



BOSCH
Invented for life



ES Instrucciones de uso
RO Instrucțiuni de utilizare

03
52

Contenido

Consejos y advertencias de seguridad	5
Antes del montaje	5
Consejos y advertencias sobre seguridad	6
Causas de los daños	7
Su nuevo horno	9
Panel de mando	9
Mando de funciones	10
Teclas de manejo y panel indicador	11
Mando de temperatura	11
Interior del horno	12
Accesorios	12
Antes del primer uso	14
Programar la hora	14
Calentar el horno	15
Limpieza de los accesorios	15
Programar el horno	15
Tipo de calentamiento y temperatura	16
Calentamiento rápido	17
Programar las funciones de tiempo	17
Reloj avisador	18
Duración del tiempo de cocción	19
Tiempo de finalización	21
Hora	23
Seguro para niños	24
Modificar los ajustes básicos	25
Cuidados y limpieza	26

Contenido

Productos de limpieza	26
Función luz	28
Descolgar y colgar las rejillas	29
Abatir la resistencia del grill	30
Descolgar y colgar la puerta del horno	30
Montar y desmontar los cristales de la puerta	32
Qué hacer en caso de avería	34
Tabla de averías	34
Cambiar la lámpara del horno	35
Cristal protector	35
Servicio de Asistencia Técnica	36
Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente	37
Ahorrar energía	37
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	37
Tablas y sugerencias	38
Pasteles y repostería	38
Sugerencias y consejos prácticos para el horneado	40
Carne, aves, pescado	42
Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill	45
Gratinados, soufflés, tostadas	46
Descongelar	47
Desecar	47
Alimentos precocinados congelados	48
Cocción de mermeladas	48
Comidas normalizadas	50

Consejos y advertencias de seguridad

Leer atentamente las instrucciones de este manual. Conservar las instrucciones de uso y montaje. En caso de traspasar el aparato a otra persona debe incluirse el manual correspondiente.

Estas instrucciones de uso son válidas tanto para hornos independientes como polivalentes. En hornos polivalentes leer las instrucciones de uso que se adjuntan con la placa para conocer el funcionamiento de los mandos de la misma.

Antes del montaje

Daños durante el transporte

Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. En caso de daños ocasionados durante el transporte, no conectar el aparato.

Conexión eléctrica

Sólo un técnico especialista autorizado puede conectar el aparato. La garantía queda anulada en caso de daños derivados de una conexión indebida.

Antes de utilizar por primera vez su aparato, debe asegurarse de que la instalación eléctrica de su casa tiene toma de tierra y reúne todas las condiciones de seguridad vigentes. El montaje y conexión de su aparato debe ser realizado por un técnico autorizado. El uso de este aparato sin la conexión de tierra o con una instalación incorrecta puede causar, aunque en circunstancias muy poco probables, daños serios (lesiones personales y muerte por electrocución). El fabricante no se hace responsable del funcionamiento inadecuado y de los posibles daños motivados por instalaciones eléctricas no adecuadas.

Consejos y advertencias sobre seguridad

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. Utilizar el aparato únicamente para la preparación de alimentos.

Los niños y adultos no deben manejar el aparato sin vigilancia

- en caso de que sufran alguna disminución de sus capacidades físicas o mentales, o
- en caso de que no tengan los conocimientos o la experiencia suficiente

No dejar que los niños jueguen con el aparato.

Puerta del horno

La puerta del horno debe permanecer cerrada cuando el horno esté en funcionamiento. Por precaución, se recomienda mantener siempre cerrada la puerta del horno, incluso cuando el horno esté apagado.

No colgarse, sentarse o jugar con la puerta del horno, incluso cuando este cerrada.

Horno caliente

¡Peligro de quemaduras!

No tocar nunca las superficies interiores del horno ni los elementos calefactores cuando estén calientes. Abrir la puerta del horno con prudencia. Puede salir vapor caliente.

Mantener alejados a los niños pequeños.

¡Peligro de incendio!

No introducir nunca objetos inflamables dentro del horno.

No abrir la puerta en caso de salir humo del aparato. Apagar el aparato. Extraer el enchufe o desconectar el fusible de la caja de fusibles.

¡Peligro de cortocircuito!

No fijar nunca cables de conexión de aparatos eléctricos en la puerta caliente del horno. El aislamiento del cable puede derretirse.

¡Peligro de quemaduras!

No verter agua en el interior del horno cuando esté caliente. Puede producirse vapor de agua caliente.

¡Peligro de incendio!
No preparar comidas utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Los vapores del alcohol pueden incendiarse en el interior del horno. Utilizar bebidas alcohólicas de alta graduación solo en pequeñas dosis y abrir la puerta del horno con cuidado.

Accesorios y recipientes calientes

¡Peligro de quemaduras!
No extraer los accesorios o recipientes calientes del horno sin usar agarradores.

Reparaciones inadecuadas

¡Peligro de descarga eléctrica!
Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.
Extraer el enchufe o desconectar el fusible de la caja de fusibles en caso de que el aparato esté defectuoso. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Seguridad extra de la puerta

Con determinadas recetas que requieren tiempos prolongados de cocción a elevadas temperaturas, la puerta del horno puede alcanzar una temperatura alta.

Si en su hogar hay niños pequeños, vigílelos mientras el horno está en funcionamiento.

Adicionalmente, existe un dispositivo de protección que impide el contacto directo con la puerta del horno. Este accesorio opcional (671383) puede solicitarse a través de nuestro Servicio de Asistencia Técnica.

Causas de los daños

Accesorios, recipientes, film, papel de hornear o papel de aluminio en la base del horno

No colocar ningún accesorio en la base del horno. No cubrir la base del horno con ninguna clase de film o papel. No colocar ningún recipiente en la base del horno si la temperatura está ajustada a más de 50 °C. Se calentará demasiado. Ya no serán válidos los tiempos de horneado y de cocción y se dañará el esmalte.

Agua en el horno caliente	No derramar agua en el interior del horno cuando esté caliente. Se formará vapor de agua. La oscilación térmica puede provocar daños en el esmalte y en los accesorios.
Alimentos líquidos	No conservar alimentos líquidos durante un período de tiempo prolongado en el interior del horno y con la puerta cerrada. Se dañaría el esmalte.
Jugo de frutas	No llenar demasiado la bandeja para preparar pasteles de frutas jugosos. El jugo de frutas que gotee de la bandeja dejará manchas que no podrán eliminarse. Utilizar la bandeja esmaltada profunda cuando sea posible.
Enfriar con la puerta abierta	Dejar enfriar el horno 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 del horno muy sucia	Cuando la junta del horno 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 del horno.
Puerta del horno como superficie de apoyo	No apoyarse ni sentarse en la puerta del horno abierta. No colocar ningún recipiente ni accesorio sobre la puerta del horno.
Transportar el aparato	No transportar ni sujetar el aparato por el asa de la puerta; ■ el asa no aguanta el peso del aparato y puede romperse ■ el cristal de la puerta podría moverse, y provocar una desalineación entre el frontal del horno y el cristal de la puerta.

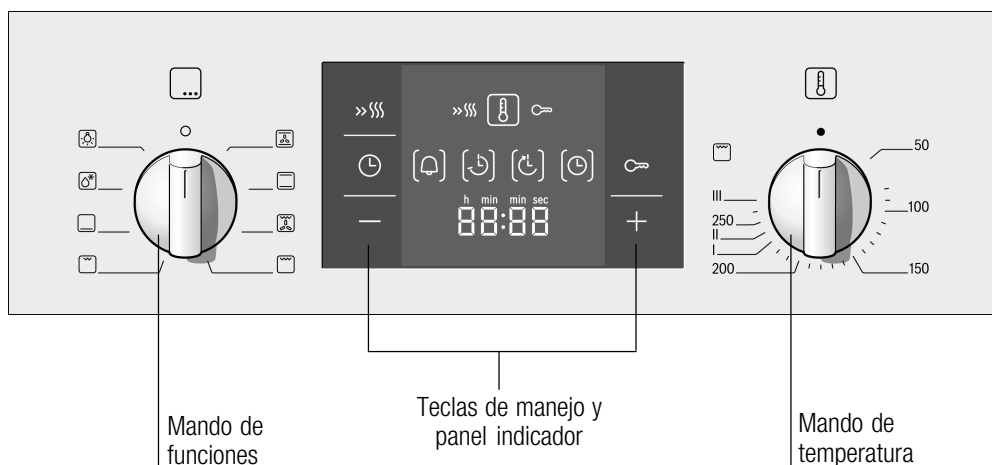
Su nuevo horno

Le presentamos su nuevo horno. En este capítulo se explican las funciones del panel de mando y de sus elementos individuales. Asimismo, se proporciona información sobre los accesorios y los componentes del interior del horno.

Panel de mando

Le presentamos una vista general del panel de mando. En el panel indicador no se pueden mostrar todos los símbolos a la vez.

Los elementos pueden variar según el modelo de aparato.



Mandos giratorios escamoteables

En algunos hornos, los mandos giratorios son escamoteables. Para enclavar o desenclavar el mando giratorio, presionarlo cuando se encuentre en la posición cero.

Teclas

Debajo de cada tecla hay sensores. No pulsar las teclas con fuerza. Pulsar sólo el símbolo correspondiente.

Mando de funciones

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

Posición	Utilización
 Posición cero	El horno está apagado.
 Aire caliente*	Para pasteles y repostería. Es posible cocinar a dos niveles. Una turbina situada en la pared posterior del horno distribuye el calor de forma uniforme por el horno.
 Calor superior e inferior*	Para pasteles, gratinados y carne magra de asado, p. ej. de ternera o caza, en un nivel. El calor proviene de las resistencias inferior y superior.
 Grill con aire caliente	Asar piezas de carne, ave y pescado. La resistencia del grill y el ventilador se conectan y desconectan alternadamente. La turbina hace circular entorno a los alimentos el calor emitido por el grill.
 Grill, amplia superficie	Asar al grill bistecs, salchichas, tostadas y pescado. Se calienta toda la superficie por debajo de la resistencia del grill.
 Grill, pequeña superficie	Asar al grill cantidades pequeñas de bistecs, salchichas, tostadas y pescado. Se calienta la parte central de la resistencia del grill.
 Calor inferior	Confitar, hornear y gratinar. El calor proviene de la resistencia inferior.
 Descongelar	Descongelar, p. ej., carne, ave, pan y pasteles. La turbina remueve el aire caliente alrededor del alimento.
 Luz	Encender la lámpara de iluminación del interior del horno.

* Tipo de calentamiento con el que se determina la clase de eficiencia energética según EN50304.

Quando se selecciona un tipo de calentamiento la lámpara del interior del horno se enciende.

Teclas de manejo y panel indicador

Las teclas sirven para ajustar distintas funciones adicionales. En el panel indicador se muestran los valores ajustados.

Tecla	Utilización
»»» Calentamiento rápido	Calentar el horno de forma especialmente rápida.
⌚ Funciones de tiempo	Seleccionar el reloj avisador ⌚, la duración del tiempo cocción ⌚, el tiempo de finalización ⌚ y la hora ⌚.
🔒 Seguro para niños	Bloquear y desbloquear el panel de mando.
– Menos	Reducir los valores programados.
+ Más	Aumentar los valores programados.

En el panel indicador, los corchetes [] indican el símbolo correspondiente a la función de tiempo que está activa.
Excepción: El símbolo ⌚ de la hora se ilumina sólo cuando se modifica.

Mando de temperatura

El mando de temperatura sirve para seleccionar la temperatura o el nivel de grill.

Posición	Significado
● Posición cero	El horno no calienta.
50-270 Margen de temperatura	La temperatura del interior del horno en °C.
I, II, III Niveles de grill	Los niveles para el grill de pequeña superficie ☐ y de amplia superficie ☐ I = nivel 1, suave II = nivel 2, medio III = nivel 3, fuerte

Cuando el horno calienta, el símbolo ⌚ se ilumina en el panel indicador. En las pausas de calentamiento se apaga. El símbolo no se ilumina con la función luz ☐ ni con la función descongelar ☐.



Al utilizar el grill, en tiempos de cocción superiores a 15 minutos, ajustar el mando de temperatura a grill suave.

Interior del horno

Luz

El interior del horno incorpora un ventilador y una lámpara.

La lámpara del horno permanece encendida mientras el horno está en funcionamiento. No obstante, la lámpara puede encenderse cuando el horno esté apagado situando el mando de funciones en la posición

Ventilador

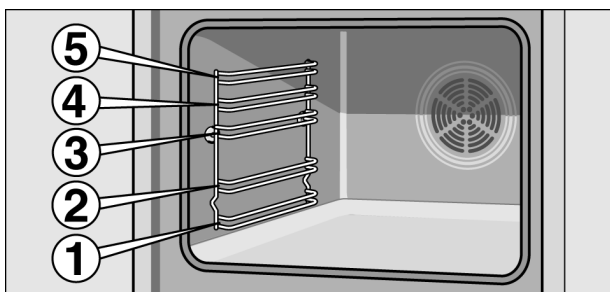
El ventilador se conecta y desconecta según sea necesario. El aire caliente se escapa por la parte superior de la puerta. ¡Atención! No cubrir la abertura de ventilación. El horno podría sobrecalentarse.

El ventilador continúa funcionando durante un tiempo determinado después de apagar el horno para que se enfríe más rápidamente.

Accesorios

Los accesorios pueden colocarse en el horno en 5 alturas diferentes.

Se puede extraer hasta 2/3 partes del accesorio sin que se vuelque. De esta manera, los alimentos 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.

Su horno sólo dispone de algunos de los siguientes accesorios.

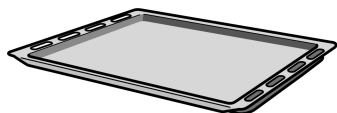
Los accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en establecimientos especializados o en Internet. Indicar el número HEZ.



Parrilla

Para recipientes, moldes, asados, piezas de parrilla y platos congelados.

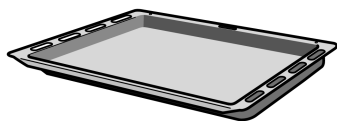
Introducir la parrilla con la curvatura hacia abajo .



Bandeja esmaltada plana

Para pasteles, pastas y galletas.

Introducir la bandeja en el horno con la parte del desnivel en dirección a la puerta del horno.



Bandeja esmaltada profunda

Para pasteles jugosos, repostería, platos congelados y asados de piezas de gran tamaño. También se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla.

Introducir la bandeja esmaltada profunda con la parte del desnivel en dirección a la puerta del horno.

Accesorios especiales

Los accesorios especiales pueden adquirirse en un comercio especializado o a través del Servicio de Asistencia Técnica.

La disponibilidad de los accesorios especiales es distinta en función del país. Consultar al respecto la documentación de compra.

Bandeja esmaltada plana
HEZ 361000

Para pasteles, pastas y galletas.

Bandeja esmaltada profunda
HEZ 362000

Para pasteles jugosos, repostería, platos congelados y asados de piezas de gran tamaño. También se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla.

Parrilla HEZ 364000

Para recipientes de cocina, moldes, asados, piezas de parrilla y platos congelados.

Bandeja de vidrio HEZ 366000	Una bandeja honda de vidrio. Muy apropiada como plato para servir.
Bandeja para pizza HEZ 317000	Ideal para pizza, alimentos congelados pasteles redondos o grandes. La bandeja para pizza puede utilizarse en lugar de la bandeja esmaltada profunda. Colocar la bandeja sobre la parrilla y guiarse por los datos indicados en las tablas.
Cacerola de metal HEZ 26000	La cacerola se puede emplear en las zonas de asado de la placa de cocción vitrocerámica. Es apropiada para la técnica de sensores para cocinar, así como para el asado automático. La cacerola está esmaltada por fuera y revestida con una capa antiadherente en su interior.
Cacerola de cristal HEZ 915001	La cacerola de cristal es idóneo para preparar estofados y gratinados al horno. Especialmente apropiado para el asado automático.
Guías correderas triples de extracción completa HEZ 338356	Los rieles de extracción de las alturas 1, 2 y 3 permiten extraer completamente los accesorios sin que vuelquen.

Antes del primer uso

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

Programar la hora

Tras la conexión, en el panel indicador se ilumina el símbolo  y cuatro ceros. Ajustar la hora.

1. Pulsar la tecla .
Aparece la hora 12:00.
2. Ajustar la hora con las teclas **+** ó **-**.

Tras unos segundos se muestra la hora programada.

Calentar el horno

Para eliminar el olor a nuevo, calentar el horno vacío y cerrado. La opción más efectiva es calentar el horno durante una hora con calor superior e inferior  a 240 °C.

Comprobar que no haya restos del embalaje en el interior del horno.

1. Seleccionar el calor superior e inferior  con el mando de funciones.
 2. Seleccionar 240 °C con el mando de temperatura.
- Desconectar el horno transcurrida una hora. Para ello, situar el mando de funciones en la posición cero.

Limpieza de los accesorios

Antes de utilizar los accesorios por primera vez, limpiarlos a fondo con agua caliente con un poco de jabón y una bayeta.

Programar el horno

Existen varias maneras de programar el horno. A continuación se describe cómo programar el tipo de calentamiento y la temperatura o el nivel de grill. El horno permite programar el tiempo de cocción (duración) y el tiempo de finalización de cada plato. Para obtener más información, consultar el capítulo *Programar las funciones de tiempo*.

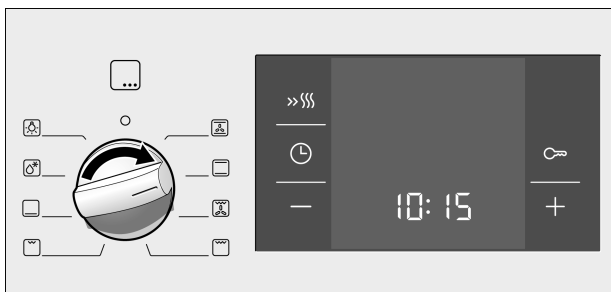
Nota

Se recomienda precalentar siempre el horno antes de introducir el alimento para evitar que se generen condensaciones en el cristal en exceso.

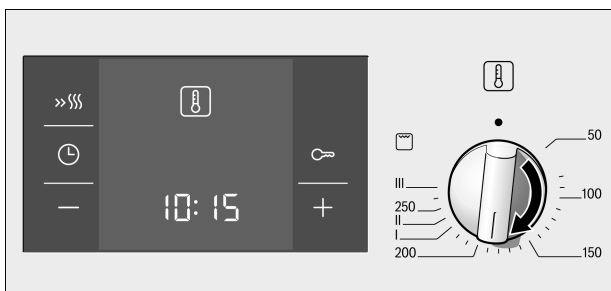
Tipo de calentamiento y temperatura

Ejemplo de la imagen: calor superior e inferior a 190 °C.

1. Seleccionar el tipo de calentamiento con el mando de funciones.



2. Seleccionar la temperatura o el nivel de grill con el mando de temperatura.



El horno empieza a calentarse.

Apagar el horno

Situar el mando de funciones en 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 mando correspondiente .

Calentamiento rápido

Con la función de calentamiento rápido, el horno alcanza la temperatura programada con gran rapidez.

El calentamiento rápido debe utilizarse para temperaturas superiores a los 100 °C. Son apropiados los siguientes tipos de calentamiento:

- Aire caliente 
- Calor superior e inferior 
- Calor inferior 

Para conseguir un resultado de cocción uniforme, el alimento no debe introducirse en el horno hasta que haya finalizado el calentamiento rápido.

1. Seleccionar el tipo de calentamiento y la temperatura.
2. Pulsar brevemente la tecla »»».

En el panel indicador se ilumina el símbolo »»». El horno empieza a calentarse.

Fin del calentamiento rápido

Suena una señal. El símbolo »»» desaparece del panel indicador. Introducir el alimento en el horno.

Cancelar el calentamiento rápido

Pulsar la tecla »»». El símbolo »»» desaparece del panel indicador.

Programar las funciones de tiempo

Este horno cuenta con distintas funciones de tiempo. Con la tecla  se activa el menú y se cambia entre las distintas funciones. Los símbolos de tiempo se mantienen iluminados mientras se realizan los ajustes. Los corchetes [] indican la función de tiempo seleccionada.

Es posible modificar una función de tiempo ya programada directamente con las teclas + o -, siempre que el símbolo de tiempo se encuentre entre corchetes.[].

Reloj avisador

Se puede utilizar el reloj avisador como un reloj temporizador de cocina.

El funcionamiento del reloj avisador no depende del funcionamiento del horno. El reloj avisador dispone de señal propia. De este modo se puede distinguir si ha finalizado el tiempo del reloj avisador o la desconexión automática del horno (duración del tiempo de cocción).

1. Pulsar una vez la tecla .

En el panel indicador se iluminan los símbolos de tiempo, los corchetes [] indican .

2. Programar el tiempo del reloj avisador con las teclas + ó -.

Tecla + valor propuesto = 10 minutos

Tecla - valor propuesto = 5 minutos

El tiempo programado se muestra transcurridos unos segundos. Se inicia el tiempo del reloj avisador. En el panel indicador se ilumina el símbolo  y se muestra el transcurso del tiempo del reloj avisador. Los demás símbolos de tiempo se apagan.

El tiempo del reloj avisador ha finalizado

Suena una señal. En el panel indicador se muestra 00:00. Apagar el reloj avisador con la tecla .

Modificar el tiempo del reloj avisador

Modificar el tiempo del reloj avisador con las teclas + ó -. El tiempo modificado se muestra transcurridos unos segundos.

Cancelar el tiempo del reloj avisador

Restablecer el tiempo del reloj avisador a 00:00 con la tecla -. El tiempo modificado se muestra transcurridos unos segundos. El reloj avisador se apaga.

Consultar los ajustes de tiempo

En caso de haber programadas varias funciones de tiempo, en el panel indicador se iluminan los símbolos correspondientes. El reloj avisador permanece activo. El símbolo  se encuentra entre corchetes y se muestra el transcurso del tiempo del reloj avisador. Para consultar el reloj avisador , la duración del tiempo de cocción , el tiempo de finalización  o la hora , pulsar repetidamente la tecla  hasta que los corchetes indiquen el símbolo deseado. El valor correspondiente se muestra durante unos segundos en el panel indicador.

Duración del tiempo de cocción

El horno permite programar la duración del tiempo de cocción para cada alimento. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente. De este modo se evita tener que interrumpir otras tareas para apagar el horno o que se sobrepase el tiempo de cocción por descuido.

Ejemplo de la imagen: duración del tiempo de cocción de 45 minutos.

1. Seleccionar el tipo de calentamiento con el mando de funciones.
2. Seleccionar la temperatura o el nivel de grill con el mando de temperatura.
3. Pulsar dos veces la tecla .

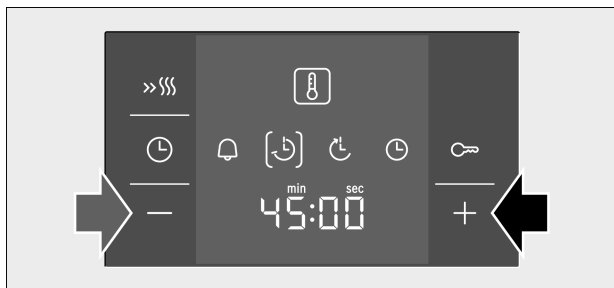
En el panel indicador se muestra 00:00. Se iluminan los símbolos de tiempo, los corchetes se sitúan junto a .



4. Programar la duración del tiempo de cocción con las teclas **+** ó **-**.

Valor recomendado de la tecla **+** = 30 minutos

Valor recomendado de la tecla **-** = 10 minutos



Tras unos segundos se enciende el horno. En el panel indicador se muestra el transcurso del tiempo de cocción y se ilumina el símbolo [⌚]. Los demás símbolos de tiempo se apagan.

El tiempo de cocción ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. En el indicador se muestra 00:00.

Pulsar la tecla ⌚. Programar un nuevo tiempo de cocción con las teclas + ó -.

O pulsar dos veces la tecla ⌚ y situar el mando de funciones en la posición cero. El horno está apagado.

Modificar la duración del tiempo de cocción

Modificar la duración del tiempo de cocción con las teclas + ó -. El tiempo modificado se muestra transcurridos unos segundos.

Si el reloj avisador está programado, pulsar antes la tecla ⌚.

Cancelar el tiempo de cocción

Restablecer el tiempo de cocción a 00:00 con la tecla -. El tiempo modificado se muestra transcurridos unos segundos. El tiempo se ha cancelado.

Si el reloj avisador está programado, pulsar antes la tecla ⌚.

Consultar los ajustes de tiempo

En caso de haber programadas varias funciones de tiempo, en el panel indicador se iluminan los símbolos correspondientes. El símbolo de la función de tiempo activa se encuentra entre corchetes.

Para consultar el reloj avisador ⌚, el tiempo de cocción ⌚, el tiempo de finalización ⌚ o la hora ⌚, pulsar repetidamente la tecla ⌚ hasta que los corchetes indiquen el símbolo deseado. El valor correspondiente se muestra durante unos segundos en el panel indicador.

Tiempo de finalización

El horno permite programar la hora a la que se desea tener el plato listo. En este caso, el horno se enciende automáticamente y se apaga a la hora deseada. P. ej., se puede introducir el alimento en el interior del horno por la mañana y programar el horno para que esté listo al mediodía.

Asegurarse de que los alimentos no se echan a perder por permanecer demasiado tiempo en el horno.

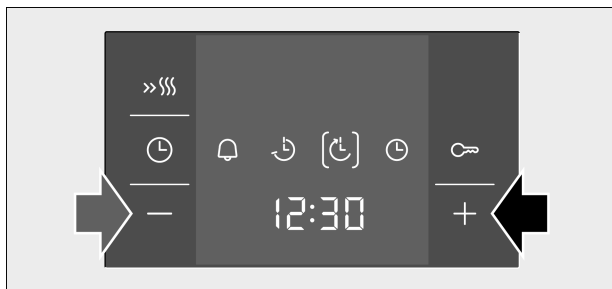
Ejemplo de la imagen: son las 10:30 h, el tiempo de cocción es de 45 minutos y el horno debe apagarse a las 12:30.

1. Ajustar el mando de funciones.
2. Ajustar el mando de temperatura.
3. Pulsar dos veces la tecla .
4. Programar la duración del tiempo de cocción con las teclas **+** ó **-**.
5. Pulsar la tecla .

Los corchetes indican el símbolo . Se muestra la hora a la que el plato estará listo.



6. Retrasar el tiempo de finalización con las teclas **+** ó **-**.



El horno muestra el tiempo programado tras unos segundos y queda ajustado en la posición de espera. En el panel indicador se muestra la hora a la que el alimento estará listo y el símbolo aparece entre corchetes. Los símbolos y se apagan. Cuando se enciende el horno se muestra el transcurso del tiempo de cocción y los corchetes indican el símbolo . El símbolo se apaga.

El tiempo de cocción ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. En el indicador se muestra 00:00. Pulsar la tecla . Programar un nuevo tiempo de cocción con las teclas **+** ó **-**. O pulsar dos veces la tecla y situar el mando de funciones en la posición cero. El horno está apagado.

Modificar el tiempo de finalización

Modificar el tiempo de finalización con las teclas **+** ó **-**. El tiempo modificado se muestra transcurridos unos segundos. Si el reloj avisador está programado, pulsar antes dos veces la tecla . No modificar el tiempo de finalización si el tiempo de cocción ha empezado a transcurrir. El resultado final podría variar.

Cancelar el tiempo de finalización

Restablecer el tiempo de finalización a la hora actual con la tecla **-**. El tiempo modificado se muestra transcurridos unos segundos. El horno se enciende. Si el reloj avisador está programado, pulsar antes dos veces la tecla .

Consultar los ajustes de tiempo

En caso de haber programadas varias funciones de tiempo, en el panel indicador se iluminan los símbolos correspondientes. El símbolo de la función de tiempo que está activa se encuentra entre corchetes.

Para consultar el reloj avisador ☹, la duración del tiempo de cocción ☺, el tiempo de finalización ☻ o la hora ☼, pulsar repetidamente la tecla ☼ hasta que los corchetes indiquen el símbolo deseado. El valor correspondiente se muestra durante unos segundos en el indicador.

Hora

Tras la conexión o tras un corte en el suministro eléctrico, en el panel indicador se ilumina el símbolo [☼] y cuatro ceros. Poner el reloj en hora.

1. Pulsar la tecla ☼.
Aparece la hora 12:00 .
2. Ajustar la hora con las teclas + ó -.

La hora se muestra transcurridos unos segundos.

Modificar la hora

No puede haber programada ninguna otra función de tiempo.

1. Pulsar cuatro veces la tecla ☼.
En el panel indicador se iluminan los símbolos de tiempo, los corchetes indican ☼.
2. Modificar la hora con las teclas + o -.

La hora programada se muestra transcurridos unos segundos.

Ocultar la hora

Es posible ocultar la hora. Consultar el capítulo *Modificar ajustes básicos*.

Seguro para niños

El horno cuenta con un seguro para niños para evitar que éstos lo enciendan accidentalmente.

El horno no reacciona a ningún ajuste. El reloj avisador y la hora pueden programarse con el seguro para niños activado.

Cuando el tipo de calentamiento y la temperatura o el nivel de grill están programados, el seguro para niños interrumpe el calentamiento.

Conectar el seguro para niños

No puede haber programada ninguna desconexión automática del horno ni ningún tiempo de finalización.

Pulsar la tecla  durante cuatro segundos aprox.

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

Desconectar el seguro para niños

Pulsar la tecla  durante aprox. cuatro segundos.

El símbolo  desaparece del indicador. El seguro para niños está desactivado.

Modificar los ajustes básicos

Este horno presenta distintos ajustes básicos. Estos ajustes pueden adaptarse a las necesidades propias del usuario.

Ajuste básico	Selección 1	Selección 2	Selección 3
c1 Indicación de la hora	Mostrar siempre el indicador*	ocultar el indicador	—
c2 Duración de la señal tras finalizar el tiempo de cocción o el tiempo del reloj avisador	aprox. 10 s	aprox. 2 min*	aprox. 5 min
c3 Tiempo de espera hasta que se aplica un ajuste	aprox. 2 s	aprox. 5 s*	aprox. 10 s

* Ajuste de fábrica

No puede haber programada ninguna otra función de tiempo.

1. Pulsar la tecla  durante aprox. 4 segundos.
En el panel indicador se muestra el ajuste básico actual para la hora, p. ej. c1 para la Selección 1.
2. Modificar el ajuste básico con las teclas **+** ó **-**.
3. Confirmar con la tecla .
En el panel indicador se muestra el siguiente ajuste básico. Pasar todos los niveles con la tecla  y modificar el ajuste con las teclas **+** ó **-**.
4. Pulsar la tecla  durante aprox. 4 segundos para finalizar.

Todos los ajustes básicos se han aplicado.

Los ajustes básicos pueden volverse a modificar en cualquier momento.

Nota

Si se desconecta el aparato de la red eléctrica o se produce un corte en el suministro eléctrico, no se guardan los ajustes realizados. El horno vuelve a tener los ajustes de fábrica.

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.

Consejos y advertencias

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 esta razón pueden resultar bastos al tacto, aunque no afecta a la protección anticorrosiva.

Productos de limpieza

Tener en cuenta las indicaciones de la tabla para no dañar las distintas superficies del horno empleando un producto de limpieza inadecuado.

No utilizar:

- productos de limpieza abrasivos o ácidos,
- estropajos o esponjas duras,
- limpiadores de alta presión o por chorro de vapor.

Lavar bien las bayetas nuevas antes de utilizarlas.

Zona	Productos de limpieza
Frontal del horno	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.
Acero inoxidable	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, maicena y clara de huevo, podría formarse corrosión debajo de estas manchas. En los centros del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados pueden adquirirse productos específicos para el cuidado del acero inoxidable que son aptos para las superficies calientes. Aplicar el producto de limpieza con un paño suave muy fino.
Cristal	Limpiacristales: Limpiar con un paño suave. No utilizar un rascador para vidrio.
Cristales de la puerta	Limpiacristales: Limpiar con un paño suave. No utilizar un rascador para vidrio.
Vidrio protector de la lámpara de iluminación del horno	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta.
Junta (no retirar)	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta. No frotar.
Rejillas	Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.
Accesorios	Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.

Limpiar las superficies catalíticas del horno

En algunos hornos, la pared posterior del interior del horno, las paredes laterales o el techo pueden estar revestidas con cerámica de alta porosidad. Este revestimiento absorbe las salpicaduras resultantes de hornear y asar, y las disuelve mientras el horno está en funcionamiento. Cuanto mayor sea la temperatura y más tiempo esté el horno en funcionamiento, mejor será el resultado.

Si la suciedad todavía persiste después de utilizar el horno varias veces, proceder del siguiente modo:

1. Limpiar la base, y las paredes que no estén dotadas de este revestimiento a fondo.
2. Ajustar el aire caliente .
3. Calentar el horno vacío y cerrado durante 2 horas aprox. a temperatura máxima.

El revestimiento de cerámica se regenera.

Eliminar los residuos de color marrón o blanco con agua y una esponja suave una vez se haya enfriado el horno.

Una decoloración ligera del revestimiento no afecta a la autolimpieza.

Consejos y advertencias

No utilizar nunca detergentes abrasivos. Estos rayan y deterioran la capa de alta porosidad.

No tratar la capa de cerámica con productos de limpieza para hornos.

Si por descuido cae producto de limpieza para hornos en alguna de estas placas, eliminarlo de forma inmediata con una esponja y agua abundante.

Emplear un paño de limpieza y agua caliente con un poco de jabón o vinagre.

En caso de suciedad fuerte, utilizar un estropajo metálico de acero fino o un producto de limpieza específico para hornos. Utilizar únicamente cuando el interior del horno esté frío.

No tratar las superficies autolimpiables con un estropajo metálico o con productos de limpieza para hornos.

Limpiar la base del horno y las paredes esmaltadas

Función luz

Conectar la lámpara del horno

Para facilitar la limpieza del horno es posible conectar la lámpara del interior del horno.

Girar el mando de funciones hasta la posición .

La lámpara se conecta. El mando de temperatura debe estar desconectado.

Desconectar la lámpara del horno

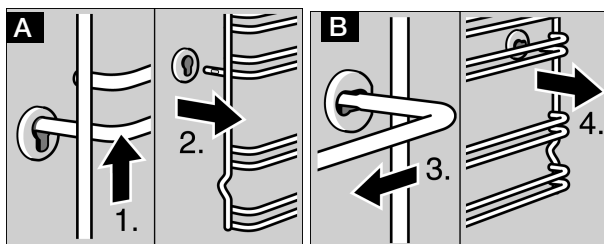
Girar el mando de funciones hasta la posición 0.

Descolgar y colgar las rejillas

Descolgar las rejillas

Es posible retirar las rejillas para limpiarlas. El horno debe estar frío.

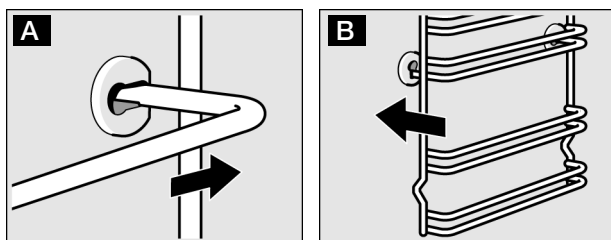
1. Levantar la rejilla por la parte delantera
2. y descolgarla. (figura A)
3. A continuación, tirar de la rejilla completamente hacia adelante
4. y extraerla. (figura B)



Limpiar las rejillas con lavavajillas y una esponja. Para las manchas resistentes se recomienda utilizar un cepillo.

Colgar las rejillas

1. Insertar primero la rejilla en la ranura trasera presionando un poco hacia atrás (figura A)
2. y, a continuación, introducirla en la ranura delantera. (figura B)



Las rejillas se ajustan a la izquierda y a la derecha. La curvatura debe estar siempre hacia abajo.

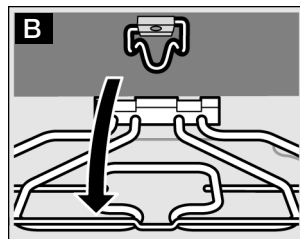
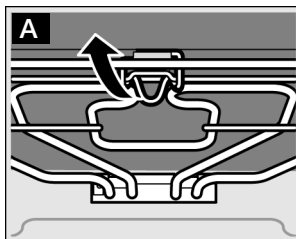
Abatir la resistencia del grill



Para facilitar la limpieza, en algunos hornos se puede abatir la resistencia del grill.

¡Peligro de quemaduras! El horno debe estar frío.

1. Tirar hacia delante del asa del grill abatible y empujarlo hacia arriba hasta oír que encaja. (figura A)
2. Al mismo tiempo, sujetar las resistencias del grill y plegarlas hacia abajo. (figura B)



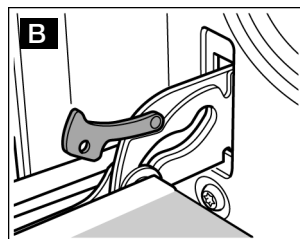
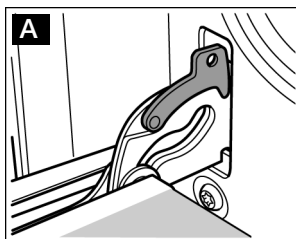
Una vez finalizada la limpieza, volver a desplazar hacia arriba las resistencias del grill. Empujar el asa del grill hacia abajo y encajar las resistencias del grill.

Descolgar y colgar la puerta del horno

Para facilitar el desmontaje de la puerta y la limpieza de los cristales se puede descolgar la puerta del horno.

Las bisagras de la puerta del horno están equipadas con una palanca de bloqueo. Cuando la palanca de bloqueo está cerrada (figura A), la puerta no puede descolgarse.

Si se abre la palanca de bloqueo para descolgar la puerta (figura B), las bisagras se bloquean. De esta manera, no pueden cerrarse de golpe.



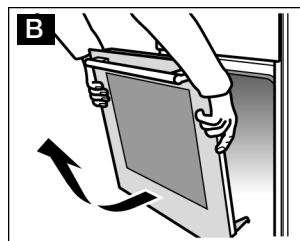
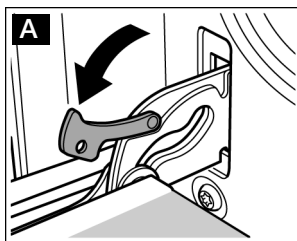


¡Peligro de lesiones! Si las bisagras no están bloqueadas con la palanca, podrían cerrarse de golpe.

Observar que las palancas de bloqueo estén siempre cerradas, excepto al descolgar la puerta, que las palancas deben estar abiertas.

Descolgar la puerta

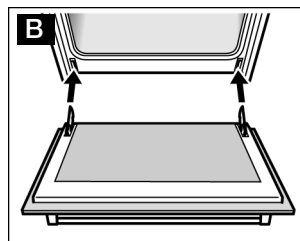
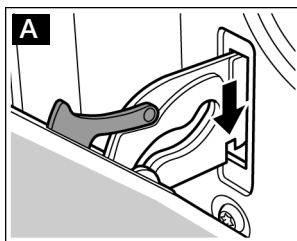
1. Abrir por completo la puerta del horno.
2. Sacar ambas palancas de bloqueo situadas a la derecha e izquierda. (Figura A)
3. Cerrar la puerta del horno hasta el tope. (figura B)
Agarrar la puerta con ambas manos a la derecha y a la izquierda. Cerrar un poco más y extraerla.



Colgar la puerta

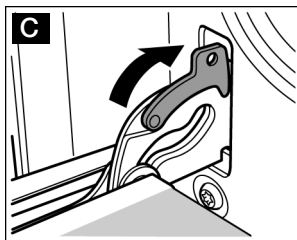
Volver a colgar la puerta siguiendo los mismos pasos en orden inverso.

1. Al volver a colgar la puerta, observar que ambas bisagras se ajusten exactamente dentro de sus respectivas aberturas. (Figura A)
2. La ranura inferior de las bisagras debe encajar a ambos lados. (Figura B)



Si no se montan adecuadamente las bisagras, se puede producir como consecuencia una desalineación de la puerta.

3. Cerrar de nuevo las palancas de bloqueo.
(figura C)
Cerrar la puerta del horno.



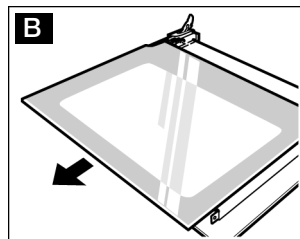
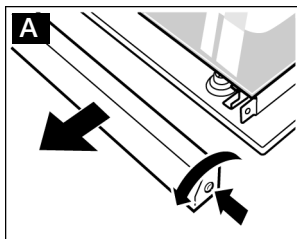
¡Peligro de lesiones! No tocar la bisagra en caso de que la puerta caiga involuntariamente o que una bisagra se cierre de golpe.
Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Montar y desmontar los cristales de la puerta

Desmontaje

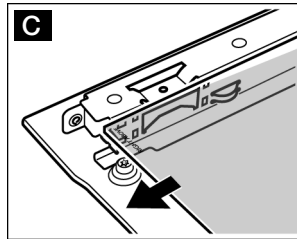
Es posible extraer los cristales de la puerta del horno para facilitar la limpieza.

1. Descolgar la puerta del horno y depositarla sobre un paño con el asa hacia abajo.
2. Destornillar la tapa en la parte superior de la puerta del horno. Para ello, aflojar los tornillos de la izquierda y derecha. (Figura A)
3. Alzar y extraer el cristal superior. (Figura B)



Para puertas de tres cristales realizar además el siguiente paso:

4. Extraer el cristal. (Figura C)



Limpiar los cristales con limpiacristales y un paño suave.

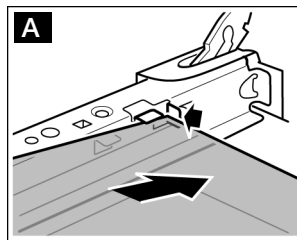
No utilizar limpiadores abrasivos o corrosivos, rascadores para vidrio ni estropajos metálicos duros, ya que el cristal podría dañarse.

Montaje

Para puertas de dos cristales realizar del paso 2 al 4.

1. Introducir el cristal hacia atrás inclinándolo. (Figura A)

Observar que la inscripción "Right above" se encuentre arriba a la derecha.



- 2.** Introducir el cristal superior hacia atrás inclinándolo. Con la superficie lisa hacia fuera.
- 3.** Colocar y enroscar la cubierta.
- 4.** Colgar la puerta del horno.

Volver a utilizar el horno cuando los cristales estén montados debidamente.

Qué hacer en caso de avería

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de avisar al Servicio de Asistencia Técnica, intentar solucionar la avería con ayuda de la siguiente tabla.

Tabla de averías

Avería	Posible causa	Solución/consejos
El horno no funciona.	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles que el fusible se halla en buen estado.
	Corte en el suministro eléctrico.	Comprobar si la luz de la cocina se enciende o si funcionan otros electrodomésticos.
En el indicador se ilumina  y ceros.	Corte en el suministro eléctrico.	Ajustar de nuevo la hora.
El horno no se calienta.	Hay polvo en los contactos.	Girar los mandos giratorios varias veces en ambas direcciones.

Mensajes de error

Cuando en el indicador aparece un mensaje de error con **E**, pulsar la tecla . El mensaje desaparece. Se borra la función de tiempo ajustada. Si el mensaje de error no desaparece, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Los siguientes mensajes de error pueden ser solucionados por el propio usuario.

Mensaje de error	Posible causa	Solución/consejos
E011	Una tecla se ha pulsado durante demasiado tiempo o está atascada.	Pulsar todas las teclas de forma individual. Comprobar si una tecla se ha atascado, está cubierta o sucia.



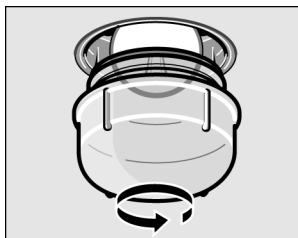
¡Peligro de descarga eléctrica!
Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

Cambiar la lámpara del horno

Si la lámpara del horno está deteriorada deberá sustituirse. Pueden adquirirse lámparas de recambio resistentes a la temperatura a través del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados. Utilizar sólo estas lámparas.



1. ¡Peligro de descarga eléctrica!
Desconectar el aparato de la red eléctrica.
Asegurarse de que está bien desconectado.
2. Poner un paño de cocina dentro del horno frío para evitar daños.
3. Retirar el cristal protector desenroscándolo hacia la izquierda.



4. Sustituir la lámpara por un tipo de lámpara similar.
5. Volver a enroscar el cristal protector.
6. Retirar el paño de cocina y volver a conectar el aparato a la red eléctrica.

Cristal protector

Se tienen que cambiar los cristales protectores deteriorados.

Los cristales protectores se consiguen en el Servicio de Asistencia Técnica. Indicar el n.º de producto y el n.º de fabricación del aparato.

Servicio de Asistencia Técnica

N.º de producto y n.º de fabricación

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica está a disposición del usuario para efectuar la reparación del aparato, realizar la compra de accesorios o repuestos y realizar cualquier consulta relacionada con nuestros productos o servicios.
Los datos de nuestro Servicio de Asistencia Técnica se pueden encontrar en la documentación adjunta.

Al contactar con nuestro Servicio de Asistencia Técnica, indicar el número de producto (E) y el número de fabricación (FD) del aparato.
La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en el lateral derecho de la puerta del horno.
A fin de evitarse molestias en caso necesario, 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.	N.º FD:
Servicio de Asistencia Técnica 🏠	

Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente

En este capítulo le ofrecemos consejos sobre cómo ahorrar energía durante el ciclo de horneado y asado, así como sobre el modo adecuado de eliminar el aparato.

Ahorrar energía

Precalentar el horno sólo cuando se indique en la receta o en las tablas.

Utilizar moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro. Absorberán mejor el calor.

Abrir la puerta del horno lo menos posible durante el ciclo de 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 introducir dos moldes rectangulares juntos.

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

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Deseche el embalaje de forma ecológica.

Este aparato está identificado conforme a la Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos RAEE 2002/96/CE.

Esta directiva define el marco para el reciclaje y reutilización de aparatos usados en todo el territorio europeo.

Tablas y sugerencias

Aquí se encuentra una selección de platos y los ajustes óptimos para elaborarlos. Se puede consultar qué accesorios se pueden utilizar y a qué altura se deben colocar. Además se encuentran sugerencias sobre los recipientes y la preparación, y una pequeña ayuda por si alguna vez algo sale mal.

Si se quiere utilizar una receta propia, se puede orientar por un producto similar que figure en la tabla de cocción.

Pasteles y repostería

Moldes para hornear

Los moldes más idóneos son los metálicos de color oscuro.

Colocar el molde siempre en la parrilla.

Tablas

El cuadro de cocción siguiente ha sido elaborado exclusivamente a partir de la colocación de los alimentos con el horno frío. Así se ahorra energía. Si se precalienta el horno, los tiempos de horneado indicados se acortan de 5 a 10 minutos.

En las tablas se puede consultar el tipo de calentamiento que mejor se ajusta al tipo de pastel o pastas. La temperatura y la duración de la cocción en el horno dependen de la cantidad y consistencia de la masa. Por esta razón en las tablas de cocción se reseñan siempre unos márgenes de tiempo. Probar primero con el valor más bajo. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme. En caso necesario, se puede subir la temperatura la próxima vez.

En el apartado "Consejos prácticos para el horneado", se facilita información adicional.

Pasteles para preparar en moldes	Molde sobre la parrilla	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Tarta	Molde para tartas de hojalata, Ø 31 cm	1		220-240	40-50
		2+3		190-210	45-55
Quiche	Molde para tartas de hojalata, Ø 31 cm	1		210-230	40-50
Pasteles*	Molde para pasteles de hojalata, 28 cm	2		180-200	50-60

* Para hornear más de un pastel a la vez, colocar varios moldes sobre la parrilla.

Pasteles en la bandeja de horno		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Pizzas	Bandeja de horno	2		210-230	25-35
	Bandeja de aluminio + bandeja esmaltada plana*	2+3		180-200	35-45
	Bandeja de aluminio + bandeja esmaltada profunda*	2+4		180-200	35-45
Pasta de hojaldre	Bandeja de horno	3		170-190	20-30
	Bandeja de aluminio + bandeja esmaltada plana*	2+3		170-190	35-45
	Bandeja de aluminio + bandeja esmaltada profunda*	2+4		170-190	35-45

* Al hornear a dos niveles, colocar siempre la bandeja de aluminio en el nivel inferior y la bandeja esmaltada profunda siempre en el nivel superior.

Es posible adquirir una bandeja de horno adicional en el comercio especializado o en el servicio de asistencia técnica.

Pan y panecillos		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Pan de levadura con 1,2 kg de harina*, (precalentar)	Bandeja esmaltada	2		270	8
				200	35-45
Pan de masa fermentada con 1,2 kg de harina*, (precalentar)	Bandeja esmaltada	2		270	8
				200	40-50
Panecillos (p ej. de centeno)	Bandeja esmaltada	3		200-220	20-30

* No verter nunca agua directamente en el interior del horno caliente.

Repostería		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Pastas y galletas	Bandeja 2 bandejas*	3		150-170	10-20
		2+3		140-160	25-35
Merengues	Bandeja	3		80-100	120-150
Buñuelos de viento	Bandeja	2		190-210	30-40
Almendrados	Bandeja 2 bandejas*	3		100-120	30-40
		2+3		100-120	35-45

* Al hornear a dos niveles, colocar siempre la bandeja esmaltada por encima.

Las bandejas adicionales pueden adquirirse como accesorios opcionales en comercios especializados.

Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

Si se quiere utilizar una receta propia.	Se puede orientar por un producto semejante que figure en la tabla de cocción.
Manera de comprobar si el pastel de masa batida ya está en su punto.	Unos 10 minutos antes de que finalice el tiempo de horneado señalado en la receta, pinchar el pastel en su punto más alto con un palillo de madera fino. Si el palillo sale limpio sin restos de masa, el pastel está listo.

La tarta quedó aplastada.	La próxima vez, emplear menos líquido o seleccionar una temperatura de horneado 10 grados inferior. Observar los períodos de tiempo reseñados en la receta para batir la masa.
La tarta se ha hinchado bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura.	No engrasar el molde. Una vez terminado el pastel, desprenderlo con cuidado del molde, con ayuda de un cuchillo.
El pastel sale demasiado dorado por arriba.	Colocar el pastel a más profundidad en el horno, seleccionar una temperatura de horneado más baja y dejarlo cocer durante más tiempo.
El pastel sale demasiado seco.	Pinchar varias veces con un palillo el pastel ya terminado. Verter sobre éste unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. La próxima vez, seleccionar una temperatura de horneado 10 grados superior y reducir el tiempo de horneado.
El pan o la repostería (por ejemplo, tarta de requesón) tienen una buena apariencia por fuera, pero por dentro están pastosos (húmedos, con zonas mojadas).	La próxima vez, emplear menos líquido y dejar el producto durante un poco de más tiempo en el horno, a una temperatura inferior. En los pasteles con revestimiento jugoso, hornear primero la base. A continuación, esparcir sobre la base del pastel almendras picadas o pan rallado, antes de poner la guarnición. Observar las indicaciones de la receta y los tiempos de cocción.
Las pastas se han dorado de forma irregular.	Seleccionar una temperatura inferior; las pastas quedarán más uniformes. Hornear las pastas más delicadas con calor superior e inferior  a un nivel. El papel de hornear que sobresale puede influir también en la circulación del aire. Cortarlo siempre a la medida de la bandeja.
Se ha horneado a diferentes niveles. En la bandeja superior las pastas han quedado de un color más oscuro que en la inferior.	Para hornear a diferentes niveles, utilizar siempre el aire caliente  . Aunque se coloquen varias bandejas para su horneado simultáneo, ello no significa que deban estar listas al mismo tiempo.
Al hornear pasteles jugosos se produce agua de condensación.	Al hornear se puede generar vapor de agua. Una parte de este vapor se evacua por la manilla de la puerta del horno, pudiéndose condensar en el panel de mandos o en los frontales de los muebles adyacentes en forma de gotas de agua. Viene condicionado físicamente.

Carne, aves, pescado

Recipiente

Se puede utilizar cualquier recipiente resistente al calor.

Colocar los recipientes siempre en el centro de la parrilla.

Los recipientes de vidrio calientes deben ponerse sobre un paño de cocina seco. El cristal puede estallar si la base de apoyo está húmeda o fría.

Consejos prácticos para asar

El resultado de un asado depende de la clase y calidad de la carne empleada.

En caso de preparar asados de carne magra, agregar 2 ó 3 cucharadas soperas de líquido. En caso de preparar un estofado de carne, agregar de 8 a 10 cucharadas soperas de líquido, según el tamaño de la pieza de carne.

A las piezas de carne se les debería dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción.

Una vez que el asado esté listo debe dejarse reposar unos 10 minutos en el horno desconectado con la puerta cerrada. De esta manera se puede repartir mejor el jugo de la carne.

Consejos prácticos para asar al grill

Preparar los platos al grill siempre con el horno cerrado.

Los trozos de carne para asar en el grill deberán ser en lo posible igual de gruesos. Deben tener como mínimo un grosor de entre 2 y 3 cm, a fin de que queden doradas de modo uniforme y conserven todo su jugo. Sazonar los bistecs sólo después de asarlos.

Colocar las lonchas directamente sobre la parrilla. En caso de querer preparar una sola pieza, colocarla en la parte central de la parrilla. Ahí saldrá mejor. Introducir adicionalmente la bandeja esmaltada en la altura 1. Aquí se recoge el jugo de la carne y el horno queda más limpio.

Dar la vuelta a las piezas una vez transcurridas las dos terceras partes del tiempo señalado.

La resistencia del grill se conecta y desconecta automáticamente. Esto es normal. La frecuencia con que esto sucede depende de la potencia que se haya seleccionado.

Carne

La tabla de cocción siguiente ha sido calculada exclusivamente para la colocación de los alimentos estando el horno frío. Los tiempos consignados en el cuadro sólo tienen valor orientativo y pueden variar en función de la calidad y naturaleza de la carne.

Carne	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, grill	Duración, en minutos
Estofado de buey (p. ej. costillar)	1 kg	cerrado	2		220-240	90
	1,5 kg		2		210-230	110
	2 kg		2		200-220	130
Lomo de vaca	1 kg	abierto	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Roastbeef poco hecho*	1 kg	abierto	1		210-230	40
Bistecs, bien hechos		Parrilla***	5		3	20
Bistecs, poco hechos		Parrilla***	5		3	15
Carne de cerdo sin corteza de tocino (p. ej. cuello)	1 kg	abierto	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	140
	2 kg		1		170-190	160
Carne de cerdo con corteza de tocino** (p. ej. espalda, pierna)	1 kg	abierto	1		180-200	120
	1,5 kg		1		170-190	150
	2 kg		1		160-180	180
Costillar de cerdo ahumado, con hueso	1 kg	cerrado	2		210-230	70
Asado de carne picada	750 g	abierto	1		170-190	70
Salchichas	aprox. 750 g	Parrilla***	4		3	15
Asado de ternera	1 kg	abierto	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120

Carne	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, grill	Duración, en minutos
Pierna de cordero deshuesada	1,5 kg	abierto	1		150-170	110
* Dar la vuelta al roastbeef al transcurrir la mitad del tiempo. Terminada la cocción, envolverlo en papel de aluminio y dejarlo reposar en el horno durante 10 minutos. ** Practicar varios cortes en la corteza de la carne de cerdo. En caso de tener previsto dar la vuelta a la carne, colocarla primero con la corteza hacia abajo en el recipiente. *** Introducir la bandeja esmaltada a la altura 1.						

Aves

El cuadro de cocción siguiente ha sido calculado exclusivamente para la colocación de los alimentos en el horno frío.

Las indicaciones del peso de la tabla se refieren a aves sin relleno y preparadas para asar.

Si se asa al grill directamente sobre la parrilla, colocar la bandeja esmaltada a la altura 1.

Al preparar patos o gansos, pinchar repetidas veces la piel de las aves debajo de las alas: de este modo la grasa puede salir perfectamente.

Dar la vuelta a la pieza entera de ave una vez transcurridas las dos terceras partes del tiempo de cocción.

La carne de ave adquiere un delicioso dorado crujiente si, cuando está terminando el tiempo de cocción, se unta con mantequilla, agua con sal o con zumo de naranja.

Aves	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración, en minutos
Mitades de pollo, de 1 a 4 piezas	de 400 g cada pieza	Parrilla	2		200-220	40-50
Pollo trinchado	de 250 g cada pieza	Parrilla	2		200-220	30-40
Pollo, entero de 1 a 4 unidades	de 1 kg cada unidad	Parrilla	2		190-210	50-80
Pato	1,7 kg	Parrilla	2		180-200	90-100
Ganso	3 kg	Parrilla	2		170-190	110-130

Aves	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración, en minutos
Pavo joven	3 kg	Parrilla	2		180-200	80-100
2 muslos de pavo	de 800 g cada pieza	Parrilla	2		190-210	90-110

Pescado

El cuadro de cocción siguiente ha sido calculado exclusivamente para la colocación de los alimentos con el horno frío.

Pescado	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, escalón del grill	Duración, minutos
Pescado asado al grill	de 300 g	Parrilla*	3		2	20-25
	1 kg		2		180-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Rodajas de pescado	de 300 g cada pieza	Parrilla*	4		2	20-25

* Introducir la bandeja esmaltada a la altura 1.

Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill

No aparecen referencias en el cuadro orientativo relativas al peso del asado que se desea preparar.	Programar el peso inferior más próximo y prolongar la duración del ciclo de cocción.
¿De qué manera se puede comprobar si el asado está en su punto?	Utilizar un termómetro para carne (disponible en comercios especializados) o realizar la “prueba de la cuchara”. Presionar el asado con la cuchara. Si la carne es consistente frente a la presión ejercida con la cuchara, está en su punto; si no, deberá permanecer algún tiempo más en el horno.
El asado ha quedado demasiado oscuro y la corteza está quemada en varios puntos.	Verificar que la altura y la temperatura seleccionadas sean correctas.

El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.	La próxima vez, utilizar un recipiente de menor tamaño o agregar más líquido.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa no ha tomado color y parece aguada.	La próxima vez, utilizar un recipiente de mayor tamaño o agregar menos líquido.
Al hacer la salsa del asado se produce vapor de agua.	Una parte importante de este vapor se evacúa a través de la salida de vahos, pudiéndose condensar en el cuadro de mandos más frío o en los frontales de los muebles adyacentes, en forma de gotas de agua. Esto obedece a razones de carácter físico.

Gratinados, soufflés, tostadas

El cuadro de cocción siguiente ha sido calculado exclusivamente para la colocación de los alimentos en el horno frío.

Plato	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, escalón del grill	Duración minutos
Soufflés dulces (p. ej. soufflé de requesón con fruta)	Molde para soufflés	2		180-200	40-50
Gratinados sazonados, con ingredientes cocinados (p. ej. gratinado de pasta)	Molde para gratinar o bandeja esmaltada	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Gratinados sazonados, con ingredientes crudos* (p. ej. gratinado de patatas)	Molde para soufflés o bandeja esmaltada	2		150-170	50-60
		2		150-170	50-60
Dorar tostadas	Parrilla	5		3	4-5
Gratinar tostadas	Parrilla**	4		3	5-8

* El gratinado no deberá tener una altura superior a 2 cm.

** Introducir la bandeja esmaltada siempre en la altura 1.

Descongelar

Extraer el alimento de su envase, ponerlo en un recipiente adecuado y colocarlo sobre la parrilla.

Observar las indicaciones del fabricante que aparecen en el envoltorio.

Los tiempos de descongelar dependen de la naturaleza y cantidad de los alimentos que se desean descongelar.

Plato	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C
Productos congelados* p. ej. tartas de nata, de crema, tartas con glaseado de chocolate o azúcar, frutas, pollo, salchichas y carne, pan, panecillos, pasteles y otras pastas	Parrilla	2		El mando de temperatura permanece desconectado.
* Cubrir los alimentos congelados con una lámina apta para el microondas. Las piezas de ave se colocan con la pechuga sobre el plato.				

Desecar

Emplear únicamente fruta y verdura en perfecto estado y lavarla siempre a fondo.

Dejar escurrir bien el agua y secarlas completamente.

Cubrir la bandeja esmaltada y la parrilla con papel especial para hornear o con papel pergamino.

Plato	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración, en horas
600 g de manzanas en rodajas	2+3		80	aprox. 5
800 g de peras cortadas a trozos	2+3		80	aprox. 8
1,5 kg de ciruelas	2+3		80	aprox. 8-10
200 g de hierbas aromáticas, limpias	2+3		80	aprox. 1½ horas

Nota Si las frutas o verduras contienen mucho jugo o agua, habrá que darles la vuelta varias veces. Una vez desecada, apartarla inmediatamente del papel.

Alimentos precocinados congelados

Observar las indicaciones del fabricante que aparecen en el envoltorio.

El cuadro de cocción siguiente ha sido calculado exclusivamente para la colocación de los alimentos en el horno frío.

Plato		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración, en minutos
Patatas fritas*	Parrilla o bandeja esmaltada	3		210-230	25-30
Pizza*	Parrilla	2		200-220	15-20
Pizza-baguette*	Parrilla	2		200-220	15-20

* Colocar papel de hornear sobre el accesorio. Comprobar que el papel de hornear sea el adecuado para esta temperatura.

Nota La bandeja se puede deformar durante el horneado de productos congelados. Esto se debe a las diferencias de temperatura que sufren los accesorios. La deformación desaparece durante el horneado.

Cocción de mermeladas

Preparativos: Utilizar tarros y anillos de goma limpios y en perfecto estado. Los tarros deberán ser, en lo posible, del mismo tamaño. Los valores de la tabla se refieren a tarros redondos con una capacidad de 1 litro. ¡Atención! No utilizar tarros de mayor tamaño o altura. Las tapas podrían estallar.

Emplear únicamente fruta y verdura en perfecto estado. Lavarlas siempre a fondo.

Verter la fruta o la verdura en los tarros. Volver a limpiar, si es necesario, los bordes del tarro. Tienen que estar limpios. Colocar el anillo de goma y la tapa, estando mojados, sobre el tarro lleno. Cerrar los tarros con una abrazadera.

No introducir más de seis frascos al mismo tiempo en el horno.

Los tiempos indicados son valores orientativos. La temperatura ambiente, el número de tarros y la temperatura del contenido del tarro pueden influir sobre dichos valores, haciéndolos divergir. Antes de desconectar el horno, cerciorarse de que el contenido de los tarros esté burbujeando realmente.

Así se programa

1. Colocar la bandeja esmaltada plana en la altura 2. Poner los frascos sobre la bandeja de modo que no entren en contacto uno con otro.
2. Verter medio litro de agua caliente (aprox. 80 °C) en la bandeja esmaltada plana.
3. Cerrar la puerta del horno.
4. Colocar el mando de funciones en .
5. Ajustar el mando de temperatura entre 170 y 180 °C.

Cocción de mermeladas

En cuanto empiecen a aparecer burbujas dentro de los tarros a intervalos breves - una vez transcurridos de 40 a 50 minutos - desconectar el mando de temperatura. El mando de funciones se mantiene conectado.

Una vez transcurridos de 25 a 35 minutos del calor residual del horno, retirar los tarros del mismo. Si se dejan enfriar durante un período prolongado en el horno, se fomenta la aparición de gérmenes y la acidulación de la mermelada. Desconectar el mando de funciones.

Fruta en tarros de 1 litro de capacidad	a partir de la aparición de las burbujas	Calentamiento posterior
Manzanas, grosellas, fresas	Desconexión	aprox. 25 minutos
Cerezas, albaricoques, melocotones, grosellas	Desconexión	aprox. 30 minutos
Puré de manzana, peras, ciruelas	Desconexión	aprox. 35 minutos

Cocción de verduras

En cuanto empiecen a ascender burbujas en el tarro, reducir la temperatura de 120 a 140 °C con el mando de temperatura. Consultar en la tabla cuándo debe desconectarse el mando de temperatura. Dejar las verduras en el horno unos 30-35 minutos más. Durante este tiempo, el mando de funciones se mantiene conectado.

Verduras con caldo frío en tarros de un litro de capacidad	a partir de la aparición de las burbujas 120-140 °C	Calentamiento posterior
Pepinos	-	aprox. 35 minutos
Remolacha roja	aprox. 35 minutos	aprox. 30 minutos
Col de Bruselas	aprox. 45 minutos	aprox. 30 minutos
Judías, colinabo, lombarda	aprox. 60 minutos	aprox. 30 minutos
Guisantes	aprox. 70 minutos	aprox. 30 minutos

Retirar los tarros del horno

Al retirar los tarros del horno, no colocarlos sobre una base fría o húmeda; los tarros podrían estallar.

Comidas normalizadas

Según la norma DIN 44547 y EN 60350

Hornear

El cuadro de cocción siguiente ha sido calculado exclusivamente para la colocación de los alimentos en el horno frío.

Plato	Accesorios y consejos y advertencias	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración cocción, en minutos
Galletas de mantequilla	Bandeja esmaltada plana	2		160-170	20-30
	Bandeja esmaltada profunda	3		160-170	30-40
	Bandeja de aluminio + bandeja esmaltada plana*	2+3		140-160	20-30
	Bandeja de aluminio + bandeja esmaltada profunda*	2+4		140-160	20-30

Plato	Accesorios y consejos y advertencias	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración cocción, en minutos
Pastelitos 20 piezas	Bandeja	3		160-180	20-30
Pastelitos 20 piezas por bandeja (precalentar)	Bandeja de aluminio + bandeja esmaltada plana*	2+3		150-170	25-35
	Bandeja de aluminio + bandeja esmaltada profunda*	2+4		150-170	25-35
Bizcocho de agua	Molde desarmable	1		160-180	30-40
Pastel plano de levadura	Bandeja esmaltada	3		170-190	40-50
	Bandeja de aluminio + bandeja esmaltada plana*	2+3		150-170	30-45
	Bandeja de aluminio + bandeja esmaltada profunda*	2+4		150-170	30-45
Pastel de manzana recubierto	2 parrillas* + 2 moldes desarmables de hojalata Ø 20 cm**	2+3		190-210	70-80
	Bandeja esmaltada + 2 moldes desarmables de hojalata Ø 20 cm**	1		200-220	70-80

* Al hornear a dos niveles, colocar siempre la bandeja de aluminio en el nivel inferior y la bandeja esmaltada profunda siempre en el nivel superior.

** Colocar los pasteles en diagonal sobre la accesorios.

Las parrillas y las bandejas de horno pueden adquirirse como accesorios opcionales en comercios especializados.

Asar al grill

El cuadro de cocción siguiente ha sido calculado exclusivamente para la colocación de los alimentos en el horno frío.

Plato	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Nivel del grill	Duración minutos
Dorar tostadas (precalentar 10 min.)	Parrilla	5		3	1-2
Hamburguesa de ternera 12 unidades*	Parrilla	4		3	25-30

* Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo. Introducir la bandeja esmaltada siempre a la altura 1.

Recomandări și indicații de siguranță	54
Înainte de montare	54
Instrucțiuni pentru siguranța dvs.	55
Cauzele daunelor	56
Noul dvs. cuptor	58
Panoul de comandă	58
Comandă de funcții	59
Taste și afișaj	60
Comanda de temperatură	60
Spațiul de coacere	61
Accesorii	61
Înainte de prima utilizare	63
Setarea orei	63
Încălzirea cuptorului	64
Curățarea accesoriilor	64
Setarea cuptorului	64
Modul de încălzire și temperatura	65
Încălzire rapidă	66
Setarea funcțiilor de timp	66
Ceas cu alarmă	67
Durata de preparare	68
Timpul final	69
Ora curentă	71
Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	72
Modificarea setărilor de bază	73
Întreținerea și curățarea	74

Produse de curățare	74
Funcția lumină	76
Montarea și demontarea suporturilor pentru tăvi .	77
Rabatarea rezistenței grillului	78
Scoaterea și remontarea ușii cuptorului	78
Montarea și demontarea geamurilor ușii	80
Cum se procedează în cazul unei defecțiuni?	82
Tabel de defecțiuni	82
Schimbarea becului cuptorului	83
Geamul protector	83
Serviciu de asistență tehnică	84
Recomandări pentru economisirea energiei și pentru protecția mediului	85
Economisirea energiei	85
Eliminarea reziduurilor cu protejarea mediului înconjurător	85
Tabele și sugestii	86
Prăjituri și produse de cofetărie	86
Sugestii și sfaturi practice pentru coacere	88
Carne, pasăre, pește	89
Sfaturi practice pentru prepararea convențională și la grill a fripturii	93
Feluri gratinate, sufleuri, tostadas	94
Decongelarea	94
Deshidratare	95
Semipreparate congelate	95
Prepararea gemurilor	96
Feluri de mâncare conform normelor	98

Recomandări și indicații de siguranță

Citiți cu atenție instrucțiunile din acest manual. Păstrați instrucțiunile de utilizare și de montare. În cazul transferului aparatului către alte persoane, se va include manualul corespunzător.

Aceste instrucțiuni de utilizare sunt valabile atât pentru cuptoarele independente, cât și pentru cele polivalente. În cazul cuptoarelor polivalente, se vor citi instrucțiunile de utilizare anexate plitei pentru a cunoaște modul de funcționare a comenzilor acesteia.

Înainte de montare

Deteriorare în timpul transportului

Verificați aparatul după ce-l scoateți din ambalaj. În cazul deteriorării în timpul transportului, nu conectați aparatul.

Conectare electrică

Numai un tehnician specializat autorizat poate conecta aparatul. Garanția se anulează în cazul deteriorării datorate unei conectări incorecte.

Înainte de prima utilizare a aparatului, trebuie să vă asigurați că instalația electrică din casa dumneavoastră are împământare și îndeplinește toate condițiile de siguranță în vigoare. Montarea și conectarea aparatului dvs. trebuie să fie efectuate de către un tehnician autorizat.

Utilizarea acestui aparat fără legătură la pământ sau în situația unei instalări incorecte poate cauza, chiar dacă numai în circumstanțe puțin probabile, rănire gravă (leziuni personale și deces prin electrocutare). Producătorul nu răspunde de funcționarea inadecvată și de posibilele daune cauzate de instalații electrice inadecvate.

Instrucțiuni pentru siguranța dvs.

Acest aparat este destinat numai uzului menajer. Utilizați aparatul exclusiv pentru pregătirea mâncărilor.

Este interzisă utilizarea aparatului de către adulți și copii nesupravegheați,

- dacă aceștia nu sunt capabili din punct de vedere fizic sau psihic sau
- sau dacă acestora le lipsesc cunoștințele și experiența necesară.

Nu permiteți niciodată copiilor să se joace cu aparatul.

Ușa cuptorului

Ușa cuptorului trebuie să rămână închisă când cuptorul este în funcțiune. Ca măsură de precauție, se recomandă ca ușa cuptorului să fie permanent ținută închisă, inclusiv când cuptorul este închis.

Nu trageți, nu vă așezați și nu vă jucați cu ușa cuptorului, nici când este închisă.

Spațiu de coacere fierbinte

Pericol de arsuri!

Nu atingeți niciodată suprafețele interioare fierbinți ale spațiului de coacere și elementele de încălzire.

Deschideți ușa aparatului cu atenție. Se poate degaja abur fierbinte.

Țineți copiii mici la distanță.

Pericol de incendiu!

Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile în spațiul de coacere.

Nu deschideți sub nicio formă ușa aparatului când iese fum din aparat. Opriți aparatul. Scoateți fișa de rețea din priză și deconectați siguranța de la tabloul de siguranțe.

Pericol de scurtcircuit!

Nu prindeți niciodată cablurile aparatelor electrice în ușa fierbinte a aparatului. Izolația cablului se poate topi.

Pericol de opărire!
Nu turnați niciodată apă în spațiul de coacere fierbinte. Se va degaja abur fierbinte.

Pericol de arsuri!
Nu preparați niciodată sortimente cu cantități mari de băuturi alcoolice cu un procent ridicat de alcool. Aburii de alcool se pot aprinde în spațiul de coacere. Utilizați numai cantități mici de băuturi cu procent ridicat de alcool și deschideți cu precauție ușa aparatului.

Accesorii și veselă fierbinți

Pericol de arsuri!
Nu scoateți niciodată accesoriile sau vesela fără mănuși protectoare din spațiul de coacere.

Reparații neautorizate

Pericol de electrocutare!
Reparațiile neautorizate sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor este permisă numai unui tehnician din unitatea de service abilitată, instruit de firma noastră.

Dacă aparatul este defect, scoateți fișa de rețea din priză și deconectați siguranța de la tabloul de siguranțe. Chemați unitatea de service abilitată.

Siguranță suplimentară a ușii

La anumite rețete care presupun timpi prelungiți de coacere la temperaturi înalte, ușa cuptorului poate ajunge la o temperatură ridicată.

Dacă aveți copii mici acasă, supravegheați-i cât timp funcționează cuptorul.

Adițional, există un dispozitiv de protecție care împiedică un contact direct cu ușa cuptorului. Acest accesoriu opțional (671383) se poate solicita prin intermediul Serviciului nostru de Asistență Tehnică.

Cauzele daunelor

Accesorii, recipiente, peliculă, folie pentru gătit la cuptor sau folie de aluminiu la baza cuptorului

Nu așezați niciun accesoriu la baza cuptorului. Nu acoperiți baza cuptorului cu niciun tip de peliculă sau folie. Nu așezați niciun recipient la baza cuptorului dacă temperatura este reglată la peste 50 °C.

Se va încălzi excesiv. În felul acesta timpul de copt și de gătit nu vor mai fi valabile și se va deteriora smalțul.

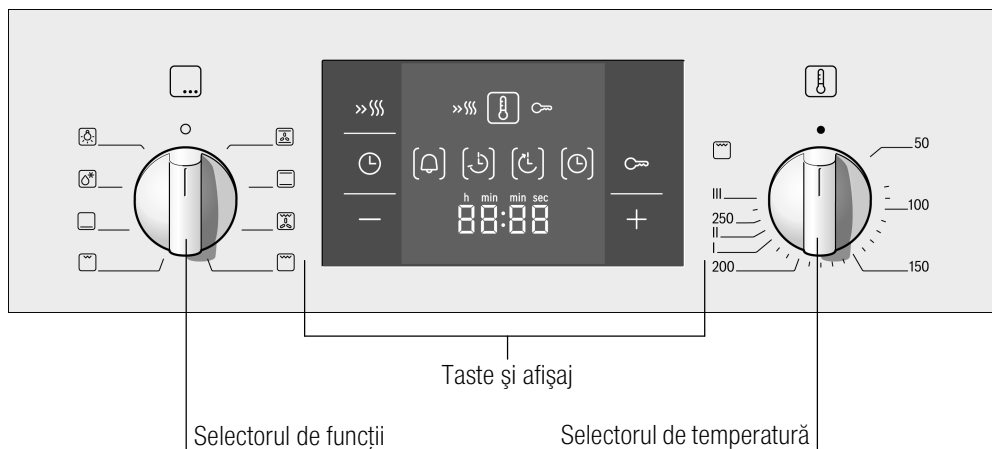
Apă în cuptorul încins	Nu vărsați apă în interiorul cuptorului când acesta este încins. Se vor forma vapori de apă. Oscilația termică poate provoca deteriorarea smalțului și a accesoriilor.
Alimente lichide	Nu păstrați alimente lichide o perioadă de timp prelungită în interiorul cuptorului și cu ușa închisă. Se va deteriora smalțul.
Zeamă de fructe	Nu umpleți excesiv tava în care se pregătesc prăjituri cu fructe zemoase. Zeama fructelor care se scurge din tavă va lăsa pete care nu se vor putea elimina. Utilizați tava emailată adâncă de fiecare dată când e posibil.
Lăsați să se răcească cu ușa deschisă	Lăsați să se răcească cuptorul doar cu ușa deschisă. Suprafețele mobilelor aflate în apropiere se pot deteriora în timp, chiar dacă ușa cuptorului este numai puțin deschisă.
Garnitura cuptorului foarte murdară	Când garnitura cuptorului este foarte murdară, ușa acestuia nu se închide bine în timpul funcționării. Suprafețele mobilelor aflate în apropiere se pot deteriora. Păstrați permanent curată garnitura cuptorului.
Ușa cuptorului ca suprafață de sprijin	Nu vă sprijiniți și nu vă așezați pe ușa deschisă a cuptorului. Nu așezați nici un recipient sau accesoriu pe ușa cuptorului.
Transportul aparatului	Nu transportați și nu apucați aparatul de mânerul ușii; ■ mânerul ușii nu suportă greutatea aparatului și se poate rupe ■ geamul ușii s-ar putea deplasa și provoca un decalaj între partea din față a cuptorului și geamul ușii.

Noul dvs. cuptor

Aici faceți cunoștință cu noul dvs. cuptor. Vă explicăm panoul de operare și fiecare element de operare. Obțineți informații despre incinta de preparare și despre accesorii.

Panoul de comandă

Aici puteți observa o prezentare a panoului de comandă. Niciodată nu apar toate simbolurile în același timp pe afișaj. În funcție de tipul aparatului sunt posibile diferențe de detalii.



Butoanele comutatoarelor

Butoanele comutatoarelor sunt escamotabile. Pentru a le escamota sau a le scoate, apăsați în poziția neutră pe butonul comutatorului.

Taste

Sub diferitele taste există senzori. Nu trebuie să apăsați tare. Atingeți numai simbolul respectiv.

Comandă de funcții

Comanda de funcții servește pentru selectarea tipului de încălzire.

Poziție	Utilizare
 Poziția zero	Cuptorul este stins.
 Aer cald*	Pentru prăjituri și produse de cofetărie. Este posibil să gătiți la două nivele. O turbină situată pe peretele posterior al cuptorului distribuie căldura în mod uniform în interiorul cuptorului.
 Căldură superioară și inferioară*	Pentru prăjituri, feluri gratinate și carne slabă, de exemplu de vițel sau vânat, la un nivel. Căldura provine de la rezistențele inferioare și superioare.
 Grill cu aer cald	Gătirea bucăților de carne, pasăre și pește. Rezistența grillului și ventilatorul se conectează și deconectează alternativ. Turbina face să circule căldura emanată de grill în jurul alimentelor.
 Grill, suprafață mare	Prepararea la grill a bifei, cârnaților, tostadas și peștelui. Se încălzește toată suprafața de sub rezistența grillului.
 Grill, suprafață mică	Prepararea la grill a unor cantități mici de bifei, cârnați, tostadas și pește. Se încălzește partea centrală a rezistenței grillului.
 Căldură inferioară	Glasare, coacere la cuptor și gratinare. Căldura provine de la rezistența inferioară.
 Decongelare	Decongețați, de ex., carne, pasăre, pâine, prăjituri. Turbina circulă aerul cald în jurul alimentului.
 Lumină	Se aprinde becul de iluminat din interiorul cuptorului.

* * Tip de încălzire cu care se determină clasa de eficiență energetică în conformitate cu EN50304.

Când se selectează tipul de încălzire, becul din interiorul cuptorului se aprinde.

Taste și afișaj

Setați diverse funcții suplimentare cu ajutorul tastelor. Puteți citi pe afișaj valorile setate.

Tasta	Utilizare
»»» Încălzirea în regim rapid	Încălzirea foarte rapidă a cuptorului.
⌚ Funcții de timp	Selectarea ceasului cu alarmă ⏰, duratei de preparare ⏱, timpului final ⌚ și orei curente ⌚.
🔒 Sistem de siguranță împotriva accesului copiilor	Blocarea și deblocarea panoului de comandă.
− Minus	Reducerea valorilor de reglare.
+ Plus	Mărirea valorilor de reglare.

Puteți vedea ce funcție de timp apare pe afișaj în prim plan în parantezele [] din jurul simbolului corespunzător.
Excepție: Simbolul ⌚ se aprinde doar când modificați ora curentă.

Comanda de temperatură

Comanda de temperatură servește pentru selectarea temperaturii sau a nivelului grillului.

Poziție	Semnificație
● Poziția zero	Cuptorul nu încălzește.
50-270 Limită de temperatură	Temperatura din interiorul cuptorului în °C.
I, II, III nivele de grill	Nivelele pentru grill cu suprafață mică ☐ și suprafață mare ☐ I = nivel 1, ușor II = nivel 2, mediu III = nivel 3, puternic

Când cuptorul încălzește, în afișaj se aprinde simbolul ☐. În pauzele încălzirii se stinge. Becul indicator nu se aprinde cu funcția iluminare ☐ nici cu funcția de decongelare ☐.



Când se folosește grillul, la timp de preparare mai mari de 15 minute, se ajustează comanda de temperatură la grill ușor.

Spațiul de coacere

În spațiul de preparare se găsește lampa cuptorului. O suflantă cu aer de răcire protejează cuptorul împotriva supraîncălzirii.

Lampa cuptorului

În timpul funcționării se aprinde lampa cuptorului în spațiul de preparare. Cu poziția  a selectorului de funcții, puteți conecta lampa fără să conectați și încălzirea.

Suflanta cu aer de răcire

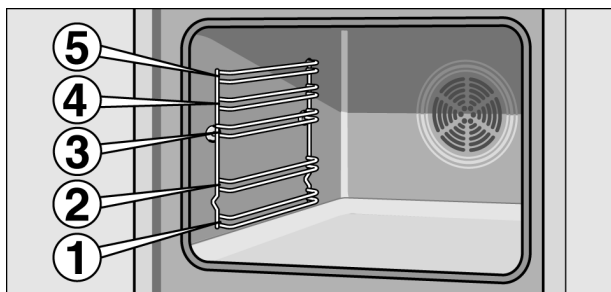
Suflanta cu aer de răcire se conectează și se deconectează în funcție de necesități. Aerul cald iese pe deasupra ușii. Atenție! Nu obturați fanta de ventilare. În caz contrar, cuptorul se supraîncălzește.

Suflanta cu aer de răcire va mai funcționa un timp după utilizarea cuptorului, pentru o răcire mai rapidă a spațiului de preparare.

Accesorii

Accesoriile se pot așeza în cuptor la 5 înălțimi diferite.

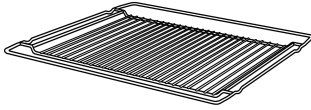
Se pot extrage până la 2/3 părți din accesoriu fără să se răstoarne. În modul acesta, alimentele se pot scoate cu ușurință.



Dacă accesoriile se încălzesc, se pot deforma. Odată ce se răcesc, dispare deformarea și nu există repercusiuni asupra funcționării.

Cuptorul dvs. dispune de unele dintre accesoriile următoare.

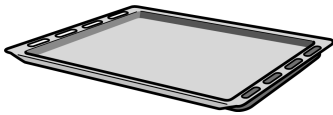
Puteți achiziționa accesorii de la unitățile service abilitate, din comerțul de specialitate sau de pe internet. Vă rugăm să indicați numărul HEZ.



Grătar

Pentru recipiente, forme, fripturi, carne pentru grătar și alimente congelate.

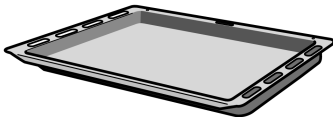
Se introduce grătarul cu forma curbată în jos .



Tava emailată plană

Pentru prăjituri, produse de patiserie și biscuiți.

Se introduce tava în cuptor cu partea denivelată în direcția ușii cuptorului.



Tava emailată adâncă

Pentru prăjituri zemoase, produse de cofetărie, alimente congelate și bucăți de friptură mari. Se poate folosi și ca tavă în care se scurge grăsimea în cazul în care se prepară friptura direct pe grătar.

Se introduce tava adâncă emailată cu partea denivelată în direcția ușii cuptorului.

Accesorii speciale

Accesoriile speciale se pot achiziționa dintr-un magazin specializat sau prin intermediul Serviciului de Asistență Tehnică. Disponibilitatea accesoriilor speciale diferă în funcție de țară. În acest sens, se va consulta documentația de cumpărare.

Tavă emailată plană
HEZ 361000

Pentru prăjituri, produse de patiserie și biscuiți.

Tava emailată adâncă
HEZ 362000

Pentru prăjituri zemoase, produse de cofetărie, alimente congelate și bucăți de friptură mari. Se poate folosi și ca tavă în care se scurge grăsimea în cazul în care se prepară friptura direct pe grătar.

Grătar HEZ 364000

Pentru recipiente de bucătărie, forme, fripturi, carne pentru grătar și alimente congelate.

Tava de sticlă HEZ 366000	O tavă adâncă de sticlă. Foarte potrivită ca vas pentru servit.
Tava pentru pizza HEZ 317000	Ideală pentru pizza, alimente congelate, prăjituri rotunde sau mari. Tava pentru pizza se poate folosi în locul tăvii emailate adânci. Se așează tava pe grătar și se urmăresc datele indicate în tabele.
Cratița de metal HEZ 26000	Cratița se poate folosi în zonele de preparat friptura ale plitei vitro-ceramice de gătit. Este adecvată pentru tehnica cu senzori pentru gătit, cât și pentru pregătirea automată a fripturii. Cratița este emailată pe dinafară și are un strat anti-aderent la interior.
Cratiță de sticlă HEZ 915001	Cratița de sticlă este ideală pentru prepararea produselor înăbușite și gratinate la cuptor. În mod special recomandată pentru pregătirea fripturii în mod automat.
Ghidaje culisante triple cu extragere completă HEZ 338356	Șinele de extragere de la înălțimile 1, 2 și 3 permit extragerea completă a accesoriilor fără ca acestea să se răstoarne.

Înainte de prima utilizare

În acest capitol aflați tot ceea ce trebuie să întreprindeți înainte de a pregăti pentru prima oară alimente cu ajutorul cuptorului dvs. Citiți în prealabil capitolul *Instrucțiuni de securitate*.

Setarea orei

După conectare, pe afișaj se aprinde simbolul ☹ și patru zerouri. Setați ora curentă.

1. Apăsați tasta ☹.

Pe afișaj apare ora 12:00.

2. Setați ora curentă cu tastele + sau -.

După câteva secunde, ora setată va fi preluată.

Încălzirea cuptorului

Pentru a elimina mirosul aparatului nou, încingeți cuptorul gol și închis. Pentru aceasta, ideal este să lăsați o oră la încălzire superioară/inferioară  la 240 °C.

Aveți grijă să nu existe nici un rest de ambalaj în spațiul de coacere.

1. Reglați încălzirea superioară/inferioară  cu ajutorul selectorului de funcții.
2. Reglați la 240 °C cu selectorul de temperatură.

Închideți cuptorul după o oră. Pentru aceasta rotiți selectorul de funcții în poziția neutră.

Curățarea accesoriilor

Înainte de a folosi pentru prima dată vreun accesoriu, curățați-l temeinic cu soluție fierbinte de apă cu detergent și cu o lavetă moale.

Setarea cuptorului

Există diverse posibilități pentru setarea cuptorului dvs. Vă explicăm aici cum puteți seta după cum doriți modul de încălzire, temperatura sau treapta grill-ului.

Puteți seta pentru preparatul dorit durata de preparare și timpul final la cuptor. Pentru aceasta, consultați capitolul *Setare funcții de timp*.

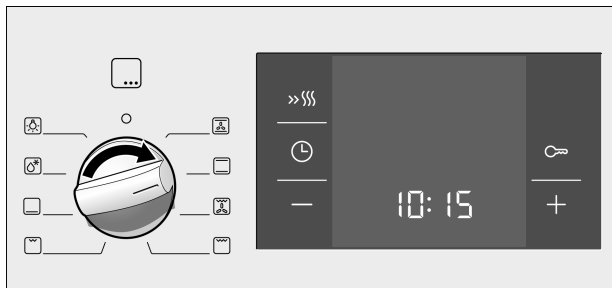
Notă

Se recomandă să se preîncălzească întotdeauna cuptorul înainte de a se introduce alimentul pentru a se evita generarea de condens în exces pe geam.

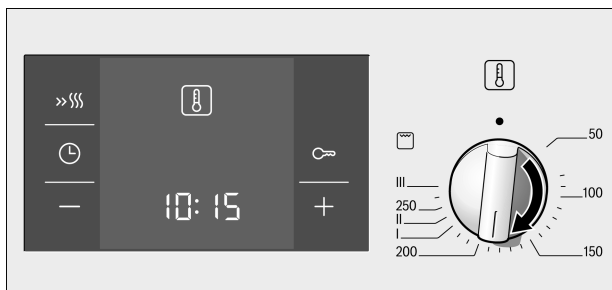
Modul de încălzire și temperatura

Exemplul din figură: Încălzire superioară/inferioară la 190 °C.

1. Reglați modul de încălzire cu ajutorul selectorului de funcții.



2. Reglați temperatura sau treapta grill-ului cu ajutorul selectorului de temperatură.



Cuptorul începe să se încălzească.

Oprirea cuptorului

Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră.

Modificarea setărilor

Puteți modifica în orice moment modul de încălzire și temperatura sau treapta grill-ului cu selectorul respectiv.

Încălzire rapidă

Cu încălzirea rapidă, cuptorul dvs. atinge temperatura setată foarte rapid.

Utilizați încălzirea rapidă pentru temperaturile setate la mai mult de 100 °C. Sunt adecvate următoarele moduri de încălzire:

- Convecție aer 
- Încălzire superioară/inferioară 
- Căldură inferioară 

Pentru a obține un rezultat omogen al preparării, introduceți preparatul în spațiul de coacere, doar atunci când încălzirea rapidă s-a terminat.

1. Reglați modul de încălzire și temperatura.

2. Apăsăți tasta »§§§.

Pe afișaj se aprinde simbolul »§§§. Cuptorul începe să se încălzească.

Încălzirea rapidă s-a încheiat

Se aude un semnal sonor. Simbolul »§§§ se stinge de pe afișaj. Introduceți preparatul în spațiul de coacere.

Întreruperea încălzirii rapide

Apăsăți tasta »§§§. Simbolul »§§§ se stinge de pe afișaj.

Setarea funcțiilor de timp

Cuptorul aflat în posesia dumneavoastră are diverse funcții de timp. Lansați meniul cu tasta  și schimbați între diferitele funcții. Atât timp cât puteți efectua setări, toate simbolurile de timp sunt aprinse. Parantezele [] vă indică la ce funcție de timp sunteți.

Puteți modifica direct cu tastele + sau - o funcție de timp deja setată, dacă simbolul de timp se află între paranteze.

Ceas cu alarmă

Ceasul cu alarmă poate fi utilizat ca un ceas de bucătărie. Acesta funcționează independent de spațiul de coacere. Ceasul cu alarmă emite un semnal sonor specific. Astfel puteți auzi dacă ceasul cu alarmă sau o durată de preparare a expirat.

1. Apăsați tasta o dată.

Simbolurile de timp se aprind pe afișaj, parantezele sunt de o parte și de cealaltă .

2. Setati ora alarmei cu tastele **+** sau **-**.

Valoarea propusă tasta **+** = 10 minute

Valoarea propusă tasta **-** = 5 minute

După câteva secunde, timpul setat va fi preluat. Ceasul cu alarmă pornește. În afișaj se aprinde simbolul  și ora alarmei se derulează. Celelalte simboluri de timp se sting.

La expirarea orei alarmei

Se aude un semnal sonor. Afișajul indică 00:00. Opriți ceasul cu alarmă cu tasta .

Modificarea orei alarmei

Modificați ora alarmei cu tastele **+** sau **-**. După câteva secunde, modificarea va fi preluată.

Anularea orei alarmei

Readuceți ora alarmei până la 00:00 cu tasta **-**. După câteva secunde, modificarea va fi preluată. Ceasul cu alarmă este oprit.

Interogarea setărilor de timp

Atunci când sunt reglate mai multe setări de timp, simbolurile corespunzătoare se aprind pe afișaj. Ceasul cu alarmă se derulează în prim plan. Simbolul  este afișat între paranteze și ora alarmei se derulează vizibil.

Pentru a interoga ceasul cu alarmă , durata de preparare , timpul final  sau ora curentă , apăsați tasta  până când sunt afișate paranteze în jurul simbolului respectiv. Valoarea apare astfel timp de câteva secunde pe afișaj.

Durata de preparare

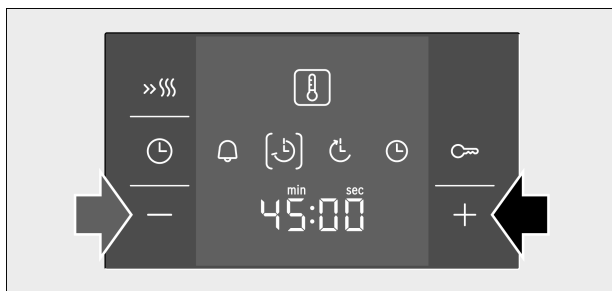
Puteți seta durata totală de pregătire a preparatului la cuptor. La expirarea duratei de preparare, cuptorul se oprește automat. Astfel nu trebuie să interveniți cu alte lucrări pentru a opri cuptorul. Timpul de preparare nu va fi depășit nedorit.

Exemplul din figură: Durată 45 minute.

1. Reglați modul de încălzire cu ajutorul selectorului de funcții.
2. Reglați temperatura sau treapta grill-ului cu ajutorul selectorului de temperatură.
3. Apăsăți tasta  de două ori.
Pe afișaj apare 00:00. Simbolurile de timp se aprind, parantezele stau în jurul simbolului .



4. Setați durata de preparare cu tastele **+** sau **-**.
Valoarea propusă tasta **+** = 30 minute
Valoarea propusă tasta **-** = 10 minute



Cuptorul pornește după câteva secunde. Durata de preparare se derulează în afișaj și simbolul  se aprinde. Celelalte simboluri de timp se sting.

La expirarea duratei de preparare

Se aude un semnal sonor. Cuptorul încetează să mai încălzească. Afișajul indică 00:00. Apăsăți tasta . Cu tastele **+** sau **-** puteți seta din nou o durată de preparare. Sau apăsăți de două ori tasta  și rotiți selectorul de funcții în poziția neutră. Cuptorul este oprit.

Modificarea duratei de preparare

Modificați durata de preparare cu tastele **+** sau **-**. După câteva secunde, modificarea va fi preluată. Dacă este setat ceasul cu alarmă, apăsăți în prealabil tasta .

Anularea duratei de preparare

Readuceți durata de preparare la 00:00 cu tasta **-**. După câteva secunde, modificarea va fi preluată. Durata de preparare este anulată. Dacă este setat ceasul cu alarmă, apăsăți în prealabil tasta .

Interogarea setărilor de timp

Când sunt setate mai multe funcții de timp, vor fi luate în considerare simbolurile respective pe display. Simbolul funcției de timp din prim plan este în paranteze.

Pentru a interoga ceasul cu alarmă , durata de preparare , timpul final  sau ora curentă , apăsăți tasta  până când sunt afișate paranteze în jurul simbolului respectiv. Valoarea acestora va fi afișată pe display pentru câteva secunde.

Timpul final

Puteți decala ora la care doriți ca preparatul Dvs. să fie gata. Cuptorul pornește automat și este gata la momentul dorit.

Puteți introduce de ex. dimineața preparatul în spațiul de coacere și puteți seta astfel încât acesta să fie gata la prânz.

Aveți grijă ca alimentele să nu rămână prea mult timp în spațiul de coacere și să se altereze.

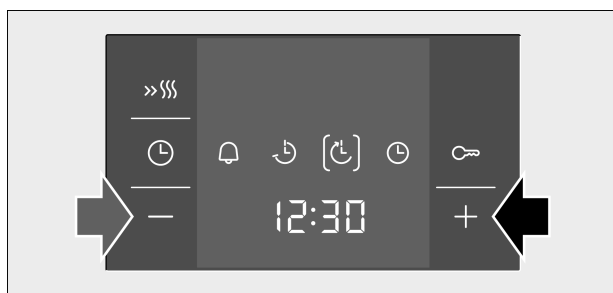
Exemplul din figură: Este ora 10:30, durata de preparare este de 45 minute și cuptorul trebuie să fie gata la 12:30.

- 1.** Setăți selectorul de funcții.
- 2.** Setăți selectorul de temperatură.

3. Apăsați tasta ⌚ de două ori.
4. Setări durată de preparare cu tastele + sau -.
5. Apăsați tasta ⌚.
Parantezele stau în jurul simbolului ⌚. Apare ora la care este gata preparatul.



6. Cu tasta + sau - decalați pe mai târziu timpul final.



După câteva secunde, cuptorul preia setările și se oprește în poziție de așteptare. Pe display apare ora la care preparatul va fi gata, și simbolul ⌚ este în paranteze. Simbolurile 🔔 și ⌚ se sting. Când cuptorul începe să funcționeze, decrementarea duratei de preparare este vizibilă pe display și simbolul ↶ este în paranteze. Simbolul ⌚ se stinge.

La expirarea duratei de preparare

Se aude un semnal sonor. Cuptorul încetează să mai încălzească. Afișajul indică 00:00. Apăsați tasta ⌚. Cu tastele + sau - puteți seta din nou o durată de preparare. Sau apăsați de două ori tasta ⌚ și rotiți selectorul de funcții în poziția neutră. Cuptorul este oprit.

Modificarea timpului final

Modificați timpul final cu tastele **+** sau **-**. După câteva secunde, modificarea va fi preluată. Dacă este setat ceasul cu alarmă, apăsați în prealabil tasta  de două ori. Nu modificați timpul final dacă durata de preparare se derulează deja. Rezultatul preparării nu ar mai fi valabil.

Anularea timpului final

Readuceți timpul final la ora actuală cu tasta **-**. După câteva secunde, modificarea va fi preluată. Cuptorul începe să funcționeze. Dacă este setat ceasul cu alarmă, apăsați în prealabil tasta  de două ori.

Interogarea setărilor de timp

Când sunt setate mai multe funcții de timp, vor fi luate în considerare simbolurile respective pe display. Simbolul funcției de timp din prim plan este în paranteze.

Pentru a interoga ceasul cu alarmă , durata de preparare , timpul final  sau ora curentă , apăsați tasta  până când sunt afișate paranteze în jurul simbolului respectiv. Valoarea acestora va fi afișată pe display pentru câteva secunde.

Ora curentă

După conectare sau după o pauză de curent, pe display se aprinde simbolul  și patru zerouri. Setati ora curentă.

1. Apăsați tasta .
Pe afișaj apare ora 12:00.

2. Setati ora curentă cu tastele **+** sau **-**.

După câteva secunde, ora setată va fi preluată.

Modificarea orei curente

Nu trebuie să fie setate alte funcții de timp.

1. Apăsați tasta  de patru ori.
Simbolurile de timp se aprind pe display, parantezele sunt în jurul .

2. Modificați ora curentă cu tastele **+** sau **-**.

După câteva secunde, ora setată va fi preluată.

Stingerea afișajului orei

Puteți stinge afișajul orei. Pentru aceasta, consultați capitolul *Modificare setări de bază*.

Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

Pentru a nu permite copiilor să pornească cuptorul, acesta este prevăzut cu un sistem de siguranță.

Cuptorul nu reacționează la nicio setare. Puteți seta ceasul cu alarmă și ora curentă și când este activat sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor.

Atunci când sunt setate modul de încălzire și temperatura sau treapta grill-ului, sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor întrerupe încălzirea.

Activarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor

Nu trebuie să existe nici o setare a duratei de preparare sau a timpului final.

Apăsăți tasta  cca. patru secunde.

Pe afișaj apare simbolul . Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este activat.

Dezactivarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor

Apăsăți tasta  cca. patru secunde.

Simbolul  se stinge de pe afișaj. Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este dezactivat.

Modificarea setărilor de bază

Cuptorul aflat în posesia dumneavoastră are diverse setări de bază. Puteți adapta aceste setări la uzajul propriu.

Setare de bază	Selecția 1	Selecția 2	Selecția 3
c1 Afișarea orei	întotdeauna*	numai cu tasta 	-
c2 Durata semnalului la sfârșitul unei durate sau ora alarmei	aprox. 10 sec.	aprox. 2 min.*	aprox. 5 min.
c3 Timp de așteptare, până când este preluată o setare	aprox. 2 sec.	aprox. 5 sec.*	aprox. 10 sec.

* Setarea din fabrică

Nu trebuie să fie setate alte funcții de timp.

1. Apăsați tasta  timp de aprox. 4 secunde.
Pe display apare setarea curentă de bază pentru afișarea orei, de ex. c1 1 pentru selecția 1.
2. Cu tasta **+** sau **-** modificați setarea de bază.
3. Cu tasta  confirmați.
Pe display este afișată următoarea setare de bază. Puteți să treceți în revistă toate nivelurile cu tasta  și să faceți modificări cu tastele **+** sau **-**.
4. La final apăsați tasta  timp de aprox. 4 secunde.

Toate setările de bază sunt preluate.

Puteți modifica din nou setările de bază în orice moment.

Întreținerea și curățarea

La o întreținere și curățare minuțioasă, cuptorul dvs. rămâne frumos și funcțional un timp îndelungat. Vă explicăm aici cum să vă întrețineți și curățați corect cuptorul.

Recomandări

Pot apărea diferențe mici de culoare la masca față a cuptorului de la diverse materiale, precum sticla, materialele plastice sau metalul.

Umbrele de pe geamul ușii, care par urme de murdărie, sunt reflexe de la becul cuptorului.

Emailul se arde la temperaturi foarte înalte. Astfel pot apărea diferențe de culoare. Acest lucru este normal și nu are nicio influență asupra funcționării. Marginile tăvilor subțiri nu pot fi emailate complet. Din acest motiv, acestea pot fi aspre. Protecția la coroziune nu va fi afectată din această cauză.

Produse de curățare

Pentru ca diferitele suprafețe să nu se deterioreze din cauza unor produse de curățare inadecvate, luați în considerare datele din tabel.

Nu utilizați

- produse de curățare agresive sau abrazive,
- produse de curățare cu conținut mare de alcool,
- bureți abrazivi duri sau bureți de curățare,
- aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.

Spălați temeinic lavetele noi tip burete înainte de utilizare.

Zona	Produse de curățare
Mască față cuptor	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și ștergeți până la uscare cu un șervet moale. Nu utilizați produse de curățare pentru geamuri sau răzuitoare pentru geamuri.
Oțel inoxidabil	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și ștergeți până la uscare cu un șervet moale. Îndepărtați imediat depunerile de calcar, grăsime, amidon și albuș de ou. Sub asemenea pete se poate forma coroziunea. Produse de întreținere speciale pentru oțel inoxidabil, adecvate pentru suprafețele fierbinți, sunt disponibile la unitățile service sau în comerțul de specialitate. Aplicați produsul de întreținere în strat subțire, cu o lavetă moale.
Geamul ușii	Produse de curățare pentru geamuri: Curățați cu o lavetă moale. Nu folosiți răzuitoarea.
Capac din sticlă al becului cuptorului	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă.
Nu demontați garnitura de etanșare!	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă. Nu frecăți.
Suporturile pentru tăvi	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Înmuiiați și curățați cu o lavetă sau cu o perie.
Glisiere telescopice	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă sau cu o perie. Nu înmuiati sau curățați în mașina de spălat vase.
Accesorii	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Înmuiiați și curățați cu o lavetă sau cu o perie.

Curățarea suprafețelor catalitice ale cuptorului

La unele cuptoare, peretele posterior din interiorul cuptorului, pereții laterali sau partea superioară pot fi căptușite cu ceramică de înaltă porozitate. Această căptușeală absoarbe stropii rezultați în cursul coacerii și prăjirii și îi dizolvă în timpul funcționării cuptorului. Cu cât va fi mai mare temperatura și mai lungă durata de funcționare a cuptorului, cu atât va fi mai bun rezultatul.

Dacă murdăria persistă după utilizarea cuptorului de mai multe ori, se va proceda în modul următor:

1. Curățați baza și pereții care nu sunt căptușiți.
2. Reglați aerul cald 
3. Încălziți cuptorul gol și închis timp de aprox. 2 ore la temperatura maximă.

Căptușeala ceramică se regenerează.

Se elimină reziduurile de culoare maro sau albă cu apă și un burete moale, după ce s-a răcit cuptorul.

O ușoară decolorare a căptușelii nu afectează autocurățarea.

Recomandări și indicații

Nu utilizați niciodată detergenți abrazivi. Aceștia zgârie și deteriorează suprafața de înaltă porozitate.

Nu se aplică pe stratul ceramic produse de curățat pentru cuptoare.

Dacă din greșeală cade un detergent de curățare pentru cuptoare pe una dintre aceste plăci, se va elimina imediat cu un burete și apă din abundență.

Folosiți o cârpă de curățare și apă caldă cu puțin săpun sau oțet.

În cazul unui grad mare de murdărire, folosiți o racletă metalică fină din oțel sau un produs de curățare special pentru cuptoare. Utilizați numai când interiorul cuptorului este rece.

Nu folosiți pe suprafețele cu auto-curățare racleta metalică sau produse de curățare pentru cuptoare.

Curățarea bazei cuptorului și a pereților emailați

Funcția lumină

Se conectează lumina din cuptor

Pentru a facilita curățarea cuptorului, e posibil să se conecteze lumina din interiorul acestuia.

Se rotește comanda funcției până în poziția .

Lumina se conectează. Comanda de temperatură trebuie deconectată.

Se deconectează lumina din cuptor

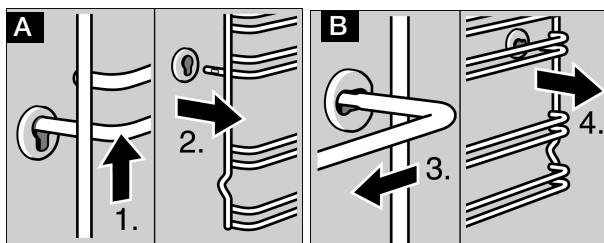
Se rotește comanda de funcții până în poziția 0.

Montarea și demontarea suporturilor pentru tăvi

Scoaterea suporturilor pentru tăvi

Suporturile pentru tăvi pot fi scoase pentru a fi curățate. Cuptorul trebuie să se fie rece.

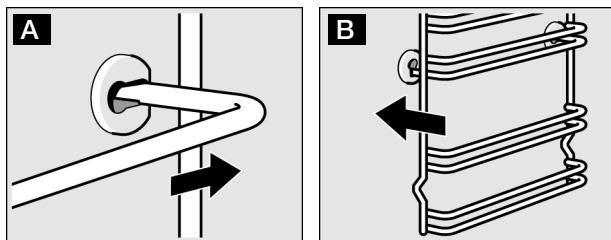
1. Ridicați partea frontală a suporturilor pentru tăvi
2. și scoateți-le (Figura A).
3. Apoi trageți înainte cu totul suportul pentru tăvi
4. și scoateți-l (Figura B).



Curățați suporturile pentru tăvi cu detergent de vase și cu un burete de vase. În cazul murdăriei întărite, utilizați o perie.

Montarea suporturilor pentru tăvi

1. Introduceți suportul pentru tăvi mai întâi în bucșa posterioară, împingeți puțin înapoi (Figura A)
2. și apoi agățați-l în bucșa anterioară (Figura B).



Suporturile pentru tăvi se potrivesc numai la stânga sau la dreapta. Partea îngroșată trebuie să se afle întotdeauna jos.

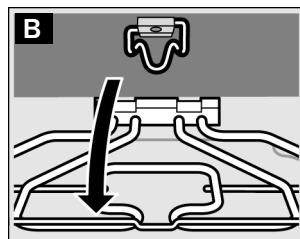
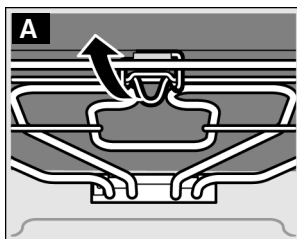
Rabatirea rezistenței grillului

Pentru a facilita curățarea, la unele cuptoare se poate rabata rezistența grillului.



Pericol de arsuri! Cuptorul trebuie să fie rece.

1. Se trage către în față de mânerul grillului rabatabil și se împinge în sus până se aude că se fixează. (figura A)
2. În același timp, se apucă rezistențele grillului și se împing în jos. (figura B)



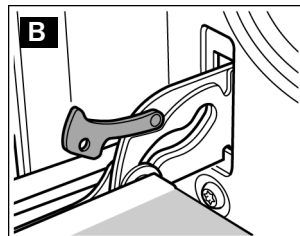
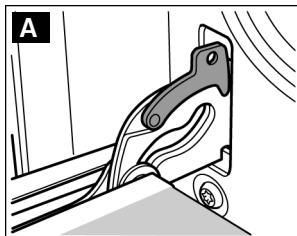
După terminarea curățării, se deplasează din nou în sus rezistențele grillului. Se împinge mânerul grillului în jos și se reasează rezistențele la loc.

Scoaterea și remontarea ușii cuptorului

Pentru a facilita demontarea ușii și curățarea geamurilor, se poate scoate ușa cuptorului.

Balamalele ușii cuptorului sunt prevăzute cu o pârghie de blocare. Când pârghia de blocare este închisă (figura A), ușa nu se poate scoate.

Dacă se deschide pârghia de blocare pentru scoaterea ușii (figura B), balamalele se blochează. În modul acesta, nu se pot închide brusc.

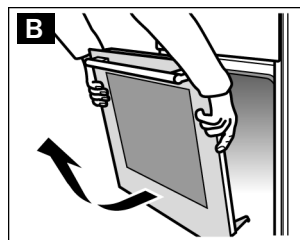
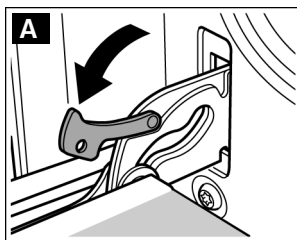




Pericol de leziuni! Dacă balamalele nu sunt blocate cu pârghia, s-ar putea închide brusc. Se va avea grijă ca pârghiile de blocare să fie permanent închise, cu excepția cazului în care se scoate ușa, când pârghiile trebuie să fie deschise.

Scoaterea ușii

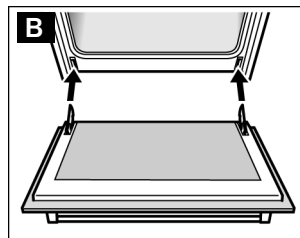
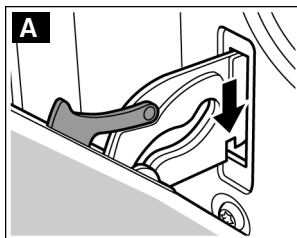
1. Deschideți complet ușa cuptorului.
2. Scoateți ambele pârghii de blocare situate în dreapta și în stânga. (Figura A)
3. Închideți ușa cuptorului până sus. (Figura B)
Apucați ușa cu ambele mâini, în dreapta și în stânga. Închideți încă puțin și scoateți ușa.



Remontarea ușii

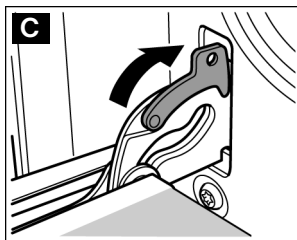
Se remontează ușa urmând aceiași pași, în ordine inversă.

1. Când se remontează ușa, fiți atenți ca ambele pârghii să se așeze exact în respectivele lor lăcașe. (Figura A)
2. Fanta inferioară a pârghiilor trebuie să se fixeze în ambele părți. (Figura B)



Dacă nu se montează corect pârghiile, se poate produce o dezinliniere a ușii.

- 3.** Se închid din nou pârghiile de blocare.
(Figura C)
Închideți ușa cuptorului.



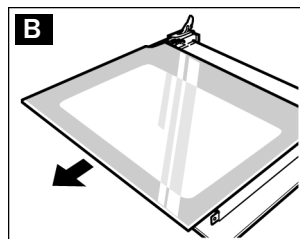
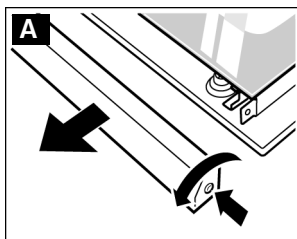
Pericol de leziuni! Nu atingeți balamaua în cazul în care ușa cade involuntar sau o balama se închide brusc.
Anunțați serviciul de asistență tehnică.

Montarea și demontarea geamurilor ușii

Demontarea

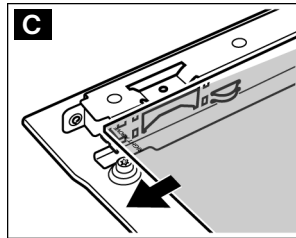
Se pot scoate geamurile ușii cuptorului pentru a facilita curățarea.

- 1.** Se scoate ușa cuptorului și se așează pe o cârpă, cu mânerul în jos.
- 2.** Deșurubați capacul din partea superioară a ușii cuptorului. Pentru aceasta, se slăbesc șuruburile de la stânga și dreapta. (Figura A)
- 3.** Ridicați și scoateți geamul superior. (Figura B)



În cazul ușilor cu trei geamuri, se efectuează și pasul următor:

4. Scoateți geamul. (Figura C)



Curățați geamurile cu lichid pentru geamuri și o cârpă moale.

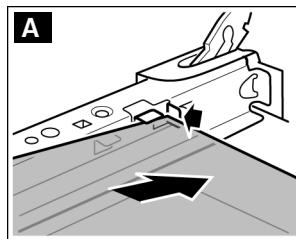
Nu se folosesc detergenți abrazivi sau corozivi, raclete pentru geamuri sau instrumente metalice dure, deoarece se poate deteriora geamul.

Montare

În cazul ușilor cu două geamuri, se parcurg pașii de la 2 la 4.

1. Introduceți geamul către în spate, înclinându-l. (Figura A)

Observați că mențiunea "Right above" se află în partea de sus în dreapta.



2. Introduceți geamul superior către în spate, înclinându-l. Cu suprafața netedă către afară.

3. Așezați și înșurubați capacul.

4. Remontați ușa cuptorului.

Se utilizează din nou cuptorul când geamurile sunt montate corect.

Cum se procedează în cazul unei defecțiuni?

Dacă intervine o defecțiune, de multe ori este din cauza unui lucru minor. Înainte să vă adresați unității de service abilitate, vă rugăm să încercați să remediați singuri defecțiunea cu ajutorul tabelului.

Tabel de defecțiuni

Defecțiunea	Cauza posibilă	Remediere/recomandări
Cuptorul nu funcționează.	Siguranța este defectă.	Controlați în tabloul siguranțelor dacă siguranța este în ordine.
	Pană electrică.	Verificați dacă lumina de la bucătărie sau alte aparate din bucătărie funcționează.
Pe display se aprind ☹ și zerouri.	Pană electrică.	Setați din nou ora curentă.
Cuptorul nu încălzește.	Este praf pe contacte.	Rotiți butoanele comutatoarelor de mai multe ori înainte și înapoi.

Mesaje de eroare

Dacă pe display apare un mesaj de eroare cu **E**, apăsați tasta ☹. Mesajul dispăre. O funcție de timp setată va fi ștearsă.

Dacă mesajul de eroare nu dispăre din nou, adresați-vă unității de service abilitate.

În cazul următorului mesaj de eroare, puteți să efectuați singuri remedierea.

Mesaj de eroare	Cauza posibilă	Remediere/recomandări
E011	O tastă a fost apăsată prea mult timp sau este acoperită.	Apăsați pe rând toate tastele. Verificați dacă vreo tastă s-a blocat, este acoperită sau murdară.



Pericol de electrocutare!
Reparațiile neautorizate sunt periculoase.
Efectuarea reparațiilor este permisă numai unui tehnician din unitatea de service abilitată, instruit de firma noastră.

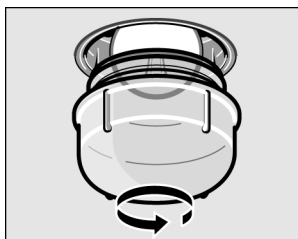
Schimbarea becului cuptorului

Dacă becul cuptorului este deteriorat, va trebui înlocuit. Se pot achiziționa becuri de schimb rezistente la temperatură prin intermediul Serviciului de Asistență Tehnică sau al magazinelor specializate.

Utilizați numai aceste becuri.



- 1.** Pericol de șoc electric!
Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.
Verificați dacă este bine deconectat.
- 2.** Puneți o cârpă de bucătărie în cuptorul rece pentru a evita deteriorarea.
- 3.** Scoateți geamul protector deșurubându-l către stânga.



- 4.** Înlocuiți becul cu un tip de bec similar.
- 5.** Înșurubați la loc geamul protector.
- 6.** Scoateți cârpa de bucătărie și reconectați aparatul la rețeaua electrică.

Geamul protector

Dacă geamul protector este deteriorat, acesta trebuie să fie înlocuit.

Geamurile protectoare corespunzătoare pot fi obținute prin unitățile de service abilitate. Vă rugăm să indicați numărul E și numărul FD al aparatului dumneavoastră.

Serviciu de asistență tehnică

Serviciul nostru de asistență tehnică este la dispoziția utilizatorului pentru a efectua reparația aparatului, pentru a achiziționa accesoriile sau piesele de schimb și pentru a acorda orice fel de consultații în legătură cu produsele sau serviciile noastre.

Datele serviciului nostru de asistență tehnică pot fi găsite în documentația atașată.

Nr. produs și nr. de fabricație

La contactarea serviciului nostru de asistență tehnică, indicați numărul produsului (E) și numărul de fabricație (FD) al aparatului.

Eticheta cu caracteristicile și numerele corespunzătoare se află pe partea laterală dreaptă a ușii cuptorului.

Pentru a evita neplăceri în caz de necesitate, vă recomandăm să notați datele aparatului dvs., cât și numărul de telefon al Serviciului de Asistență Tehnică în spațiul de mai jos.

Nr. produs.	Nr. fabricație:
-------------	-----------------

Serviciul de asistență tehnică

Recomandări pentru economisirea energiei și pentru protecția mediului

În acest capitol, vă oferim recomandări asupra modului de economisire a energiei în cursul ciclului de copt și gătit la cuptor, cât și asupra modului adecvat de eliminare a aparatului.

Economisirea energiei

Se preîncălzește cuptorul numai când acest lucru se indică în rețetă sau în tabele.

Se folosesc vase de gătit la cuptor de culoare închisă, lăcuite sau emailate în negru. Acestea vor absorbi mai bine căldura.

Deschideți ușa cuptorului cât se poate de rar în timpul ciclului de copt sau gătit la cuptor.

Dacă se coc diferite prăjituri, faceți acest lucru de preferință una după alta. Cuptorul va rămâne în continuare cald. În modul acesta, se va reduce durata de coacere a celei de-a doua prăjituri. De asemenea se pot introduce și două forme dreptunghiulare împreună.

În cazul duratelor de coacere mari, se poate stinge cuptorul cu 10 minute înainte de terminarea timpului și se poate profita de căldura reziduală pentru a termina.

Eliminarea reziduurilor cu protejarea mediului înconjurător



Aruncați ambalajul în mod ecologic.

Acest aparat este identificat ca fiind conform cu Directiva privind Reziduurile Aparatelor Electrice și Electronice RAEE 2002/96/CE. Această directivă definește cadrul pentru reciclarea și reutilizarea aparatelor uzate pe tot teritoriul european.

Tabele și sugestii

Aici se prezintă o selecție de feluri de mâncare și ajustările optime pentru pregătirea lor. Se poate afla ce accesorii se pot utiliza și la ce înălțime trebuie așezate. De asemenea, veți găsi recomandări referitoare la recipiente și la preparare, și unele soluții pentru cazul în care vreodată nu iese bine preparatul.

Dacă doriți să folosiți o rețetă proprie, vă puteți orienta după un produs similar care figurează în tabelul de gătit.

Prăjituri și produse de cofetărie

Forme pentru coacere

Formele cele mai recomandate sunt cele metalice de culoare închisă.

Așezați forma întotdeauna pe grătar.

Tabele

Următorul tabel de gătit a fost elaborat exclusiv plecând de la introducerea alimentelor în cuptorul rece. În felul acesta se economisește energie. Dacă se preîncălzește cuptorul, duratele de coacere se reduc cu 5 până la 10 minute.

În tabele se poate consulta tipul de încălzire care se potrivește cel mai bine tipului de prăjitură sau de produs de patiserie.

Temperatura și durata coacerii în cuptor depind de cantitatea și consistența masei. Din acest motiv, în tabelele de gătit se specifică întotdeauna niște limite de timp. Încercați prima dată valoarea cea mai mică. Cu o temperatură mai joasă se obține o culoare aurie mai uniformă. Dacă e necesar, se poate mări temperatura data următoare.

În capitolul „Sfaturi practice pentru coacere” se furnizează informații suplimentare.

Prăjituri care se pregătesc în forme	Forma pe grătar	Înălțime	Tip de încălzire	Temperatură °C	Timp de coacere, minute
Tartă	Formă pentru tarte din tablă, Ø 31 cm	1		220-240	40-50
		2+3		190-210	45-55
Quiche	Formă pentru tarte din tablă, Ø 31 cm	1		210-230	40-50
Prăjituri*	Formă pentru prăjituri din tablă, 28 cm	2		180-200	50-60

* Pentru a coace mai multe prăjituri în același timp, se așează mai multe forme pe grătar.

Prăjituri în tava cuptorului		Înălțime	Tip de încălzire	Temperatura °C	Timp de coacere, minute
Pizza	Tava de cuptor	2		210-230	25-35
	Tava de aluminiu + tava emailată plană*	2+3		180-200	35-45
	Tava de aluminiu + tava emailată adâncă*	2+4		180-200	35-45
Foi de plăcinte	Tava de cuptor	3		170-190	20-30
	Tava de aluminiu + tava emailată plană*	2+3		170-190	35-45
	Tava de aluminiu + tava emailată adâncă*	2+4		170-190	35-45

* Când se coace pe două nivele, se așează întotdeauna tava de aluminiu la nivelul inferior și tava emailată adâncă întotdeauna la nivelul superior.

Se poate achiziționa o tavă de cuptor suplimentară din magazinele specializate sau de la serviciul de asistență tehnică.

Pâine și chifle		Înălți me	Tip de încălzire	Temperatura °C	Timp de coacere, minute
Pâine cu drojdie cu 1,2 kg de făină*, (preîncălzire)	Tava emailată	2		270	8
				200	35-45
Pâine cu aluat fermentat, cu 1,2*kg de făină*, (preîncălzire)	Tava emailată	2		270	8
				200	40-50
Chifle (de ex. de secară)	Tava emailată	3		200-220	20-30

* Nu turnați niciodată apă direct în interiorul cuptorului încins.

Produse de cofetărie		Înălțime	Tip de încălzire	Temperatura °C	Timp de coacere, minute
Produse de patiserie și biscuiți	Tavă	3		150-170	10-20
	2 tăvi*	2+3		140-160	25-35
Bezele	Tavă	3		80-100	120-150
Gogoși	Tavă	2		190-210	30-40
Fursecuri cu migdale	Tavă	3		100-120	30-40
	2 tăvi*	2+3		100-120	35-45

* Când se coace pe două nivele, se așează întotdeauna tava emailată deasupra.

Tăvile suplimentare se pot achiziționa ca accesorii opționale din magazine specializate.

Sugestii și sfaturi practice pentru coacere

Dacă se dorește utilizarea unei rețete proprii.	Vă puteți orienta după un produs asemănător care figurează în tabelul de gătit.
Mod de a verifica dacă prăjitura din aluat cu ouă bătute este gata.	Cam 10 minute înainte de terminarea timpului de coacere specificat în rețetă, se înțeapă prăjitura în punctul cel mai înalt cu un pai de lemn foarte subțire. Dacă paiul iese curat fără resturi de aluat, prăjitura e gata.
Tarta nu a crescut.	Data următoare, se folosește mai puțin lichid sau se selectează o temperatură de coacere cu 10 grade mai mică. Respectați duratele de timp indicate în rețetă pentru baterea aluatului.

Tarta a crescut bine în centru, dar către margini are o înălțime mai mică.	Nu ungeți forma. După ce este gata prăjitura, se desprinde cu grijă de formă, cu ajutorul unui cuțit.
Prăjitura iese prea rumenită deasupra.	Așezați prăjitura cât mai în spatele cuptorului, selectați o temperatură de coacere mai joasă și lăsați să se coacă mai mult timp.
Prăjitura iese prea uscată.	Înțepați de câteva ori cu un pai prăjitura odată terminată. Turnați peste aceasta câteva picături de zeamă de fructe sau de băutură alcoolică. Data următoare, selectați o temperatură de coacere cu 10 grade mai mare și reduceți timpul de coacere.
Pâinea sau produsele de cofetărie (de exemplu, tarta cu brânză de vaci) au un aspect frumos pe dinafară, dar pe dinăuntru sunt păstoase (umede, cu zone umede).	Data următoare, folosiți mai puțin lichid și lăsați produsul mai mult timp în cuptor, la o temperatură inferioară. În cazul prăjiturilor cu garnitură zemoasă, coaceți întâi baza. În continuare, împrăștiți peste baza prăjiturii alune tăiate mărunt sau pesmet, înainte de a pune garnitura. Respectați indicațiile rețetei și timpii de coacere.
Produsele de patiserie s-au rumenit neregulat.	Selectați o temperatură inferioară; se vor rumeni mai uniform. Coaceți produsele de patiserie mai delicate cu căldură mai mare și mai mică  la un nivel. Și folia de copt care iese din tavă poate influența circulația aerului. Tăiați-o întotdeauna la nivelul tăvii.
S-a copt la diferite nivele. Pe tava superioară, produsele de patiserie au o culoare mai închisă decât cele de pe tava inferioară.	Pentru a coace la diferite nivele, utilizați întotdeauna aerul cald  . Chiar dacă se așează mai multe tăvi pentru coacerea simultană, nu înseamnă că acestea trebuie să fie gata în același timp.
Când se coc prăjituri zemoase, se produce condens.	În timpul coacerii, pot apărea vapori de apă. O parte a acestor vapori se evacuează prin mânerul ușii cuptorului, putându-se condensa pe panoul de comandă sau pe mobilele aflate în apropiere, sub formă de stropi de apă. Este condiționat fizic.

Carne, pasăre, pește

Recipient

Se poate folosi orice recipient rezistent la căldură.

Recipientele se vor poziționa întotdeauna pe mijlocul grătarului.

Recipientele de sticlă fierbinți se vor așeza pe o cârpă de bucătărie uscată. Sticla se poate crăpa dacă baza de sprijin este umedă sau rece.

Sfaturi practice pentru prăjit

Rezultatul pregătirii unei fripturi la cuptor depinde de tipul și calitatea cărnii folosite.

Când se pregătesc fripturi din carne slabă, se adaugă 2 sau 3 linguri de lichid. Când se pregătește carne înăbușită, se adaugă 8 până la 10 linguri de lichid, în funcție de dimensiunea bucăților de carne.

Bucățile de carne vor trebui întoarse după ce a trecut jumătate din timpul de coacere.

După ce este gata friptura, trebuie lăsată să se odihnească în jur de 10 minute în cuptorul deconectat, cu ușa închisă. În modul acesta se poate repartiza mai bine zeama cărnii.

Sfaturi practice pentru prepararea la grill

Preparați felurile de mâncare la grill întotdeauna cu cuptorul închis.

Bucățile de carne de pregătit la grill vor trebui să aibă o grosime cât se poate de egală. Trebuie să aibă o grosime minimă între 2 și 3 cm, pentru a se putea rumeni în mod uniform și a-și păstra tot sucul. Asezonați biftecul numai după preparare.

Feliile de carne se așează direct pe grătar. Dacă se dorește pregătirea unei singure bucăți, așezați-o pe mijlocul grătarului. Astfel va ieși mai bine.

Introduceți suplimentar tava emailată la înălțimea 1. Aici se adună zeama de la carne și cuptorul rămâne mai curat.

Se întorc bucățile de carne după ce s-au scurs două treimi din timpul specificat.

Rezistența grillului se conectează și se deconectează automat. Aceasta este normal. Frecvența cu care se petrece acest lucru depinde de puterea selectată.

Carne

Următorul tabel de gătit a fost elaborat exclusiv pentru introducerea alimentelor în cuptorul rece. Timpii specificați în tabel au numai valoare orientativă și pot varia în funcție de calitatea și tipul de carne.

Carne	Greutate	Recipient	Înălțime	Tip de încălzire	Temperatura °C, grill	Durata, în minute
Vită înăbușită(de exemplu coaste)	1 kg	închis	2		220-240	90
	1,5 kg		2		210-230	110
	2 kg		2		200-220	130
Cotlet de vacă	1 kg	deschis	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Friptură de vită în sânge*	1 kg	deschis	1		210-230	40
Biftec, bine făcut		Grătar***	5		3	20
Biftec, în sânge		Grătar***	5		3	15
Carne de porc fără șorici (de ex. gât)	1 kg	deschis	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	140
	2 kg		1		170-190	160
Carne de porc cu șorici** (de ex. spate, pulpă)	1 kg	deschis	1		180-200	120
	1,5 kg		1		170-190	150
	2 kg		1		160-180	180
Coaste afumate de porc, cu os	1 kg	închis	2		210-230	70
Carne tocată prăjită	750 g	deschis	1		170-190	70
Cârnați	aprox. 750 g	Grătar***	4		3	15
Friptură de mânzat	1 kg	deschis	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Pulpă de porc dezosată	1,5 kg	deschis	1		150-170	110

* Întoarceți friptura de vită după ce a trecut jumătate din timp. După ce s-a terminat coacerea, se învelește în folie de aluminiu și se lasă să se odihnească în cuptor timp de 10 minute.

** Faceți mai multe tăieturi în crusta cărnii de porc. În cazul în care se prevede întoarcerea bucății de carne, se așează întâi cu pielea în jos în recipient.

*** Introduceți tava emailată la înălțimea 1.

Pasăre

Următorul tabel de gătit a fost elaborat exclusiv pentru introducerea alimentelor în cuptorul rece.

Indicațiile din tabel privind greutatea se referă la păsări fără umplutură și preparate pentru friptură.

Dacă friptura se face la grill direct pe grătar, așezați tava emailată la înălțimea 1.

Când se prepară rață sau gâscă, se înțeapă de mai multe ori pielea păsării de sub aripi: în acest mod grăsimea se poate scurge perfect.

Întoarceți bucata întreagă de pasăre după ce au trecut două treimi din timpul de pregătire.

Carnea de pasăre capătă o crustă aurie și crocantă delicioasă dacă, atunci când s-a terminat timpul de preparare, se unge cu unt, apă cu sare sau cu suc de portocale.

Pasăre	Greutate	Recipient	Înălțime	Tip de încălzire	Temperatura °C	Durata, în minute
Jumătăți de pui, de la 1 la 4 bucăți	de 400 g fiecare bucată	Grătar	2		200-220	40-50
Pui tranșat	de 250 g fiecare bucată	Grătar	2		200-220	30-40
Pui, întregde 1 până la 4 unități	de 1 kg fiecare unitate	Grătar	2		190-210	50-80
Rață	1,7 kg	Grătar	2		180-200	90-100
Gâscă	3 kg	Grătar	2		170-190	110-130
Curcan tânăr	3 kg	Grătar	2		180-200	80-100
2 pulpe de curcan	de 800 g fiecare bucată	Grătar	2		190-210	90-110

Pește

Următorul tabel de gătit a fost elaborat exclusiv pentru introducerea alimentelor în cuptorul rece.

Pește	Greutate	Recipient	Înălțime	Tip de încălzire	Temperatura °C, scala grill	Durata, în minute
Pește pregătit la grill	de 300 g	Grătar*	3		2	20-25
	1 kg		2		180-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Felii de pește	de 300 g fiecare bucată	Grătar*	4		2	20-25

* Introduceți tava emailată la înălțimea 1.

Sfaturi practice
pentru prepararea
convențională și la
grill a fripturii

În tabelul orientativ nu apar referiri la greutatea fripturii a cărei preparare se dorește.	Programați greutatea inferioară cea mai apropiată și prelungiți durata ciclului de coacere.
În ce mod se poate verifica dacă friptura e gata?	Utilizați un termometru pentru carne (disponibil în magazinele specializate) sau faceți „proba lingurii”. Apăsăți friptura cu lingura. Atunci când carnea este consistentă la presiunea exercitată cu lingura, este gata; dacă nu, va trebui să mai rămână un timp în cuptor.
Friptura e prea închisă la culoare și crusta e arsă în câteva puncte.	Verificați dacă înălțimea și temperatura selectate sunt corecte.
Friptura arată bine, dar sosul s-a ars.	Data următoare, folosiți un recipient de dimensiune mai mică sau adăugați mai mult lichid.
Friptura arată bine, dar sosul nu a prins culoare și pare apos.	Data următoare, folosiți un recipient de dimensiune mai mare sau adăugați mai puțin lichid.
Când se face sosul fripturii, se produc vapori de apă.	O mare parte a vaporilor se evacuează prin ieșirea pentru abur, putându-se condensa pe tabloul de comandă mai rece sau pe suprafețele mobilelor aflate în apropiere, sub formă de picături de apă. Aceasta se petrece din motive cu caracter fizic.

Feluri gratinate, sufleuri, tostadas

Tabelul de gătit următor a fost elaborat exclusiv pentru introducerea alimentelor în cuptorul rece.

Fel	Recipient	Înălțime	Tip de încălzire	Temperatura °C, scala grill	Durata, minute
Sufleuri dulci (de ex. sufleu de brânză de vaci cu fructe)	Forma pentru sufleu	2		180-200	40-50
Feluri gratinate, cu ingrediente gătite (de ex. paste gratinate)	Formă pentru gratinat sau tavă emailată	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Feluri gratinate aseasonate, cu ingrediente crude* (de ex. cartofi gratinați)	Forma pentru sufleu sau tava emailată	2		150-170	50-60
		2		150-170	50-60
Rumenire tostadas	Grătar	5		3	4-5
Gratinare tostadas	Grătar**	4		3	5-8

* Felul gratinat nu va avea o înălțime mai mare de 2 cm.

** Introduceți tava emailată întotdeauna la înălțimea 1.

Decongelarea

Scoateți alimentul din ambalaj, puneți-l într-un recipient adecvat și așezați-l pe grătar.

Respectați indicațiile fabricantului, care figurează pe ambalajul produsului.

Timpii de decongelare depind de natura și de cantitatea alimentelor pe care dorim să le decongelăm.

Fel de mâncare	Accesorii	Înălțime	Tip de încălzire	Temperatura °C
Produse congelate* de ex. tarte cu frișcă, cu cremă, tarte cu glazură de ciocolată sau zahăr, fructe, pui, cârnați și carne, pâine, chifle, prăjituri și alte produse de patiserie	Grătar	2		Comanda de temperatură rămâne deconectată.

* Acoperiți alimentele congelate cu o folie adecvată pentru microunde. Carnea de pasăre se așează cu pieptul pe farfurie.

Deshidratare

Se folosesc numai fructe și legume în perfectă stare și se spală foarte bine.

Se lasă să se scurgă bine apa și se șterg complet de apă.

Se acoperă tava emailată și grătarul cu folie specială de copt sau cu pergament.

Fel	Înălțime	Tip de încălzire	Temperatura șC	Durata, în ore
600 g de mere felii	2+3		80	aprox. 5
800 g de pere tăiate în bucăți	2+3		80	aprox. 8
1,5 kg de prune	2+3		80	aprox. 8-10
200 g de ierburi aromatice, curate	2+3		80	aprox. 1 ~ oră

Notă Dacă fructele sau legumele conțin mult suc sau apă, vor trebui întoarse de mai multe ori. Odată deshidratate, se îndepărtează imediat hârtia.

Semipreparate congelate

Respectați indicațiile producătorului, menționate pe ambalaj.

Următorul tabel de gătit a fost elaborat exclusiv pentru introducerea alimentelor în cuptorul rece.

Fel		Înălțime	Tip de încălzire	Temperatura °C	Durata, în minute
Cartofi prăjiți*	Grătar sau tavă emailată	3		210-230	25-30
Pizza*	Grătar	2		200-220	15-20
Pizza-baghetă*	Grătar	2		200-220	15-20

* Se pune folie de copt pe accesoriu. Se verifică dacă folia de copt este adecvată pentru această temperatură.

Notă Tava se poate deforma în timpul coacerii la cuptor a produselor congelate. Acest lucru se datorează diferențelor de temperatură pe care le suferă accesoriile. Deformarea dispare în timpul coacerii în cuptor.

Prepararea gemurilor

Preparative:

Se folosesc borcane și inele de cauciuc curate și în perfectă stare. Borcanele vor trebui să fie, pe cât posibil, de aceeași mărime. Valorile din tabel se referă la borcane rotunde, cu o capacitate de 1 litru. Atenție! Nu se utilizează borcane de dimensiune sau înălțime mai mare. Capacele pot plesni.

Folosiți numai fructe și legume în perfectă stare. Spălați-le întotdeauna foarte bine.

Turnați fructele sau legumele în borcane. Ștergeți încă o dată, dacă e cazul, marginile borcanului. Trebuie să fie curate. Așezați inelul de cauciuc și capacul, umede fiind, pe borcanul plin. Strângeți capacele borcanelor cu un capsator.

Nu introduceți mai mult de șase recipiente în același timp în cuptor.

Timpii indicați reprezintă valori orientative. Temperatura ambiantă, numărul de borcane și temperatura conținutului borcanului pot influența respectivele valori, făcându-le să difere. Înainte de a deconecta cuptorul, se verifică dacă în interiorul borcanelor conținutul fierbe realmente.

Se programează astfel

1. Introduceți tava emailată plană la înălțimea 2. Se așează borcanele pe tavă în așa fel încât să nu intre în contact unul cu celălalt.
2. Se varsă jumătate de litru de apă caldă (aprox. 80 °C) în tava emailată plană.
3. Închideți ușa cuptorului.
4. Se poziționează comanda de funcții pe ☐.
5. Se reglează comanda de temperatură între 170 și 180 °C.

Prepararea gemurilor

Când încep să apară bule înăuntrul borcanelor, la intervale scurte – după ce au trecut între 40 și 50 de minute – deconectați comanda de temperatură. Comanda de funcții se menține conectată.

După ce au trecut între 25 și 35 minute de căldură reziduală a cuptorului, se scot borcanele din acesta. Dacă se lasă să se răcească o perioadă prelungită în cuptor, se favorizează apariția bacteriilor și acidificarea gemului. Deconectați comanda de funcții.

Fructe în borcane cu o capacitate de 1 litru	începând din momentul apariției bulelor	Încălzire ulterioară
Mere, coacăze, căpșuni	Deconectare	aprox. 25 minute
Cireșe, piersici, caise, coacăze	Deconectare	aprox. 30 minute
Piure de mere, pere, prune	Deconectare	aprox. 35 minute

Pregătirea legumelor

Când încep să urce bule în borcan, reduceți temperatura la 120 până la 140 °C cu comanda de temperatură. Verificați în tabel când trebuie deconectată comanda de temperatură. Lăsați legumele în cuptor încă aproximativ 30-35 minute. În timpul acesta, comanda de funcții se menține conectată.

Legume cu supă rece în borcane de 1 litru capacitate	începând din momentul apariției bulelor 120-140 °C	Încălzire ulterioară
Castraveți	-	aprox. 35 minute
Sfeclă roșie	aprox. 35 minute	aprox. 30 minute
Varză de Bruxelles	aprox. 45 minute	aprox. 30 minute
Fasole verde, gulie, varză roșie	aprox. 60 minute	aprox. 30 minute
Mazăre	aprox. 70 minute	aprox. 30 minute

Se scot borcanele din cuptor

După ce se scot din cuptor, nu le așezați pe o suprafață rece sau umedă; borcanele pot crăpa.

Feluri de mâncare conform normelor

Conform normei DIN 44547 și EN 60350

Coacere la cuptor

Tabelul de gătit următor a fost elaborat exclusiv pentru introducerea alimentelor în cuptorul rece.

Fel	Accesorii și sfaturi și indicații	Înălțime	Tip de încălzire	Temperatura °C	Durata de coacere, în minute
Biscuiți cu unt	Tava emailată plană	2		160-170	20-30
	Tava emailată adâncă	3		160-170	30-40
	Tava de aluminiu + tava emailată plană*	2+3		140-160	20-30
	Tava de aluminiu + tava emailată adâncă*	2+4		140-160	20-30
Fursecuri 20 bucăți	Tavă	3		160-180	20-30
Fursecuri 20 bucăți per tavă (preîncălzire)	Tava de aluminiu + tava emailată plană *	2+3		150-170	25-35
	Tava de aluminiu + Tava emailată adâncă *	2+4		150-170	25-35
Pandișpan	Formă demontabilă	1		160-180	30-40
Prăjitură plană cu drojdie	Tava emailată	3		170-190	40-50
	Tava de aluminiu + tava emailată plană*	2+3		150-170	30-45
	Tava de aluminiu + Tava emailată adâncă*	2+4		150-170	30-45
Tartă cu mere glazurată	2 grătare* + 2 forme demontabile din tablă Ø 20 cm**	2+3		190-210	70-80
	Tava emailată + 2 forme demontabile din tablă Ø 20 cm**	1		200-220	70-80

* Când se coace pe două nivele, se așează întotdeauna tava de aluminiu pe nivelul inferior, iar tava emailată adâncă, întotdeauna pe nivelul superior.

** Se așează prăjiturile în diagonală pe accesorii.

Grătarele și tăvile de cuptor se pot achiziționa ca accesorii opționale din magazinele specializate.

Coacerea la grill

Tabelul de gătit prezentat în continuare a fost elaborat exclusiv pentru introducerea alimentelor în cuptorul rece.

Fel	Accesorii	Înălțime	Tip de încălzire	Nivel grill	Durata, minute
Rumenire tostadas (preîncălzire 10 min.)	Grătar	5		3	1-2
Hamburger de vită 12 unități*	Grătar	4		3	25-30

* Se întoarce după ce a trecut jumătate din timp. Se introduce tava emailată întotdeauna la înălțimea 1.

DE <http://www.bosch-hausgeraete.de>
GB <http://www.boschappliances.co.uk>
FR <http://www.bosch-electromenager.com>
NL <http://www.bosch-huishoudelijke-apparaten.nl>
FI <http://www.bosch-kodinkoneet.com>
DK <http://www.bosch-hvidevarer.com>
ES <http://www.bosch-ed.com>
PT <http://www.bosch.pt>
BE <http://www.electro.bosch.be>
AU <http://www.bosch.com.au>
AT <http://www.bosch-hausgeraete.at>
BR <http://www.boschelectrodomesticos.com.br>
GR <http://www.bosch-home.gr>
US <http://www.bosch-appliances.com>