



**BOSCH**  
Invented for life



ES	Instrucciones de uso	03
RU	Правила пользования	62

# Contenido

<b>Consejos y advertencias de seguridad</b> . . . . .	<b>6</b>
Antes del montaje . . . . .	6
Consejos y advertencias sobre seguridad . . . . .	7
Causas de los daños . . . . .	8
<b>Su nuevo horno</b> . . . . .	<b>10</b>
Panel de mando . . . . .	10
Sensores . . . . .	11
Flechas para seleccionar el tipo de calentamiento .	12
Sensores para modificar los valores programados .	13
Interior del horno . . . . .	14
Accesorios . . . . .	14
<b>Antes del primer uso</b> . . . . .	<b>16</b>
Programar la hora . . . . .	16
Calentar el horno . . . . .	17
Limpieza de los accesorios . . . . .	17
<b>Conexión y desconexión del horno</b> . . . . .	<b>17</b>
<b>Programar el horno</b> . . . . .	<b>18</b>
Tipo de calentamiento y temperatura . . . . .	18
Indicador de calor residual . . . . .	20
Calentamiento rápido . . . . .	20
<b>Programar las funciones de tiempo</b> . . . . .	<b>21</b>
Reloj avisador . . . . .	21
Duración del tiempo de cocción . . . . .	23
Tiempo de finalización . . . . .	25
Hora . . . . .	27
<b>Programa automático</b> . . . . .	<b>28</b>

# Contenido

---

¿Cuánto tiempo se requiere para cocinar el alimento? .....	28
Elegir el programa .....	28
<b>Seguro para niños .....</b>	<b>30</b>
<b>Limitación automática de tiempo .....</b>	<b>30</b>
<b>Modificar los ajustes básicos .....</b>	<b>31</b>
<b>Cuidados y limpieza .....</b>	<b>32</b>
Productos de limpieza .....	33
Función Clean .....	34
Descolgar y colgar las rejillas .....	36
Abatir la resistencia del grill .....	37
Descolgar y colgar la puerta del horno .....	37
Montar y desmontar los cristales de la puerta .....	39
<b>Qué hacer en caso de avería .....</b>	<b>41</b>
Tabla de averías .....	41
Cambiar la lámpara del horno .....	43
Cristal protector .....	43
<b>Servicio de Asistencia Técnica .....</b>	<b>44</b>
<b>Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente .....</b>	<b>45</b>
Ahorrar energía .....	45
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente .....	45
<b>Tablas y sugerencias .....</b>	<b>46</b>
Pasteles y repostería .....	46
Sugerencias y consejos prácticos para el horneado .....	49
Carne, aves, pescado .....	50

# Contenido

---

Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill .....	54
Gratinados, soufflés, tostadas .....	55
Descongelar .....	56
Desecar .....	56
Alimentos precocinados congelados .....	57
Cocción de mermeladas .....	58
<b>Comidas normalizadas .....</b>	<b>60</b>

---

# Consejos y advertencias de seguridad

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

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

---

## Antes del montaje

### **Daños durante el transporte**

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

### **Conexión eléctrica**

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

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

---

## Consejos y advertencias sobre seguridad

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

Los niños y adultos no deben manejar el aparato sin vigilancia

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

No dejar que los niños jueguen con el aparato.

### Puerta del horno

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

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

### Horno caliente

¡Peligro de quemaduras!

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

Mantener alejados a los niños pequeños.

¡Peligro de incendio!

No introducir nunca objetos inflamables dentro del horno.

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

¡Peligro de cortocircuito!

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

¡Peligro de quemaduras!

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

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

### **Accesorios y recipientes calientes**

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

### **Reparaciones inadecuadas**

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

### **Seguridad extra de la puerta**

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

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

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

---

## **Causas de los daños**

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

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

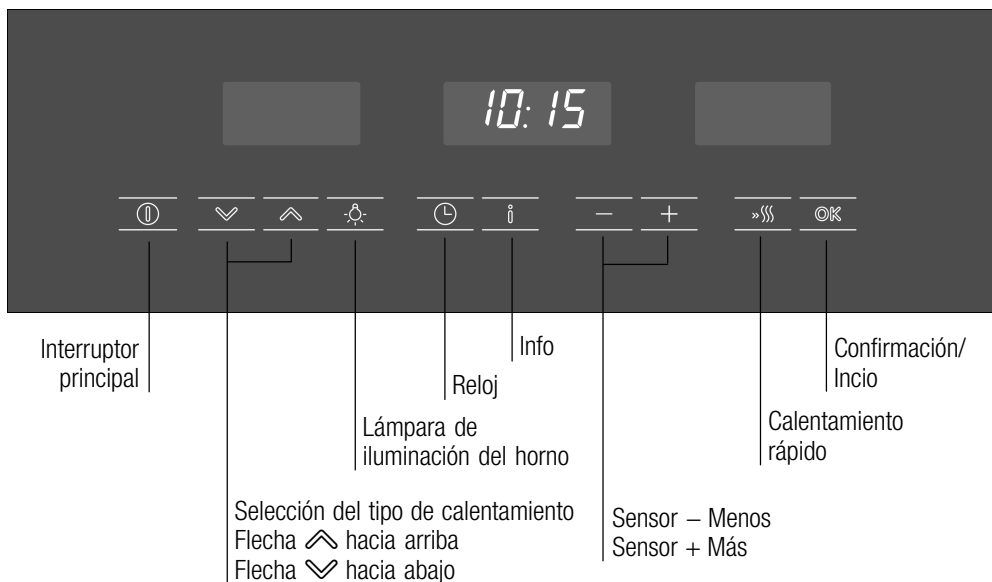
<b>Agua en el horno caliente</b>	No derramar agua en el interior del horno cuando esté caliente. Se formará vapor de agua. La oscilación térmica puede provocar daños en el esmalte y en los accesorios.
<b>Alimentos líquidos</b>	No conservar alimentos líquidos durante un período de tiempo prolongado en el interior del horno y con la puerta cerrada. Se dañaría el esmalte.
<b>Jugo de frutas</b>	No llenar demasiado la bandeja para preparar pasteles de frutas jugosos. El jugo de frutas que gotee de la bandeja dejará manchas que no podrán eliminarse. Utilizar la bandeja esmaltada profunda cuando sea posible.
<b>Enfriar con la puerta abierta</b>	Dejar enfriar el horno únicamente con la puerta cerrada. Los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo aun cuando la puerta del horno sólo se encuentre ligeramente abierta.
<b>Junta del horno muy sucia</b>	Cuando la junta del horno está muy sucia, la puerta del horno no queda bien cerrada durante el funcionamiento. Los frontales de los muebles contiguos pueden deteriorarse. Mantener siempre limpia la junta del horno.
<b>Puerta del horno como superficie de apoyo</b>	No apoyarse ni sentarse en la puerta del horno abierta. No colocar ningún recipiente ni accesorio sobre la puerta del horno.
<b>Transportar el aparato</b>	No transportar ni sujetar el aparato por el asa de la puerta; <ul style="list-style-type: none"><li>■ el asa no aguanta el peso del aparato y puede romperse</li><li>■ el cristal de la puerta podría moverse, y provocar una desalineación entre el frontal del horno y el cristal de la puerta.</li></ul>

# Su nuevo horno

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
















## Panel de mando

Le presentamos una vista general del panel de mando. Los elementos pueden variar según el modelo de aparato.



## Sensores

Los sensores sirven para ajustar distintas funciones. En el panel indicador se muestran los valores ajustados.

Símbolo	Función del sensor
 Interruptor principal	Enciende y apaga el horno
 Flecha hacia arriba	Selecciona el tipo de calentamiento
 Flecha hacia abajo	
 Lámpara del horno	Enciende y apaga la lámpara de iluminación del horno
 Funciones de tiempo	Selecciona el reloj avisador  , la duración del tiempo cocción  →  , el tiempo de finalización  →  y la hora  .
 Info	Presión breve = visualiza la temperatura Presión larga = abre y cierra el menú de ajustes básicos
 Menos	Reduce los valores programados.
 Más	Aumenta los valores programados.
 Calentamiento rápido	Calienta el horno de forma especialmente rápida
OK Confirmación	Confirma los ajustes
Inicio	Pone en marcha el horno

En el panel indicador se pueden leer los valores programados. Mientras el símbolo parpadee en el panel indicador, se pueden ajustar los valores.

Si no inicia con OK, el ajuste se borra tras unos minutos. Iniciar siempre con OK.

El control de calentamiento situado debajo de la indicación de temperatura muestra el aumento de temperatura o el calor residual en el horno.


## Flechas para seleccionar el tipo de calentamiento

Seleccionar el tipo de calentamiento para el horno con la flecha ↗ hacia arriba o hacia abajo ↘. Pulsar la flecha correspondiente hasta que el tipo de calentamiento deseado aparezca en el panel indicador.

Para cada tipo de calentamiento aparece en el panel indicador de temperatura un valor recomendado.

### Ajuste

### Utilización

 Calor superior e inferior

Para pasteles, gratinados y carne magra de asado, p. ej. de ternera o caza, en un nivel.


El calor proviene de las resistencias inferior y superior.

Conservar en caliente ☺☺☺: En el margen de temperatura de 65–100°C se pueden conservar en caliente los alimentos. No conservar los alimentos en caliente durante más de dos horas.

 Calor intenso

Gracias al fuerte calor que llega desde la zona inferior, las pastas, como p. ej. la pizza, adquieren una base realmente crujiente. No es necesario hornear previamente la tarta de requesón ni las tartas saladas como el quiche lorraine.

El tipo de calentamiento calor intenso resulta también ideal para hornear en moldes de hojalata, cristal o porcelana que proyectan el calor o son malos conductores.

 Aire caliente 3D\*

Para pasteles y repostería. Es posible cocinar a dos niveles. Una turbina situada en la pared posterior del horno distribuye el calor de forma uniforme por el horno.

 Aire caliente intenso

Preparación rápida de alimentos congelados sin precalentamiento, p. ej. pizza, patatas fritas o pasteles de hojaldre.

El calor proviene de la resistencia inferior y de la turbina situada en la pared posterior.

 Calor inferior




Confitar, hornear y gratinar.

El calor proviene de la resistencia inferior.

 Grill con aire caliente

Asar piezas de carne, ave y pescado.

La resistencia del grill y el ventilador se conectan y desconectan alternadamente. La turbina hace circular entorno a los alimentos el calor emitido por el grill.

Ajuste	Utilización
 Grill, pequeña superficie	Asar al grill cantidades pequeñas de bistecs, salchichas, tostadas y pescado. Se calienta la parte central de la resistencia del grill.
 Grill, amplia superficie	Asar al grill bistecs, salchichas, tostadas y pescado. Se calienta toda la superficie por debajo de la resistencia del grill.
 Descongelar	Descongelar, p. ej., carne, ave, pan y pasteles. La turbina remueve el aire caliente alrededor del alimento.
<b>clean</b>	Función limpieza
<b>P</b>	Programas automáticos

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

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

## Sensores para modificar los valores programados

Con el sensor + ó – se pueden modificar todos los valores fijados y recomendados.  
Sensor + = aumentar  
Sensor – = disminuir

### Márgenes

50 - 270	Temperatura en °C
	Descongelar a 20 - 60 °C
1 - 3	Niveles del grill
1 - 3	Niveles de limpieza
1 min. - 23.59 h	Duración ciclo de cocción
1 seg - 23.55h	Tiempo reloj avisador
P 1 - P 14	Programas

---

## Interior del horno

### Ventilador

El interior del horno incorpora un ventilador y una lámpara.

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

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


### Luz

La lámpara del horno permanece encendida mientras el horno está en funcionamiento.

Excepción:

Al descongelar de 30 a 60 °C, la lámpara no se enciende.

Si el horno ha de encenderse y apagarse automáticamente, la lámpara del horno se enciende tras la puesta en marcha.

Con la lámpara de iluminación del horno  se puede encender y apagar la lámpara.

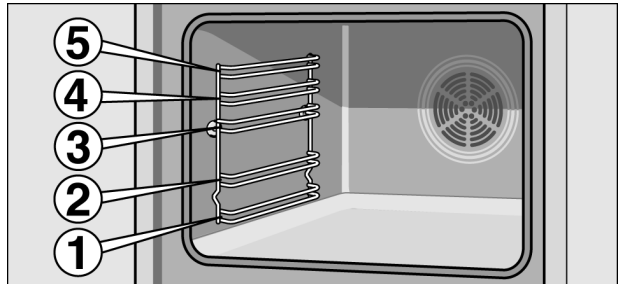
Excepción: descongelar a 20 °C.

---

## Accesorios

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

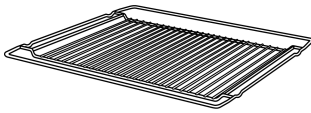
Se puede extraer hasta 2/3 partes del accesorio sin que se vuelque. De esta manera, los alimentos pueden retirarse con facilidad.



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


Su horno sólo dispone de algunos de los siguientes accesorios.

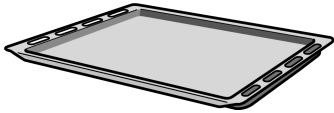
Los accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en establecimientos especializados o en Internet. Indicar el número HEZ.



### **Parrilla**

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

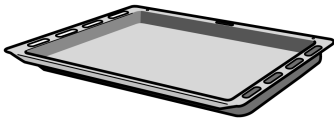
Introducir la parrilla con la curvatura hacia abajo .



### **Bandeja esmaltada plana**

Para pasteles, pastas y galletas.

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



### **Bandeja esmaltada profunda**

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

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

## **Accesorios especiales**

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

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

Bandeja esmaltada plana  
HEZ 361000

Para pasteles, pastas y galletas.

Bandeja esmaltada profunda  
HEZ 362000


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


Parrilla HEZ 364000	Para recipientes de cocina, moldes, asados, piezas de parrilla y platos congelados.
Bandeja de vidrio HEZ 366000	Una bandeja honda de vidrio. Muy apropiada como plato para servir.
Bandeja para pizza HEZ 317000	Ideal para pizza, alimentos congelados pasteles redondos o grandes. La bandeja para pizza puede utilizarse en lugar de la bandeja esmaltada profunda. Colocar la bandeja sobre la parrilla y guiarse por los datos indicados en las tablas.
Cacerola de metal HEZ 26000	La cacerola se puede emplear en las zonas de asado de la placa de cocción vitrocerámica. Es apropiada para la técnica de sensores para cocinar, así como para el asado automático. La cacerola está esmaltada por fuera y revestida con una capa antiadherente en su interior.
Cacerola de cristal HEZ 915001	La cacerola de cristal es idóneo para preparar estofados y gratinados al horno. Especialmente apropiado para el asado automático.
Guías correderas triples de extracción completa HEZ 338356	Los rieles de extracción de las alturas 1, 2 y 3 permiten extraer completamente los accesorios sin que vuelquen.

## Antes del primer uso

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

### Programar la hora


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

1. Pulsar el sensor .
2. Ajustar la hora con los sensores **+** ó **-**.
3. Confirmar con el sensor OK.







Tras unos segundos se muestra la hora programada.

---

## Calentar el horno

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

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

1. Pulsar el sensor principal  hasta que aparezca el símbolo  en el panel indicador.
2. Seleccionar el calor superior e inferior . Para ello pulsar el sensor  hasta que aparezca el símbolo  en el panel indicador.
3. Pulsar el sensor + hasta que aparezca 240 °C en el panel indicador de temperatura.
4. Poner en marcha el horno pulsando el sensor OK. Desconectar el horno transcurrida una hora. Para ello, pulsar el sensor principal .


---

## Limpieza de los accesorios



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


---

## Conexión y desconexión del horno



Con el interruptor principal  se conecta y se desconecta el horno.

### Conexión

Pulsar el interruptor principal  hasta que aparezca  en el panel indicador.

Si el horno no se ajusta después de unos minutos, el interruptor principal se desconecta automáticamente. El símbolo  se apaga.

### Desconexión

Pulsar el interruptor principal  hasta que se apague el símbolo .





La hora, el tiempo del reloj avisador en curso, o la posible indicación de calor residual son independientes del interruptor principal.

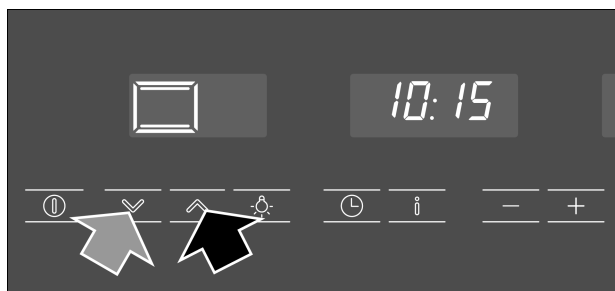
# Programar el horno

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

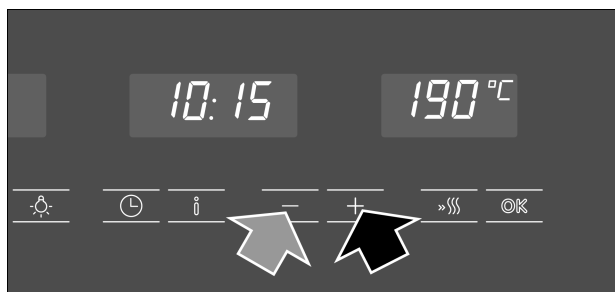
## Tipo de calentamiento y temperatura

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

1. Pulsar el interruptor principal . El símbolo  se ilumina en el panel indicador.
2. Ajustar el tipo de calentamiento deseado con los sensores  ó .



3. Ajustar la temperatura o el nivel de grill deseado con los sensores + ó -.



4. Pulsar el sensor OK para iniciar el programa del horno.

El horno empieza a calentarse.

### **Breve sonido de aviso**

Si no se inicia el programa del horno con el sensor OK, tras unos segundos se escucha una señal acústica para avisar de que el programa ajustado no se ha iniciado.

### **Apagar el horno**

Pulsar el interruptor principal ⑩.

### **Modificar los ajustes**

El tipo de calentamiento y la temperatura o el nivel de grill pueden modificarse en cualquier momento. Confirmar la modificación con el sensor OK.

### **Control de calentamiento**

El control del calentamiento muestra el aumento de temperatura en el horno. Cuando todos los campos están llenos, significa que se ha alcanzado el momento óptimo para introducir el alimento en el horno.

En las funciones de asar al grill y descongelar (20°C) no se muestra el control de calentamiento.

Durante el precalentamiento se puede consultar:

- La temperatura aproximada que tiene el horno, pulsando el sensor ï.
- El tiempo aproximado que le queda al horno para alcanzar la temperatura deseada, pulsando dos veces el sensor ï.

Estos tiempos que aparecen en el panel indicador sólo son correctos cuando el precalentamiento se ha realizado sin introducir el alimento en el horno.

Al asar al grill no se muestra la información.

---

## Indicador de calor residual

Al desconectar el horno, podrá leer el calor residual en el control de calentamiento en el horno. Cuando se han llenado todos los campos, el horno tendrá una temperatura de aproximadamente 270 °C.

Cuando la temperatura haya descendido a aproximadamente 60 °C, se apagará el control de calentamiento.

### Aprovechamiento del calor residual

Con el calor residual se pueden mantener los platos calientes en el horno.






En los platos que requieren un período de cocción prolongado, se puede desconectar el horno 5-10 minutos antes. El plato se acaba de hacer con el calor residual y se ahorrará energía.

---

## Calentamiento rápido

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

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

- Calor superior e inferior 
- Calor intensivo 
- Aire caliente 3D 
- Aire caliente intensivo 
- Grill con aire caliente 

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

1. Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura.
2. Pulsar el sensor »»».
3. Pulsar el sensor OK para iniciar el programa del horno.

En el panel indicador se ilumina el símbolo »»». El horno empieza a calentarse. Los campos de control de calentamiento se encienden.

**Fin del calentamiento rápido**

**Cancelar el calentamiento rápido**

**Consejos y advertencias**

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

Pulsar el sensor »§§. El símbolo »§§ desaparece del panel indicador.

El calentamiento rápido no funciona cuando la temperatura ajustada se halla por debajo de los 100 °C. Si la temperatura del horno es mínimamente inferior a la temperatura ajustada, el calentamiento rápido no es necesario. No se conecta.

Si se cambia el tipo de calentamiento, el calentamiento rápido se interrumpe.

Durante el calentamiento actual se puede consultar:  
- la temperatura de calentamiento actual, pulsando el sensor  $\dot{i}$ .

-el tiempo que falta hasta alcanzar la temperatura deseada, pulsando dos veces el sensor  $\dot{i}$ .

La temperatura se mostrará durante unos segundos en el panel indicador.

---

## Programar las funciones de tiempo

Este horno cuenta con distintas funciones de tiempo. Con el sensor  $\text{⌚}$  se activa el menú y se cambia entre las distintas funciones. Los símbolos de tiempo se mantienen iluminados mientras se realizan los ajustes. Es posible modificar una función de tiempo ya programada directamente con los sensores  $+$  ó  $-$ .

---

### Reloj avisador

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


1. Pulsar el sensor  $\text{⌚}$  repetidamente hasta que en el panel indicador parpadee el símbolo  $\text{⏰}$ .

**2.** Programar el tiempo del reloj avisador con los sensores **+** ó **-**.



Sensor **+** valor propuesto = 10 minutos

Sensor **-** valor propuesto = 5 minutos



**3.** Pulsar el sensor OK para iniciar el reloj avisador.

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

### **El tiempo del reloj avisador ha finalizado**

Suena una señal. En el panel indicador se muestra 0:00 y el símbolo  parpadea. Apagar el reloj avisador con el sensor .


### **Modificar el tiempo del reloj avisador**

Pulsar el sensor . El símbolo  parpadea. Modificar el tiempo del reloj avisador con los sensores **+** ó **-**. Iniciar el programa con OK.

El tiempo modificado se muestra transcurridos unos segundos.




### **Cancelar el tiempo del reloj avisador**

Cuando se apaga el horno, el reloj avisador sigue funcionando.

Pulsar el sensor . Restablecer el tiempo del reloj avisador a 0:00 con el sensor **-**. Confirmar con el sensor OK. El tiempo modificado se muestra transcurridos unos segundos. El reloj avisador se apaga.

### **Consultar los ajustes de tiempo**







En caso de haber programadas varias funciones de tiempo, en el panel indicador se iluminan los símbolos correspondientes. El reloj avisador transcurre en primer plano.

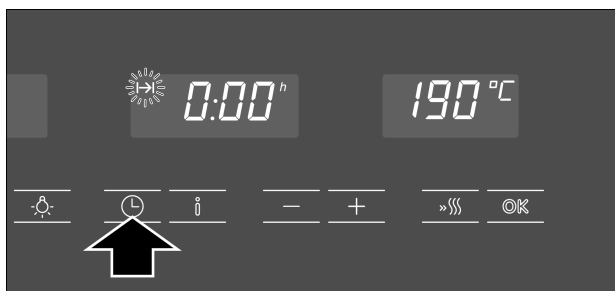
Para consultar el reloj avisador , la duración del tiempo de cocción  $I \rightarrow I$ , el tiempo de finalización  $\rightarrow I$  o la hora , pulsar repetidamente el sensor  hasta que se ilumine el símbolo deseado. El valor correspondiente se muestra durante unos segundos en el panel indicador.

## Duración del tiempo de cocción

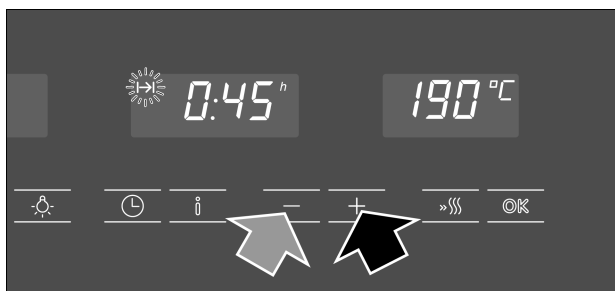
El horno permite programar la duración del tiempo de cocción para cada alimento. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente. De este modo se evita tener que interrumpir otras tareas para apagar el horno o que se sobrepase el tiempo de cocción por descuido.

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

1. Pulsar el interruptor principal . El símbolo  se ilumina en el panel indicador.
2. Ajustar el tipo de calentamiento deseado con los sensores  ó .
3. Ajustar la temperatura o el nivel de grill deseado con los sensores  $+$  ó  $-$ .
4. Pulsar repetidamente el sensor  hasta que en el panel indicador parpadee el símbolo . En el panel indicador se muestra 0:00.



5. Programar la duración del tiempo de cocción con los sensores  $+$  ó  $-$ .  
Valor recomendado del sensor  $+$  = 30 minutos  
Valor recomendado del sensor  $-$  = 10 minutos



6. Pulsar el sensor OK para iniciar el programa del horno.

Tras unos segundos se enciende el horno. En el panel indicador se muestra el transcurso del tiempo de cocción y se ilumina el símbolo I→I.

### **El tiempo de cocción ha finalizado**

Suena una señal. El horno deja de calentar. En el indicador se muestra 0:00.

Pulsar repetidamente el sensor ⊖ hasta que en el panel indicador parpadee el símbolo I→I. Programar un nuevo tiempo de cocción con los sensores + ó -. Confirmar con el sensor OK.

○ pulsar el sensor ①. El horno está apagado.

### **Modificar la duración del tiempo de cocción**

Pulsar repetidamente el sensor ⊖ hasta que en el panel indicador parpadee el símbolo I→I. Modificar la duración del tiempo de cocción con los sensores + ó -. Confirmar con el sensor OK.

El tiempo modificado se muestra transcurridos unos segundos.

### **Cancelar el tiempo de cocción**

Pulsar repetidamente el sensor ⊖ hasta que en el panel indicador parpadee el símbolo I→I. Restablecer el tiempo de cocción a 0:00 con el sensor -. Confirmar con el sensor OK. El tiempo se ha cancelado.

### **Consultar los ajustes de tiempo**













Para consultar el reloj avisador ⚠, el tiempo de cocción I→I, el tiempo de finalización →I o la hora ⊖, pulsar repetidamente el sensor ⊖ hasta que se ilumine el símbolo deseado. El valor correspondiente se muestra durante unos segundos en el panel indicador.

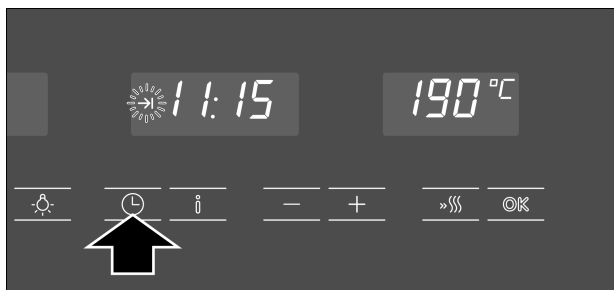
## Tiempo de finalización

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

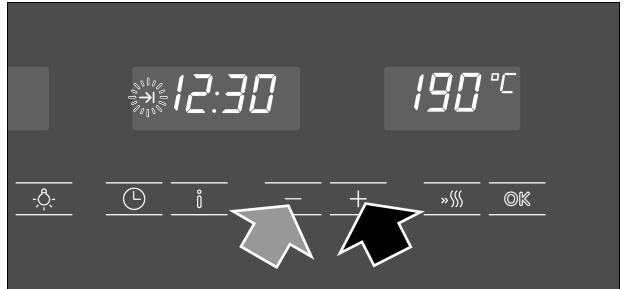
Asegurarse de que los alimentos no se echan a perder por permanecer demasiado tiempo en el horno.

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

1. Pulsar el interruptor principal . El símbolo  se ilumina en el panel indicador.
2. Ajustar el tipo de calentamiento deseado con los sensores  ó .
3. Ajustar la temperatura o el nivel de grill deseado con los sensores  ó .
4. Pulsar repetidamente el sensor  hasta que en el panel indicador parpadee el símbolo . En el panel indicador se muestra 0:00.
5. Programar la duración del tiempo de cocción con los sensores  ó .
6. Pulsar la el sensor . En el panel indicador parpadea el símbolo  y se muestra la hora a la que el plato estará listo.



7. Retrasar el tiempo de finalización con el sensor **+**.



8. Pulsar el sensor OK para iniciar el programa del horno.

El horno muestra el tiempo programado tras unos segundos y queda ajustado en la posición de espera.

### El tiempo de cocción ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. En el indicador se muestra 0:00.

Pulsar repetidamente el sensor  $\odot$  hasta que en el panel indicador parpadee el símbolo  $\rightarrow$ . Programar un nuevo tiempo de cocción con los sensores **+** ó **-**. Confirmar con el sensor OK.

O pulsar el sensor  $\text{⓪}$ . El horno está apagado.

### Modificar el tiempo de finalización

Modificar el tiempo de finalización con los sensores **+** ó **-**. El tiempo modificado se muestra transcurridos unos segundos.

No modificar el tiempo de finalización si el tiempo de cocción ha empezado a transcurrir. El resultado final podría variar.

### Cancelar el tiempo de finalización

Restablecer el tiempo de finalización a la hora actual con la tecla **-**. Confirmar con el sensor OK. El tiempo modificado se muestra transcurridos unos segundos. El horno se enciende.

### Consultar los ajustes de tiempo

Para consultar el reloj avisador  $\text{⓪}$ , el tiempo de cocción  $\rightarrow$ , el tiempo de finalización  $\rightarrow$  o la hora  $\odot$ , pulsar repetidamente el sensor  $\odot$  hasta que se ilumine el símbolo deseado. El valor correspondiente se muestra durante unos segundos en el panel indicador.

---

## Hora

Tras la conexión o tras un corte en el suministro eléctrico, en el panel indicador parpadean el símbolo ⌚ y tres ceros. Poner el reloj en hora.

1. Pulsar el sensor ⌚.  
Aparece la hora 12:00 .
2. Ajustar la hora con los sensores + ó -.
3. Confirmar on el sensor OK.

La hora se muestra transcurridos unos segundos.

## Modificar la hora

El horno debe estar desconectado.

1. Pulsar el sensor ⌚ repetidamente hasta que parpadee el símbolo ⌚ en el panel indicador.
2. Modificar la hora con los sensores + o -.
3. Confirmar con el sensor OK.

La hora programada se muestra transcurridos unos segundos.

## Suprimir la indicación de hora

La indicación de la hora puede suprimirse. De este modo, sólo se mostrará cuando el horno esté en funcionamiento. Para obtener más información, consultar el capítulo *Modificar los ajustes básicos*.

---

# Programa automático

Con el Programa Automático, la elaboración de recetas es muy fácil.

Esta función se compone de 14 programas. Cada uno de ellos corresponde a una receta diferente (consulte las recetas en el recetario adjunto). Sólo tendrá que elegir la receta que desea elaborar, consultar el número de programa al que corresponde (p.ej.: **P02**), pesar el alimento e introducirlo en el horno.

## Nota

A la hora de elaborar una receta utilizando esta función, es necesario que se tengan en cuenta todas las condiciones que aparecen en el recetario que se adjunta. Para la elaboración de otras recetas no incluidas en el recetario adjunto, no se puede utilizar el Programa Automático.

---

## ¿Cuánto tiempo se requiere para cocinar el alimento?



Para saber cuánto tiempo se requiere para cocinar el alimento, ajustar como se indica en los puntos 1 hasta 6. La duración ciclo cocción aparece en el panel indicador.

Interrumpir el programa: modificar el tipo de calentamiento o desconectar el interruptor principal ①.

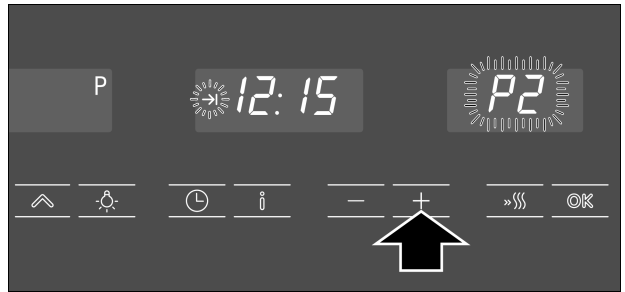
---

## Elegir el programa

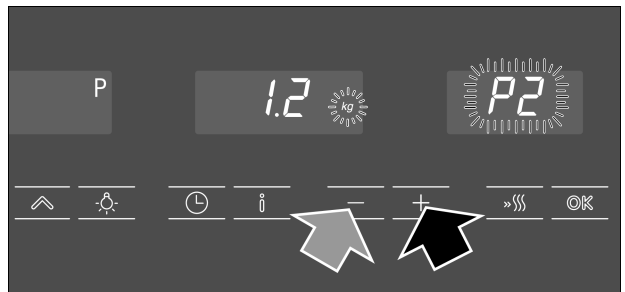
Buscar en el recetario el programa adecuado. Ejemplo de la imagen: Escalibada, 1,2 kg, programa P2.

1. Pulsar el sensor principal ①. El símbolo  se ilumina en el panel indicador.
2. Ajustar con los sensores  ó  el tipo de calentamiento P, en el panel indicador aparece P.

3. Ajustar el programa deseado con el sensor +.



4. Pulsar el sensor OK para iniciar el programa del horno, en el panel indicador se muestra el peso recomendado.
5. Ajustar el peso con los sensores + ó -.



6. Pulsar el sensor OK para confirmar.
7. Pulsar el sensor OK para iniciar para iniciar el programa.

**El tiempo ha transcurrido**

Suena una señal. El horno se desconecta. Cuando se desconecta el sensor principal ①, se muestra de nuevo la hora.

**Modificar el tiempo de finalización de la función**

Leer el capítulo *Programar las funciones de tiempo*.

---

# Seguro para niños

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

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

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

## Conectar el seguro para niños


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

Pulsar el sensor OK durante cuatro segundos aprox.

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

## Desconectar el seguro para niños

Pulsar el sensor OK durante aprox. cuatro segundos.


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

---

# Limitación automática de tiempo

Si alguna vez, por olvido, no se ha apagado el horno, se activa la limitación automática de tiempo. El funcionamiento del horno se interrumpe. La limitación de tiempo se activa en función de la temperatura o del nivel del grill ajustado.

Cuando el horno deja de calentar, se muestra un 5 en el panel indicador. Al interrumpirse el calentamiento suena una señal.

El calentamiento permanece interrumpido hasta que se desconecta el interruptor principal . El 5 se apaga. Ahora puede volverse a programar el horno.

## Anular la limitación automática de tiempo

Introducir un tiempo de duración para el ciclo cocción y el horno se desconectará a la hora deseada.

Se ha anulado la limitación automática de tiempo.

# Modificar los ajustes básicos



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

Ajuste básico	Selección 1	Selección 2	Selección 3
<b>In 1</b> Mostrar la indicación de la hora	siempre*	sólo en funcionamiento**	–
<b>In 2</b> Duración de la señal tras finalizar el tiempo de cocción o el tiempo del reloj avisador	aprox. 10 s	aprox. 2 min*	aprox. 5 min
<b>In 3</b> Tiempo de espera hasta que se aplica un ajuste	aprox. 20 s	aprox. 30 s*	aprox. 40 s
<b>In 4</b> Duración del tiempo de funcionamiento del ventilador de refrigeración	breve*	medio	largo
<b>In 5</b> Intensidad de la luminosidad de las indicaciones visuales	baja	media	alta*
<b>In 6</b> Señal de confirmación del sensor OK.	desactivada	activada*	–

\* Ajuste de fábrica

\*\* Excepción: La hora aparece mientras se muestra el calor residual

No debe haber programado ningún modo de funcionamiento.

1. Pulsar el sensor  hasta que aparezca **In 1** en el panel indicador.  
En el panel indicador se muestra el ajuste básico actual para la hora, p. ej. **In 1** para la Selección 1.  
Con el sensor  se puede pasar por todos los ajustes de configuración.

2. Modificar el ajuste básico con los sensores + ó -.
3. Confirmar con el sensor OK al finalizar los cambios.

Todos los ajustes básicos se han aplicado.

Los ajustes básicos pueden volverse a modificar en cualquier momento.

---

## Cuidados y limpieza

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

### Consejos y advertencias

Es posible que aparezcan diferentes tonalidades en el frontal del horno debido a los diferentes materiales como vidrio, plástico o metal.

Las sombras apreciables en el cristal de la puerta, que parecen suciedad, son reflejos de luz de la lámpara de iluminación del horno.

El esmalte se quema cuando se alcanza una temperatura muy elevada. Esto puede provocar ligeras decoloraciones. Este fenómeno es normal y no afecta al funcionamiento del horno.

Los bordes de las bandejas finas no pueden esmaltarse por completo. Por está razón pueden resultar bastos al tacto, aunque no afecta a la protección anticorrosiva.

## Productos de limpieza

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

No utilizar:

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

Lavar bien las bayetas nuevas antes de utilizarlas.

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

## **Limpiar las superficies catalíticas del horno**

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

Si la suciedad todavía persiste después de utilizar el horno varias veces, utilizar la función Clean.

### **Consejos y advertencias**

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

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

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

## **Limpiar la base del horno y las paredes esmaltadas**

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

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

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

---

## **Función Clean**

La función Clean es un programa de regeneración. Cuando los elementos autolimpiantes del horno no se limpian suficientemente por sí mismos, se regenerarán con esta función. Luego volverán a ser completamente funcionales.

### **Atención**

Las superficies del horno que no sean autolimpiantes, deberán limpiarse con anterioridad. De lo contrario aparecerán manchas que no podrán eliminarse.

## Niveles de limpieza

Según el grado de suciedad que presenten las partes autolimpiantes, es posible ajustar diferentes niveles.

Niveles de limpieza:



3 = 1 hora 15 minutos

2 = 1 hora

1 = 45 minutos.

## Así se programa

Conectar el horno con el interruptor principal ⑩.

**1.** Con los sensores  ó  seleccionar la función **clean**. En el panel indicador se muestra el nivel de limpieza recomendado 2.  
Con los sensores + ó - se puede cambiar el nivel de limpieza.

**2.** Iniciar el programa con el sensor OK. La duración aparece en el panel indicador.

El horno se desconecta automáticamente una vez finalizada la limpieza. En el panel indicador se muestra de nuevo la hora.



El revestimiento de cerámica se regenera.


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

Una decoloración ligera del revestimiento no afecta a la autolimpieza.

## Retrasar el tiempo de finalización

Mientras en el panel indicador parpadee el símbolo **clean**, es posible retrasar la hora de finalización.

**1.** Con los sensores  ó  seleccionar la función **clean**.

**2.** Pulsar el sensor  repetidamente hasta que parpadee el indicador →|.

**3.** Retrasar el tiempo de finalización con el sensor +.

**4.** Confirmar con el sensor OK.

## Una vez el horno se haya enfriado

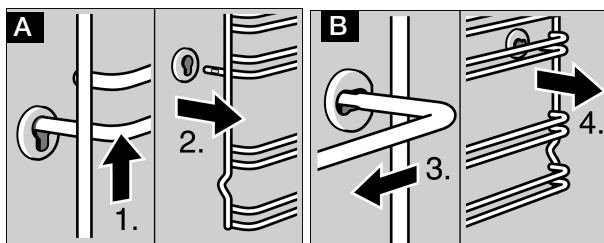
Limpiar los restos de sal de los elementos autolimpiantes con un paño húmedo.

## Descolgar y colgar las rejillas

### Descolgar las rejillas

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

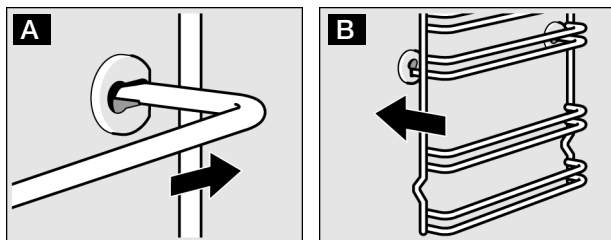
1. Levantar la rejilla por la parte delantera
2. y descolgarla. (figura A)
3. A continuación, tirar de la rejilla completamente hacia adelante
4. y extraerla. (figura B)



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

### Colgar las rejillas

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



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

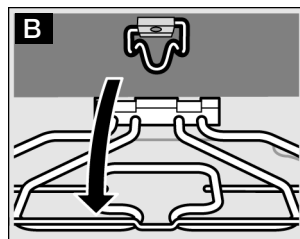
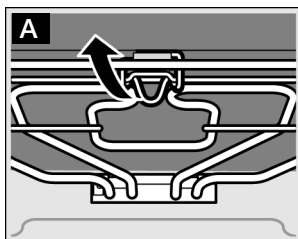
## Abatir la resistencia del grill

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



¡Peligro de quemaduras! El horno debe estar frío.

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



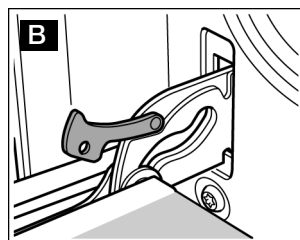
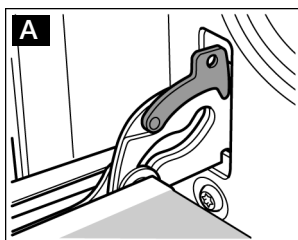
Una vez finalizada la limpieza, volver a desplazar hacia arriba las resistencias del grill. Empujar el asa del grill hacia abajo y encajar las resistencias del grill.

## Descolgar y colgar la puerta del horno

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

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

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



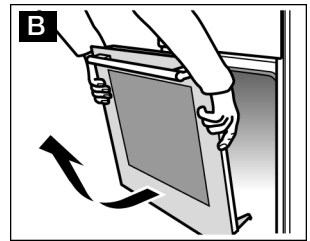
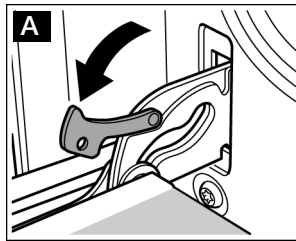


¡Peligro de lesiones! Si las bisagras no están bloqueadas con la palanca, podrían cerrarse de golpe.

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

## Descolgar la puerta

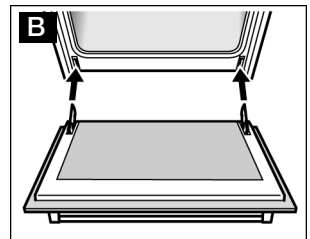
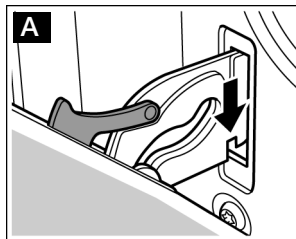
1. Abrir por completo la puerta del horno.
2. Sacar ambas palancas de bloqueo situadas a la derecha e izquierda. (Figura A)
3. Cerrar la puerta del horno hasta el tope. (figura B)  
Agarrar la puerta con ambas manos a la derecha y a la izquierda. Cerrar un poco más y extraerla.



## Colgar la puerta

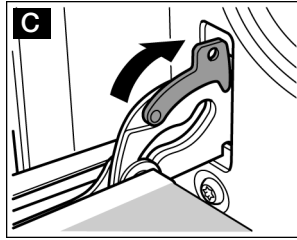
Volver a colgar la puerta siguiendo los mismos pasos en orden inverso.

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



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

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



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

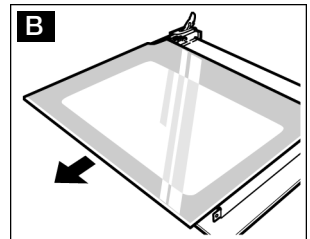
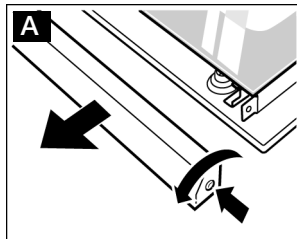
---

## Montar y desmontar los cristales de la puerta

### Desmontaje

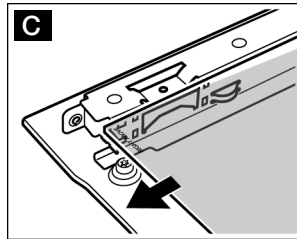
Es posible extraer los cristales de la puerta del horno para facilitar la limpieza.

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



Para puertas de tres cristales realizar además el siguiente paso:

**4.** Extraer el cristal. (Figura C)



Limpiar los cristales con limpiacristales y un paño suave.

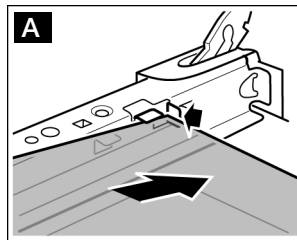
No utilizar limpiadores abrasivos o corrosivos, rascadores para vidrio ni estropajos metálicos duros, ya que el cristal podría dañarse.

## Montaje

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

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

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



**2.** Introducir el cristal superior hacia atrás inclinándolo. Con la superficie lisa hacia fuera.

**3.** Colocar y enroscar la cubierta.




**4.** Colgar la puerta del horno.

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

# Qué hacer en caso de avería

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

## Tabla de averías

Avería	Posible causa	Solución/consejos
El horno no funciona.	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles que el fusible se halla en buen estado.
	Corte en el suministro eléctrico.	Comprobar si la luz de la cocina se enciende o si funcionan otros electrodomésticos.
	El horno está bloqueado	Pulsar el sensor OK hasta que el símbolo  en el panel indicador se apague.
El símbolo del reloj parpadea.	Corte en el suministro eléctrico.	Ajustar de nuevo la hora.
El horno no calienta.	El horno no se ha activado.	Pulsar el sensor OK.
El horno no calienta. En el panel indicador aparece un cuadro.	El aparato está en modo de demostración.	Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Esperar aprox. 20 segundos. Conectar de nuevo el fusible. Transcurridos 2 minutos, pulsar durante 6 segundos el sensor de calentamiento rápido hasta que desaparezca el cuadrado del panel indicador.
En el panel indicador aparece  .	El horno se ha utilizado durante mucho tiempo sin modificar el ajuste. Se ha activado la limitación auto. de tiempo.	Desconectar el horno con el sensor  .

<b>Avería</b>	<b>Posible causa</b>	<b>Solución/consejos</b>
En el panel indicador aparece <b>E01</b> o <b>E04</b> .	La sonda térmica no funciona.	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
En el panel indicador aparece <b>E02</b> .	Conexión eléctrica errónea.	Desconectar el fusible en la caja de fusibles y conectar el aparato correctamente.
En el panel indicador aparece <b>E03</b> .	El sistema electrónico está sobrecalentado.	El ventilador continúa funcionando. Una vez enfriado, <b>E03</b> desaparece y el horno sigue calentando.
En el panel indicador aparece <b>E05</b> .	Error de comunicación	Desconectar el fusible en la caja de fusibles, esperar aprox. 20 segundos y volver a conectar. Volver a programar la hora. Si este error persiste, llamar al Servicio de Asistencia Técnica.
En el panel indicador aparece <b>E10</b> .	Error de datos	Desconectar el fusible en la caja de fusibles, esperar aprox. 20 segundos y volver a conectar. Volver a programar la hora. Si este error persiste, llamar al Servicio de Asistencia Técnica.
En el panel indicador aparece <b>E11</b> .	Se ha excedido el tiempo para pulsar un sensor.	Pulsar cada una de las teclas de manejo de forma individual. Si el mensaje de error persiste, llamar al Servicio de Asistencia Técnica.
En el panel indicador aparece <b>E15</b> .	El horno se ha calentado excesivamente.	Dejar enfriar el horno para manejarlo de nuevo. Si este error persiste, llamar al Servicio de Asistencia Técnica.



¡Peligro de descarga eléctrica!

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

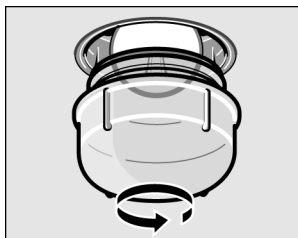
---

## Cambiar la lámpara del horno

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



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



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

---

## Cristal protector

Se tienen que cambiar los cristales protectores deteriorados.

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

---

# Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica está a disposición del usuario para efectuar la reparación del aparato, realizar la compra de accesorios o repuestos y realizar cualquier consulta relacionada con nuestros productos o servicios.

Los datos de nuestro Servicio de Asistencia Técnica se pueden encontrar en la documentación adjunta.


## N.º de producto y n.º de fabricación

Al contactar con nuestro Servicio de Asistencia Técnica, indicar el número de producto (E) y el número de fabricación (FD) del aparato.

La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en el lateral derecho de la puerta del horno.

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

N.º de producto.	N.º FD:
------------------	---------

Servicio de Asistencia Técnica 
--

---

# Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente

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

---

## Ahorrar energía

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

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

Abrir la puerta del horno lo menos posible durante el ciclo de cocción, horneado o asado.

Si se hornean varios pasteles, hacerlo preferiblemente uno detrás de otro. El horno estará todavía caliente. De esta manera, se reducirá el tiempo de cocción del segundo pastel. También se pueden introducir dos moldes rectangulares juntos.

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

---

## Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Deseche el embalaje de forma ecológica.

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

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

---

# Tablas y sugerencias

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

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

---

## Pasteles y repostería

### Moldes para hornear

Los moldes más idóneos son los metálicos de color oscuro. Para moldes de color claro y material de poco grosor o para moldes de cristal debería utilizarse aire caliente. Aún así, el tiempo de cocción se alarga y el pastel no se dora por igual.

Colocar el molde siempre en la parrilla.

Si se desea colocar en el horno tres moldes rectangulares a la vez, colocar los pasteles en diagonal sobre los accesorios.











### Tablas

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

En las tablas se puede consultar el tipo de calentamiento que mejor se ajusta al tipo de pastel o pastas.





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

En el apartado "Consejos prácticos para el horneado", a continuación de la tablas, se facilita información adicional.

<b>Pasteles para preparar en moldes</b>	<b>Molde sobre la parrilla</b>	<b>Altura</b>	<b>Tipo de calentamiento</b>	<b>Temperatura °C</b>	<b>Tiempo de cocción, minutos</b>
Pasteles de masa batida simple	Molde alto/molde de corona/molde rectangular	2		170-190	50-60
	3 moldes rectangulares*	2+3		150-170	70-100
Pasteles de masa batida fina (p. ej. coca)	Molde alto/molde de corona/molde rectangular	2		150-170	60-70
	3 moldes rectangulares*	2+3		140-160	70-100
Base de pastaflora con borde	Molde desarmable	1		170-190	25-35
Base de tarta, de masa batida	Molde para base de tarta de fruta	2		150-170	20-30
Tarta de bizcocho	Molde desarmable	2		160-180	30-40
Tarta de fruta o requesón, pastaflora**	Molde desarmable de metal oscuro	1		170-190	70-90
Tarta fina de fruta, de masa batida	Molde desarmable/molde alto	2		160-180	50-60
Pasteles salados** (p. ej. quiche, pastel de cebolla)	Molde desarmable	1		180-200	50-60

\* Prestar atención a la posición del molde rectangular. Las parrillas adicionales pueden adquirirse como accesorios opcionales en comercios especializados.

\*\* Dejar reposar los pasteles unos 20 minutos en el horno.

<b>Pasteles sobre bandeja</b>		<b>Altura</b>	<b>Tipo de calentamiento</b>	<b>Temperatura °C</b>	<b>Tiempo de cocción, minutos</b>
Masa batida o masa de levadura con capa seca (p. ej. pasteles hechos con molde)	Bandeja	2		170-190	20-30
	2 bandejas esmaltadas*	2+4		150-170	35-45
Masa batida o masa de levadura con capa jugosa (fruta)	Bandeja	3		170-190	40-50
	2 bandejas esmaltadas*	2+4		150-170	50-60









<b>Pasteles sobre bandeja</b>		<b>Altura</b>	<b>Tipo de calentamiento</b>	<b>Temperatura °C</b>	<b>Tiempo de cocción, minutos</b>
Brazo de gitano (precalentar)	Bandeja	3		170-190	15-20
Trenza con 500 g de harina	Bandeja	2		170-190	30-40
Bollo con 500 g de harina	Bandeja esmaltada	3		160-180	60-70
Bollos con 1 kg de harina	Bandeja esmaltada	3		150-170	90-100
Pastel de hojaldre, dulce	Bandeja esmaltada	2		180-200	55-65
Pizzas	Bandeja	2		220-240	25-35
	2 bandejas esmaltadas*	2+4		180-200	40-50

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

<b>Pan y panecillos</b>		<b>Altura</b>	<b>Tipo de calentamiento</b>	<b>Temperatura °C</b>	<b>Tiempo de cocción, minutos</b>
Pan de levadura con 1,2 kg de harina*, (precalentar)	Bandeja esmaltada	2		270 200	8 35-45
Pan de masa fermentada con 1,2 kg de harina* (precalentar)	Bandeja esmaltada	2		270 200	8 40-50
Panecillos p ej. bollos (precalentar)	Bandeja	3		180-200	15-20
	2 bandejas esmaltadas**	2+4		160-180	20-30

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

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

Pastelitos		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Galletas	Bandeja	3		150-170	10-20
	2 bandejas esmaltadas*	2+4		130-150	25-35
Merengues	Bandeja	3		80-100	100-150
Buñuelos de viento	Bandeja	2		200-220	30-40
Almendrados	Bandeja	3		100-120	30-40
	2 bandejas esmaltadas*	2+4		100-120	35-45
Hojaldre	Bandeja	3		190-210	20-30
	2 bandejas esmaltadas*	2+4		190-210	30-40

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

## Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

**Si se quiere utilizar una receta propia.**

Se puede orientar por un producto semejante que figure en la tabla de cocción.

**Manera de comprobar si el pastel de masa batida ya está en su punto.**

Unos 10 minutos antes de que finalice el tiempo de horneado señalado en la receta, pinchar el pastel en su punto más alto con un palillo de madera fino. Si el palillo sale limpio sin restos de masa, el pastel está listo.

**La tarta quedó aplastada.**



La próxima vez, emplear menos líquido o seleccionar una temperatura de horneado 10 grados inferior. Observar los períodos de tiempo reseñados en la receta para batir la masa.

**La tarta se ha hinchado bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura.**

No engrasar el molde. Una vez terminado el pastel, desprenderlo con cuidado del molde, con ayuda de un cuchillo.

**El pastel sale demasiado dorado por arriba.**

Colocar el pastel a más profundidad en el horno, seleccionar una temperatura de horneado más baja y dejarlo cocer durante más tiempo.

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

## Carne, aves, pescado

### Recipiente

Se puede utilizar cualquier recipiente resistente al calor.

Colocar los recipientes siempre en el centro de la parrilla.

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

## **Consejos prácticos para asar**

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

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

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

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

## **Consejos prácticos para asar al grill**

Preparar los platos al grill siempre con el horno cerrado.

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

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

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

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

## Carne

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

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

\* Dar la vuelta al roastbeef al transcurrir la mitad del tiempo. Terminada la cocción, envolverlo en papel de aluminio y dejarlo reposar en el horno durante 10 minutos.

\*\* Practicar varios cortes en la corteza de la carne de cerdo. En caso de tener previsto dar la vuelta a la carne, colocarla primero con la corteza hacia abajo en el recipiente.

\*\*\* Introducir la bandeja esmaltada a la altura 1.

## Aves

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







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

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

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





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

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

Aves	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración, en minutos
Mitades de pollo, de 1 a 4 piezas	de 400 g cada pieza	Parrilla	2		200-220	40-50
Pollo trinchado	de 250 g cada pieza	Parrilla	2		200-220	30-40
Pollo, entero de 1 a 4 unidades	de 1 kg cada unidad	Parrilla	2		190-210	50-80
Pato	1,7 kg	Parrilla	2		170-190	90-100
Ganso	3 kg	Parrilla	2		150-170	110-130
Pavo joven	3 kg	Parrilla	2		170-190	80-100
2 muslos de pavo	de 800 g cada pieza	Parrilla	2		180-200	90-110

## Pescado

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

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

\* Introducir la bandeja esmaltada a la altura 1.

## Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill

**No aparecen referencias en el cuadro orientativo relativas al peso del asado que se desea preparar.**

Programar el peso inferior más próximo y prolongar la duración del ciclo de cocción.

**¿De qué manera se puede comprobar si el asado está en su punto?**

Utilizar un termómetro para carne (disponible en comercios especializados) o realizar la “prueba de la cuchara”. Presionar el asado con la cuchara. Si la carne es consistente frente a la presión ejercida con la cuchara, está en su punto; si no, deberá permanecer algún tiempo más en el horno.

**El asado ha quedado demasiado oscuro y la corteza está quemada en varios puntos.**

Verificar que la altura y la temperatura seleccionadas sean correctas.

**El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.**

La próxima vez, utilizar un recipiente de menor tamaño o agregar más líquido.

**El asado tiene buen aspecto, pero la salsa no ha tomado color y parece aguada.**










La próxima vez, utilizar un recipiente de mayor tamaño o agregar menos líquido.

**Al hacer la salsa del asado se produce vapor de agua.**

Una parte importante de este vapor se evacúa a través de la salida de vahos, pudiéndose condensar en el cuadro de mandos más frío o en los frontales de los muebles adyacentes, en forma de gotas de agua. Esto obedece a razones de carácter físico.

## Gratinados, soufflés, tostadas

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

Plato		Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, escalón del grill	Duración minutos
Soufflés dulces (p. ej. soufflé de requesón con fruta)		Molde para soufflés	2		180-200	40-50
Gratinados sazonados, con ingredientes cocinados (p. ej. gratinado de pasta)		Molde para gratinar, molde para hornear esmaltado	3		210-230	30-40
			3		210-230	20-30
Gratinados sazonados, con ingredientes crudos* (p. ej. gratinado de patatas)		Molde para gratinar, 2 moldes para gratinar**	2		160-180	50-60
			2+3		160-180	60-80
Tostar pan	4 rebanadas	Parrilla	5		3	6-7
	12 rebanadas		5		3	4-5
Gratinar pan	4 rebanadas	Parrilla***	4		3	7-10
	12 rebanadas		4		3	5-8

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

\*\* Colocar el molde inferior para gratinar sobre la bandeja esmaltada y el molde para gratinar superior sobre la parrilla.


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

## Descongelar

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

Observar las indicaciones del fabricante que aparecen en el envoltorio.

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




Plato	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C
<b>Productos congelados*</b> p. ej. tartas de nata, de crema, tartas con glaseado de chocolate o azúcar, frutas, pollo, salchichas y carne, pan, panecillos, pasteles y otras pastas	Parrilla	2		Entre 20° y 60° C.
* Cubrir los alimentos congelados con una lámina apta para el microondas. Las piezas de ave se colocan con la pechuga sobre el plato.				

## Desecar

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

Dejar escurrir bien el agua y secarlas completamente.

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

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

### Nota

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

## Alimentos precocinados congelados

Observar las indicaciones del fabricante que aparecen en el envoltorio.

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

Plato	Es apropiado	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración, en minutos
Pizza*	Pizza con base fina	2		190-210	15-25
	Pizza con base gruesa	2		170-190	20-30
	Pizza-baguette	2		170-190	20-30
	Minipizza	3		180-200	10-20
Productos hechos de patata*	Patatas fritas	2		190-210	20-30
	Patatas duquesa	2		190-210	20-30
	Tortitas de patata	2		190-210	20-30
	Bolsitas de patata rellenas	2		190-210	15-25
Productos de panadería*	Panecillos	3		190-210	10-20
	Rosquillas saladas	3		200-220	10-20
Albóndigas*	Barritas de pescado	2		180-200	5-15
	Barritas de pollo	2		180-200	10-20
	Hamburguesa de verdura	2		180-200	15-30
Pastel de hojaldre*	Empanada de manzana	3		190-210	30-40

\* Colocar papel de hornear sobre la bandeja esmaltada. Comprobar que el papel de hornear sea el adecuado para esta temperatura.

---

# Cocción de mermeladas

## Preparativos:

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

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

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

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

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

## Así se programa

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

## Cocción de mermeladas

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

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

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

## Cocción de verduras

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

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

## Retirar los tarros del horno










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

# Comidas normalizadas

Según la norma DIN 44547 y EN 60350

## Hornear

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

Plato	Accesorios y consejos y advertencias	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración cocción, en minutos
Galletas de mantequilla	Bandeja esmaltada 2 bandejas esmaltadas*	3		160-170	20-30
		2+4		140-160	20-30
Pastelitos 20 piezas	Bandeja esmaltada	2+4		160-180	20-30
Pastelitos 20 piezas por bandeja (precalentar)	2 bandejas esmaltadas*	2+4		150-170	25-35
Bizcocho de agua	Molde desarmable	1		160-180	30-40
Pastel plano de levadura	Bandeja esmaltada 2 bandejas esmaltadas*	3		170-180	25-35
		2+4		150-170	30-45
Pastel de manzana recubierto	2 parrillas + 2 moldes desarmables de hojalata Ø 20 cm**  Bandeja esmaltada + 2 moldes desarmables de hojalata Ø 20 cm**	2+3		190-210	70-80
		1		200-220	70-80



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

\*\* Colocar los pasteles en diagonal sobre la accesorios.

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

## Asar al grill

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

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

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

# Содержание

<b>Советы и правила техники безопасности</b> .....	<b>65</b>
Перед установкой .....	65
Указания по безопасности .....	66
Причины повреждений .....	67
<b>Ваш новый духовой шкаф</b> .....	<b>69</b>
Панель управления .....	69
Поля управления и индикаторы .....	70
Стрелки для выбора вида нагрева .....	71
Поля для изменения установленных значений ...	73
Рабочая камера .....	73
Дополнительное оборудование .....	74
<b>Перед первым использованием</b> .....	<b>76</b>
Установка времени .....	76
Нагревание духового шкафа .....	76
Очистка противней и решеток .....	77
<b>Включение и выключение духового шкафа</b> ....	<b>77</b>
<b>Настройка духового шкафа</b> .....	<b>78</b>
Вид нагрева и температура .....	78
Индикатор остаточного тепла .....	80
Быстрый нагрев .....	80
<b>Установка функций времени</b> .....	<b>81</b>
Звуковой таймер .....	81
Время приготовления .....	83
Время окончания .....	85
Время суток .....	87
<b>Программа автоматического приготовления блюд</b> .....	<b>88</b>

# Содержание

Как долго будет готовиться блюдо? .....	88
Установите .....	88
<b>Блокировка для безопасности детей .....</b>	<b>90</b>
<b>Автоматическое ограничение времени .....</b>	<b>90</b>
<b>Изменение базовых настроек .....</b>	<b>91</b>
<b>Уход и очистка .....</b>	<b>92</b>
Моющие средства .....	93
Функция "Clean" .....	95
Снятие и установка навесных элементов .....	96
Отсоединение нагревательного элемента гриля ..	97
Снятие и установка дверцы духового шкафа ....	98
Установка и снятие стекол дверцы .....	100
<b>Что делать при неисправности? .....</b>	<b>102</b>
Таблица неисправностей .....	102
Замена лампы на верхней панели духового шкафа .....	104
Защитный колпак лампы .....	104
<b>Сервисный центр .....</b>	<b>105</b>
<b>Советы по экономии электроэнергии и охране окружающей среды .....</b>	<b>106</b>
Экономия электроэнергии .....	106
Утилизация отходов с учетом требований охраны окружающей среды .....	107
<b>Таблицы и рекомендации .....</b>	<b>107</b>
Пироги и выпечка .....	107
Практические советы по выпеканию .....	111
Мясо, птица, рыба .....	112
Практические советы по зажариванию и использованию гриля .....	117
Запеканки, суфле, тосты .....	118

## Содержание

Размораживание .....	119
Сушение .....	119
Замороженные полуфабрикаты .....	120
Приготовление варенья .....	121
<b>Контрольные блюда .....</b>	<b>123</b>

---

# **Советы и правила техники безопасности**

Внимательно ознакомьтесь с инструкциями, содержащимися в данном руководстве. Сохраните руководства по эксплуатации и установке. В случае передачи электроприбора другому лицу, передайте данное руководство вместе с ним.

Это руководство по эксплуатации подходит как для независимых, так и для зависимых духовых шкафов. В случае зависимых духовых шкафов, ознакомьтесь с руководством по эксплуатации, прилагаемым к варочной панели, где описано, как работают ее переключатели.

---

## **Перед установкой**

### **Повреждения при транспортировке**

Проверьте состояние электроприбора после снятия с него упаковки. В случае обнаружения повреждений, произошедших во время транспортировки, не подключайте прибор к сети.

### **Подключение к электросети**

Подключение электроприбора к сети может проводиться только квалифицированным специалистом. В случае повреждений прибора, связанных с неправильным подключением к сети, гарантии производителя утрачивают силу.

Перед началом эксплуатации убедитесь, что электросеть в Вашем доме имеет заземление и соответствует всем требованиям безопасности. Монтаж и подключение Вашего прибора должен производить только квалифицированный специалист.

Использование прибора без заземления или при неправильном подключении к сети в некоторых, маловероятных, случаях может привести к серьезным повреждениям (травмам и смерти от удара током).

Производитель не несет ответственности за проблемы в работе прибора и возможный ущерб, вызванный неправильным подключением к электросети.

## Указания по безопасности

Данный прибор предназначен только для бытового использования. Используйте прибор только для приготовления пищи.

Запрещается использование прибора без присмотра взрослыми и детьми в следующих случаях:

- при наличии ограничений по физическому или психическому состоянию;
- при отсутствии необходимых знаний и опыта.

Никогда не позволяйте детям баловаться с прибором.

### Дверца духового шкафа

Во время работы духового шкафа его дверца должна быть закрыта. В качестве меры предосторожности, рекомендуется держать дверцу духового шкафа закрытой всегда, даже когда он не работает.

### Горячая печь

Опасность ожога!

Прикасаться к внутренним поверхностям и к нагревательным элементам запрещается.

Открывайте дверцу прибора с осторожностью. Из нее может вырваться горячий пар.

Не позволяйте детям подходить близко.

Опасность возгорания!

Не храните в духовом шкафу легковоспламеняющиеся предметы.

Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор.

Отсоедините прибор от электросети или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей.

Опасность короткого замыкания!

Не допускайте заземления соединительных проводов электроприборов горячей дверцей прибора. Изоляция кабеля может расплавиться.

Опасность ошпаривания!

Никогда не вливайте воду в горячую камеру. Это может привести к образованию горячего пара.

Опасность ожога!

Запрещается готовить блюда с большим количеством алкогольных напитков. Пары алкоголя могут вспыхнуть во внутреннем пространстве прибора. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта и открывайте дверцу с осторожностью.

### **Горячие принадлежности и посуда**

Опасность ожога!

При вынимании из печи горячих принадлежностей или посуды используйте прихватки.

### **Неквалифицированный ремонт**

Опасность удара током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы должны выполняться только специалистами Сервисной службы, прошедшими специальное обучение.

Если прибор неисправен, выньте вилку из сетевой розетки или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста Сервисной службы.

### **Дополнительные меры безопасности при обращении с дверцей**

Для приготовления некоторых блюд требуется поддержание высокой температуры длительное время. При этом дверца духового шкафа может нагреться.

Если у Вас маленькие дети, не оставляйте их без присмотра, когда включен духовой шкаф.

Существует также дополнительное защитное устройство, которое не позволяет напрямую дотронуться до дверцы духового шкафа. Это дополнительное оборудование (артикул 671383) можно заказать в нашей службе технической поддержки.

---

## **Причины повреждений**

### **Противни и решетки, посуда, полиэтиленовая пленка, вощеная бумага и фольга на дне духового шкафа**

Никогда не ставьте противни и решетки на дно духового шкафа. Не покрывайте дно духового шкафа какими-либо пленками, фольгой или бумагой. Если температура духового шкафа установлена на отметку выше 50 °С, не ставьте на его дно посуду.

Это приводит к перегреву духового шкафа. Вы не сможете ориентироваться на данные о времени приготовления и запекания, и, кроме того, это приведет к повреждению эмали.

### **Вода в горячем духовом шкафу**

Нельзя лить воду внутрь духового шкафа, когда он нагрет. При этом образуется водяной пар. От колебания температуры эмаль, противни и решетки могут повредиться.

### **Жидкие продукты**

Не следует оставлять жидкие продукты внутри духового шкафа с закрытой дверцей на длительное время. Это может привести к повреждению эмали.

### **Фруктовый сок**

При приготовлении сочных фруктовых пирогов не наполняйте противень доверху. Капающий с противня фруктовый сок оставляет пятна, которые удалить невозможно.

По мере возможности используйте глубокий эмалированный противень.

### **Охлаждение с открытой дверцей**

Оставляйте духовой шкаф остывать только с закрытой дверцей. Лицевые панели находящейся рядом с ним мебели со временем могут повредиться, даже если дверца духового шкафа будет только слегка приоткрыта.

### **Загрязнение прокладки духового шкафа**

Если прокладка духового шкафа очень загрязнена, во время работы дверца шкафа плохо закрывается. Это может привести к повреждению лицевых панелей находящейся поблизости мебели. Всегда содержите прокладку духового шкафа в чистоте.

### **Использование дверцы духового шкафа в качестве подставки**

Никогда не опирайтесь и не садитесь на открытую дверцу духового шкафа. Никогда не ставьте на дверцу духового шкафа посуду, противни или решетки.

### **Перенос прибора**

Никогда не переносите и не удерживайте данный электроприбор за ручку дверцы:

- эта ручка не выдержит веса всего прибора и может сломаться;
- стекло дверцы может сместиться по отношению к передней панели духового шкафа и перестать плотно закрываться.

# Ваш новый духовой шкаф

Ознакомьтесь с Вашим новым духовым шкафом. В данном разделе описаны функции панели управления и ее отдельных элементов. Кроме того, здесь представлена информация о дополнительном оборудовании для духового шкафа и его внутренних компонентах.

## Панель управления

Здесь приводится описание панели управления вашего духового шкафа.












В зависимости от типа прибора возможны некоторые незначительные изменения.



## Поля управления и индикаторы

Под отдельными полями управления расположены сенсоры. Прикасайтесь к символам указательным пальцем.

Символ



 Главный выключатель	Включение и выключение духового шкафа.
 Стрелка вверх	С их помощью выбирается вид нагрева.
 Стрелка вниз	
 Лампочка в духовом шкафу	Включение и выключение лампочки в духовом шкафу.
 Часы	Установка времени суток  , таймера  , продолжительности  и времени окончания  .
 Инфо	Вызов значений температуры нагрева и установленного для автоматической программы веса.
-	Изменение предлагаемых и установленных значений.
+	Поле "Минус" - = уменьшить Поле "Плюс" + = увеличить
 Быстрый нагрев	С его помощью можно быстро нагреть духовой шкаф.
OK	Подтверждение установки или запуска духового шкафа.

Дисплей отображает заданные значения. До тех пор пока символ на дисплее мигает, Вы можете менять установку.


Если Вы не запустите с помощью "OK", установка через несколько минут аннулируется. Всегда запускайте духовой шкаф с помощью "OK".

Индикатор контроля за нагревом, расположенный под индикатором температуры, показывает увеличение температуры или состояние остаточного тепла в духовом шкафу.

## Стрелки для выбора вида нагрева


При помощи стрелок вниз  или вверх  можно выбрать вид нагрева духового шкафа. Прикасайтесь к одной из стрелок, пока не появится нужный вид нагрева. Для каждого вида нагрева индикатор температуры отображает предлагаемое значение.

### Ajuste

 Верхний и нижний жар\*

### Utilización

Для выпекания пирогов, подрумянивания корочки и приготовления жаркого, например, из телятины или дичи, на одном уровне. Жар подается верхним и нижним нагревательным элементом.


Поддержание в горячем состоянии : Вы можете поддерживать блюда в нагретом состоянии при температуре 65 - 100 °C. Не подогревайте блюдо более двух часов.

 Интенсивный жар






При сильном жаре снизу корж пиццы, получится особенно хрустящим. Для творожных тортов и пикантных пирогов, напр., запеканки по-лотарингски, нет больше необходимости предварительно выпекать корж. Интенсивный жар также будет идеальным видом нагрева для выпечки в формах из белой жести, стекла или фарфора, у которых тепло отражается от стенок или слабее проводится.

 Горячий воздух

Для выпекания пирогов и кондитерских изделий. Можно готовить одновременно на двух уровнях. Расположенный на задней стенке вентилятор равномерно распределяет жар по всему пространству духового шкафа.

 Горячий воздух интенсивный

При этом работают нижний жар и кольцевой нагревательный элемент. Этот вид нагрева превосходно подходит для продуктов глубокой заморозки. Замороженная пицца, картофель-фри или сочный штрудель идеально получатся без предварительного разогрева.

Ajuste	Utilización
 Нижний жар	Томление, выпекание и подрумянивание корочки. Жар подается нижним нагревательным элементом.
 Гриль с конвекцией	Зажаривание мяса, птицы и рыбы. Поочередно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор конвекции. Благодаря вентилятору, жар от гриля циркулирует вокруг продуктов.
 Гриль, малая площадь нагрева	Зажаривание на гриле бифштексов, колбасок, тостов и рыбы в небольшом количестве. Нагревается только центральная часть нагревательного элемента гриля.
 Гриль, большая площадь нагрева	Зажаривание на гриле бифштексов, колбасок, тостов и рыбы. Происходит нагрев всей поверхности, расположенной под нагревательным элементом гриля.
 Размораживание	Размораживание, например, мяса, птицы, хлеба и пирогов. Вентилятор распределяет горячий воздух со всех сторон вокруг блюда.
<b>clean</b>	Функция очистки
<b>P</b>	Автоматические программы

\* Режим нагрева, использующийся для определения класса энергетической эффективности по норме EN50304.

При выборе режима нагрева загорается подсветка внутри духового шкафа.

## Поля для изменения установленных значений

При помощи полей "Плюс" + или "Минус" - Вы можете изменять предлагаемые и установленные значения.

Поле "Плюс" + = увеличить

Поле "Минус" - = уменьшить

### Режимы

50 - 270	Температура, °C
	Размораживание при 20 - 60 °C
1 - 3	Режимы гриля
1 - 3	Режимы очистки
1 мин - 23 ч 59 мин	Продолжительность
1 сек - 23 ч 55 мин	Время таймера
P 1 - P 14	Программы

## Рабочая камера

В духовом шкафу есть лампочка и охлаждающий вентилятор, который предохраняет духовой шкаф от перегрева.

### Охлаждающий вентилятор

Он включается и выключается при необходимости. Теплый воздух выходит из дверцы. Внимание! Не закрывайте вентиляционные прорези. В противном случае духовой шкаф перегреется.


Для более быстрого охлаждения рабочей камеры вентилятор продолжает работать определенное время после её выключения.

### Лампочка в духовом шкафу

Во время работы в духовом шкафу загорается лампочка.

Исключение:

При размораживании при температурах от 30 до 60 °C лампочка не включается.

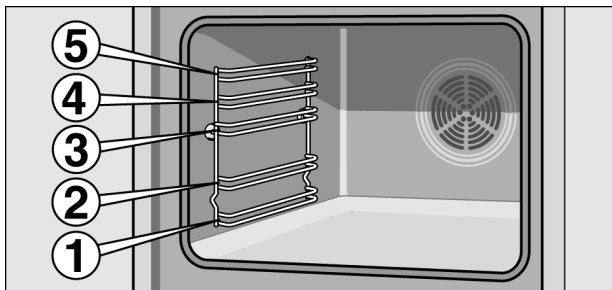
Если духовой шкаф включается и выключается автоматически, лампочка в духовом шкафу включается перед пуском. При помощи символа лампочки в духовом шкафу  Вы можете включать и выключать лампочку.

Исключение: Размораживание при 20 °C.

## Дополнительное оборудование

Для установки противней и решеток в духовой шкаф существует 5 возможных уровней.

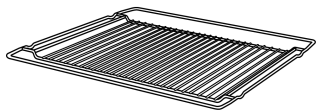
Противни и решетки можно извлечь из духового шкафа на 2/3 так, чтобы они не перевернулись. Таким образом, Вы можете безопасно достать из духового шкафа приготовленные блюда.



При нагревании противни могут покоробиться. После их остывания деформация исчезает, и на их работу она не влияет.


Ваш духовой шкаф снабжен только некоторыми из ниже перечисленных видов дополнительного оборудования.

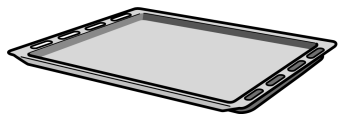
Принадлежности вы можете приобрести через сервисную службу или через Интернет-магазин. Укажите номер HEZ.



### Решетка

Для установки кухонной посуды, форм, продуктов для зажаривания и приготовления на решетке и замороженных блюд.

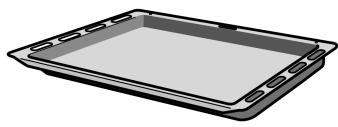
Поставьте решетку в духовой шкаф изогнутой стороной вниз .



### Плоский эмалированный противень

Для пирогов, пирожков и печенья.

Ставьте противень в духовой шкаф скошенным краем к дверце.



### **Глубокий эмалированный противень**

Для пирогов с начинкой, выпечки, замороженных блюд и зажаривания больших кусков продуктов. Его также можно использовать для сбора жира при зажаривании продуктов на решетке.

Ставьте глубокий эмалированный противень в духовой шкаф скошенным краем к дверце.

### **Особое дополнительное оборудование**

Особое дополнительное оборудование можно приобрести в специализированных магазинах или через сервисный центр.

Перечень особого дополнительного оборудования в разных странах различается. Уточните эти данные в сопровождающей духовой шкаф документации.

Эмалированный противень  
HEZ 361000

Для пирогов, печенья и другой мелкой выпечки.

Универсальный противень  
HEZ 362000

Для сочных пирогов, выпечки, замороженных блюд и зажаривания больших кусков. Его также можно использовать для сбора жира при зажаривании продуктов на решетке.

Решетка HEZ 364000

Для размещения кухонной посуды, форм, продуктов для зажаривания и приготовления на решетке и замороженных блюд.

Стеклокерамический противень  
HEZ 366000

Глубокий стеклокерамический противень. Очень удобен для подачи блюд на стол.

Противень для пиццы  
HEZ 317000

Оптимально подходит для приготовления пицц, замороженных продуктов и круглых или больших пирогов. Противень для пиццы может использоваться вместо универсального противня. Установите противень на решетку и следуйте данным, приведенным в таблицах.

Металлическая кастрюля HEZ  
26000

Данную кастрюлю можно использовать на зонах нагрева для жаровни стеклокерамических варочных поверхностей. Она подходит для использования сенсоров варения и для автоматических программ приготовления блюд. Снаружи кастрюля эмалированная, а изнутри имеет противопригарное покрытие.

Стеклокерамическая кастрюля  
HEZ 915001

Стеклокерамическая кастрюля идеально подходит для приготовления в духовом шкафу жаркого и запеканок. Она особенно хорошо подходит для приготовления жаркого по автоматической программе.

Тройные выдвижные направляющие для полного выдвижения  
HEZ 338356


Выдвижные направляющие, установленные на уровнях 1, 2 и 3, позволяют полностью выдвинуть противни или решетки, избежав их переворачивания.


## Перед первым использованием

Ниже описаны действия, которые необходимо осуществить перед первым использованием духового шкафа.

Сначала ознакомьтесь с разделом *"Советы и правила техники безопасности"*.


### Установка времени

После подключения на индикаторе загораются символ  и три ноля. Установите время суток.






1. Прикоснитесь к символу "Часы" .  
На дисплее высвечивается время 12:00 часов.
2. Установите время суток кнопками + и -.
3. Подтвердите кнопкой "OK".

Через несколько секунд установленное время суток принимается.

### Нагревание духового шкафа

Для устранения запаха нового электроприбора нагрейте закрытый пустой духовой шкаф. Эффективнее всего провести нагрев духового шкафа в течение часа, включив режим верхнего и нижнего жара  и установив температуру 240 °C.

Убедитесь, что внутри духового шкафа нет остатков упаковки.

1. Прикасайтесь к символу "Главный выключатель"  до тех пор, пока на дисплее не появится символ .
2. Установите "Верхний и нижний жар" . Для этого прикасайтесь к стрелке вверх  до тех пор, пока на дисплее не появится символ .

3. Прикасайтесь к полю "Плюс" + до тех пор, пока на индикаторе температуры не появится 240 уС.

4. Запустите духовой шкаф с помощью "ОК".  
Через 60 минут выключите духовой шкаф при помощи главного выключателя ①.

---

## Очистка противней и решеток

Перед первым использованием противней и решеток их необходимо тщательно промыть мягкой губкой с водой и небольшим количеством мыла.

---

## Включение и выключение духового шкафа

Духовой шкаф включается и выключается при помощи главного выключателя ①.

### Включение

Прикасайтесь к символу "Главный выключатель" ① до тех пор, пока на дисплее не появится .

Если Вы не начнете настраивать духовой шкаф в ближайшие минуты, главный выключатель автоматически выключится. Символ  гаснет.

### Выключение

Прикасайтесь к символу "Главный выключатель" ① до тех пор, пока не погаснет установка.

Время суток

Отсчет времени таймера





или возможно индикатор остаточного тепла не зависят от главного выключателя.

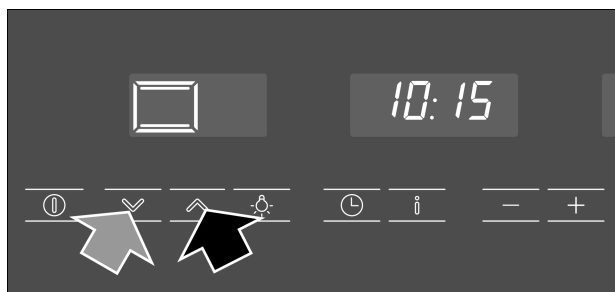
# Настройка духового шкафа

У Вас есть различные возможности установки режимов духового шкафа. В руководстве по эксплуатации мы подробно объясним Вам, как следует выполнять установки вида нагрева, температуры или режима гриля. Кроме того, Вы можете задать продолжительность приготовления блюда и время окончания работы духового шкафа. Как это сделать, описано в разделе *Установка функций времени*.

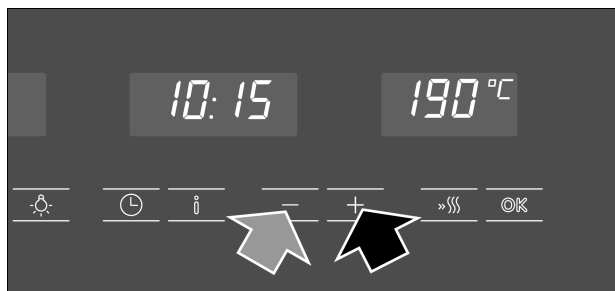
## Вид нагрева и температура

Пример на рисунке: Верхний/нижний жар, 190 °C.

1. Включите главный выключатель . На индикаторе появляется символ .
2. С помощью стрелок вниз  или вверх  можно установить вид нагрева духового шкафа.



3. Установите требуемую температуру или режим гриля с помощью поля "Плюс" + или "Минус" -.




#### **4. Запустите духовой шкаф с помощью "ОК".**

Духовой шкаф начнет нагреваться.

#### **Короткий звуковой сигнал**

Если Вы забыли запустить духовой шкаф, через несколько секунд раздастся короткий звуковой сигнал, чтобы Вы запустили шкаф с помощью "ОК".

#### **Выключение духового шкафа**

Когда блюдо будет готово, выключите главный выключатель .

#### **Изменение установки**


Температуру, режим гриля или вид нагрева можно изменить в любое время. Подтвердите изменение с помощью "ОК".


#### **Система контроля за**

Система контроля за нагревом позволяет проследить за повышением температуры в духовом шкафу. Когда все ячейки заполнены, значит, настал оптимальный момент для помещения продуктов в духовой шкаф.

При использовании функции поджаривания на гриле и размораживания (20 °C) контроль за нагревом не предусмотрен.

Во время предварительного разогрева можно увидеть:

- приблизительную температуру в духовом шкафу, нажав клавишу "Информация" .

- приблизительное время до достижения заданной температуры в духовом шкафу, нажав клавишу "Информация"  два раза.

Значение времени, появляющееся на панели дисплея, будет точным, если разогрев духового шкафа происходит без помещения в него продуктов.

При зажаривании продуктов на гриле подобная информация недоступна.

---

## Индикатор остаточного тепла

### Использование остаточного тепла

При выключении духового шкафа на индикаторе контроля за нагревом выводится температура остаточного тепла в духовом шкафу. Если все поля заполнены, температура в духовом шкафу составляет ок. 270 °C.

Когда температура опускается до 60 °C, индикатор контроля за нагревом гаснет.

С помощью остаточного тепла вы можете поддерживать блюда в нагретом состоянии.






Для блюд с большим временем приготовления Вы можете выключать духовой шкаф на 5-10 минут раньше. Блюдо дойдет до готовности за счет остаточного тепла, а Вы сэкономите электроэнергию.

---


## Быстрый нагрев


В режиме быстрого нагрева шкаф нагревается до нужной температуры особенно быстро.

Используйте режим быстрого нагрева для работы с температурами выше 100 °C. Лучшее всего подходит для видов нагрева:

- Верхний и нижний жар 
- Интенсивный жар 
- Горячий воздух 
- Горячий воздух интенсивный 
- Гриль с конвекцией 

Для достижения оптимального результата при приготовлении ставьте блюдо в духовой шкаф только после завершения быстрого нагрева.

1. Установите вид нагрева и температуру.
2. Прикоснитесь к символу "Режим быстрого нагрева" .
3. Запустите духовой шкаф с помощью "ОК".

На индикаторе температуры горит символ . Духовой шкаф нагревается. Поля индикатора контроля за нагревом будут заполняться.

## **Быстрый нагрев завершен**

Раздается сигнал. Символ »»»» на индикаторе гаснет. Теперь Вы можете поставить блюдо в духовой шкаф.

## **Прекращение быстрого нагрева**

Коротко нажмите кнопку »»»». Символ »»»» на индикаторе гаснет.

## **Указания**

Быстрый нагрев не работает, если установленная температура ниже 100 °С. Если температура в духовом шкафу немного ниже, чем установленная, "Быстрый нагрев" не требуется. Он не включается.

При изменении вида нагрева режим быстрого нагрева прерывается.


Во время нагрева можно получить следующую информацию:

- текущая температура (однократным нажатием кнопки информации *i*).
- время до достижения заданной температуры (двукратным нажатием кнопки *i*).

Температура появится на экране индикатора на несколько секунд.

---



# **Установка функций времени**


Ваш духовой шкаф имеет различные функции времени. Кнопкой  вызовите меню и переключайтесь между различными функциями. При этом на индикаторе будут подсвечиваться соответствующие символы. Выбранную функцию времени Вы можете изменять при помощи кнопок **+** или **-**.

---


## **Звуковой таймер**

Работа звукового таймера не зависит от других функций духового шкафа. Сигнал таймера можно легко распознать. Таким образом можно на слух различить, закончилось ли заданное таймеру время или произошло автоматическое отключение духового шкафа (окончилось запрограммированное время приготовления блюда).



1. Прикасайтесь к кнопке "Часы"  до тех пор, пока на дисплее не замигает символ "Таймер" .
2. Установите время таймера с помощью поля "Плюс" + или "Минус" -.  
Поле "Плюс" + предлагаемое значение 10 мин.  
Поле "Минус" - предлагаемое значение 5 мин.
3. Запустите таймер с помощью "ОК".

Через несколько секунд на экране появляется заданное время. Звуковой таймер начинает обратный отсчет времени. На индикаторной панели появляется символ  и показывается оставшееся время.

### **По истечении заданного времени**

Раздается сигнал. Прикоснитесь к символу "Часы" . Индикатор таймера погаснет.


### **Изменение заданного таймеру времени**

Прикоснитесь к символу "Часы" . Символ  мигает.

Изменить значение времени можно при помощи полей "Плюс" + или "Минус" -.




Запустите таймер с помощью "ОК".

### **Отмена заданного таймеру времени**

Если Вы выключаете главный выключатель, установленный таймер продолжает отсчет. Прикоснитесь к символу "Часы" . С помощью поля "Минус" - установите время 0:00. Подтвердите кнопкой "ОК". На дисплее снова появляется индикация времени суток.

### **Просмотр заданного времени**

При одновременном использовании нескольких видов функции таймера на индикаторной панели загорятся соответствующие символы. На первом плане идет отсчет времени, заданного звуковому таймеру.

Вызов продолжительности  $I \rightarrow J$ , времени окончания  $\rightarrow J$  или времени суток : Прикасайтесь к символу "Часы"  до тех пор, пока на дисплее не появится символ "Продолжительность"  $I \rightarrow J$ , "Окончание"  $\rightarrow J$  или "Время суток" .

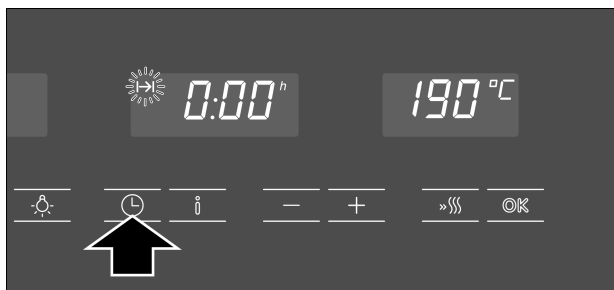
Вызываемое значение на несколько секунд появляется на индикаторе.

## Время приготовления

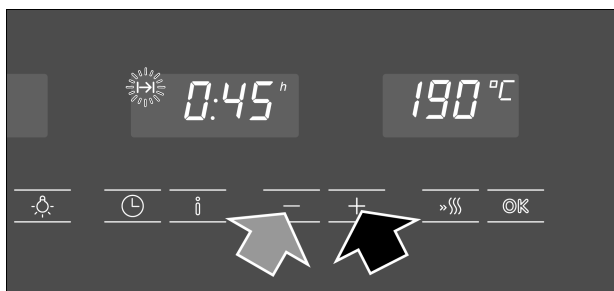
Вы можете установить время приготовления блюда в духовом шкафу. По истечении установленного времени духовой шкаф автоматически выключается. Для выключения шкафа вам не нужно прерывать другую работу. Нежелательного превышения времени приготовления не происходит.

Пример на рисунке: Время приготовления 45 минут.

1. Включите главный выключатель ①. На индикаторе появляется символ □.
2. С помощью стрелок вниз ∨ или вверх ∧ можно установить вид нагрева духового шкафа.
3. Установите требуемую температуру или режим гриля с помощью поля "Плюс" + или "Минус" -.
4. Прикасайтесь к кнопке "Часы" ⌚ до тех пор, пока на дисплее не замигает символ "Таймер" ⌚. На дисплее высвечивается 0:00.



5. Установите время приготовления кнопками + или -.  
Кнопка +, предлагаемое значение = 30 минут  
Кнопка -, предлагаемое значение = 10 минут



## 6. Запустите духовой шкаф с помощью "ОК".

Через несколько секунд духовой шкаф начинает работать. На дисплее загорится символ I→I и начнется обратный отсчет времени приготовления.

### Время приготовления закончилось

Раздается звуковой сигнал. Нагрев духового шкафа прекращается. На дисплее появляется 0:00. Прикасайтесь к символу "Часы" ⊖ до тех пор, пока на дисплее не замигает символ "Продолжительность" I→I. Вы можете установить новое время приготовления кнопками + или -. Подтвердите изменение с помощью "ОК".

### Изменение времени приготовления

Прикасайтесь к символу "Часы" ⊖ до тех пор, пока на дисплее не замигает символ "Продолжительность" I→I. Измените время приготовления кнопками + или -. Подтвердите кнопкой "ОК". Через несколько секунд установка будет принята.

### Сброс времени приготовления

Прикасайтесь к символу "Часы" ⊖ до тех пор, пока на дисплее не замигает символ "Продолжительность" I→I. Сброс времени приготовления на 00:00 можно выполнить кнопкой -. Подтвердите кнопкой "ОК". Время приготовления сброшено.

### Запрос установок времени

Вызов продолжительности I→I, времени окончания →I или времени суток ⊖: Прикасайтесь к символу "Часы" ⊖ до тех пор, пока на дисплее не появится символ "Продолжительность" I→I, "Окончание" →I или "Время суток" ⊖. Вызываемое значение на несколько секунд появляется на индикаторе.








## Время окончания

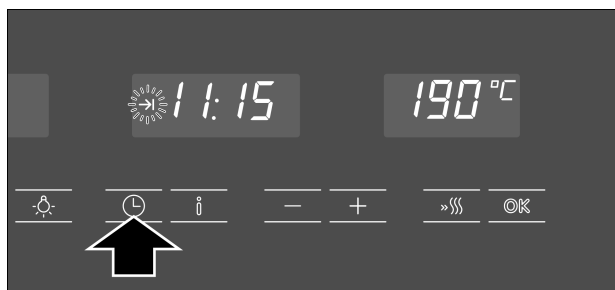
Вы можете отложить начало приготовления блюда, указав время, к которому блюдо должно быть готово. Духовой шкаф автоматически включится, блюдо будет готово к указанному времени.

Продукты можно поставить в духовой шкаф, например, утром, с тем чтобы блюдо было готово днем.

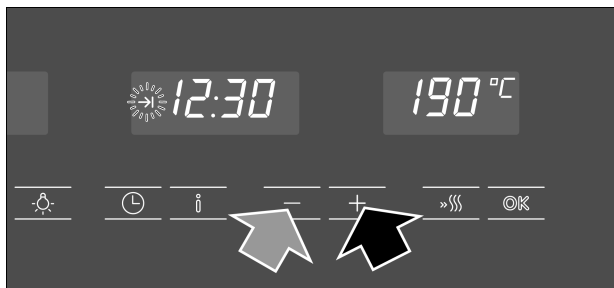
Следите за тем, чтобы продукты не оставались в духовом шкафу слишком долго и не портились.

Пример на рисунке: Сейчас 10:30, время приготовления 45 минут, блюдо в духовом шкафу должно быть готово к 12:30.

1. Включите главный выключатель ①. На индикаторе появляется символ .
2. С помощью стрелок вниз  или вверх  можно установить вид нагрева духового шкафа.
3. Установите требуемую температуру или режим гриля с помощью поля "Плюс" + или "Минус" -.
4. Прикасайтесь к кнопке "Часы"  до тех пор, пока на дисплее не замигает символ "Таймер" . На дисплее высвечивается 0:00.
5. Установите время приготовления кнопками + или -.
6. Прикоснитесь к символу "Часы" . Символ "Окончание"  мигает. На индикаторе Вы видите время, когда блюдо должно быть готово.





7. С помощью поля "Плюс" + установите время окончания на более позднее.










8. Запустите духовой шкаф с помощью "OK".

Через несколько секунд установка будет принята, духовой шкаф перейдет в режим ожидания.

Раздается звуковой сигнал. Нагрев духового шкафа прекращается. На дисплее появляется 0:00. Прикасайтесь к кнопке "Часы"  до тех пор, пока на дисплее не замигает символ "Таймер" . Вы можете установить новое время приготовления кнопками + или -. Подтвердите изменение с помощью "OK".

Измените время окончания кнопками + или -. Через несколько секунд установка будет принята. Нельзя изменять время окончания, если время приготовления уже отсчитывается. Результат приготовления может оказаться непредсказуемым.

Сброс времени приготовления на 00:00 можно выполнить кнопкой -. Подтвердите кнопкой "OK". Через несколько секунд установка будет принята. Время приготовления сброшено.

Вызов продолжительности , времени окончания  или времени суток : Прикасайтесь к символу "Часы"  до тех пор, пока на дисплее не появится символ "Продолжительность" , "Окончание"  или "Время суток" .

Вызываемое значение на несколько секунд появляется на индикаторе.

## Время приготовления закончилось

## Изменение времени приготовления

## Сброс времени приготовления

## Запрос установок времени

---

## Время суток

После первого подключения прибора или после восстановления питания на дисплее загораются символ ☹ и три нуля. Установите время суток.

1. Прикоснитесь к символу "Часы" ☹.  
На дисплее высвечивается время 12:00 часов.
2. Установите время суток с помощью поля "Плюс" + или "Минус" -.
3. Подтвердите кнопкой "ок".

Через несколько секунд установленное время суток принимается.

Духовой шкаф должен быть выключен.

1. Прикасайтесь к символу "Часы" ☹ до тех пор, пока на дисплее не замигает символ "Продолжительность" ☹.
2. Измените время суток кнопками + и -.
3. Подтвердите кнопкой "ОК".

Через несколько секунд установленное время суток принимается.

## Скрыть время суток

Вы можете так настроить показ времени суток, что его будет видно только во время работы прибора. Как это сделать, описано в разделе *Изменение базовых установок*.

---

# Программа автоматического приготовления блюд

Вы можете легко приготовить блюда по нашим рецептам, пользуясь программой автоматического приготовления.

Существует 14 программ. Каждая из них соответствует конкретному рецепту (сборник рецептов прилагается).

Вам необходимо лишь выбрать нужный Вам рецепт, посмотреть, какой номер программы ему соответствует (например, P02), взвесить исходные продукты и поместить их в духовку.

## Примечание

При приготовлении блюд с использованием данной функции необходимо принимать во внимание все условия, изложенные в прилагаемом сборнике рецептов. Программы автоматического приготовления нельзя использовать для приготовления блюд по рецептам, не включенным в данный сборник.

---

## Как долго будет готовиться блюдо?

Если Вы хотите узнать, как долго будет готовиться блюдо, выполните настройку, как описано в пунктах 1-4. На индикаторе появляется продолжительность.



Отмена выполнения программы: измените вид нагрева или выключите главный выключатель ①.

---

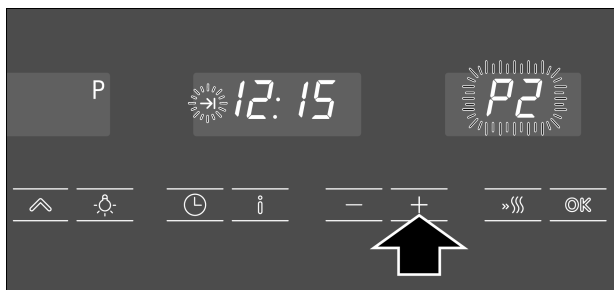
## Установите

Выберите подходящую программу по таблице для жарения.

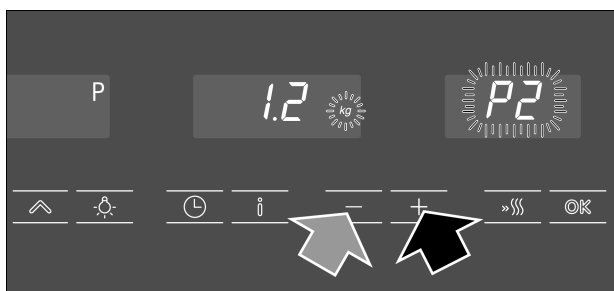
Пример: Ростбиф прожаренный, 1,2 кг,  
Программа P2.

1. Включите главный выключатель ①. На индикаторе появляется символ .
2. С помощью стрелок вверх  или вниз  выберите вид нагрева "Приготовление блюд по программам".  
На дисплее появится "P".

3. При помощи поля "+" установите номер необходимой программы.



4. Подтвердите кнопкой "OK".  
На индикаторе времени появляется предлагаемое значение веса.
5. При помощи полей "+" или "-" установите вес.



6. Подтвердите кнопкой "OK".
7. Запустите духовой шкаф с помощью "OK".

**Время приготовления истекло**

Раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. Когда Вы выключаете главный выключатель ①, время суток появляется снова.

**Отмена выполнения программы**

Измените вид нагрева или выключите главный выключатель ①.

---

# Блокировка для безопасности детей

Чтобы дети не смогли случайно включить духовой шкаф, он оборудован блокировкой для безопасности детей.

Духовой шкаф не будет реагировать на установки. Таймер и время суток Вы можете устанавливать и при включенной блокировке для безопасности детей.

Если вид нагрева и температура или режим гриля уже установлены, блокировка для безопасности детей прервет нагрев.

## Включение блокировки для безопасности детей

Не должна быть установлена время приготовления или окончания.

Прикоснитесь к кнопке ОК прим. на 4 секунды.

На индикаторе появляется символ .

Блокировка для безопасности детей включена.

## Выключение блокировки для безопасности детей

Прикоснитесь к кнопке ОК прим. на 4 секунды.

На индикаторе погаснет символ .


Блокировка для безопасности детей выключена.

---

# Автоматическое ограничение времени

Если Вы забыли выключить духовой шкаф, активизируется функция Автоматического ограничения времени. Работа духового шкафа прекращается. Через какое время это произойдет, зависит от установленной температуры или режима гриля.

Если духовой шкаф больше не нагревается, на индикаторе температуры появляется 5. Если нагрев прерывается, раздается сигнал.

Нагрев прерывается, пока Вы не выключите главный выключатель . Символ 5 гаснет. Теперь Вы можете снова включить духовой шкаф.

## Отмена автоматического ограничения времени

Введите продолжительность, тогда духовой шкаф будет отключаться к указанному времени. Ограничение времени отменено.

# Изменение базовых настроек

Данный духовой шкаф имеет ряд базовых настроек. Эти настройки можно менять в зависимости от потребностей пользователя.

Базовая настройка	Вариант 1	Вариант 2	Вариант 3
In1 Показ времени	всегда показывать индикатор*	Время суток показывается только во время работы**	–
In 2 Длительность звукового сигнала по окончании заданного времени приготовления и отключении духового шкафа или по окончании времени, заданного звуковому таймеру	прибл. 10 с.	прибл. 2 мин.*	прибл. 5 мин.
In 3 Время ожидания до применения заданных настроек	прибл. 20 с.	прибл. 30 с.*	прибл. 40 с.
In 4 Охлаждающий вентилятор продолжает работать, пока температура в духовом шкафу не опустится до определенного значения	Время работы малое*	Время работы малое	Время работы длительное
In 5 Яркость индикации	малая	малая	большая*
In 6 Звуковой сигнал при пуске	выключен	выключен*	-

\* Начальные настройки производителя

\*\* Исключение: Время суток появляется, пока горит индикатор остаточного тепла.

Ни один режим работы не должен быть установлен.

1. Прикасайтесь к "Инфо" и до тех пор, пока на дисплее не появится **In 1**.  
На индикаторной панели появится текущая базовая настройка показа времени, например, In1, если установлен Вариант 1.  
И помощью "Инфо" и Вы можете просмотреть все уровни установки и изменить их с помощью полей "Плюс" + или "Минус" -.
2. Измените базовую настройку с помощью кнопок + и -.
3. В самом конце подтвердите изменения с помощью "ОК".

Все базовые настройки при этом сохраняются.

Базовые настройки можно повторно изменить в любое время.

---

## Уход и очистка

### Советы и предостережения

Ваш духовой шкаф надолго сохранит свой блестящий вид и будет безупречно работать при наличии соответствующего ухода и очистки. Далее описано, как чистить духовой шкаф и ухаживать за ним.

На передней панели духового шкафа могут появиться различные оттенки, связанные с использованием разных материалов: стекла, пластмассы и металла.

Тени на стекле дверцы, которые можно принять за грязь, являются отражением света лампы подсветки духового шкафа.

При достижении очень высоких температур эмаль обгорает. Это может привести к ее небольшому обесцвечиванию. Это нормальное явление, не влияющее на работу духового шкафа.

Края тонких противней нельзя полностью покрыть эмалью, поэтому они могут показаться шершавыми на ощупь, хотя это не влияет на их защиту от коррозии.

## Моющие средства

Примите во внимание указания данной таблицы, чтобы не повредить различные поверхности духового шкафа использованием неподходящего моющего средства.

Нельзя использовать:

- абразивные или кислотные моющие средства,
- металлические или жесткие губки,
- устройства для очистки под давлением или с использованием струи пара.

Перед первым использованием хорошо промойте новые мягкие губки и салфетки для мытья посуды.

### Участок

### Моющие средства

Передняя панель духового шкафа

Горячая вода с небольшим количеством мыла: Очистить салфеткой и вытереть насухо мягкой тряпочкой.

Нержавеющая сталь

Горячая вода с небольшим количеством мыла: Очистить салфеткой и вытереть насухо мягкой тряпочкой. Необходимо сразу удалять пятна от воды, жира, кукурузного крахмала и яичного белка, потому что под ними может идти процесс коррозии металла.

В сервисных центрах и специализированных магазинах можно приобрести специальные средства по уходу за нержавеющей сталью, подходящие для использования на горячих поверхностях. Такие моющие средства следует наносить очень тонкой мягкой тряпочкой.

Стекло

Жидкости для мытья стекол: Очистить с помощью мягкой тряпочки. Никогда не используйте скребок для стекла.

Стекла дверцы

Жидкости для мытья стекол: Очистить с помощью мягкой тряпочки. Никогда не используйте скребок для стекла.

Стекланный колпак лампы подсветки духового шкафа

Горячая вода с небольшим количеством мыла: Очистить с помощью салфетки для мытья посуды.

Прокладка (не снимать)

Горячая вода с небольшим количеством мыла: Очистить с помощью салфетки для мытья посуды. Не тереть.

## Участок

## Моющие средства

Опорные решетки

Горячая вода с небольшим количеством мыла:  
Оставить отмокать, а затем очистить с помощью салфетки для мытья посуды или щетки.

Противни и решетки

Горячая вода с небольшим количеством мыла:  
Оставить отмокать, а затем очистить с помощью салфетки для мытья посуды или щетки.

### **Очистка поверхностей духового шкафа с каталитическим покрытием**

В некоторых духовых шкафах задняя, верхняя или боковые внутренние поверхности могут быть покрыты пористым керамическим покрытием. Такое покрытие впитывает брызги при выпекании и зажаривании продуктов и растворяет их во время работы духового шкафа. Чем выше температура и чем дольше работает духовой шкаф, тем лучше результат.

Если после нескольких использований духового шкафа вся грязь не удалилась, включите функцию автоматической очистки.

#### **Советы и предостережения**

Никогда не используйте абразивные моющие средства. Они царапают и повреждают слой пористого покрытия.

Не обрабатывайте поверхность с керамическим покрытием средством для очистки духовых шкафов.

Если средство для очистки духовых шкафов случайно попадет на такую поверхность, сразу удалите его с помощью губки и большого количества воды.

### **Очистка дна духового шкафа и эмалированных стенок**

Используйте салфетку для мытья посуды и горячую воду с небольшим количеством обычного моющего средства или уксуса.

В случае сильных загрязнений воспользуйтесь металлической мочалкой из тонкой проволоки или специальным средством для очистки духовых шкафов. Производите эти операции только при остывшем духовом шкафу.

Не чистите металлической мочалкой или средствами для очистки духовых шкафов самоочищающиеся поверхности.

## Функция "Clean"

Функция "Clean" - это программа восстановления элементов. Если самоочищающиеся элементы духового шкафа сами по себе очищаются недостаточно, эта функция позволяет их восстановить. После этого они будут функционировать нормально.

### Внимание!

Поверхности духового шкафа, которые не обладают способностью к самоочистке, необходимо предварительно тщательно вымыть. В противном случае, на них могут образоваться невыводимые пятна.

### Степень очистки

В зависимости от уровня загрязненности самоочищающихся элементов, можно выбрать разную степень очистки.

Степени очистки:



3 = 1 час 15 минут

2 = 1 час

1 = 45 минут.

### Включение функции

Включите главный выключатель ①.

1. С помощью символа  или  выберите **clean**. На индикаторе температуры появится рекомендуемая степень очистки: 2.

Нажатием + или - можно изменить заданную степень очистки.

2. Запустите программу нажатием ОК. На индикаторе появляется продолжительность программы.

После окончания очистки духовой шкаф выключится автоматически. На экране снова появятся часы.

Керамическое покрытие обновится.

После того, как духовой шкаф остынет, удалите коричневый или белый налет с помощью воды и мягкой губки.

Небольшое изменение цвета покрытия не влияет на эффективность его самоочистки.

## Продление времени очистки

Пока на экране мигает символ clean, время очистки можно продлить.

1. С помощью символа  $\wedge$  или  $\vee$  выберите clean.
2. Несколько раз нажмите на символ часов  $\text{⌚}$ , пока не начнет мигать символ окончания цикла приготовления  $\rightarrow$ .
3. Продлите время очистки нажатием +.
4. Подтвердите Ваш выбор нажатием ОК.

## Когда духовой шкаф остынет

Удалите остатки соли с самоочищающихся элементов с помощью влажной тряпочки.

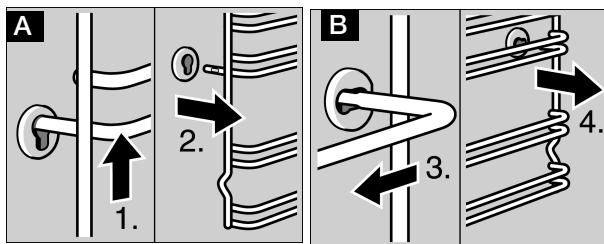
---

## Снятие и установка навесных элементов

Вы можете снять навесные элементы с целью очистки. Духовой шкаф должен быть холодным.

### Снятие навесных элементов

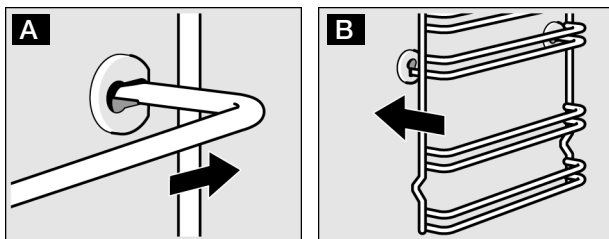
1. Поднимите навесные элементы впереди вверх
2. и снимите их. (Рис. А)
3. После этого оттяните весь комплект навесных элементов вперед
4. и выньте. (Рис. В)



Очистите навесные элементы с помощью мощного средства и мягкой губки. При наличии стойких загрязнений можно использовать щетку.

## Установка навесных элементов

1. Сначала вставьте навесной элемент в заднее гнездо и отожмите немного назад (Рис. А),
2. а затем вставьте в переднее гнездо. (Рис. В)



Навесные элементы взаимозаменяемы. Выемка всегда должна быть снизу.

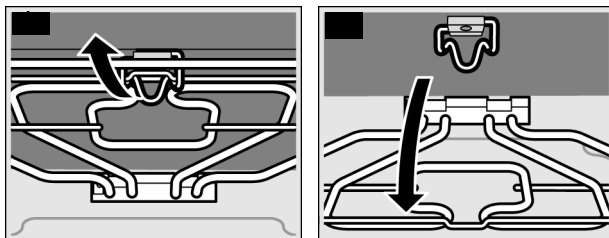
## Отсоединение нагревательного элемента гриля



Для облегчения процесса очистки в некоторых духовых шкафах нагревательный элемент гриля можно опустить.

Существует опасность ожога! Духовой шкаф должен быть холодным.

1. Потяните зажим отсоединяемого нагревательного элемента гриля вперед и вверх до щелчка (рисунок А).
2. Одновременно придерживайте рукой нагревательный элемент гриля и опустите его вниз (рисунок В).



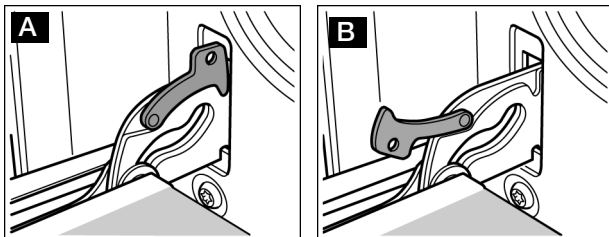
После окончания очистки снова закрепите нагревательный элемент гриля вверх. Нажмите на зажим гриля и вставьте нагревательный элемент на место.

## Снятие и установка дверцы духового шкафа

Для облегчения очистки стекла дверцу духового шкафа можно снять.

Петли дверцы духового шкафа снабжены блокирующим устройством. Когда блокирующее устройство находится в закрытом положении (рисунок А), дверцу снять нельзя.

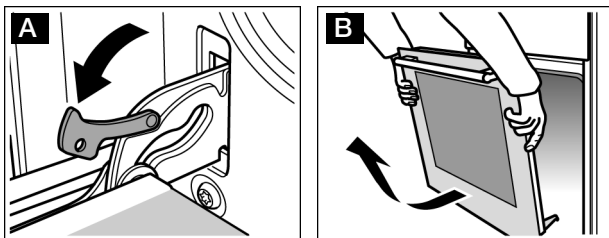
Если поставить блокирующее устройство в открытое положение для снятия дверцы (рисунок В), петли блокируются. В таком положении они не могут внезапно закрыться.



Существует опасность травмы! Если петли не заблокированы с помощью блокирующего устройства, они могут резко закрыться. Следите за тем, чтобы блокирующие устройства всегда были в закрытом состоянии, кроме тех случаев, когда Вам необходимо снять дверцу и открыть для этого блокирующие устройства.

### Снятие дверцы

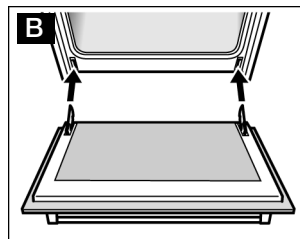
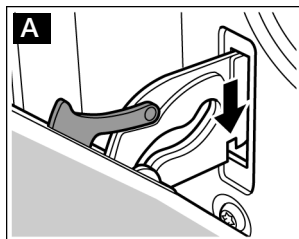
1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Откройте оба блокирующих устройства, расположенных по левую и правую сторону дверцы (рисунок А).
3. Закройте дверцу духового шкафа до упора (рисунок В). Возьмитесь за дверцу обеими руками справа и слева. Закройте ее чуть плотнее и снимите.



## Установка дверцы

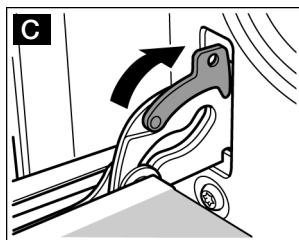
Снова установите дверцу, повторив те же действия в обратном порядке.

1. При установке дверцы следите за тем, чтобы обе петли точно встали в соответствующие пазы (рисунок А).
2. Нижняя прорезь в петлях должна зафиксироваться в пазах с обеих сторон (рисунок В).



Если установка петель произведена неправильно, дверца будет стоять криво.

3. Снова закройте блокирующие устройства (рисунок С).  
Закройте дверцу духового шкафа.



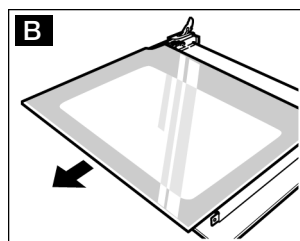
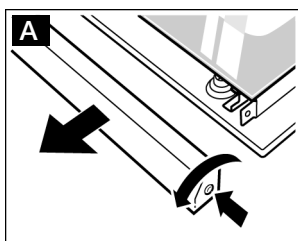
Существует опасность травмы! Не касайтесь петли, если дверца самостоятельно откинулась или петля резко закрылась.  
Свяжитесь с сервисным центром.

# Установка и снятие стекол дверцы

## Снятие стекол

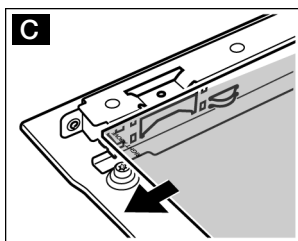
Для облегчения очистки стекол их можно извлечь из дверцы.

1. Снимите дверцу духового шкафа и положите ее на полотенце ручкой вниз.
2. Отвинтите крышку в верхней части дверцы духового шкафа. Для этого ослабьте левый и правый винт (рисунок А).
3. Поднимите верхнее стекло и извлеките его (рисунок В).



В случае дверец с тройным стеклом, необходимо дополнительно:

4. Извлечь стекло (рисунок С).



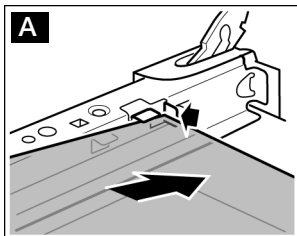
Очистите стекла с помощью средства для мытья стекол и мягкой тряпочки.

Не используйте абразивные или вызывающие коррозию моющие средства, скребки для стекла, жесткие металлические губки, так как это может привести к повреждению стекла.

## Установка стекол

В случае дверец с двойным стеклом, выполните действия 2-4.

1. Вставьте стекло под наклоном в нижнюю часть дверцы (рисунок А). Следите за тем, чтобы надпись "Right above" была справа сверху.



2. Вставьте верхнее стекло под наклоном в нижнюю часть дверцы. Гладкая поверхность стекла должна находиться снаружи.
3. Установите крышку и привинтите ее.
4. Установите дверцу духового шкафа на место.

**Пользуйтесь духовым шкафом после правильной установки стекол.**

# Что делать при неисправности?

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Перед обращением в сервисную службу попробуйте устранить возникшую неисправность самостоятельно, следуя указаниям из таблицы.

## Таблица неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Прибор не работает.	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
	При отключении электроэнергии	Проверьте, горит ли лампа на кухне.
	Прибор заблокирован.	Одновременно прикасайтесь к полям "Плюс" + и "ок" до тех пор, пока на дисплее не погаснет символ "Ключ"  .
Индикация времени мигает.	При отключении электроэнергии	Снова установите время суток.
Духовой шкаф не нагревается.	Дверца духового шкафа закрыта неправильно.	Закройте дверцу духового шкафа.
	Духовой шкаф не запустился.	Прикоснитесь к "ок".
Духовой шкаф не нагревается. На индикаторе температуры появляется квадратик.	Прибор работает в режиме демонстрации.	Выключите предохранитель в блоке предохранителей. Подождите ок. 20 секунд. Снова включите предохранитель. Теперь в течение 2 минут прикасайтесь к символу "Быстрый нагрев", пока квадратик не исчезнет с дисплея.
На индикаторе времени появляется "5".	Духовой шкаф слишком долго работал без изменения установок. Было активизировано автоматическое ограничение времени.	Выключите главный выключатель ①.

<b>Неисправность</b>	<b>Возможная причина</b>	<b>Устранение</b>
На дисплее высвечивается "E01" или "E04".	Термодатчик вышел из строя.	Вызовите специалиста Сервисной службы.
На дисплее высвечивается "E02".	Неправильное подключение к электросети.	Выключите предохранитель в блоке предохранителей и вызовите специалиста, чтобы правильно подключить прибор к сети.
На дисплее высвечивается "E03".	Электроника перегрелась.	Охлаждающий вентилятор работает. После охлаждения индикация "E03" исчезает, и духовой шкаф продолжает нагреваться.
На дисплее высвечивается "E05".	Ошибка передачи информации	Выключите предохранитель в блоке предохранителей, подождите ок 20 секунд и снова включите. Заново установите время суток. Если это ошибка появляется часто, вызовите специалиста Сервисной службы.
На дисплее высвечивается "E10".	Ошибка данных	Выключите предохранитель в блоке предохранителей, подождите ок 20 секунд и снова включите. Заново установите время суток. Если это ошибка появляется часто, вызовите специалиста Сервисной службы.
На дисплее высвечивается "E11".	Слишком долго прикасались к какому-либо полю.	Прикоснитесь ко всем кнопкам управления по отдельности. Если сообщение об ошибке продолжает мигать, обратитесь в сервисную службу.
На дисплее высвечивается "E15".	Духовой шкаф слишком сильно нагрелся.	Дайте духовому шкафу остыть, а затем им снова можно пользоваться. Если это ошибка появляется часто, вызовите специалиста Сервисной службы.



**Опасность удара током!**

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы должны выполняться только специалистами Сервисной службы, прошедшими специальное обучение.

---

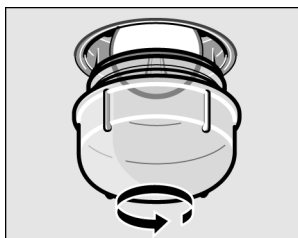
## Замена лампы на верхней панели духового шкафа

Если лампа духового шкафа вышла из строя, ее следует заменить. Устойчивые к воздействию температуры запасные лампы можно приобрести в сервисном центре или в специализированных магазинах.

Используйте только такие лампы.



1. Существует опасность удара током!  
Отключите электроприбор от электросети.  
Убедитесь в том, что он полностью отключен.
2. Положите на дно холодного духового шкафа кухонное полотенце, чтобы избежать возможных повреждений.
3. Снимите защитный стеклянный колпак, повернув его влево.



4. Замените лампу на другую лампу подобного класса.
5. Снова закрутите стеклянный колпак.
6. Уберите из духового шкафа полотенце и снова подключите электроприбор к электросети.

---

## Защитный колпак лампы

Если защитный колпак лампы поврежден, его следует заменить.

Защитные колпаки можно приобрести в сервисном центре. Сообщите при этом серийный и заводской номер своего электроприбора.

---

# Сервисный центр

Наш сервисный центр к Вашим услугам. Здесь Вы можете отремонтировать Ваш электроприбор, приобрести дополнительное оборудование или запчасти к нему и обратиться с любым вопросом о наших товарах и услугах.

Данные нашего сервисного центра Вы найдете в прилагаемой документации.

## Серийный номер и заводской номер

Если Вам необходимо связаться с сервисным центром по поводу технического обслуживания прибора, сообщите серийный номер (E) и заводской номер (FD) Вашего электроприбора. Табличка с характеристиками, где указаны эти номера, находится на правой боковой стороне дверцы духового шкафа.

Чтобы упростить ситуацию в момент возникновения проблем, рекомендуем записать данные Вашего электроприбора и номер телефона сервисного центра в следующем разделе.

Серийный номер (E):	Заводской номер (FD):
---------------------	-----------------------

Сервисный центр ☎
-------------------

---

# Советы по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

В данном разделе Вы найдете советы о том, как сэкономить электроэнергию в процессе выпекания и запекания, а также о том, каким образом следует поступить с отработавшим электроприбором.

---

## Экономия электроэнергии

Включайте духовой шкаф для предварительного нагрева, только если это указано в рецепте или в таблицах приготовления блюд.

Используйте темные формы для выпечки, окрашенные в черный цвет или покрытые черной эмалью. Они лучше поглощают тепло.

Во время выпекания, запекания или приготовления блюд как можно реже открывайте дверцу духового шкафа.

Если Вы печете несколько пирогов, лучше ставить их в духовой шкаф сразу один за другим. После выпекания первого пирога духовой шкаф будет горячим. Благодаря этому время выпекания второго пирога сократится. Вы также можете поставить в духовой шкаф одновременно две прямоугольные формы.

При приготовлении блюд, которые должны находиться в духовом шкафу длительное время, Вы можете выключить духовой шкаф за 10 минут до окончания времени по рецепту и довести блюдо до готовности, используя остаточное тепло духового шкафа.

---

## Утилизация отходов с учетом требований охраны окружающей среды



Утилизируйте упаковку так, чтобы не нанести вред окружающей среде.

Данный прибор помечен в соответствии с Директивой об отходах от электрических и электронных приборов WEEE 2002/96/CE. Данная директива регламентирует процесс утилизации и вторичного использования отработавших электроприборов на территории всего Европейского Союза.

---

## Таблицы и рекомендации

Здесь Вы найдете перечень разных блюд и настройки духового шкафа для их приготовления. Можно также узнать, какими противнями и решетками пользоваться и на каком уровне их нужно устанавливать. Кроме того, здесь можно найти рекомендации по выбору посуды и приготовлению блюд и небольшие советы на случай, если что-то не получилось.

Если Вы хотите приготовить какое-то другое блюдо, Вы можете ориентироваться на похожее блюдо из данной таблицы.

---

## Пироги и выпечка

### Формы для выпечки

Больше всего подходят металлические формы темного цвета. При выпекании в светлых формах с тонкими стенками или в стеклянных формах следует использовать режим конвекции. Тем не менее, даже в этом случае время приготовления блюда затягивается, и пирог как следует не подрумянится.

Всегда ставьте форму на решетку.

Если Вы хотите одновременно поставить в духовой шкаф три прямоугольных формы, установите их на решетку или противень по диагонали.

## Таблицы





Приведенные ниже рекомендации рассчитаны на помещение продуктов в холодный духовой шкаф. Таким образом экономится электроэнергия. Если Вы предварительно нагреваете духовой шкаф, указанное здесь время запекания сократится на 5-10 минут.

В таблицах можно увидеть режим нагрева, который больше всего подходит для каждого вида пирогов или печенья.

Температура и время выпекания зависят от количества и консистенции теста. Поэтому в таблицах всегда указывается промежуток времени. Для начала ориентируйтесь на меньшее время. При выпекании на более низкой температуре получается более ровная золотистая корочка. При необходимости, в следующий раз Вы сможете повысить температуру.







В разделе "Практические советы по выпеканию", приведенном после таблиц, дается дополнительная информация.

Пироги, выпекаемые в формах	Форма на решетке	Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время выпекания, мин.
Пироги из простого бездрожжевого теста	Высокая форма/венчик/прямоугольная форма	2		170–190	50–60
	3 прямоугольных формы*	2+3		150–170	70–100
Пироги из сдобного бездрожжевого теста (например, кекс)	Высокая форма/венчик/прямоугольная форма	2		150–170	60–70
	3 прямоугольных формы*	2+3		140–160	70–100
Корж с бортиком из песочного теста	Разъемная форма	1		170–190	25–35
Корж для торта из бездрожжевого теста	Форма для коржей фруктового торта	2		150–170	20–30

<b>Пироги, выпекаемые в формах</b>	<b>Форма на решетке</b>	<b>Высота</b>	<b>Режим нагрева</b>	<b>Температура, °C</b>	<b>Время выпекания, мин.</b>
Бисквитный торт	Разъемная форма	2		160–180	30–40
Фруктовый или творожный пирог, песочное тесто**	Разъемная форма из темного металла	1		170–190	70–90
Фруктовый пирог, сдобное бездрожжевое тесто	Разъемная форма/высокая форма	2		160–180	50–60
Пикантные пироги** (например, луковый пирог)	Разъемная форма	1		180–200	50–60





\* Обратите внимание на положение прямоугольной формы. Дополнительные решетки можно приобрести в специализированных магазинах в качестве дополнительного оборудования.

\*\* Оставьте готовые пироги в духовом шкафу примерно на 20 минут.

<b>Пироги на противне</b>		<b>Высота</b>	<b>Режим нагрева</b>	<b>Температура, °C</b>	<b>Время выпекания, мин.</b>
Бездрожжевое или дрожжевое тесто с сухой начинкой (например, фигурные пироги)	Противень	2		170–190	20–30
	2 эмалированных противня*	2+4		150–170	35–45
Бездрожжевое или дрожжевое тесто с сочной (фруктовой) начинкой	Противень	3		170–190	40–50
	2 эмалированных противня*	2+4		150–170	50–60
Рулет (предварительный нагрев)	Противень	3		170–190	15–20
Плетенка из 500 г муки	Противень	2		170–190	30–40

<b>Пироги на противне</b>		<b>Высота</b>	<b>Режим нагрева</b>	<b>Температура, °C</b>	<b>Время выпекания, мин.</b>
Булка из 500 г муки	Эмалированный противень	3		160–180	60–70
Булочки из 1 кг муки	Эмалированный противень	3		150–170	90–100
Сладкий пирог из слоеного теста	Эмалированный противень	2		180–200	55–65
Пиццы	Противень	2		220–240	25–35
	2 эмалированных противня*	2+4		180–200	40–50

\* При выпекании на двух уровнях всегда устанавливайте глубокий эмалированный противень на верхний уровень, а плоский эмалированный противень - на нижний.

<b>Хлеб и хлебобулочные изделия</b>		<b>Высота</b>	<b>Режим нагрева</b>	<b>Температура, °C</b>	<b>Время выпекания, мин.</b>
Хлеб из дрожжевого теста с 1,2 кг муки* (предварительный нагрев)	Эмалированный противень	2		270	8
				200	35–45
Хлеб из теста на закваске с 1,2 кг муки* (предварительный нагрев)	Эмалированный противень	2		270 200	8 40–50
Мелкие хлебобулочные изделия, напр., булочки (предварительный нагрев)	Противень 2 эмалированных противня**	3 2+4	 	180–200	15–20
				160–180	20–30

\* Никогда не лейте воду прямо на дно горячего духового шкафа.

\*\* При выпекании на двух уровнях всегда устанавливайте глубокий эмалированный противень на верхний уровень, а плоский эмалированный противень - на нижний.

Мелкая выпечка		Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время выпекания, мин.
Печенье	Противень 2 эмалированных противня*	3		150–170	10–20
		2+4		130–150	25–35
Безе	Противень	3		80–100	100–150
Пончики	Противень	2		200–220	30–40
Миндальное печенье	Противень 2 эмалированных противня*	3		100–120	30–40
		2+4		100–120	35–45
Слоеная выпечка	Противень 2 эмалированных противня*	3		190–210	20–30
		2+4		190–210	30–40

\* При выпекании на двух уровнях всегда устанавливайте глубокий эмалированный противень на верхний уровень, а плоский эмалированный противень - на нижний.

## Практические советы по выпеканию

**Если Вы хотите приготовить блюдо по своему рецепту.**

Ориентируйтесь на похожее блюдо, включенное в таблицу.

**Как узнать, готов ли пирог из бездрожжевого теста.**

Приблизительно за 10 минут до окончания времени выпекания, указанного в рецепте, проткните пирог в самой высокой точке тонкой деревянной палочкой. Если на палочке не останется следов теста, пирог готов.

**Пирог получился плоским.**



В следующий раз используйте меньше жидкости или задайте температуру выпекания на 10 градусов ниже. Следуйте указанному в рецепте времени, отведенному на взбивание теста.

**Пирог хорошо поднялся в середине, но остался низким по краям.**

Не смазывайте форму. Когда пирог будет готов, осторожно извлеките его из формы с помощью ножа.

**Пирог слишком подрумянился сверху.**

Поставьте пирог в духовой шкаф на более низкий уровень, установите более низкую температуру выпекания и выпекайте пирог чуть дольше.

<b>Пирог вышел слишком сухим.</b>	Проткните готовый пирог палочкой в нескольких местах. Сбрызните его фруктовым соком или каким-нибудь алкогольным напитком. В следующий раз установите температуру выпекания на 10 градусов выше и сократите время выпекания.
<b>Хлеб или выпечка (например, творожный пирог) получились красивыми, но внутри не пропеклись (получились влажные, с мокрыми участками).</b>	В следующий раз используйте меньше жидкости и подержите Ваше блюдо в духовом шкафу немного подольше при более низкой температуре. В случае пирогов с сочной начинкой, сначала запеките корж основания. Затем посыпьте этот корж колотым миндалем или панировочными сухарями и только потом выложите начинку. Следуйте указаниям рецепта и рекомендованному времени выпекания.
<b>Печенье подрумянилось неровно.</b>	Установите более низкую температуру, так печенье подрумянится ровнее. Выпекайте самые нежные виды печенья в один уровень в режиме верхнего и нижнего жара  . Выступающая над противнем бумага для выпечки может также влиять на циркуляцию воздуха. Всегда обрезайте бумагу по размеру противня.
<b>При выпекании на двух уровнях на верхнем противне печенье зарумянилось больше, чем на нижнем.</b>	При выпекании на разных уровнях всегда пользуйтесь режимом конвекции  . Если Вы ставите несколько противней для одновременного выпекания, это не значит, что они будут готовы одновременно.
<b>При выпекании пирогов с сочной начинкой образуется водяной конденсат.</b>	При выпекании может образовываться водяной пар. Часть этого пара выходит через отверстие в дверце духового шкафа и может сконденсироваться на панели управления или на лицевых панелях находящейся поблизости мебели в виде капель воды. С точки зрения физики, это нормальное явление.

## Мясо, птица, рыба

### Посуда

Можно использовать любую жаропрочную посуду. Всегда устанавливайте посуду по центру решетки. Горячую стеклянную посуду следует ставить на сухое кухонное полотенце. Если поставить ее на влажное или холодное основание, стекло может лопнуть.

## **Практические советы по зажариванию**

Результат зажаривания зависит от вида и качества используемого мяса.

В случае зажаривания постного мяса следует добавить в посуду 2-3 столовые ложки жидкости. В случае приготовления мясного жаркого необходимо добавить 8-10 столовых ложек жидкости, в зависимости от размера куска мяса.

По истечении половины времени приготовления куски мяса необходимо перевернуть.

Когда мясо готово, его следует оставить на 10 минут в отключенном духовом шкафу с закрытой дверцей. Таким образом сок в мясе распределится более равномерно.

## **Практические советы для зажаривания на гриле**

При зажаривании различных блюд на гриле всегда держите дверцу духового шкафа закрытой.

Куски мяса, предназначенные для зажаривания на гриле, по мере возможности, должны иметь одинаковую толщину. Для того, чтобы мясо равномерно подрумянилось и осталось сочным, минимальная толщина кусков должна составлять 2-3 см. Солить бифштексы и заправлять их специями следует уже после зажаривания.

Уложите куски мяса прямо на решетку. Если Вы хотите зажарить один кусок мяса, положите его на центральную часть решетки. Так оно лучше зажарится.

Дополнительно установите эмалированный противень на уровень 1. Туда будет стекать мясной сок, и духовой шкаф не загрязнится.






По истечении двух третей указанного времени мясо необходимо перевернуть.

Нагревательный элемент гриля включается и отключается автоматически. Это нормальное явление. Частота его включения зависит от заданной степени нагрева.

## Мясо

Приведенные ниже данные получены при помещении продуктов в холодный духовой шкаф. Указанное в таблице время является исключительно ориентировочным и может варьироваться в зависимости от качества и типа мяса.

Мясо	Вес	Посуда	Высота	Режим нагрева	Темпера тура, °С, степень нагрева гриля	Время, мин.
Жаркое из мяса быка (напр., реберная часть)	1 кг	закрытая	2		200–220	80
	1,5 кг		2		190–210	100
	2 кг		2		180–200	120
Филейная часть говядины	1 кг	открытая	2		210–230	70
	1,5 кг		2		200–220	80
	2 кг		2		190–210	90
Мало прожаренный ростбиф*	1 кг	открытая	1		210–230	40
Хорошо прожаренные бифштексы		Решетка***	5		3	20
		Решетка***	5		3	15
Мало прожаренные бифштексы		открытая	1		190–210	100
			1		180–200	140
			1		170–190	160
Свинина без наружного слоя сала (напр., шейная часть)	1 кг	открытая	1		190–210	100
	1,5 кг		1		180–200	140
	2 кг		1		170–190	160
Свинина с наружным слоем сала** (напр., спинная часть, окорок)	1 кг	открытая	1		180–200	120
	1,5 кг		1		170–190	150
	2 кг		1		160–180	180
Копченая реберная часть свинины на кости	1 кг	закрытая	2		210–230	70

Мясо	Вес	Посуда	Высота	Режим нагрева	Температура, °С, степень нагрева гриля	Время, мин.
Жаркое из мясного фарша	750 г	открытая	1		170–190	70
Колбаски	прибл. 750 г	Решетка***	4		3	15
Жаркое из телятины	1 кг 2 кг	открытая	2 2	 	190–210 170–190	100 120
Баранья ножка без кости	1,5 кг	открытая	1		150–170	120

\* По истечении половины указанного времени ростбиф нужно перевернуть. По окончании приготовления заверните его в фольгу и оставьте в духовом шкафу на 10 минут.

\*\* Надрежьте наружный слой сала в нескольких местах. Если Вы собираетесь переворачивать мясо, сначала уложите его в посуду салом вниз.

\*\*\* Поставьте эмалированный противень на уровень 1.

## Птица

Приведенные ниже данные получены при помещении продуктов в холодный духовой шкаф.

Указанный в таблице вес относится к подготовленной к зажариванию и не фаршированной птице.

Если Вы зажариваете мясо на гриле прямо на решетке, установите эмалированный противень на уровень 1.

При зажаривании уток или гусей несколько раз проткните кожу птицы под крыльями: таким образом жир сможет свободно вытекать наружу.

По истечении двух третей указанного времени приготовления необходимо полностью перевернуть птицу.

Если по окончании времени приготовления Вы смажете птицу сливочным маслом, водой с солью или апельсиновым соком, на ее мясе образуется аппетитная и хрустящая золотистая корочка.

Птица	Вес	Посуда	Высота	Режим нагрев а	Темпера тура, °С	Время, мин.
Половинки цыпленка, 1-4 штуки	400 г каждая	Решетка	2		200–220	40–50
Разделанная курица	куски весом 250 г каждый	Решетка	2		200–220	30–40
Целая курица, 1-4 штуки	1 кг каждая	Решетка	2		190–210	50–80
Утка	1,7 кг	Решетка	2		170–190	90–100
Гусь	3 кг	Решетка	2		150–170	110–130
Молодая индейка	3 кг	Решетка	2		170–190	80–100
2 ножки индейки	800 г каждая	Решетка	2		180–200	90–110

## Рыба

Приведенные ниже данные получены при помещении продуктов в холодный духовой шкаф.

Рыба	Вес	Посуда	Высота	Режим нагрева	Температ ура, °С, степень нагрева гриля	Время, мин.
Рыба на гриле	300 г	Решетка*	3		2	20–25
	1 кг		2		180–200	45–50
	1,5 кг		2		170–190	50–60
Куски рыбы	300 г каждый	Решетка*	4		2	20–25

\* Поставьте эмалированный противень на уровень 1.

---

## **Практические советы по зажариванию и использованию гриля**

---

**В таблице с данными нет информации о весе того вида продуктов, который Вы хотите жарить.**

Задайте время в соответствии с самым похожим продуктом наименьшего веса, а затем продлевайте время приготовления по мере необходимости.

---

**Каким образом можно проверить, готово ли блюдо?**

Используйте термометр для мяса (он имеется в продаже в специализированных магазинах) или выполните "проверку ложкой". Надавите на жариваемый продукт ложкой. Если мясо не поддается под нажимом ложки, оно готово; если поддается, оно должно еще немного постоять в духовом шкафу.

---

**Мясо получилось слишком темным, и корочка в некоторых местах подгорела.**

Проверьте, правильно ли был выбран уровень установки решетки и заданная температура.

---

**Мясо выглядит хорошо, но подливка подгорела.**

В следующий раз используйте посуду меньшего размера или добавьте побольше воды.

---

**Мясо выглядит хорошо, но подливка не подрумянилась и кажется водянистой.**

В следующий раз используйте посуду большего размера или добавьте поменьше воды.

---

**При приготовлении подливки образуется водяной пар.**

Большая часть этого пара выходит через отверстие для выхода пара и может конденсироваться на более холодной панели управления или на лицевых панелях находящейся рядом мебели в виде капель воды. С точки зрения физики, это нормальное явление.

---

## Запеканки, суфле, тосты

Приведенные ниже данные получены при помещении продуктов в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Посуда	Высота	Режим нагрева	Температура, °С, степень нагрева гриля	Время приготовления, мин.
Сладкие суфле (например, творожное суфле с фруктами)	Форма для суфле	2		180–200	40–50
Пикантные запеканки из готовых продуктов (например, запеканка из макарон)	Форма для запеканки,	3		210–230	30–40
	эмалированная форма для выпечки	3		210–230	20–30
Пикантные запеканки из сырых продуктов* (например, картофельная запеканка)	Форма для запеканки,	2		160–180	50–60
	2 формы для запеканки**	2+3		160–180	60–80
Поджаривание тостов 4 куска хлеба	Решетка	5		3	6–7
		12 кусков хлеба	5		3
Подрумняивание корочки хлеба	Решетка***	4		3	7–10
		12 кусков хлеба	4		3

\* Высота запеканки не должна превышать 2 см.

\*\* Установите нижнюю форму для запеканки на эмалированный противень, а верхнюю форму для запеканки на решетку.

\*\*\* Всегда ставьте эмалированный противень на уровень 1.

## Размораживание

Выньте замороженные продукты из упаковки, переложите в подходящую посуду и поставьте на решетку.

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

Время размораживания зависит от вида и количества продукта.

Птицу кладите на тарелку грудкой вниз.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C
<b>Нежные замороженные продукты</b> напр., торты со взбитыми сливками, торты с масляным кремом, пирожные с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты и т. п. Цыплята, колбаски и мясо, хлеб и булочки, пирожки и прочая выпечка	Решетка	2		20-60 °C

\* Накройте замороженные продукты пленкой, которую можно использовать в микроволновых печах. Курица укладывается грудкой на тарелку.

## Сушение

Используйте только высококачественные фрукты и овощи и всегда хорошо промывайте их.

Дайте воде хорошо стечь и полностью высушите фрукты и овощи.

Покройте эмалированный противень и решетку специальной бумагой для выпечки или вощеной бумагой.

Блюдо	Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время, ч.
600 г нарезанных ломтиками яблок	2+3		80	прибл. 5
800 г нарезанных ломтиками груш	2+3		80	прибл. 8
1,5 кг слив	2+3		80	прибл. 8–10
200 г чистых пряных трав	2+3		80	прибл. 1½ часа















**Примечание:**

Если фрукты или овощи содержат большое количество воды, их нужно будет несколько раз перевернуть. После окончания сушки сразу снимите продукты с бумаги.

## Замороженные полуфабрикаты

Следуйте инструкциям производителя на упаковке.

Приведенные ниже данные получены при помещении продуктов в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Подходящие варианты	Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время, мин.
Пицца*	Пицца на тонкой основе	2		190–210	15–25
	Пицца на толстой основе	2		170–190	20–30
	Пицца–багет	2		170–190	20–30
	Минипицца	3		180–200	10–20
Блюда из картофеля*	Картофель-фри	2		190–210	20–30
	Запеченные шарики пюре	2		190–210	20–30
	Картофельные оладьи	2		190–210	20–30
	Картофельные зразы	2		190–210	15–25
Хлебобулочные изделия*	Мелкие хлебобулочные изделия	3		190–210	10–20
	Солёные хлебные палочки	3		200–220	10–20
Полуфабрикаты из рыбы, птицы и овощей*	Рыбные палочки	2		180–200	5–15
	Куриные палочки	2		180–200	10–20
	Овощные котлеты	2		180–200	15–30
Пироги из слоеного теста*	Пирожки с яблоками	3		190–210	30–40

\* Положите на эмалированный противень бумагу для выпечки. Убедитесь что используемый вид бумаги для выпечки соответствует уровню температуры в духовом шкафу.

# Приготовление варенья

## Подготовка:

Используйте чистые банки и резиновые кольца в хорошем состоянии. По мере возможности, банки должны быть одного размера. Приведенные в таблице данные рассчитаны на круглые банки емкостью 1 литр.

Внимание! Не используйте более высокие или более объемные банки. Крышки с них могут сорваться.

Используйте только высококачественные фрукты и овощи в хорошем состоянии. Всегда хорошо мойте фрукты и овощи.

Выложите фрукты или овощи в банки. При необходимости, снова вытрите края банки. Они должны быть чистыми. Установите смоченное резиновое кольцо и крышку на заполненную банку. Закройте банки с помощью ключа.

Не ставьте в духовой шкаф одновременно более шести банок.

Указанное время приготовления является ориентировочным. Температура в помещении, количество банок и температура их содержимого влияют на время приготовления, так что оно может варьироваться. Перед отключением духового шкафа убедитесь в том, что содержимое банок действительно кипит.

## Программирование

1. Установите плоский эмалированный противень на уровень 2. Установите на противень банки так, чтобы они не соприкасались.
2. Налейте в плоский эмалированный противень пол-литра горячей воды (приблизительно 80 °C).
3. Закройте дверцу духового шкафа.
4. Установите переключатель выбора функций на отметку .
5. Установите терморегулятор на температуру между 170 и 180 °C.

## Приготовление варенья

Когда по истечении 40-50 минут в банках пойдут частые пузыри, отключите терморегулятор. Переключатель выбора функций остается во включенном состоянии.

После того, как банки постоят в остаточном тепле духового шкафа 25-35 минут, вытащите их наружу. Если оставить их остывать внутри на больший промежуток времени, это способствует появлению микробов и скисанию варенья. Отключите переключатель выбора функций.

<b>Фрукты в банках емкостью один литр</b>	<b>С момента появления пузырей</b>	<b>Выстойка в теплом духовом шкафу</b>
Яблоки, смородина, клубника	Отключение	прибл. 25 мин.
Черешня, абрикосы, персики, смородина	Отключение	прибл. 30 мин.
Яблочное, грушевое или сливовое пюре	Отключение	прибл. 35 мин.

## Приготовление овощных консервов

Как только в банке начнут подниматься пузыри, с помощью терморегулятора понизьте температуру до 120-140 °С. Проверьте по таблице, когда отключить терморегулятор. Оставьте овощи в духовом шкафу еще приблизительно на 30–35 минут. В течение этого времени переключатель выбора функций должен быть включен.

<b>Овощи в холодном бульоне в банках емкостью один литр</b>	<b>С момента появления пузырей 120–140 °С</b>	<b>Выстойка в теплом духовом шкафу</b>
Огурцы	–	прибл. 35 мин.
Свекла	прибл. 35 мин.	прибл. 30 мин.
Брюссельская капуста	прибл. 45 мин.	прибл. 30 мин.
Зеленая фасоль, кольраби, краснокочанная капуста	прибл. 60 мин.	прибл. 30 мин.
Зеленый горошек	прибл. 70 мин.	прибл. 30 мин.

## Извлечение банок из духового шкафа








После извлечения банок из духового шкафа не ставьте их на холодную или влажную поверхность; банки могут лопнуть.

# Контрольные блюда

В соответствии с нормами DIN 44547 и EN 60350.

## Выпекание

Приведенные ниже данные получены при помещении продуктов в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Противни, советы и предостережения	Высота	Режим нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин.
Масляное печенье	Эмалированный противень	3		160–170	20–30
	2 эмалированных противня*	2+4		140–160	20–30
Мелкая выпечка, 20 штук	Эмалированный противень	2+4		160–180	20–30
Мелкая выпечка, 20 штук на противень (предварительный нагрев)	2 эмалированных противня*	2+4		150–170	25–35
Бисквит на воде	Разъемная форма	1		160–180	30–40
Пирог из дрожжевого теста на листе	Эмалированный противень	3		170–180	25–35
	2 эмалированных противня*	2+4		150–170	30–45

Блюдо	Противни, советы и предостережения	Высота	Режим нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин.
Закрытый яблочный пирог	2 решетки + 2 разъемные формы из белой жести Ø 20 см**	2+3		190–210	70–80
	Эмалированный противень + 2 разъемные формы из белой жести Ø 20 см**	1		200–220	70–80

\* При выпекании на двух уровнях всегда устанавливайте глубокий эмалированный противень на верхний уровень, а плоский эмалированный противень - на нижний.

\*\* Поставьте пироги на решетки (противни) по диагонали.

Решетки и противни можно приобрести в качестве дополнительного оборудования в специализированных магазинах.

**Зажаривание на гриле**      Приведенные ниже данные получены при помещении продуктов в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Дополнительное оборудование	Высота	Режим нагрева	Степень нагрева гриля	Время приготовления, мин.
Поджаривание тостов (предварительный нагрев 10 мин.)	Решетка	5		3	1–2
Говяжьи котлеты, 12 штук*	Решетка	4		3	25–30

\* Перевернуть по истечении половины указанного времени. Всегда ставьте эмалированный противень на уровень 1.

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