



Built-in oven HBN211.0GC
Horno empotrado HBN211.0GC
Four encastrable HBN211.0GC



BOSCH

[en] Instruction manual 3
[es] Instrucciones de uso 19

[fr] Notice d'utilisation37

en Table of contents

Important safety information	3	E number and FD number	11
Causes of damage	4	Energy and environment tips	11
Your new oven	5	Saving energy.....	11
Control panel	5	Environmentally-friendly disposal.....	11
Function selector.....	5	Measures to be noted during transport.....	11
Temperature selector.....	5	Tested for you in our cooking studio	12
Timer	6	Cakes and pastries	12
Cooking compartment	6	Baking tips	13
Your accessories	6	Meat, poultry, fish.....	14
Inserting the accessories	6	Tips for roasting and grilling.....	15
Optional accessories	7	Bakes, gratins, toast with toppings	16
Before using the oven for the first time	7	Preprepared products.....	16
Heating up the oven.....	7	Special dishes	16
Cleaning the accessories.....	7	Defrosting.....	17
Setting the oven	7	Drying.....	17
Types of heating and temperature	7	Acrylamide in foodstuffs	17
Care and cleaning	8	Test dishes	18
Cleaning agents	8	Baking.....	18
Detaching and refitting the rails.....	8	Grilling.....	18
Detaching and attaching the oven door.....	9		
Removing and refitting the door panels.....	10		
Troubleshooting	10		
Malfunction table.....	10		
Replacing the bulb in the oven ceiling light	10		
Glass cover	11		
After-sales service	11		

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

Important safety information

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

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

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

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

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

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

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

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

Always slide accessories into the cooking compartment correctly. See "*Description of accessories*" in the instruction manual.

Risk of fire!

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

Risk of burns!

- The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.
- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.
- Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content. Open the appliance door with care.

Risk of scalding!

- The accessible parts become hot during operation. Never touch the hot parts. Keep children at a safe distance.
- When you open the appliance door, hot steam may escape. Open the appliance door with care. Keep children at a safe distance.
- Water in a hot cooking compartment may create hot steam. Never pour water into the hot cooking compartment.

Risk of injury!

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

Risk of electric shock!

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

Causes of damage

Caution!

- Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cooking compartment floor: do not place accessories on the cooking compartment floor. Do not cover the cooking compartment floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cooking compartment floor if a temperature of over 50 °C has been set. This will cause heat to accumulate. The baking and roasting times will no longer be correct and the enamel will be damaged.
- Water in a hot cooking compartment: do not pour water into the cooking compartment when it is hot. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel.
- Moist food: do not store moist food in the cooking compartment when it is closed for prolonged periods This will damage the enamel.
- Fruit juice: when baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.
- Cooling with the appliance door open: only allow the cooking compartment to cool when it is closed. Even if the appliance door is only open a little, front panels of adjacent units could be damaged over time.
- Very dirty door seal: If the door seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly when the appliance is in use. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the door seal clean.

- Appliance door as a seat, shelf or worktop: Do not sit on the appliance door, or place or hang anything on it. Do not place any cookware or accessories on the appliance door.
- Inserting accessories: depending on the appliance model, accessories can scratch the door panel when closing the

appliance door. Always insert the accessories into the cooking compartment as far as they will go.

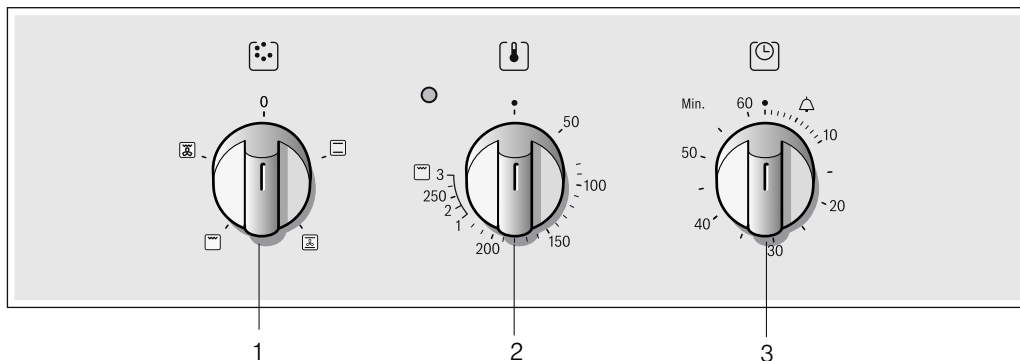
- Carrying the appliance: do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.

Your new oven

Here you will learn about your new oven. The control panel and the individual operating controls are explained. You will find information on the cooking compartment and the accessories.

Control panel

Here you can see an overview of the control panel. The design depends on the respective appliance model.



Explanations	
1	Function selector
2	Temperature selector
3	Timer

Function selector

With the function selector knob you can set the heating mode for the oven. The function selector knob can be rotated to the right or to the left.

When the required type of heating is set, the oven light lights up.

Settings	Function
0 Off	The oven is switched off.
Top/bottom heating	Baking, roasting or grilling is possible on a single level only. This setting is well-suited for cakes and pizza in tins or on the baking tray, and for lean joints of beef, veal and game. Heat is emitted evenly from the top and bottom.
Hot air*	Meringues and puff pastries can be baked on a single level. Small baked items, cookies and puff pastries can be baked at the same time on two levels. The fan on the rear side of the appliance takes the air that comes from above and below and distributes it evenly around the food.

* Type of heating in accordance with energy efficiency class EN50304.

Settings	Function
Radiant grilling, large area	Can be used to grill a large number of beef steaks, sausages and fish, or to toast bread. The whole area below the grill heating element becomes hot.
Hot air grilling	Hot air grilling is particularly suitable for grilling fish, poultry and larger pieces of meat. The grill element and fan switch on and off alternately. The fan distributes the heated air around the food.

* Type of heating in accordance with energy efficiency class EN50304.

Temperature selector

Use the temperature selector to set the temperature and the grill setting.

Positions	Function
• Off	Oven not hot.
50-270	Temperature range Temperature in °C
1, 2, 3	Grill settings The grill settings for "Grill, large area". Setting 1 = low Setting 2 = medium Setting 3 = high

The small light above the temperature selector is lit when the oven is heating. It goes out during pauses in the heating. For some settings, it does not light up.

Grill settings

With Radiant grilling, use the temperature selector to set a grill setting.

Timer

Using the timer, you can set a time of up to 60 minutes. The timer runs independently of the oven. It can be used like a kitchen timer.

Setting		Function
•	Zero position	Setting off
🔔	End of the set cooking time	Signal when the set time has elapsed
🔔 - 60	Minute display	Time display, in minutes.

Setting procedure

Set the timer for the desired cooking time.

The time has elapsed

When the time has elapsed, a signal sounds. The switch turns to the OFF position • automatically.

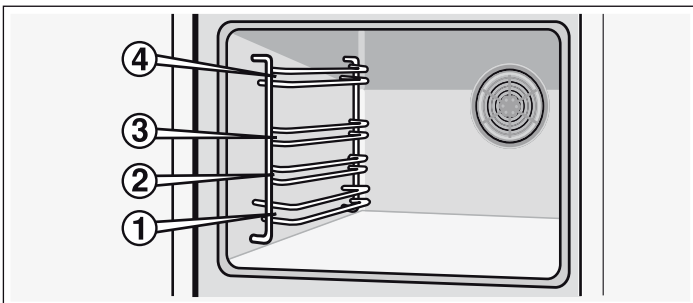
Your accessories

The accessories supplied with your appliance are suitable for making many meals. Ensure that you always insert the accessories into the cooking compartment the right way round.

There is also a selection of optional accessories, with which you can improve on some of your favourite dishes, or simply to make working with your oven more convenient.

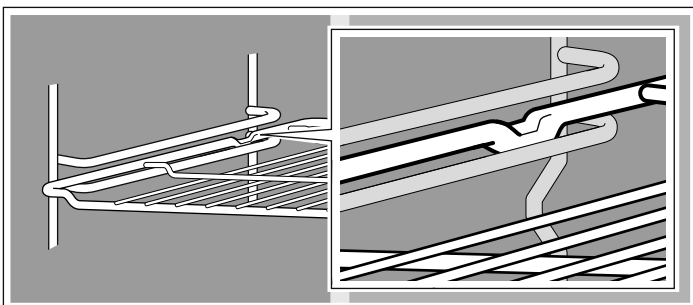
Inserting the accessories

The accessories can be inserted in the oven at 4 different levels. Always insert the accessories as far as they can go to ensure that they do not touch the door glass.



When the accessories are pulled approximately halfway out, they lock into position. This allows meals to be taken out easily.

When placing the accessories in the oven, check that the indentation is at the back. They can only lock correctly in place in this position.



Note: Heat may cause the accessories to deform. As soon as the accessories cool down, they regain their original shape. Their function is not impaired.

Cooking compartment

The oven light is located in the cooking compartment. A cooling fan protects the oven from overheating.

Oven light

During oven operation, the oven light is on. By turning the function selector to any position, the oven light can also be switched on without the oven heating up.

Cooling fan

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

So that the cooking compartment cools down more quickly after operation, the cooling fan continues to run for a certain period afterwards.

Caution!

do not cover the ventilation slots. Otherwise the oven will overheat.


Hold the baking tray securely on the sides with both hands and push it parallel into the frame. Avoid movements to the right or left when pushing the baking tray in. Otherwise, it will be difficult to push the tray in and the enamelled surfaces could be damaged.

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



Wire rack

For ovenware, cake tins, joints, grilled items and frozen meals.

Insert the wire rack with the open side facing the oven door and the curvature pointing downwards .



Universal pan

For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. It can also be used to catch dripping fat when you are grilling directly on the wire rack.

Slide in the universal pan with the sloping edge facing the oven door.

Optional accessories

You can buy optional accessories from your after-sales service or from specialist retailers. You will find a variety of suitable products for your oven in our brochures and on the Internet. The availability of optional accessories and the options for ordering them on the internet vary depending on the country.

Optional accessories	HEZ number	Function
Wire rack	HEZ 434000	For ovenware, cake tins, roasts, grilling and frozen meals.
Aluminium baking tray	HEZ 430001	For cakes and biscuits. Place the baking tray in the oven with the sloping edge towards the oven door.
Enamel baking tray	HEZ 431001	For cakes and biscuits. Place the baking tray in the oven with the sloping edge towards the oven door.
Universal pan	HEZ 432001	For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. Can also be used under the wire rack to catch fat or meat juices. Place the universal pan in the oven with the sloping edge towards the oven door.

Oven door - Additional safety precautions

During long cooking times, the oven door may become very hot.

Information regarding this can be found in the sales documents.

Not every optional accessory is suitable for every appliance. When purchasing, always quote the complete identification number (E no.) of your appliance.


If you have small children, extra supervision is required during oven operation.

In addition, there is a safety device which prevents direct contact with the oven door. This optional accessory (440651) is available from the after-sales service.

Before using the oven for the first time

In this section, you can find out what you must do before using your oven to prepare food for the first time. First read the section on *Safety information*.

Heating up the oven

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. An hour of Top/bottom heating  at 240 °C is ideal for this purpose. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment.

1. Use the function selector to set Top/bottom heating .

2. Set the temperature selector to 240 °C.

After an hour, switch off the oven. To do so, turn the function selector to the off position.

Cleaning the accessories

Before you use the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot soapy water and a soft dish cloth.

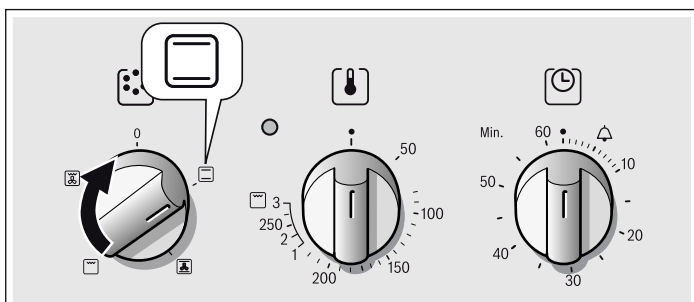
Setting the oven

There are various ways in which you can set your oven. Here we will explain how you can select the desired type of heating and temperature or grill setting.

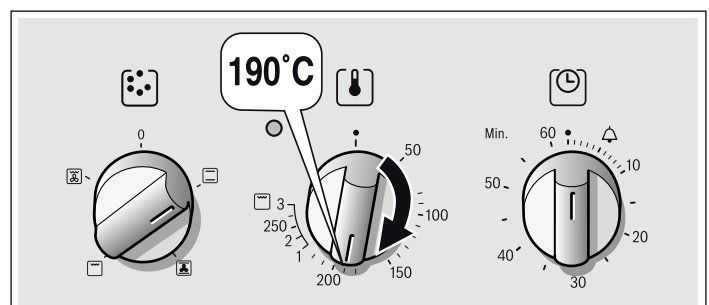
Types of heating and temperature

Example in picture: Top/bottom heating, 190 °C.

1. Use the function selector to select the required type of heating.



2. Use the temperature selector to set the temperature or the grill setting.



The oven heats up.

Switch off the oven

Turn the function selector to the off position.

Changing the settings

You can change the type of heating, temperature and grill setting as required.

Care and cleaning

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

Notes

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

Cleaning agents

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

When cleaning the oven do not use

- sharp or abrasive cleaning agents,
- cleaning agent with a high alcohol content,
- scouring pads,
- high-pressure cleaners or steam jets.
- Do not clean individual parts in the dishwasher.

Wash new sponges thoroughly before first use.

Stainless steel fronts Wipe the appliance with plenty of water and some washing-up liquid. Always wipe parallel to the natural grain. Otherwise, you may scratch the surface. Dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Do not use any abrasive materials, scouring sponges or rough cleaning cloths. The stainless steel fronts can be polished using a special care product. Follow the manufacturer's instructions. You can purchase special stainless steel cleaner from our after-sales service or from specialist retailers.

Enamel surfaces and lacquered surfaces Wipe the appliance with some washing-up liquid and warm water. Dry with a soft cloth.

Knobs Wipe the appliance with some washing-up liquid and warm water. Dry with a soft cloth.

Glass panel Can be cleaned with glass cleaner. Do not use any abrasive cleaning agents or sharp metal objects. These could scratch and damage the surface of the glass panel.

Seal Wipe with a damp cloth. Dry with a soft cloth.

Inside the oven Clean with hot water or vinegar solution. For heavy soiling: Only use oven cleaner on cold surfaces.

Glass cover on the oven light Wipe the appliance with some washing-up liquid and warm water. Dry with a soft cloth.

Accessories Soak in hot soapy water. Clean with a brush or a sponge.

Aluminium baking tray (option) Do not clean in the dishwasher. Never use oven cleaner. To avoid scratches, never touch the metal surfaces with a knife or similar sharp object. Clean horizontally with some washing-up liquid and a damp glass cleaning cloth or a microfibre cloth. Dry with a soft cloth. Do not use any abrasive materials, scouring sponges or rough cleaning cloths. They could scratch the baking tray

Childproof lock (option) If a childproof lock has been fitted on the oven door, it must be removed before cleaning. Soak all plastic parts in hot soapy water and wash with a sponge. Dry with a soft cloth. If very dirty, the childproof lock will not work properly.

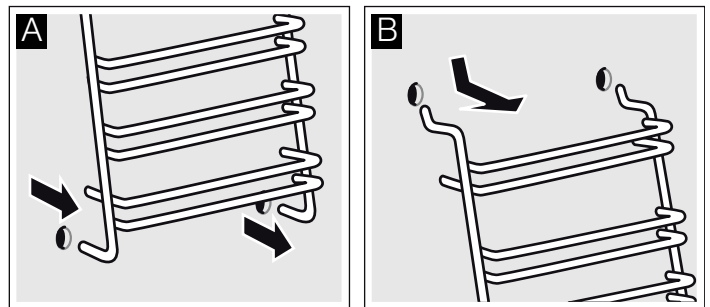
Hob Information on care and cleaning can be found in the instruction manual for your hob.

Detaching and refitting the rails

The rails can be removed for cleaning. The oven must have cooled down.

Unhooking the rails

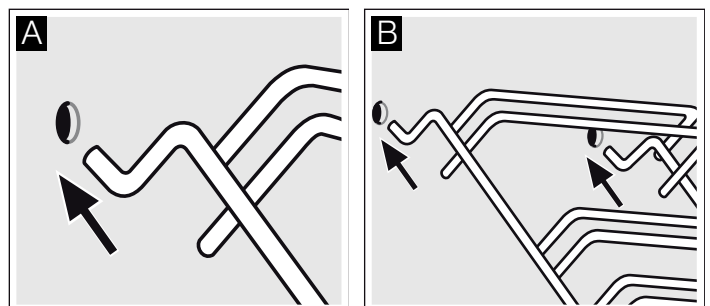
1. Hold the shelf frames from underneath and pull slightly forward. Pull the extension pins at the bottom of the rails out of the mounting holes (Fig. A).
2. Then fold the rails upwards and carefully remove them (Fig. B).



Clean the rails with washing-up liquid and a sponge. For stubborn deposits of dirt, use a brush.

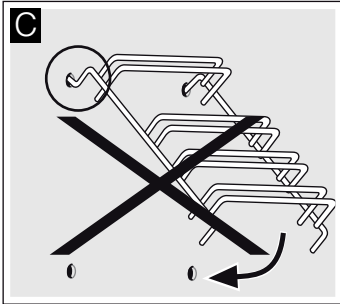
Installing the frames

1. Insert the two hooks carefully into the upper holes. (Figure A-B)



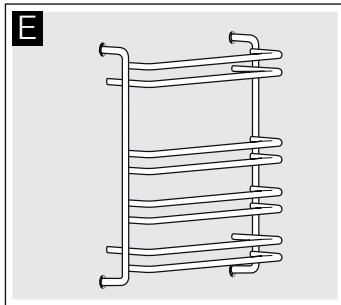
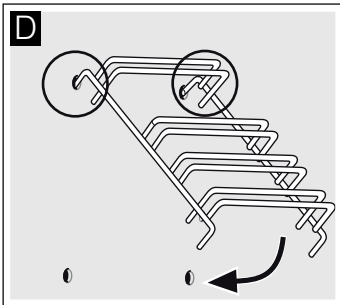
⚠ Incorrect assembly!

Never move the frame before the two hooks are fully anchored in the upper holes. The enamel could be damaged and may break (figure C).



2. the two hooks must be inserted fully into the upper holes. Now move the frame slowly and carefully downwards and insert in the lower holes (figure D).

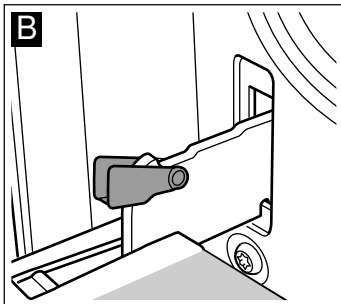
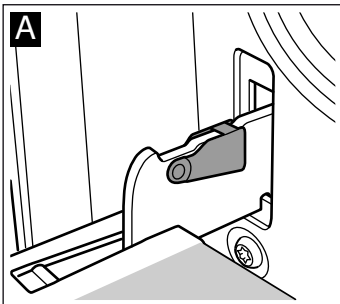
3. Insert both frames into the side walls of the oven (figure E). If the rails are fitted correctly, the distance between the two upper shelf positions is greater.



Detaching and attaching the oven door

For cleaning purposes and to remove the door panels, you can detach the oven door.

The oven door hinges each have a locking lever. When the locking levers are closed (figure A), the oven door is secured in place. It cannot be detached. When the locking levers are open in order to detach the oven door (figure B), the hinges are locked. They cannot snap shut.

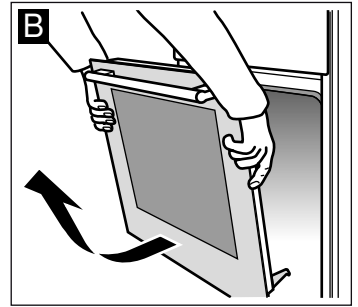
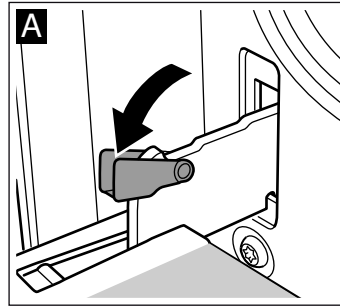


⚠ Risk of injury!

Whenever the hinges are not locked, they snap shut with great force. Ensure that the locking levers are always fully closed or, when detaching the oven door, fully open.

Detaching the door

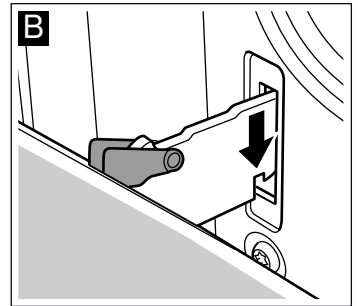
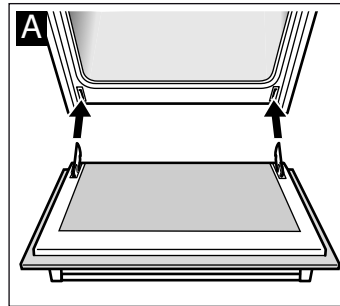
1. Open the oven door fully.
2. Fold up the two locking levers on the left and right (figure A).
3. Close the oven door as far as the limit stop. With both hands, grip the door on the left and right-hand sides. Close the door a little further and pull it out (figure B).



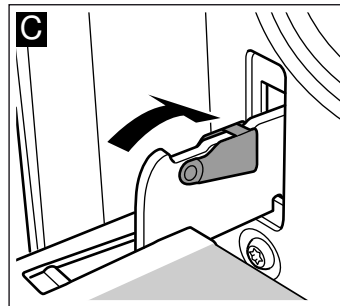
Attaching the door

Reattach the oven door in the reverse sequence to removal.

1. When attaching the oven door, ensure that both hinges are inserted straight into the opening (figure A).
2. The notch on the hinge must engage on both sides (figure B).



3. Fold back both locking levers (figure C). Close the oven door.



⚠ Risk of injury!

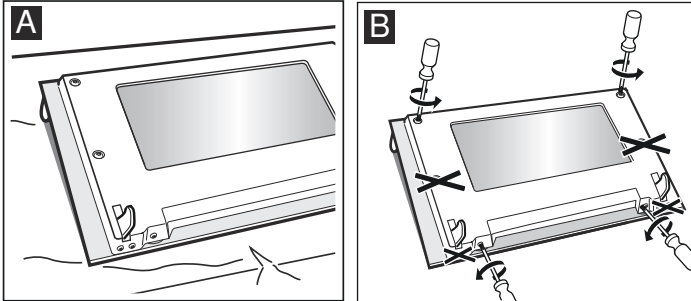
Risk of injury. If the oven door falls out accidentally or a hinge snaps shut, do not reach into the hinge. Call the after-sales service.

Removing and refitting the door panels

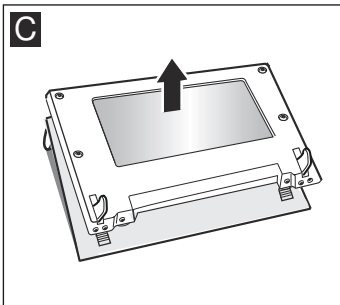
The glass panels can be removed from the oven door to allow more thorough cleaning.

Removal

1. Removing the oven door See the section *Removing the oven door*. Lay the oven door on a cloth with the handle facing downwards (Fig. A).
2. First turn the two screws at the bottom anticlockwise, then the two screws at the top, also anticlockwise (Fig. B).



3. Remove the cover (Fig. C).



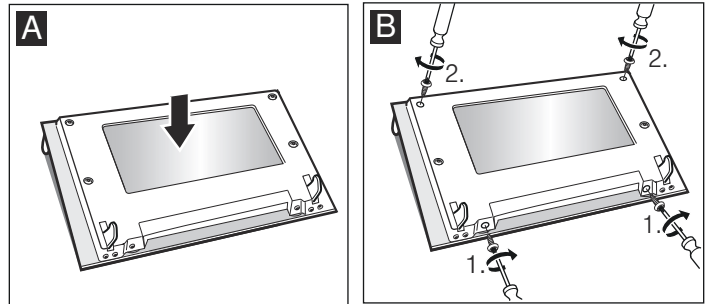
The parts that have been removed must not be washed. Clean the panels with a glass cleaner and a soft cloth.

⚠ Risk of injury!

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

Refitting

1. Place the cover back in position (Fig. A).
2. First retighten the two screws at the bottom, then the two screws at the top (Fig. B).



3. Fitting the oven door See the section *Fitting the oven door*.

Do not use the oven again until the panels have been correctly fitted.

Troubleshooting

Malfunctions often have simple explanations. Refer to the table before calling the after-sales service as you may be able to remedy the fault yourself.

Malfunction table

If your meal is not successful, please refer to section . *We have tested the recipe for you in our cooking studio*. Here, you will find useful cooking tips and tricks for cooking, baking and roasting.

Malfunction	Possible cause	Remedy/information
The oven does not work.	The circuit breaker is defective.	Look in the fuse box to see if the circuit breaker is defective.
	Power cut.	Check whether the kitchen light and other kitchen appliances are working.
Oven not hot.	Dust on the contacts.	Turn the control knobs several times to the left and right.

⚠ Risk of electric shock!

Repairs that are not carried out properly are dangerous. Repairs must only be performed by one of our after-sales service technicians.

Caution!

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

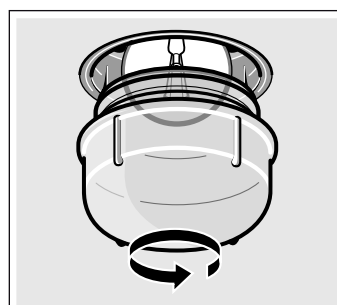
Replacing the bulb in the oven ceiling light

If the bulb in the oven light fails, it must be replaced. Heat-resistant, 40 watt spare bulbs can be obtained from our after-sales service or a specialist retailer. Only use these bulbs.

⚠ Risk of electric shock!

Switch off the circuit breaker in the fuse box.

1. Place a tea towel in the oven when it is cold to prevent damage.
2. Unscrew the glass cover by turning it anti-clockwise.



3. Replace the bulb with one of the same type.
4. Screw the glass cover back in.
5. Remove the tea towel and switch on the circuit breaker.

Glass cover

You must replace a damaged glass cover. Suitable glass covers may be obtained from the after-sales service. Please specify the E number and FD number of your appliance.

After-sales service

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

E number and FD number

When calling us, please give the product number (E no.) and the production number (FD no.) so that we can provide you with the correct advice. The rating plate containing these numbers is found on the side of the oven door. To save time, you can make a note of the number of your appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below, should it be required.

E no.	FD no.
After-sales service	

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

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

To book an engineer visit and product advice

- GB** 0844 8928979
Calls from a BT landline will be charged at up to 3 pence per minute. A call set-up fee of up to 6 pence may apply.
- IE** 01450 2655
0.03 € per minute at peak. Off peak 0.0088 € per minute.

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

Energy and environment tips

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

Saving energy

- Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the operating instruction tables.
- Use dark, black lacquered or enamelled baking tins. They absorb the heat particularly well.
- Open the oven door as infrequently as possible while you are cooking, baking or roasting.
- It is best to bake several cakes one after the other. The oven is still warm. This reduces the baking time for the second cake. You can also place two loaf tins next to each other.
- For longer cooking times, you can switch the oven off 10 minutes before the end of the cooking time and use the residual heat to finish cooking.

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



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

Measures to be noted during transport

Secure all mobile parts in and on the appliance using an adhesive tape that can be removed without leaving any traces. Push all accessories (e.g. baking tray) into the corresponding slots with cardboard at the edges, in order to avoid damaging the appliance. Place cardboard or similar between the front and rear side to prevent knocks against the inside of the door glass. Secure the oven door to the side walls of the appliance using adhesive tape.

Keep the original appliance packaging. Only transport the appliance in the original packaging. Observe the transport arrows on the packaging.

If the original packaging is no longer available

pack the appliance in protective packaging to guarantee sufficient protection against any transport damage.

Transport the appliance in an upright position. Do not hold the appliance by the door handle or the connections on the rear, as these could be damaged. Do not place any heavy objects on the appliance.

Tested for you in our cooking studio


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


Notes

- The values in the table always apply to dishes placed into the cooking compartment when it is cold and empty.
Only preheat the appliance if the table specifies that you should do so. Do not line the accessories with greaseproof paper until after they have been preheated.
- The times specified in the tables are guidelines only. They will depend on the quality and composition of the food.
- Use the accessories supplied. Additional accessories may be obtained as special accessories from specialist retailers or from the after-sales service.
Before using the oven, remove any unnecessary accessories and ovenware from the cooking compartment.
- Always use oven gloves when taking hot accessories or ovenware out of the cooking compartment.

Cakes and pastries

Baking on one level

When baking cakes and tarts, the best results can be achieved using  Top/bottom heating.

When baking with  2D Hot air, use the following shelf positions for the accessories:

- Cake in a cake tin: Shelf position 2
- Cake on a baking tray: Shelf position 3

Baking and roasting on two or more levels

Use  Hot air.

Shelf positions for baking and roasting on 2 levels:

- Universal pan: Shelf position 3
- Baking tray: Shelf position 1

Dishes that are put in the oven at the same time do not have to be ready at the same time.

The tables contain a selection of dishes.

Baking tins

It is best to use dark-coloured metal baking tins.

Baking times are increased when light-coloured baking tins made of thin metal or glass dishes are used, and cakes do not brown so evenly.









If you wish to use silicone baking tins, use the information and recipes provided by the manufacturer as a guide. Silicone baking tins are often smaller than normal tins. The amount of mixture and recipe instructions may differ.

Tables









The tables show the ideal type of heating for the various cakes and pastries. The temperature and baking time depend on the amount and composition of the mixture. This is why temperature ranges are given in the tables. You should try the lower temperature first, since a lower temperature results in more even browning. You can increase the temperature next time if necessary.

If you preheat the oven, the baking time is shortened by 5 to 10 minutes.

Additional information can be found in the *Baking tips* section following the tables.

Cake in a mould	Tin	Level	Type of heating	Temperature, °C	Cooking time in minutes
Sponge cake, simple	Rectangular cake mould/tin	2		160-180	50-60
Sponge cake, delicate (e.g. pound cake)	Rectangular cake mould/tin	2		155-175	65-75
Shortcrust pastry base with crust	Springform cake tin	1		160-180	30-40
Sponge flan base	Flan-base cake tin	2		160-180	25-35
Sponge cake	Springform cake tin	2		160-180	30-40
Fruit tart or cheesecake, shortcrust pastry*	Dark springform cake tin	1		170-190	70-90
Delicate fruit flan, sponge	Springform cake tin	2		150-170	55-65
Savoury cakes* (e.g. quiche/onion tart)	Springform cake tin	1		180-200	50-60




* Allow cakes to cool in the appliance for approx. 20 minutes.









Cakes on trays	Accessories	Level	Type of heating	Temperature, °C	Cooking time in minutes
Sponge mixture or yeast dough with dry topping	Universal pan:	3		160-180	25-35
Sponge mixture or yeast dough with moist topping	Universal pan:	3		140-160	40-50
Swiss roll (preheat)	Universal pan:	2		170-190	15-20
Plaited loaf, 500 g flour	Universal pan:	3		150-170	25-35
Stollen, 500 g flour	Universal pan:	3		160-180	50-60
Stollen, 1 g flour	Universal pan:	3		150-170	90-100
Strudel, sweet	Universal pan:	2		180-200	55-65
Pizza	Universal pan:	3		180-200	20-30

Bread and bread rolls

If not specified otherwise, always preheat the oven for baking bread.

Never pour water directly into a hot oven.



Bread and bread rolls	Accessories	Level	Type of heating	Temperature, °C	Cooking time in minutes
Yeast bread, 1.2 kg flour	Universal pan:	2		270	8
				190	35-45
Sourdough bread, 1.2 kg flour	Universal pan:	2		270	8
				190	35-45
Bread rolls (e.g. rye rolls)	Universal pan:	2		200-220	20-30

Small baked products	Accessories	Level	Type of heating	Temperature, °C	Cooking time in minutes
Biscuits	Universal pan:	3		150-170	10-20
	Aluminium baking tray* + universal pan**	1+3		130-150	25-35
Meringue	Universal pan:	3		70-90	125-135
Cream puffs	Universal pan:	2		200-220	30-40
Macaroons	Universal pan:	3		110-130	30-40
	Aluminium baking tray* + universal pan**	1+3		100-120	35-45
Puff pastry	Universal pan:	3		180-200	20-30
	Aluminium baking tray* + universal pan**	1+3		180-200	30-40

* Additional baking trays can be ordered from the after-sales service or specialist retailers.

** When baking on two levels, always place the universal pan above the baking tray.

Baking tips

You wish to bake according to your own recipe.	Use similar items in the baking tables as a guide.
How to tell whether sponge cake is baked through:	Approx. 10 minutes before the end of the baking time stated in the recipe, insert a cocktail stick into the cake at its deepest point. If the cocktail stick comes out clean, the cake is ready.
The cake collapses.	Use less fluid next time or set the oven temperature 10 degrees lower. Observe the specified mixing times in the recipe.
The cake has risen in the middle but is lower around the edge.	Do not grease the edge of the springform cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife.
The cake goes too dark on top.	Place the cake lower in the oven and bake at a lower temperature for slightly longer.
The cake is too dry.	Make tiny holes in the finished cake using a cocktail stick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic drink over it. Next time, set the temperature 10 degrees higher and reduce the baking time.
The bread or cake (e.g. cheesecake) looks good, but is soggy on the inside (sticky, with streaks of water).	Use slightly less fluid next time and bake for slightly longer at a lower temperature. For cakes with a moist topping, bake the base first. Cover the base with almonds or bread-crumbs first and then apply the topping. Take care to follow recipes and baking times.
The pastries are not evenly browned.	Select a slightly lower temperature to ensure that the cake is baked more evenly. Bake delicate pastries on one level using  Top/bottom heating. Protruding greaseproof paper can affect the air circulation. For this reason, always trim greaseproof paper to fit the baking tray.
The bottom of a fruit cake is too light.	Place the cake one level lower the next time.
The fruit juice overflows.	Next time, use the deeper universal pan (if available).
The pieces of dough are sticking together when the yeast rolls are baked.	There must be a distance of about 2 cm between the bread rolls. This gives enough space for the bread rolls to expand and bake evenly on all sides.
You want to bake on two levels:	Always use  Hot air to bake on more than one level. Dishes that are put in the oven at the same time do not have to be ready at the same time.
Condensation forms when you bake moist cakes.	Steam can form during baking, which escapes via the door. The steam may settle and form water droplets on the control panel or on the fronts of adjacent units. This is a natural process.

Meat, poultry, fish

Ovenware

You may use any heat-resistant ovenware. The universal pan is suitable for large roasts.

Glass ovenware is the most suitable. Ensure that the lid of the roasting dish fits well and closes properly.

Add a little more liquid when using enamelled roasting dishes.

With roasting dishes made of stainless steel, browning is not so intense and the meat may be somewhat less well cooked.

Increase the cooking times.

Information in the tables:

Ovenware without a lid = open

Ovenware with a lid = closed

Always place the ovenware in the centre of the wire rack.

Place hot glass ovenware on a dry mat after cooking. The glass could crack if placed on a cold or wet surface.

Roasting

Add in a little liquid if the meat is lean. Cover the base of the ovenware with approx. ½ cm of liquid.

Add liquid generously for pot roasts. Cover the base of the ovenware with approx. 1 - 2 cm of liquid.

The amount of liquid depends on the type of meat and the material the ovenware is made of. If preparing meat in an enamelled roasting dish, it will need a little more liquid than if cooked in glass ovenware.

Roasting dishes made from stainless steel are not ideal. The meat cooks more slowly and browns less fully. Use a higher temperature and/or a longer cooking time.

Tips for grilling

Always grill with the oven door closed.

Heat the grill for approximately 3 minutes before placing the food to be grilled on the wire rack.

Place the food to be grilled directly on the wire rack. If you are grilling a single piece, the best results are achieved by placing it in the centre of the wire rack. The universal pan should also be inserted at level 1. The meat juices are collected in the pan, keeping the oven cleaner.

Do not insert the baking tray or universal pan at level 4. They may become deformed at high temperatures and damage the cooking compartment when they are removed.

If possible, grill items should be of equal thickness. This will allow them to brown evenly and remain succulent and juicy. Only add salt to steaks once they have been grilled.

Turn grilled items after ⅔ of the specified time.

The grill element switches on and off intermittently. This is normal. The grill setting determines how frequently this occurs.

Meat



Turn pieces of meat halfway through the cooking time.

When the roast is ready, turn off the oven and allow it to rest for an additional 10 minutes. This allows better distribution of the meat juices.

After cooking, wrap sirloin in aluminium foil and leave it to rest for 10 minutes in the oven.

For roast pork with a rind, score the rind in a crossways pattern, then lay the roast in the dish with the rind at the bottom.

Meat	Weight	Accessories and ovenware	Level	Type of heating	Temperature °C, grill setting	Cooking time in minutes
Beef						
Joint of beef	1.0 kg	Covered	2	☐	200-220	120
	1.5 kg		2	☐	190-210	140
	2.0 kg		2	☐	180-200	160
Tenderloin, medium rare	1.0 kg	Uncovered	1	☐	210-230	70
	1.5 kg		1	☐	200-220	80
Sirloin, medium rare	1.0 kg	Uncovered	1	☒	230-250	50
Steaks, 3 cm, medium rare		Wire rack + universal pan	4+1	☐	3	15
Veal						
Joint of veal	1.0 kg	Uncovered	1	☐	200-220	100
	1.5 kg		1	☐	190-210	120
	2.0 kg		1	☐	180-200	140
Pork						
without rind (e.g. neck)	1.0 kg	Uncovered	1	☒	190-210	120
	1.5 kg		1	☒	180-200	150
	2.0 kg		1	☒	170-190	170
with rind (e.g. shoulder)	1.0 kg	Uncovered	1	☒	180-200	130
	1.5 kg		1	☒	190-210	160
	2.0 kg		1	☒	170-190	190
Smoked pork on the bone	1.0 kg	Covered	1	☐	210-230	80
Lamb						
Leg of lamb, boned, medium	1.5 kg	Uncovered	1	☒	170-190	120

Meat	Weight	Accessories and ovenware	Level	Type of heating	Temperature °C, grill setting	Cooking time in minutes
Minced meat						
Meat loaf	approx. 750 g	Uncovered	1		180-200	70
Sausage						
Sausage		Wire rack + universal pan	4+1		3	15

Poultry

The values in the table apply to dishes placed in a cold oven.








The weights indicated in the table are for unstuffed poultry that is ready for roasting.

If you are grilling directly on the wire rack, you should also insert the universal pan at level 1.

When cooking duck or goose, pierce the skin on the underside of the wings to allow the fat to escape.

Place the bird onto the wire rack with the breast side facing downwards. Turn the whole bird when two thirds of the cooking time has elapsed.

Poultry will turn out particularly crispy and brown if you baste it towards the end of the roasting time with butter, salted water or orange juice.

Poultry	Weight	Accessories and ovenware	Level	Type of heating	Temperature °C, grill setting	Cooking time in minutes
Chicken halves, 1-4 pieces	400g each	Wire rack	2		210-230	40-50
Chicken pieces	250 g each	Wire rack	3		210-230	30-40
Chicken, whole, 1-4 pieces	per 1 kg	Wire rack	2		200-220	55-85
Duck, whole	1.7 kg	Wire rack	2		170-190	80-100
Goose, whole	3.0 kg	Wire rack	2		160-180	110-130
Small turkey, whole	3.0 kg	Wire rack	2		180-200	80-100
2 turkey drumsticks	800g each	Wire rack	2		180-200	80-100





Fish

Turn the pieces of fish after $\frac{2}{3}$ of the specified time.

Whole fish do not need to be turned. Place the whole fish in the oven in swimming position with the dorsal fin facing upwards.

To ensure that the fish remains in position, place half a potato or a small, ovenproof container into the stomach cavity.

If you are grilling directly on the wire rack, also insert the universal pan at level 1. The fish juices are collected in the pan and the oven is kept cleaner.

Fish	Weight	Accessories and ovenware	Level	Type of heating	Temperature °C, grill setting	Cooking time in minutes
Fish, whole	300 g each	Wire rack	3		2	20-25
	1.0 kg	Wire rack	2		190-210	40-50
	1.5 kg	Wire rack	2		180-200	60-70
Fish, in slices (e.g. steaks)	300 g each	Wire rack	4		2	20-25

Tips for roasting and grilling






The table does not contain information for the weight of the joint.	Select the next lowest weight from the instructions and extend the time.
How to tell when the roast is ready.	Use a meat thermometer (available from specialist shops) or carry out a "spoon test". Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.
The roast is too dark and the crackling is partly burnt.	Check the shelf height and temperature.
The roast looks good but the juices are burnt.	Next time, use a smaller roasting dish or add more liquid.
The roast looks good but the juices are too clear and watery.	Next time, use a larger roasting dish and use less liquid.
Steam rises from the roast when basted.	This is normal and due to the laws of physics. The majority of the steam escapes through the steam outlet. It may settle and form condensation on the cooler switch panel or on the fronts of adjacent units.

Bakes, gratins, toast with toppings

If you are grilling directly on the wire rack, the universal pan should also be inserted at level 1. This keeps the oven cleaner.

Always place the ovenware on the wire rack.

How well cooked the bake is will depend on the size of the dish and the height of the bake. The figures in the table are only average values.





Dish	Accessories and ovenware	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Bakes					
Bake, sweet	Ovenproof dish	2		170-190	50-60
Pasta bake	Ovenproof dish	2		210-230	25-35
Gratin					
Potato gratin made using raw ingredients, Max. 2 cm deep	Ovenproof dish	2		150-170	50-60
Toast					
Toasting bread, 12 slices	Wire rack	4		3	4-5
Toast, with topping, 12 slices	Wire rack	3		3	5-8

Preprepared products

Observe the instructions on the packaging.

If you line the accessories with greaseproof paper, make sure that the paper is suitable for these temperatures. Make sure the paper is a suitable size for the dish to be cooked.

The cooking result greatly depends on the quality of the food. Pre-browning and irregularities can sometimes even be found on the raw product.

Dish	Accessories	Level	Type of heating	Temperature, °C	Cooking time in minutes
Strudel with fruit filling	Universal pan:	3		180-200	40-50
Chips	Universal pan:	3		210-230	25-30
Pizza	Wire rack	2		200-220	15-20
Pizza baguette	Wire rack	2		190-210	15-20

Note

The universal pan may warp when cooking frozen dishes. The reason for this is the large temperature differences that the accessory is subjected to. The deformation disappears as early as during the cooking process.

Special dishes

At low temperatures, you can make creamy yoghurt or light yeast dough.

First, remove accessories, hook-in racks or telescopic shelves from the cooking compartment.

Preparing yoghurt



1. Bring 1 litre of milk (3.5 % fat) to the boil and cool down to 40 °C.
2. Stir in 150 g of yoghurt (chilled).
3. Pour into cups or small screw-top jars and cover with cling film.

4. Preheat the cooking compartment as indicated.

5. Place the cups or jars on the cooking compartment floor and incubate as indicated.

Proving dough

1. Prepare the dough as usual, place it in a heat-resistant ceramic dish and cover.
2. Preheat the cooking compartment as indicated.
3. Switch off the oven, place the dough in the cooking compartment and leave it to prove.


Dish	Ovenware		Type of heating	Temperature	Cooking time
Yoghurt	Cups or screw-top jars	on the cooking compartment floor		100 °C preheat	15 mins
				Only switch on the oven light	8 hrs
Proving dough	Heat-resistant dish	on the cooking compartment floor		50 °C preheat	5-10 mins
				Switch off the appliance and place the yeast dough in the cooking compartment	20-30 mins

Defrosting

The defrosting time depends on the amount and type of food. Observe the instructions on the packaging.

Take food out of its packaging and place in suitable ovenware on the wire rack.

Place poultry with the breast side to the plate.

Frozen food	Accessories	Level	Type of heating	Temperature
e.g. cream cakes, buttercream cakes, gateaux with chocolate or sugar icing, fruit, chicken, sausage and meat, bread and bread rolls, cakes and other baked items	Wire rack	2		The temperature selector remains switched off

Drying





Use undamaged fruit and vegetables only and wash them thoroughly.

Drain off any excess water from fruit and vegetables and dry them.

The universal pan must be inserted at level 3, and the wire rack is placed at level 1.

Line the universal pan and the wire rack with greaseproof or parchment paper.

Turn very juicy fruit or vegetables several times. Remove fruit and vegetables from the paper as soon as they have dried.

Fruit and vegetables	Level	Type of heating	Temperature, °C	Cooking time, hours
600 g apple rings	1+3		80	approx. 5
800 g pear slices	1+3		80	approx. 8
1.5 kg damsons or plums	1+3		80	approx. 8-10
200 g herbs, washed	1+3		80	approx. 1½

Acrylamide in foodstuffs

Acrylamide is mainly produced in grain and potato products prepared at high temperatures, such as potato crisps, chips,

toast, bread rolls, bread or fine baked goods (biscuits, gingerbread, cookies).

Tips for keeping acrylamide to a minimum when preparing food

General	<ul style="list-style-type: none"> ■ Keep cooking times to a minimum. ■ Cook meals until they are golden brown, but not too dark. ■ Large, thick pieces of food contain less acrylamide.
Baking	<p>With top/bottom heating max. 200 °C. With 3D hot air or hot air max. 180 °C.</p>
Biscuits	<p>With top/bottom heating max. 190 °C. With 3D hot air or hot air max. 170 °C. Egg or egg yolk reduces the production of acrylamide.</p>
Oven chips	<p>Spread evenly over the baking tray, in a single layer. Bake at least 400 g per baking tray so that the chips do not dry out</p>

Test dishes

These tables have been produced for test institutes to facilitate the inspection and testing of the various appliances.

In accordance with EN 50304/EN 60350 (2009) and IEC 60350.

Baking

Baking on 2 levels:

Always insert the universal pan above the baking tray.

Piped cookies (such as Spritz cookies in sugar syrup):

Dishes that are put in the oven at the same time do not have to be ready at the same time.


German apple pie, level 1








Change the position of the dark springform cake tin, slide in diagonally.

German apple pie, level 2

Change the position of the dark springform cake tin.

Cakes in a metal springform cake tin:

Bake on level 1 with  Top/bottom heating Place the springform cake tin on the universal pan instead of on the wire rack.

Dish	Accessories and oven-ware	Level	Type of heating	Temperature, °C	Cooking time in minutes
Viennese whirls	Universal pan:	3		150-170	20-30
	Aluminium baking tray* + universal pan**	1+3		140-160	30-40
Small cakes	Universal pan:	3		150-170	25-35
Small cakes, preheat	Aluminium baking tray* + universal pan**	1+3		140-160	25-35
Hot water sponge cake	Springform cake tin	2		160-180	30-40
German apple pie	Universal pan + 2 springform cake tins, dia. 20 cm***	1		190-210	70-80
	2 wire racks* + 2 springform cake tins, dia. 20 cm***	1+3		180-200	70-80



* Additional baking trays and wire racks can be obtained as an optional accessory from the after-sales service or specialist retailers.

** When baking on two levels, always place the universal pan above the baking tray.

*** Place the cake tins diagonally on the accessories.

Grilling

If you are grilling food directly on the wire rack, the universal pan should also be inserted at level 1. The liquid is then collected, keeping the oven cleaner.

Dish	Accessories and oven-ware	Level	Type of heating	Grill setting	Cooking time in minutes
Browning toast Preheat for 10 mins	Wire rack	4		3	1/2-2
Beefburgers, 12 pieces* No preheating	Wire rack + universal pan	4+1		3	25-30

* Turn over after 2/3 of the cooking time.

Indicaciones de seguridad importantes	19
Causas de daños.....	21
Su nuevo horno	21
Panel de mando.....	21
Mando de funciones	22
Mando de temperatura.....	22
Reloj avisador.....	22
Compartimento de cocción	22
Accesorios	23
Colocación de los accesorios.....	23
Accesorios especiales.....	23
Antes del primer uso	24
Calentar el horno	24
Limpiar los accesorios.....	24
Programar el horno	24
Tipos de calentamiento y temperatura	24
Cuidados y limpieza	24
Productos de limpieza	24
Descolgar y colgar las rejillas	25
Descolgar y colgar la puerta del horno.....	26
Montaje y desmontaje del cristal de la puerta.....	26
¿Qué hacer en caso de avería?	27
Tabla de averías.....	27
Cambiar la lámpara del techo del horno	27
Cristal protector.....	27
Servicio de Asistencia Técnica	28
Número de producto (E) y número de fabricación (FD).....	28

Consejos sobre energía y medio ambiente	28
Ahorrar energía	28
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	28
Medidas de seguridad durante el transporte.....	28
Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina	29
Pasteles y repostería.....	29
Sugerencias y consejos prácticos para el horneado	30
Carne, aves, pescado.....	31
Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill	33
Gratinados y tostadas.....	33
Productos preparados	33
Platos especiales.....	34
Descongelar.....	34
Desecar	34
Acrilamida en los alimentos	35
Comidas normalizadas	36
Hornear	36
Asar al grill	36

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: www.bosch-home.com y también en la tienda online: www.bosch-eshop.com

Indicaciones de seguridad importantes

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

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

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

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

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

y emplearlo exclusivamente en espacios cerrados.

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

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.

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

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

¡Peligro de incendio!

- Los objetos inflamables que pueda haber en el compartimento de cocción se pueden incendiar. No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción. No abrir la puerta en caso de que salga humo del aparato. Desconectar y desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.
- Cuando se abre la puerta del aparato se producirá una corriente de aire. El papel para hornear puede entrar en contacto con los elementos calefactores e incendiarse. Fijar bien el papel de hornear a los accesorios al precalentar el aparato. Colocar siempre una vajilla o un molde para hornear encima del papel de hornear para sujetarlo. Cubrir solo la superficie necesaria con papel de hornear. El papel de hornear no debe sobresalir del accesorio.

¡Peligro de quemaduras!

- El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie interior del compartimento de cocción cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.
- Los accesorios y la vajilla se calientan mucho. Utilizar siempre agarradores para sacar los accesorios y la vajilla del compartimento de cocción.
- Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el compartimento de cocción está caliente. No preparar comidas utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Si se utilizan bebidas alcohólicas de alta graduación, hacerlo en pequeñas cantidades. Abrir la puerta del aparato con precaución.

¡Peligro de quemaduras!

- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.

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

¡Peligro de lesiones!

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

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Causas de daños

¡Atención!

- Accesorios, film, papel de hornear o recipientes en la base del compartimento de cocción: No colocar ningún accesorio en la base del compartimento de cocción. No cubrir la base del compartimento de cocción con ninguna clase de film o con papel de hornear. No colocar ningún recipiente en la base del compartimento de cocción si la temperatura está ajustada a más de 50 °C. Se calentará demasiado. Los tiempos de cocción y asado dejan de coincidir y el esmalte se estropea.
- Agua en el compartimento de cocción caliente: No derramar agua en el compartimento de cocción caliente. Se formará vapor de agua. La oscilación térmica puede provocar daños en el esmalte.
- Alimentos húmedos: No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado. Se dañaría el esmalte.
- Jugo de fruta: No sobrecargar la bandeja con pastel de frutas muy jugoso. El jugo que gotea de la bandeja de horno produce manchas difíciles de eliminar. Utilizar la bandeja universal más profunda cuando sea posible.
- Enfriar el compartimento de cocción: Dejar enfriar el compartimento de cocción únicamente con la puerta cerrada. Los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo aun cuando la puerta del horno sólo se encuentre ligeramente abierta.
- Junta de la puerta sucia: cuando la junta de la puerta está muy sucia, la puerta del horno no queda bien cerrada durante el funcionamiento. Los frontales de los muebles contiguos pueden deteriorarse. Mantener siempre limpia la junta de la puerta.
- Puerta del aparato como superficie de apoyo: no apoyarse, sentarse ni colgarse sobre ella. No colocar recipientes ni accesorios sobre la puerta del aparato.
- Introducción de los accesorios: en función del tipo de aparato, al cerrar la puerta del mismo, los accesorios pueden rayar el cristal de la puerta. Introducir siempre los accesorios en el compartimento de cocción hasta el tope.
- Transportar el aparato: No transportar ni sujetar el aparato por el tirador de la puerta. El asa de la puerta no aguanta el peso del aparato y puede romperse.

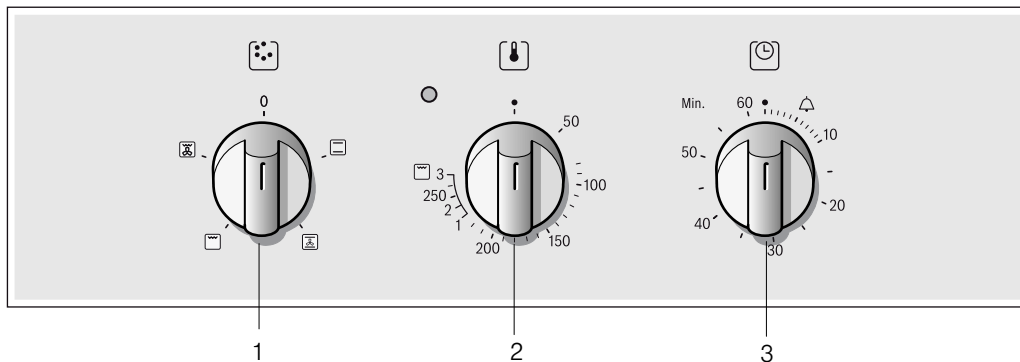
Su nuevo horno

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 el compartimento de cocción y los accesorios.

Panel de mando

En este capítulo encontrará un resumen del panel de mando. La ejecución depende del respectivo modelo de aparato.







Explicación

1	Mando de funciones
2	Mando de temperatura
3	Reloj avisador

Mando de funciones

Con el mando de funciones se puede ajustar el tipo de calentamiento para el horno. El mando de funciones puede girarse hacia la derecha o hacia la izquierda.


Una vez ajustado el tipo de calentamiento deseado, se enciende la lámpara del horno.

Ajuste	Función
0 Apagado	El horno está apagado.
 Calor superior/inferior	Solo es posible hornear y asar a un nivel. Este ajuste es apropiado para pasteles y pizza en moldes o en bandeja y para carne magra de asado de vaca, ternera y caza. El calor proviene de forma homogénea de las resistencias inferior y superior.
 Aire caliente*	En un nivel puede prepararse merengue y pasta de hojaldre. Para hornear repostería pequeña, galletas y pasta de hojaldre pueden utilizarse dos niveles simultáneamente. El ventilador situado en la parte trasera del aparato reparte el calor procedente de arriba y de abajo de manera uniforme alrededor de los platos.
 Grill variable, superficie amplia	Se pueden asar al grill varios bistecs, salchichas, pescados y hacer tostadas. Se calienta toda la superficie de debajo de la resistencia del grill.
 Grill con circulación de aire	El grill con circulación de aire es ideal para asar al grill carne, aves y piezas grandes de carne. La resistencia del grill y la turbina se conectan y desconectan alternadamente. La turbina distribuye el aire caliente por los alimentos.

* Tipo de calentamiento conforme a la clase de eficiencia energética EN50304.


Mando de temperatura

El mando de temperatura permite ajustar la temperatura y el nivel de grill.

Ajustes	Función
• Apagado	El horno no calienta.
50-270	Margen de temperatura Indicaciones de temperatura en °C.
1, 2, 3	Niveles para el grill, superficie  amplia. Nivel 1 = mínimo Nivel 2 = medio Nivel 3 = máximo



La lámpara indicadora situada sobre el mando de temperatura se enciende cuando el horno está calentando. En las pausas de calentamiento se apaga. En algunos ajustes no se ilumina.

Niveles de grill

En el grill variable  se puede ajustar la temperatura y el nivel de grill.

Reloj avisador

El reloj avisador permite programar un tiempo de hasta 60 minutos. El reloj avisador funciona independientemente del horno. Se puede utilizar como reloj temporizador de cocina.

Posición	Función
• Posición cero	Ajuste Apagado
 Fin del tiempo programado	Señal una vez transcurrido el tiempo programado.
 - 60	Indicador de minutos Indicador de tiempo, en minutos.

Así se ajusta

Ajustar la duración deseada con el reloj avisador.

El tiempo ha transcurrido

Cuando el tiempo ha transcurrido, suena una señal. El mando gira automáticamente a la posición Apagado •.

Compartimento de cocción

En el compartimento de cocción se encuentra la lámpara del horno. Un ventilador evita que el horno se caliente en exceso.

Lámpara del horno

La lámpara del horno está encendida durante el funcionamiento de este. Al girar el mando de funciones a cualquier posición también puede conectarse la lámpara del horno sin que este se caliente.

Ventilador

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

Para que tras la utilización del horno el compartimento de cocción se enfríe con mayor rapidez, el ventilador sigue funcionando durante un tiempo determinado.

¡Atención!

No obstruir la abertura de ventilación. El horno podría sobrecalentarse.

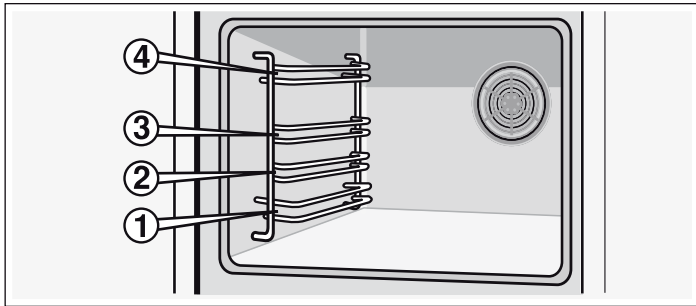
Accesorios

Los accesorios suministrados son adecuados para diversos platos. Asegurarse de introducir siempre los accesorios en la posición correcta en el compartimento de cocción.

Hay disponible una variedad de accesorios especiales que mejorarán todavía más la calidad de algunos platos y facilitarán el manejo del horno.

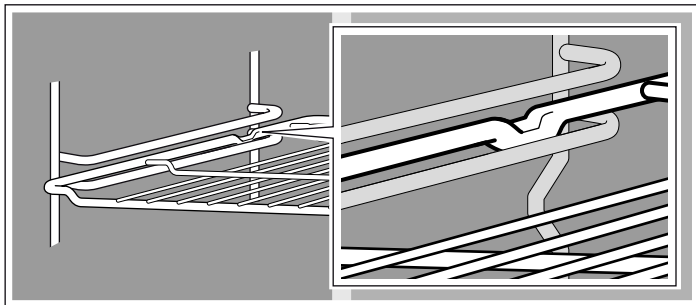
Colocación de los accesorios

Los accesorios pueden colocarse en el horno en 4 alturas diferentes. Introducir siempre los accesorios hasta el tope para que no estén en contacto con la puerta de vidrio.



Los accesorios se quedan fijados si se extraen hasta la mitad. Ahora, los platos pueden retirarse con facilidad.

Al introducirlos en el horno, prestar atención a la curvatura de la parte trasera de los mismos. Solo de esta manera puede encajar a la perfección.



Nota: Los accesorios se pueden deformar a causa del calor. En cuanto los accesorios se enfrían vuelven a recuperar su forma original. Esto no afecta a su funcionamiento.


Sujetar la bandeja por los lados con ambas manos e introducirla en paralelo a la rejilla. No mover la bandeja a derecha o izquierda al introducirla. De lo contrario, cuesta introducirla. Las superficies esmaltadas podrían resultar dañadas.

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



Parrilla

Para recipientes, moldes de pastelería, asados, parrilladas y platos congelados.

Introducir la parrilla con el lado abierto hacia la puerta del horno y la curvatura hacia abajo .



Bandeja universal

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

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

Accesorios especiales

Los accesorios especiales pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados. En nuestros folletos y en Internet se ofrecen distintos productos adecuados para su horno. La disponibilidad de los accesorios especiales o la posibilidad de hacer pedidos a través de Internet difiere entre unos países y otros. Encontrará información al respecto en los documentos de venta.

No todos los accesorios son adecuados para cualquier aparato. Para la compra indique siempre el nombre completo (E-Nr.) de su aparato.

Accesorios especiales	Número HEZ	Función
Parrilla	HEZ 434000	Para recipientes, moldes para pasteles, asados, parrilladas y platos congelados.
Bandeja de aluminio	HEZ 430001	Para pasteles, pastas y galletas. Introducir la bandeja con la parte del desnivel en dirección a la puerta del horno.
Bandeja esmaltada	HEZ 431001	Para pasteles, pastas y galletas. Introducir la bandeja con la parte del desnivel en dirección a la puerta del horno.
Bandeja universal	HEZ 432001	Para pasteles jugosos, repostería, platos congelados y grandes piezas de asado. También se puede utilizar para recoger la grasa o el jugo de la carne colocándola debajo de la parrilla. Introducir la bandeja universal con la parte del desnivel en dirección a la puerta del horno.

Puerta del horno - Medidas adicionales de seguridad

La puerta del horno se puede calentar mucho cuando los tiempos de cocción son prolongados.


Extremar la precaución durante el funcionamiento del horno en caso de haber niños pequeños.


Existe un dispositivo de protección que impide tocar la puerta del horno. Este accesorio especial (440651) puede adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica.

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*.

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 compartimento de cocción.

1. Programar Calor superior/inferior  con el mando de funciones.

2. Ajustar 240 °C con el mando de temperatura.

Desconectar el horno transcurrida una hora. Para ello, situar el mando de funciones en la posición cero.

Limpiar los accesorios

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

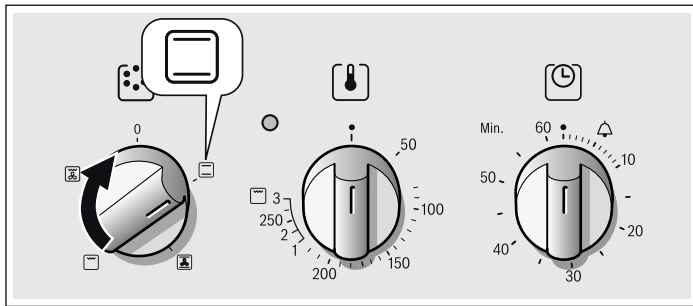
Programar el horno

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 deseados.

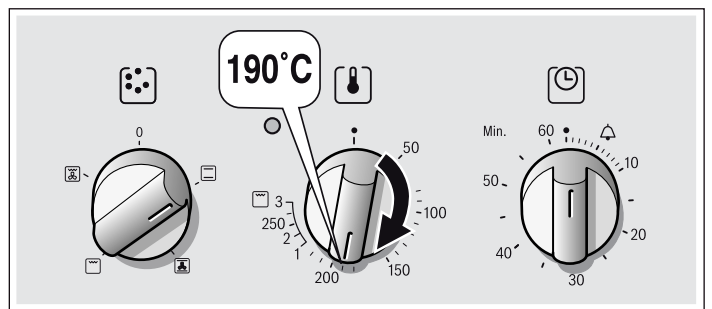
Tipos de calentamiento y temperatura

Ejemplo en la imagen: Calor superior e inferior, 190 °C.

1. Ajustar el tipo de calentamiento deseado con el mando de funciones.



2. El mando de temperatura permite ajustar la temperatura o el nivel de grill.



El horno se calienta.

Apagar el horno

Situar el mando de funciones en la posición cero.

Modificar los ajustes

El tipo de calentamiento, la temperatura y el nivel de grill se pueden modificar según las necesidades.

Cuidados y limpieza

El horno mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente y su capacidad funcional siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. A continuación se describe cómo efectuar el cuidado y la limpieza del horno.

Notas

- Es posible que aparezcan diferentes tonalidades en el frontal del horno debido a los diferentes materiales como vidrio, plástico o metal.
- Las sombras apreciables en el cristal de la puerta, que parecen suciedad, son reflejos de luz de la lámpara de iluminación del horno.
- El esmalte se quema cuando se alcanza una temperatura muy elevada. Esto puede provocar ligeras decoloraciones. Este fenómeno es normal y no afecta al funcionamiento del horno. Los bordes de las bandejas finas no pueden esmaltarse por completo. Por este motivo pueden resultar ásperos al tacto, aunque no afecta a la protección anticorrosiva.

Productos de limpieza

Observar las siguientes indicaciones para no dañar las distintas superficies empleando un producto de limpieza inadecuado.

Para la limpieza del horno

- No utilizar productos de limpieza abrasivos o corrosivos,
- productos de limpieza con un alto contenido de alcohol,
- estropajos abrasivos,
- limpiadores de alta presión ni pistolas de vapor.
- No lavar las piezas sueltas en el lavaplatos.

Lavar bien los estropajos nuevos antes de usarlos por primera vez.

Frontales de acero inoxidable	Limpiar el aparato con agua y un poco de lavavajillas. Limpiar siempre en paralelo a las vetas naturales. De lo contrario, se podrían producir arañazos. Secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo. No utilizar productos abrasivos, estropajos que rayen o paños de limpieza ásperos. Los frontales de acero inoxidable se pueden bruñir con productos específicos. Observar las indicaciones del fabricante. Los productos de limpieza específicos para acero inoxidable se pueden adquirir en nuestro Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados.
Superficies esmaltadas y lacadas	Limpiar con agua tibia y un poco de lavavajillas. Secar con un paño suave.
Botones	Limpiar con agua tibia y un poco de lavavajillas. Secar con un paño suave.
Cristal	Se puede limpiar con limpiacristales. No utilizar productos de limpieza abrasivos ni objetos metálicos afilados. Pueden rayar y dañar la superficie del cristal.
Junta	Limpiar con un paño húmedo. Secar con un paño suave.
Parte interior del horno	Limpiar con agua caliente o vinagre. En caso de mucha suciedad: utilizar el limpiador para hornos solo en las superficies frías.
Cristal protector de la lámpara de iluminación del horno	Limpiar con agua tibia y un poco de lavavajillas. Secar con un paño suave.
Accesorios	Poner en remojo en agua caliente con un poco de jabón. Limpiar con un cepillo o un estropajo.
Bandeja de aluminio (opcional)	No lavar en el lavaplatos. No utilizar limpiadores para hornos. Para evitar arañazos, no tocar las superficies metálicas con un cuchillo o un objeto afilado similar. Limpiar en horizontal con un poco de lavavajillas y un paño húmedo para cristales o uno de microfibras. Secar con un paño suave. No utilizar productos abrasivos, estropajos que rayen o paños de limpieza ásperos. La bandeja del horno podría resultar dañada.
Seguro para niños (opcional)	Si la puerta del horno incorpora un seguro para niños, éste debe quitarse antes de la limpieza. Poner todas las piezas de plástico en remojo en agua caliente y un poco de lavavajillas y limpiarlas con un estropajo. Secar con un paño suave. El seguro para niños no funciona correctamente si está muy sucio.
Placa de cocción	Las indicaciones para el cuidado y limpieza de la placa de cocción se encuentran en las instrucciones de uso.

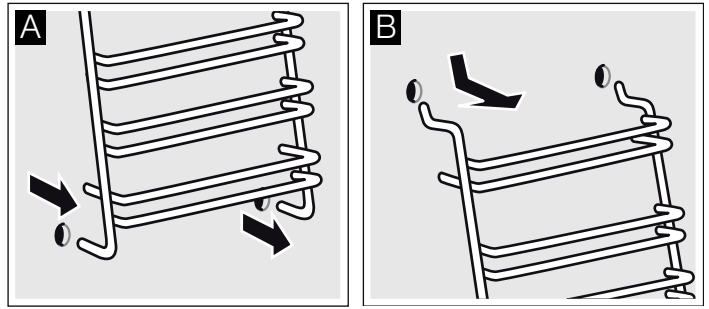
Descolgar y colgar las rejillas

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

Descolgar las rejillas

1. Extraer la rejilla por abajo y tirar de ella un poco hacia delante. Extraer los pasadores de prolongación en la zona inferior de la rejilla de los orificios de fijación (figura A).

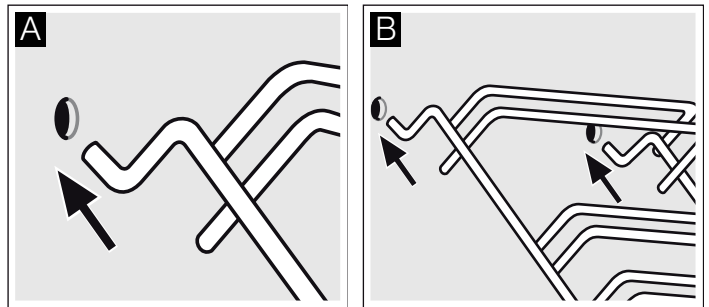
2. Levantar a continuación la rejilla y extraerla con cuidado (figura B).



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

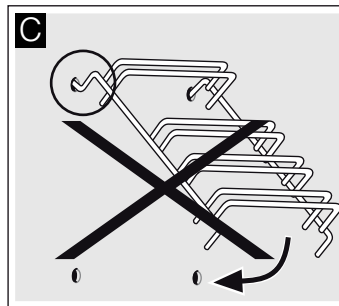
Colgar las rejillas

1. Introducir los dos ganchos de sujeción cuidadosamente en los orificios superiores. (Figura A-B)



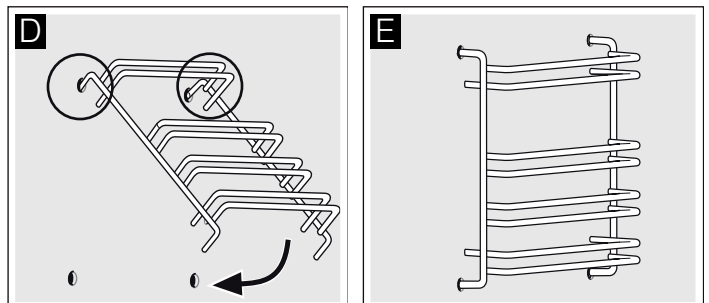
⚠ ¡Montaje incorrecto!

No mover la rejilla si los dos ganchos de sujeción no están encajados por completo en los orificios superiores. El esmalte podría resultar dañado y romperse (figura C).



2. Los dos ganchos de sujeción deben estar totalmente encajados en los orificios superiores. Mover ahora la rejilla despacio y con cuidado hacia abajo y colgarla en los orificios inferiores (figura D).
3. Colgar las dos rejillas en las paredes laterales del horno (figura E).

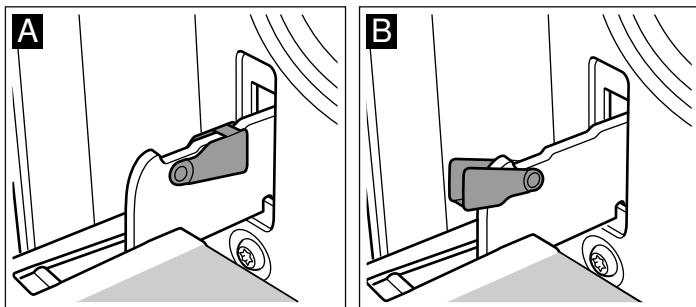
Con las rejillas montadas correctamente, la distancia entre los dos niveles de inserción superiores es mayor.



Descolgar y colgar la puerta del horno

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

Las bisagras de la puerta del horno están equipadas con una palanca de bloqueo. La puerta del horno se bloquea plegando la palanca (figura A). En este caso, 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.

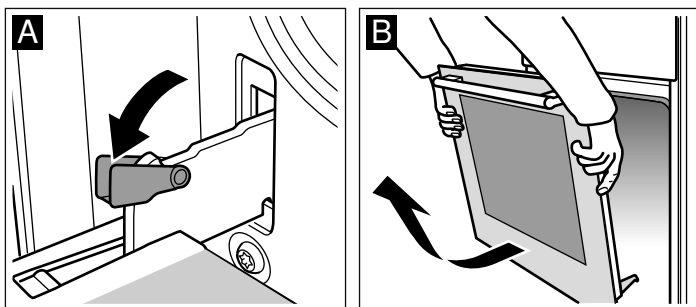


⚠ ¡Peligro de lesiones!

Si las bisagras no están bloqueadas, podrían cerrarse de golpe. Observar que las palancas de bloqueo estén siempre cerradas, excepto al descolgar la puerta, en cuyo caso deben estar abiertas.

Descolgar la puerta

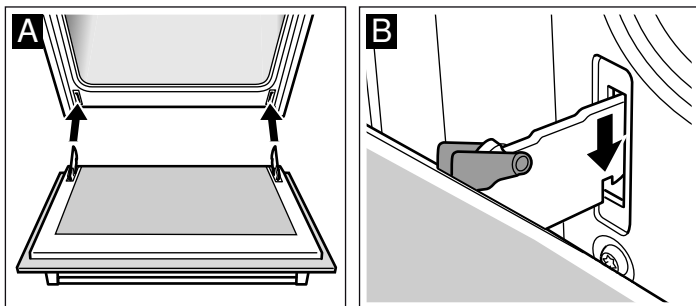
1. Abrir por completo la puerta del horno.
2. Abrir ambas palancas de bloqueo izquierda y derecha (figura A).
3. Cerrar la puerta del horno hasta el tope. Agarrar con ambas manos por el lado izquierdo y derecho. Empujar un poco más en sentido de cierre y extraer (figura B).



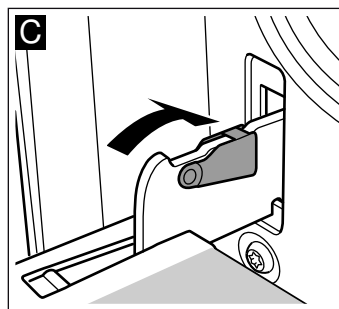
Colgar la puerta

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 aberturas (figura A).
2. La ranura de las bisagras debe encajar por ambos lados (figura B).



3. Volver a cerrar ambas palancas de bloqueo (figura C). Cerrar la puerta del horno.



⚠ ¡Peligro de lesiones!

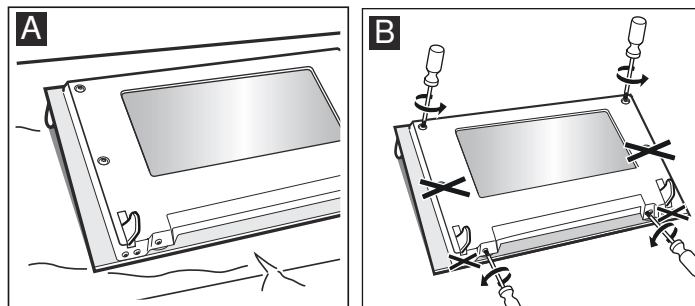
¡Peligro de lesiones! No tocar la bisagra en caso de que la puerta caiga involuntariamente o que una bisagra se cierre de golpe. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

Montaje y desmontaje del cristal de la puerta

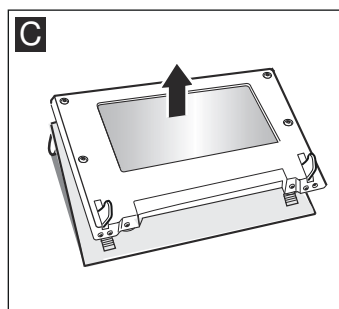
El cristal de la puerta del horno puede extraerse para facilitar su limpieza.

Desmontaje

1. Desmontar la puerta del horno. Consultar al respecto el apartado *Desmontaje de la puerta del horno*. Depositar la puerta del horno sobre un paño con el tirador hacia abajo (Figura A).
2. Girar primero los dos tornillos inferiores y, después, los dos superiores en sentido de las agujas del reloj (Figura B).



3. Extraer la tapa (Figura C).



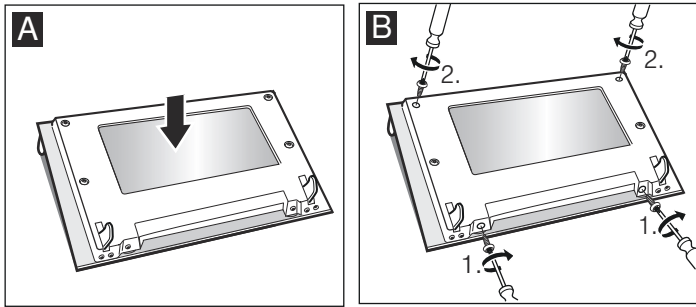
No se deben lavar las piezas desmontadas. Limpiar el cristal con limpiacristales y un paño suave.

⚠ ¡Peligro de lesiones!

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

Montaje

1. Volver a colocar la tapa (Figura A).
2. Atornillar primero los dos tornillos inferiores y, después, los dos superiores (Figura B).



3. Montaje de la puerta del horno. Consultar al respecto el apartado *Montaje de la puerta del horno*.

No utilizar el horno si el cristal no está correctamente montado.

¿Qué hacer en caso de avería?

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Consultar la tabla antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica. Es posible que la avería pueda ser solucionada por uno mismo.

Tabla de averías

Si el plato no queda bien, consultar el apartado *Los platos han sido probados en nuestro estudio de cocina*. Aquí se ofrecen consejos prácticos e información en torno a la cocción, el horneado y el asado.

Avería	Posible causa	Solución/Información
El horno no funciona.	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible está defectuoso.
	Corte en el suministro eléctrico.	Comprobar si la lámpara de la cocina o cualquier otro aparato funcionan.
El horno no calienta.	Hay polvo en los contactos.	Girar los mandos giratorios varias veces a la derecha y la izquierda.

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones realizadas de forma incorrecta son una fuente de peligro, por lo que deben ser llevadas a cabo por un empleado de nuestro Servicio de Asistencia Técnica.

¡Atención!

Si se daña el cable de red, debe encargarse su sustitución al fabricante, su Servicio de Asistencia Técnica o una persona con la cualificación equivalente.

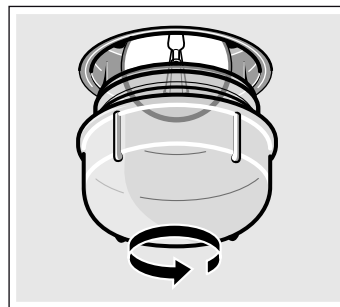
Cambiar la lámpara del techo del horno

Si la bombilla de la lámpara del horno está deteriorada, hay que cambiarla. Pueden adquirirse bombillas de recambio de 40 W resistentes a la temperatura a través del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados. Utilizar solo estas lámparas.

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

Desconectar el fusible de la caja de fusibles.

1. Poner un paño de cocina dentro del horno frío para evitar daños.
2. Retirar el cristal protector desenroscándolo hacia la izquierda.



3. Sustituir la bombilla por otra del mismo tipo.
4. Volver a atornillar el cristal protector.
5. Retirar el paño de cocina y conectar el fusible.

Cristal protector

Se tienen que cambiar los cristales protectores deteriorados. Los vidrios 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

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Encontraremos la solución correcta; también a fin de evitar la visita innecesaria de un técnico de servicio.

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

Indicar el número de producto (E-Nr.) y el de fabricación (FD-Nr.) para obtener un asesoramiento cualificado. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en el lateral 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 de fabricación.
------------------	---------------------

Servicio de Asistencia Técnica

En caso de manejo incorrecto, la asistencia de un técnico de servicio no es gratuita, incluso aunque todavía esté dentro del período de garantía.

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 245 255

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

Consejos sobre energía y medio ambiente

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

Ahorrar energía

- Precalentar el horno sólo cuando así se indique en la receta o en las tablas de las instrucciones de uso.
- Utilizar moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro. Absorberán especialmente bien el calor.
- Abrir la puerta del horno lo menos posible durante su funcionamiento.
- 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 poner 2 moldes rectangulares a la vez, uno al lado del otro.
- En los tiempos de cocción largos, se puede apagar el horno 10 minutos antes del término del tiempo y aprovechar el calor residual para terminar.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Eliminar el embalaje de forma ecológica.



Este aparato está marcado con la Directiva europea 2012/19/CE relativa al uso de aparatos eléctricos y electrónicos (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

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

Medidas de seguridad durante el transporte

Fijar todas las partes móviles en el interior y sobre el aparato con una cinta adhesiva que no deje marcas. Introducir los accesorios (p. ej. la bandeja de horno) en los correspondientes compartimentos con los cantos envueltos en cartón fino para no dañar el aparato. Colocar un cartón o similar entre la parte delantera y la trasera para evitar golpes en el lado interior de la puerta de cristal. Fijar la puerta del horno con cinta adhesiva a los laterales del aparato.

Conservar el embalaje original del aparato. Transportar el aparato únicamente en su embalaje original. Tener en cuenta las indicaciones de transporte impresas en el embalaje.

Si no se ha guardado el embalaje original

Proteger el aparato con un embalaje a fin de evitar posibles daños durante el transporte.

Transportar el aparato en posición vertical. No sujetar el aparato por el tirador de la puerta ni por las conexiones traseras, podrían resultar dañados. No depositar objetos pesados sobre el aparato.

Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina


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

Notas

- Los valores de la tabla son válidos para la preparación de alimentos con el compartimento de cocción vacío y frío. Precalentar solamente cuando así se especifique en las tablas. Cubrir los accesorios con papel de hornear una vez precalentado el aparato.
- Los valores relativos al tiempo que figuran en las tablas son valores orientativos. Vienen determinados por la calidad y la composición de los alimentos.
- Utilizar el accesorio suministrado. Los accesorios adicionales están disponibles como accesorio especial en los comercios especializados o en el Servicio de Asistencia Técnica. Antes de su utilización, retirar del compartimento de cocción los accesorios y recipientes que no sean necesarios.
- Utilizar siempre un paño apropiado para retirar los accesorios o los recipientes calientes del compartimento de cocción.

Pasteles y repostería


Hornear a un nivel

Para el horneado de pasteles y tartas, los mejores resultados se alcanzan con la función de "Calor superior/inferior" .

Para el horneado con aire caliente 2D  se recomiendan las siguientes alturas para introducir accesorios:

- Pasteles en molde para pasteles: altura de inserción 2
- Pasteles en bandeja: altura de inserción 3

Hornear y asar a varios niveles

Utilizar aire caliente .

Alturas de horneado y asado en 2 niveles:

- Bandeja universal: altura de inserción 3
- Bandeja de horno: altura de inserción 1

Los platos que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listos en el mismo momento.

En las tablas figura una selección de platos.

Moldes para hornear

Los moldes metálicos para hornear de color oscuro son los más adecuados.

Si se utilizan moldes claros de metal fino o moldes de vidrio los tiempos de cocción se alargan y los pasteles no se doran de manera uniforme.









En caso de utilizar moldes de silicona hay que seguir las indicaciones y recetas del fabricante de dichos moldes. Los moldes de silicona normalmente son más pequeños que los normales. La cantidad de masa y las indicaciones de la receta pueden variar.

Tablas







En la tabla se encuentran los tipos de calentamiento óptimos para cada tipo de pastel o repostería. La temperatura y el tiempo de cocción dependerán de la cantidad y la consistencia de la masa. Por esta razón, en las tablas de cocción siempre se reseñan márgenes de tiempo. Se ha de comenzar siempre probando con el más bajo. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme. En caso necesario, se podrá aumentar en la siguiente ocasión.

Los tiempos de cocción se reducen en 5 ó 10 minutos si se precalienta el horno.

Se ofrece información adicional en *Sugerencias para hornear como anexo de las tablas*.

Pasteles preparados en moldes	Molde	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura, °C	Duración, minutos
Pasteles de masa de bizcocho fáciles	Molde rectangular/de corona	2		160-180	50-60
Pastel de masa de bizcocho fina (p. ej., bizcocho de desayuno)	Molde rectangular/de corona	2		155-175	65-75
Base de pastaflora con borde	Molde desarmable	1		160-180	30-40
Base de tarta de masa de bizcocho	Tartera	2		160-180	25-35
Bizcocho	Molde desarmable	2		160-180	30-40
Tarta de frutas o requesón, pastaflora*	Molde desarmable oscuro	1		170-190	70-90
Pastel de fruta fino, masa bizcocho	Molde desarmable	2		150-170	55-65
Pasteles salados* (p. ej., Quiche/pastel de cebolla)	Molde desarmable	1		180-200	50-60

* Dejar enfriar el pastel durante aprox. 20 minutos en el aparato.

Pasteles en bandeja	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura, °C	Duración, minutos
Masa de bizcocho o masa de levadura con capa seca	Bandeja universal:	3		160-180	25-35
Masa de bizcocho o masa de levadura con capa jugosa	Bandeja universal:	3		140-160	40-50
Brazo de gitano (precalentar)	Bandeja universal:	2		170-190	15-20
Trenza levadura, 500 g de harina	Bandeja universal:	3		150-170	25-35
Stollen, 500 g de harina	Bandeja universal:	3		160-180	50-60
Stollen, 1 kg de harina	Bandeja universal:	3		150-170	90-100

Pasteles en bandeja	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura, °C	Duración, minutos
Pastel de hojaldre dulce	Bandeja universal:	2	☐	180-200	55-65
Pizza	Bandeja universal:	3	☐	180-200	20-30

Pan y panecillos

Si no se indica otra cosa, para hornear pan, precalentar siempre el horno.

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

Pan y panecillos	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura, °C	Duración, minutos
Pan de levadura, 1,2 kg de harina	Bandeja universal:	2	☐	270	8
				190	35-45
Pan de masa fermentada, 1,2 kg de harina	Bandeja universal:	2	☐	270	8
				190	35-45
Panecillos (p. ej. panecillos de centeno)	Bandeja universal:	2	☐	200-220	20-30


Repostería pequeña	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura, °C	Duración, minutos
Galletas	Bandeja universal:	3	☐	150-170	10-20
	Bandeja de aluminio* + bandeja universal**	1+3	☒	130-150	25-35
Merengues	Bandeja universal:	3	☒	70-90	125-135
Buñuelos de viento	Bandeja universal:	2	☐	200-220	30-40
Almendrados	Bandeja universal:	3	☐	110-130	30-40
	Bandeja de aluminio* + bandeja universal**	1+3	☒	100-120	35-45
Pasta de hojaldre	Bandeja universal:	3	☒	180-200	20-30
	Bandeja de aluminio* + bandeja universal**	1+3	☒	180-200	30-40

* A través del Servicio de Asistencia Técnica o en los comercios especializados se pueden adquirir bandejas adicionales.

** Para hornear a dos niveles, poner la bandeja universal siempre encima de la bandeja.

Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

Si se quiere seguir una receta propia,	orientarse a partir de las recetas similares que se presentan en las tablas.
Para comprobar si el pastel de masa de bizcocho ya está en su punto:	10 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción indicado en la receta, pinchar con un palillo la parte más alta del pastel. El pastel estará listo cuando la masa no se adhiera al palillo.
El pastel se desmorona.	La próxima vez, utilizar menos líquido o reducir 10 grados la temperatura del horno. Tener en cuenta los tiempos de mezclado que se indican en la receta.
El pastel se ha hinchado bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura.	No engrasar las paredes del molde desarmable. Después del horneado, desprender el pastel con cuidado con la ayuda de un cuchillo.
El pastel queda demasiado oscuro por arriba.	Colocar el pastel a una altura inferior, seleccionar una temperatura más baja y dejar que se hornee durante más tiempo.
El pastel está demasiado seco.	Pinchar con un palillo pequeños agujeros en el pastel una vez esté listo. A continuación, verter en los agujeros unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. Aumentar la próxima vez la temperatura 10 grados y reducir el tiempo de horneado.
El pan o el pastel (p. ej., pastel de queso) tiene buen aspecto, pero por dentro es inconsistente (líquido, con tiras de agua).	Emplear la próxima vez menos líquido y hornear el producto a una temperatura más baja durante más tiempo. Para pasteles con una capa jugosa, hornear primero la base. Cubrir la base con almendras o pan rallado y añadir el revestimiento. Tener en cuenta las recetas y los tiempos de cocción.
Las pastas se han dorado de forma irregular.	Reducir un poco la temperatura para que las pastas se doren de forma homogénea. Hornear la repostería fina en modo "Calor superior e inferior" ☐ a un nivel. Si el papel de hornear sobresale, la circulación del aire también puede verse afectada. Recortar siempre el papel de hornear de forma que coincida con los bordes de la bandeja.
El pastel de frutas está demasiado claro por la parte de abajo.	La próxima vez, colocar el pastel en un nivel inferior.
El jugo de fruta se sale.	La próxima vez, utilizar la bandeja universal más profunda (si está disponible).
Al hornear panecillos de levadura, pueden quedarse pegados unos con otros.	Debe dejarse una distancia entre los panecillos de alrededor de 2 cm. De este modo se dispondrá de espacio suficiente para que los panecillos puedan hincharse y hornearse de forma homogénea.

Se desea hornear en dos niveles.	Usar siempre la opción de "Aire caliente" cuando se usan varios niveles para hornear  . Los platos que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listos en el mismo momento.
Al hornear pasteles jugosos se forma agua condensada.	Al hornear puede originarse vapor de agua que se escapa por encima de la puerta. El vapor de agua puede condensarse en el panel de mando o en los frontales de los muebles contiguos y escurrirse en forma de agua condensada. Esto se debe simplemente a las leyes de la física.

Carne, aves, pescado

Recipientes

Se puede usar cualquier vajilla resistente al calor. Para asados de gran tamaño se puede usar también la bandeja universal.

Lo más adecuado es usar recipientes de cristal. Comprobar que la tapa de la cacerola encaja y cierra bien.

Si se utilizan recipientes esmaltados, se debe añadir más líquido.

Si se utilizan cacerolas de acero inoxidable, la carne no se dorará tanto e incluso podrá quedarse poco hecha. Si es así, alargar el tiempo de cocción.

Datos indicados en las tablas:

Recipiente sin tapa = abierto

Recipiente con tapa = cerrado

Colocar el recipiente siempre en el centro de la parrilla.

Colocar el recipiente de cristal caliente sobre un salvamanteles seco. Si la base está mojada o muy fría, el cristal podría romperse.

Asado

Añadir algo de líquido a las carnes magras. El recipiente deberá tener aprox. 1/2 cm de líquido.

Para los estofados habrá que añadir abundante líquido. El recipiente deberá tener aprox. 1 - 2 cm de líquido.

La cantidad de líquido dependerá siempre del tipo de carne y del material del recipiente. Cuando se usan recipientes esmaltados, se requerirá más líquido que cuando se usan recipientes de cristal.

Las cacerolas de acero inoxidable son adecuadas, aunque con limitaciones. La carne tarda mucho más en hacerse y se tuesta menos. En caso de usarlos, seleccionar una temperatura más alta o un mayor tiempo de cocción.

Consejos y advertencias para asar al grill

Asar al grill siempre con el horno cerrado.

Precalentar el grill unos 3 minutos antes de colocar los alimentos sobre la parrilla.

Colocar las piezas directamente sobre la parrilla. Si solo se prepara una pieza, quedará mejor si se coloca en la parte central de la parrilla. Colocar adicionalmente la bandeja universal en la altura 1. Así se recoge el jugo de la carne y el horno se mantiene más limpio.

La bandeja de horno o la bandeja universal no deben colocarse a la altura 4. La temperatura elevada podría deformarlas y al extraerlas podrían dañar el compartimento de cocción.

En la medida de lo posible, disponer piezas del mismo tamaño. Así se doran de forma homogénea y se conservan jugosas. Salar los filetes después de asarlos al grill.

Dar la vuelta a las piezas una vez transcurridos 2/3 del tiempo indicado.

La resistencia del grill se va conectando y desconectando automáticamente. Efecto normal. La frecuencia dependerá del nivel de grill ajustado.







Carne

Dar la vuelta a la carne cuando haya transcurrido la mitad del tiempo.

Cuando el asado esté listo, deberá reposar unos 10 minutos en el horno cerrado y desconectado. Así se puede repartir mejor el jugo de la carne.

Una vez finalizado el tiempo de cocción, envolver el roastbeef en papel de aluminio y dejar reposar en el horno durante 10 minutos.

Al hacer un asado de cerdo con corteza, cortar la corteza en forma de cruz y colocar el asado en el recipiente primero con la corteza hacia abajo.

Carne	Peso	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Duración, minutos
Carne de vacuno						
Asado de vacuno	1,0 kg	Cerrado	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Filete de vacuno, poco hecho	1,0 kg	Abierto	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
Roastbeef, poco hecho	1,0 kg	Abierto	1		230-250	50
Bistecs, 3 cm, poco hechos		Parrilla + bandeja universal	4+1		3	15
Carne de ternera						
Asado de ternera	1,0 kg	Abierto	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	120
	2,0 kg		1		180-200	140

Carne	Peso	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Duración, minutos
Carne de cerdo						
sin tocineta (p. ej. papada)	1,0 kg	Abierto	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
con tocineta (p. ej. paletilla)	1,0 kg	Abierto	1		180-200	130
	1,5 kg		1		190-210	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Lacón con hueso	1,0 kg	Cerrado	1		210-230	80
Carne de cordero						
Pierna de cordero sin hueso, medio hecha	1,5 kg	Abierto	1		170-190	120
Carne picada						
Asado de carne picada	aprox. 750 g	Abierto	1		180-200	70
Salchichas						
Salchichas		Parrilla + bandeja universal	4+1		3	15

Aves

Los valores de la tabla son válidos para la preparación de los alimentos con el horno frío.

Los pesos de la tabla hacen referencia a aves sin relleno y listas para asar.

Al realizar asados al grill directamente sobre la parrilla, colocar la bandeja universal en la altura 1.

Con pato o ganso, pinchar la piel situada debajo de las alas para que pueda salir la grasa.

Colocar el ave en la parrilla con el lado de la pechuga hacia abajo. Dar la vuelta por completo al ave después de dos tercios del tiempo.

Las aves quedan muy doradas y crujientes si, más o menos al final del tiempo de cocción, se untan con mantequilla, agua con sal o zumo de naranja.

Ave	Peso	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Duración, minutos
Pollo en mitades, 1-4 piezas	400 g/ud.	Parrilla	2		210-230	40-50
Piezas de pollo	de 250 g cada una	Parrilla	3		210-230	30-40
Pollo, entero, 1-4 unidades	1 kg/ud.	Parrilla	2		200-220	55-85
Pato, entero	1,7 kg	Parrilla	2		170-190	80-100
Ganso, entero	3,0 kg	Parrilla	2		160-180	110-130
Pavo pequeño, entero	3,0 kg	Parrilla	2		180-200	80-100
2 muslos de pavo	de 800 g cada uno	Parrilla	2		180-200	80-100

Pescado

Dar la vuelta a las piezas de pescado tras $\frac{2}{3}$ del tiempo.

No es necesario dar la vuelta a pescados enteros. Meter en el horno el pescado entero en posición de nado con las aletas dorsales hacia arriba. Colocar media patata o un recipiente pequeño apto para horno en el abdomen para mantener el pescado en una posición estable.

Para asar directamente sobre la parrilla, introducir adicionalmente la bandeja universal en la altura 1. Así se recoge el jugo del pescado y el horno se mantiene más limpio.

Pescado	Peso	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Duración, minutos
Pescado, entero	de 300 g	Parrilla	3		2	20-25
	1,0 kg	Parrilla	2		190-210	40-50
	1,5 kg	Parrilla	2		180-200	60-70
Pescado en rodajas, p. ej. filetes	de 300 g	Parrilla	4		2	20-25

Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill

En esta tabla no figuran los datos relacionados con el peso del asado.	Elegir las indicaciones correspondientes al menor peso e ir aumentando el tiempo según se necesite.
Cómo comprobar si el asado está en su punto.	Utilizar un termómetro para carne (disponible en comercios especializados) o hacer la "prueba de la cuchara". Presionar con una cuchara sobre el asado. Si está rígido, significa que está listo. Si está blando, necesita aún algo de tiempo.
El asado está demasiado oscuro y la corteza quemada por algunas partes.	Comprobar la altura a la que se ha colocado y la temperatura.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.	Utilizar en la próxima ocasión una cacerola más pequeña o añadir más líquido.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa es demasiado clara y líquida.	Utilizar en la próxima ocasión una cacerola más grande y añadir menos líquido.
Al preparar el asado se produce vapor de agua.	Se trata de un efecto físico necesario y normal. Una gran parte de ese vapor de agua sale por la salida de vapor. El vapor de agua puede condensarse en el panel de mando o en los frontales de los muebles contiguos y escurrirse en forma de agua condensada.

Gratinados y tostadas

Para asar directamente sobre la parrilla, introducir la bandeja universal a la altura 1. Así el horno se mantendrá más limpio.

Colocar siempre el recipiente encima de la parrilla.

El estado del gratinado dependerá del tamaño del recipiente y de la altura del gratinado. Los datos que aparecen en la tabla son solo valores orientativos.

Plato	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración, minutos
Gratinados					
Gratinado, dulce	Molde para gratinar	2		170-190	50-60
Gratinado de pasta	Molde para gratinar	2		210-230	25-35
Gratinado					
Gratinado de patata con los ingredientes crudos Altura máx. 2 cm	Molde para gratinar	2		150-170	50-60
Tostadas					
Hacer tostadas, 12 unidades	Parrilla	4		3	4-5
Gratinar tostadas, 12 unidades	Parrilla	3		3	5-8

Productos preparados

Tener en cuenta las indicaciones del fabricante en el embalaje.

Al cubrir los accesorios con papel de hornear, asegurarse de que ese papel sea apto para elevadas temperaturas. Adaptar el tamaño del papel al tamaño del plato que se va a preparar.

El resultado obtenido dependerá directamente del tipo de alimento. Podrán existir irregularidades y diferencias de color en los productos crudos.

Plato	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura, °C	Duración, minutos
Pastel de hojaldre con relleno de fruta	Bandeja universal:	3		180-200	40-50
Patatas fritas	Bandeja universal:	3		210-230	25-30
Pizza	Parrilla	2		200-220	15-20
Pizza-baguette	Parrilla	2		190-210	15-20

Nota

Al cocer platos congelados, la bandeja universal puede deformarse. Ello se debe a los grandes contrastes de temperatura a los que queda expuesto el accesorio. La deformación desaparece durante el mismo proceso de cocción.

Platos especiales

A bajas temperaturas se consigue un buen yogur cremoso así como una masa de levadura esponjosa.

Retirar primero los accesorios, las rejillas de colocación o las guías correderas del compartimento de cocción.

Preparar yogur



1. Hervir 1 litro de leche (3,5 % de materia grasa) y dejarla enfriar hasta que alcance unos 40 °C.
2. Mezclar 150 g de yogur (temperatura del frigorífico).
3. Verterlo en tazas o tarros pequeños y cubrirlos con film transparente.

4. El compartimento de cocción deberá precalentarse como se indica.

5. A continuación, colocar las tazas o los tarros sobre la base del compartimento de cocción y preparar como se indica.

Dejar levar la masa de levadura

1. La pasta de levadura se prepara de la forma habitual, se introduce en un recipiente resistente al calor de cerámica y se cubre.
2. El compartimento de cocción deberá precalentarse como se indica.
3. Apagar el aparato y dejar levar la masa en el compartimento de cocción una vez apagado.

Plato	Recipientes		Tipo calentam.	Temperatura	Duración
Yogur	Tazas o tarros	en la base del compartimento de cocción		Precalentar a 100 °C encender solamente la lámpara de iluminación del horno	15 minutos 8 horas
Dejar levar la masa de levadura	Recipiente resistente al calor	en la base del compartimento de cocción		Precalentar a 50 °C Desconectar el aparato e introducir en el compartimento de cocción	5-10 min. 20-30 min.

Descongelar

El tiempo de descongelación depende del tipo y de la cantidad de los alimentos.


Observar las indicaciones del fabricante que figuran en el envase.

Extraer los alimentos del envase y colocarlos en un recipiente apropiado sobre la parrilla.

Colocar el ave en el plato con el lado de la pechuga hacia abajo.

Productos congelados

P. ej. tartas de nata, tartas de crema de mantequilla, tartas con glaseado de chocolate o azúcar, frutas, pollo, embutido y carne, pan, panecillos, pasteles y otros productos de repostería

Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura
Parrilla	2		El mando de temperatura permanece apagado





Desecar

Utilizar solo frutas y verduras de calidad y lavarlas a fondo.

Dejar que se escurran y se sequen del todo la fruta y las verduras.

La bandeja universal debe estar insertada en la altura 3 y la parrilla en la altura 1.
Cubrir la bandeja universal y la parrilla con papel de hornear o apergaminado.

Dar la vuelta a las frutas o verduras de vez en cuando. Cuando ya estén doradas, secarlas y desprenderlas del papel.

Fruta y verdura	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura, °C	Duración en horas
600 g de aros de manzana	1+3		80	aprox. 5
800 g de tiras de pera	1+3		80	aprox. 8
1,5 kg de ciruelas	1+3		80	aprox. 8-10
200 g de hierbas culinarias, lavadas	1+3		80	aprox. 1½

Acrilamida en los alimentos

La acrilamida se produce especialmente en productos de cereales y patata preparados a temperaturas elevadas, p. ej.,

patatas fritas, tostadas, panecillos, pan y repostería fina (galletas, pastas especiadas, galletas navideñas).

Consejos para preparar alimentos con contenido bajo en acrilamida

General

- Limitar el tiempo de cocción lo máximo posible.
- Dorar los alimentos sin llegar a tostarlos demasiado.
- Los alimentos grandes y gruesos contienen poca acrilamida.

Hornear

Con calor superior/inferior máx. 200 °C
Con aire caliente 3D o aire caliente máx. 180 °C.

Pastas y galletas

Con calor superior/inferior máx. 190 °C.
Con aire caliente 3D o aire caliente máx. 170 °C.
El huevo o la yema de huevo reduce la formación de acrilamida.

Patatas fritas al horno

Distribuir en una sola capa y de forma homogénea por la bandeja. Hornear al menos 400 g por bandeja para que las patatas no se resequen

Comidas normalizadas

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

Conforme a EN 50304/EN 60350 (2009) e IEC 60350.

Hornear

Hornear a 2 niveles:

Colocar la bandeja universal siempre encima de la bandeja de horno.

Pastas (pastel recubierto con sirope de azúcar):

Los platos que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listos en el mismo momento.


Pastel de manzana cubierto, altura 1:


Cambiar el molde desarmable oscuro de posición; introducir en diagonal.

Pastel de manzana cubierto, altura 2:

Cambiar el molde desarmable oscuro de posición.

Pasteles preparados en molde desarmable de metal:

Hornear con Calor superior/inferior  a la altura 1. Utilizar la bandeja universal en vez de la parrilla y colocar encima el molde desarmable.

Plato	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura, °C	Duración, minutos
Pastas de té	Bandeja universal:	3		150-170	20-30
	Bandeja de aluminio* + bandeja universal**	1+3		140-160	30-40
Pastelitos	Bandeja universal:	3		150-170	25-35
Pastelitos, precalentar*	Bandeja de aluminio* + bandeja universal**	1+3		140-160	25-35
Base para tarta	Molde desarmable	2		160-180	30-40
Pastel de manzana recubierto	Bandeja universal + 2 moldes desarmables Ø 20 cm***	1		190-210	70-80
	2 parrillas* + 2 moldes desarmables Ø 20 cm***	1+3		180-200	70-80



* Las bandejas y parrillas adicionales están disponibles como accesorios especiales en el Servicio de Asistencia Técnica o en los comercios especializados.

** Para hornear a dos niveles, poner la bandeja universal siempre encima de la bandeja.

*** Disponer los moldes en diagonal sobre los accesorios.

Asar al grill

Si los alimentos se colocan directamente sobre la parrilla, introducir la bandeja universal a la altura 1. De este modo se recoge el jugo de la carne y el horno se mantiene más limpio.

Plato	Accesorios y recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Nivel de grill	Duración, minutos
Dorar tostadas Precalentar 10 min.	Parrilla	4		3	1/2-2
Hamburguesa de ternera, 12 unidades* No precalentar	Parrilla + bandeja universal	4+1		3	25-30

* Dar la vuelta a los alimentos tras 2/3 del tiempo

Précautions de sécurité importantes	37
Causes de dommages	39
Votre nouveau four	39
Bandeau de commande	39
Sélecteur de fonctions	40
Sélecteur de température	40
Minuterie	40
Compartiment de cuisson	40
Vos accessoires	41
Insertion de l'accessoire	41
Accessoires supplémentaires	41
Avant la première utilisation	42
Chauffer le four	42
Nettoyer les accessoires	42
Réglage du four	42
Modes de cuisson et température	42
Entretien et nettoyage	42
Produit nettoyants	42
Décrocher et accrocher les supports	43
Décrocher et accrocher la porte du four	44
Démontage et remontage des vitres	44
Pannes et dépannage	45
Tableau des erreurs	45
Changer la lampe du four au plafond	45
Cache en verre	45
Service après-vente	46

Numéro E et numéro FD	46
Conseils concernant l'énergie et l'environnement	46
Economiser de l'énergie	46
Elimination écologique	46
Mesures à respecter au cours du transport	46
Testés pour vous dans notre laboratoire	47
Gâteaux et pâtisseries	47
Conseils pour la cuisson de gâteaux	48
Viande, volaille, poisson	49
Conseils pour les rôtis et grillades	51
Soufflés, gratins, toasts	51
Plats cuisinés	51
Mets spéciaux	52
Décongélation	52
Déshydratation	52
L'acrylamide dans certains aliments	53
Plats tests	53
Cuisson de gâteaux	53
Grillades	53

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

Précautions de sécurité importantes

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Risque d'incendie !

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

Risque de brûlure !

- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés
- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. Ne jamais préparer de plats contenant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Utiliser uniquement de petites quantités de boissons fortement alcoolisées. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.

Risque de brûlures !

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution. Tenir les enfants éloignés

- La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude. Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

Risque de blessure !

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

Risque de choc électrique !

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

Causes de dommages

Attention !

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

goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.

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

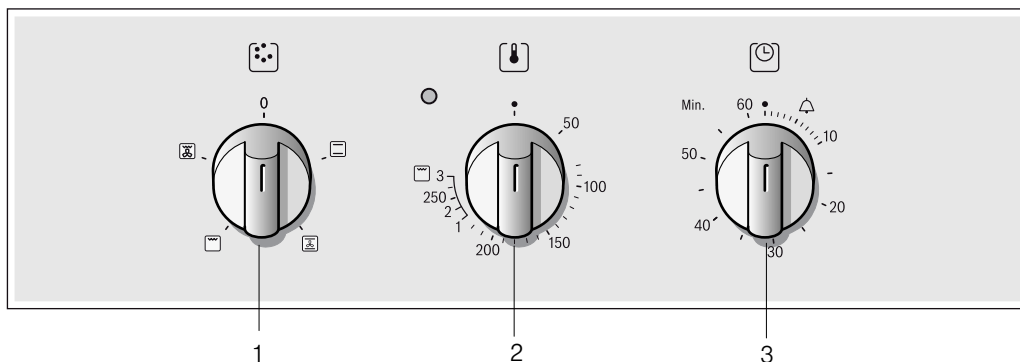
Votre nouveau four

Vous apprenez ici à connaître votre nouveau four. Nous vous expliquons le bandeau de commande et les différents éléments

de commande. Vous obtenez des informations concernant le compartiment de cuisson et les accessoires.

Bandeau de commande

Voici un aperçu du panneau de commande. La version dépend du type d'appareil actuel.







Explications

1	Sélecteur de fonctions
2	sélecteur de température
3	Minuterie

Sélecteur de fonctions

Le sélecteur de fonctions permet de régler le mode de cuisson du four. Il se tourne vers la droite ou vers la gauche.


Lorsque le mode de cuisson souhaité est réglé, la lampe du four s'allume.

Réglage	Fonction
0 Arrêt	Le four est arrêté.
 Cuisson traditionnelle	La cuisson et le rôtissage fonctionnent sur un seul niveau. Ce réglage est bien adapté aux gâteaux et aux pizzas (moule ou plaque) et aux rôtis maigres (bœuf, veau et gibier). La chaleur est diffusée uniformément par le haut et par le bas.
 Air pulsé*	<p>Vous pouvez préparer des meringues et des pâtes feuilletées sur un niveau.</p> <p>Vous pouvez cuire en parallèle des petites pâtisseries, des petits gâteaux et des pâtes feuilletées sur deux niveaux.</p> <p>Le ventilateur situé à l'arrière de l'appareil répartit uniformément autour des aliments la chaleur arrivant par le haut et par le bas.</p>
 Gril, grande surface	Cette position permet de griller plusieurs steaks, saucisses, poissons et toasts. Toute la surface sous la résistance du gril est chauffée.
 Gril avec chaleur tournante	La position Gril avec chaleur tournante est particulièrement indiquée pour les poissons, volailles et gros morceaux de viande. Dans ce cas, la résistance du gril et le ventilateur sont mis en marche et arrêtés en alternance. Le ventilateur diffuse l'air chauffé autour des plats.

* Mode de cuisson selon la catégorie d'efficacité énergétique EN50304.


Sélecteur de température

Vous pouvez régler la température et la position gril au moyen du sélecteur de température.

Positions	Fonction
• Arrêt	Le four n'est pas chaud.
50-270 Plage de température	Affichage de la température en °C.
1, 2, 3 Positions gril	Positions pour le gril, grande  surface. Position 1 = faible Position 2 = intermédiaire Position 3 = puissant



Lorsque le four chauffe, le témoin au-dessus du sélecteur de température est allumé. Le témoin s'éteint pendant les périodes où le four ne chauffe pas. Avec certains réglages, il ne s'allume pas.

Positions gril

En mode Gril , réglez une position de gril avec le sélecteur de température.

Minuterie

La minuterie permet des réglages jusqu'à une durée de 60 minutes. Le fonctionnement de la minuterie est indépendant de celui du four. Elle peut être utilisée comme réveil de cuisine.

Position	Fonction
• Position zéro	Position arrêtée
 Fin de la durée réglée	Signal sonore à l'expiration de la durée réglée.
 - 60 Affichage des minutes	Affichage de la durée, en minutes.

Pour procéder au réglage

Réglez la minuterie sur la durée souhaitée.

Le temps est écoulé

Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit. Le commutateur revient automatiquement sur la position d'arrêt •.

Compartiment de cuisson

La lampe du four est située dans le compartiment de cuisson. Un ventilateur de refroidissement protège le four d'une surchauffe.

Lampe du four

La lampe du four est allumée quand le four est en service. Lorsque vous placez le sélecteur de fonctions sur n'importe quelle position, il se peut que la lampe du four s'allume également, sans que ce dernier soit utilisé.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche et se coupe en cas de besoin. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

Le ventilateur continue de fonctionner un certain temps, afin que le compartiment de cuisson refroidisse plus vite après le fonctionnement.

Attention !

Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon, le four surchauffe.

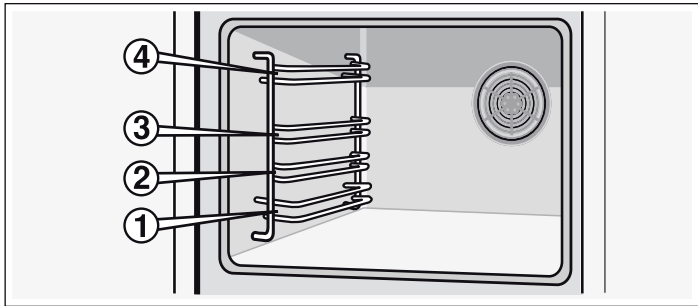
Vos accessoires

Vos accessoires fournis sont adaptés à de nombreux récipients. Assurez-vous que les accessoires toujours insérés dans le four dans le bon sens.

Pour que certains plats soient encore plus réussis et que le maniement de votre four soit encore plus confortable, il existe une variété d'accessoires optionnels.

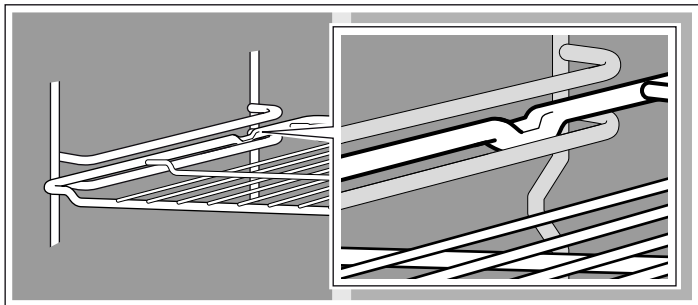
Insertion de l'accessoire

4 hauteurs sont possibles pour l'insertion de l'accessoire dans le four. Insérez systématiquement l'accessoire en butée afin d'éviter tout contact avec la porte vitrée.



Lorsque l'accessoire est sorti jusqu'à la moitié environ, il s'enclenche. Ainsi, il est facile de retirer les plats du four.

Lors de l'insertion dans le four, faites attention à la courbure sur la partie arrière de l'accessoire. C'est le seul moyen de garantir son insertion appropriée.



Remarque : L'accessoire peut se déformer sous l'effet de la chaleur. Une fois refroidi, l'accessoire reprend sa forme initiale. Cela n'a pas d'incidence sur son fonctionnement.


Tenez la plaque de four sur les côtés avec les deux mains et insérez-la parallèlement au support. Évitez les mouvements vers la droite ou la gauche lors du coulisement de la plaque de four. Dans le cas contraire, il est plus difficile d'insérer la plaque de four. Les surfaces émaillées peuvent être endommagées.

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



Grille

Pour des récipients, moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.

Insérer la grille avec le coude vers le bas  la face ouverte vers la porte du four.



Lèchefrite

Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Elle peut également servir à récupérer la graisse si vous posez les grillades directement sur la grille.

Enfournez la lèchefrite jusqu'à la butée, la partie inclinée orientée vers la porte du four.

Accessoires supplémentaires

Vous pouvez vous procurer des accessoires supplémentaires auprès du service après-vente ou chez un revendeur spécialisé. Vous trouverez différents produits adaptés à votre four dans nos brochures ou sur Internet. La disponibilité des accessoires supplémentaires ou la possibilité de les commander sur Internet diffère selon les pays. Pour plus de détails, veuillez consulter nos documents commerciaux.

Les accessoires supplémentaires ne conviennent pas à tous les appareils. Il est donc important d'indiquer le nom complet (N° E) de votre appareil lors de l'achat.

Accessoires supplémentaires	Numéro HEZ	Fonction
Grille	HEZ 434000	Pour les plats, les moules à gâteau, les rôtis, les plats à passer sous le gril et les plats cuisinés surgelés.
Plaque de four en aluminium	HEZ 430001	Pour les gâteaux et les pâtisseries. Insérez la plaque de cuisson dans le four avec le rebord incliné orienté vers la porte du four.
Plaque de four en émail	HEZ 431001	Pour les gâteaux et les pâtisseries. Insérez la plaque de cuisson dans le four avec le rebord incliné orienté vers la porte du four.
La lèchefrite	HEZ 432001	Pour les gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et les gros rôtis. Elle peut aussi servir à récupérer la graisse ou le jus de viande sous la grille. Insérez la lèchefrite dans le four avec le rebord incliné orienté vers la porte du four.

Porte du four - mesures de sécurité supplémentaires

La porte du four peut devenir très chaude en cas de temps de cuisson longs.

Si vous avez des enfants en bas âge, il faut redoubler d'attention lors de l'utilisation du four.

Il existe pour cela un dispositif de protection qui empêche un contact direct avec la porte du four. Cet accessoire vendu

séparément (440651) est disponible auprès du service après-vente.

Avant la première utilisation

Vous apprendrez ici ce que vous devez faire avant d'utiliser votre four pour la première fois pour préparer des mets. Lisez auparavant le chapitre *Consignes de sécurité*.

Chauffer le four

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, laissez chauffer le four à vide, porte fermée. Idéalement une heure en mode convection naturelle ☐ à 240 °C. Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage.

1. Avec le sélecteur des fonctions, régler sur Convection naturelle ☐.

2. Régler le thermostat sur 240 °C.

Eteindre le four au bout d'une heure. Pour ce faire, tourner le sélecteur des fonctions sur la position zéro.

Nettoyer les accessoires

Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et une lavette douce.

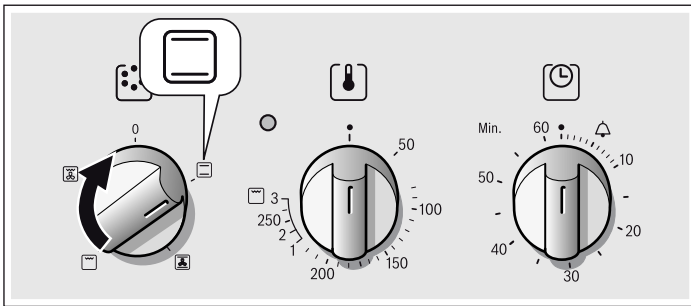
Réglage du four

Vous avez plusieurs possibilités pour régler votre four. Nous vous expliquons ici comment régler le mode de cuisson et la température ou la position de grille souhaités.

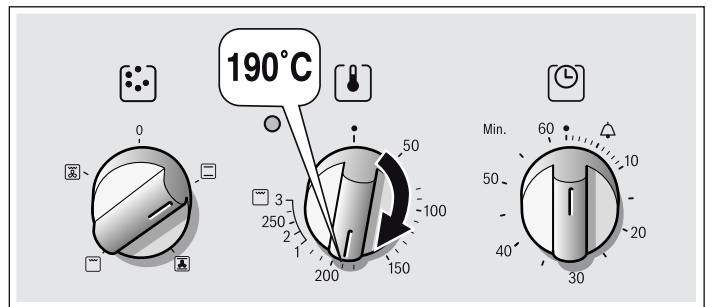
Modes de cuisson et température

Exemple illustré : Cuisson traditionnelle 190 °C.

1. Réglez le mode de cuisson souhaité avec le sélecteur de fonctions.



2. Vous pouvez régler la température ou la position de grille au moyen du sélecteur de température.



Le four chauffe.

Arrêter le four

Ramenez le sélecteur de fonctions sur la position zéro.

Modification des réglages

Il est possible de modifier le mode de cuisson, la température et la position du grille selon les besoins.

Entretien et nettoyage

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

Remarques

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

Produit nettoyants

Pour ne pas endommager les différentes surfaces par l'emploi de nettoyants non adaptés, veuillez respecter les instructions suivantes.

Pour le nettoyage du four

- ne pas utiliser de nettoyant agressif ou récurant,
- pas de nettoyant à taux d'alcool élevé,
- pas d'éponge abrasive,
- pas de nettoyeur haute pression ou de jet de vapeur.
- Ne pas nettoyer les éléments dans une machine à laver la vaisselle.

Rincez convenablement les nouvelles éponges avant leur première utilisation.

Surfaces en acier affiné	Nettoyer l'appareil avec de l'eau et un peu de produit vaisselle. Toujours essuyer parallèlement à la veinure naturelle. Le contraire peut entraîner des rayures. Sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les taches de calcaire, de graisse, d'amidon et de blanc d'œuf. Ne pas utiliser de produits à récurer, d'éponges avec grattoir ou de chiffons de nettoyage grossiers. Les surfaces en acier affiné peuvent être polies au moyen d'un produit d'entretien spécial. Veuillez respecter les consignes du fabricant. Vous pouvez obtenir des nettoyants spéciaux pour acier affiné auprès de notre service après-vente ou dans les boutiques spécialisées.
Surfaces en émail et surfaces vernies	Nettoyer avec un peu de produit vaisselle et de l'eau chaude. Sécher avec un chiffon doux.
Boutons	Nettoyer avec un peu de produit vaisselle et de l'eau chaude. Sécher avec un chiffon doux.
Vitre	Celle-ci peut être nettoyée avec du nettoyant pour vitres. Ne pas utiliser de nettoyant agressif ou d'objet métallique acéré. Cela pourrait rayer et endommager la surface de la vitre.
Joint	Essuyer avec un chiffon humide. Sécher avec un chiffon doux.
Intérieur du four	Nettoyer avec de l'eau chaude ou de l'eau vinaigrée. En cas d'encrassement important : N'utiliser du nettoyant pour four que sur des surfaces refroidies.
Vitre d'éclairage du four	Nettoyer avec un peu de produit vaisselle et de l'eau chaude. Sécher avec un chiffon doux.
Accessoires	Tremper dans de l'eau savonneuse chaude. Nettoyer avec une brosse ou une éponge.
Plaque de four en aluminium (en option)	Ne pas les nettoyer dans une machine à laver la vaisselle. Ne jamais utiliser de nettoyant pour four. Afin d'éviter toute rayure, ne jamais toucher les surfaces métalliques avec un couteau ou autre objet acéré équivalent. Nettoyer horizontalement avec un peu de produit vaisselle et un chiffon de nettoyage de vitre humide ou avec un chiffon en microfibras. Sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de produits à récurer, d'éponges avec grattoir ou de chiffons de nettoyage grossiers. Ils rayent la plaque de cuisson.
Sécurité enfants (en option)	Si une sécurité enfants est installée sur la porte du four, celle-ci doit être retirée avant le nettoyage. Laissez tremper toutes les pièces en plastique dans de l'eau savonneuse chaude et nettoyez-les avec une éponge. Sécher avec un chiffon doux. En cas d'encrassement important, la sécurité enfants ne fonctionne plus de manière correcte.
Table de cuisson	Vous trouverez les indications pour l'entretien et le nettoyage de votre table de cuisson dans la notice d'utilisation consacrée à cette dernière.

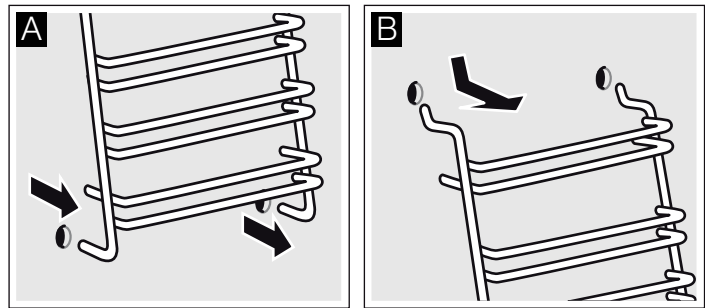
Décrocher et accrocher les supports

Pour le nettoyage, vous pouvez enlever les supports. Le four doit être refroidi.

Démontage des supports

1. Maintenez le support par le bas et tirez-le quelque peu vers l'avant. Retirez les pointes prolongatrices du bas du support des orifices de fixation (Figure A).

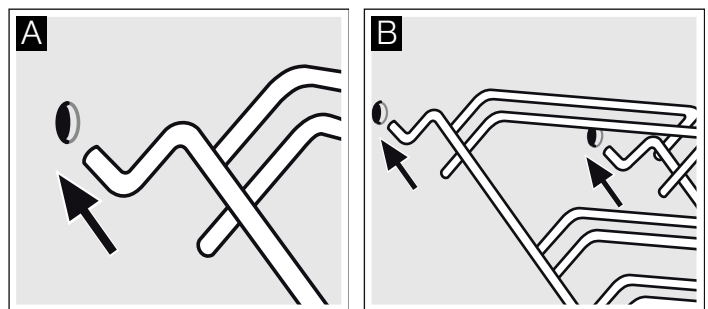
2. Ensuite, rabattez le support vers le haut et retirez-le avec précaution (Figure B).



Nettoyez les supports avec du produit nettoyant et une éponge. Pour les salissures tenaces, utilisez une brosse.

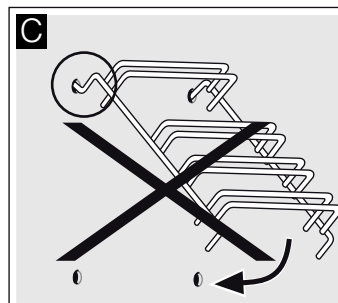
Installation des supports

1. Insérez avec précaution les deux crochets dans les trous situés dans le haut de la paroi. (Figure A-B)



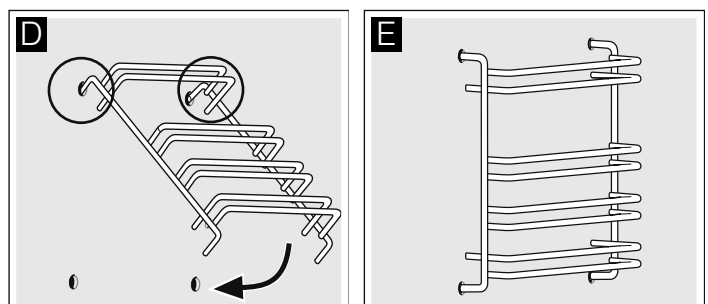
⚠ Mauvaise installation !

Ne déplacez jamais le support tant que les deux crochets ne sont pas complètement insérés dans les trous situés dans le haut de la paroi. L'émail risquerait d'être endommagé et de casser (Figure C).



2. les deux crochets doivent être complètement insérés dans les trous situés dans le haut de la paroi. Déplacez ensuite le support vers le bas, lentement et avec précaution, et insérez les crochets inférieurs (Figure D).
3. Insérez les deux supports dans les parois latérales du four (Figure E).

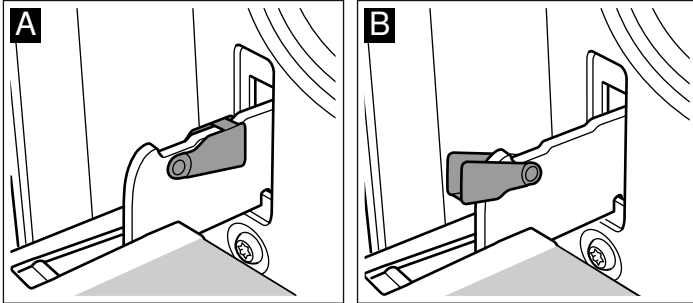
L'installation des supports est réussie lorsque l'écart entre les deux niveaux d'insertion supérieurs est plus important.



Décrocher et accrocher la porte du four

Pour le nettoyage et pour la dépose des vitres de la porte, vous pouvez décrocher la porte du four.

Les charnières de la porte du four possèdent respectivement un levier de verrouillage. Lorsque le levier de verrouillage est pivoté vers l'intérieur (fig. A), la porte du four est sécurisée. Elle ne peut pas être décrochée. Lorsque les leviers de verrouillage sont pivotés vers l'extérieur pour décrocher la porte du four (fig B), les charnières sont sécurisées. Elles ne peuvent pas se fermer subitement.

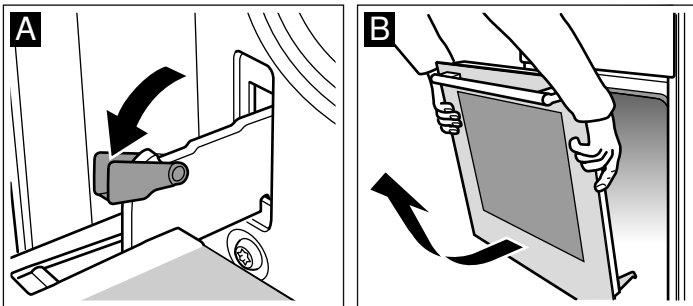


⚠ Risque de blessure !

Si les charnières ne sont pas bloquées, elles peuvent se fermer violemment. Veillez à ce que les leviers de verrouillage soient toujours entièrement fermés ou bien entièrement ouverts lors du décrochage de la porte du four.

Décrocher la porte

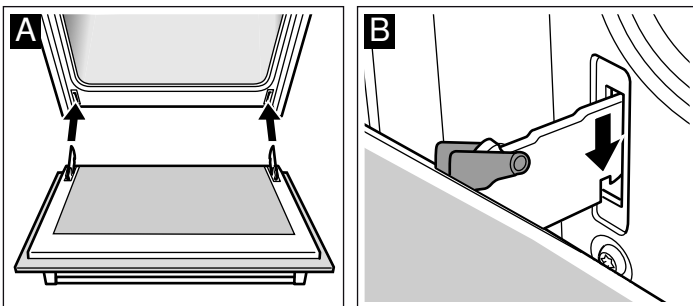
1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Ouvrir les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. A).
3. Fermer la porte du four jusqu'en butée. Avec les deux mains, la tenir à gauche et à droite. La refermer un peu plus et la retirer (fig. B).



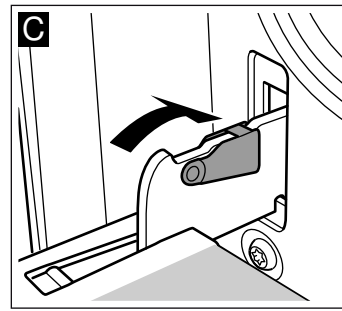
Accrocher la porte

Accrocher la porte du four en procédant dans l'ordre inverse du décrochage.

1. En accrochant la porte du four, veiller à ce que les deux charnières soient introduites tout droit dans l'orifice (fig. A).
2. L'encoche à la charnière doit s'enclencher des deux côtés (fig. B).



3. Refermer les deux leviers de verrouillage (fig. C). Fermer la porte du four.



⚠ Risque de blessure !

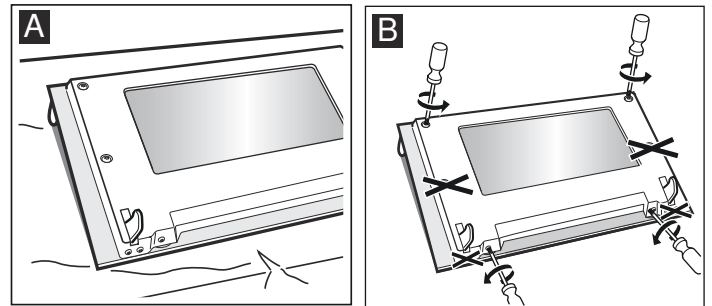
Risque de blessures ! Si la porte du four tombe par inadvertance ou une charnière se ferme, ne pas mettre la main dans la charnière. Appelez le service après-vente.

Démontage et remontage des vitres

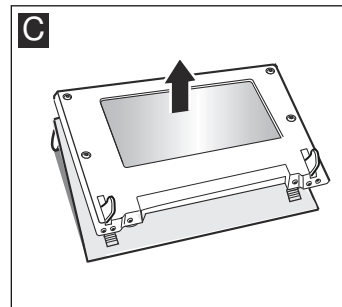
Pour un meilleur nettoyage, il est possible de déposer les vitres de la porte du four.

Démontage

1. Démontez la porte du four. Pour cela, voir la section *Démontage de la porte du four*. Déposez la porte du four avec la poignée vers le bas sur un torchon (Figure A).
2. Commencez par tourner les deux vis du bas, puis les deux vis du haut dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (Figure B).



3. Retirez le couvercle (Figure C).



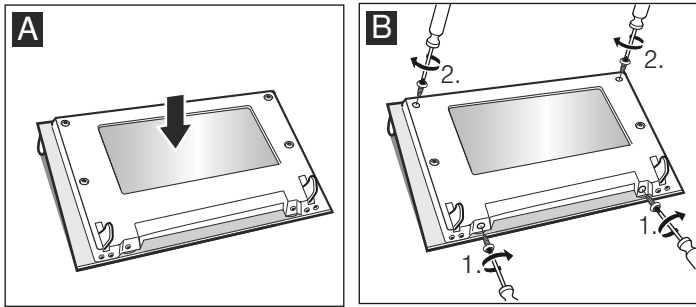
Ne lavez pas les éléments démontés. Nettoyez les vitres avec un produit pour vitres et essuyez avec un chiffon doux.

⚠ Risque de blessure !

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

Montage

1. Remettez le couvercle en place (Figure A).
2. Commencez par resserrer les deux vis du bas, puis les deux vis du haut (Figure B).



3. Installez la porte du four. Pour cela, voir la section *Montage de la porte du four*.

N'utilisez de nouveau le four que lorsque les vitres sont installées correctement.

Pannes et dépannage

Il se peut qu'une petite panne gêne le bon fonctionnement de votre appareil. Avant d'appeler le service après-vente, consultez le tableau. Vous pouvez éventuellement remédier vous-même au dérangement.

Tableau des erreurs

Si vous n'avez pas obtenu le résultat souhaité, veuillez vous reporter à la section . *Nous avons testé les plats cuisinés dans notre cuisine.* Vous trouverez ici des conseils et informations utiles pour la cuisson de vos plats, rôtis et gâteaux.

Erreur	Cause possible	Correction/Informations
Le four ne fonctionne pas.	Le fusible est défectueux.	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible est défectueux.
	Coupure de courant.	Vérifiez si la lampe de la cuisine ou d'autres appareils de cuisine fonctionnent.
Le four n'est pas chaud.	Poussière sur les éléments de contact.	Tournez les boutons plusieurs fois vers la droite et vers la gauche.

⚠ Risque d'électrocution !

Toute réparation non conforme est dangereuse. Les réparations ne doivent être effectuées que par des techniciens de notre service après-vente.

Attention !

Si le cordon d'alimentation électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou un autre professionnel qualifié.

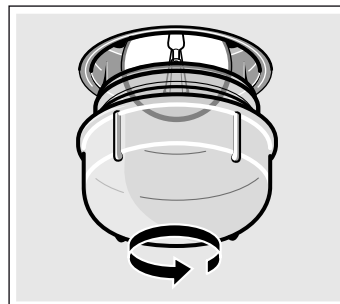
Changer la lampe du four au plafond

Si l'ampoule du four a grillé, vous devez la changer. Des ampoules de rechange de 40 W, résistantes aux températures élevées, sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Utilisez exclusivement ces ampoules.

⚠ Risque de choc électrique !

Couper le fusible dans la boîte à fusibles.

1. Etaler un torchon à vaisselle dans le four froid, afin d'éviter des dégâts.
2. Dévisser le cache en verre en le tournant à gauche.



3. Remplacer l'ampoule par un modèle identique.
4. Revisser le cache en verre.
5. Enlever le torchon et armer le fusible.

Cache en verre

Un cache en verre endommagé doit être remplacé. Des caches en verre appropriés sont en vente auprès du service après-vente. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

Service après-vente

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

Numéro E et numéro FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (n° E) et le numéro de fabrication (n° FD), afin que nous puissions vous apporter une assistance qualifiée. La plaque signalétique avec les numéros se trouvent sur le côté de la porte du four. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

N° E	N° FD
------	-------

Service après-vente

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

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 141
FR 01 40 10 11 00
CH 0848 840 040

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

Conseils concernant l'énergie et l'environnement

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

Economiser de l'énergie

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

Elimination écologique

Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.



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

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

Mesures à respecter au cours du transport

Fixez toutes les parties mobiles à l'intérieur et au-dessus de l'appareil avec un ruban adhésif qui peut être retiré sans laisser de traces. Insérez les différents accessoires (par ex. plaque de four) avec du carton fin sur les bords dans les gradins correspondants, afin d'éviter d'endommager l'appareil. Placez du carton ou autre protection similaire entre la face avant et la face arrière afin d'éviter tout choc contre le côté intérieur de la porte vitrée. Fixez la porte du four avec de l'adhésif sur les parois latérales de l'appareil.

Conservez l'emballage d'origine de l'appareil. Transportez l'appareil en position verticale. Veuillez respecter les flèches de transport situées sur l'emballage.

Si l'emballage d'origine n'est plus disponible

Emballer l'appareil dans un emballage de protection afin de pouvoir garantir une protection suffisante contre tout endommagement lié à son transport.

Transportez l'appareil en position verticale. Ne tenez pas l'appareil par la poignée de la porte ou par les raccords situés à l'arrière car ceux-ci pourraient être endommagés. Ne posez aucun objet lourd sur l'appareil.

Testés pour vous dans notre laboratoire


Vous trouverez ici un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Nous vous montrons le mode de cuisson et la température les plus appropriés pour votre plat. Vous obtenez des indications concernant l'accessoire adapté et à quel hauteur il doit être enfourné, ainsi que des conseils concernant les récipients et la préparation.


Remarques

- Les valeurs des tableaux s'entendent toujours pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid. Préchauffez uniquement si cela est indiqué dans les tableaux. Recouvrez l'accessoire de papier cuisson uniquement après le préchauffage.
- Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature de l'aliment.
- Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil. Des accessoires supplémentaires sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé comme accessoires optionnels. Avant l'utilisation, retirez du compartiment de cuisson tous les accessoires et récipients dont vous n'avez pas besoin.
- Utilisez toujours des maniques lorsque vous retirez des accessoires ou récipients chauds du compartiment de cuisson.

Gâteaux et pâtisseries

Cuisson sur un seul niveau

Lors de la cuisson de gâteaux et tartes, le mode Cuisson traditionnelle  est le plus approprié.

Lors de la cuisson en mode Air pulsé 2D , insérez l'accessoire sur les niveaux suivants :

- Gâteau dans un moule à gâteau : Hauteur d'enfournement 2
- Gâteau sur plaque : Hauteur d'enfournement 3

Cuisson et rôtissage sur plusieurs niveaux

Utilisez le mode Air pulsé .

Hauteurs d'enfournement pour la cuisson et le rôtissage sur 2 niveaux :

- Lèchefrite : Hauteur d'enfournement 3
- Plaque de cuisson : Hauteur d'enfournement 1

Les plats enfournés ensemble ne doivent pas tous être prêts au même moment.

Les tableaux proposent une sélection de plats.

Moules

Les moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés.

En cas de moules en métal à paroi mince ou en cas de plats en Pyrex les temps de cuisson sont plus longs et le gâteau brunit moins uniformément.









Si vous voulez utiliser des moules en silicone, basez-vous sur les indications et les recettes du fabricant. Les moules en silicone sont souvent plus petits que les moules normaux. Les quantités de pâte et les indications des recettes peuvent diverger.

Tableaux



Dans les tableaux vous trouverez le mode de cuisson optimal pour les différents gâteaux et pâtisseries. La température et la durée de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte préparée. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse. Une température plus basse permet d'obtenir des mets plus uniformément dorés. Si nécessaire, sélectionnez la fois suivante une valeur plus élevée.

Les temps de cuisson sont de 5 à 10 minutes plus courts lorsque vous préchauffez.

Vous trouverez des informations supplémentaires dans la section *Conseils pour la pâtisserie* à la suite des tableaux.

Gâteaux dans moules	Moule	Niveau	Mode de cuisson	Thermostat, °C	Durée, minutes
Génoise, simple	Moules à kouglof/à flan/à cake	2		160-180	50-60
Génoise, fine (sablés, par exemple)	Moules à kouglof/à flan/à cake	2		155-175	65-75
Fond de tarte en pâte brisée avec bord	Moule démontable	1		160-180	30-40
Fond de tarte, génoise	Moule tatin	2		160-180	25-35
Tarte en pâte à biscuit	Moule démontable	2		160-180	30-40
Tartes aux fruits ou au fromage blanc, pâte brisée*	moule démontable foncé	1		170-190	70-90
Gâteaux aux fruits fins, en génoise	Moule démontable	2		150-170	55-65
Tartes salées* (quiche/tarte aux oignons)	Moule démontable	1		180-200	50-60

* Laissez refroidir le gâteau environ 20 minutes dans l'appareil.

Gâteau sur la plaque	Accessoires	Niveau	Mode de cuisson	Thermostat, °C	Durée, minutes
Pâte à gâteau de consistance molle ou pâte levée avec une garniture sèche	Lèchefrite :	3		160-180	25-35
Pâte à gâteau de consistance molle ou pâte levée avec une garniture juteuse	Lèchefrite :	3		140-160	40-50
Biscuit roulé fourré (préchauffer)	Lèchefrite :	2		170-190	15-20
Brioche en forme de natte tressée, 500 g de farine	Lèchefrite :	3		150-170	25-35

Gâteau sur la plaque	Accessoires	Niveau	Mode de cuisson	Thermostat, °C	Durée, minutes
Gâteau de Noël allemand, 500 g de farine	Lèche-frite :	3	☐	160-180	50-60
Gâteau de Noël allemand, 1 kg de farine	Lèche-frite :	3	☐	150-170	90-100
Strudel, sucré	Lèche-frite :	2	☐	180-200	55-65
Pizza	Lèche-frite :	3	☐	180-200	20-30

Pain et petits pains

Ne versez jamais d'eau directement dans le four chaud.

Sauf indication contraire, il faut toujours préchauffer le four pour la cuisson du pain.

Pain et petits pains	Accessoires	Niveau	Mode de cuisson	Thermostat, °C	Durée, minutes
Pain à la levure de boulanger, 1,2 kg de farine	Lèche-frite	2	☐	270	8
				190	35-45
Pain au levain, 1,2 kg de farine	Lèche-frite	2	☐	270	8
				190	35-45
Petits pains (par ex. petits pains de seigle)	Lèche-frite	2	☐	200-220	20-30


Petites pâtisseries	Accessoires	Niveau	Mode de cuisson	Thermostat, °C	Durée, minutes
Biscuits	Lèche-frite :	3	☐	150-170	10-20
		1+3	☐	130-150	25-35
Meringues	Lèche-frite :	3	☐	70-90	125-135
Choux	Lèche-frite :	2	☐	200-220	30-40
Macarons	Lèche-frite :	3	☐	110-130	30-40
		1+3	☐	100-120	35-45
Pâte feuilletée	Lèche-frite :	3	☐	180-200	20-30
		1+3	☐	180-200	30-40

* Vous pouvez vous procurer des plaques supplémentaires auprès du service après-vente ou chez un revendeur spécialisé.

** En cas de cuisson sur deux niveaux, insérez toujours la lèche-frite au-dessus de la plaque.

Conseils pour la cuisson de gâteaux

Vous voulez cuire un gâteau selon votre propre recette.	Basez-vous sur un gâteau semblable indiqué dans le tableau de cuisson des gâteaux.
Vous pourrez ainsi vérifier si la génoise est bien cuite :	10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué dans la recette, plantez un bâtonnet en bois dans la partie la plus élevée du gâteau. Si la pâte ne colle plus au bois, cela signifie que le gâteau est fini.
Le gâteau s'écroule.	Pour le prochain gâteau, utilisez moins de liquide ou baissez la température du four de 10 degrés. Respectez les temps de mélange indiqués dans la recette.
La forme du gâteau est élevée au milieu et basse sur les bords.	Ne beurrez pas le bord du moule démontable. Après la cuisson, démoulez le gâteau avec précaution à l'aide d'un couteau.
Le gâteau est trop sombre sur le dessus.	Enfournez-le à un niveau inférieur, choisissez une température plus basse et prolongez un peu le temps de cuisson.
Le gâteau est trop sec.	À l'aide d'un cure-dent, faites des petits trous dans le gâteau fini. Puis, versez du jus de fruits ou de l'alcool. La prochaine fois, augmentez la température de 10 degrés et réduisez le temps de cuisson.
Le pain ou le gâteau (par ex. gâteau au fromage) a l'air réussi mais l'intérieur est pâteux (comporte des sillons d'eau).	Pour le prochain gâteau, utilisez moins de liquide et cuisez le gâteau plus longtemps à une température moins élevée. Pour les gâteaux à garniture juteuse, cuisez d'abord le fond. Saupoudrez-le d'amandes ou de chapelure, puis garnissez. Respectez les recettes et les temps de cuisson.
La couleur brune du gâteau n'est pas homogène.	Choisissez une température inférieure, la couleur sera plus homogène. Pour les gâteaux délicats, utilisez le mode Cuisson traditionnelle ☐ sur un niveau. Une feuille de papier sulfurisé posée au-dessus peut également influencer sur la circulation de l'air. Coupez toujours le papier sulfurisé en fonction de la plaque.

Le dessous du gâteau aux fruits est trop clair.	La prochaine fois, enfournez le gâteau à un niveau inférieur.
Le jus de fruits déborde.	La prochaine fois, utilisez une lèchefrite un peu plus profonde (si disponible).
Lors de la cuisson de petits pains levés, les petits pains collent les uns aux autres.	Espaced les petits pains d'environ 2 cm. Les petits pains ont ainsi suffisamment de place pour lever et leur cuisson est homogène.
Si vous souhaitez cuire sur deux niveaux.	Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, utilisez systématiquement le mode Air pulsé  . Les plats enfournés ensemble ne doivent pas tous être prêts au même moment.
Lors de la cuisson de gâteaux juteux, il apparaît de la condensation.	Il peut se former de la vapeur d'eau pendant la cuisson de gâteaux. Elle s'échappe par la porte. La vapeur d'eau peut se déposer sur le bandeau de commande ou les meubles situés à proximité, et de l'eau de condensation s'égoutte alors. Il s'agit d'un phénomène physique.

Viande, volaille, poisson

Récipient

Vous pouvez utiliser tout récipient résistant à la chaleur. La lèchefrite convient également très bien pour de gros rôtis.

Des récipients en verre sont les plus appropriés. Veillez à ce que le couvercle soit adapté à la cocotte et ferme bien.

Si vous utilisez des cocottes émaillées, ajoutez un peu plus de liquide.

En cas de cocottes en inox, la viande sera moins dorée et peut être un peu moins cuite. Allongez les temps de cuisson.

Indications dans les tableaux :

Récipient sans couvercle = ouvert

Récipient avec couvercle = fermé

Placez toujours le plat au centre de la grille.

Poser le récipient en verre chaud sur un support sec. Si la surface est humide ou froide, le verre peut se casser.

Rôtissage

Ajoutez un peu de liquide à une viande maigre. Le fond du récipient doit être recouvert d'env. ½ cm de liquide.

Pour du rôti à braiser, ajoutez suffisamment de liquide. Le fond du récipient doit être recouvert d'env. 1 - 2 cm de liquide.

La quantité de liquide dépend du type de viande et du matériau du récipient. Si vous préparez de la viande dans une cocotte émaillée, il faut ajouter un peu plus de liquide que dans un récipient en verre.

Les cocottes en inox ne conviennent que sous réserve. La viande cuit plus lentement et dore moins. Réglez une température plus élevée et/ou un temps de cuisson plus long.

Instructions pour la cuisson au grill

La fonction grill doit systématiquement être utilisée avec le four fermé.

Préchauffez le grill pendant environ 3 minutes, avant de placer les aliments sur la grille.

Placez les aliments directement sur la grille. En cas d'aliment unique, placez-le au centre de la grille afin d'obtenir une cuisson optimale. Introduisez par ailleurs la lèchefrite au niveau 1. Cela permet ainsi de récupérer le jus de viande et de moins salir le four.

La plaque ou la lèchefrite ne doit pas être placée sur le niveau 4. Elles peuvent se déformer sous l'effet de températures élevées et être endommagées lors du retrait du compartiment de cuisson.

Dans la mesure du possible, sélectionnez des aliments de même taille. Ce faisant, ils seront dorés de manière uniforme, tout en restant juteux à souhait. Salez les steaks seulement après leur cuisson au grill.

Retournez les aliments après 2/3 la durée indiquée.

La résistance du grill alterne en permanence les phases de fonctionnement et d'arrêt. Il s'agit d'un phénomène normal. La fréquence de mise en marche et d'arrêt dépend du réglage de la fonction grill.











Viande

Retournez les pièces de viande à mi-cuisson.

Une fois le rôti cuit, laissez-le reposer 10 minutes de plus dans le four éteint et fermé. Cela permet au jus de mieux se répartir dans la viande.

Après la cuisson d'un rosbif, enveloppez-le dans une feuille d'aluminium et laissez-le reposer 10 minutes dans le four.

En cas de rôti de porc avec couenne, entaillez la couenne en croix et posez le rôti avec la couenne au contact du récipient.

Viande	Poids	Accessoires et plats	Niveau	Mode de cuisson	Température °C, Niveau du grill	Durée, minutes
Boeuf						
Rôti de boeuf	1,0 kg	couvert	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Filet de boeuf, rosé	1,0 kg	non couvert	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
Rosbif, rosé	1,0 kg	non couvert	1		230-250	50
Steaks, 3 cm, rosé		Grille + lèchefrite	4+1		3	15
Veau						
Rôti de veau	1,0 kg	non couvert	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	120
	2,0 kg		1		180-200	140

Viande	Poids	Accessoires et plats	Niveau	Mode de cuisson	Température °C, Niveau du gril	Durée, minutes
Porc						
sans couenne (par ex. le cou)	1,0 kg	non couvert	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
avec couenne (par ex. l'épaule)	1,0 kg	non couvert	1		180-200	130
	1,5 kg		1		190-210	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Côtes de porc avec os	1,0 kg	couvert	1		210-230	80
Agneau						
Gigot d'agneau sans os, médium	1,5 kg	non couvert	1		170-190	120
Viande hachée						
Rôti de viande hachée	env. 750 g	non couvert	1		180-200	70
Saucisses						
Saucisses		Grille + lèche-frite	4+1		3	15

Volaille

Les valeurs du tableau s'appliquent pour un enfournement à four froid.

Les données de poids du tableau concernent la volaille non farcie et prête à cuire.

Si vous faites rôtir la volaille directement sur la grille, introduisez la lèche-frite au niveau 1.

Pour les canards ou les oies, piquez la peau sous les ailes afin que la graisse puisse s'écouler.

Veillez placer les volailles côté blanc vers le bas sur la grille. Tournez la volaille aux deux tiers de la cuisson.

Pour obtenir une peau de volaille dorée et croustillante, enduisez la peau de beurre ou versez de l'eau salée ou du jus d'orange sur la peau vers la fin de la cuisson.

Volaille	Poids	Accessoires et plats	Niveau	Mode de cuisson	Température °C, Niveau du gril	Durée, minutes
Demi-poulet (1 à 4 morceaux)	400 g chaque	Grille	2		210-230	40-50
Morceaux de poulet	250 g chaque	Grille	3		210-230	30-40
Poulet entier (1 à 4 morceaux)	1 kg chaque	Grille	2		200-220	55-85
Canard, entier	1,7 kg	Grille	2		170-190	80-100
Oie, entière	3,0 kg	Grille	2		160-180	110-130
Jeune dinde, entière	3,0 kg	Grille	2		180-200	80-100
2cuisses de dinde	800 g chaque	Grille	2		180-200	80-100

Poisson

Tournez les morceaux de poisson après la $\frac{2}{3}$ durée indiquée.

Il ne faut pas retourner les poissons entiers. Enfourez le poisson entier dans le four de sorte que les nageoires dorsales soient en haut. Placez dans l'abdomen une demie pomme de

terre ou un petit récipient adapté au four pour que le poisson ait une position plus stable.

En cas de cuisson au gril directement sur la grille, introduisez par ailleurs la lèche-frite au niveau 1. Cela permet ainsi de récupérer le jus du poisson et de moins salir le four.

Poisson	Poids	Accessoires et plats	Niveau	Mode de cuisson	Température °C, Niveau du gril	Durée, minutes
Poisson, entier	300 g chaque	Grille	3		2	20-25
	1,0 kg		2		190-210	40-50
	1,5 kg		2		180-200	60-70
Morceaux de poisson, des filets par ex.	300 g chaque	Grille	4		2	20-25

Conseils pour les rôtis et grillades

Le tableau ne contient pas de valeur pour le poids du rôti.	Choisissez les valeurs qui correspondent au poids immédiatement inférieur et allongez la durée de cuisson.
Vous voulez savoir si le rôti est cuit.	Utilisez un thermomètre pour viande (en vente dans le commerce) ou bien faites le « test de la cuillère ». Appuyez sur le rôti avec une cuillère. Si vous sentez une résistance, le rôti est cuit. Si la cuillère s'enfonce, allongez le temps de cuisson.
Le rôti est trop cuit et l'extérieur est brûlé par endroits.	Vérifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température.
Le rôti a un bel aspect mais la sauce est brûlée.	La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus petit ou ajoutez plus de liquide.
Le rôti a un bel aspect, mais la sauce est trop claire et insipide.	La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus grand et ajoutez moins de liquide.
L'arrosage du rôti produit un dégagement de vapeur.	C'est un phénomène physique normal. Une grande partie de la vapeur s'échappe par l'orifice de sortie de vapeur. Elle peut se condenser sur le bandeau de commande plus froid ou sur les façades des meubles voisins et se mettre à goutter.

Soufflés, gratins, toasts

Si vous faites des grillades directement sur la grille, enfournez en plus la lèchefrite au niveau .1. Le four restera plus propre.

Placez le récipient toujours sur la grille.

L'état de cuisson d'un soufflé/gratin dépend de la taille du récipient et de l'épaisseur du soufflé/gratin. Les indications dans le tableau ne sont que des valeurs indicatives.

Plat cuisiné	Accessoires et plats	Niveau	Mode de cuisson	Affichage de la température en °C	Durée, minutes
Gratins					
Gratin, sucré	Plat à gratin	2		170-190	50-60
Gratin de pâtes	Plat à gratin	2		210-230	25-35
Soufflé					
Soufflé de pommes de terre (ingrédients crus), Hauteur max. 2 cm	Plat à gratin	2		150-170	50-60
Toasts					
Pains grillés, 12tranches	Grille	4		3	4-5
Toasts, 12tranches	Grille	3		3	5-8

Plats cuisinés

Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.

Si vous recouvrez l'accessoire de papier cuisson, veillez à ce que le papier cuisson soit approprié pour ces températures. Adaptez la taille du papier cuisson au mets.

Le résultat de cuisson dépend beaucoup de l'aliment. Le produit cru peut déjà présenter des pré-brunissements et des inégalités.

Plat cuisiné	Accessoires	Niveau	Mode de cuisson	Thermostat, °C	Durée, minutes
Strudel aux fruits	Lèchefrite	3		180-200	40-50
Pommes frites	Lèchefrite	3		210-230	25-30
Pizza	Grille	2		200-220	15-20
Pizza baguette	Grille	2		190-210	15-20

Remarque

La cuisson des plats surgelés peut provoquer une déformation de la lèchefrite. Cela provient des grandes différences de température auxquelles l'accessoire est soumis. Cette déformation disparaît déjà pendant le processus de cuisson.

Mets spéciaux

Avec des températures basses, vous réussirez alors aussi bien du yaourt crémeux qu'une pâte légère à la levure du boulanger.

Enlevez d'abord du compartiment de cuisson les accessoires, les grilles supports ou les rails télescopiques.

Préparer du yaourt

1. Porter 1 litre de lait (3,5 % de m.g) à ébullition et laisser refroidir à 40 °C.
2. Délayer 150 g de yaourt (à la température du réfrigérateur) dans le lait.
3. En remplir des tasses ou des petits pots Twist-Off, couvrir de film alimentaire

4. Préchauffer le compartiment de cuisson comme indiqué.
5. Placer ensuite les tasses ou bien les pots sur le fond du compartiment de cuisson et préparer comme indiqué.

Laisser lever de la pâte à la levure du boulanger

1. Préparer la pâte à la levure du boulanger comme d'habitude, la placer dans un récipient en céramique résistant à la chaleur et couvrir.
2. Préchauffer le compartiment de cuisson comme indiqué.
3. Éteindre le four et placer la pâte dans le compartiment de cuisson pour la laisser lever.

Plat	Récipient		Mode de cuisson	Température	Durée
Yaourt	Tasses ou pots Twist-Off	Placer sur le fond du compartiment de cuisson		Préchauffer à 100 °C allumer uniquement la lampe du four	15 min. 8 h
Laisser lever de la pâte à la levure de boulanger	Récipient résistant à la chaleur	Placer sur le fond du compartiment de cuisson		Préchauffer à 50 °C Éteindre l'appareil et mettre la pâte à la levure dans le compartiment de cuisson	5-10 min. 20-30 min.

Décongélation

Les délais de décongélation dépendent du type et de la quantité de l'aliment concerné.

Veillez respecter les consignes du fabricant figurant sur l'emballage.

Retirez les aliments de l'emballage et placez-les dans un plat approprié, que vous posez sur la grille.

Veillez placer les volailles côté blanc dans l'assiette.

Produit surgelé	Accessoires	Niveau	Mode de cuisson	Température
Par ex. tartes à la crème fraîche, tartes à la crème au beurre, tartes recouvertes d'un glaçage au chocolat ou au sucre, fruits, poulet, saucisses et viande, pain, petits pains, gâteaux et autres pâtisseries	Grille	2		Le sélecteur de température demeure sur la position d'arrêt.

Déshydratation

Utilisez uniquement des fruits et légumes impeccables et lavez-les soigneusement.

Attendez que les fruits et légumes soient bien égouttés, puis essuyez-les.

Introduisez la lèchefrite sur le niveau 3 et la grille sur le niveau 1. Placez du papier sulfurisé sur la lèchefrite et la grille.

Retournez à plusieurs reprises les fruits et légumes extrêmement juteux. Après la déshydratation, retirez immédiatement les fruits et légumes du papier.

Fruits et légumes	Niveau	Mode de cuisson	Thermostat, °C	Durée, heures
600g de pommes en rondelles	1+3		80	env. 5
800g de quartiers de poires	1+3		80	env. 8
1,5 kg de questches ou de prunes	1+3		80	env. 8-10
200 g d'herbes de cuisine, essuyées	1+3		80	env. 1½

L'acrylamide dans certains aliments

L'acrylamide se forme avant tout en cas de produits céréaliers et de pommes de terre cuits à haute température, tels que

chips, frites, toast, petits pains, pain ou pâtisseries fines (biscuits, pain d'épices, speculoos).

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

En général	<ul style="list-style-type: none"> ■ Réduire les temps de cuisson à un minimum. ■ Faire uniquement dorer les aliments, ne pas les faire trop brunir. ■ Un aliment gros et épais contient moins d'acrylamide.
Cuisson de pâtisseries	<p>En mode Convection naturelle, max. 200 °C.</p> <p>En mode Chaleur tournante 3D ou Chaleur tournante, max.180 °C.</p>
Petits gâteaux secs	<p>En mode Convection naturelle, max. 190 °C.</p> <p>En mode Chaleur tournante 3D ou Chaleur tournante, max. 170 °C.</p> <p>Des oeufs ou des jaunes d'oeuf réduisent la formation d'acrylamide.</p>
Frites au four	Les répartir uniformément et en une couche sur la plaque. Faire cuire au moins 400 g par plaque, afin que les frites ne se dessèchent pas

Plats tests

Ces tableaux ont été conçus pour des laboratoires d'essai, afin de leur permettre de contrôler et tester plus facilement les différents appareils.

Selon EN 50304/EN 60350 (2009) ou bien IEC 60350.

Cuisson de gâteaux

Cuisson sur 2 niveaux :
Insérez toujours la lèchefrite au-dessus de la plaque de cuisson.

Petits gâteaux secs (par ex., Tulumba Tatlisi turc) :
Les plats enfournés ensemble ne doivent pas tous être prêts au même moment.

Tarte au pompes couverte, niveau 1 :
Changez la position du moule démontable foncé, placez-le en diagonal.

Tarte au pompes couverte, niveau 2 :
Changez la position du moule démontable foncé.

Gâteaux dans moules démontables en métal :
Cuisson traditionnelle ☐ au niveau 1. Utilisez la lèchefrite à la place de la grille et placez-y le moule démontable.

Plat cuisiné	Accessoires et plats	Niveau	Mode de cuisson	Thermostat, °C	Durée, minutes
Petits gâteaux secs	Lèchefrite :	3	☐	150-170	20-30
	Plaque de cuisson en aluminium* + lèchefrite**	1+3	☒	140-160	30-40
Mini cakes	Lèchefrite :	3	☐	150-170	25-35
Mini cakes, préchauffage	Plaque de cuisson en aluminium* + lèchefrite**	1+3	☒	140-160	25-35
Gâteaux à l'eau	Moule démontable	2	☐	160-180	30-40
Tarte aux pommes couverte	Lèchefrite + 2 moules démontables Ø 20 cm***	1	☐	190-210	70-80
	2 grilles* + 2 moules démontables Ø 20 cm***	1+3	☒	180-200	70-80

* Vous pouvez vous procurer des plaques et grilles supplémentaires auprès du service après-vente ou chez un revendeur spécialisé.

** En cas de cuisson sur deux niveaux, insérez toujours la lèchefrite au-dessus de la plaque.

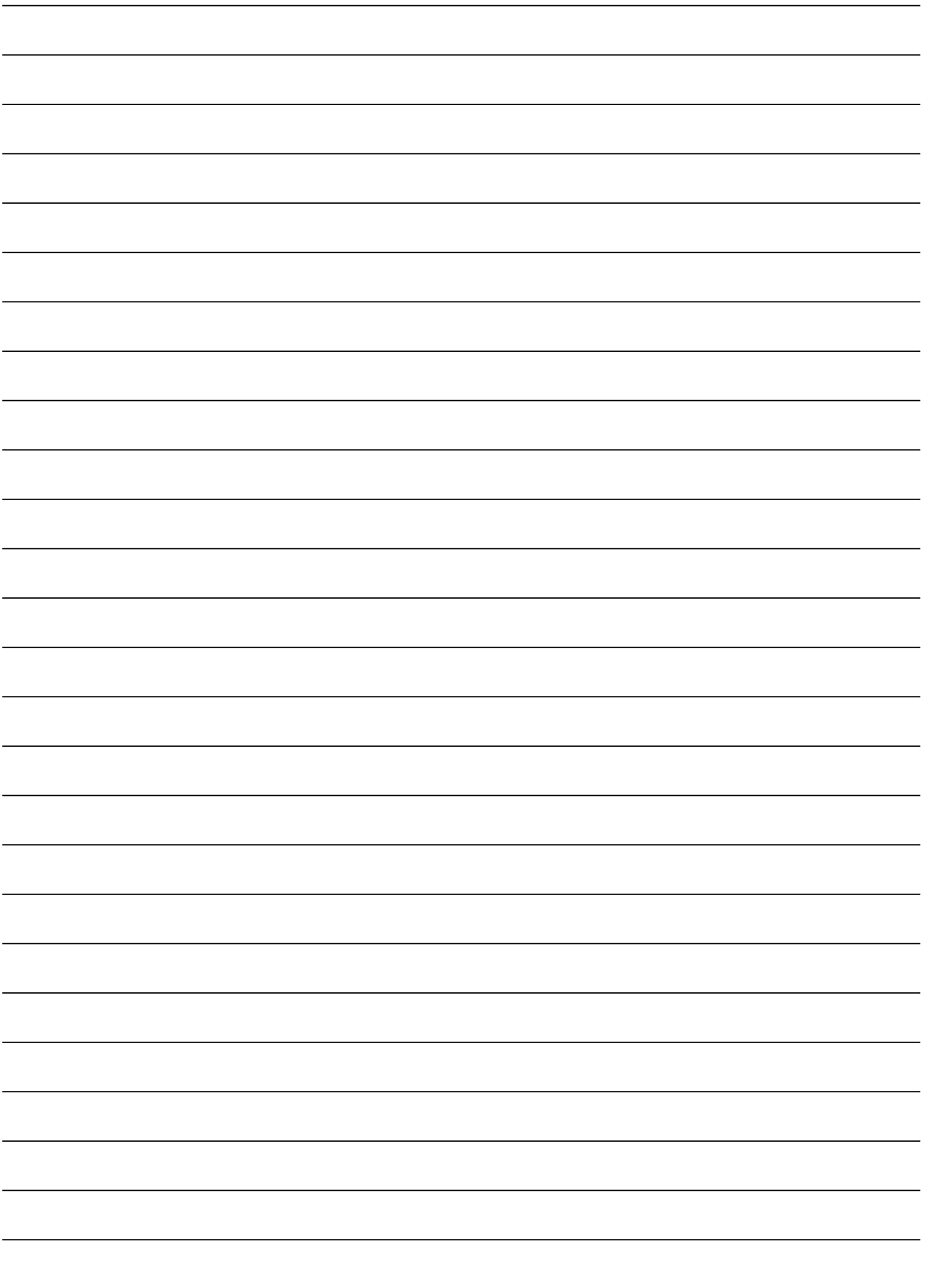
**** Placez les moules à gâteau en diagonale sur l'accessoire.

Grillades

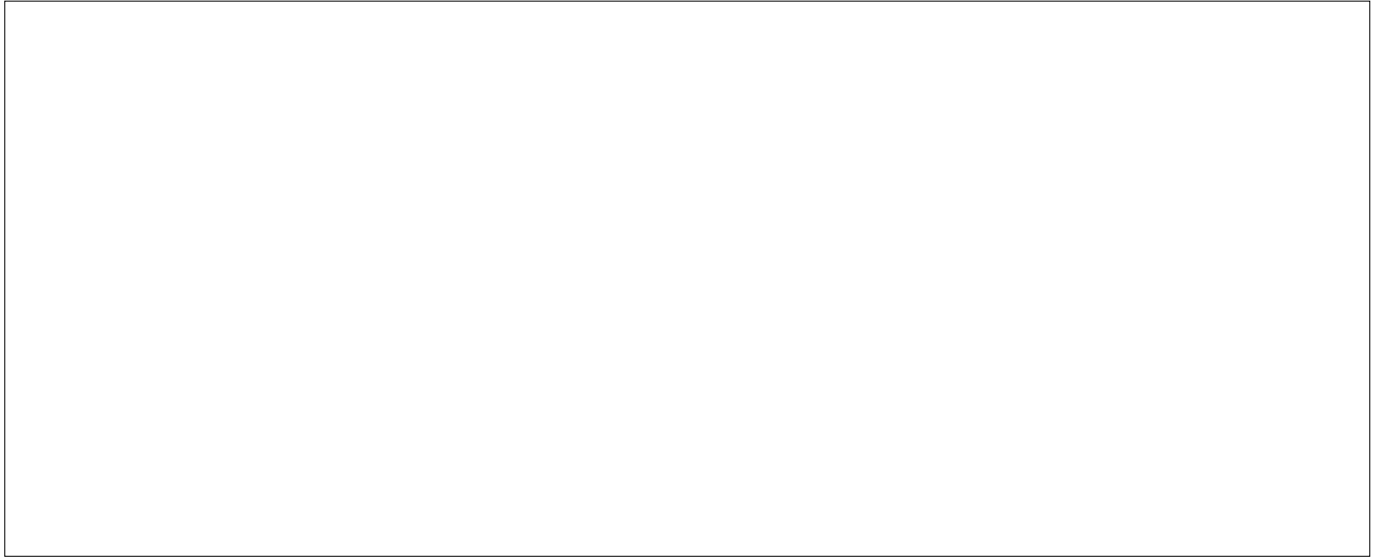
Si vous placez les aliments directement sur la grille, enfournez en plus la lèchefrite au niveau 1. Elle récupère le liquide et le four restera plus propre.

Plat cuisiné	Accessoires et plats	Niveau	Mode de cuisson	Niveau de grille	Durée, minutes
Pain grillé Préchauffez 10min.	Grille	4	☐	3	1/2-2
Beefburger, 12 pièces* sans préchauffage	Grille + lèchefrite	4+1	☐	3	25-30

* Retournez après 2/3 du temps de cuisson







Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000754611

02
211193