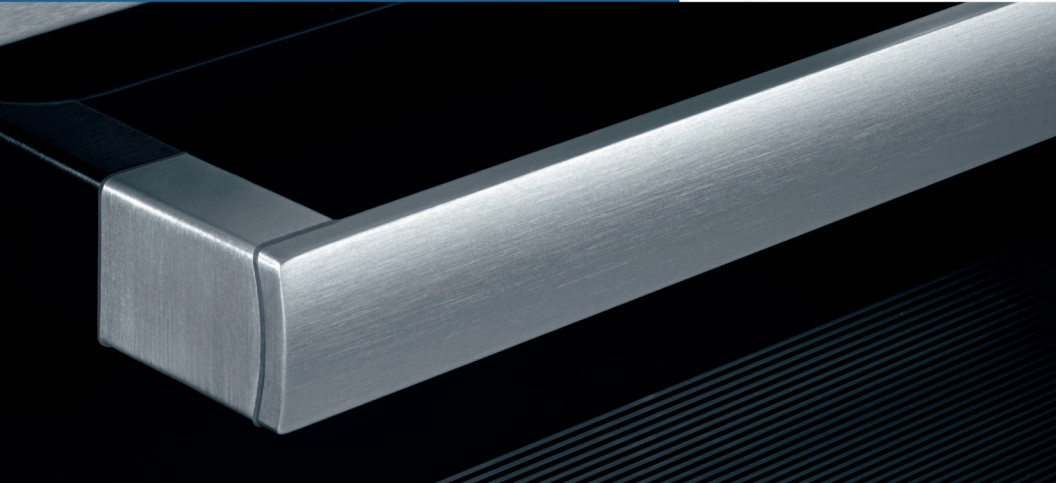




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



Built-in oven
Horno empotrado
Four encastrable
Forno de encastrar
HVA531NS0



BOSCH

[en] Instruction manual 3
[es] Instrucciones de uso 15

[fr] Notice d'utilisation 28
[pt] Instruções de serviço 41

en Table of contents

Important safety information	3
Causes of damage	4
Your new appliance	5
Function selector.....	5
Temperature selector.....	5
The electronic clock.....	5
Accessories	6
Before using the oven for the first time	6
Setting the clock.....	6
Baking out the oven.....	6
Cleaning the accessories.....	6
How to operate your oven	7
Switching on the oven.....	7
Operating the electronic clock.....	7
Setting the automatic timer.....	7
Displaying and changing set values.....	8
Care and cleaning	8
Cleaning agents.....	8
Removing and installing the door panels.....	9
Removing and fitting the appliance door.....	9
Removing and inserting the hook-in racks.....	10

Troubleshooting	10
Replacing the oven light bulb.....	10
After-sales service	11
E number and FD number	11
Energy and environment tips	11
Saving energy.....	11
Environmentally-friendly disposal.....	11
Acrylamide in foodstuffs	12
Tips for using your appliance	12
Baking.....	12
Roasting and grilling.....	13
Tested for you in our cooking studio.....	14

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

Important safety information

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 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 8 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 correctly. See "*Description of accessories*" in the instruction manual.

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.
- 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.

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.

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 may escape. Open the appliance door with care. Keep children at a safe distance.
- Water in a hot cooking compartment may create hot steam. Never pour water into the hot cooking compartment.

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.

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.

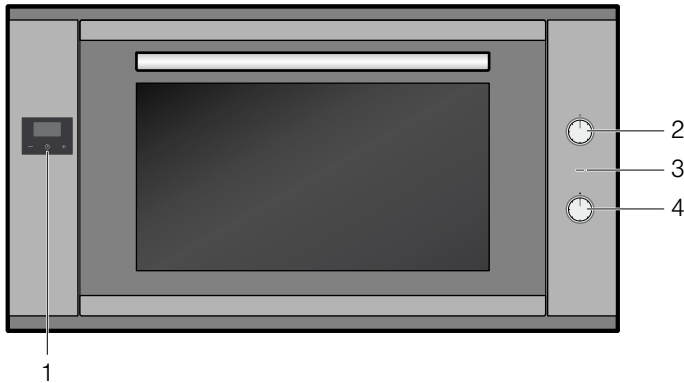
Causes of damage

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.
- 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.
- Moist food: do not store moist food in the cooking compartment when it is closed for prolonged periods. This will damage the enamel.
- 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.
- Cooling with the appliance door open: only allow the cooking compartment to cool when it is closed. Even if the appliance door is only open a little, front panels of adjacent units could be damaged over time.
- Very dirty door seal: If the door seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly when the appliance is in use. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the door seal clean.
- 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.

Your new appliance

Get to know your appliance. You will find information on the control panel, the oven, types of heating and accessories.



Explanation

- | | |
|---|----------------------|
| 1 | Electronic clock |
| 2 | Function selector |
| 3 | Indicator light |
| 4 | Temperature selector |

Function selector

Use the function selector to set the heating function.

Setting	Use
<input type="radio"/> Off position	The oven is switched off.
<input type="checkbox"/> Top/bottom heating	For cakes, bakes and lean joints. Heat is emitted evenly from the top and bottom.
<input type="checkbox"/> Hot air	For cakes and pastries on one or two levels. The fan distributes the heat from the ring heating element in the back panel evenly around the cooking compartment.
<input type="checkbox"/> Hot air eco*	The fan distributes the heat from the ring heating element in the back panel evenly around the cooking compartment. Not recommended for desserts that need to rise. With this heating function, the oven lighting remains switched off.
<input type="checkbox"/> Air recirculation	For cakes, pastries and fresh pizza on one or two levels. The fan distributes heat from the heating elements evenly around the cooking compartment.
<input type="checkbox"/> Pizza setting	Quick preparation of frozen products without preheating, e.g. pizza, chips or strudel. The bottom heating element and the ring heating element in the back panel heat up.
<input type="checkbox"/> Hot air grill	For baking or roasting meat, poultry and whole fish. The fan causes the hot air to circulate around the dish.
<input type="checkbox"/> Full-surface grill	For grilling steaks, sausages, toast and pieces of fish. The whole area below the grill element becomes hot.

* Heating function used to determine the energy efficiency class in accordance with EN 60350-1.

Setting	Use
<input type="checkbox"/> Centre-area grill	For grilling small amounts of steak, sausages, toast and pieces of fish. The centre part of the grill heating element becomes hot.
<input type="checkbox"/> Bottom heating	For extending the cooking time. The heat is emitted only from below.
<input type="checkbox"/> Lighting	The oven lighting is switched on.

* Heating function used to determine the energy efficiency class in accordance with EN 60350-1.

Note: When you set the heating function, the oven light in the cooking compartment switches on.

Note: With the "Hot air eco" heating function, the oven lighting remains switched off.

Temperature selector

Set the temperature or grill setting using the temperature selector.

Setting	Description
<input type="radio"/> Off position	The oven does not heat up.
50-260 Temperature range	The temperature in the cooking compartment in °C.

The indicator light is lit when the oven is heating up. It goes out during pauses in heating.

The electronic clock

You can use the electronic clock to control your oven. You can therefore preselect, for example, the time at which the oven is to switch on or at which time the automatic timer is to end the baking or cooking process. The electronic clock can also be used as a timer.

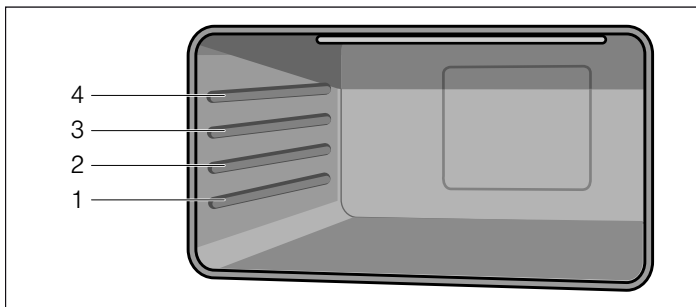


Function buttons for the electronic clock

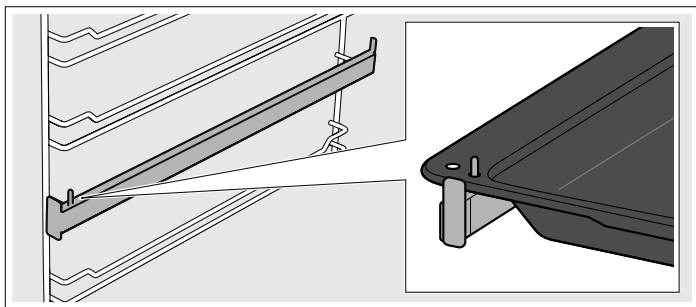
Symbol	Meaning	Use
	Electronic clock	Sets the cooking time or the time
-	Minus	Reduces the cooking time or the time
+	Plus	Increases the cooking time or the time

Accessories

The accessories can be inserted into the cooking compartment at 4 different levels. Always insert them as far as they will go so that the accessories do not touch the door panel. Ensure that the accessories have always been inserted into the cooking compartment correctly.



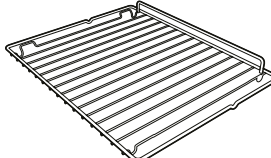
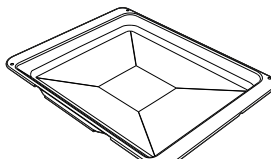
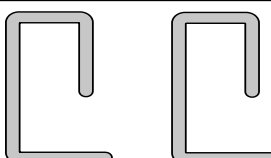
The pull-out rails allow you to pull accessories out completely.



You can pull out the accessories two thirds of the way without them tipping. This allows dishes to be removed easily.

The accessories may become deformed when they become hot. As soon as they have cooled down, the deformation disappears with no effect on the function.

You can buy accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online.

Accessories	Description
	Baking and roasting shelf For ovenware, cake tins, joints, grilled items, frozen meals.
	Enamel baking tray For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. Can also be used as a drip tray to collect run-off fat.
	Locking pins For locking the hinges.


Before using the oven for the first time

In this section, you can find out what you must do before using your appliance to prepare food for the first time. Read the *Safety information* section beforehand.

Remove the appliance packaging and dispose of it appropriately.

Setting the clock

After the appliance has been connected to the mains or after a power cut, three zeros and the "A" symbol flash on the display.

1. Press the  button until the dot flashes on the display.
2. Set the current time with the "+" and "-" buttons.

After seven seconds, the time that has been set is adopted.

Note: To change the set time, press the "+" and "-" buttons until the dot flashes on the display. Then set the current time with the "+" and "-" buttons.

Baking out the oven

Precleaning the oven

1. Remove the accessories and the hook-in racks from the cooking compartment.
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.

1. Turn the function selector to the Top/bottom heating operating mode.
2. Turn the temperature selector to the maximum temperature.
3. Switch the oven off after 40 minutes.

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.

Cleaning the accessories

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

How to operate your oven

Pop-out operating controls

The function selector and the temperature selector can be popped out. Press the operating control in question to pop it in or out.

Switching on the oven

1. Use the function selector to set the heating function. An acoustic signal sounds.
2. Use the temperature selector to set the temperature.

The oven begins to heat up.

Switching off the oven

Turn the function selector and temperature selector to the off position.

Changing settings



The heating function and temperature or grill setting can be changed at any time using their respective selectors.

Heating up

To heat up the cooking compartment as quickly as possible, use the "Circulated air" heating function. If the set temperature has been reached (indicator light has gone out), set the required heating function.


Operating the electronic clock

In addition to the clock time and remaining time, the following symbols may appear on the display:

Symbol	Meaning
•	Dot between the displayed hours and minutes. Flashes when it is possible to set the clock time.
	Timer Displays the operating statuses for the timer.
A	Automatic mode Displays the operating statuses for Automatic mode.
	Operating readiness If this symbol is displayed, the oven is ready to use.

Setting the time on the clock

After the appliance has been connected to the mains or after a power cut, three zeros and the "A" symbol flash on the display.



1. Press the  button until the dot flashes on the display.
2. Set the current time with the "+" and "-" buttons.

After seven seconds, the time that has been set is adopted.




Note: To change the set time, press the "+" and "-" buttons until the dot flashes on the display. Then set the current time with the "+" and "-" buttons.

Setting the timer



The timer has no influence on the functions of the oven. The duration of the timer can be set to between 1 minute and 23 hours and 59 minutes.

1. Press the  button until the  symbol flashes on the display and three zeros are displayed.
2. Set the required cooking time with the "+" and "-" buttons.
An audible signal sounds once the time has elapsed.

Notes

- To change the remaining time, press the  button until the  symbol flashes on the display. Then change the remaining time with the "+" and "-" buttons.
- To cancel the setting, press the  button until the symbol flashes on the display. Then press the "+" and "-" buttons at the same time.


Switching off the acoustic signal

Press the  button until the  symbol disappears.

After seven minutes, the signal switches off automatically.

Changing the audible signal




Three different audible signals are available.

1. Press the "+" and "-" buttons simultaneously.
2. Press the  button.
The current audible signal is shown in the display panel, e.g. "Tone 1".
3. Press the "-" button to select a different audible signal.


Setting the automatic timer



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

Automatic switch-off

1. Press the  button until the  symbol flashes on the display and three zeros are displayed.
2. Press the  function button again until "dur" and "0.00" flash alternately on the display panel and the "A" symbol flashes.
3. Set the cooking time with the "+" and "-" buttons.
The cooking time can be set to between 1 minute and 10 hours.
4. Set the required heating function and temperature.
The oven starts and the **A** symbol and the current clock time appear on the display panel.






The cooking time has elapsed

An audible signal sounds, the  symbol disappears from the display panel and the **A** symbol flashes.


1. Switch off the temperature selector and function selector.
2. Press the  button until the  symbol appears.
The oven switches back to manual mode.



Automatic switch-on and switch-off

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

1. Press the  button until the  symbol flashes on the display and three zeros are displayed.
2. Press the  function button again until "dur" and "0.00" flash alternately on the display panel and the "A" symbol flashes.
The current time may be 17:30, for example.
3. Set the cooking time (e.g. 1 hour) with the "+" and "-" buttons.
The cooking time can be set to between 1 minute and 10 hours.
4. Press the  function button again until "End" and the switch-off time "18:30" (i.e. the current time plus the set cooking time) flash alternately on the display panel.
5. Set the switch-off time (e.g. 19:30) using the "+" and "-" buttons.
The switch-off time can be set to up to 23 hours and 59 minutes.
6. Set the required heating function and temperature.
The  symbol disappears from the display panel.
In this example, the oven starts at 18:30 and switches off again at 19:30.

The cooking time has elapsed


An audible signal sounds, the  symbol disappears from the display panel and the **A** symbol flashes.

1. Switch off the temperature selector and function selector.
2. Press the  button until the  symbol appears.
The oven switches back to manual mode.

Displaying and changing set values





The set values and the remaining time for the various operating modes of the electronic clock can be viewed and changed on the display panel at any time.

Displaying the remaining time for the timer

Press the  button until the  symbol flashes on the display.

The remaining time appears on the display and can be changed with the "+" and "-" buttons.

Displaying and changing the cooking time and switch-off time.

1. Press the  button until the  symbol flashes on the display panel.
2. Press the  button again until "dur" and the remaining cooking time flash alternately on the display panel and the **A** symbol flashes.
The cooking time can be changed with the "+" and "-" buttons. Press the "+" and "-" buttons at the same time to switch off the automatic timer.
3. Press the  button again until "End" and the set switch-off time flash alternately on the display panel.
The switch-off time can be changed with the "+" and "-" buttons. Press the "+" and "-" buttons at the same time to switch off the automatic timer.

Care and cleaning

With good care and cleaning, your oven will remain clean and fully-functioning for a long time to come. Here we will explain how to maintain and clean your oven correctly.

Notes

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

Risk of electric shock!

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

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 agents

Damage to the various different surfaces caused by using the wrong cleaning agent can be avoided by observing the following instructions.

Do not use

- harsh or abrasive cleaning agents
- cleaning agents with high concentrations of alcohol
- hard scouring pads and sponges
- high-pressure cleaners or steam cleaners.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Area	Cleaning agent
Appliance exterior	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.

Area	Cleaning agent
Stainless steel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and 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.
Aluminium and plastic	Glass cleaner: Clean with a soft cloth.
Enamel surfaces (smooth surfaces)	To facilitate cleaning, you can switch on the interior lighting and, if necessary, detach the appliance door. Apply commercially available washing-up liquid or a vinegar solution with a soft, damp cloth or chamois; dry with a soft cloth. Soften any burnt-on food residues with a damp cloth and washing-up liquid. For stubborn dirt, we recommend using oven cleaning gel. This can be applied directly to the affected area. Leave the cooking compartment open to dry after cleaning.
Door panels	Glass cleaner: Clean with a soft cloth. Do not use a glass scraper.
Glass cover for the oven light	Hot soapy water: Clean with a dish cloth.
Seal Do not remove.	Hot soapy water: Clean with a dish cloth. Do not scour.
Rails	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.
Accessories	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.

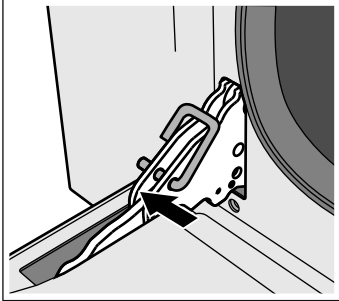
Removing and installing the door panels

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 both hinges on the left and right using the locking pin.

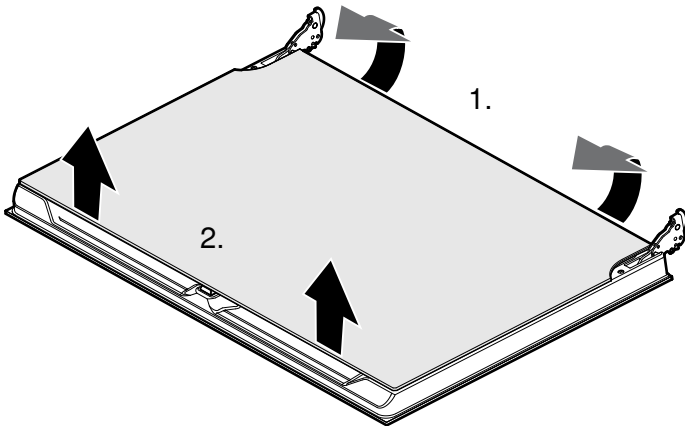
Note: The locking pins must be fully inserted into the holes in the hinges.



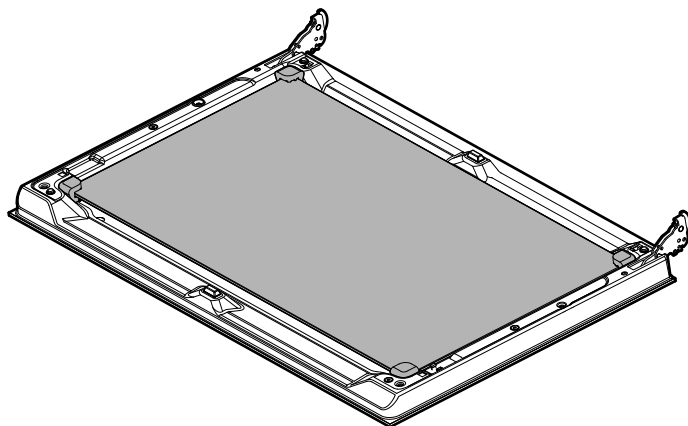
3. Lift the bottom of the inner panel slightly until the fastening pins come out of the holder (1).
4. Carefully lift the top of the inner panel until the fastening pins come out of the holder (2).

Caution!

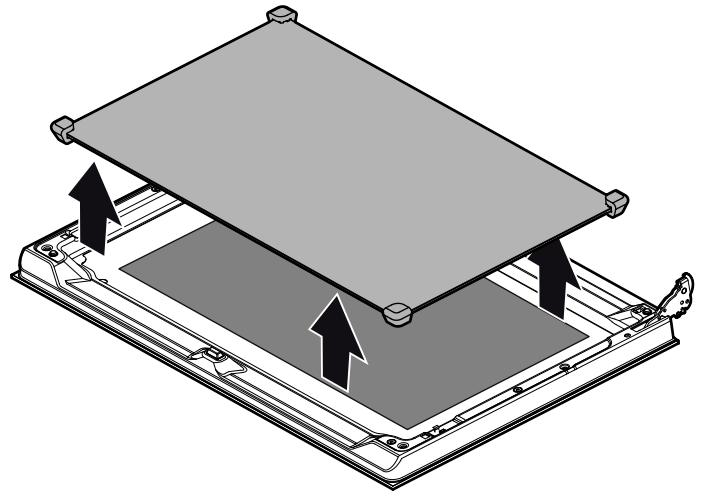
When lifting the inner panel, the middle panel may stick to the inner panel. Make sure that the middle panel does not fall.



5. Remove the inner panel.
6. Remove the middle panel.



Note: The middle panel is kept in place with rubber bushings rather than retaining pins.



Clean the panels with glass cleaner and a soft cloth.

⚠ 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

1. Reinsert the middle panel.

Notes

- If the Low-E symbol can be read, the middle panel is inserted correctly.
- Make sure that the panel is seated correctly. All rubber mounts must lay flat against the outer panel.

2. Reinsert the inner panel.

Note: All four fastening pins must engage in the holders provided for them.

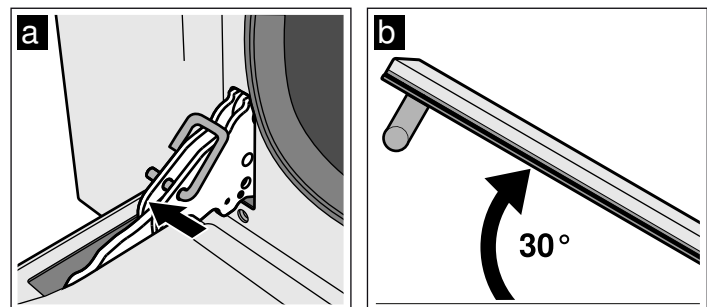
3. Remove the locking pins and close the oven door.

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

1. Open the oven door fully.
 2. Lock both 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.
3. Grip the oven door on either side with both hands and close the oven door by approx. 30° (b).



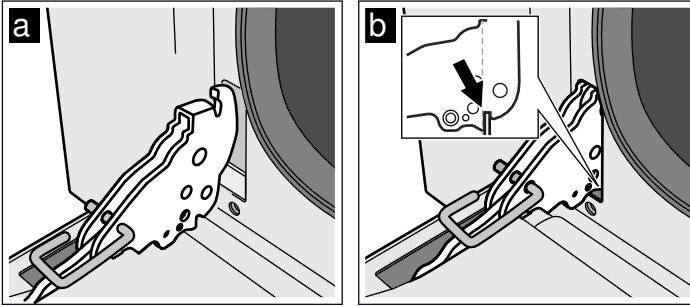
4. Raise the oven door slightly and pull it out.

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

Fitting the appliance door

1. Grip the oven door on either side with both hands.
2. Slide the hinges into the slots in the oven (a).

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



3. Lower the door downwards.
4. Remove the locking pins.

⚠ Risk of injury!

Do not reach into the hinge if the oven door falls out unintentionally or a hinge snaps closed. Call after-sales service.

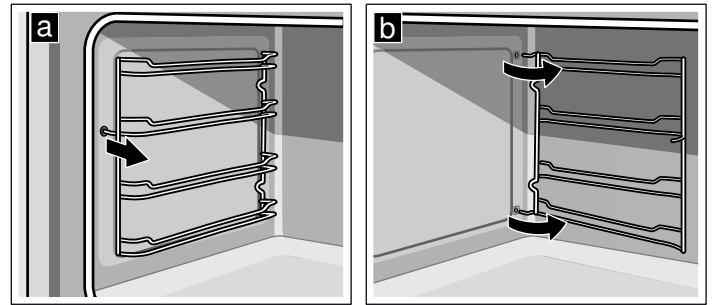
Removing and inserting the hook-in racks

You can remove the hook-in racks for easier cleaning.

Removing the hook-in racks

The hook-in racks are each fixed to the side panels of the cooking compartment at three points.

1. Grip the front of the hook-in rack and pull it to the middle of the cooking compartment.
The front hook of the hook-in rack will release from the hole.
2. Fold out the hook-in rack further and pull it from the rear holes of the side panel.
3. Hold the catalytic cooking compartment panel in place.
4. Remove the hook-in rack from the cooking compartment.



Inserting the hook-in rack

1. Hold the catalytic cooking compartment panel in place.
2. Insert the hooks of the hook-in rack into the rear holes in the side panel.
3. Press the front hook of the hook-in rack into the hole.

Troubleshooting

Malfunctions often have simple explanations. Please read the following notes before calling the after-sales service.

Problem	Possible cause	Notes/remedy
The appliance does not work.	Circuit breaker faulty.	Look in the fuse box and check that the circuit breaker for the cooker is in working order.
	Power cut	Check whether the kitchen light works.
The oven cannot be switched off.	The electronics are faulty.	Switch off the circuit breaker. Contact the after-sales service.
A beep sounds every second.	The temperature probe is faulty.	Turn the function selector to the Off position. If the beeping persists when setting a new heating function, switch off the appliance and contact the after-sales service.
A beep sounds twice per second.	The temperature in the oven interior is too high.	
The clock display flashes.	Power cut	Reset the clock.
The oven does not heat up.	Circuit breaker faulty.	Check the circuit breaker and replace if necessary.
	The function selector has not been set.	Set the function selector.
The door glass is broken.		Switch off the appliance. Contact the after-sales service.
Fruit juice or albumen stains on enamelled surfaces.	Moist cake or meat juices.	Harmless change in the enamel, cannot be removed.

⚠ Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers.

Incorrect repairs may result in significant risk to the user.

Replacing the oven light bulb

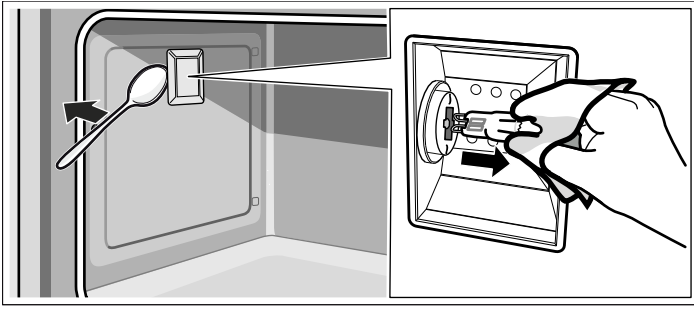
If the oven light bulb fails, it must be replaced. Replacement heat-resistant bulbs can be obtained from the after-sales service or from specialist retailers. Please specify the E number and FD number of your appliance. Do not use any other type of bulb.

⚠ 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 hook-in racks.
5. Remove the glass cover. To do this, open the glass cover at the front with your hand. Should you experience difficulties removing the glass cover, use a spoon to help.

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 hook-in racks.

10. Remove the tea towel.

11. Switch the circuit breaker back on.

12. Check that the oven lighting is working again.

After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find the right solution in order to avoid unnecessary visits from a service technician.

E number and FD number

When calling us, please give the product number (E no.) and the production number (FD no.) so that we can provide you with the correct advice. To find the identification plate with the numbers, open the oven door and look at the front of the bottom of the cooking compartment. To save time, you can make a note of the number of your appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below, should it be required.

E no.

FD no.

After-sales service ☎

Please note that there will be a fee for a visit by a service technician in the event of a malfunction, even during the warranty period.

You can find the contact information for your nearest after-sales service in all countries here or in the attached after-sales service directory.

Repair order and advice if faults occur

A 0810 240 260

D 01801 22 33 55
(€0.039/min. from a landline,
max. €0.42/min. from a mobile phone)

CH 0848 840 040

Put your trust in the expertise of the manufacturer. You can then be sure that the repair work is carried out by trained service technicians who can supply original spare parts for your household appliance.

Energy and environment tips

Here you can find tips on how to save energy when baking and roasting and how to dispose of your appliance properly.

Saving energy

- Only preheat the oven when it is specified in the recipe that you should do so.
- Use dark, black lacquered or enamelled baking tins. They absorb the heat particularly well.
- Open the oven door as infrequently as possible while you are cooking, baking or roasting.
- It is best to bake several cakes one after the other. The oven is still warm. This reduces the baking time for the second cake. You can also place two loaf tins next to each other.
- For longer cooking times, you can switch the oven 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.

Acrylamide in foodstuffs

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

Tips for keeping acrylamide to a minimum when preparing food

General	<ul style="list-style-type: none">■ Keep cooking times to a minimum.■ Cook meals until they are golden brown, but not too dark.■ Large, thick pieces of food contain less acrylamide.
Baking	With Top/bottom heating max. 200 °C. With 3D hot air or hot air max. 180 °C.
Biscuits	With Top/bottom heating max. 190 °C. With 3D hot air or hot air 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.

Tips for using your appliance

Here you will find a selection of tips on ovenware and preparation methods.

Notes

- Use the accessories provided. Additional accessories may be obtained as special accessories from specialist retailers or from the after-sales service.
Before using the oven, remove any unnecessary accessories and ovenware from the cooking compartment.
- Always use an oven cloth or oven gloves when taking accessories or cookware out of the cooking compartment.

Baking

Baking tins

- Use light-coloured baking tins and trays wherever possible.
- Always place the baking tins on the middle of the baking and roasting wire rack.

Baking tips

How to establish whether sponge cake is baked through.	Approx. 10 minutes before the end of the baking time stated in the recipe, insert a cocktail stick into the cake at its deepest point. If no cake mixture sticks to the wood, the cake is ready.
The cake collapses.	Use less fluid next time or set the oven temperature 10 degrees lower. Note the stirring times indicated in the recipe.
The cake has risen high in the middle and less around the edges.	Do not grease the sides of the springform cake tin. After baking, carefully loosen the cake using a knife.
The cake is too dark on the top.	Place it lower in the oven, select a lower temperature and bake the cake for a little longer.
The cake is too dry.	When it is done, make small holes in the cake using a cocktail stick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic drink over it. Next time, set the temperature 10 degrees higher and reduce the baking time.
The bread or cake (e.g. cheesecake) looks good but is sticky on the inside (soggy with wet streaks).	Next time, use less liquid and bake at a lower temperature for slightly longer. For cakes with a moist topping, bake the base first. Sprinkle it with almonds or bread crumbs and then place the topping on top. Take care to follow recipes and baking times.
The pastries are not evenly browned.	Select a slightly lower temperature to ensure that the cake is baked more evenly. Excess greaseproof paper can affect the air circulation. Always cut the greaseproof paper to suit the size of the baking tray.
The bottom of a fruit flan is too light.	Place the cake one level lower the next time.
The fruit juice overflows.	Next time, use the deeper universal pan, if you have one.
Small baked items made out of yeast dough 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 and turn brown on all sides.
Condensation forms when you bake moist cakes.	Baking may create water vapour, which escapes above the door. The steam may settle and form water droplets on the control panel or on the fronts of adjacent units. This is a natural process.

Roasting and grilling

Ovenware

You may use any heat-resistant ovenware. Always place the ovenware in the middle of the wire rack. The enamelled baking tray is also suitable for large roasts.

Roasting tips

- A lower temperature produces more even browning.
- Depending on the size of the joint, add 2 or 3 tablespoons of liquid to lean meat and 8 to 10 tablespoons of liquid to pot roasts.
- When cooking duck or goose, pierce the skin on the underside of the wings to allow the fat to run out.
- Poultry will turn out particularly crispy and brown if you baste it towards the end of the roasting time with butter, salted water or orange juice.
- Turn pieces of meat halfway through the cooking time.
- When the roast is ready, turn off the oven and allow it to rest for an additional 10 minutes. This will allow the meat juices to distribute themselves better inside the roast.
- When roasting large pieces of meat, you may find that the amount of steam and condensation on the oven door is more than usual. This is a normal occurrence which has no effect on the oven's performance. Once roasting is complete, dry the oven door and window with a cloth.
- If you are roasting on the wire rack, insert the enamelled baking tray into shelf position 1 to collect the drips of fat.

Roasting tips

How can you tell when the roast is ready?	Use a meat thermometer (available from specialist retailers) or carry out a "spoon test". Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.
The roast is too dark and the crackling is burnt in places.	Check the shelf position and temperature.
The roast looks good but the juices are burnt.	Next time, use a smaller roasting dish and add more liquid.
The roast looks good, but the juices are too clear and watery.	Next time, use a larger roasting dish and add less liquid.

Grilling tips

- If possible, grill items should be of equal thickness. They should be at least 2 to 3 cm thick. This ensures that they brown evenly while also remaining succulent.
- Place the food to be grilled in the centre of the wire rack. Pour a little water into the enamelled baking tray and insert this into the shelf position underneath the grill to collect the drips of fat. Never place it on the cooking compartment floor.
- Drizzle some oil over the food to be grilled before you place it on the wire rack under the grill.
- If the food to be grilled is thin, turn it over halfway through grilling; if it is thick, turn it over several times during grilling. Use tongs when turning the food to avoid piercing it and, in the case of meat, to keep the meat juices inside the meat.
- Dark meats such as lamb and beef brown better and more quickly than light meats such as pork and veal.

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, temperature and shelf position are best suited for your dish.

Notes

- The times specified in the tables are only guidelines. They will depend on the quality and composition of the food.
- Use the accessories provided. Additional accessories may be obtained as optional accessories from specialist retailers or from the after-sales service.
Before using the oven, remove any unnecessary accessories and ovenware from the cooking compartment.
- Always use an oven cloth or oven gloves when taking hot accessories or cookware out of the cooking compartment.

All values refer to a preheated oven.

Dish	Weight (kg)	Shelf position	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Lasagne	3-4	1		200-230	50-60
Pasta bake	2	1		220-230	40-45
Joint of veal	1.5	2		180-190	70-80
Pork loin	1	2		180-190	50-60
Joint of hare	1.5	2		180-190	70-80
Grilled chicken	1	2		180-190	50-60
Grilled chicken	2	2		180-190	80-90
Sausage	1	3		max.	7-9 first side 5-6 second side
Pork chop	2	4		max.	12-15 first side 5-7 second side
Fresh fish	1.5	2		160-170	50-60
Fresh pizza	2	1		max.	9-11
Bread	2	2		190-200	40-50
Sponge cake	1	2		150-160	50-60
Jam tarts	1	2		160-170	40-50
Brioche	1	2		160-170	25-30
Muffins	x 15, 30 g each	2		170	25

Indicaciones de seguridad importantes	15
Causas de daños.....	17
Su nuevo aparato	17
Selector de funciones.....	17
Selector de temperatura.....	18
El reloj electrónico.....	18
Accesorios	18
Antes del primer uso	19
Ajustar la hora.....	19
Limpiar el horno con calor.....	19
Limpiar los accesorios.....	19
Cómo utilizar el horno	19
Encender el horno.....	19
Utilizar el reloj electrónico.....	19
Ajustar el temporizador automático	20
Indicación y cambio de los valores ajustados.....	20
Cuidados y limpieza	21
Productos de limpieza	21
Montaje y desmontaje del cristal de la puerta.....	21
Desmontar y montar la puerta del aparato.....	22
Desmontar y montar las guías laterales.....	23

¿Qué hacer en caso de avería?	23
Cambiar la bombilla del horno	23
Servicio de Asistencia Técnica	24
Número de producto (E) y número de fabricación (FD).....	24
Consejos sobre energía y medio ambiente	24
Ahorrar energía	24
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente.	24
Presencia de acrilamida en alimentos	25
Consejos de aplicación	25
Hornear	25
Asar y asar al grill.....	26
Platos probados en nuestro estudio de cocina.....	27

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

Indicaciones de seguridad importantes

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 empotrado. 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 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 8 años y lo hagan bajo supervisión.

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

Introducir los accesorios correctamente en el compartimento de cocción. Véase *la descripción de los accesorios* en las instrucciones de uso.

¡Peligro de incendio!

- Los objetos inflamables que pueda haber en el compartimento de cocción se pueden incendiar. No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción. No abrir la puerta en caso de que salga humo del aparato. Desconectar y desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.
- 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.

¡Peligro de quemaduras!

- El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie interior del compartimento de cocción 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 compartimento de cocción.
- Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el compartimento de cocción 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.

¡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. Abrir la puerta del aparato con precaución. No dejar que los niños se acerquen.
- Si se introduce agua al compartimento de cocción puede generarse vapor de agua caliente. No derramar agua en el compartimento de cocción caliente.

¡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.

¡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.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.
- Al sustituir la lámpara del compartimento de cocción los contactos del portalámparas están bajo corriente. Antes de sustituirla, desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Causas de daños

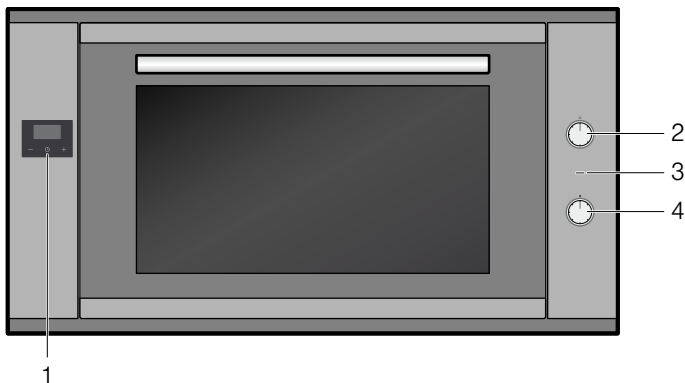
¡Atención!

- Accesorios, film, papel de hornear o recipientes en la base del compartimento de cocción: No colocar ningún accesorio en la base del compartimento de cocción. No cubrir la base del compartimento de cocción con ninguna clase de film o con papel de hornear. No colocar ningún recipiente en la base del compartimento de cocción 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.
- Agua en el compartimento de cocción caliente: No derramar agua en el compartimento de cocción caliente. Se formará vapor de agua. La oscilación térmica puede provocar daños en el esmalte.
- Alimentos húmedos: No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado. Se dañaría el esmalte.
- 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.

- Enfriar el compartimento de cocción: Dejar enfriar el compartimento de cocción únicamente con la puerta cerrada. Los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo aun cuando la puerta del horno sólo se encuentre ligeramente abierta.
- Junta de la puerta sucia: cuando la junta de la puerta está muy sucia, la puerta del horno no queda bien cerrada durante el funcionamiento. Los frontales de los muebles contiguos pueden deteriorarse. Mantener siempre limpia la junta de la puerta.
- 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 compartimento de cocción 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.

Su nuevo aparato

Instrucciones sobre el manejo del nuevo aparato. Encontrará información relativa a la pantalla de mando, el horno, los tipos de calentamiento y los accesorios.



Explicación

- | | |
|---|-------------------------|
| 1 | Reloj electrónico |
| 2 | Selector de funciones |
| 3 | Lámpara indicadora |
| 4 | Selector de temperatura |

Selector de funciones

El selector de funciones sirve para seleccionar el tipo de calentamiento.

Posición	Uso
<input type="radio"/>	Posición cero El horno está apagado.
<input type="checkbox"/>	Calor superior/inferior Para pasteles, gratinados y asados de carne magra. El calor proviene de forma homogénea de las resistencias inferior y superior.
<input checked="" type="checkbox"/>	Aire caliente Para pasteles y repostería en uno o dos niveles. El ventilador reparte de manera uniforme el calor de la resistencia circular situada en la placa posterior del interior del aparato.

* Tipo de calentamiento con el que se determina la clase de eficiencia energética según EN 60350-1.

Posición	Uso
<input checked="" type="checkbox"/>	Aire caliente eco* El ventilador reparte de manera uniforme el calor de la resistencia circular situada en la placa posterior del interior del aparato. No recomendado para postres que deban subir. En este tipo de calentamiento, la iluminación del horno permanece desconectada.
<input type="checkbox"/>	Recirculación de aire Para pasteles, repostería y pizza fresca en uno o dos niveles. El ventilador reparte de manera uniforme el calor de los elementos calefactores en el interior del aparato.
<input type="checkbox"/>	Posición de pizza Preparación rápida de productos congelados sin precalentamiento, p. ej., pizzas, patatas fritas o pasteles de hojaldre. El calor proviene de la resistencia inferior y de la resistencia circular situada en la placa posterior.
<input type="checkbox"/>	Grill con circulación de aire Asar piezas de carne, de ave y pescados enteros. El ventilador hace circular el aire caliente en torno a los alimentos.
<input type="checkbox"/>	Grill de amplia superficie Asar al grill filetes, salchichas, tostadas y trozos de pescado. Se calienta toda la superficie por debajo de la resistencia del grill.
<input type="checkbox"/>	Grill de pequeña superficie Asar al grill cantidades pequeñas de filetes, salchichas, tostadas y trozos de pescado. Se calienta la parte central de la resistencia del grill.
<input type="checkbox"/>	Calor inferior Para terminar de cocer platos. El calor solo proviene desde abajo.
<input type="checkbox"/>	Iluminación La iluminación del horno está conectada.

* Tipo de calentamiento con el que se determina la clase de eficiencia energética según EN 60350-1.

Nota: Cuando se ajusta el tipo de calentamiento, se enciende la luz situada en el interior del horno.

Nota: En el tipo de calentamiento "Aire caliente eco" la iluminación del horno permanece desconectada.

Selector de temperatura

Con el selector de temperatura se ajusta la temperatura o el nivel de la parrilla.

Posición	Significado
●	Posición cero El horno no calienta.
50-260	Margen de temperatura La temperatura del interior del horno en °C.

La lámpara indicadora se ilumina cuando se calienta el horno. Esta se apaga durante las pausas en las que el horno no calienta.

El reloj electrónico

Con el reloj electrónico se puede controlar el horno. De este modo se puede, por ejemplo, preseleccionar la hora a la que debe encenderse el horno o a la que el temporizador automático debe finalizar el proceso de horneado o de cocción. El reloj electrónico se puede usar como avisador.

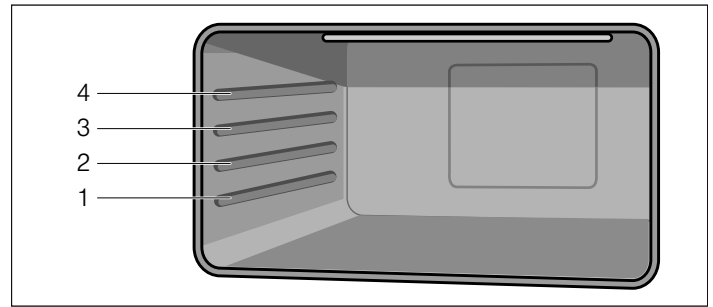


Teclas y funciones del reloj electrónico

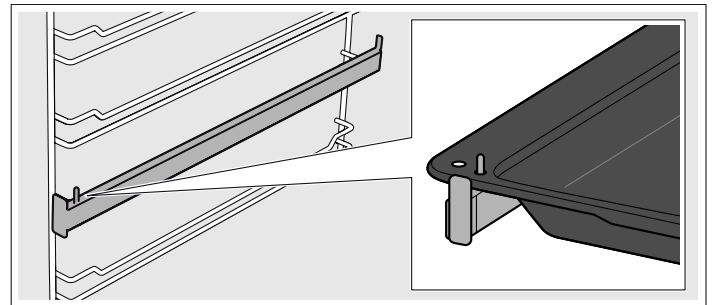
Símbolo	Significado	Aplicación
🕒	Reloj electrónico	Ajustar la duración o el tiempo
-	Menos	Disminuir la duración o el tiempo
+	Más	Aumentar la duración o el tiempo

Accesorios

Los accesorios pueden colocarse en el interior del horno en 4 alturas diferentes. Introducir los accesorios siempre hasta el tope, para que no golpeen en el cristal de la puerta. Asegurarse de introducir siempre los accesorios en la posición correcta en el interior del horno.



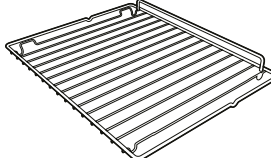
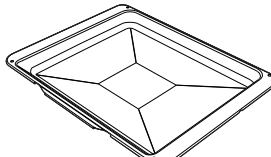
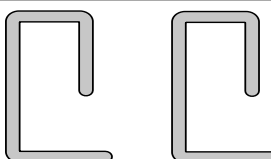
Los rieles de extracción permiten extraer por completo los accesorios.



Se pueden extraer hasta 2/3 partes de los accesorios sin que vuelquen. De esta manera, los platos pueden retirarse con facilidad.

Si los accesorios se calientan pueden deformarse. Una vez que se hayan enfriado, desaparece la deformación y no repercute sobre el funcionamiento.

Los accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en comercios especializados o en Internet.

Accesorios	Descripción
	Parrilla para hornear y asar Para recipientes, moldes para pasteles, asados, parrilladas y platos congelados.
	Bandeja de horno esmaltada Para pasteles jugosos, pastas, platos congelados y asados grandes. También se puede utilizar como bandeja para recoger la grasa.
	Varillas de seguridad Para bloquear las bisagras.


Antes del primer uso

A continuación se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el aparato por primera vez. Leer antes el capítulo *Consejos y advertencias de seguridad*.

Retirar el embalaje del aparato y desecharlo de forma adecuada.

Ajustar la hora

Tras la conexión eléctrica del aparato o tras un corte de la corriente, en la pantalla parpadean tres ceros y el símbolo "A".

1. Pulsar la tecla  hasta que el punto parpadee en la pantalla.
2. Ajustar la hora actual con las teclas "+" y "-".

El tiempo programado se aplica transcurridos 7 segundos.

Nota: Para modificar la hora ajustada, pulsar las teclas "+" y "-" hasta que el punto parpadee en la pantalla. A continuación, ajustar la hora actual con las teclas "+" y "-".

Limpiar el horno con calor

Limpiar el horno previamente

1. Extraer los accesorios y las rejillas de soporte del interior del horno.
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.

1. Girar el mando de funciones hasta el modo de funcionamiento Calor superior/inferior.
2. Girar el mando de temperatura a la temperatura máxima.
3. Desconectar el horno transcurridos 40 minutos.

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.

Limpiar los accesorios

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

Cómo utilizar el horno

Mandos escamoteables

El selector de funciones y el de temperatura son escamoteables. Pulsar el mando para encajar y desencajar.

Encender el horno

1. Ajustar el tipo de calentamiento con el selector de funciones. Suena una señal acústica.
2. Ajustar la temperatura con el selector de temperatura.

El horno empieza a calentarse.

Desconectar el horno

Girar el selector de funciones y el de temperatura a la posición cero.

Modificar los ajustes



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

Calentamiento

Para calentar el horno lo más rápido posible, cambiar el tipo de calentamiento a "Aire circulante". Si se alcanza la temperatura ajustada (se apaga la lámpara indicadora), ajustar el tipo de calentamiento deseado.


Utilizar el reloj electrónico

En la pantalla también pueden mostrarse los siguientes símbolos para la hora y el tiempo restante:

Símbolo	Significado
•	Punto entre la indicación de horas y minutos. Parpadea cuando puede ajustarse la hora.
	Reloj avisador Muestra los estados de funcionamiento del reloj avisador.
A	Modo automático Muestra los estados de funcionamiento del modo automático.
	Disponibilidad para el funcionamiento Si se muestra este símbolo, el horno está preparado para el funcionamiento.

Ajustar la hora

Tras la conexión eléctrica del aparato o tras un corte de la corriente, en la pantalla parpadean tres ceros y el símbolo "A".



1. Pulsar la tecla  hasta que el punto parpadee en la pantalla.
2. Ajustar la hora actual con las teclas "+" y "-".

El tiempo programado se aplica transcurridos 7 segundos.




Nota: Para modificar la hora ajustada, pulsar las teclas "+" y "-" hasta que el punto parpadee en la pantalla. A continuación, ajustar la hora actual con las teclas "+" y "-".

Programar el reloj avisador



El reloj avisador no afecta a las funciones del horno. La duración del reloj avisador se puede ajustar desde 1 minuto hasta 23 horas y 59 minutos.

1. Pulsar la tecla  hasta que parpadee en la pantalla el símbolo  y se muestren 3 ceros.
2. Ajustar la duración deseada con las teclas "+" y "-".
Una vez transcurrido el tiempo suena una señal acústica.

Notas

- Para cambiar el tiempo restante, pulsar la tecla  hasta que parpadee el símbolo  en la pantalla. A continuación, cambiar el tiempo restante con las teclas "+" y "-".
- Para cancelar el ajuste, pulsar la tecla  hasta que parpadee el símbolo en la pantalla. A continuación, pulsar simultáneamente las teclas "+" y "-".


Desactivar el tono de aviso

Pulsar la tecla  hasta que desaparezca el símbolo .

La señal se apaga siete minutos después.

Cambiar el tono de aviso




Hay 3 tonos de aviso.

1. Pulsar simultáneamente las teclas "+" y "-".
2. Pulsar la tecla .
En el panel indicador se muestra el tono de aviso actual, por ejemplo, "tono 1".
3. Pulsar la tecla "-" para seleccionar otro tono de aviso.


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.

Desconexión automática

1. Pulsar la tecla  hasta que parpadee en la pantalla el símbolo  y se muestren 3 ceros.
2. Pulsar de nuevo la tecla de función  hasta que en parpadee en la pantalla "dur" y "0.00" de forma alterna y el símbolo "A".
3. Ajustar la duración del tiempo de funcionamiento con las teclas "+" y "-".
La duración del tiempo de funcionamiento se puede ajustar desde 1 minuto hasta 10 horas.
4. Ajustar el tipo de calentamiento y temperatura deseados.
El horno comienza a funcionar y en la pantalla aparece el símbolo **A** y la hora actual.






Ha concluido la duración del tiempo de funcionamiento

Suena una señal acústica; en la pantalla desaparece el símbolo  y el símbolo **A** parpadea.


1. Desconectar el selector de temperatura y el de funciones.
2. Pulsar la tecla  hasta que aparezca el símbolo .
El horno cambia de nuevo al modo manual.



Conexión y desconexión automática

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

1. Pulsar la tecla  hasta que parpadee en la pantalla el símbolo  y se muestren 3 ceros.
2. Pulsar de nuevo la tecla de función  hasta que en parpadee en la pantalla "dur" y "0.00" de forma alterna y el símbolo "A".
La hora actual es, p. ej., las 17:30 horas.
3. Ajustar la duración del tiempo de funcionamiento con las teclas "+" y "-". (p. ej. 1 hora).
La duración del tiempo de funcionamiento se puede ajustar desde 1 minuto hasta 10 horas.
4. Pulsar de nuevo la tecla de función  hasta que en la pantalla parpadee de forma alterna "End" y la hora de desconexión "18:30" (hora actual más el tiempo de funcionamiento ajustado).
5. Ajustar la hora de desconexión con las teclas "+" y "-". (p. ej. las 19:30 horas).
La hora de desconexión se puede ajustar hasta 23 horas y 59 minutos.
6. Ajustar el tipo de calentamiento y temperatura deseados.
El símbolo  desaparece en la pantalla.
En ese ejemplo, el horno comienza a funcionar a las 18:30 horas y se desconecta de nuevo a las 19:30 horas.

Ha concluido la duración del tiempo de funcionamiento



Suena una señal acústica; en la pantalla desaparece el símbolo  y el símbolo **A** parpadea.

1. Desconectar el selector de temperatura y el de funciones.
2. Pulsar la tecla  hasta que aparezca el símbolo .
El horno cambia de nuevo al modo manual.

Indicación y cambio de los valores ajustados





Los valores ajustados y el tiempo restante de los distintos modos de funcionamiento del reloj electrónico pueden verse y modificarse en la pantalla en cualquier momento.

Mostrar el tiempo restante del reloj avisador

Pulsar la tecla  hasta que el símbolo  parpadee en la pantalla.

En la pantalla se muestra el tiempo restante, que puede modificarse con las teclas "+" y "-".

Mostrar y cambiar la duración del tiempo de funcionamiento y la hora de desconexión.

1. Pulsar la tecla  hasta que el símbolo  parpadee en la pantalla.
2. Pulsar de nuevo la tecla  hasta que en la pantalla parpadee de forma alterna "dur", la duración del tiempo de funcionamiento restante y el símbolo **A**.
La duración del tiempo de funcionamiento puede cambiarse con las teclas "+" y "-". Al presionar simultáneamente las teclas "+" y "-", se desconecta el interruptor temporizador automático.
3. Pulsar de nuevo la tecla  hasta que en la pantalla parpadee de forma alterna "End" y el tiempo de desconexión ajustado.
El tiempo de desconexión puede cambiarse con las teclas "+" y "-". Al presionar simultáneamente las teclas "+" y "-", se desconecta el interruptor temporizador automático.

Cuidados y limpieza

El horno 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 describe cómo efectuar el cuidado y la limpieza del horno.

Notas

- Es posible que aparezcan diferentes tonalidades en el frontal del horno debido a los diferentes materiales como 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 del horno.
- El esmalte se quema cuando se alcanza una temperatura muy elevada. Esto puede provocar ligeras decoloraciones. Este fenómeno es normal y no afecta al funcionamiento del horno. Los bordes de las bandejas finas no pueden esmaltarse por completo. Por este motivo pueden resultar ásperos al tacto, aunque no afecta a la protección anticorrosiva.

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

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

Productos de limpieza

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

No utilizar

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

Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

Zona	Productos de limpieza
Parte exterior del aparato	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales ni rascadores para cristal.
Acero inoxidable	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, maicena y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión. 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.
Aluminio y plástico	Limpiacristales: Limpiar con un paño suave.

Zona	Productos de limpieza
Superficies esmaltadas (superficie lisa)	Para una limpieza más cómoda, se recomienda conectar la iluminación del interior del horno y, si procede, descolgar la puerta del aparato. Limpiar con detergente convencional o vinagre diluido en agua usando un trapo suave y humedecido o una gamuza; secar con un paño suave. Limpiar los residuos de comida quemados con un paño húmedo y un producto de limpieza. Si la suciedad es intensa es recomendable utilizar un producto de limpieza específico para hornos en forma de gel. Este puede aplicarse de forma directa. Dejar el interior del horno abierto tras la limpieza para que se seque.
Cristales de la puerta	Limpiacristales: Limpiar con un paño suave. No utilizar rascadores para cristal.
Cristal protector de la bombilla del horno	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta.
Junta No retirar.	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta. No frotar.
Rejillas	Agua caliente con jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.
Accesorios	Agua caliente con jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.

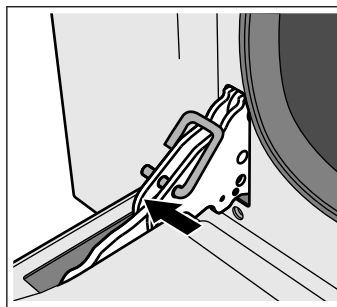
Montaje y desmontaje del cristal de la puerta

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.

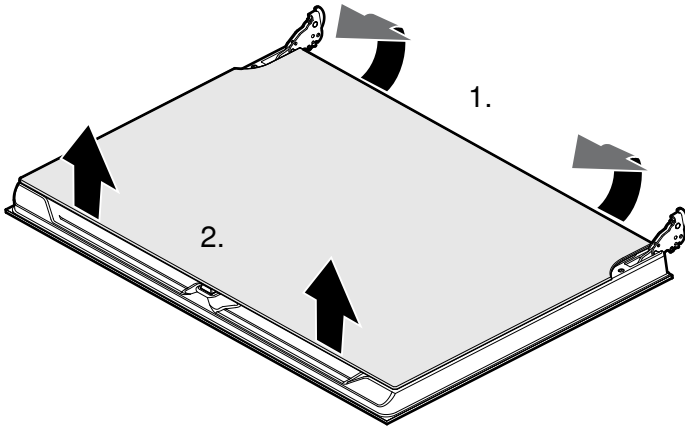
Nota: Las varillas de seguridad deben estar completamente insertadas en los orificios de las bisagras.



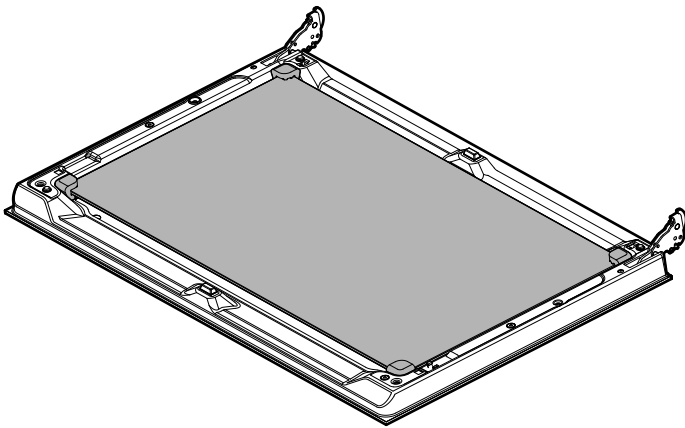
3. Levantar suavemente la parte inferior del cristal interior hasta que se suelten del soporte los pasadores de sujeción (1).
4. Levantar con cuidado la parte superior del cristal hasta que se suelten del soporte los pasadores de sujeción (2).

¡Atención!

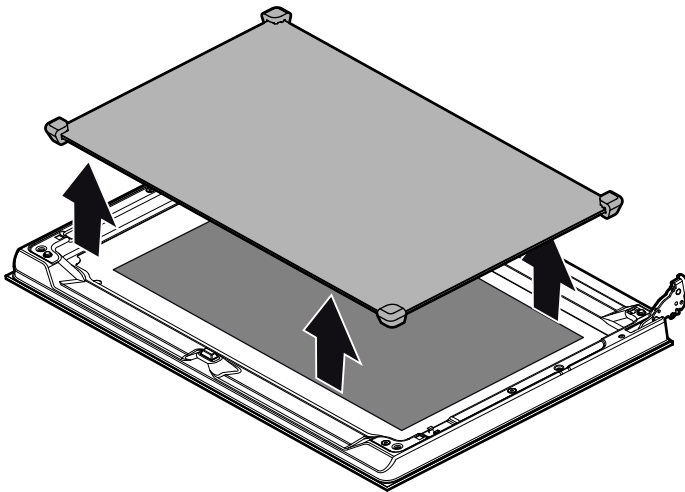
El cristal intermedio puede quedarse unido al cristal interior al levantar este último. Asegurarse de que el cristal intermedio no se cae.



5. Extraer el cristal interior.
6. Extraer el cristal intermedio.



Nota: El cristal intermedio no está sujeto con pasadores de sujeción, sino que se mantiene en su posición mediante soportes de goma.



Limpiar los cristales con limpiacristales y un paño suave.

⚠ ¡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. Colocar de nuevo el cristal intermedio.

Notas

- El cristal intermedio está colocado correctamente cuando el símbolo Low-E es legible.
- Asegúrese de que el cristal esté colocado en la posición correcta. Todos los soportes de goma deben colocarse planos sobre el cristal exterior.

2. Colocar de nuevo el cristal interior.

Nota. Se deben encajar los cuatro 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

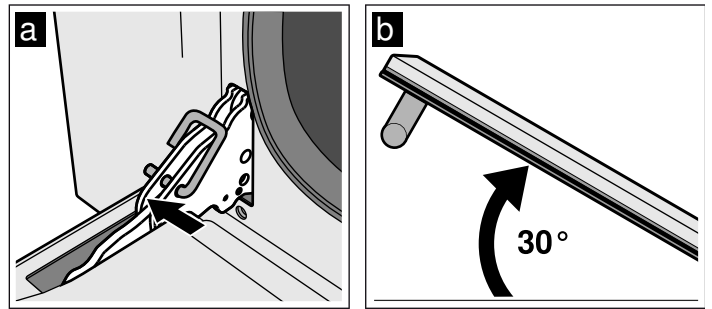
En caso de una suciedad especialmente resistente, la puerta del horno se puede desmontar para una mejor limpieza. Sin embargo, habitualmente esto no es necesario.

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).



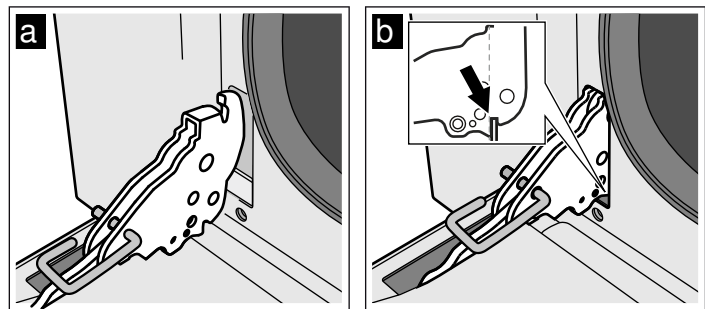
4. Levantar ligeramente la puerta del horno y extraerla.

Nota: No cerrar la puerta del horno 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.

⚠ ¡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 Atención al Cliente.

Desmontar y montar las guías laterales

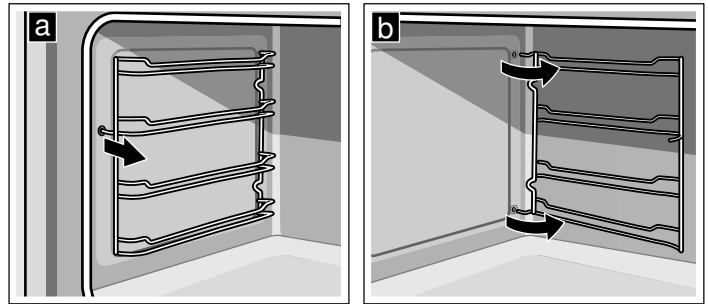
Las guías laterales pueden extraerse para facilitar su limpieza.

Desmontar las guías laterales

Las guías laterales están fijadas en tres puntos a las paredes laterales del interior del horno.

1. Sujetar la guía lateral por la parte delantera y tirar de ella hacia el centro.
El gancho delantero de la guía lateral se desprende del orificio.
2. Seguir abriendo la guía lateral y extraerla de los orificios traseros de la pared lateral.
3. Retener el revestimiento catalítico del interior del horno.

4. Extraer las guías laterales del interior del horno.



Montar las guías laterales

1. Retener el revestimiento catalítico del interior del horno.
2. Insertar los ganchos de la guía lateral en los orificios traseros de la pared lateral.
3. Introducir el gancho delantero de la guía lateral en el orificio.

¿Qué hacer en caso de avería?

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica, deben tenerse en cuenta las siguientes indicaciones:

Anomalía	Posible causa	Consejos/solución
El horno no funciona.	Fusible defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles que el estado del fusible de la cocina es correcto.
	Corte en el suministro eléctrico.	Comprobar si funciona la lámpara de la cocina.
No es posible desconectar el horno.	El sistema electrónico está defectuoso.	Desconectar el fusible. Avisar al Servicio de Asistencia Cliente.
Suena un pitido por segundo.	El sensor de temperatura está defectuoso.	Situar el mando de funciones en la posición cero. Si el pitido sigue sonando al ajustar un nuevo tipo de calentamiento, apagar el aparato e informar al Servicio de Asistencia al Cliente.
Suenan dos pitidos por segundo.	La temperatura del horno es demasiado alta.	Volver a programar la hora.
La pantalla del reloj parpadea.	Corte en el suministro eléctrico	Volver a programar la hora.
El horno no calienta.	Fusible defectuoso.	Comprobar el fusible o sustituirlo.
	El selector de funciones no está ajustado.	Ajustar el selector de funciones.
El cristal de la puerta está roto.		Desconectar el aparato. Avisar al Servicio de Asistencia Cliente.
Jugo de fruta o manchas de clara de huevo sobre las superficies esmaltadas.	Jugo de pasteles o carne.	Cambio inofensivo del esmalte que no se puede eliminar.

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

La reparación inadecuada del aparato puede implicar graves riesgos para el usuario.

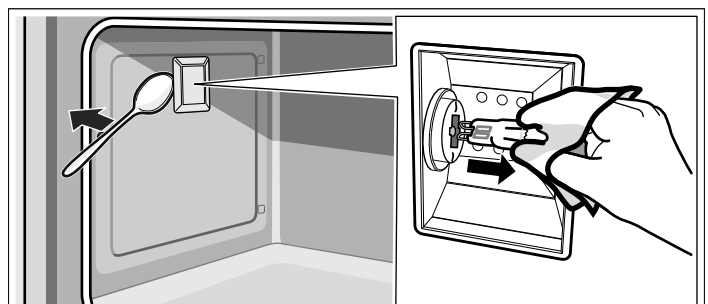
Cambiar la bombilla del horno

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.

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

Al sustituir la lámpara del compartimento de cocción los contactos del portalámparas están bajo corriente. Antes de sustituirla, desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.

1. Dejar enfriar el interior del horno.
2. Abrir la puerta del aparato.
3. Poner un paño de cocina en el interior del aparato 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. Encontraremos la solución correcta; también a fin de evitar la visita innecesaria de un técnico de servicio.

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

Indicar el número de producto (E) y el de fabricación (FD) para obtener un asesoramiento cualificado. La placa de características con los números se encuentra en la parte inferior del interior del horno al abrir la puerta del horno. 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, la asistencia de un técnico de servicio no es gratuita, incluso aunque todavía esté dentro del período de garantía.

Los datos de contacto del Servicio de Asistencia Técnica más cercano para todos los países se encuentran aquí y en el índice de puntos de Servicio de Asistencia Técnica suministrado.

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

A 0810 240 260

D 01801 22 33 55
(0,039 €/min. desde teléfono fijo;
desde teléfono móvil, máx. 0,42 €/min.)

CH 0848 840 040

Confíe en la competencia del fabricante. De esa forma se asegura de que la reparación se lleva a cabo por personal técnico debidamente instruido, equipado con las piezas originales y de repuesto necesarias para su aparato.

Consejos sobre energía y medio ambiente

Aquí encontrará algunos consejos sobre cómo ahorrar energía horneando y sobre cómo cuidar su aparato de la manera adecuada.

Ahorrar energía

- Precalentar el horno solo cuando esté indicado explícitamente en la receta.
- Utilizar moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro. Estos absorben especialmente bien el calor.
- Abrir la puerta del horno lo menos posible mientras dure la cocción, horneado o asado.
- Si se hornean varios pasteles, hacerlo preferiblemente uno detrás de otro. El horno estará todavía caliente. De esta manera, se reducirá el tiempo de cocción del segundo pastel. También se pueden colocar 2 moldes rectangulares a la vez, uno al lado del otro.
- En los tiempos de cocción largos, se puede apagar el horno 10 minutos antes del final del tiempo y aprovechar el calor residual para terminar de cocer.

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.

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

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	Con "Calor superior/inferior" máx. 200 °C Con "Aire caliente 3D" o a "Aire caliente" máx. 180 °C.
Galletas	Con "Calor superior/inferior" máx. 190 °C. Con "Aire caliente 3D" o "Aire caliente" máx. 170 °C. El huevo o la yema de huevo reducen la formación de acrilamida.
Patatas fritas al horno	Untar una capa sobre la bandeja de forma uniforme. Hornear un mínimo de 400 g por bandeja para evitar que las patatas se sequen

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 a través del Servicio de Asistencia Técnica.
Antes de su utilización, retirar del interior del horno los accesorios y recipientes que no sean necesarios.
- Utilizar siempre un paño apropiado para retirar los accesorios o los recipientes calientes del interior del horno.

Hornear

Moldes para hornear

- Utilizar principalmente moldes para hornear y bandejas de color claro.
- Colocar los moldes para hornear siempre en el centro de la parrilla para hornear y asar.

Sugerencias para hornear

Cómo comprobar si el pastel de masa de bizcocho está en su punto.	Unos 10 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción indicado en la receta, pinchar con un palillo la parte más alta del pastel. El pastel estará en su punto cuando la masa no se adhiera al palillo.
El pastel se desmorona.	La próxima vez, utilizar menos líquido o ajustar la temperatura del horno 10 grados menos. Tener en cuenta los tiempos de mezclado que se indican en la receta.
El pastel ha subido bien en el centro, pero en los bordes tiene menos altura.	No engrasar las paredes del molde desarmable. Después del horneado, desprender el pastel con cuidado con la ayuda de un cuchillo.
El pastel se está quedando demasiado oscuro por arriba.	Colocar el pastel a una altura inferior, seleccionar una temperatura más baja y dejar que se hornee durante más tiempo.
El pastel está demasiado seco.	Hacer pequeños agujeros en el pastel con un palillo cuando esté terminado. A continuación, verter en los agujeros unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. Aumentar la próxima vez la temperatura 10 grados y reducir el tiempo de horneado.
El pan o el pastel (p. ej., tarta de queso) tiene buen aspecto, pero está crudo por dentro (con partes líquidas)	Emplear la próxima vez menos líquido y hornear el producto a una temperatura más baja durante más tiempo. Para pasteles con una capa jugosa, hornear primero la base. Cubrir la base con almendras o pan rallado y añadir la capa. Tener en cuenta las recetas y los tiempos de cocción.
Las pastas se han dorado de forma irregular.	Reducir un poco la temperatura para que las pastas se doren de forma homogénea. Si el papel de hornear sobresale, puede influir en la circulación del aire. Recortar siempre el papel de hornear de forma que coincida con los bordes de la bandeja.
El pastel de frutas está demasiado claro por la parte de abajo.	La próxima vez colocar el pastel a una altura inferior.
El jugo de fruta se sale.	La próxima vez utilizar la bandeja universal más profunda, si está disponible.
Las pastas pequeñas hechas con levadura se pegan unas a otras durante el horneado.	Procurar dejar una separación de unos 2 cm entre unas y otras. Así tendrán el espacio suficiente para crecer y dorarse por todos los lados.
Al hornear pasteles jugosos se forma agua condensada.	Al hornear puede originarse vapor de agua que se escapa por encima de la puerta. El vapor de agua puede condensarse en el panel de mando o en los frontales de los muebles contiguos y escurrirse en forma de agua condensada. Esto se debe simplemente a las leyes de la física.

Asar y asar al grill

Recipiente

Se puede usar cualquier vajilla resistente al calor. Colocar el recipiente siempre en el centro de la parrilla. La bandeja de horno esmaltada también se puede usar para asados grandes.

Sugerencias para asar

- Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme.
- Añadir de 2 a 3 cucharadas soperas de líquido a las carnes magras, y de 8 a 10 cucharadas a los estofados, según el tamaño.
- Al asar pato o ganso, pinchar la piel por debajo de las alas para que se desprenda la grasa.
- Las aves quedan muy doradas y crujientes si, más o menos al final del tiempo de cocción, se untan con mantequilla, agua con sal o zumo de naranja.
- Dar la vuelta a la carne cuando haya transcurrido la mitad del tiempo.
- Cuando el asado esté listo, deberá reposar unos 10 minutos en el horno cerrado y desconectado. De este modo, el jugo del asado se reparte mejor.
- Al asar trozos de carne más grandes pueden generarse fuertes vapores y vaho en la puerta del horno. Esto es algo normal que no influye en el correcto funcionamiento. Tras el proceso de horneado, secar con un paño la puerta del horno y la ventana.
- Para asar directamente sobre la parrilla, colocar la bandeja de horno esmaltada en la altura de inserción 1 para recoger la grasa.

Sugerencias para asar

Cómo comprobar si el asado está en su punto.	Utilizar un termómetro para carnes (disponible en comercios especializados) o hacer la "prueba de la cuchara". Presionar el asado con la cuchara. Si está firme, significa que está listo. Si está blando, necesita aún algo de tiempo.
El asado está demasiado oscuro y la corteza quemada por algunas partes.	Comprobar la altura en la que se ha colocado y la temperatura.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.	Utilizar en la próxima ocasión una cacerola más pequeña y añadir más líquido.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa es demasiado clara y líquida.	Utilizar en la próxima ocasión una cacerola más grande y añadir menos líquido.

Sugerencias para asar al grill

- En la medida de lo posible, utilizar piezas del mismo grosor. Deberían tener un grosor mínimo de entre 2 y 3 cm. Así se doran de forma homogénea y se conservan jugosas.
- Colocar los alimentos en el centro de la parrilla. Llenar con un poco de agua la bandeja de horno esmaltada e introducirla en la altura de inserción inmediatamente inferior para que pueda recoger la grasa. No colocar la bandeja en ningún caso sobre la base del interior del horno.
- Aplicar una pequeña capa de aceite al alimento antes de colocarlo sobre la parrilla bajo el grill.
- Si el alimento no es muy grueso, dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo; si el alimento es grueso, dar varias vueltas durante el tiempo de asado. Utilizar para ello unas pinzas para evitar atravesar el producto y para que el jugo de la carne permanezca en el asado.
- Las carnes oscuras como el cordero y el vacuno se tuestan más rápidamente y mejor que las carnes más claras como el cerdo o la ternera.

















Platos probados en nuestro estudio de cocina

En este apartado figuran una selección de platos y los ajustes óptimos correspondientes. Se detalla el tipo de calentamiento, la temperatura y la altura de inserción más apropiados para cada plato.

Notas

- Los valores relativos al tiempo que figuran en las tablas son valores orientativos. Vienen determinados por la calidad y la composición de los alimentos.
- 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 horno los accesorios y recipientes que no sean necesarios.
- Utilizar siempre un agarrador para retirar los accesorios o los recipientes calientes del interior del horno.

Todos los datos hacen referencia a un horno precalentado.

Plato	Peso (kg)	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Lasaña	3-4	1		200-230	50-60
Gratinado de pasta	2	1		220-230	40-45
Asado de ternera	1,5	2		180-190	70-80
Lomo de cerdo	1	2		180-190	50-60
Liebre asada	1,5	2		180-190	70-80
Pollo a la parrilla	1	2		180-190	50-60
Pollo a la parrilla	2	2		180-190	80-90
Salchicha bratwurst	1	3		máx.	7-9 un lado 5-6 otro lado
Chuleta de cerdo	2	4		máx.	12-15 un lado 5-7 otro lado
Pescado fresco	1,5	2		160-170	50-60
Pizza fresca	2	1		máx.	9-11
Pan	2	2		190-200	40-50
Bizcocho	1	2		150-160	50-60
Tartaleta de mermelada	1	2		160-170	40-50
Brioche	1	2		160-170	25-30
Magdalenas	15 unidades de 30 g cada una	2		170	25

Précautions de sécurité importantes	28	Que faire en cas de dysfonctionnement ?	36
Causes de dommages	30	Changer la lampe du four	36
Votre nouvel appareil	30	Service après-vente	37
Sélecteur des fonctions	30	Numéro E et numéro FD	37
Thermostat	31	Conseils concernant l'énergie et l'environnement	37
L'horloge électronique	31	Economie d'énergie.....	37
Accessoire.....	31	Elimination écologique.....	37
Avant la première utilisation	32	L'acrylamide dans certains aliments	38
Réglage de l'heure	32	Conseils pour l'utilisation	38
Chauffe à vide du four	32	Cuisson de pain et de pâtisseries.....	38
Nettoyer les accessoires	32	Rôtissage et grillade	39
Voici comment utiliser le four	32	Testés pour vous dans notre laboratoire.....	40
Allumer le four	32		
Utiliser l'horloge électronique	32		
Réglage de la minuterie automatique.....	33		
Afficher les valeurs réglées et les modifier.....	33		
Entretien et nettoyage	34		
Nettoyants	34		
Dépose et pose des vitres de la porte	34		
Décrocher et accrocher la porte de l'appareil	35		
Retrait et montage des grilles supports	36		

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : www.bosch-home.com et la boutique en ligne : www.bosch-eshop.com

Précautions de sécurité importantes

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement. Respecter la notice spéciale de montage.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un expert agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un mauvais raccordement.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Surveiller l'appareil lorsqu'il fonctionne. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

Toujours insérer les accessoires à l'endroit dans le four. *Voir la description des accessoires* dans la notice d'utilisation.

Risque d'incendie !

- Tout objet inflammable entreposé dans le compartiment de cuisson peut s'enflammer. Ne jamais entreposer d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil lorsqu'il s'en dégage de la fumée. Éteindre l'appareil et débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles.
- Il se produit un courant d'air lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer. Ne jamais poser de papier sulfurisé non attaché sur un accessoire lors du préchauffage. Toujours déposer un plat ou un moule de cuisson sur le papier sulfurisé pour le luster. Recouvrir uniquement la surface nécessaire de papier sulfurisé. Le papier sulfurisé ne doit pas dépasser des accessoires.

Risque de brûlure !

- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés
Cet appareil et ses parties accessible deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. Ne jamais préparer de plats contenant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Utiliser uniquement de petites quantités de boissons fortement alcoolisées. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.

Risque de brûlures !

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution. Tenir les enfants éloignés
- La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude. Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.

Risque de choc électrique !

- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.
- Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

Causes de dommages

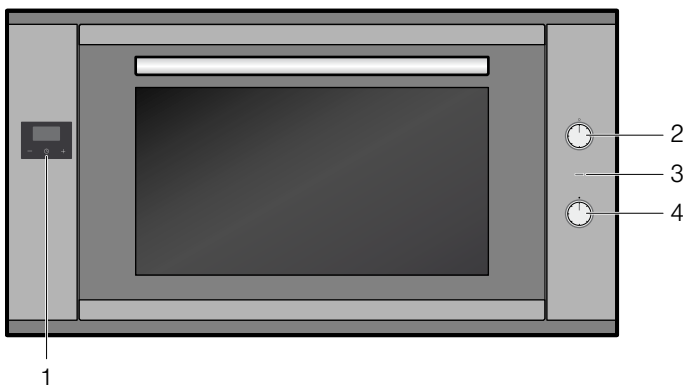
Attention !

- Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne posez pas d'accessoires sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson. Ne placez pas de récipient sur le fond du compartiment de cuisson si vous avez réglé une température supérieure à 50 °C. Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent plus et l'émail sera endommagé.
- Eau dans le compartiment de cuisson chaud : Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur l'émail.
- Aliments humides : Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Cela endommage l'émail.
- Jus de fruits : Ne garnissez pas trop la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.

- Refroidissement la porte de l'appareil ouverte : Laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement la porte fermée. Même si la porte de l'appareil n'est qu'entreouverte, les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées au fil du temps.
- Joint de porte très encrassé : si le joint de la porte est très encrassé, la porte de l'appareil ne fermera plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Veillez à ce que le joint de l'appareil soit toujours propre.
- Porte de l'appareil utilisée comme surface d'assise ou support : il est interdit de grimper, de s'asseoir et de s'accrocher à la porte de l'appareil. Ne pas déposer de récipients ou des accessoires sur la porte de l'appareil.
- Introduire l'accessoire : Selon le modèle d'appareil, les accessoires peuvent rayer la vitre en fermant la porte. Introduire les accessoires toujours jusqu'en butée dans le compartiment de cuisson.
- Transporter l'appareil : Ne transportez ou ne portez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et risque de se casser.

Votre nouvel appareil

Les informations qui suivent vont vous permettre de vous familiariser avec votre nouvel appareil. Vous obtenez des informations sur le bandeau de commande, le four, les modes de cuisson et les accessoires.



Explication

- | | |
|---|-------------------------|
| 1 | Horloge électronique |
| 2 | Sélecteur des fonctions |
| 3 | Voyant lumineux |
| 4 | Thermostat |

Sélecteur des fonctions

Le sélecteur des fonctions permet de régler le mode de cuisson.

Position	Utilisation
<input type="radio"/> Position zéro	Le four est éteint.
<input type="checkbox"/> Convection naturelle	Pour des gâteaux, soufflés et pièces de rôti maigre. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole.

* Mode de cuisson ayant été utilisé pour déterminer la classe d'efficacité énergétique selon EN 60350-1.

Position	Utilisation
<input type="checkbox"/> Chaleur tournante	Pour des gâteaux et pâtisseries cuits sur un à deux niveaux. La chaleur du collier chauffant situé dans la paroi arrière est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson par le ventilateur.
<input type="checkbox"/> Chaleur tournante Eco*	La chaleur du collier chauffant situé dans la paroi arrière est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson par le ventilateur. Non recommandé pour les desserts censés gonfler. Lors de ce mode de cuisson, l'éclairage du four reste éteint.
<input type="checkbox"/> Air pulsé	Pour des gâteaux, pâtisseries et pizzas fraîches cuits sur un ou deux niveaux. La chaleur des éléments chauffants est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson.
<input type="checkbox"/> Position pizza	Préparation rapide de produits surgelés sans préchauffage, par ex. pizza, frites ou strudel. La résistance de chauffe inférieure et le collier chauffant dans la paroi arrière chauffent.
<input type="checkbox"/> Gril air pulsé	Rôtissage de viande, de volaille et de poisson entier. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets.
<input type="checkbox"/> Gril grande surface	Faire griller des steaks, des saucisses, des toasts et des morceaux de poisson. Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée.
<input type="checkbox"/> Gril petite surface	Faire griller des steaks, des saucisses, des toasts et des morceaux de poisson en petites quantités. La partie centrale de la résistance chauffante du gril chauffe.
<input type="checkbox"/> Chaleur de sole	Pour poursuivre la cuisson de mets. La chaleur est uniquement diffusée par la sole.
<input type="checkbox"/> Éclairage	L'éclairage du four est allumé.

* Mode de cuisson ayant été utilisé pour déterminer la classe d'efficacité énergétique selon EN 60350-1.

Remarque : Lorsque vous réglez le mode de cuisson, la lampe du four dans le compartiment de cuisson s'allume.

Remarque : Lors du mode de cuisson "Chaleur tournante Eco" l'éclairage du four reste éteint.

Thermostat

Le thermostat permet de régler la température ou la position grill.

Position	Signification
● Position zéro	Le four ne chauffe pas.
50-260	Plage de température La température dans le compartiment de cuisson en °C.

Le voyant lumineux est allumé lorsque le four chauffe. Il s'éteint pendant les coupures de chauffe.

L'horloge électronique

Vous pouvez piloter votre four au moyen de l'horloge électronique. Ainsi, vous pouvez présélectionner par ex. le moment auquel le four doit se mettre en marche ou bien auquel la minuterie automatique doit terminer le processus de cuisson. L'horloge électronique peut aussi être utilisée comme minuteur.

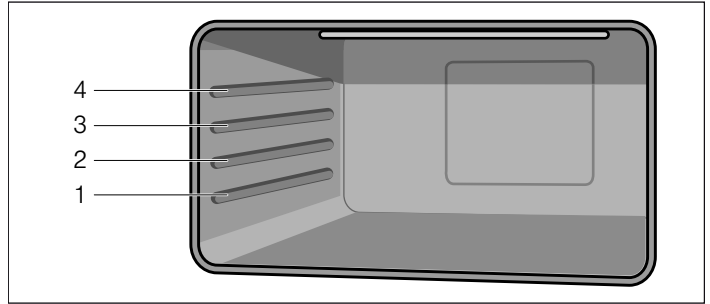


Touches de fonction Horloge électronique

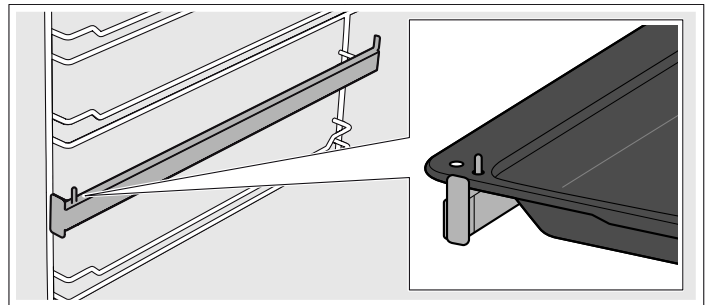
Symbole	Signification	Emploi
🕒	Horloge électronique	Réglage d'une durée ou du temps
-	Moins	Réduire la durée ou l'heure
+	Plus	Augmenter la durée ou l'heure

Accessoire

Les accessoires peuvent être enfournés à 4 niveaux différents. Introduisez-le toujours jusqu'en butée, afin que l'accessoire ne touche pas la vitre de la porte. Assurez-vous d'insérer les accessoires toujours dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.



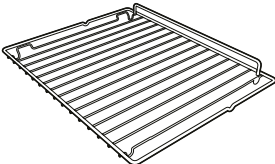
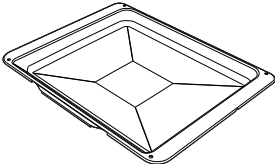
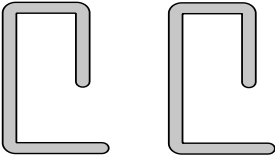
Les rails télescopiques permettent de retirer l'accessoire complètement.



Vous pouvez sortir l'accessoire aux deux tiers sans qu'il ne bascule. Il est ainsi plus facile de retirer les plats du four.

Lorsque l'accessoire devient chaud il peut se déformer. Cela n'a aucune influence sur le fonctionnement, il reprend sa forme dès qu'il est refroidi.

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet.

Accessoires	Description
	Grille à pâtisserie/de rôtissage Pour de la vaisselle, des moules à gâteau, rôtis, grillades, plats surgelés.
	Plaque à pâtisserie émaillée Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Egalement utilisable comme collecteur de graisse.
	Tiges de sécurité Pour bloquer les charnières.


Avant la première utilisation

Vous apprendrez ici ce que vous devez faire avant d'utiliser votre appareil pour la première fois pour préparer des mets. Avant de commencer, lisez le chapitre *Consignes de sécurité*.

Retirez l'emballage de l'appareil et éliminez-le conformément aux réglementations en la matière.

Réglage de l'heure

Après le raccordement électrique de l'appareil ou après une panne de courant, trois zéros et le symbole "A" clignotent dans l'affichage.

1. Appuyer sur la touche , jusqu'à ce que le point clignote dans l'affichage.
2. Régler l'heure actuelle à l'aide des touches "+" et "-".

Le temps réglé est validé au bout de 7 secondes.

Remarque : Pour modifier l'heure réglée, appuyer sur les touches "+" et "-", jusqu'à ce que le point clignote dans l'affichage. Régler ensuite l'heure actuelle à l'aide des touches "+" et "-".

Chauffe à vide du four

Premier nettoyage du four

1. Retirez les accessoires et les grilles supports du compartiment de cuisson.
2. Enlevez tous les éléments de l'emballage, par ex. pièces de polystyrène, du compartiment de cuisson.
3. Certaines parties sont recouvertes d'un film protecteur. Retirez le film protecteur.
4. Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux humide.
5. Nettoyez le compartiment de cuisson à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle.

Chauffer le four

Pour éliminer l'odeur du neuf, laissez chauffer le four à vide, la porte fermée.

1. Réglez le sélecteur des fonctions sur le mode de fonctionnement Convection naturelle.
2. Réglez le thermostat sur la température maximale.
3. Eteignez le four au bout de 40 minutes.

Remarque : Pendant la première chauffe, il est possible que des bruits de froissement proviennent du four.

Nettoyage ultérieur du four

1. Nettoyez le compartiment de cuisson à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle.
2. Remettez les grilles en place.

Nettoyer les accessoires

Avant d'utiliser les accessoires, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette.

Voici comment utiliser le four

Éléments de commande escamotables

Le sélecteur des fonctions et le thermostat sont escamotables. Appuyez sur l'élément de commande respectif pour l'enclencher et le désenclencher.

Allumer le four

1. Réglez le mode de cuisson à l'aide du sélecteur de fonctions. Un signal sonore retentit.
2. Réglez la température à l'aide du sélecteur de température.

Le four commence à chauffer.

Éteindre le four

Régler le sélecteur des fonctions et le thermostat sur la position zéro.

Modifier les réglages



Vous pouvez modifier à tout moment le mode de cuisson et la température ou la position grill au moyen du sélecteur correspondant.

Chauffe

Pour chauffer rapidement le compartiment de cuisson, utiliser le mode de cuisson "Air pulsé". Lorsque la température réglée est atteinte (le voyant lumineux s'est éteint), régler le mode de cuisson désiré.

Utiliser l'horloge électronique

Outre l'heure et le temps résiduel, les symboles suivants peuvent être affichés dans l'affichage :

Symbole	Signification
•	Point entre l'affichage de l'heure et des minutes. Clignote quand l'heure peut être réglée.
	Minuteur Indique les états de service du minuteur.
A	Mode Automatique Indique les états de service du mode automatique.
	Disponibilité au service Lorsque ce symbole est affiché, le four est opérationnel.

Régler l'heure

Après le raccordement électrique de l'appareil ou après une panne de courant, trois zéros et le symbole "A" clignotent dans l'affichage.

1. Appuyer sur la touche \ominus , jusqu'à ce que le point clignote dans l'affichage.
2. Régler l'heure actuelle à l'aide des touches "+" et "-".
Le temps réglé est validé au bout de 7 secondes.

Remarque . Pour modifier l'heure réglée, appuyer sur les touches "+" et "-", jusqu'à ce que le point clignote dans l'affichage. Régler ensuite l'heure actuelle à l'aide des touches "+" et "-".

Réglage du minuteur

Le minuteur n'a pas d'influence sur les fonctions du four. La durée du minuteur peut être réglée de 1 minute à 23 heures et 59 minutes.

1. Appuyer sur la touche \ominus , jusqu'à ce que le symbole \triangle clignote dans l'affichage et 3 zéros s'affichent.
2. Régler la durée désirée à l'aide des touches "+" et "-".
Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit.

Remarques

- Pour modifier le temps de marche résiduel, appuyer sur la touche \ominus jusqu'à ce que le symbole \triangle clignote dans l'affichage. Modifier ensuite le temps de marche résiduel à l'aide des touches "+" et "-".
- Pour effacer le réglage, appuyer sur la touche \ominus jusqu'à ce que le symbole clignote dans l'affichage. Appuyez ensuite simultanément sur les touches "+" et "-".

Arrêter le signal sonore

Appuyer sur la touche " \ominus " jusqu'à ce que le symbole \triangle disparaisse.

Le signal s'arrête automatiquement au bout de sept minutes.

Modifier le signal sonore

3 signaux sonores différents sont disponibles.

1. Appuyer simultanément sur les touches "+" et "-".
2. Appuyer sur la touche \ominus .
Le signal sonore actuel, par ex. "ton. 1" apparaît dans la zone d'affichage.
3. Appuyez sur la touche "-" pour sélectionner un autre signal sonore.

Réglage de la minuterie automatique

Au moyen de l'horloge électronique, vous pouvez programmer l'arrêt ou la mise en marche et l'arrêt automatiques du four.

Arrêt automatique

1. Appuyer sur la touche \ominus , jusqu'à ce que le symbole \triangle clignote dans l'affichage et 3 zéros s'affichent.
2. Réappuyer sur la touche de fonction \ominus , jusqu'à ce que "dur" et "0.00" apparaissent en alternance dans le bandeau d'affichage et que le symbole "A" y clignote.
3. Régler la durée du temps de service à l'aide des touches + et -.
La durée du temps de service peut être réglée de 1 minute à 10 heures.
4. Régler le mode de cuisson et la température désirés.
Le four se met en marche et le symbole A et l'heure actuelle apparaissent dans la zone d'affichage.

La durée du temps de service est écoulée

Un signal sonore retentit, le symbole ⏏ disparaît dans le bandeau d'affichage et le symbole A clignote.

1. Éteindre le thermostat et le sélecteur des fonctions.
2. Appuyer sur la touche \ominus , jusqu'à l'apparition du symbole ⏏ .
Le four repasse au mode manuel.

Mise en marche et arrêt automatiques

La cuisson ou le rôtissage pour la durée réglée commence à un moment ultérieur que vous avez sélectionné.

1. Appuyer sur la touche \ominus , jusqu'à ce que le symbole \triangle clignote dans l'affichage et 3 zéros s'affichent.
2. Réappuyer sur la touche de fonction \ominus , jusqu'à ce que "dur" et "0.00" apparaissent en alternance dans le bandeau d'affichage et que le symbole "A" y clignote.
L'heure actuelle est par ex. 17:30 h.
3. Régler la durée du temps de service (par ex. 1 heure) à l'aide des touches + et -.
La durée du temps de service peut être réglée de 1 minute à 10 heures.
4. Réappuyer sur la touche de fonction \ominus , jusqu'à ce que "End" et l'heure d'arrêt "18:30" (heure actuelle plus la durée du temps de service réglée) clignotent en alternance dans le bandeau d'affichage.
5. Régler l'heure d'arrêt (par ex. 19:30 h) à l'aide des touches + et -.
L'heure d'arrêt peut être différée de max. 23 heures et 59 minutes.
6. Régler le mode de cuisson et la température désirés.
Le symbole ⏏ disparaît dans le bandeau d'affichage.
Le four se met en marche, dans cet exemple, à 18:30 h et s'éteint à 19:30 h.

La durée du temps de service est écoulée

Un signal sonore retentit, le symbole ⏏ disparaît dans le bandeau d'affichage et le symbole A clignote.

1. Éteindre le thermostat et le sélecteur des fonctions.
2. Appuyer sur la touche \ominus , jusqu'à l'apparition du symbole ⏏ .
Le four repasse au mode manuel.

Afficher les valeurs réglées et les modifier

Les valeurs réglées et le temps de marche restant des différents modes de fonctionnement de l'horloge électronique peuvent être visualisés à tout moment dans le bandeau d'affichage et être modifiés.

Afficher le temps de marche résiduel du minuteur

Appuyer sur la touche \ominus , jusqu'à ce que le symbole \triangle clignote dans l'affichage.

Le temps de marche résiduel apparaît dans l'affichage et peut être modifié à l'aide des touches "+" et "-".

Afficher et modifier la durée du temps de fonctionnement et l'heure d'arrêt.

1. Appuyer sur la touche \ominus , jusqu'à ce que le symbole \triangle clignote dans le bandeau d'affichage.
2. Réappuyer sur la touche \ominus , jusqu'à ce que "dur" et la durée restante du temps de fonctionnement apparaissent en alternance dans le bandeau d'affichage et que le symbole A y clignote.
La durée du temps de fonctionnement peut être modifiée à l'aide des touches "+" et "-". La minuterie automatique est désactivée en appuyant simultanément sur les touches "+" et "-".
3. Réappuyer sur la touche \ominus , jusqu'à ce que "End" et l'heure d'arrêt réglée clignotent en alternance dans le bandeau d'affichage.
L'heure d'arrêt peut être modifiée à l'aide des touches "+" et "-". La minuterie automatique est désactivée en appuyant simultanément sur les touches "+" et "-".

Entretien et nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre four il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Nous vous expliquons ici comment entretenir et nettoyer correctement votre four.

Remarques

- Les légères variations de couleur apparaissant sur la façade du four sont dues aux différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.
- Des ombres sur la vitre de la porte, qui ressemblent à des stries, sont des reflets de lumière de la lampe du four.
- L'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four. Les bords de plaques minces ne peuvent pas être émaillés complètement. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise.

⚠ Risque de choc électrique !

De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.

⚠ Risque de brûlure !

L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés

Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

Nettoyants

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces par des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications suivantes.

N'utilisez pas

- de produits agressifs ou récurants
- de nettoyants fortement alcoolisés
- de tampons en paille métallique ni des éponges à dos récurant
- de nettoyeurs haute pression ni de nettoyeurs à vapeur.

Avant d'utiliser des lavettes éponges neuves, rincez-les soigneusement.

Niveau	Nettoyants
Extérieur de l'appareil	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyeur pour vitres ni de raclours à verre.
Inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Eliminer immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de féculé et de blanc d'oeuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Des produits d'entretien spéciaux pour inox qui sont appropriés pour des surfaces chaudes sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Appliquer avec un chiffon doux une pellicule mince de produit d'entretien.

Niveau	Nettoyants
Aluminium et plastique	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec un chiffon doux.
Surfaces émaillées (surface lisse)	Pour faciliter le nettoyage vous pouvez allumer l'éclairage du compartiment de cuisson et décrocher la porte de l'appareil, le cas échéant. Appliquer un produit à vaisselle usuel du commerce ou de l'eau au vinaigre avec un chiffon doux, humide ou une peau de chamois ; sécher avec un chiffon doux. Ramollissez les résidus d'aliment incrustés avec un chiffon humide et du produit à vaisselle. En cas d'encrassement important, nous recommandons d'utiliser un produit de nettoyage pour four en gel. Il peut être appliqué avec précision. Après le nettoyage, laisser le compartiment de cuisson ouvert, afin qu'il sèche.
Vitres de la porte	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de raclour à verre.
Couvercle en verre de la lampe du four	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette.
Joint Ne pas l'enlever !	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette. Ne pas récurer.
Supports	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.
Accessoires	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.

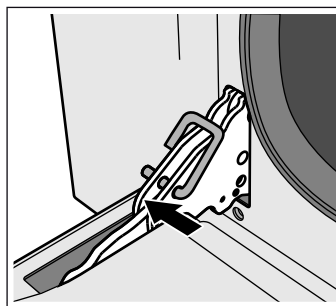
Dépose et pose des vitres de la porte

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez déposer les vitres de la porte du four.

Dépose des vitres de la porte

1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Bloquer les deux charnières à gauche et à droite à l'aide de la tige de sécurité.

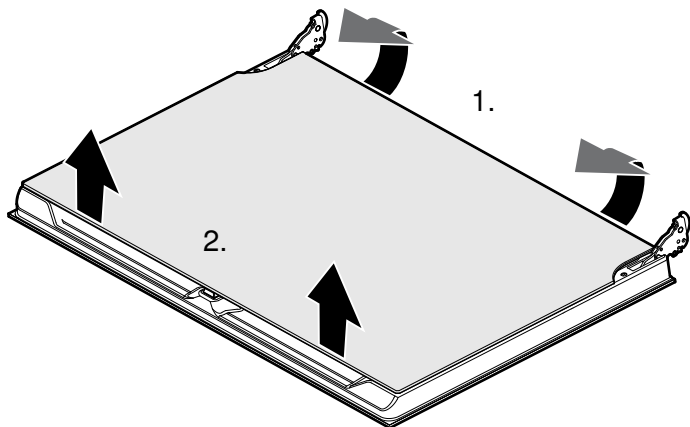
Remarque : Les tiges de sécurité doivent être complètement introduites dans les trous des charnières.



3. Lever légèrement la partie inférieure de la vitre intérieure, jusqu'à ce que les tiges de fixation sortent de la fixation (1).
4. Lever délicatement la partie supérieure de la vitre intérieure, jusqu'à ce que les tiges de fixation sortent de la fixation (2).

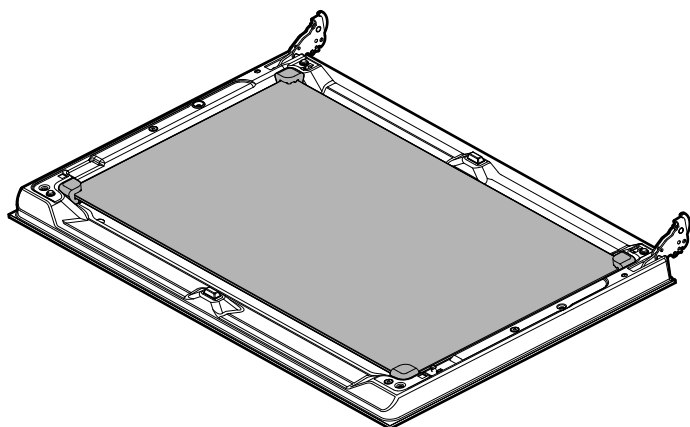
Attention !

En levant la vitre intérieure, il se peut que la vitre du milieu reste collée à la vitre intérieure. Veiller à ce que la vitre du milieu ne tombe pas.

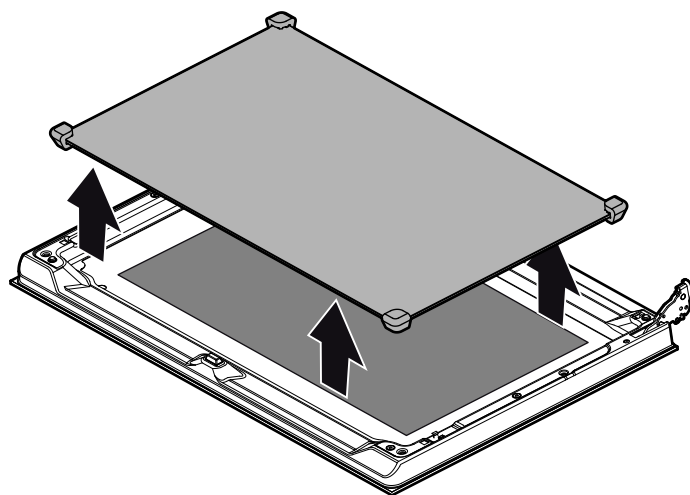


5. Enlever la vitre intérieure.

6. Enlever la vitre du milieu.



Remarque : La vitre du milieu n'est pas fixée avec des tiges de fixation mais est maintenue en position par des supports en caoutchouc.



Nettoyez les vitres avec un nettoyant pour vitres et un chiffon doux.

⚠ Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.

Pose des vitres de la porte

1. Remettre la vitre du milieu.

Remarques

- La vitre du milieu est correctement placée lorsque le symbole Low-E est lisible.
- Veiller à ce que la vitre soit correctement en place. Tous les supports en caoutchouc doivent reposer à plat sur la vitre extérieure.

2. Remettez la vitre intérieure en place.

Remarque : Les quatre tiges de fixation doivent s'enclencher dans les fixations prévues à cet effet.

3. Enlever les tiges de sécurité et fermer la porte du four.

Décrocher et accrocher la porte de l'appareil

En cas d'encrassement très important, la porte du four peut être décrochée pour faciliter le nettoyage. Cependant, cela n'est pas nécessaire en cas d'encrassement normal.

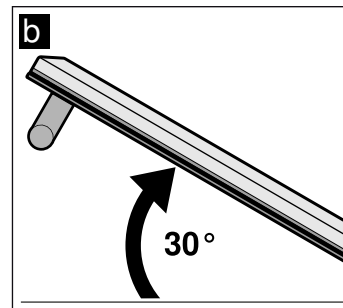
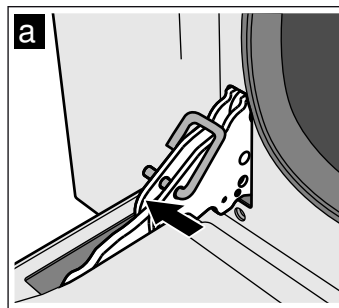
Décrocher la porte de l'appareil

1. Ouvrir complètement la porte du four.

2. Bloquer les deux charnières à gauche et à droite au moyen de la tige de sécurité (a).

Remarque . Les tiges de sécurité doivent être complètement introduites dans les trous des charnières.

3. Saisir la porte du four des deux mains sur les côtés et la fermer d'env 30° (b).



4. Soulever légèrement la porte du four et la retirer.

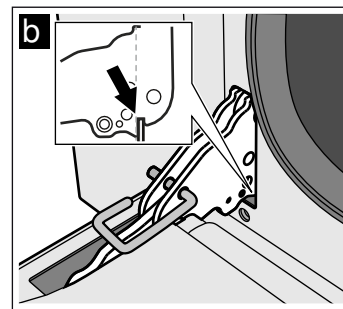
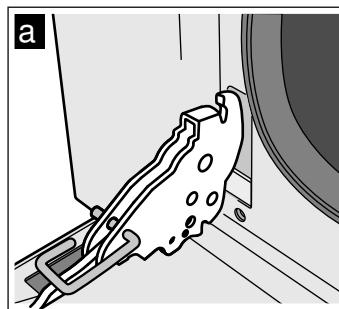
Remarque : Ne pas fermer la porte du four complètement. Cela risque de tordre les charnières et d'endommager l'émail.

Accrocher la porte de l'appareil

1. Saisir la porte du four des deux mains sur les côtés.

2. Pousser les charnières dans les évidements du four (a).

Remarque . L'encoche en bas aux charnières doit s'enclencher dans le cadre du four (b).



3. Abaisser la porte.

4. Retirer les tiges de sécurité.

⚠ Risque de blessure !

Si la porte du four tombe par inadvertance ou une charnière se ferme, ne pas mettre la main dans la charnière. Appeler le service après-vente.

Retrait et montage des grilles supports

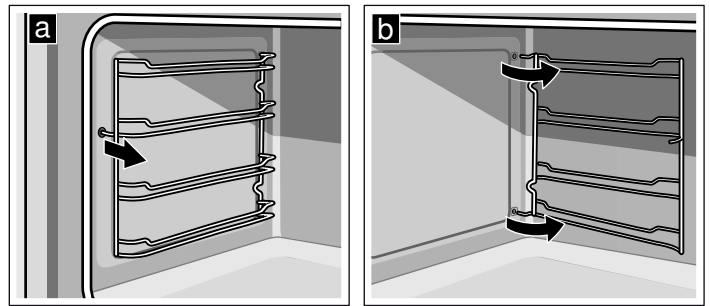
Pour pouvez décrocher les grilles supports pour faciliter le nettoyage.

Retrait des grilles supports

Les grilles porte-accessoires sont fixées respectivement à trois points aux parois latérales dans le compartiment de cuisson.

1. Saisir les grilles porte-accessoires sur le devant et les tirer vers le milieu du compartiment de cuisson. Le crochet avant de la grille porte-accessoires se détache du trou.
2. Ouvrir davantage les grilles porte-accessoires et les retirer des trous arrière de la paroi latérale.
3. Retenir les revêtements catalytiques du compartiment de cuisson.

4. Enlever les grilles porte-accessoires du compartiment de cuisson.



Mise en place de la grille support

1. Retenir les revêtements catalytiques du compartiment de cuisson.
2. Engager les crochets des grilles supports dans les trous arrière de la paroi latérale.
3. Pousser le crochet avant des grilles supports dans le trou.

Que faire en cas de dysfonctionnement ?

Une petite panne peut gêner le bon fonctionnement de votre appareil. Avant d'appeler le service après-vente, tenez compte des indications suivantes.

Anomalie de fonctionnement	Cause possible	Remarques/solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible défectueux.	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si celui de la cuisine est en état de marche.
	Panne de courant.	Vérifiez si l'éclairage de la cuisine s'allume.
Il est impossible d'éteindre le four.	La commande électronique est défectueuse.	Coupez le fusible. Appelez le service après-vente.
Un bip sonore retentit toutes les secondes.	Le capteur de température est défectueux.	Tournez le sélecteur de fonctions sur la position zéro.
Un bip sonore retentit deux fois par seconde.	La température du four est trop élevée.	Si le bip sonore continue à retentir après avoir sélectionné un nouveau réglage pour un mode de cuisson, éteignez l'appareil et contactez le service après-vente.
L'affichage de l'heure clignote.	Coupure de courant	Réglez de nouveau l'heure.
Le four ne chauffe pas.	Fusible défectueux.	Vérifiez le fusible ou changez-le.
	Le sélecteur de fonctions n'est pas réglé.	Réglez le sélecteur de fonctions.
La vitre de la porte est cassée.		Mettez l'appareil hors tension. Appelez le service après-vente.
Jus de fruit ou taches de blanc d'œuf sur les surfaces émaillées.	Jus de gâteaux fondants ou jus de viande.	Légère altération de l'émail, irrémédiable.

⚠ Risque d'électrocution !

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-ventes formé par nos soins est habilité à effectuer les réparations.

Vous vous exposez à de graves dangers en cas de réparations non conformes.

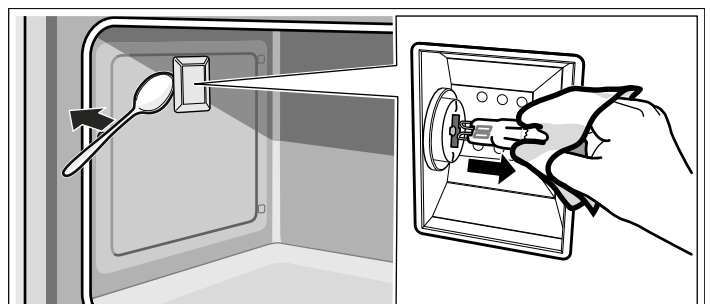
Changer la lampe du four

Si la lampe du four ne fonctionne pas, vous devez la changer. Des ampoules de rechange résistantes aux températures élevées sont en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil. N'utilisez pas d'autres ampoules.

⚠ Risque de choc électrique !

Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.

1. Laisser refroidir le compartiment de cuisson.
2. Ouvrir la porte de l'appareil.
3. Étaler un torchon dans le compartiment de cuisson afin d'éviter des endommagements.
4. Enlever les grilles porte-accessoires.
5. Retirer le couvercle en verre. Pour ce faire, ouvrir le couvercle en verre avec la main de face. Si le couvercle en verre s'enlève difficilement, utiliser une cuillère comme aide.
6. Retirer l'ampoule du four.



7. Remplacer l'ampoule du four par une ampoule de type identique :

Voltage : 230 V ;

Puissance : 40W ;

Culot : G9 ;

Résistance à la température : 300°C

8. Remettre en place le couvercle en verre de la lampe du four.

9. Monter les grilles porte-accessoires.

10. Retirer le torchon à vaisselle.

11. Réarmer le fusible.

12. Vérifier que l'éclairage du four refonctionne.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous trouvons toujours une solution appropriée pour éviter des visites inutiles d'un technicien.

Numéro E et numéro FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD-Nr.), afin de nous permettre de mieux vous aider. Vous trouverez la plaque signalétique comportant ces numéros devant la face inférieure du compartiment de cuisson, la porte du four ouverte. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

E-Nr.

FD-Nr.

Service après-vente 

Veuillez noter que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Vous trouverez ici, ou bien dans le répertoire de SAV joint, les données de contact de tous les pays pour le service après-vente le plus proche.

Demande de réparation et conseil en cas de dérangements

A 0810 240 260

D 01801 22 33 55
(0,039 €/min. depuis un poste fixe,
téléphone portable max. 0,42 €/min.)

CH 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens formés qui possèdent les pièces de rechange d'origine pour votre appareil.

Conseils concernant l'énergie et l'environnement

Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser de l'énergie lors de la cuisson et comment correctement éliminer votre appareil.

Economie d'énergie

- Préchauffez le four uniquement si cela est indiqué dans la recette.
- Utilisez des moules de couleur foncée, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moules absorbent bien la chaleur.
- Pendant la cuisson ou le rôtissage, ouvrez la porte du four le moins souvent possible.
- Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le four étant encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez également enfourner 2 moules à cake l'un à côté de l'autre.
- Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de la durée impartie puis terminez la cuisson avec la chaleur résiduelle.

Elimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

L'acrylamide dans certains aliments

L'acrylamide se forme avant tout en cas de produits céréaliers et de pommes de terre cuits à haute température, tels que chips, frites, toast, petits pains, pain ou pâtisseries fines (biscuits, pain d'épices, speculoos).

Conseils pour la préparation de plats avec une faible formation d'acrylamide

De manière générale	<ul style="list-style-type: none">■ Les temps de cuisson doivent être aussi courts que possible.■ Faites uniquement dorer les aliments, sans trop les faire dorer.■ Un aliment gros et épais contient moins d'acrylamide.
Cuisson de pâtisseries	En mode Convection naturelle, max. 200 °C. En mode Chaleur tournante 3D ou Chaleur tournante, max. 180 °C.
Petits gâteaux secs	En mode Convection naturelle, max. 190 °C. En mode Chaleur tournante 3D ou Chaleur tournante, max. 170 °C. Des œufs ou des jaunes d'œuf réduisent la formation d'acrylamide.
Frites au four	Les répartir uniformément et en une seule couche sur la plaque. Faites cuire au moins 400 g par plaque, afin que les frites ne se dessèchent pas

Conseils pour l'utilisation

Vous trouverez ici des conseils concernant les récipients et la préparation.

Remarques

- Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil. Des accessoires supplémentaires sont en vente dans le commerce spécialisé ou auprès du service après-vente comme accessoires optionnels.
Avant l'utilisation, retirez du compartiment de cuisson tous les accessoires et récipients qui ne sont pas nécessaires.
- Utilisez toujours des maniques pour retirer des accessoires ou récipients chauds du compartiment de cuisson.

Cuisson de pain et de pâtisseries

Moules

- Utilisez avant tout des moules ou plaques à pâtisserie de couleur claire.
- Placez toujours les moules à gâteaux au centre de la grille.

Conseils pour la pâtisserie

Vérifiez si votre cake est complètement cuit.	A l'aide d'un bâtonnet en bois, piquez le sommet du gâteau environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué dans la recette. Le gâteau est cuit si la pâte n'adhère plus au bâtonnet.
Le gâteau s'affaisse.	La fois suivante, veillez à ce que la pâte soit moins liquide ou bien réduisez la température du four de 10 degrés. Respectez les temps de malaxage indiqués dans la recette.
Le gâteau a levé davantage au centre que sur les bords.	Ne graissez pas le tour du moule démontable. Après la cuisson, détachez soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau.
Le dessus du gâteau est trop cuit.	Enfournez-le jusqu'au fond, choisissez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.
Le gâteau est trop sec.	A l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Arrosez de jus de fruit ou de liquide légèrement alcoolisé. La prochaine fois, augmentez la température de 10 degrés et réduisez les temps de cuisson.
Le pain ou le gâteau (p.ex. gâteau au fromage blanc) a un bel aspect mais l'intérieur est pâteux (filets d'eau à l'intérieur)	Pour le gâteau suivant, veillez à ce que la pâte soit moins liquide. Augmentez le temps de cuisson et réduisez la température. En cas de gâteau avec une garniture fondante, faites d'abord précuire le fond. Saupoudrez-le de poudre d'amandes ou de chapelure et mettez ensuite la garniture. Suivez la recette et respectez les temps de cuisson.
Les pâtisseries ne sont pas uniformément dorées.	Baissez la température, la cuisson sera plus uniforme. Le papier cuisson dépassant de la plaque peut gêner la circulation de l'air. Découpez toujours le papier aux dimensions de la plaque.
Le dessous de la tarte aux fruits est trop clair.	La fois suivante, enfournez le gâteau un niveau plus bas.
Le jus des fruits a coulé.	La fois suivante, utilisez la lèche-frite à bords hauts (s'il y en a).
Les petites pâtisseries en pâte levée collent ensemble pendant la cuisson.	Disposez les pièces de pâtisserie sur la plaque en respectant un espace d'env. 2 cm autour de chaque pièce. Il y aura ainsi suffisamment de place pour que les pièces de pâtisserie puissent gonfler et dorer tout autour.
La cuisson de gâteaux aux fruits juteux produit de la condensation.	La cuisson peut générer de la vapeur d'eau. Elle s'échappe au-dessus de la porte. Cette vapeur peut se condenser sur le bandeau de commande ou sur les façades des meubles situés à proximité et se mettre à goutter. C'est là une propriété physique normale.

Rôtissage et grillade

Récipients

Vous pouvez utiliser tout récipient résistant à la chaleur. Placez toujours le plat au centre de la grille. La plaque à pâtisserie émaillée est également appropriée pour des gros rôtis.

Conseils pour les rôtis

- Une température plus basse permet d'obtenir des mets plus uniformément dorés.
- Versez 2 à 3 cuillerées à soupe de liquide sur la viande maigre et 8 à 10 cuillerées à soupe sur les rôtis à braiser, selon leur taille.
- Pour les canards ou les oies, piquez la peau sous les ailes afin que la graisse puisse s'écouler.
- Pour obtenir une peau de volaille dorée et croustillante, enduisez la peau de beurre ou versez de l'eau salée ou du jus d'orange sur la peau vers la fin de la cuisson.
- Retournez les pièces de viande à mi-cuisson.
- Une fois le rôti cuit, laissez-le reposer 10 minutes de plus dans le four éteint et fermé. Cela permet au jus de rôti de mieux se répartir.
- Lors du rôtissage de gros morceaux de viande une plus forte formation de vapeur peut se produire et se condenser sur la porte du four. C'est un phénomène normal qui n'a aucune influence sur le bon fonctionnement. Après la cuisson, essuyez la porte du four et la vitre avec un chiffon.
- Si vous faites des grillades sur la grille, enfournez en plus la plaque à pâtisserie émaillée au niveau 1 pour récupérer la graisse.

Conseils pour le rôtissage

Comment savoir si le rôti est cuit?	Utilisez un thermomètre pour viande (en vente dans le commerce) ou faites le "test de la cuillère". Appuyez sur le rôti avec la cuillère. Si vous sentez une résistance, le rôti est cuit. Si la cuillère s'enfonce, allongez le temps de cuisson.
Le rôti est trop cuit et l'extérieur est brûlé par endroits.	Vérifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température.
Le rôti a un bel aspect mais la sauce est brûlée.	La fois suivante, choisissez un plat à rôtir plus petit et ajoutez plus de liquide.
Le rôti a un bel aspect, mais la sauce est trop claire et insipide.	La fois suivante, choisissez un plat à rôtir plus grand et ajoutez moins de liquide.

Conseils pour les grillades

- Prenez si possible des pièces à griller de la même épaisseur. Elles doivent faire au moins 2 à 3 cm d'épaisseur. Elles seront alors uniformément dorées et bien juteuses.
- Placez les pièces à griller au centre de la grille. Versez un peu d'eau sur la plaque à pâtisserie émaillée et enfournez-la en plus sous la grille, afin de récupérer la graisse. Ne la placez jamais sur la sole du compartiment de cuisson.
- Badigeonnez les pièces à griller d'un peu d'huile, avant de les placer sur la grille sous le gril.
- Retournez à mi-cuisson les pièces peu épaisses, retournez les pièces épaisses plusieurs fois pendant le temps de cuisson. Utilisez pour cela une pince à grillade, les pièces à griller ne seront ainsi pas transpercées et le jus de viande restera p.ex. dans le rôti.
- Des types de viande rouge telle que de l'agneau et du bœuf brunissent davantage et plus rapidement que de la viande blanche telle que du porc et du veau.

Testés pour vous dans notre laboratoire.

Vous trouverez ici un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Nous vous montrons le mode de cuisson, la température et le niveau d'enfournement les plus appropriés pour votre plat.

Remarques

















- Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature des aliments.

- Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil. Des accessoires supplémentaires sont en vente dans le commerce spécialisé ou auprès du service après-vente comme accessoires optionnels.

Avant l'utilisation, retirez du compartiment de cuisson tous les accessoires et récipients dont vous n'avez pas besoin.

- Utilisez toujours des maniques pour retirer des accessoires ou récipients chauds du compartiment de cuisson.

Toutes les indications se rapportent à un four préchauffé.

Plat	Poids (kg)	Enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Lasagnes	3-4	1		200-230	50-60
Gratin de pâtes	2	1		220-230	40-45
Rôti de veau	1,5	2		180-190	70-80
Filet de porc	1	2		180-190	50-60
Rôti de lièvre	1,5	2		180-190	70-80
Poulet rôti	1	2		180-190	50-60
Poulet rôti	2	2		180-190	80-90
Saucisse	1	3		max	7-9 première face 5-6 deuxième face
Côte de porc	2	4		max	12-15 première face 5-7 deuxième face
Poisson entier	1,5	2		160-170	50-60
Pizza fraîche	2	1		max	9-11
Pain	2	2		190-200	40-50
Tarte génoise	1	2		150-160	50-60
Tartelettes à la confiture	1	2		160-170	40-50
Brioche	1	2		160-170	25-30
Muffins	15 pièces de 30 g	2		170	25

Instruções de segurança importantes	41	Uma anomalia, que fazer?	49
Causas de danos.....	43	Substituir a lâmpada do forno.....	49
O seu novo aparelho	43	Serviço de Assistência Técnica	50
Seletor de funções	43	Número E e número FD	50
Seletor de temperatura.....	44	Conselhos energéticos e ambientais	50
Relógio eletrónico.....	44	Poupança energética	50
Acessórios.....	44	Eliminação ecológica	50
Antes da primeira utilização	45	Acrilamido nos alimentos	51
Acertar a hora.....	45	Sugestões de utilização	51
Aquecer o forno	45	Cozer.....	51
Limpar os acessórios.....	45	Assar e grelhar.....	52
Como utilizar o seu forno	45	Testado para si no nosso estúdio de cozinha.....	53
Ligar o forno	45		
Utilizar o relógio eletrónico	45		
Regular o temporizador automático	46		
Visualizar e alterar os valores regulados.....	46		
Manutenção e limpeza	47		
Produtos de limpeza	47		
Desmontar e montar os vidros da porta.....	47		
Desengatar e engatar a porta do aparelho.....	48		
Desencaixar e encaixar as grelhas de suporte	49		

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

Instruções de segurança importantes

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 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 8 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 correctamente no interior do aparelho. *Consulte o tópico Descrição de acessórios* no manual de instruções.

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.
- 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.

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.

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. 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.

Perigo de ferimentos!

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

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.

Causas de danos

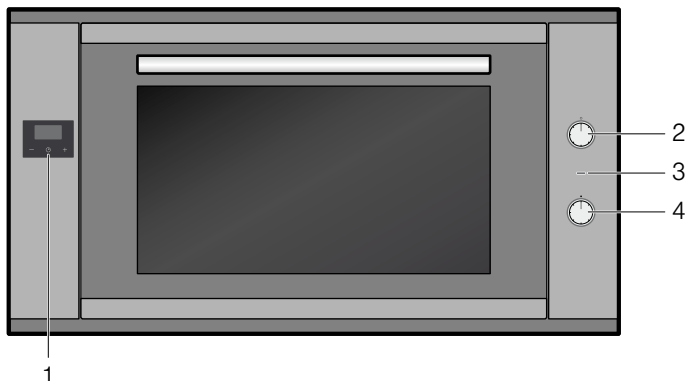
Atenção!

- 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.
- 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.
- Alimentos húmidos: não guarde alimentos húmidos durante muito tempo no interior do aparelho fechado, pois pode danificar o esmalte.
- 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.

- Deixar arrefecer com a porta do aparelho aberta: deixe o interior do aparelho arrefecer sempre com a porta fechada. Mesmo apenas com uma frincha da porta do forno aberta, as fachadas dos móveis contíguos podem ficar danificadas com o tempo.
- 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 fachadas dos móveis contíguos podem ser danificadas. Mantenha o vedante da porta sempre limpo.
- 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.

O seu novo aparelho

Nesta secção fica a conhecer o seu novo aparelho. Obtém informações sobre o painel de comando, o forno, os tipos de aquecimento e os acessórios.



Nota explicativa

- | | |
|---|------------------------|
| 1 | Relógio eletrônico |
| 2 | Seletor de funções |
| 3 | Lâmpada indicadora |
| 4 | Seletor de temperatura |

Seletor de funções

O seletor de funções permite-lhe regular o tipo de aquecimento.

Posição	Utilização
o	Posição zero O forno está desligado.
	Calor superior/inferior Para bolos, pratos no forno e assados de carne magra. O calor vem uniformemente de cima e de baixo.
	Ar quente circulante Para bolos e biscoitos em um a dois níveis. A ventoinha distribui o calor da resistência circular, que se encontra na parede traseira, uniformemente pelo interior do aparelho.

* Tipo de aquecimento com o qual foi determinada a classe de eficiência energética nos termos da norma EN 60350-1.

Posição	Utilização
	Ar quente circulante Eco* A ventoinha distribui o calor da resistência circular, que se encontra na parede traseira, uniformemente pelo interior do aparelho. Não recomendado para sobremesas que precisem de levedar. Neste tipo de aquecimento, a iluminação do forno mantém-se desligada.
	Ar circulante Para bolos, biscoitos e pizza fresca em um a dois níveis. A ventoinha distribui uniformemente pelo interior do aparelho o calor dos elementos de aquecimento.
	Potência para pizza Confeção rápida de produtos congelados sem pré-aquecimento, p. ex., pizza, batatas fritas ou "strudel". A resistência inferior e a resistência circular da parede traseira aquecem.
	Grelhador com circulação de ar Assar carne, aves e peixe inteiro. A ventoinha espalha o ar quente em torno dos alimentos.
	Grelhador de grandes quantidades Grelhar bifes, salsichas, tostas e postas de peixe. Toda a superfície sob a resistência do grelhador fica quente.
	Grelhador de pequena superfície Grelhar pequenas quantidades de bifes, salsichas, tostas e pedaços de peixe. A parte central da resistência do grelhador fica quente.
	Calor inferior Para continuar a cozer os alimentos. O calor vem unicamente de baixo.
	Iluminação A iluminação do forno está ligada.

* Tipo de aquecimento com o qual foi determinada a classe de eficiência energética nos termos da norma EN 60350-1.

Nota: Ao regular o tipo de aquecimento, a lâmpada do forno acende no interior do aparelho.

Nota: No tipo de aquecimento "Ar quente circulante Eco", a iluminação do forno mantém-se desligada.

Seletor de temperatura

O seletor de temperatura permite-lhe regular a temperatura ou a potência do grelhador.

Posição	Significado
●	Posição zero O forno não aquece.
50-260	Intervalo de temperatura A temperatura no interior do aparelho em °C.

A lâmpada indicadora acende-se quando o forno está a aquecer, apagando-se durante as pausas de aquecimento.

Relógio eletrónico

O relógio eletrónico permite-lhe controlar o forno. Por exemplo, pode pré-selecionar o momento de ligação do forno ou regular o temporizador automático com a hora de conclusão do processo de cozedura ou assadura. O relógio eletrónico também pode ser utilizado como alarme de curta duração.

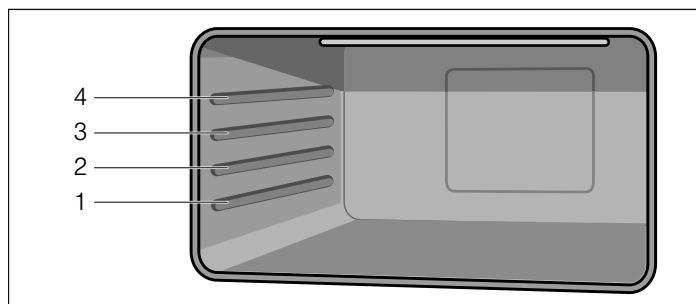


Teclas de funções Relógio eletrónico

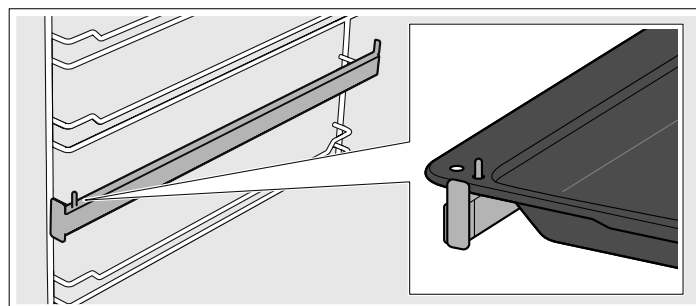
Símbolo	Significado	Utilização
🕒	Relógio eletrónico	Regular o tempo de duração ou o tempo
-	Menos	Diminuir o tempo de duração ou o tempo
+	Mais	Aumentar o tempo de duração ou o tempo

Acessórios

O acessório pode ser introduzido no interior do aparelho em 4 níveis diferentes. Introduza-o sempre até ao batente, de modo a não tocar no vidro da porta. Assegure-se de que insere sempre o acessório com o lado correto no interior do aparelho.



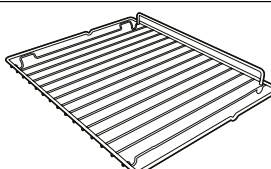
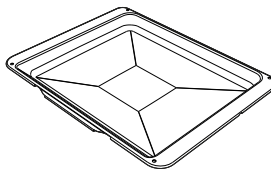
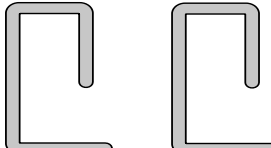
Com as calhas extensíveis, é possível puxar o acessório completamente para fora.



Pode puxar o acessório para fora até dois terços, sem que ele tombe, podendo assim retirar facilmente o prato do aparelho.

Quando o acessório aquece, pode ficar deformado. Mas quando volta a arrefecer, a deformação desaparece e não tem qualquer influência na função.

Poderá adquirir acessórios no Serviço de Assistência Técnica, numa loja especializada ou através da Internet.

Acessórios	Descrição
	Grelha para cozer e assar Para colocar recipientes, formas de bolos, assados, grelhados e alimentos ultracongelados.
	Tabuleiro esmaltado Para bolos sumarentos, biscoitos, alimentos ultracongelados e assados grandes. Também pode ser utilizado como recipiente de recolha de gordura.
	Pinos de fixação Para bloquear as dobradiças.


Antes da primeira utilização

Aqui encontrará informações acerca dos passos a seguir antes de preparar refeições pela primeira vez no seu aparelho. Antes de utilizar o aparelho, leia o capítulo *Indicações de segurança*.

Retire a embalagem do aparelho e elimine-a de forma adequada.

Acertar a hora

Depois da ligação elétrica do aparelho ou após um corte de corrente, três zeros e o símbolo "A" piscam no visor.

1. Prima a tecla  até que fique a piscar o ponto no visor.
2. Acerte a hora atual com as teclas "+" e "-".

Após 7 segundos, o tempo regulado é assumido.

Nota: Para alterar a hora acertada, prima as teclas "+" e "-" até que fique a piscar o ponto no visor. Depois, acerte a hora atual com as teclas "+" e "-".

Aquecer o forno

Limpar o forno antes da utilização

1. Retire os acessórios e os suportes da grelha do interior do aparelho.
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.

1. Rode o seletor de funções para o modo de funcionamento "Calor superior/ inferior".
2. Rode o seletor de temperatura para a temperatura máxima.
3. Desligue o forno passados 40 minutos.

Nota: 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.

Limpar os acessórios

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

Como utilizar o seu forno

Elementos de comando rebatíveis

O seletor de funções e o seletor de temperatura são rebatíveis. Para retrain e extrair, prima o respetivo elemento de comando.

Ligar o forno

1. Regule o tipo de aquecimento com o seletor de funções. É emitido um sinal sonoro.
2. Com o seletor de temperatura, regule a temperatura.

O forno começa a aquecer.

Desligar o forno

Rode o seletor de funções e o seletor de temperatura para a posição zero.

Alterar as regulações



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

Aquecer

Para aquecer o mais rapidamente possível o interior do forno, utilize o tipo de aquecimento "Ar circulante". Quando a temperatura regulada for alcançada (lâmpada indicadora apagada), regule o tipo de aquecimento pretendido.


Utilizar o relógio eletrónico

Para além da hora e do tempo restante, podem ser apresentados na indicação os seguintes símbolos:

Símbolo	Significado
•	Ponto entre as horas e a indicação dos minutos. Pisca, quando for possível regular a hora.
	Temporizador Indica os estados operacionais do temporizador.
A	Modo automático Indica os estados operacionais do modo automático.
	Operacionalidade Se este sinal for apresentado, o forno está operacional.

Acertar a hora

Depois da ligação elétrica do aparelho ou após um corte de corrente, três zeros e o símbolo **A** piscam no visor.



1. Prima a tecla  até que fique a piscar o ponto no visor.
2. Acerte a hora atual com as teclas "+" e "-".

Após 7 segundos, o tempo regulado é assumido.




Nota: Para alterar a hora acertada, prima as teclas "+" e "-" até que fique a piscar o ponto no visor. Depois, acerte a hora atual com as teclas "+" e "-".

Regular o temporizador



O temporizador não tem qualquer influência sobre as funções do forno. O tempo de duração do temporizador pode ser regulado de 1 minuto a 23 horas e 59 minutos.

1. Prima a tecla  até que o símbolo  fique a piscar no visor e apareçam 3 zeros.
2. Regule o tempo de duração pretendido com as teclas "+" e "-".
Decorrido o tempo, ouve-se um sinal sonoro.

Notas

- Para alterar o tempo restante, prima a tecla  até que o símbolo  fique a piscar no visor. Depois, altere o tempo restante com as teclas "+" e "-".
- Para eliminar a regulação, prima a tecla  até que o símbolo fique a piscar no visor. Depois, prima, simultaneamente, as teclas "+" e "-".


Desligar o sinal sonoro

Prima a tecla  até o símbolo  desaparecer.

Após sete minutos, o sinal desliga-se automaticamente.

Alterar o sinal sonoro




Estão disponíveis 3 sinais sonoros diferentes.

1. Prima, simultaneamente, as teclas "+" e "-".
2. Prima a tecla .
No campo de indicação é apresentado o sinal sonoro atual, p. ex., "ton.1".
3. Prima a tecla "-" para selecionar outro sinal sonoro.


Regular o temporizador automático



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

Desligar automático

1. Prima a tecla  até que o símbolo  fique a piscar no visor e apareçam 3 zeros.
2. Prima mais uma vez a tecla de funções , até que fiquem a piscar alternadamente "dur" e "0.00" e o símbolo **A** no campo de indicação.
3. Regule o tempo de duração de funcionamento com as teclas + e -.
O tempo de duração de funcionamento pode ser regulado de 1 minuto a 10 horas.
4. Regule o tipo de aquecimento e a temperatura desejados.
O forno começa a funcionar e no campo de indicação aparecem o símbolo **A** e a hora atual.






O tempo de duração de funcionamento terminou

Soa um sinal sonoro, o símbolo  desaparece do campo de indicação e o símbolo **A** começa a piscar.


1. Desligue o seletor de temperatura e o seletor de funções.
2. Prima a tecla  até aparecer o símbolo .
O forno muda de novo para o modo manual.



Ligar e desligar automáticos

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

1. Prima a tecla  até que o símbolo  fique a piscar no visor e apareçam 3 zeros.
2. Prima mais uma vez a tecla de funções , até que fiquem a piscar alternadamente "dur" e "0.00" e o símbolo **A** no campo de indicação.
A hora atual é, p. ex., 17:30.
3. Regule o tempo de duração de funcionamento com as teclas + e - (p. ex., 1 hora).
O tempo de duração de funcionamento pode ser regulado de 1 minuto a 10 horas.
4. Prima mais uma vez a tecla de funções , até que fiquem a piscar alternadamente "End" e a hora de desativação "18:30" (hora atual acrescida do tempo de duração de funcionamento regulado) no campo de indicação.
5. Regule a hora de desativação (p. ex., 19:30) com as teclas + e -.
A hora de desativação pode ser regulada até 23 horas e 59 minutos.
6. Regule o tipo de aquecimento e a temperatura desejados.
No campo de indicação desaparece o símbolo .
Neste exemplo, o forno começa a funcionar às 18:30 e desliga-se de novo às 19:30.

O tempo de duração de funcionamento terminou

Soa um sinal sonoro, o símbolo  desaparece do campo de indicação e o símbolo **A** começa a piscar.

1. Desligue o seletor de temperatura e o seletor de funções.
2. Prima a tecla  até aparecer o símbolo .
O forno muda de novo para o modo manual.

Visualizar e alterar os valores regulados





Os valores regulados e o tempo restante dos diferentes modos de funcionamento do relógio eletrónico podem ser consultados e alterados, a qualquer momento, no campo de indicação.

Visualizar o tempo restante do temporizador

Prima a tecla  até que o símbolo  fique a piscar no visor.

O tempo restante é apresentado no visor e pode ser alterado com as teclas "+" e "-".

Visualizar e alterar o tempo de duração de funcionamento e a hora de desativação.

1. Prima a tecla  até que o símbolo  fique a piscar no campo de indicação.
2. Prima mais uma vez a tecla , até que fiquem a piscar alternadamente "dur" e o tempo de duração de funcionamento restante, bem como o símbolo **A** no campo de indicação.
O tempo de duração de funcionamento pode ser alterado com as teclas "+" e "-". Premindo simultaneamente as teclas "+" e "-", o temporizador automático é desligado.
3. Prima mais uma vez a tecla , até que fiquem a piscar alternadamente "End" e a hora de desativação regulada no campo de indicação.
A hora de desativação pode ser alterada com as teclas "+" e "-". Premindo simultaneamente as teclas "+" e "-", o temporizador automático é desligado.

Manutenção e limpeza

Com uma manutenção e limpeza cuidadosas, garanta a conservação e o correcto funcionamento do seu forno. Aqui explicamos os cuidados a ter com o seu forno e como limpá-lo correctamente.

Notas

- Pequenas diferenças de cor na parte frontal do forno devem-se a diversos materiais, tais como vidro, plástico ou metal.
- Sombras no vidro da porta, com aspecto estriado, são reflexos de luz causados pela lâmpada do forno.
- 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 afectada.

⚠ 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.

⚠ 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

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

Não utilize

- 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	Produto de limpeza
Exterior do aparelho	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não utilize limpavidros nem raspadores de vidros.
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 inox, adequados para superfícies quentes. Aplique uma pequena quantidade desse produto com um pano macio.
Alumínio e plástico	Limpa-vidros: Limpe com um pano macio.

Zona	Produto de limpeza
Superfícies de esmalte (superfície lisa)	Para facilitar a limpeza, pode ligar a iluminação interior e retirar a porta, se necessário. Aplique um detergente disponível no mercado ou água com vinagre com um pano macio humedecido ou com uma camurça; seque com um pano macio. Amoleça os resíduos de alimentos queimados e agarrados com um pano húmido e detergente. Em caso de sujidade extrema, recomendamos um produto limpa-fornos em gel. Este pode aplicar-se directamente nas zonas afectadas. Depois da limpeza, deixe o forno aberto para secar.
Vidros da porta	Limpa-vidros: Limpe com um pano macio. Não utilize raspadores de vidros.
Tampa de vidro da lâmpada do forno	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos.
Vedação Não remove o vedante!	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos. Não esfregue.
Estruturas de suporte	Solução de água quente e detergente: Ponha de molho e, a seguir, limpe com um pano multiusos ou uma escova.
Acessórios	Solução de água quente e detergente: Ponha de molho e, a seguir, limpe com um pano multiusos ou uma escova.

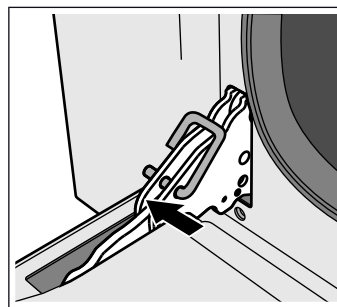
Desmontar e montar os vidros da porta

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.

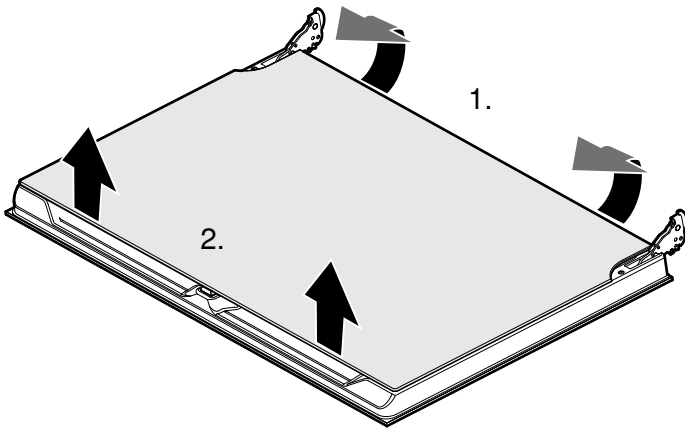
Nota: Os pinos de fixação devem encaixar completamente nos orifícios das dobradiças.



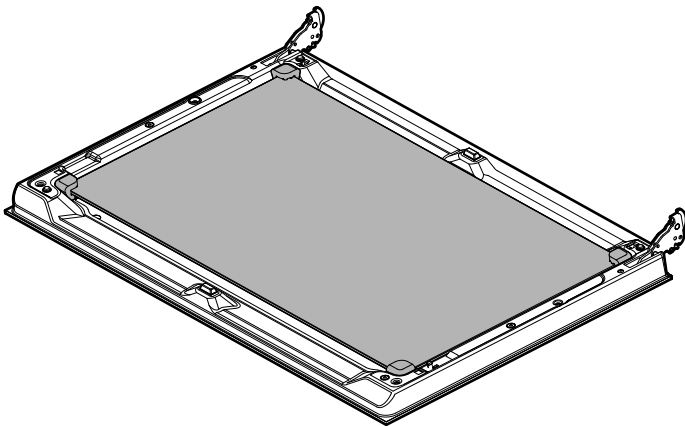
3. Levante ligeiramente a parte inferior do vidro interior, até os pinos de fixação se soltarem do suporte (1).
4. Levante cuidadosamente a parte superior do vidro interior, até os pinos de fixação se soltarem do suporte (2).

Atenção!

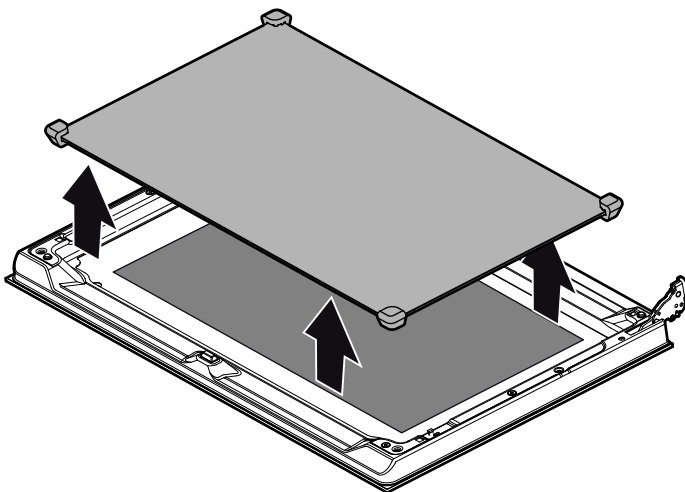
Ao levantar o vidro interior, o vidro do meio pode ficar colado ao vidro interior. Certifique-se de que o vidro do meio não cai.



5. Retire o vidro interior.
6. Retire o vidro do meio.



Nota: O vidro do meio não está fixo com pinos de retenção, mas é mantido na sua posição por apoios de borracha.



Limpe os vidros com um produto limpa-vidros e um pano macio.

⚠ 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. Insira novamente o vidro do meio.

Notas

- Se o símbolo Low E for legível, o vidro do meio está corretamente inserido.
- Certifique-se de que o vidro encaixa corretamente. Todos os apoios de borracha devem assentar de forma plana sobre o vidro exterior.

2. Insira novamente o vidro interior.

Nota: Os quatro pinos de fixação devem encaixar nos suportes previstos para o efeito.

3. Remova os pinos de fixação e feche a porta do forno.

Desengatar e engatar a porta do aparelho

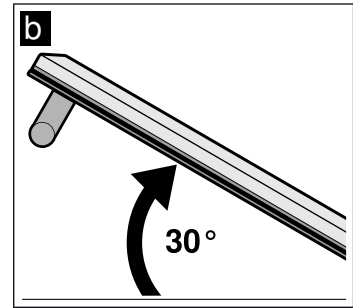
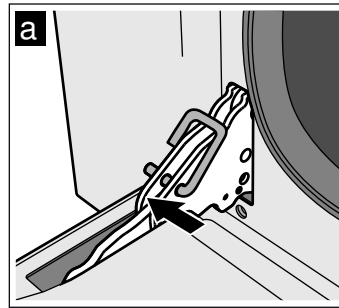
Se a sujidade for muito grande é possível desengatar a porta do forno por forma a facilitar a limpeza. Em geral isto não é necessário.

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).

Nota. 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).



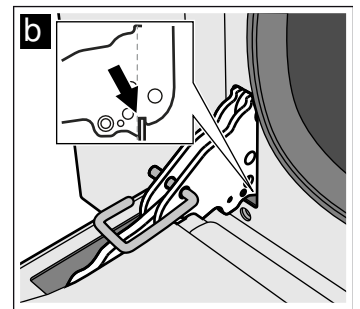
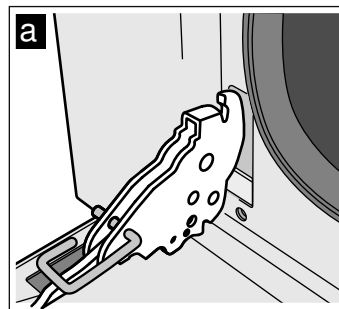
4. Levante ligeiramente a porta do forno e retire-a.

Nota. 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 rebaxos do forno (a).

Nota: 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.

⚠ Perigo de ferimentos!

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

Desencaixar e encaixar as grelhas de suporte

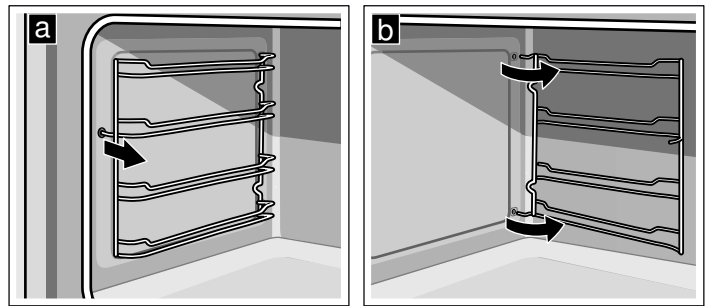
Pode desencaixar as grelhas de suporte, para uma limpeza mais fácil.

Desencaixar as grelhas de suporte

Cada grelha de suporte está fixa em três pontos nas paredes laterais do interior do forno.

1. Pegue na grelha de suporte pelo lado da frente e puxe-a até ao centro do interior do forno.
O gancho dianteiro da grelha de suporte desprende-se do orifício.
2. Continue a abrir a grelha de suporte e retire-a dos orifícios traseiros da parede lateral.
3. Fixe o revestimento catalítico do interior do forno.

4. Retire a grelha de suporte do interior do forno.



Encaixar as grelhas de suporte

1. Fixe o revestimento catalítico do interior do forno.
2. Insira os ganchos da grelha de suporte nos orifícios traseiros da parede lateral.
3. Pressione o gancho dianteiro da grelha de suporte para dentro do orifício.

Uma anomalia, que fazer?

As anomalias são, muitas vezes, simples de resolver. Antes de chamar o serviço de assistência técnica, tenha em atenção as seguintes indicações.

Avaria	Causa possível	Recomendações/solução
O aparelho não funciona.	Falha do fusível.	Verifique na caixa de fusíveis se o fusível correspondente ao forno está em boas condições.
	Falha de corrente.	Verifique se a luz da cozinha funciona.
Não é possível desligar o forno.	Falha do sistema eletrónico.	Desligue o fusível. Contacte a assistência técnica.
Ouve-se um sinal sonoro a cada segundo.	O sensor da temperatura está avariado.	Rode o seletor de funções para a posição zero. Se o sinal sonoro ainda se fizer ouvir no primeiro ajuste de um tipo de aquecimento, desligue o aparelho e informe a assistência técnica.
	A temperatura no forno está demasiado elevada.	
A indicação das horas está a piscar.	Falha de corrente	Acerte novamente a hora.
O forno não aquece.	Falha do fusível.	Verifique ou substitua o fusível.
	O seletor de funções não está regulado.	Regule o seletor de funções.
O vidro da porta está quebrado.		Desligue o aparelho. Contacte a assistência técnica.
Sumo de fruta ou manchas de clara de ovo em superfícies esmaltadas.	Sucos húmidos de bolos ou de carne.	Alteração inofensiva do esmalte, não é possível eliminar.

⚠ Perigo de choque eléctrico!

As reparações indevidas são perigosas. As reparações apenas podem ser efetuadas por técnicos do serviço de assistência com formação adequada.

Se o aparelho for indevidamente reparado, poderá correr graves riscos.

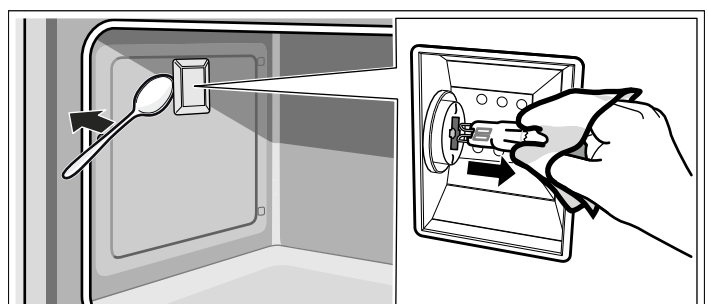
Substituir a lâmpada do forno

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.

⚠ 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.

Serviço de Assistência Técnica

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, o nosso Serviço de Assistência Técnica está à sua disposição. Encontramos sempre uma solução adequada, também para evitar deslocamentos desnecessários do técnico.

Número E e número FD

Quando efetuar a chamada, indique o número de produto (N.º E) e o número de fabrico (N.º FD) do aparelho para podermos prestar um serviço de qualidade. Com a porta do forno aberta, poderá encontrar a placa de características com os números diante da base do interior do forno. Para que, em caso de necessidade, não tenha de procurar, poderá introduzir aqui os dados do seu aparelho e o número de telefone do serviço de 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.

Poderá consultar os dados de contacto de todos os países referentes ao serviço de assistência técnica mais próximo de si aqui ou na lista de serviços de assistência técnica juntamente fornecida.

Pedido de reparação e aconselhamento em caso de anomalias

A 0810 240 260

D 01801 22 33 55
(0,039 €/min. da rede fixa,
0,42 €/min. da rede móvel, no máximo)

CH 0848 840 040

Confie na competência do fabricante. Terá assim a garantia de que a reparação é efectuada por técnicos especializados do serviço de assistência técnica, equipados com peças de substituição originais para o seu electrodoméstico.

Conselhos energéticos e ambientais

Nesta secção encontrará conselhos para poupar energia ao cozinhar e assar e para dar um destino final adequado ao seu aparelho.

Poupança energética

- Pré-aqueça o forno apenas se tal estiver indicado na receita.
- Utilize formas escuras, pintadas de preto ou de esmalte, pois estas absorvem particularmente bem o calor.
- Abra a porta do forno o mínimo de vezes possível enquanto está a cozinhar, a fazer bolos ou assados.
- Para cozer vários bolos, o melhor é cozê-los de forma sucessiva. O forno ainda está quente, o que reduz o tempo de cozedura do segundo bolo. Também poderá introduzir 2 formas de bolo inglês lado a lado no aparelho.
- No caso de tempos de cozedura mais longos, poderá desligar o forno 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.

Acrilamido nos alimentos

O acrilamido resulta sobretudo de derivados de cereais e produtos de batata preparados a elevadas temperaturas como, p. ex., batatas fritas de pacote, batatas fritas, tostas, pãezinhos, pão ou artigos de pastelaria fina (bolachas, bolos de especiarias e mel, biscoitos condimentados “Spekulatius”).

Sugestões para a preparação de alimentos que contenham acrilamido

Aspectos gerais	<ul style="list-style-type: none">■ Opte por tempos de cozedura tão curtos quanto possível.■ Deixe os alimentos alourar até atingirem um tom dourado em vez de ficarem demasiado escuros.■ Alimentos a cozinhar, grandes e altos, contêm menos acrilamido.
Cozer	Com calor superior/inferior, 200 °C, no máximo. Com ar quente circulante 3D ou ar quente circulante, 180 °C, no máximo.
Bolachas	Com calor superior/inferior, 190 °C, no máximo. Com ar quente circulante 3D ou ar quente circulante, 170 °C, no máximo. O ovo ou a gema de ovo diminui a formação de acrilamido.
Batatas fritas de forno	Distribua uniformemente e numa só camada sobre o tabuleiro. Coza, pelo menos, 400 g de batatas por tabuleiro, para que as mesmas não fiquem secas

Sugestões de utilização

Aqui encontrará uma seleção de sugestões relativas aos recipientes e à preparação dos seus pratos.

Notas

- Utilize os acessórios fornecidos. Poderá adquirir acessórios adicionais enquanto acessórios especiais numa loja especializada ou junto do serviço de 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.

Cozer

Formas

- Utilize sobretudo formas e tabuleiros claros.
- Coloque as formas sempre no centro da grelha de cozer e assar.

Sugestões para cozer bolos

Para verificar se o bolo de massa batida está cozido, proceda da seguinte forma.	Cerca de 10 minutos antes do fim do tempo de cozedura indicado na receita, espete um palito na parte mais alta do bolo. Se a massa já não se colar ao palito, significa que o bolo está pronto.
O bolo abateu.	Da próxima vez, use menos líquido ou regule a temperatura do forno para menos 10 graus. Respeite os tempos para bater o bolo indicados na receita.
O bolo cresceu mais no meio do que à volta.	Não unte o rebordo da forma de mola. Depois da cozedura, solte o bolo cuidadosamente com uma faca.
O bolo ficou demasiado escuro por cima.	Coloque-o num nível mais baixo, selecione uma temperatura mais baixa e prolongue o tempo de cozedura.
O bolo está muito seco.	Com o palito, faça pequenos furos no bolo cozido. Depois regue-o com sumo de fruta ou uma bebida alcoólica. Da próxima vez, regule a temperatura para mais 10 graus e reduza o tempo de cozedura.
O pão ou o bolo (p. ex., tarte de queijo) tem bom aspeto, mas por dentro está mal cozido (pastoso, estriado).	Da próxima vez, utilize menos líquido e deixe cozer por mais tempo a uma temperatura mais baixa. Nos bolos com cobertura suculenta, coza primeiro a base. Polvilhe-a com amêndoas ou pão ralado e depois coloque a cobertura. Tenha em atenção as receitas e os tempos de cozedura.
O bolo alourou de forma irregular.	Selecione uma temperatura um pouco mais baixa de modo que o bolo aloure uniformemente. Os rebordos sobressaídos de papel antiaderente também podem influenciar a circulação de ar. Corte o papel antiaderente sempre de acordo com o tabuleiro.
O bolo de fruta ficou demasiado claro na parte de baixo.	Da próxima vez, introduza o bolo num nível mais baixo.
O sumo da fruta transborda.	Da próxima vez, utilize o tabuleiro universal mais fundo, caso o tenha.
Os bolos pequenos de massa lêveda agarram-se uns aos outros ao cozer.	Deve deixar uma distância de aprox. 2 cm à volta de cada bolo. Isto permite que os bolos possam crescer e alourar em toda a volta.
Ao cozer bolos sumarentos forma-se água de condensação.	Durante a cozedura pode formar-se vapor de água, que sai por cima da porta. O vapor de água pode depositar-se no painel de comando ou nas frentes dos móveis adjacentes e depois pingar sob a forma de água de condensação. Trata-se de um processo físico.

Assar e grelhar

Recipientes

Poderá usar qualquer recipiente resistente ao calor. Coloque o recipiente sempre no centro da grelha. O tabuleiro de esmalte também serve para assados grandes.

Sugestões para assar

- Uma temperatura mais baixa permite obter um tostado mais uniforme.
- Adicione 2 a 3 colheres de sopa de líquido à carne magra, se a carne for para estufar adicione 8 a 10 colheres de sopa, conforme o tamanho da peça.
- No caso de carne de pato ou ganso, pique a pele debaixo das asas para que a gordura possa sair.
- As aves ficam mais tostadas e estaladiças se, um pouco antes de terminar o tempo de assadura, as pincelar com manteiga, água com sal ou sumo de laranja.
- Decorrido metade do tempo, vire as peças de carne.
- Quando o assado estiver pronto, deverá deixá-lo repousar durante mais 10 minutos, com o forno fechado e desligado. Isto garante uma melhor distribuição do suco do assado.
- Ao assar peças de carne maiores pode ocorrer uma maior formação de vapor e humidade na porta do forno. Isto é normal e não tem qualquer influência no funcionamento. No final, limpe a porta do forno e a janela com um pano.
- Se assar na grelha, coloque adicionalmente o tabuleiro de esmalte no nível 1 para recolher a gordura.

Sugestões para assar

Para verificar se o assado está pronto, proceda da seguinte forma.	Utilize um termómetro para carne (pode ser adquirido numa loja especializada) ou faça o "teste da colher". Com uma colher, faça pressão sobre o assado. Se o assado estiver rijo, isso significa que está pronto. Se ele ceder, isso significa que ainda é necessário mais algum tempo.
O assado ficou demasiado escuro e a pele está queimada em alguns pontos.	Verifique o nível do tabuleiro e a temperatura.
O assado tem bom aspeto, mas o molho está queimado.	Da próxima vez, escolha uma assadeira mais pequena e adicione mais líquido.
O assado tem bom aspeto, mas o molho está claro e aguado.	Da próxima vez, escolha uma assadeira maior e adicione menos líquido.

Sugestões para grelhar

- As peças a grelhar deverão ter aproximadamente a mesma espessura, nomeadamente 2 a 3 cm, no mínimo. Deste modo, alouram uniformemente e ficam suculentos.
- Coloque as peças a grelhar no centro da grelha. Coloque um pouco de água no tabuleiro de esmalte e introduza-o para recolher a gordura no nível imediatamente abaixo. Nunca o coloque sobre a base do aparelho.
- Passe um pouco de óleo na peça a grelhar antes de a colocar na grelha sob o grelhador.
- Vire as peças a grelhar finas após metade do tempo e as peças mais grossas várias vezes durante o tempo de grelhar. Utilize uma pinça de grelhados para não furar as peças e evitar perder o suco do peixe ou da carne.
- Tipos de carne escura como a carne de borrego e de vaca alouram mais rapidamente e melhor do que a carne de porco e de vitela.

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, a temperatura e o nível mais adequados para o prato que pretende preparar.

Notas

- Os tempos indicados nas tabelas são meros valores de referência. Variam em função da qualidade e da composição dos alimentos.
- 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 que não necessita do interior do aparelho.
- Use sempre uma pega para retirar acessórios ou recipientes quentes do interior do aparelho.

Todos os dados referem-se a um forno pré-aquecido.

Prato	Peso (kg)	Inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração em minutos
Lasanha	3-4	1		200-230	50-60
Massa gratinada	2	1		220-230	40-45
Carne de vitela para assar	1,5	2		180-190	70-80
Lombo de porco	1	2		180-190	50-60
Coelho assado	1,5	2		180-190	70-80
Frango grelhado	1	2		180-190	50-60
Frango grelhado	2	2		180-190	80-90
Salsichas tipo alemã	1	3		máx.	7-9 primeira página 5-6 segunda página
Costeletas de porco	2	4		máx.	12-15 primeira página 5-7 segunda página
Peixe fresco	1,5	2		160-170	50-60
Pizza fresca	2	1		máx.	9-11
Pão	2	2		190-200	40-50
Bolo simples	1	2		150-160	50-60
Torta de compota	1	2		160-170	40-50
Brioche	1	2		160-170	25-30
Queques	15 unidades por 30 g	2		170	25



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001059437

960701