



Horno empotrado HBX33R52
Forno de encastrar HBX33R52
Four encastrable HBX33R52



BOSCH

[es] Instrucciones de uso 3
[pt] Instruções de serviço 15

[fr] Notice d'utilisation 26

Indicaciones de seguridad importantes	4
Causas de daños.....	6
Su nuevo aparato	6
Mando de funciones	6
Mando de temperatura	7
El reloj electrónico.....	7
Accesorios	7
Antes del primer uso	8
Ajustar la hora	8
Limpiar el horno con calor.....	8
Limpiar los accesorios.....	8
Así se maneja el horno	8
Tipo de calentamiento y temperatura	8
Manejar el reloj electrónico	8
Modificar los ajustes	8
Borrar los ajustes programados.....	8
Ajustar el tono de aviso.....	8
Ajustar el reloj electrónico	8
Programar el avisador	9
Ajustar el temporizador automático	9
Cuidados y limpieza	9
Productos de limpieza	9
Revestimiento catalítico del interior del horno.....	10
Extraer la placa del techo	10
Desmontar y montar la puerta del aparato.....	10
Limpiar las rejillas de soporte	11
¿Qué hacer en caso de avería?	11
Sustituir la lámpara del horno	12
Servicio de Asistencia Técnica	12
Número de producto (E) y número de fabricación (FD).....	12
Consejos sobre energía y medio ambiente	12
Ahorrar energía	12
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente.	13
Presencia de acrilamida en alimentos	13
Consejos de aplicación	13
Hornear	13
Asar y asar al grill.....	14

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.

¡Peligro de incendio!

- Los restos de comida, aceite y jugo de asado pueden incendiarse durante la autolimpieza. Antes de cada autolimpieza limpiar la suciedad más grande del compartimento de cocción y de los accesorios.
- El exterior del aparato se calienta mucho durante la autolimpieza. No colgar objetos inflamables, como p. ej. paños de cocina, en el tirador de la puerta. Mantener la parte delantera del aparato despejada. No dejar que los niños se acerquen.

¡Peligro de quemaduras!

- El compartimento de cocción se calienta mucho durante la autolimpieza. No abrir nunca la puerta del aparato ni correr los ganchillos de bloqueo con la mano. Dejar que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.
-  El exterior del aparato se calienta mucho durante la autolimpieza. No tocar nunca la puerta del aparato. Dejar que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.

¡Peligro de daños graves para la salud!

El aparato se calienta mucho durante la función de autolimpieza. El recubrimiento antiadherente de bandejas y moldes se destruye y se generan gases tóxicos. Las bandejas y los moldes con revestimiento antiadherente no deben limpiarse con la función de autolimpieza. Limpiar exclusivamente accesorios esmaltados.

Causas de daños

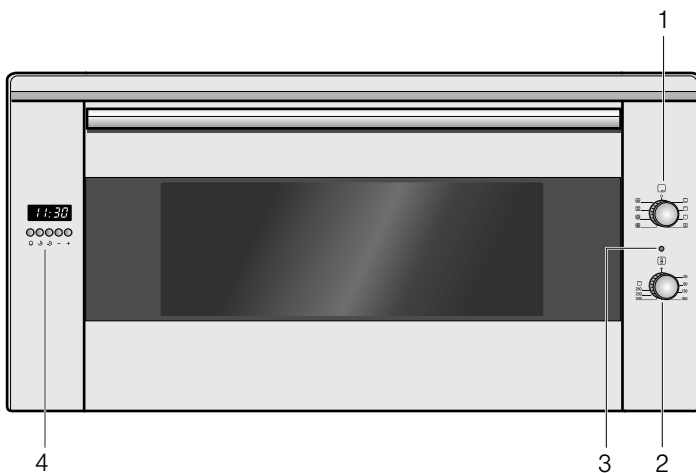
¡Atención!

- Accesorios, film, papel de hornear o recipientes en la base del compartimento de cocción: No colocar ningún accesorio en la base del compartimento de cocción. No cubrir la base del compartimento de cocción con ninguna clase de film o con papel de hornear. No colocar ningún recipiente en la base del compartimento de cocción si la temperatura está ajustada a más de 50 °C. Se calentará demasiado. Los tiempos de cocción y asado dejan de coincidir y el esmalte se estropea.
- Agua en el compartimento de cocción caliente: No derramar agua en el compartimento de cocción caliente. Se formará vapor de agua. La oscilación térmica puede provocar daños en el esmalte.
- Alimentos húmedos: No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado. Se dañaría el esmalte.
- Jugo de fruta: No sobrecargar la bandeja con pastel de frutas muy jugoso. El jugo que gotea de la bandeja de horno produce manchas difíciles de eliminar. Utilizar la bandeja universal más profunda cuando sea posible.

- Enfriar el compartimento de cocción: Dejar enfriar el compartimento de cocción únicamente con la puerta cerrada. Los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo aun cuando la puerta del horno sólo se encuentre ligeramente abierta.
- Junta de la puerta sucia: cuando la junta de la puerta está muy sucia, la puerta del horno no queda bien cerrada durante el funcionamiento. Los frontales de los muebles contiguos pueden deteriorarse. Mantener siempre limpia la junta de la puerta.
- Puerta del aparato como superficie de apoyo: no apoyarse, sentarse ni colgarse sobre ella. No colocar recipientes ni accesorios sobre la puerta del aparato.
- Introducción de los accesorios: en función del tipo de aparato, al cerrar la puerta del mismo, los accesorios pueden rayar el cristal de la puerta. Introducir siempre los accesorios en el compartimento de cocción hasta el tope.
- Transportar el aparato: No transportar ni sujetar el aparato por el tirador de la puerta. El asa de la puerta no aguanta el peso del aparato y puede romperse.

Su nuevo aparato

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



Explicación



- | | |
|---|------------------------------------|
| 1 | Mando de funciones |
| 2 | Mando de temperatura |
| 3 | Lámpara indicadora |
| 4 | Panel indicador y teclas de manejo |

Mando de funciones

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

Posición	Aplicación
○ Posición cero	El horno está apagado.
☐ Calor superior/inferior	Para pasteles, gratinados y asados de carne magra. El calor proviene de forma homogénea de las resistencias inferior y superior.
☐ Grill, superficie amplia	Asar al grill filetes, salchichas, tostadas y pescado. Se calienta toda la superficie de debajo de la resistencia del grill.
☐ Grill, superficie reducida	Asar al grill cantidades pequeñas de filetes, salchichas, tostadas y pescado. Se calienta la parte central de la resistencia del grill.
☐ Grill con circulación de aire	Asar carne, ave y pescado entero. La resistencia del grill y la turbina se conectan y desconectan alternadamente. La turbina remueve el aire caliente alrededor del plato.
☐ Función pizza	Preparación rápida de productos congelados sin precalentamiento, p. ej., pizzas, patatas fritas o pasteles de hojaldre. Se calientan la resistencia inferior y la resistencia circular situada en la placa posterior.
☐ Aire caliente*	Para pasteles y repostería en uno o dos niveles. La turbina reparte de manera uniforme el calor de la resistencia circular situada en la placa posterior del interior del horno.

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


Posición	Aplicación
 Calor superior/ inferior y aire caliente	Para pasteles y repostería en uno o dos niveles. La turbina reparte de manera uniforme el calor de los elementos calefactores en el interior del horno.
 Calor inferior y aire caliente	Para pasteles con capa jugosa. La turbina reparte de forma uniforme el calor del elemento calefactor inferior en el interior del horno.

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

Cuando se ajusta el tipo de calentamiento se enciende la lámpara del interior del horno.

Mando de temperatura

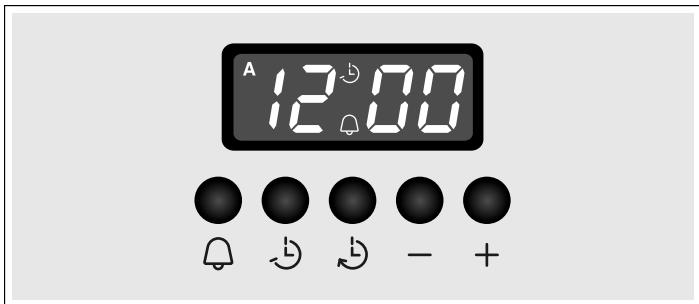
El mando de temperatura sirve para programar la temperatura o el nivel de grill.

Posición	Significado
● Posición cero	El horno no calienta.
50-250 Margen de temperatura	La temperatura en el interior del horno en °C.
 Nivel de grill	Los niveles para el grill.

La lámpara indicadora se ilumina cuando se calienta el horno. En las pausas de calentamiento se apaga.




El reloj electrónico

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



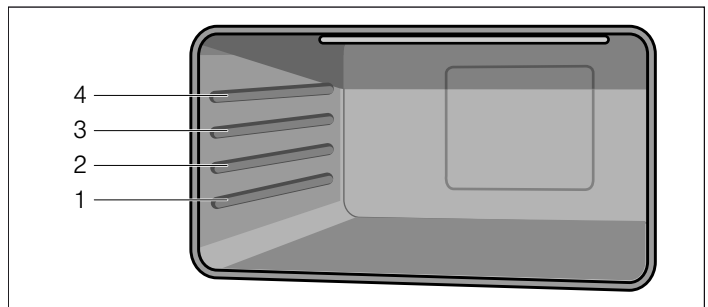
Teclas de funciones

Seleccionar la función pulsando la tecla de función correspondiente. Mediante las teclas + y - se ajusta la duración o el tiempo. En el panel indicador se pueden consultar los valores ajustados.

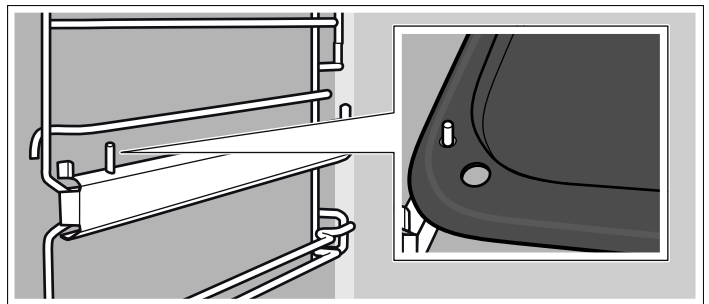
Símbolo	Significado	Aplicación
	Reloj avisador	Ajustar la duración
	Fin del tiempo de funcionamiento	Ajustar la hora de desconexión automática
	Duración del tiempo de funcionamiento	Ajustar la duración para la desconexión automática
-	Menos	Reducir la duración o la hora
+	Más	Aumentar la duración o la hora

Accesorios

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




Los rieles de extracción permiten extraer completamente el accesorio. Al colocar la bandeja de horno, asegurarse de que los pasadores de seguridad situados a la izquierda y a la derecha encajan en los orificios de la bandeja de horno.



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

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

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



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

Antes del primer uso

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

Retirar el embalaje del aparato y desecharlo de forma adecuada.

Ajustar la hora

1. Pulsar las teclas de función  y  simultáneamente.
2. Ajustar la hora actual a través de las teclas de función + y -.

La hora se aplica tras unos segundos.

Limpiar el horno con calor

Limpiar el horno previamente

1. Extraer los accesorios y las rejillas de soporte del interior del horno.
2. Retirar por completo los restos de embalaje del interior del horno, p. ej. partículas de poliestireno.
3. Algunas piezas están recubiertas con un plástico protector. Retirar el plástico protector.

4. Limpiar el aparato por fuera con un paño suave y húmedo.
5. Limpiar el interior del horno con agua caliente con jabón.

Calentar el horno

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

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

Limpiar el horno posteriormente

1. Limpiar el interior del horno con agua caliente con jabón.
2. Montar las rejillas de soporte.

Limpiar los accesorios

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

Así se maneja el horno

Es posible realizar diferentes ajustes en el horno. Se puede controlar el horno mediante el reloj electrónico.

Tipo de calentamiento y temperatura

1. Programar el tipo de calentamiento con el mando de funciones.
2. Programar la temperatura o el nivel de grill con el mando de temperatura.

El horno empieza a calentar.

Apagar el horno

Situar el mando de funciones en la posición cero.

Modificar los ajustes

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

Manejar el reloj electrónico

El reloj electrónico se puede manejar con una mano. Tras pulsar la tecla de función correspondiente, ajustar el tiempo o la duración con las teclas + y -. Se aplica el valor ajustado.

Durante el funcionamiento también se pueden modificar los ajustes, borrarlos o cancelar el proceso.

Modificar los ajustes

1. Pulsar la correspondiente tecla de función.
El símbolo correspondiente se ilumina.
2. Modificar los ajustes con de las teclas + y -.

Borrar los ajustes programados

1. Pulsar la correspondiente tecla de función.
El símbolo correspondiente se ilumina.
2. Pulsar la tecla - hasta que aparezca 0:00 en el panel indicador.
3. Si estaba funcionando el temporizador automático, desconectar el horno.

Ajustar el tono de aviso

Cuando no haya un programa en ejecución, puede seleccionar entre tres tonos diferentes.

Pulsar la tecla - repetidas veces hasta que suene el tono deseado.



Se aplica el tono.

Ajustar el reloj electrónico

Tras realizar la conexión eléctrica del aparato o tras un corte en el suministro eléctrico, aparecen tres ceros en el indicador.

Ajustar la hora




Solamente se puede ajustar la hora cuando no haya ninguna otra función activa.

1. Pulsar las teclas de función  y  simultáneamente.
2. Ajustar la hora actual con las teclas de función + y -.

Programar el avisador

El avisador es un reloj que cuenta hacia atrás y que emite una señal acústica una vez transcurrido la duración ajustada. El avisador no influye en las funciones del horno.

Ajustar la duración

1. Pulsar la tecla .
2. Ajustar la duración con las teclas de función + y -.
En la pantalla se muestra el símbolo .
3. Para visualizar el tiempo restante en la pantalla, pulsar la tecla .


Una vez transcurrido el tiempo suena una señal acústica.

Ajustar el temporizador automático

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

Desconexión automática



Ajustar la duración del tiempo de funcionamiento

1. Girar el mando de funciones hasta el modo de funcionamiento deseado.
2. Girar el mando de temperatura a la temperatura deseada.
El horno se conecta.
3. Pulsar la tecla de función .
4. Ajustar la duración del tiempo de funcionamiento mediante las teclas de función + y -.
El horno se conecta y en el panel indicador aparece el símbolo **A** y la hora actual.

Ha concluido la duración del tiempo de funcionamiento

Suena una señal y en el panel indicador parpadea el símbolo **A** con la hora actual.


El horno se apaga.

Pulsar las teclas  y  para interrumpir la señal.



Conexión y desconexión automática

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

Ajustar la duración del tiempo de funcionamiento

1. Girar el mando de funciones hasta el modo de funcionamiento deseado.
2. Girar el mando de temperatura a la temperatura deseada.
El horno se conecta.
3. Pulsar la tecla de función .
4. Ajustar la duración del tiempo de funcionamiento mediante las teclas de función + y -.
El horno se conecta y en el panel indicador aparece el símbolo **A** y la hora actual.



Ajustar el final del tiempo de funcionamiento

1. Pulsar la tecla .
- En el panel indicador se muestra la suma del tiempo actual y la duración del tiempo de funcionamiento.
2. Mantener pulsada la tecla  y modificar el tiempo de funcionamiento con las teclas + y -.
El horno se apaga y se conecta más adelante de forma automática. En el panel indicador aparece el símbolo **A** y la hora actual.

Ha concluido la duración del tiempo de funcionamiento

Suena una señal y en el panel indicador parpadea el símbolo **A** con la hora actual.

El horno se apaga.

Pulsar las teclas  y  para interrumpir la señal.

Cuidados y limpieza

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

Notas

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

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

¡Peligro de quemaduras!

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

Productos de limpieza

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

No utilizar

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

Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

Zona	Productos de limpieza
Parte exterior del aparato	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales o rascadores para cristal.
Acero inoxidable	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión. En Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados pueden adquirirse productos específicos para el cuidado del acero inoxidable que son aptos para las superficies calientes. Aplicar una capa muy fina del producto de limpieza con un paño suave.
Aluminio y plástico	Limpiacristales: Limpiar con un paño suave.
Superficies esmaltadas (superficie lisa)	Para que la limpieza resulte más fácil, se puede encender la iluminación interior e incluso desmontar la puerta del aparato. Limpiar con detergente convencional o con agua con vinagre usando un trapo suave y humedecido o una gamuza y secar con un paño suave. Limpiar los residuos de comida quemados con un paño húmedo y un producto de limpieza. En caso de suciedad persistente es recomendable utilizar un producto de limpieza específico para hornos en forma de gel, ya que este se aplica con mayor facilidad. Al finalizar la limpieza, dejar el interior del horno abierto para que se seque.
Superficies autolimpiables (superficie rugosa)	Tener en cuenta las advertencias que aparecen en el capítulo Superficies autolimpiables
Cristales de la puerta	Limpiacristales: Limpiar con un paño suave. No utilizar rascadores para vidrio.
Vidrio protector de la lámpara del horno	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta.
Junta No retirar.	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta. No frotar.
Rejillas	Agua caliente con jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.
Accesorios	Agua caliente con jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.

Revestimiento catalítico del interior del horno

Los revestimientos catalíticos del interior del horno están recubiertos con un esmalte de autolimpieza.

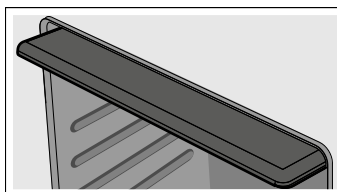
Las superficies se limpian por sí solas mientras el horno está en funcionamiento. Las salpicaduras grandes no desaparecen hasta que el horno haya funcionado repetidas veces.

Superficies autolimpiables

Las placas laterales cuentan con un revestimiento catalítico. No limpiar nunca estas superficies con un limpiador para hornos. Una decoloración ligera del esmalte no afecta a la autolimpieza.

Extraer la placa del techo

La placa del techo puede extraerse para facilitar su limpieza.



Desmontar y montar la puerta del aparato

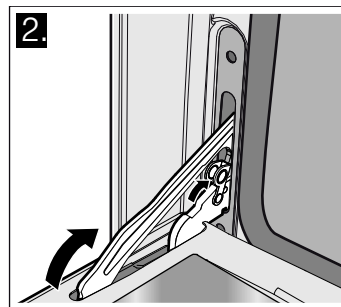
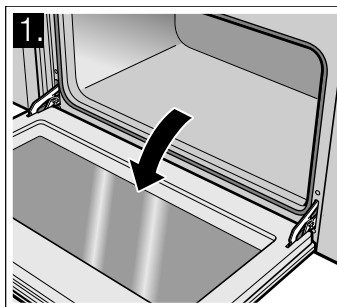
Para facilitar la limpieza puede desmontarse la puerta del aparato.

Desmontar la puerta del aparato

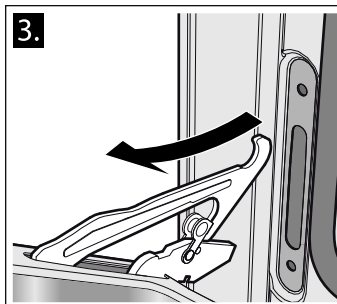
⚠ ¡Peligro de lesiones!

Si las bisagras no están bloqueadas, podrían cerrarse de golpe. Observar que las palancas de bloqueo estén completamente levantadas al desmontar la puerta del horno.

1. Abrir por completo la puerta del horno.
2. Levantar las dos palancas de bloqueo, la del lado izquierdo y la del derecho. Si las palancas de bloqueo están levantadas, vigilar de que la puerta del horno no se cierre. Podrían doblarse las bisagras y producirse daños en el esmalte.

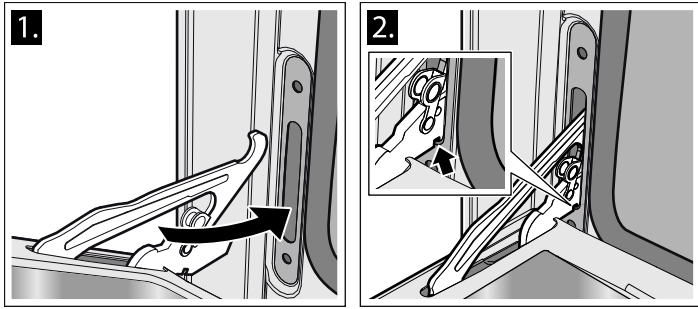


3. Inclinar la puerta del horno. Agarrarla con ambas manos por el lado izquierdo y derecho. Cerrar un poco más y extraerla.



Montar la puerta del aparato

1. Al montar la puerta del horno, asegurarse de que la muesca de debajo de las bisagras queda encajada en la ranura.
2. Volver a bajar las palancas de bloqueo izquierda y derecha y cerrar la puerta del horno.



⚠ ¡Peligro de lesiones!

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

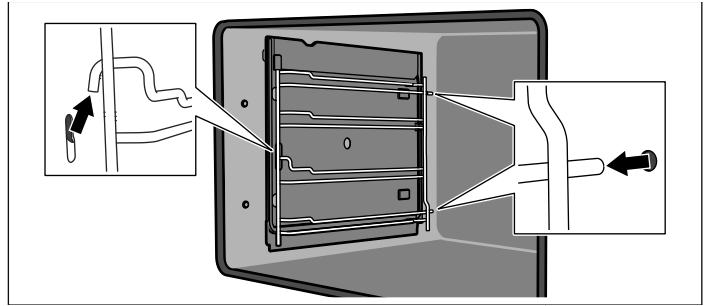
Limpiar las rejillas de soporte

Las rejillas de soporte pueden extraerse para facilitar su limpieza.

Las rejillas de soporte están fijadas en tres puntos de las placas laterales del interior del horno.

Desmontar la rejilla de soporte

1. Levantar el gancho delantero del orificio.
2. Extraer la rejilla hacia delante de los orificios traseros.



Limpiar las rejillas de soporte

Limpiar las rejillas de soporte con jabón lavavajillas y una esponja o un cepillo.

Montar la rejilla de soporte

1. Insertar la rejilla de soporte en los orificios de la placa posterior.
2. Insertar el gancho delantero en el orificio.

¿Qué hacer en caso de avería?

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

Avería	Posible causa	Consejos/solución
El aparato no funciona.	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles que el estado del fusible de la cocina es correcto.
	Corte en el suministro eléctrico.	Comprobar si funciona la lámpara de cocina.
No es posible desconectar el horno.	El sistema electrónico está defectuoso.	Desconectar el fusible. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
La pantalla del reloj parpadea.	Corte en el suministro eléctrico	Volver a programar el reloj.
El horno no se calienta.	El fusible está defectuoso.	Comprobar el fusible o sustituirlo.
	El mando de funciones no está ajustado.	Ajustar el mando de funciones.
El cristal de la puerta está roto.		Apagar el aparato. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
Jugo de fruta o manchas de clara de huevo sobre las superficies esmaltadas.	Jugo de pasteles o carne.	Cambio inofensivo del esmalte que no se puede eliminar.

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

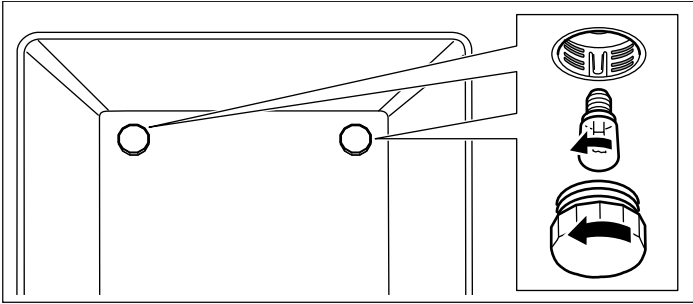
Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

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

Sustituir la lámpara del horno

Si la lámpara del horno está deteriorada, hay que cambiarla. Las lámparas de recambio resistentes a la temperatura se pueden adquirir en un comercio especializado o en el Servicio de Asistencia Técnica. Indicar el número de producto (E) y el número de fabricación (FD) del aparato. No usar ninguna otra lámpara.

1. Desconectar el fusible o extraer el enchufe de la red eléctrica.
2. Abrir la puerta del aparato.
3. Poner un paño de cocina en el interior del horno frío para evitar daños.
4. Extraer el cristal protector de la lámpara defectuosa del interior del horno girándolo hacia la izquierda.



5. Sustituir la lámpara del horno por otra del mismo tipo.

Tensión: 240 V;

Potencia: 25 W;

Rosca: E14;

Resistencia a la temperatura: 300 °C

6. Volver a girar hacia dentro el cristal protector de la lámpara del horno.
7. Volver a extraer el paño de cocina y reconectar el fusible o el enchufe a la red eléctrica.

Pulsar la tecla de función para la iluminación del horno hasta que encaje para comprobar que la iluminación del horno funciona.

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

N.º de
producto

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.

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

A 0810 240 260

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

CH 0848 840 040

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

Consejos sobre energía y medio ambiente

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

Ahorrar energía

- Precalentar el horno solo cuando esté indicado explícitamente en la receta.
- Utilizar moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro. Estos absorben especialmente bien el calor.
- Abrir la puerta del horno lo menos posible mientras dure la cocción, horneado o asado.

- Si se hornean varios pasteles, hacerlo preferiblemente uno detrás de otro. El horno estará todavía caliente. De esta manera, se reducirá el tiempo de cocción del segundo pastel. También se pueden colocar 2 moldes rectangulares a la vez, uno al lado del otro.
- En los tiempos de cocción largos, se puede apagar el horno 10 minutos antes del final del tiempo y aprovechar el calor residual para terminar de cocer.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Eliminar el embalaje de forma ecológica.



Este aparato está marcado con 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.

Presencia de acrilamida en alimentos

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

Consejos para reducir la formación de acrilamida al cocinar alimentos

General	<ul style="list-style-type: none">■ Mantener el tiempo de cocción lo más reducido posible.■ Hornear los alimentos hasta dorarlos, sin que queden demasiado oscuros.■ Los alimentos de gran tamaño y grosor contienen una cantidad de acrilamida más reducida.
Hornear	Con "Calor superior/inferior" máx. 200 °C Con "Aire caliente 3D" o "Aire caliente" máx. 180 °C.
Galletas	Con "Calor superior/inferior" máx. 190 °C. Con "Aire caliente 3D" o "Aire caliente" máx. 170 °C. El huevo o la yema de huevo reducen la formación de acrilamida.
Patatas fritas al horno	Untar una capa sobre la bandeja de forma uniforme. Hornear un mínimo de 400 g por bandeja para evitar que las patatas se sequen

Consejos de aplicación

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

Notas

- Utilizar los accesorios suministrados. Los accesorios adicionales están disponibles como accesorios especiales en los comercios especializados o a través del Servicio de Asistencia Técnica.
Antes de su utilización, retirar del interior del horno los accesorios y recipientes que no sean necesarios.
- Utilizar siempre un paño apropiado para retirar los accesorios o los recipientes calientes del interior del horno.

Sugerencias para hornear

Cómo comprobar si el pastel de masa de bizcocho está en su punto.	Unos 10 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción indicado en la receta, pinchar con un palillo la parte más alta del pastel. El pastel estará en su punto cuando la masa no se adhiera al palillo.
El pastel se desmorona.	La próxima vez, utilizar menos líquido o ajustar la temperatura del horno 10 grados menos. Tener en cuenta los tiempos de mezclado que se indican en la receta.
El pastel ha subido bien en el centro, pero en los bordes tiene menos altura.	No engrasar las paredes del molde desarmable. Después del horneado, desprender el pastel con cuidado con la ayuda de un cuchillo.
El pastel se está quedando demasiado oscuro por arriba.	Colocar el pastel a una altura inferior, seleccionar una temperatura más baja y dejar que se hornee durante más tiempo.
El pastel está demasiado seco.	Hacer pequeños agujeros en el pastel con un palillo cuando esté terminado. A continuación, verter en los agujeros unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. Aumentar la próxima vez la temperatura 10 grados y reducir el tiempo de horneado.

Hornear

Moldes para hornear

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

El pan o el pastel (p. ej., tarta de queso) tiene buen aspecto, pero está crudo por dentro (con partes líquidas)	Emplear la próxima vez menos líquido y hornear el producto a una temperatura más baja durante más tiempo. Para pasteles con una capa jugosa, hornear primero la base. Cubrir la base con almendras o pan rallado y añadir la capa. Tener en cuenta las recetas y los tiempos de cocción.
Las pastas se han dorado de forma irregular.	Reducir un poco la temperatura para que las pastas se doren de forma homogénea. Si el papel de hornear sobresale, puede influir en la circulación del aire. Recortar siempre el papel de hornear de forma que coincida con los bordes de la bandeja.
El pastel de frutas está demasiado claro por la parte de abajo.	La próxima vez colocar el pastel a una altura inferior.
El jugo de fruta se sale.	La próxima vez utilizar la bandeja universal más profunda, si está disponible.
Las pastas pequeñas hechas con levadura se pegan unas a otras durante el horneado.	Procurar dejar una separación de unos 2 cm entre unas y otras. Así tendrán el espacio suficiente para crecer y dorarse por todos los lados.
Al hornear pasteles jugosos se forma agua condensada.	Al hornear puede originarse vapor de agua que se escapa por encima de la puerta. El vapor de agua puede condensarse en el panel de mando o en los frontales de los muebles contiguos y escurrirse en forma de agua condensada. Esto se debe simplemente a las leyes de la física.

Asar y asar al grill

Recipiente

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

Sugerencias para asar

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

Sugerencias para asar

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

Sugerencias para asar al grill

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

Instruções de segurança importantes	16
Causas de danos.....	17
O seu novo aparelho	18
Seletor de funções	18
Seletor de temperatura.....	18
Relógio eletrónico.....	18
Acessórios.....	19
Antes da primeira utilização.....	19
Acertar a hora.....	19
Aquecer o forno	19
Limpar os acessórios.....	19
Utilização do forno	20
Tipo de aquecimento e temperatura.....	20
Utilizar o relógio eletrónico	20
Alterar as regulações.....	20
Apagar as regulações	20
Regular o sinal sonoro	20
Acertar o relógio eletrónico	20
Regular o alarme de curta duração	20
Regular o temporizador automático	20
Manutenção e limpeza	21
Produtos de limpeza	21
Revestimento catalítico do forno	21
Remover a chapa de cobertura.....	21
Engatar e desengatar a porta do aparelho	22
Limpar os suportes da grelha	22
Uma anomalia, que fazer?	23
Substituir a lâmpada do forno.....	23
Serviço de Assistência Técnica.....	23
Número E e número FD	23
Conselhos energéticos e ambientais	24
Poupança energética	24
Eliminação ecológica.....	24
Acrilamido nos alimentos.....	24
Sugestões de utilização.....	24
Cozer.....	24
Assar e grelhar.....	25

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

⚠ Instruções de segurança importantes

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

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

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

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

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

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

As crianças não devem brincar com o aparelho. As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e estejam sob vigilância.

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

Insira sempre os acessórios correctamente no interior do aparelho. *Consulte o tópico Descrição de acessórios* no manual de instruções.

Perigo de incêndio!

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

Perigo de queimaduras!

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

Perigo de queimaduras!

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

Perigo de ferimentos!

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


Perigo de choque eléctrico!

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

Perigo de incêndio!

- Os restos de comida soltos, gorduras e molhos de assados podem incendiar-se durante a auto-limpeza. Antes de cada auto-limpeza, remova a sujidade maior do interior do aparelho e dos acessórios.
- A parte exterior do aparelho fica muito quente durante a auto-limpeza. Nunca pendure objectos inflamáveis, p. ex., panos de cozinha, na pega da porta. Mantenha a parte da frente do aparelho desimpedida. Mantenha as crianças afastadas.

Perigo de queimaduras!

- O interior do aparelho fica muito quente durante a auto-limpeza. Nunca abra a porta do aparelho nem desvie o trinco com a mão. Deixe arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.
-  A parte exterior do aparelho fica muito quente durante a auto-limpeza. Nunca toque na porta do aparelho. Deixe arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.

Perigo de danos graves para a saúde!

O aparelho fica muito quente durante a auto-limpeza. O revestimento anti-aderente dos tabuleiros e das formas é destruído e liberta gases tóxicos. Nunca coloque tabuleiros e formas com revestimento anti-aderente no aparelho para limpar juntamente com a auto-limpeza. Apenas os acessórios esmaltados podem ser limpos juntamente.

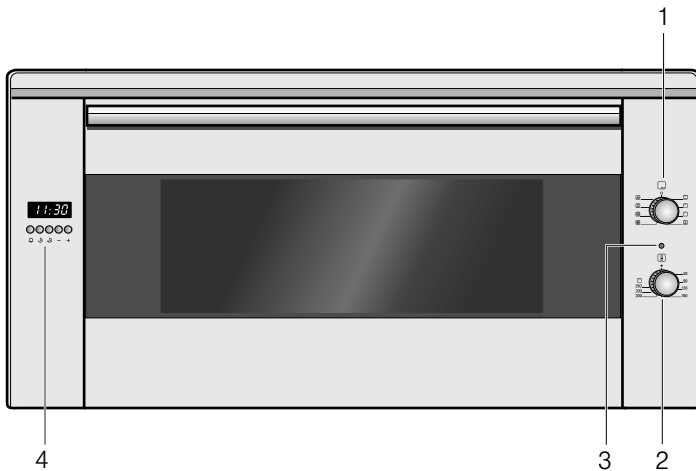
Causas de danos

Atenção!

- Acessórios, película, papel vegetal ou recipientes sobre a base do forno: não coloque quaisquer acessórios sobre a base do forno. Não fôrre a base do forno com película, seja de que tipo for, nem com papel vegetal. Não pouse recipientes na base do forno se tiver regulado uma temperatura superior a 50 °C. Provoca retenção do calor. Os tempos de cozedura e de assadura deixam de ser os mesmos e danifica o esmalte.
- Água no interior quente do aparelho: nunca deite água no interior do aparelho, quando este estiver quente. Cria vapor de água. A mudança de temperatura pode danificar o esmalte.
- Alimentos húmidos: não guarde alimentos húmidos durante muito tempo no interior do aparelho fechado, pois pode danificar o esmalte.
- Sumo de fruta: se estiver a confeccionar bolos de fruta muito sumarenta, não encha demasiado o tabuleiro. O sumo de fruta que pinga do tabuleiro deixa manchas que nunca saem. Se possível, utilize o tabuleiro universal mais fundo.
- Deixar arrefecer com a porta do aparelho aberta: deixe o interior do aparelho arrefecer sempre com a porta fechada. Mesmo apenas com uma frincha da porta do forno aberta, as fachadas dos móveis contíguos podem ficar danificadas com o tempo.
- Vedante da porta muito sujo: se o vedante da porta estiver muito sujo, a porta do aparelho deixa de fechar bem durante o funcionamento. As fachadas dos móveis contíguos podem ser danificadas. Mantenha o vedante da porta sempre limpo.
- Porta do aparelho como assento ou suporte: não se ponha em pé, sente ou pendure na porta do aparelho. Não coloque recipientes ou acessórios em cima da porta do aparelho.
- Inserir o acessório: dependendo do modelo do aparelho, ao fechar a porta, o acessório pode riscar o vidro da porta. Insira sempre o acessório no aparelho até ao batente.
- Transportar o aparelho: não transporte nem segure o aparelho pela pega da porta. A pega não suporta o peso do aparelho e pode partir-se.

O seu novo aparelho

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



Explicação

1	Seletor de funções
2	Seletor de temperatura
3	Lâmpada indicadora
4	Campo de indicação e teclas de comando

Seletor de funções

Com o seletor de funções pode regular o tipo de aquecimento.

Posição	Utilização
○ Posição zero	O forno está desligado.
	Para bolos, soufflés e assados de carne magra. O calor vem homoganeamente de cima e de baixo.
	Grelhar bifés, salsichas, tostas e postas de peixe. Toda a superfície sob a resistência do grelhador fica quente.
	Grelhar pequenas quantidades de bifés, salsichas, tostas e postas de peixe. A zona central da resistência do grelhador fica quente.
	Assar carne, aves e peixe inteiro. A resistência do grelhador e a ventoinha ligam-se e desligam-se alternadamente. A ventoinha espalha o ar quente em torno dos alimentos.
	Confeção rápida de produtos congelados sem pré-aquecimento, p. ex., pizza, batatas fritas ou "Strudel". A resistência inferior e a resistência circular da parede traseira aquecem.
	Para bolos e bolinhos em um a dois níveis. A ventoinha distribui homoganeamente pelo interior do aparelho o calor da resistência circular que se encontra na parede traseira.

* Tipo de aquecimento com o qual foi determinada a classe de eficiência energética nos termos da norma EN50304.

Posição	Utilização
	Para bolos e bolinhos em um a dois níveis. A ventoinha distribui homoganeamente pelo interior do aparelho o calor dos elementos da resistência.
	Para bolos com cobertura sumarenta. A ventoinha distribui homoganeamente pelo interior do aparelho o calor do elemento da resistência inferior.

* Tipo de aquecimento com o qual foi determinada a classe de eficiência energética nos termos da norma EN50304.

Ao regular um tipo de aquecimento, a lâmpada do forno acende-se.

Seletor de temperatura

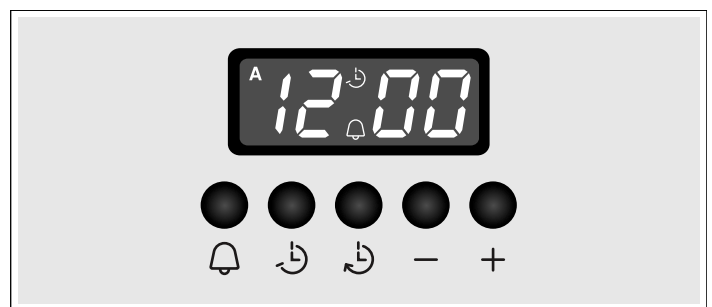
O seletor de temperatura permite-lhe regular a temperatura ou a potência do grelhador.

Posição	Significado
● Posição zero	O forno não aquece.
50-250	Intervalo de temperaturas
	Potência do grelhador

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

Relógio eletrónico

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



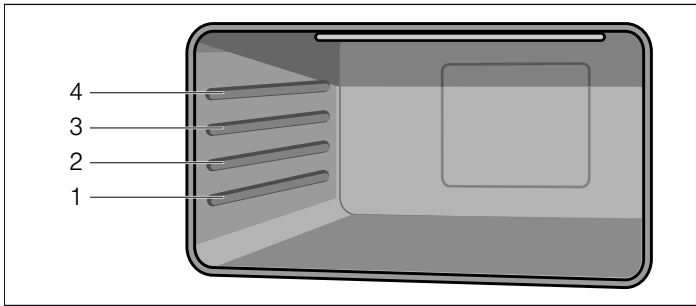
Teclas de função

A função é selecionada, premindo a respetiva tecla de função. Com as teclas + e -, regule o tempo de duração ou a hora. Pode consultar os valores regulados na campo de indicação.

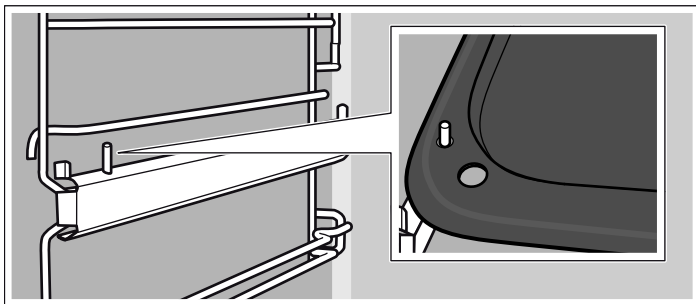
Símbolo	Significado	Utilização
	Alarme de curta duração	Regular o tempo de duração
	Fim do tempo de duração	Regular o momento do desligar automático
	Tempo de duração do funcionamento	Regular o tempo de duração do desligar automático
-	Menos	Reduzir o tempo de duração ou a hora
+	Mais	Aumentar o tempo de duração ou a hora

Acessórios

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





Com as calhas extensíveis pode extrair o acessório na totalidade. Ao inserir o tabuleiro, certifique-se que os pinos de segurança encaixam à esquerda e à direita nos orifícios do tabuleiro.



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

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

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

Acessórios	Descrição
	Grelha de cozer e assar Para loiça, formas de bolos, assados, grelhados e alimentos ultracongelados.
	Tabuleiro esmaltado Para bolos sumarentos, bolos, alimentos ultracongelados e assados grandes. Também pode ser utilizado como recipiente de recolha de gordura.

Antes da primeira utilização

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

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

Acertar a hora

1. Prima a tecla de função \curvearrowright e \curvearrowleft simultaneamente.
 2. Acerta a hora com as teclas de função + e -.
- Passados alguns segundos, a hora é assumida.

Aquecer o forno

Limpar o forno antes da utilização

1. Retire os acessórios e os suportes da grelha do interior do aparelho.
2. Retire todos os resíduos de embalagem, p. ex., partículas de esferovite, do interior do forno.
3. Algumas peças estão revestidas com uma película antirriscos. Remova esta película.
4. Limpe o aparelho por fora com um pano macio e húmido.
5. Limpe o interior do aparelho com uma solução de água quente e detergente.

Aquecer o forno

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

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

Limpar o forno depois da utilização

1. Limpe o forno com uma solução de água quente e detergente.
2. Monte os suportes da grelha.

Limpar os acessórios

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

Utilização do forno

Pode efetuar várias regulações no forno. O relógio eletrónico permite-lhe controlar o forno.

Tipo de aquecimento e temperatura

1. Regule o tipo de aquecimento com o seletor de funções.
2. Com o seletor de temperatura, regule a temperatura ou a potência do grelhador.

O forno começa a aquecer.

Utilizar o relógio eletrónico

O relógio eletrónico pode ser regulado com uma mão. Após premir a respetiva tecla de função, regule a hora ou o tempo de duração com as teclas + e -. O valor regulado é assumido.

Também pode alterar ou apagar as regulações durante o funcionamento, cancelando assim o processo.

Alterar as regulações

1. Prima a respetiva tecla de função.
O respetivo símbolo acende-se.
2. Altere os ajustes com as teclas + e -.

Apagar as regulações

1. Prima a respetiva tecla de função.
O respetivo símbolo acende-se.
2. Prima a tecla - até aparecer 0-00 no campo de indicação.
3. Se o temporizador automático tiver estado em funcionamento: desligue o forno.

Regular o sinal sonoro

Pode escolher entre três tons, se nenhum programa estiver a funcionar.

Prima várias vezes a tecla até obter o tom desejado.

O tom é assumido.

Acertar o relógio eletrónico

Após a ligação do aparelho à corrente ou um corte de corrente, na indicação aparecem três zeros.

Acertar a hora

Só pode acertar a hora quando nenhuma outra função estiver em funcionamento.

1. Prima a tecla de função h e m simultaneamente.
2. Acerte a hora com as teclas de função + e -.

Regular o alarme de curta duração

O alarme de curta duração é um alarme que emite um sinal acústico quando o tempo de duração regulado chega ao fim. O alarme de curta duração não tem qualquer influência nas funções do forno.

Regular o tempo de duração

1. Prima a tecla t .
2. Regule o tempo de duração com as teclas de função + e -.
O símbolo t é apresentado no visor.
3. Para visualizar o tempo de duração restante no visor, prima a tecla t .

No fim do tempo regulado é emitido um sinal acústico.

Desligar o forno

Rode o seletor de funções para a posição inicial.

Alterar as regulações

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

Regular o temporizador automático

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

Desligar automático

Regular o tempo de duração do funcionamento

1. Rode o seletor de funções para o modo de funcionamento desejado.
2. Rode o seletor de temperatura para a temperatura desejada.
O forno liga-se.
3. Prima a tecla de função t .
4. Com as teclas + e -, regule o tempo de duração do funcionamento.
O forno entra em funcionamento e no campo de indicação surge o símbolo **A** e a hora atual.

O tempo de duração de funcionamento terminou

Soa um sinal sonoro e no campo de indicação começa a piscar o símbolo **A** com a hora atual.

O forno desliga-se.

Para cancelar o sinal antes do tempo, prima as teclas h e m .

Ligar e desligar automáticos

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

Regular o tempo de duração do funcionamento

1. Rode o seletor de funções para o modo de funcionamento desejado.
2. Rode o seletor de temperatura para a temperatura desejada.
O forno liga-se.
3. Prima a tecla de função t .
4. Com as teclas + e -, regule o tempo de duração do funcionamento.
O forno entra em funcionamento e no campo de indicação surge o símbolo **A** e a hora atual.

Regular o fim do tempo de funcionamento

1. Prima a tecla t .
No campo de indicação é apresentada a soma da hora atual com o tempo de duração do funcionamento.
2. Mantenha premida a tecla t e altere o fim do tempo de funcionamento com as teclas + e -.
O forno desliga-se e é ligado automaticamente mais tarde.
No campo de indicação surge o símbolo **A** e a hora atual.

O tempo de duração de funcionamento terminou

Soa um sinal sonoro e no campo de indicação começa a piscar o símbolo **A** com a hora atual.

O forno desliga-se.

Para cancelar o sinal antes do tempo, prima as teclas h e m .

Manutenção e limpeza

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

Notas

- Pequenas diferenças de cor na parte frontal do forno devem-se a diversos materiais, tais como vidro, plástico ou metal.
- Sombras no vidro da porta, com aspecto estriado, são reflexos de luz causados pela lâmpada do forno.
- O esmalte é aplicado a temperaturas muito elevadas, o que poderá originar pequenas diferenças de coloração. Isso é normal e não tem qualquer influência na função que desempenha. Não é possível esmaltar totalmente as arestas de chapas finas. Como tal, as mesmas podem apresentar-se ásperas. A protecção anti-corrosão não é afectada.

⚠ Perigo de choque eléctrico!

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

⚠ Perigo de queimaduras!

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

Produtos de limpeza

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

Não utilize

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

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

Zona	Produtos de limpeza
Exterior do aparelho	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiúso e seque com um pano macio. Não utilize limpa-vidros nem raspadores de vidros.
Aço inoxidável	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiúso e seque com um pano macio. Remova imediatamente manchas de calcário, gordura, amido ou clara de ovo. Sob estas manchas pode ocorrer corrosão. No Serviço de Assistência Técnica ou no comércio especializado, poderá adquirir produtos de tratamento específicos para aço inox, adequados para superfícies quentes. Aplique uma pequena quantidade desse produto com um pano macio.
Alumínio e plástico	Limpa-vidros: Limpe com um pano macio.

Zona	Produtos de limpeza
Superfícies de esmalte (superfície lisa)	Para facilitar a limpeza, pode ligar a iluminação do interior do aparelho e, se necessário, desengatar a porta do aparelho. Aplique um detergente corrente no mercado ou água com vinagre com um pano macio e húmido ou um pano de camurça; seque a superfície com um pano macio. Amoleça os restos de alimentos queimados com um pano húmido e detergente. Em caso de sujidade incrustada, recomendamos um produto limpa-fornos em forma de gel. Este pode ser aplicado directamente sobre a sujidade. Após a limpeza, deixe o aparelho aberto para secar.
Superfícies de auto-limpeza (superfície áspera)	Observe as indicações no capítulo: Superfícies de auto-limpeza
Vidros da porta	Limpa-vidros: Limpe com um pano macio. Não utilize raspadores de vidros.
Tampa de vidro da lâmpada do forno	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiúso.
Vedante Não remova o vedante!	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiúso. Não esfregue.
Estruturas de suporte	Solução de água quente e detergente: Ponha de molho e, a seguir, limpe com um pano multiúso ou uma escova.
Acessórios	Solução de água quente e detergente: Ponha de molho e, a seguir, limpe com um pano multiúso ou uma escova.

Revestimento catalítico do forno

Os revestimentos catalíticos dos fornos têm uma cobertura esmaltada de auto-limpeza.

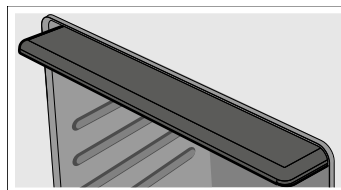
Durante o funcionamento do forno, as superfícies fazem a auto-limpeza. Os salpicos maiores só desaparecem depois de o forno ser colocado em funcionamento várias vezes.

Superfícies de auto-limpeza

As paredes laterais têm um revestimento catalítico. Nunca limpe estas superfícies com um produto limpa-fornos. Uma ligeira descoloração do esmalte não tem qualquer influência na auto-limpeza.

Remover a chapa de cobertura

Para facilitar a limpeza, pode remover a chapa de cobertura.



Engatar e desengatar a porta do aparelho

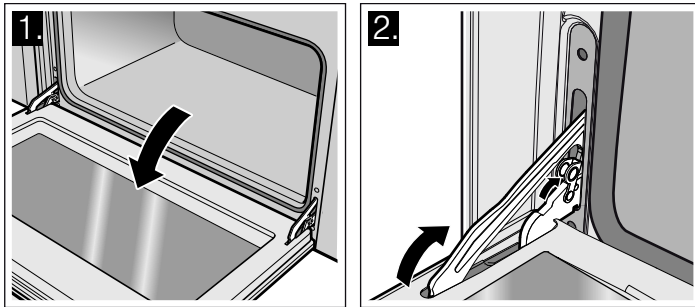
Para facilitar a limpeza, pode desengatar a porta do aparelho.

Desengatar a porta do aparelho

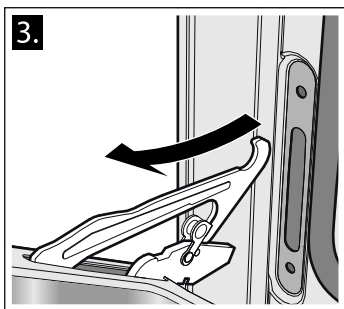
Perigo de ferimentos!

Quando as dobradiças não estão bem seguras, fecham com muita força. Certifique-se de que as patilhas de bloqueio estão totalmente viradas para cima quando desengatar a porta do forno.

1. Abra completamente a porta do forno.
2. Vire as duas patilhas de bloqueio, da esquerda e da direita, para cima. Certifique-se de que não fecha a porta do forno quando as patilhas de bloqueio estiverem viradas para cima. As dobradiças podem dobrar-se e podem surgir danos no esmalte.

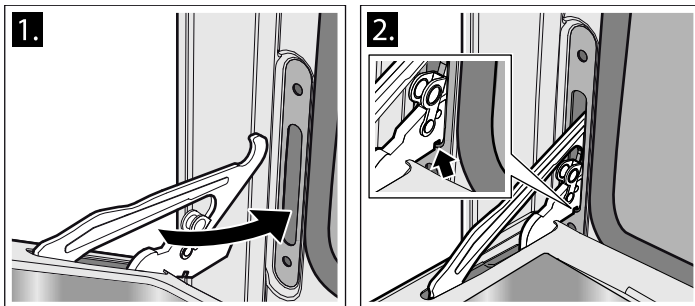


3. Incline a porta do forno. Segure-a com as duas mãos, à esquerda e à direita. Feche-a mais um pouco e puxe-a para fora.



Engatar a porta do aparelho

1. Quando engatar a porta do forno, certifique-se de que o entalhe nas dobradiças encaixa na ranhura.
2. Volte a colocar ambas as patilhas de bloqueio, da esquerda e da direita, para baixo e feche a porta do forno.



Perigo de ferimentos!

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

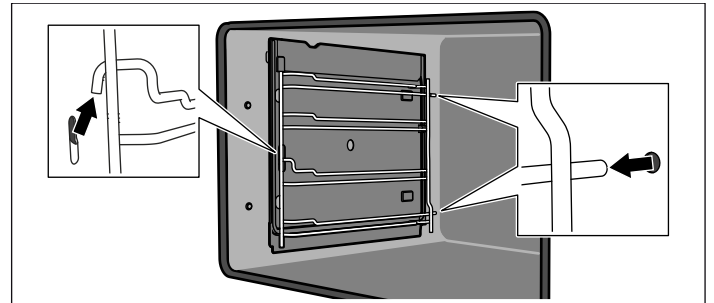
Limpar os suportes da grelha

Pode desencaixar os suportes da grelha para facilitar a limpeza.

Os suportes da grelha estão fixos em três pontos nas paredes laterais no interior do forno.

Desencaixar o suporte da grelha

1. Levante o gancho dianteiro para fora do orifício.
2. Puxe o suporte da grelha para a frente, para fora dos orifícios traseiros.



Limpar os suportes da grelha

Limpe os suportes da grelha com uma esponja ou escova e detergente.

Encaixar o suporte da grelha

1. Encaixe o suporte da grelha nos orifícios da parede traseira.
2. Encaixe o gancho dianteiro no orifício.

Uma anomalia, que fazer?

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

Anomalia	Causa possível	Recomendações/solução
O aparelho não funciona.	Falha do disjuntor.	Verifique na caixa de fusíveis se o fusível correspondente ao forno está em boas condições.
	Corte de corrente.	Verifique se a luz da cozinha funciona.
Não é possível desligar o forno.	Falha do sistema electrónico.	Desligue o fusível. Contacte o serviço de assistência técnica.
A indicação das horas está a piscar.	Corte de corrente	Volte a acertar a hora.
O forno não aquece.	Falha do disjuntor.	Verifique ou substitua o fusível.
	O selector de funções não está regulado.	Regule o selector de funções.
O vidro da porta está quebrado.		Desligue o aparelho. Contacte o serviço de assistência técnica.
Sumo de fruta ou manchas de clara de ovo em superfícies de esmalte.	Sucos húmidos de bolos ou de carne.	Alteração inofensiva do esmalte, não é possível eliminar.

⚠ Perigo de choque eléctrico!

As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do serviço de assistência técnica.

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

Serviço de Assistência Técnica

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

Número E e número FD

Quando efectuar a chamada, indique o número de produto (N.º E) e o número de fabrico (N.º FD) do aparelho para podermos prestar um serviço de qualidade. A placa de características com os números encontra-se na parte lateral direita da porta do forno. Para que, em caso de necessidade, não tenha de procurar, poderá introduzir aqui os dados do seu aparelho e o número de telefone do serviço de assistência técnica.

N.º E

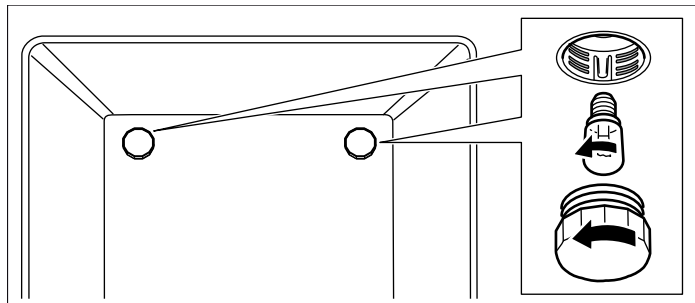
N.º FD

Serviço de Assistência Técnica ☎

Substituir a lâmpada do forno

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

1. Desligue o fusível ou retire a ficha da tomada.
2. Abra a porta do aparelho.
3. Estenda um pano da loiça no interior do aparelho frio, para evitar danos.
4. Rode a tampa de vidro da lâmpada do forno fundida para a esquerda, para a remover.



5. Substitua a lâmpada do forno por uma do mesmo tipo.

Tensão: 240 V;

Potência: 25 W;

Rosca: E14;

Resistência à temperatura: 300 °C

6. Volte a rodar a tampa de vidro da lâmpada do forno para dentro.
7. Retire o pano da loiça e ligue novamente o fusível ou volte a colocar a ficha na tomada.

Prima a tecla de função da iluminação do forno até engatar para verificar se a iluminação do forno funciona.

Tenha em atenção que a visita do técnico da assistência não é gratuita em caso de uma utilização incorrecta, mesmo durante o período de garantia.

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

Pedido de reparação e aconselhamento em caso de anomalias

A 0810 240 260

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

CH 0848 840 040

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

Conselhos energéticos e ambientais

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

Poupança energética

- Pré-aqueça o forno apenas se tal estiver indicado na receita.
- Utilize formas escuras, pintadas de preto ou de esmalte, pois estas absorvem particularmente bem o calor.
- Abra a porta do forno o mínimo de vezes possível enquanto está a cozinhar, a fazer bolos ou assados.
- Para cozer vários bolos, o melhor é cozê-los de forma sucessiva. O forno ainda está quente, o que reduz o tempo de cozedura do segundo bolo. Também poderá introduzir 2 formas de bolo inglês lado a lado no aparelho.
- No caso de tempos de cozedura mais longos, poderá desligar o forno 10 minutos antes de terminar o tempo de cozedura e aproveitar o calor residual para terminar a cozedura.

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



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

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

Acrilamido nos alimentos

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

Sugestões para a preparação de alimentos que contenham acrilamido

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

Sugestões de utilização

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

Notas

- Utilize os acessórios fornecidos. Poderá adquirir acessórios adicionais enquanto acessórios especiais numa loja especializada ou junto do serviço de assistência técnica. Antes da utilização, retire os acessórios e recipientes de que não necessita do interior do aparelho.
- Use sempre uma pega para retirar acessórios ou recipientes quentes do interior do aparelho.

Cozer

Formas

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

Sugestões para cozer bolos

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

Assar e grelhar

Recipientes

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

Sugestões para assar

- Uma temperatura mais baixa permite obter um tostado mais uniforme.
- Adicione 2 a 3 colheres de sopa de líquido à carne magra, se a carne for para estufar adicione 8 a 10 colheres de sopa, conforme o tamanho da peça.
- No caso de carne de pato ou ganso, pique a pele debaixo das asas para que a gordura possa sair.
- As aves ficam mais tostadas e estaladiças se, um pouco antes de terminar o tempo de assadura, as pincelar com manteiga, água com sal ou sumo de laranja.
- Decorrido metade do tempo, vire as peças de carne.
- Quando o assado estiver pronto, deverá deixá-lo repousar durante mais 10 minutos, com o forno fechado e desligado. Isto garante uma melhor distribuição do suco do assado.

Sugestões para assar

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

- Ao assar peças de carne maiores pode ocorrer uma maior formação de vapor e humidade na porta do forno. Isto é normal e não tem qualquer influência no funcionamento. No final, limpe a porta do forno e a janela com um pano.
- Se assar na grelha, coloque adicionalmente o tabuleiro de esmalte no nível 1 para recolher a gordura.

Sugestões para grelhar

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

Précautions de sécurité importantes	27
Causes de dommages	29
Votre nouvel appareil	29
Sélecteur des fonctions	29
Thermostat	30
L'horloge électronique	30
Accessoire.....	30
Avant la première utilisation	31
Réglage de l'heure	31
Chauffe à vide du four	31
Nettoyer les accessoires	31
Voici comment utiliser le four	31
Mode de cuisson et température.....	31
Voici comment utiliser votre horloge électronique	31
Modifier les réglages.....	31
Effacer les réglages.....	31
Réglage du signal sonore.....	31
Réglage de l'horloge électronique	31
Réglage de la minuterie	32
Réglage de la minuterie automatique.....	32
Entretien et nettoyage	32
Nettoyants	32
Panneaux catalytiques du compartiment de cuisson	33
Enlever la plaque de voûte	33
Décrocher et accrocher la porte de l'appareil	33
Nettoyage des grilles supports	34
Pannes et dépannage	34
Changer la lampe du four.....	34
Service après-vente	35
Numéro E et numéro FD	35
Conseils concernant l'énergie et l'environnement	35
Economie d'énergie.....	35
Élimination écologique.....	35
L'acrylamide dans certains aliments	35
Conseils pour l'utilisation	36
Cuisson de pain et de pâtisseries	36
Rôtissage et grillade	36

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

⚠ Précautions de sécurité importantes

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

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

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

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

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

Cet appareil 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 lester. 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.

Risque d'incendie !

- Les restes de nourriture épars, la graisse et le jus de cuisson peuvent s'enflammer au cours de l'autonettoyage. Enlever les salissures les plus grossières du compartiment de cuisson et des accessoires avant chaque cycle d'autonettoyage.
- L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de l'autonettoyage. Ne jamais accrocher jamais d'objet inflammable, tel qu'un torchon à vaisselle, à la poignée de la porte. Ne pas entraver la façade de l'appareil. Tenir les enfants éloignés

Risque de brûlure !

- Le compartiment de cuisson devient très chaud lors de l'autonettoyage. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil ni déplacer à la main les crochets de verrouillage. Laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés
-  L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de l'autonettoyage. Ne jamais toucher la porte de l'appareil. Laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés

Risque de préjudice sérieux pour la santé !

L'appareil devient très chaud lors de l'autonettoyage. Le revêtement anti-adhérent des plaques et des moules est détruit et il se dégage des gaz toxiques. Ne jamais nettoyer des plaques et des moules à revêtement anti-adhérents avec le cycle d'autonettoyage. Seuls des accessoires émaillés peuvent être nettoyés avec le mode d'autonettoyage.

Causes de dommages

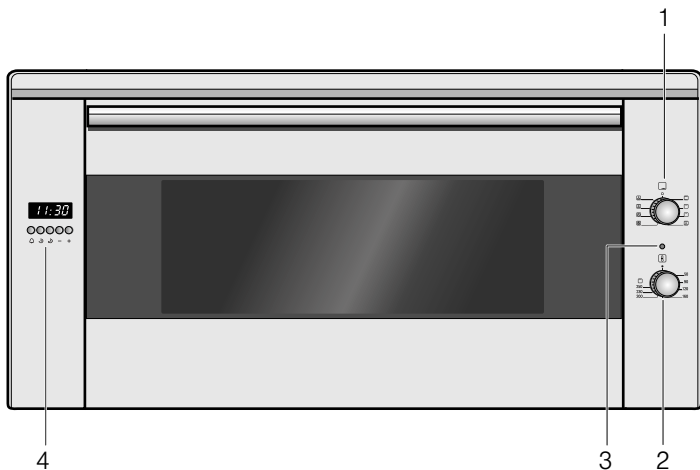
Attention !

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

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

Votre nouvel appareil

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



Explication



- | | |
|---|---|
| 1 | Sélecteur des fonctions |
| 2 | Thermostat |
| 3 | Voyant lumineux |
| 4 | Zone d'affichage et touches de commande |

Sélecteur des fonctions

Le sélecteur des fonctions sert à régler le mode de cuisson.

Position	Usage
<input type="radio"/> Position zéro	Le four est éteint.
<input type="checkbox"/> Convection naturelle	Pour des gâteaux, soufflés et pièces de rôti maigre. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole.
<input type="checkbox"/> Gril, grande surface	Faire griller des steaks, saucisses, toasts et des morceaux de poisson. Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée.
<input type="checkbox"/> Gril, petite surface	Faire griller des steaks, saucisses, toasts et des morceaux de poisson en petites quantités. La partie centrale de la résistance du gril chauffe.
<input type="checkbox"/> Gril air pulsé	Rôtissage de viande, de volaille et de poisson entier. La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent en alternance. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets.
<input type="checkbox"/> Position Pizza	Préparation rapide de produits surgelés sans préchauffage, par ex. pizza, frites ou strudel. La résistance inférieure et le collier chauffant dans la paroi arrière chauffent.
<input type="checkbox"/> Chaleur tournante*	Pour des gâteaux et pâtisseries cuits sur un à deux niveaux. Le ventilateur répartit uniformément dans le compartiment de cuisson la chaleur du collier chauffant situé dans la paroi arrière.

* Mode de cuisson ayant été utilisé pour déterminer la classe d'efficacité énergétique selon EN50304.


Position	Usage
 Convection naturelle & chaleur tournante	Pour des gâteaux et pâtisseries cuits sur un à deux niveaux. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur des résistances chauffantes dans le compartiment de cuisson.
 Chaleur de sole & chaleur tournante	Pour des gâteaux garnis juteux. Le ventilateur répartit uniformément dans le compartiment de cuisson la chaleur diffusée par la résistance chauffante inférieure.

* Mode de cuisson ayant été utilisé pour déterminer la classe d'efficacité énergétique selon EN50304.

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

Thermostat

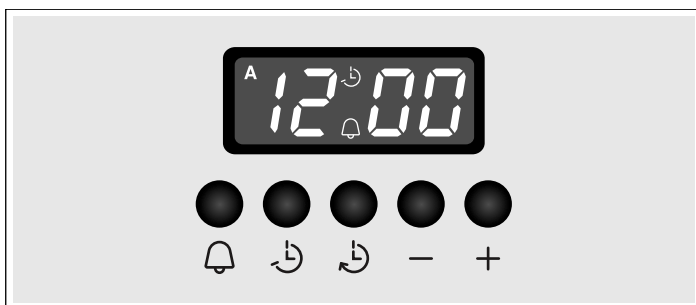
Le thermostat sert à régler la température ou la position grill.

Position	Signification
● Position zéro	Le four ne chauffe pas.
50-250 Plage de température	La température dans le compartiment de cuisson en°C.
 Position grill	La puissance pour le grill.

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




L'horloge électronique

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



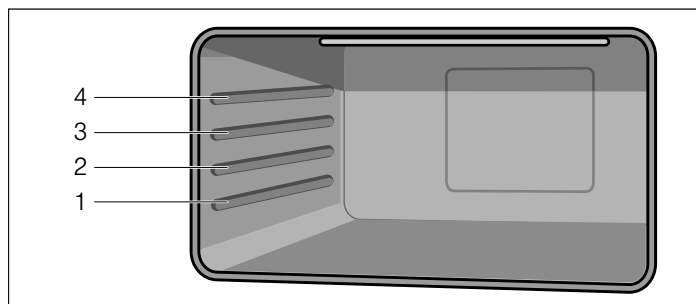
Touches de fonction

Vous sélectionnez la fonction en appuyant sur la touche de fonction respective. Avec les touches + et - vous réglez la durée ou l'heure. Vous pouvez lire les valeurs réglées dans la zone d'affichage.

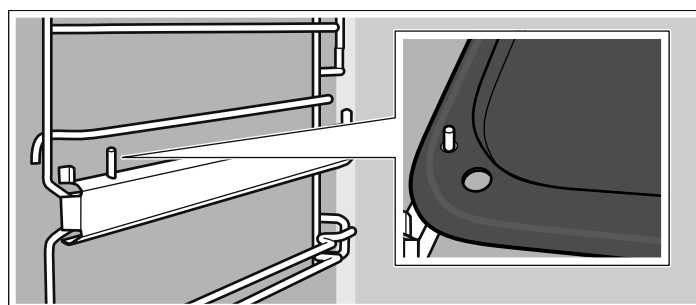
Symbole	Signification	Emploi
	Minuteur	Réglage de la durée
	Fin de la période de service	Réglage du moment pour l'arrêt automatique
	Durée de la période de service	Réglage de la durée pour l'arrêt automatique
-	Moins	Réduire la durée ou l'heure
+	Plus	Augmenter la durée ou l'heure

Accessoire

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





Les rails télescopiques permettent de retirer l'accessoire complètement. En mettant la plaque à pâtisserie en place, veillez à ce que les tiges de sécurité s'encliquettent à gauche et à droite dans les trous de la plaque à pâtisserie.



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

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

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



Accessoires	Description
	Grille à pâtisserie/de rôtissage Pour des ustensiles, moules à gâteau, rôtis, grillades, plats surgelés.
	Plaque à pâtisserie émaillée Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Egalement utilisable comme collecteur de graisse.

Avant la première utilisation

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

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

Réglage de l'heure

1. Appuyez simultanément sur la touche de fonction  et .
2. Réglez l'heure actuelle au moyen des touches de fonction + et -.

L'heure sera validée après quelques secondes.

Chauffe à vide du four

Premier nettoyage du four

1. Retirez les accessoires et les grilles supports du compartiment de cuisson.
2. Enlevez tous les éléments de l'emballage, par ex. pièces de polystyrène, du compartiment de cuisson.
3. Certaines parties sont recouvertes d'un film protecteur. Retirez le film protecteur.

4. Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux humide.
5. Nettoyez le compartiment de cuisson à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle.

Chauffer le four

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

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

Nettoyage ultérieur du four

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

Nettoyer les accessoires

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

Voici comment utiliser le four

Vous avez la possibilité d'effectuer différents réglages de votre four. Vous pouvez piloter le four par l'horloge électronique.

Mode de cuisson et température

1. Régler le mode de cuisson à l'aide du sélecteur des fonctions.
2. Régler la température ou la position gril avec le thermostat.

Le four commence à chauffer.

Éteindre le four

Tourner le sélecteur des fonctions sur la position zéro.

Modifier les réglages

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

Voici comment utiliser votre horloge électronique

Vous pouvez régler l'horloge électronique avec une main. Après avoir appuyé sur la touche de fonction respective, régler l'heure ou la durée avec les touches + et -. La valeur réglée est validée.

Vous pouvez modifier ou effacer vos réglages aussi pendant le fonctionnement et annuler ainsi le processus.

Modifier les réglages

1. Appuyez sur la touche de fonction respective. Le symbole respectif s'allume.
2. Modifiez vos réglages au moyen des touches + et -.

Effacer les réglages

1. Appuyez sur la touche de fonction respective. Le symbole respectif s'allume.
2. Appuyez sur la touche -, jusqu'à ce que 0:00 apparaisse dans la zone d'affichage.
3. Si la minuterie automatique était en service : éteignez le four.

Réglage du signal sonore

Vous pouvez choisir entre 3 tonalités quand aucun programme n'est en marche.

Appuyez plusieurs fois sur la touche -, jusqu'à la tonalité désirée.



La tonalité est validée.

Réglage de l'horloge électronique

Après le raccordement électrique de l'appareil ou après une panne de courant, trois zéros apparaissent dans l'affichage.

Réglage de l'heure




Vous ne pouvez régler l'heure que si aucune autre fonction n'est en marche.

1. Appuyez simultanément sur la touche de fonction  et .
2. Réglez l'heure actuelle au moyen des touches de fonction + et -.

Réglage de la minuterie

Le minuteur fonctionne comme un compte à rebours et émet un signal sonore une fois la durée réglée écoulée. Le minuteur n'a pas d'influence sur les fonctions du four.

Réglage de la durée

1. Appuyez sur la touche .
2. Réglez la durée au moyen des touches de fonction + et -. Le symbole  s'affiche dans la visualisation.
3. Pour afficher la durée restante dans la visualisation, appuyez sur la touche .


Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit.

Réglage de la minuterie automatique

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

Arrêt automatique



Réglage de la durée de la période de service

1. Réglez le sélecteur des fonctions sur le mode de fonctionnement désiré.
2. Réglez le thermostat sur la température désirée. Le four se met en marche.
3. Appuyez sur la touche de fonction .
4. Réglez la durée de la période de service au moyen des touches + et -. Le four se met en marche et le symbole **A** et l'heure actuelle apparaissent dans la zone d'affichage.

La durée de la période de service est écoulée

Un signal retentit et le symbole **A** clignote dans le bandeau d'affichage avec l'heure actuelle.


Le four s'éteint.

Pour arrêter le signal prématurément, appuyez sur les touches  et .



Mise en marche et arrêt automatiques

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

Réglage de la durée de la période de service

1. Réglez le sélecteur des fonctions sur le mode de fonctionnement désiré.
2. Réglez le thermostat sur la température désirée. Le four se met en marche.
3. Appuyez sur la touche de fonction .
4. Réglez la durée de la période de service au moyen des touches + et -. Le four se met en marche et le symbole **A** et l'heure actuelle apparaissent dans la zone d'affichage.



Réglage de la fin de la période de service

1. Appuyez sur la touche . La somme de l'heure actuelle et de la durée de la période de service est affichée dans la zone d'affichage.
2. Maintenez la touche  appuyée et modifiez la fin de la période de service au moyen des touches + et -. Le four se met hors service et démarre automatiquement plus tard. Le symbole **A** et l'heure actuelle apparaissent dans la zone d'affichage.

La durée de la période de service est écoulée

Un signal retentit et le symbole **A** clignote dans le bandeau d'affichage avec l'heure actuelle.

Le four s'éteint.

Pour arrêter le signal prématurément, appuyez sur les touches  et .

Entretien et nettoyage

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

Remarques

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

Risque de choc électrique !

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

Risque de brûlure !

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

Nettoyants

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

N'utilisez pas

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

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

Niveau	Nettoyants
Extérieur de l'appareil	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre.
Inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de féculé et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Après du service après-vente et dans le commerce spécialisé, vous pouvez vous procurer des produits d'entretien spéciaux pour inox qui sont appropriés pour des surfaces chaudes. Appliquer avec un chiffon doux une pellicule mince de produit d'entretien.
Aluminium et plastique	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec un chiffon doux.
Surfaces émaillées (surface lisse)	Pour faciliter le nettoyage vous pouvez allumer l'éclairage du compartiment de cuisson et décrocher la porte de l'appareil, le cas échéant. Appliquer un produit à vaisselle usuel du commerce ou de l'eau au vinaigre avec un chiffon doux, humide ou une peau de chamois ; sécher avec un chiffon doux. Ramollissez les résidus d'aliment incrustés avec un chiffon humide et du produit à vaisselle. En cas d'encrassement important, nous recommandons d'utiliser un produit de nettoyage pour four en gel. Il peut être appliqué de façon précise. Après le nettoyage, laisser le compartiment de cuisson ouvert, afin qu'il sèche.
Surfaces autonettoyantes (surface rugueuse)	Respectez les indications dans le chapitre : Surfaces autonettoyantes
Vitres du four	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloir à verre.
Cache en verre de la lampe du four	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette.
Joint Ne pas l'enlever !	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette. Ne pas récupérer.
Supports	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.
Accessoire	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.

Panneaux catalytiques du compartiment de cuisson

Les panneaux catalytiques du compartiment de cuisson sont revêtus d'un émail autonettoyant.

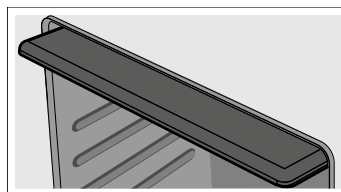
Les parois se nettoient automatiquement pendant le fonctionnement du four. Les projections plus importantes disparaissent parfois seulement au bout de plusieurs utilisations du four.

Surfaces autonettoyantes

Les parois latérales possèdent un revêtement catalytique. Ne nettoyez jamais ces surfaces avec un produit de nettoyage pour four. Une légère décoloration du revêtement en émail n'a aucune influence sur l'autonettoyage.

Enlever la plaque de voûte

Vous pouvez enlever la plaque de voûte pour faciliter le nettoyage.



Décrocher et accrocher la porte de l'appareil

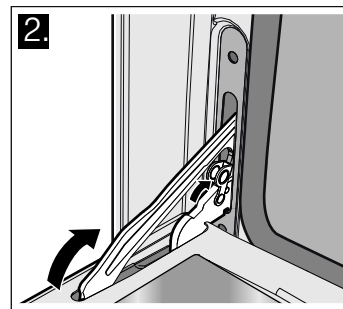
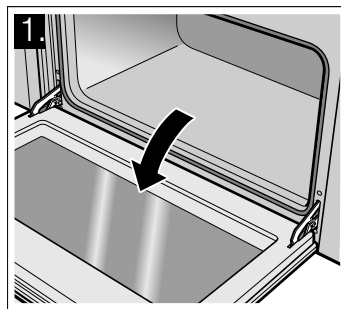
Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez décrocher la porte de l'appareil.

Décrocher la porte de l'appareil

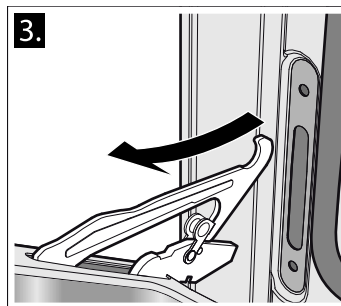
⚠ Risque de blessure !

Si les charnières ne sont pas bloquées, elles peuvent se fermer violemment. Veillez à ce que les leviers de verrouillage soient complètement relevés lorsque vous décrochez la porte du four.

1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Relever les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite. Lorsque les leviers de verrouillage sont relevés, veillez à ne pas fermer la porte du four. Cela risque de tordre les charnières et d'endommager l'émail.

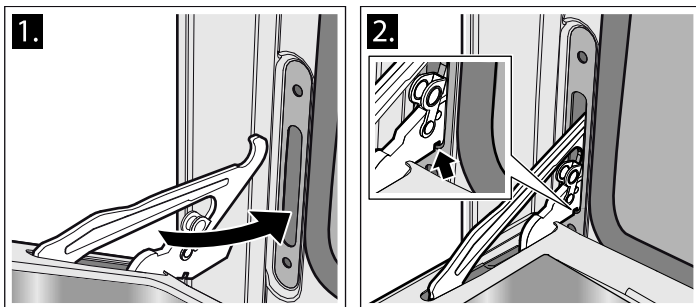


3. Incliner la porte du four. Avec les deux mains, la tenir à gauche et à droite. La refermer un peu plus et la retirer.



Accrocher la porte de l'appareil

1. Lorsque vous accrochez la porte du four, veillez à ce que l'encoche en bas aux charnières s'enclenche dans la fente.
2. Abaisser les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite et fermer la porte du four.



⚠ Risque de blessure !

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.

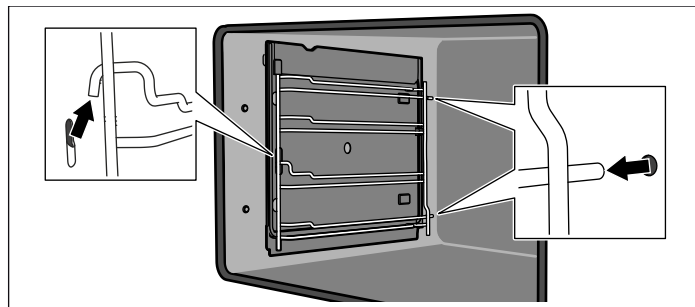
Nettoyage des grilles supports

Vous pouvez décrocher les grilles supports pour faciliter le nettoyage.

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

Retrait de la grille support

1. Enlevez le crochet avant du trou.
2. Enlevez la grille support des trous arrière en la tirant vers l'avant.



Nettoyage des grilles supports

Nettoyez les grilles supports avec du produit à vaisselle et une éponge ou une brosse.

Mise en place de la grille support

1. Introduisez la grille support dans les trous situés dans la paroi arrière.
2. Accrochez le crochet avant dans le trou.

Pannes et dépannage

Il se peut qu'une petite panne gêne le bon fonctionnement de votre appareil. Avant d'appeler le service après-vente, tenez compte des indications suivantes.

Panne	Cause possible	Remarques/Remèdes
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible grillé.	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si celui de la cuisinière est en état de marche.
	Panne de courant.	Vérifiez si la lumière dans la cuisine s'allume.
Le four ne peut pas être éteint.	La commande électronique est défectueuse.	Couper le fusible. Appeler le service après-vente.
L'affichage de l'heure clignote.	Panne de courant	Régler l'heure à nouveau.
Le four ne chauffe pas.	Fusible grillé.	Vérifier le fusible ou le remplacer.
	Le sélecteur des fonctions n'est pas réglé.	Régler le sélecteur des fonctions .
Le verre de la porte est cassé.		Mettre l'appareil hors service. Appeler le service après-vente.
Jus de fruit ou taches de blanc d'œuf sur les surfaces émaillées.	Jus de gâteaux fondants ou jus de viande.	Modification sans gravité de l'émail, irrémédiable.

⚠ Risque de choc électrique !

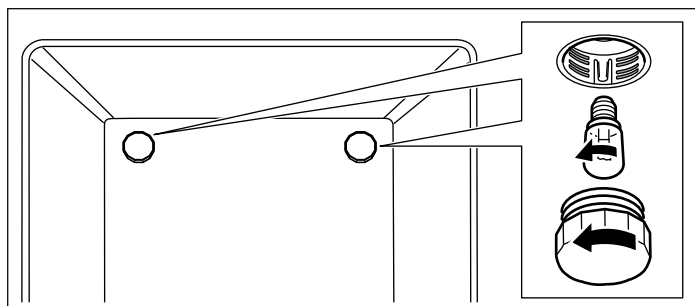
Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

Des réparations incorrectes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.

Changer la lampe du four

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

1. Coupez le fusible ou retirez la fiche secteur.
2. Ouvrez la porte de l'appareil.
3. Étalez un torchon à vaisselle dans le compartiment de cuisson froid pour éviter tout dommage.
4. Dévissez le cache en verre de la lampe défectueuse du four à l'intérieur du compartiment de cuisson en le tournant à gauche.



5. Remplacez la lampe du four par un type d'ampoule identique.

Tension : 240 V ;

Puissance : 25 W ;

Culot : E14 ;

Résistance à la température : 300 °C

6. Revissez le cache en verre de la lampe du four.
7. Retirez le torchon à vaisselle et réarmer le fusible ou reconnectez la fiche secteur.


Appuyez sur la touche de fonction de l'éclairage du four jusqu'à ce qu'elle s'enclenche, afin de vérifier si l'éclairage du four fonctionne.

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), pour nous permettre de mieux vous aider. La plaque signalétique avec les numéros est située à droite, 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 	

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

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

Demande de réparation et conseil en cas de dérangements

A	0810 240 260
D	01801 22 33 55 (0,039 €/min. depuis un poste fixe, téléphone portable max. 0,42 €/min.)
CH	0848 840 040

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

Conseils concernant l'énergie et l'environnement

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

Economie d'énergie

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

Elimination écologique

Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



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

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

L'acrylamide dans certains aliments

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

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

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

Conseils pour l'utilisation

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

Remarques

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

Conseils pour la pâtisserie

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

Rôtissage et grillade

Récipients

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

Conseils pour les rôtis

- Une température plus basse permet d'obtenir des mets plus uniformément dorés.
- Versez 2 à 3 cuillerées à soupe de liquide sur la viande maigre et 8 à 10 cuillerées à soupe sur les rôtis à braiser, selon leur taille.
- Pour les canards ou les oies, piquez la peau sous les ailes afin que la graisse puisse s'écouler.
- Pour obtenir une peau de volaille dorée et croustillante, enduisez la peau de beurre ou versez de l'eau salée ou du jus d'orange sur la peau vers la fin de la cuisson.
- Retournez les pièces de viande à mi-cuisson.

Cuisson de pain et de pâtisseries

Moules

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

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

Conseils pour les grillades

- Prenez si possible des pièces à griller de la même épaisseur. Elles doivent faire au moins 2 à 3 cm d'épaisseur. Elles seront alors uniformément dorées et bien juteuses.
- Placez les pièces à griller au centre de la grille. Versez un peu d'eau sur la plaque à pâtisserie émaillée et enfournez-la en plus sous la grille, afin de récupérer la graisse. Ne la placez jamais sur la sole du compartiment de cuisson.

- Badigeonnez les pièces à griller d'un peu d'huile, avant de les placer sur la grille sous le grill.
- Retournez à mi-cuisson les pièces peu épaisses, retournez les pièces épaisses plusieurs fois pendant le temps de cuisson. Utilisez pour cela une pince à grillade, les pièces à griller ne seront ainsi pas transpercées et le jus de viande restera p.ex. dans le rôti.
- Des types de viande rouge telle que de l'agneau et du bœuf brunissent davantage et plus rapidement que de la viande blanche telle que du porc et du veau.

Conseils pour le rôtissage

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



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000874282

914775270

931205