



Einbaubackofen HBX33R51
Built-in oven HBX33R51
Forno da incasso HBX33R51
Horno empotrado HBX33R51
Forno de encastrar HBX33R51
Inbouwoven HBX33R51
Four encastrable HBX33R51

Ankastre fırın HBX33R51
Εντοιχιζόμενος φούρνος HBX33R51
Inbygggnadsugn HBX33R51
Innebygd stekeovn HBX33R51
Kalusteisiin sijoitettava uuni
HBX33R51
Indbygningsovn HBX33R51



BOSCH

[de]	Gebrauchsanleitung	4
[en]	Instruction manual	14
[it]	Istruzioni per l'uso	24
[es]	Instrucciones de uso	34
[pt]	Instruções de serviço	45
[nl]	Gebruiksaanwijzing	55
[fr]	Notice d'utilisation	65

[tr]	Kullanma kılavuzu	75
[el]	Οδηγίες χρήσεως	87
[sv]	Bruksanvisning	98
[no]	Bruksveiledning	107
[fi]	Käyttöohje	117
[da]	Brugsanvisning	127

Wichtige Sicherheitshinweise	5
Ursachen für Schäden	6
Ihr neues Gerät	7
Funktionswähler	7
Temperaturwähler	7
Die Elektronikuhr	7
Zubehör	8
Vor dem ersten Benutzen	8
Uhrzeit einstellen	8
Backofen ausheizen	8
Zubehör reinigen	8
So bedienen Sie Ihren Backofen	8
Heizart und Temperatur	8
So bedienen Sie Ihre Elektronikuhr	9
Einstellungen ändern	9
Einstellungen löschen	9
Signalton einstellen	9
Elektronikuhr einstellen	9
Kurzzeitwecker einstellen	9
Zeitschaltautomatik einstellen	9
Pflege und Reinigung	10
Reinigungsmittel	10
Katalytische Garraumverkleidung	10
Deckenplatte herausnehmen	10
Gerätetür aus- und einhängen	11
Einhängegitter reinigen	11
Eine Störung, was tun?	12
Backofenlampe auswechseln	12
Kundendienst	12
E-Nummer und FD-Nummer	12
Energie- und Umwelttipps	13
Energiesparen	13
Umweltgerecht entsorgen	13
Acrylamid in Lebensmitteln	13
Anwendungstipps	14
Backen	14
Braten und Grillen	15

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: **www.bosch-home.com** und Online-Shop: **www.bosch-eshop.com**

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unser **Bosch-Infoteam** unter

Tel.: 089 69 339 339 (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr) Nur für Deutschland gültig.

Wichtige Sicherheitshinweise

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Spezielle Montageanleitung beachten.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben. *Siehe Beschreibung Zubehör* in der Gebrauchsanleitung.

Brandgefahr!

- Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Das Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden. Nie Backpapier beim Vorheizen unbefestigt auf das Zubehör legen. Backpapier immer mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren. Nur die benötigte Fläche mit Backpapier auslegen. Backpapier darf nicht über das Zubehör hinausstehen.

Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß. Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke verwenden. Gerätetür vorsichtig öffnen.

Verbrühungsgefahr!

- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.
- Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen. Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

Verletzungsgefahr!

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.


Stromschlaggefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Beim Auswechseln der Garraumlampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Strom. Vor dem Auswechseln den Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Brandgefahr!

- Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich während der Selbstreinigung entzünden. Vor jeder Selbstreinigung grobe Verschmutzungen aus dem Garraum und vom Zubehör entfernen.
- Das Gerät wird während der Selbstreinigung außen sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände, wie z. B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen. Vorderseite des Gerätes freihalten. Kinder fernhalten.

Verbrennungsgefahr!

- Der Garraum wird während der Selbstreinigung sehr heiß. Nie die Gerätetür öffnen oder den Verriegelungshaken mit der Hand verschieben. Das Gerät abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
-  Das Gerät wird während der Selbstreinigung außen sehr heiß. Nie die Gerätetür berühren. Das Gerät abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Das Gerät wird während der Selbstreinigung sehr heiß. Die Antihaftbeschichtung von Blechen und Formen wird zerstört und es entstehen giftige Gase. Nie antihaftbeschichtete Bleche und Formen bei der Selbstreinigung mitreinigen. Nur emailiertes Zubehör mitreinigen.

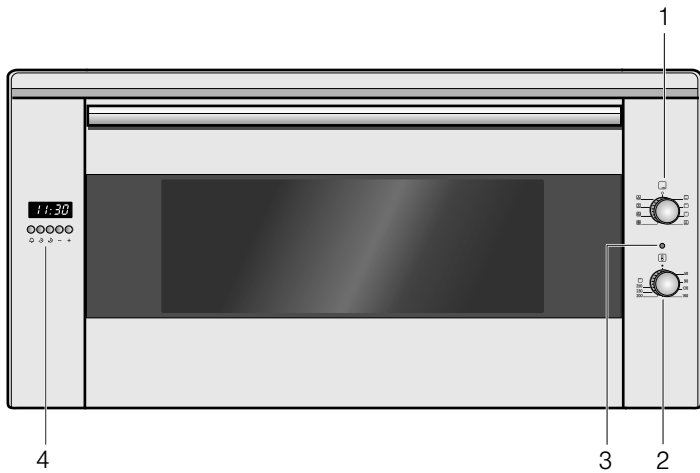
Ursachen für Schäden

Achtung!

- Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf dem Garraumboden: Kein Zubehör auf den Garraumboden legen. Den Garraumboden nicht mit Folie, egal welcher Art, oder Backpapier auslegen. Kein Geschirr auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur über 50 °C eingestellt ist. Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- Wasser im heißen Garraum: Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Emailschiäden entstehen.
- Feuchte Lebensmittel: Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Das Email wird beschädigt.
- Obstsaft: Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen. Obstsaft, der vom Backblech tropft hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können. Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden.
- Auskühlen mit offener Gerätetür: Den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Auch wenn die Gerätetür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.
- Stark verschmutzte Türdichtung: Wenn die Türdichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Türdichtung immer sauber halten.
- Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche: Nicht auf die Gerätetür stellen, setzen oder daran hängen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.
- Zubehör einschieben: Je nach Gerätetyp kann Zubehör die Türscheibe beim Schließen der Gerätetür zerkratzen. Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum schieben.
- Gerät transportieren: Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.

Ihr neues Gerät

Hier lernen Sie Ihr neues Gerät kennen. Sie erhalten Informationen zur Bedienblende, zum Backofen, den Heizarten und dem Zubehör.



Erläuterung

- | | |
|---|------------------------------|
| 1 | Funktionswähler |
| 2 | Temperaturwähler |
| 3 | Anzeigelampe |
| 4 | Anzeigefeld und Bedientasten |

Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart ein.

Stellung	Verwendung
○ Nullstellung	Der Backofen ist ausgeschaltet.
☐ Ober-/Unterhitze	Für Kuchen, Aufläufe und magere Bratenstücke. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.
☑ Grill, große Fläche	Grillen von Steaks, Würstchen, Toast und Fischstücken. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
☑ Grill, kleine Fläche	Grillen von kleinen Mengen Steaks, Würstchen, Toast und Fischstücken. Der mittlere Teil des Grillheizkörpers wird heiß.
☒ Umluftgrillen	Braten von Fleisch, Geflügel und ganzem Fisch. Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um das Gericht.
☉ Pizzastufe	Schnelle Zubereitung von Tiefkühlprodukten ohne Vorheizen, z. B. Pizza, Pommes frites oder Strudel. Der untere Heizkörper und der Ringheizkörper in der Rückwand heizen.
☉ Heißluft*	Für Kuchen und Gebäck auf ein bis zwei Ebenen. Der Ventilator verteilt die Wärme des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum.

* Heizart, mit der die Energie-Effizienzklasse nach EN50304 bestimmt wurde.

Stellung	Verwendung
☉ Ober-/Unterhitze & Heißluft	Für Kuchen und Gebäck auf ein bis zwei Ebenen. Der Ventilator verteilt die Hitze der Heizelemente gleichmäßig im Garraum.
☉ Unterhitze & Heißluft	Für saftig belegte Kuchen. Der Ventilator verteilt die Hitze des unteren Heizelementes gleichmäßig im Garraum.

* Heizart, mit der die Energie-Effizienzklasse nach EN50304 bestimmt wurde.

Wenn Sie die Heizart einstellen, schaltet sich die Backofenlampe im Garraum ein.

Temperaturwähler

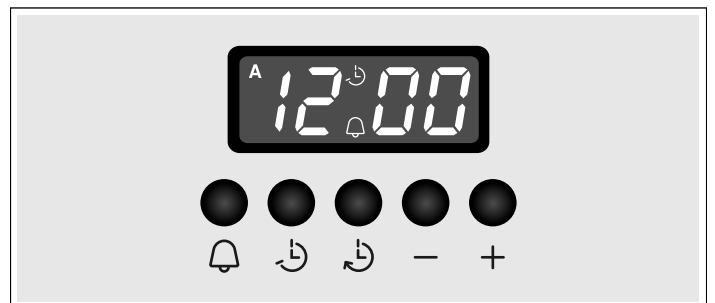
Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur oder Grillstufe ein.

Stellung	Bedeutung	
● Nullstellung	Der Backofen heizt nicht.	
50-250	Temperaturbereich	Die Temperatur im Garraum in °C.
☐ Grillstufe	Die Grillstufe für den Grill.	

Wenn der Backofen heizt, leuchtet die Anzeigelampe. In den Heizpausen erlischt sie.

Die Elektronikuhr

Mit der Elektronikuhr können Sie Ihren Backofen steuern. So können Sie z. B. den Zeitpunkt vorwählen, zu dem sich der Backofen einschalten bzw. die Zeitschaltautomatik den Back- oder Garprozess beenden soll. Die Elektronikuhr kann auch als Kurzzeitwecker genutzt werden.



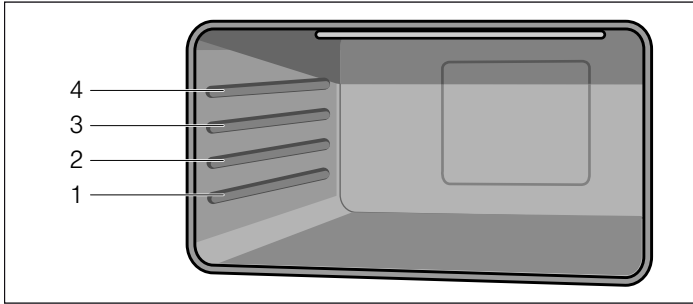
Funktionstasten

Durch Drücken der jeweiligen Funktionstaste wählen Sie die Funktion aus. Mit den Tasten + und - stellen Sie die Dauer oder Zeit ein. Die eingestellten Werte können Sie im Anzeigefeld ablesen.

Symbol	Bedeutung	Verwendung
☑	Kurzzeitwecker	Dauer einstellen
⏸	Betriebszeit-Ende	Zeitpunkt für das automatische Ausschalten einstellen
⏪	Betriebszeit-Dauer	Dauer für automatisches Ausschalten einstellen
-	Minus	Dauer bzw. Zeit vermindern
+	Plus	Dauer bzw. Zeit erhöhen

Zubehör



Das Zubehör kann in 4 verschiedenen Höhen in den Garraum geschoben werden. Immer bis zum Anschlag einschieben, damit das Zubehör die Türscheibe nicht berührt. Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.



Sie können das Zubehör zu zwei Drittel herausziehen, ohne dass es kippt. So lassen sich die Gerichte leicht entnehmen.

Wenn das Zubehör heiß wird, kann es sich verformen. Sobald es wieder abgekühlt ist, verschwindet die Verformung und hat keinen Einfluss auf die Funktion.

Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet nachkaufen.



Zubehör	Beschreibung
	Back- und Bratrost Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke, Tiefkühlgerichte.
	Emailliertes Backblech Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Auch als Fettauffang-Gefäß verwendbar.

Vor dem ersten Benutzen

Hier erfahren Sie was Sie tun müssen, bevor Sie mit Ihrem Gerät zum ersten Mal Speisen zubereiten. Lesen Sie vorher das Kapitel *Sicherheitshinweise*.

Entfernen Sie die Verpackung des Gerätes und entsorgen Sie diese sachgemäß.

Uhrzeit einstellen

1. Drücken Sie die Funktionstaste  und  gleichzeitig.
2. Stellen Sie mit den Funktionstasten + und - die aktuelle Uhrzeit ein.

Nach einigen Sekunden wird die Uhrzeit übernommen.

Backofen ausheizen

Backofen vorreinigen

1. Entnehmen Sie das Zubehör und die Einhängegitter aus dem Garraum.
2. Entfernen Sie Verpackungsrückstände z.B. Styroporpartikel vollständig aus dem Garraum.
3. Einige Teile sind mit einer Kratzschutzfolie überzogen. Entfernen Sie diese Kratzschutzfolie.

4. Reinigen Sie das Gerät außen mit einem weichen, feuchten Tuch.

5. Reinigen Sie den Garraum mit heißer Spüllauge.

Backofen aufheizen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den leeren, geschlossenen Backofen auf.

1. Drehen Sie den Funktionswähler auf die Betriebsart Ober-/Unterhitze.
2. Drehen Sie den Temperaturwähler auf die maximale Temperatur.
3. Schalten Sie nach 40 Minuten den Backofen aus.

Backofen nachreinigen

1. Reinigen Sie den Garraum mit heißer Spüllauge.
2. Montieren Sie die Einhängegitter.

Zubehör reinigen

Bevor Sie das Zubehör benutzen, reinigen Sie es gründlich mit warmer Spüllauge und einem Spültuch.

So bedienen Sie Ihren Backofen

Sie haben die Möglichkeit, verschiedene Einstellungen Ihres Backofens vorzunehmen. Sie können den Backofen über die Elektronikuhr steuern.

Heizart und Temperatur

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.
2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.

Der Backofen beginnt zu heizen.

Backofen ausschalten

Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Einstellungen ändern

Sie können Heizart und Temperatur oder Grillstufe jederzeit mit dem jeweiligen Wähler ändern.

So bedienen Sie Ihre Elektronikuhr

Sie können die Elektronikuhr mit einer Hand bedienen. Nach dem Drücken der jeweiligen Funktionstaste die Zeit bzw. Dauer mit den Tasten + und - einstellen. Der eingestellte Wert wird übernommen.

Sie können Ihre Einstellungen auch während des Betriebs ändern oder löschen und den Vorgang so abbrechen.

Einstellungen ändern

1. Drücken Sie die jeweilige Funktionstaste.
Das jeweilige Symbol leuchtet.
2. Verändern Sie mit den Tasten + und - Ihre Einstellungen.

Einstellungen löschen

1. Drücken Sie die jeweilige Funktionstaste.
Das jeweilige Symbol leuchtet.
2. Drücken Sie die Taste -, bis 0:00 im Anzeigefeld erscheint.
3. Wenn die Zeitschaltautomatik in Betrieb war: Schalten Sie den Backofen aus.

Signalton einstellen

Sie können zwischen drei Tönen wählen, wenn gerade kein Programm läuft.



Drücken Sie die Taste - mehrmals, bis zum gewünschten Ton. Der Ton wird übernommen.

Elektronikuhr einstellen

Nach dem elektrischen Anschluss des Gerätes oder nach einem Stromausfall erscheinen in der Anzeige drei Nullen.

Uhrzeit einstellen




Sie können die Uhrzeit nur einstellen, wenn keine andere Funktion in Betrieb ist.

1. Drücken Sie die Funktionstaste  und  gleichzeitig.
2. Stellen Sie mit den Funktionstasten + und - die aktuelle Uhrzeit ein.

Kurzzeitwecker einstellen

Der Kurzzeitwecker ist ein rückwärts gehender Wecker, der nach Ablauf der eingestellten Dauer ein akustisches Signal gibt. Der Kurzzeitwecker hat keinen Einfluss auf die Funktionen des Backofens.

Dauer einstellen

1. Drücken Sie die Taste .
2. Stellen Sie mit den Funktionstasten + und - die Dauer ein.
Das Symbol  wird im Display angezeigt.
3. Um die restliche Dauer im Display anzuzeigen, drücken Sie die Taste .


Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal.

Zeitschaltautomatik einstellen

Über die Elektronikuhr können Sie den Backofen automatisch aus- bzw. ein- und ausschalten.

Automatisches Ausschalten



Betriebszeit-Dauer einstellen

1. Drehen Sie den Funktionswähler auf die gewünschte Betriebsart.
2. Drehen Sie den Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur.
Der Backofen schaltet ein.
3. Drücken Sie die Funktionstaste .
4. Stellen Sie mit den Tasten + und - die Betriebszeit-Dauer ein.
Der Backofen startet und im Anzeigefeld erscheint das Symbol **A** und die aktuelle Uhrzeit.

Betriebszeit-Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt und im Anzeigefeld blinkt das Symbol **A** mit der aktuellen Uhrzeit.


Der Backofen schaltet ab.

Drücken Sie zum vorzeitigen Beenden des Signals Die Tasten  und .



Automatisches Ein- und Ausschalten

Das Backen oder Braten beginnt für die eingestellte Dauer zu einem von Ihnen gewählten, späteren Zeitpunkt.

Betriebszeit-Dauer einstellen

1. Drehen Sie den Funktionswähler auf die gewünschte Betriebsart.
2. Drehen Sie den Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur.
Der Backofen schaltet ein.
3. Drücken Sie die Funktionstaste .
4. Stellen Sie mit den Tasten + und - die Betriebszeit-Dauer ein.
Der Backofen startet und im Anzeigefeld erscheint das Symbol **A** und die aktuelle Uhrzeit.



Betriebszeit-Ende einstellen

1. Drücken Sie die Taste .
- Im Anzeigefeld wird die Summe der aktuellen Uhrzeit und der Betriebszeit-Dauer angezeigt.
2. Halten Sie die Taste  gedrückt und ändern Sie das Ende der Betriebszeit mit den Tasten + und -.
Der Backofen schaltet sich ab und startet später automatisch. Im Anzeigefeld erscheint das Symbol **A** und die aktuelle Uhrzeit.

Betriebszeit-Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt und im Anzeigefeld blinkt das Symbol **A** mit der aktuellen Uhrzeit.

Der Backofen schaltet ab.

Drücken Sie zum vorzeitigen Beenden des Signals Die Tasten  und .

Pflege und Reinigung

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Backofen lange schön und funktionsfähig. Wie Sie Ihren Backofen richtig pflegen und reinigen erklären wir Ihnen hier.

Hinweise

- Kleine Farbunterschiede an der Backofenfront ergeben sich durch verschiedene Materialien, wie Glas, Kunststoff oder Metall.
- Schatten an der Türscheibe, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Backofenlampe.
- Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion. Kanten dünner Bleche lassen sich nicht voll emaillieren. Sie können deshalb rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt.

⚠ Stromschlaggefahr!

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

⚠ Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

Reinigungsmittel

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie die folgenden Angaben.

Verwenden Sie

- keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel
- keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel
- keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme
- keine Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger.

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

Bereich	Reinigungsmittel
Gerät außen	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.
Edelstahl	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahl-Pflegemittel erhältlich, die sich für warme Oberflächen eignen. Das Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen.
Aluminium und Kunststoff	Glasreiniger: Mit einem weichen Tuch reinigen.

Bereich	Reinigungsmittel
Emailflächen (glatte Oberfläche)	Zur leichteren Reinigung können Sie die Garraumbeleuchtung einschalten und ggf. die Gerätetür aushängen. Handelsübliche Spülmittel oder Essigwasser mit einem weichen, feuchten Lappen oder Fensterleder auftragen; mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Weichen Sie eingebrannte Speiserückstände mit einem feuchten Tuch und Spülmittel auf. Bei starker Verschmutzung empfehlen wir Backofenreiniger in Gelform. Dieser kann gezielt aufgetragen werden. Den Garraum nach der Reinigung zum Trocknen geöffnet lassen.
Selbstreinigende Flächen (raue Oberfläche)	Beachten Sie die Hinweise im Kapitel: Selbstreinigende Flächen
Türscheiben	Glasreiniger: Mit einem weichen Tuch reinigen. Keinen Glasschaber verwenden.
Glasabdeckung der Backofenlampe	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen.
Dichtung Nicht abnehmen!	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen. Nicht scheuern.
Gestelle	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.
Zubehör	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.

Katalytische Garraumverkleidung

Katalytische Garraumverkleidungen sind mit selbstreinigender Emaille beschichtet.

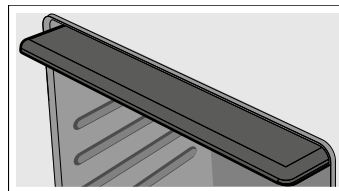
Während der Backofen in Betrieb ist, reinigen sich die Flächen selbst. Größere Spritzer verschwinden erst nach mehrmaligem Betrieb des Backofens.

Selbstreinigende Flächen

Die Seitenwände sind katalytisch verkleidet. Reinigen Sie diese Flächen nie mit Backofenreiniger. Eine leichte Verfärbung der Emaille hat auf die Selbstreinigung keinen Einfluss.

Deckenplatte herausnehmen

Zur besseren Reinigung können Sie die Deckenplatte herausnehmen.



Gerätetür aus- und einhängen

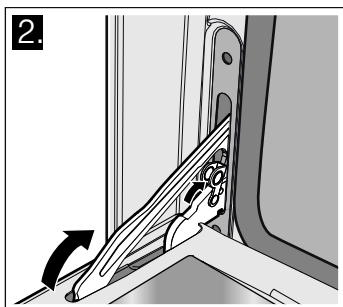
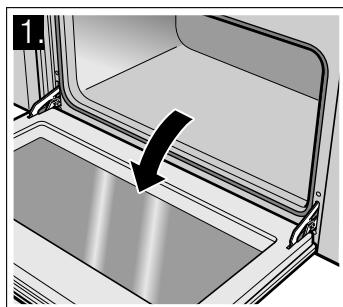
Zur besseren Reinigung können Sie die Gerätetür aushängen.

Gerätetür aushängen

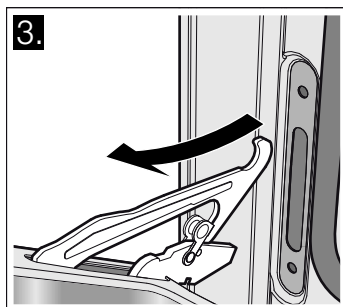
Verletzungsgefahr!

Wenn die Scharniere ungesichert sind, schnappen sie mit großer Kraft zu. Achten Sie darauf, dass die Sperrhebel beim Aushängen der Backofentür ganz hochgeklappt sind.

1. Backofentür ganz öffnen.
2. Die beiden Sperrhebel links und rechts hochklappen. Achten Sie darauf, wenn die Sperrhebel hochgeklappt sind, dass Sie die Backofentür nicht schließen. Die Scharniere können verbogen werden und es können Emailschäden entstehen.

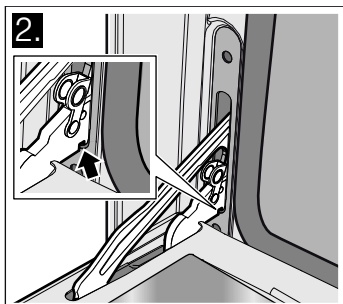
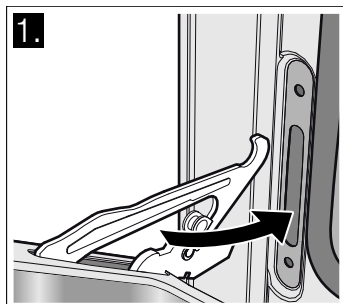


3. Backofentür schräg stellen. Mit beiden Händen links und rechts anfassen. Noch etwas weiter schließen und herausziehen.



Gerätetür einhängen

1. Achten Sie beim Einhängen der Backofentür darauf, dass die Kerbe unten an den Scharnieren in den Schlitz einrastet.
2. Die beiden Sperrhebel links und rechts wieder nach unten legen und die Backofentür schließen.



Verletzungsgefahr!

Wenn die Backofentür unabsichtlich herausfällt oder ein Scharnier zuschnappt, nicht ins Scharnier greifen. Rufen Sie den Kundendienst.

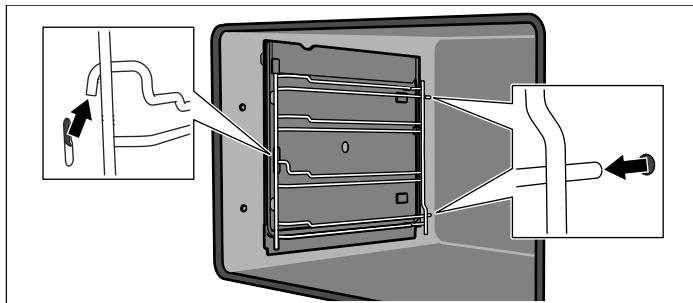
Einhängegitter reinigen

Die Einhängegitter können Sie zur besseren Reinigung aushängen.

Die Einhängegitter sind jeweils an drei Punkten an den Seitenwänden im Garraum befestigt.

Einhängegitter aushängen

1. Heben Sie den vorderen Haken aus der Bohrung.
2. Ziehen Sie das Einhängegitter nach vorne aus den hinteren Bohrungen.



Einhängegitter reinigen

Reinigen Sie die Einhängegitter mit Spülmittel und einem Schwamm oder einer Bürste.

Einhängegitter einhängen

1. Stecken Sie das Einhängegitter in die Bohrungen der Rückwand.
2. Hängen Sie den vorderen Haken in die Bohrung ein.

Eine Störung, was tun?

Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, achten Sie bitte auf folgende Hinweise.

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Sicherung defekt.	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung für den Herd in Ordnung ist.
	Stromausfall.	Prüfen Sie, ob die Küchenlampe funktioniert.
Das Abschalten des Backofens ist nicht möglich.	Die Elektronik ist defekt.	Sicherung ausschalten. Kundendienst rufen.
Die Uhranzeige blinkt.	Stromausfall	Uhrzeit neu einstellen.
Der Backofen heizt nicht.	Sicherung defekt.	Sicherung überprüfen oder erneuern.
	Funktionswähler ist nicht eingestellt.	Funktionswähler einstellen.
Das Türglas ist gebrochen.		Gerät ausschalten. Kundendienst rufen.
Obstsaft oder Eiweißflecken auf emaillierten Flächen.	Feuchte Kuchen- oder Fleischsäfte.	Harmlose Veränderung des Emails, nicht behebbar.

Stromschlaggefahr!

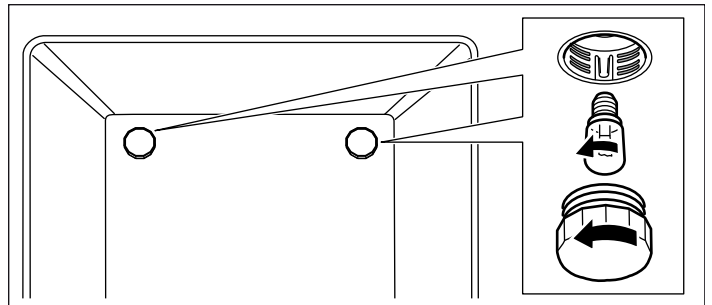
Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen.

Wenn Ihr Gerät unsachgemäß repariert wird, können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

Backofenlampe auswechseln

Wenn die Backofenlampe ausgefallen ist, muss sie ausgewechselt werden. Temperaturbeständige Ersatzlampen erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an. Verwenden Sie keine anderen Lampen.

1. Schalten Sie die Sicherung aus oder entfernen ziehen sie den Netzstecker.
2. Öffnen Sie die Gerätetür.
3. Legen Sie ein Geschirrtuch in den kalten Garraum, um Schäden zu vermeiden.
4. Drehen Sie die Glasabdeckung der defekten Backofenlampe im Inneren des Garraums durch Linksdrehen heraus.



5. Ersetzen Sie die Backofenlampe durch den gleichen Lampentyp.
Spannung: 240 V;
Leistung: 25 W;
Gewinde: E14;
Temperaturbeständigkeit: 300 °C
6. Drehen Sie die Glasabdeckung der Backofenlampe wieder hinein.
7. Nehmen Sie das Geschirrtuch wieder heraus und schalten Sie die Sicherung wieder ein oder stecken den Netzstecker wieder ein.


Drücken Sie die Funktionstaste für die Backofenbeleuchtung, bis sie einrastet, um zu überprüfen, ob die Backofenbeleuchtung funktioniert.

Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Technikerbesuche zu vermeiden.

E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie rechts, seitlich an der Backofentür. Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

E-Nr.	FD-Nr.
Kundendienst 	

Beachten Sie, dass der Besuch des Servicetechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

- A** 0810 240 260
D 01801 22 33 55
 (0,039 €/Min. aus dem Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)
CH 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Hausgerät ausgerüstet sind.

Energie- und Umwelttipps

Hier erhalten Sie Tipps, wie Sie beim Backen und Braten Energie sparen können und wie Sie Ihr Gerät richtig entsorgen.

Energiesparen

- Heizen Sie den Backofen nur vor, wenn es im Rezept angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.
- Öffnen Sie die Backofentür während Sie Garen, Backen oder Braten möglichst selten.
- Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Backofen ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch 2 Kastenformen nebeneinander einschieben.
- Bei längeren Garzeiten können Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertigbaren nutzen.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Acrylamid in Lebensmitteln

Acrylamid entsteht vor allem bei hoherhitze zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten wie z. B. Kartoffelchips, Pommes frites, Toast, Brötchen, Brot oder feinen Backwaren (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).

Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung von Speisen

Allgemein	<ul style="list-style-type: none">■ Garzeiten möglichst kurz halten.■ Speisen goldgelb, nicht zu dunkel bräunen.■ Großes, dickes Gargut enthält weniger Acrylamid.
Backen	Mit Ober-/Unterhitze max. 200 °C. Mit 3D-Heißluft oder Heißluft max. 180 °C.
Plätzchen	Mit Ober-/Unterhitze max. 190 °C. Mit 3D-Heißluft oder Heißluft max. 170 °C. Ei oder Eigelb verringert die Bildung von Acrylamid.
Backofen Pommes frites	Gleichmäßig und einlagig auf dem Blech verteilen. Mindestens 400 g pro Blech backen, damit die Pommes nicht austrocknen

Anwendungstipps

Hier finden Sie eine Auswahl von Tipps zum Geschirr und zur Zubereitung.

Hinweise

- Verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör. Zusätzliches Zubehör erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel oder beim Kundendienst.
Entfernen Sie vor dem Benutzen nicht benötigtes Zubehör und Geschirr aus dem Garraum.
- Benutzen Sie immer einen Topflappen, wenn Sie heißes Zubehör oder Geschirr aus dem Garraum nehmen.

Tipps zum Backen

So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist.	Stechen Sie etwa 10 Minuten vor Ende der im Rezept angegebenen Backzeit mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist der Kuchen fertig.
Der Kuchen fällt zusammen.	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Backofentemperatur um 10 Grad niedriger ein. Beachten Sie die angegebenen Rührzeiten im Rezept.
Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger.	Fetten Sie den Rand der Springform nicht ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer.
Der Kuchen wird oben zu dunkel.	Schieben Sie ihn tiefer ein, wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger.
Der Kuchen ist zu trocken.	Stechen Sie mit dem Zahnstocher kleine Löcher in den fertigen Kuchen. Dann träufeln Sie Obstsaft oder Alkoholisches darüber. Wählen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10 Grad höher und verkürzen Sie die Backzeiten.
Das Brot oder der Kuchen (z.B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen klitschig (spintig, mit Wasserstreifen durchzogen)	Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger. Bei Kuchen mit saftigem Belag, backen Sie erst den Boden vor. Bestreuen Sie ihn mit Mandeln oder Semmelbrösel und geben dann den Belag darauf. Beachten Sie bitte Rezepte und Backzeiten.
Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.	Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger, dann wird das Gebäck gleichmäßiger. Überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie Backpapier immer passend zum Blech zu.
Der Obstkuchen ist unten zu hell.	Schieben Sie den Kuchen beim nächsten Mal eine Ebene tiefer ein.
Der Obstsaft läuft über.	Verwenden Sie beim nächsten Mal, wenn vorhanden, die tiefere Universalpfanne.
Kleingebäck aus Hefeteig klebt beim Backen aneinander.	Um jedes Gebäckstück sollte ein Abstand von ca. 2 cm sein. So ist genügend Platz, dass die Gebäckstücke aufgehen und rundherum bräunen können.
Beim Backen von saftigen Kuchen tritt Kondenswasser auf.	Beim Backen kann Wasserdampf entstehen. Er entweicht über der Tür. Der Wasserdampf kann sich am Bedienfeld oder an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen. Dies ist physikalisch bedingt.

Backen

Backformen

- Verwenden Sie vor allem helle Backformen und -bleche.
- Stellen Sie Backformen immer in die Mitte des Back- und Bratrostes.

Braten und Grillen

Geschirr

Sie können jedes hitzebeständige Geschirr verwenden. Stellen Sie das Geschirr immer in die Mitte des Rostes. Für große Braten eignet sich auch das emaillierte Backblech.

Tipps zum Braten

- Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung.
- Geben Sie zu magerem Fleisch 2 bis 3 Esslöffel Flüssigkeit, zu Schmorbraten 8 bis 10 Esslöffel, je nach Größe.
- Bei Ente oder Gans stechen Sie die Haut unter den Flügeln ein, dann kann das Fett ablaufen.
- Geflügel wird besonders knusprig braun, wenn Sie es gegen Ende der Bratzeit mit Butter, Salzwasser oder Orangensaft bestreichen.
- Wenden Sie Fleischstücke nach der Hälfte der Zeit.
- Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen ruhen. So verteilt sich der Bratensaft besser.
- Beim Braten von größeren Fleischstücken kann es zu verstärkter Dampfbildung und Niederschlag an der Backofentür kommen. Das ist eine normale Erscheinung, die keinen Einfluss auf die Funktionstüchtigkeit hat. Trocknen Sie nach dem Bratvorgang mit einem Tuch die Backofentür und das Sichtfenster ab.
- Wenn Sie auf dem Rost braten, schieben Sie zum Fettauffangen zusätzlich das emaillierte Backblech in Einschubhöhe 1 ein.

Tipps zum Braten

Wie können Sie feststellen, ob der Braten fertig ist.	Benutzen Sie ein Fleischthermometer (im Fachhandel erhältlich) oder machen Sie die "Löffelprobe". Drücken Sie mit dem Löffel auf den braten. Fühlt er sich fest an, ist er fertig. Wenn er nachgibt, braucht er noch etwas Zeit.
Der Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt.	Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr und geben Sie mehr Flüssigkeit zu.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und verwenden Sie weniger Flüssigkeit.

Tipps zum Grillen

- Nehmen Sie möglichst gleich dicke Grillstücke. Sie sollten mindestens 2 bis 3 cm dick sein. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig.
- Legen Sie das Grillgut auf die Mitte des Rostes. Geben Sie etwas Wasser auf das emaillierte Backblech und schieben Sie es zusätzlich zum Fettauffangen in die darunterliegende Einschubhöhe ein. Stellen Sie es nie auf den Garraumboden.
- Benetzen Sie das Grillgut etwas mit Öl, bevor Sie es auf dem Rost unter den Grill legen.
- Wenden Sie dünneres Grillgut nach der Hälfte der Grilldauer und dickeres Grillgut mehrmals während der Grilldauer. Verwenden Sie dabei eine Grillzange, so wird das Grillgut nicht durchbohrt und der Fleischsaft bleibt z.B. im Braten.
- Dunkle Fleischsorten wie Lamm- und Rindfleisch werden schneller und besser braun als helleres Schweine- und Kalbfleisch.

Important safety information	17
Causes of damage	18
Your new appliance	19
Function selector.....	19
Temperature selector	19
The electronic clock	19
Accessories	20
Before using the oven for the first time	20
Setting the clock	20
Baking out the oven	20
Cleaning the accessories.....	20
How to operate your oven	20
Type of heating and temperature	20
How to operate your electronic clock	21
Changing the settings	21
Cancelling settings	21
Setting the acoustic signal.....	21
Setting the electronic clock.....	21
Setting the timer	21
Setting the automatic timer	21
Care and cleaning	22
Cleaning agents	22
Catalytic cooking compartment panels	23
Removing the ceiling panel	23
Removing and fitting the appliance door	23
Cleaning the hook-in racks	23
Troubleshooting.....	24
Replacing the oven light bulb.....	24
After-sales service	24
E number and FD number	24
Energy and environment tips	25
Saving energy.....	25
Environmentally-friendly disposal.....	25
Acrylamide in foodstuffs.....	25
Tips for using your appliance	25
Baking.....	25
Roasting and grilling	26

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

Important safety information

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Risk of fire!

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

Risk of burns!

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

Risk of scalding!

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

Risk of injury!

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


Risk of electric shock!

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

Risk of fire!

- Loose food residues, grease and meat juices may catch fire during the Self-cleaning cycle. Remove coarse dirt from the cooking compartment and from the accessories before every Self-cleaning cycle.
- The appliance will become very hot on the outside during the Self-cleaning cycle. Never hang combustible objects, e.g. tea towels, on the door handle. Do not place anything against the front of the oven. Keep children at a safe distance.

Risk of burns!

- The cooking compartment will become very hot during the Self-cleaning cycle. Never open the appliance door or move the locking latch by hand. Allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.
-  The appliance will become very hot on the outside during the Self-cleaning cycle. Never touch the appliance door. Allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.

Risk of serious damage to health!

The appliance will become very hot during the Self-cleaning cycle. The non-stick coating on baking trays and tins is destroyed and noxious gases are released. Never let non-stick baking trays and tins go through the Self-cleaning cycle. Only enamelled accessories may be cleaned at the same time.

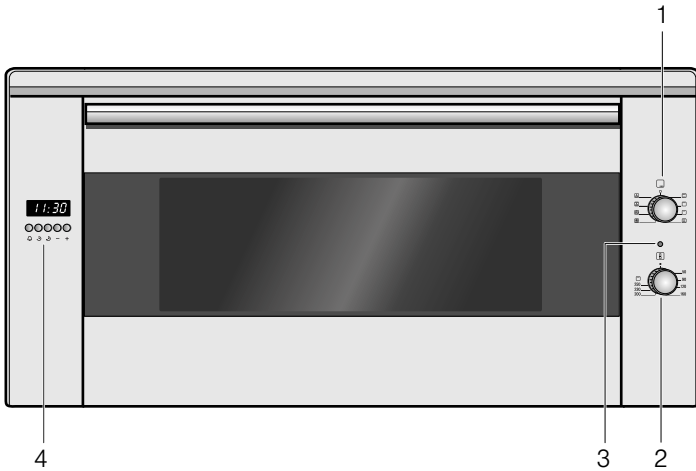
Causes of damage

Caution!

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

Your new appliance

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



Explanation

- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1 | Function selector |
| 2 | Temperature selector |
| 3 | Indicator light |
| 4 | Display panel and control buttons |

Function selector

Use the function selector to set the type of heating.

Setting	Use
<input type="radio"/> Off position	The oven is switched off.
<input type="checkbox"/> Top/bottom heat	For cakes, bakes and lean joints. Heat is emitted evenly from the top and bottom.
<input type="checkbox"/> Grill, large area	For grilling steaks, sausages, bread and pieces of fish. The whole area below the grill element becomes hot.
<input type="checkbox"/> Grill, small area	For grilling small amounts of steaks, sausages, bread and pieces of fish. The centre part of the grill element becomes hot.
<input type="checkbox"/> Hot air grilling	For roasting meat, poultry and whole fish. The grill element and the fan switch on and off alternately. The fan causes the hot air to circulate around the dish.
<input type="checkbox"/> Pizza setting	For the quick preparation of frozen products without preheating, e.g. pizza, chips or strudel. The bottom heating element and the ring heating element in the back panel heat up.
<input type="checkbox"/> Hot air*	For cakes and pastries on one or two levels. The fan distributes the heat from the heating ring in the back panel evenly around the cooking compartment.
<input type="checkbox"/> Top/bottom heating and Hot air	For cakes and pastries on one or two levels. The fan distributes heat from the heating elements evenly in the cooking compartment.

* Type of heating used to determine the energy efficiency class in accordance with EN50304.

Setting	Use
<input type="checkbox"/> Bottom heating and Hot air	For cakes with moist topping. The fan distributes heat from the bottom heating element evenly in the cooking compartment.

* Type of heating used to determine the energy efficiency class in accordance with EN50304.

When you set the type of heating, the oven light in the cooking compartment switches on.

Temperature selector

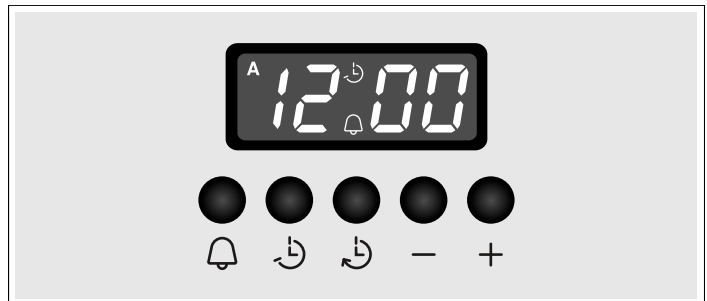
The temperature selector is used to set the temperature or grill setting.

Setting	Meaning
<input type="radio"/> ●	Off position The oven does not heat up.
50-250	Temperature range The temperature in the cooking compartment in °C.
<input type="checkbox"/>	Grill setting The grill setting for the grill.

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

The electronic clock

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



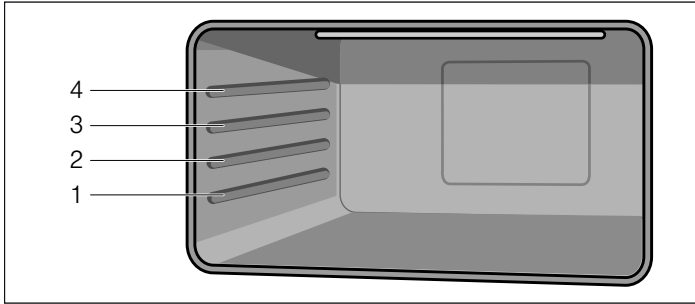
Function buttons

Select the desired function by pressing the appropriate button. Use the + and - buttons to set the cooking time and or clock time. You can read the values that you have set in the display panel.

Symbol	Meaning	Use
	Timer	Setting the duration
	End of operating time	Setting the time for automatic switch-off
	Operating time duration	Setting the time until automatic switch-off
-	Minus	Reducing the duration or time
+	Plus	Increasing the duration or time

Accessories



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



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

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

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



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

Before using the oven for the first time

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

Remove the appliance packaging and dispose of it appropriately.

Setting the clock

1. Press the  and  function buttons simultaneously.
2. Use the + and - function buttons to set the current time.

After a few seconds, the time is saved.

Baking out the oven

Precleaning the oven

1. Remove the accessories and the hook-in racks from the cooking compartment.
2. Completely remove any leftover packaging, e.g. small pieces of polystyrene, from the cooking compartment.
3. Some parts are covered with a protective film. Remove this scratch protection film.
4. Clean the outside of the appliance with a soft, damp cloth.
5. Clean the cooking compartment with hot soapy water.

Heating up the oven

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed.

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

Recleaning the oven

1. Clean the cooking compartment with hot soapy water.
2. Refit the hook-in racks.

Cleaning the accessories

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

How to operate your oven

You have the option of adjusting your oven to a range of different settings. You can control the oven using the electronic clock.

Type of heating and temperature

1. Use the function selector to set the type of heating.
2. Use the temperature selector to set the temperature or grill setting.

The oven begins to heat up.

Switching off the oven

Turn the function selector to the off position.

Changing the settings

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

How to operate your electronic clock

You can operate the electronic clock with one hand. After pressing the appropriate function button, set the time or cooking time with the + and - buttons. The value which is set is adopted.

You can also change or cancel your settings during operation and thereby cancel the process.

Changing the settings

1. Press the appropriate function button.
The corresponding symbol lights up
2. Change your settings with the + and - buttons.

Cancelling settings

1. Press the appropriate function button.
The corresponding symbol lights up
2. Press the - button until 0:00 is shown in the display panel.
3. If the automatic timer was in operation, switch off the oven.

Setting the acoustic signal

You can choose between three sounds provided no programme is running.

Press the - button several times until the desired sound is reached.



The sound is adopted.

Setting the electronic clock

After the appliance has first been connected to the mains or after a power cut, three zeros are shown in the display.

Setting the clock




You can only set the clock when no other function is in operation.

1. Press the  and  function buttons simultaneously.
2. Use the + and - function buttons to set the current time.

Setting the timer

The timer is a reverse counting timer which produces an audible signal once the duration set has elapsed. The timer has no influence on the functions of the oven.

Setting the duration

1. Press the  button.
2. Use the + and - function buttons to set the duration.
The  symbol is shown in the display.
3. To show the remaining duration in the display, press the  button.


An audible signal sounds once the time has elapsed.

Setting the automatic timer

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

Automatic switch-off

Setting the operating time duration

1. Turn the function selector to the desired operating mode.
2. Turn the temperature selector to the desired temperature.
The oven switches on.
3. Press the  function button.
4. Use the + and - buttons to set the operating time duration.
The oven starts and the **A** symbol and the current clock time appear in the display panel.

The operating time duration has elapsed

A signal sounds and the **A** symbol flashes with the current clock time in the display panel.


The oven switches off.

To end the signal early, press the  and  buttons.



Automatic switch-on and switch-off

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

Setting the operating time duration

1. Turn the function selector to the desired operating mode.
2. Turn the temperature selector to the desired temperature.
The oven switches on.
3. Press the  function button.
4. Use the + and - buttons to set the operating time duration.
The oven starts and the **A** symbol and the current clock time appear in the display panel.

Setting the end of operating time

1. Press the  button.
The total of the current clock time and the operating time duration is shown in the display panel.
2. Press and hold the  button and use the + and - buttons to change the end of the operating time.
The oven switches off and starts later automatically. The **A** symbol and the current clock time appear in the display panel.

The operating time duration has elapsed

A signal sounds and the **A** symbol flashes with the current clock time in the display panel.

The oven switches off.

To end the signal early, press the  and  buttons.

Care and cleaning

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

Notes

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

Risk of electric shock!

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

Risk of burns!

The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.

Cleaning agents

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

Do not use

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

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Area	Cleaning agents
Appliance exterior	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaners or glass scrapers.
Stainless steel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such residues. Special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces are available from our after-sales service or from specialist retailers. Apply a very thin layer of the cleaning product with a soft cloth.
Aluminium and plastic	Glass cleaner: Clean with a soft cloth.
Enamel surfaces (smooth surfaces)	To facilitate cleaning, you can switch on the interior lighting and detach the appliance door if necessary. Apply commercially available washing-up liquid or a vinegar solution with a soft, damp cloth or chamois; dry with a soft cloth. Loosen baked-on food residues with a damp cloth and detergent. We recommend using oven cleaning gel if the oven is very dirty. This can be applied to the affected area. Leave the cooking compartment open after cleaning to allow it to dry.
Self-cleaning surfaces (rough surfaces)	Please see the notes in section: Self-cleaning surfaces
Door panels	Glass cleaner: Clean with a soft cloth. Do not use a glass scraper.
Glass cover for the oven light bulb	Hot soapy water: Clean with a dish cloth.
Seal Do not remove.	Hot soapy water: Clean with a dish cloth. Do not scour.
Shelves	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.
Accessories	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.

Catalytic cooking compartment panels

The catalytic cooking compartment panels are coated with self-cleaning enamel.

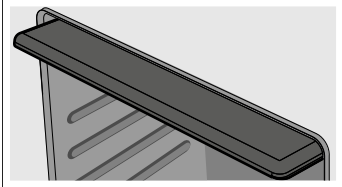
The surfaces clean themselves while the oven is in operation. Larger splashes will only be removed after the oven has been used several times.

Self-cleaning surfaces

The side walls are covered with catalytic panelling. Never clean these surfaces with oven cleaner. Slight discolouration of the enamel does not affect automatic self-cleaning.

Removing the ceiling panel

For ease of cleaning, you can remove the ceiling panel.



Removing and fitting the appliance door

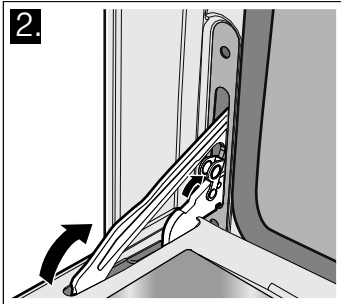
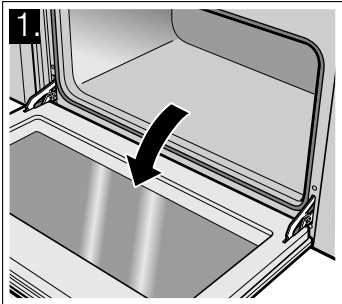
You can remove the appliance door to clean it more thoroughly.

Removing the appliance door

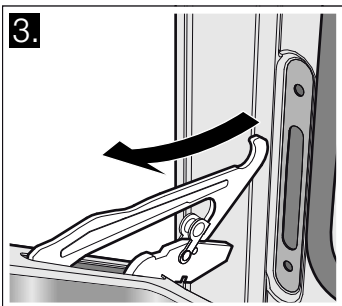
Risk of injury!

Whenever the hinges are not locked, they snap shut with great force. Make sure that, when unhooking the oven door, the locking levers are folded up completely.

1. Open the oven door completely.
2. Fold up the left and right locking levers. Make sure that, when the locking levers are folded up, you do not close the oven door. The hinges may become bent which may cause damage to the enamel.

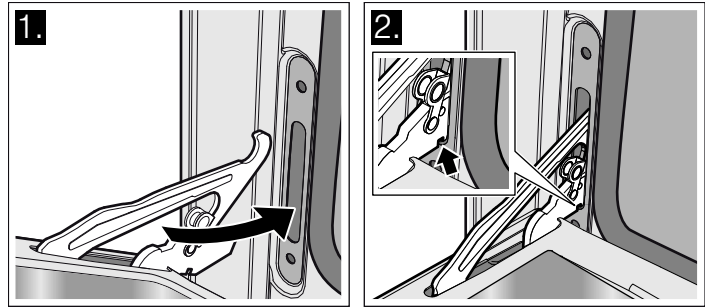


3. Open the oven door at an angle. Hold it on the right and left with both hands. Close it just a little further and pull it out.



Fitting the appliance door

1. When hooking in the oven door, ensure that the notch on the bottom of the hinge locks into the slot.
2. Fold down both locking levers on the left and right again and close the oven door.



Risk of injury!

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

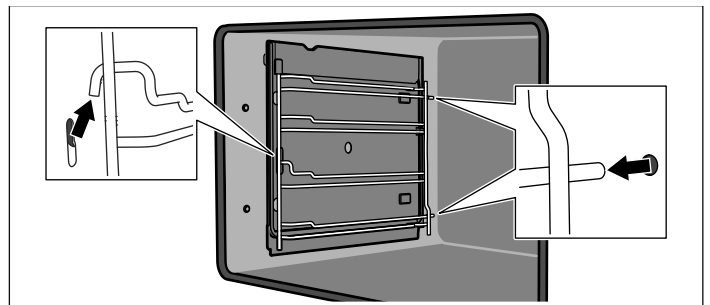
Cleaning the hook-in racks

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

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

Removing the hook-in racks

1. Lift the front hook out of the hole.
2. Pull the hook-in rack forwards out of the rear holes.



Cleaning the hook-in racks

Clean the hook-in racks with washing-up liquid and a sponge or brush.

Inserting the hook-in rack

1. Insert the hook-in rack into the holes in the back wall.
2. Hook the front hook into the hole.

Troubleshooting

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

Problem	Possible cause	Notes/remedy
The appliance does not work.	Circuit breaker faulty.	Look in the fuse box and check that the circuit breaker for the cooker is in working order.
	Power cut	Check whether the kitchen light works.
The oven cannot be switched off.	The electronics are faulty.	Switch off the circuit breaker. Contact the after-sales service.
The clock display flashes.	Power cut	Reset the clock.
The oven does not heat up.	Circuit breaker faulty.	Check the circuit breaker and replace if necessary.
	The function selector has not been set.	Set the function selector.
The door glass is broken.		Switch off the appliance. Contact the after-sales service.
Fruit juice or albumen stains on enamelled surfaces.	Moist cake or meat juices.	Harmless change in the enamel, cannot be removed.

Risk of electric shock!

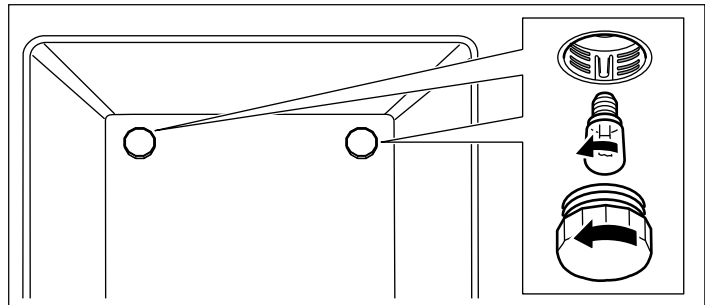
Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers.

Incorrect repairs may result in significant risk to the user.

Replacing the oven light bulb

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

1. Switch off the appliance at the circuit breaker or pull out the mains plug.
2. Open the appliance door.
3. Lay a tea towel in the cold cooking compartment to prevent damage.
4. Unscrew the glass cover from the defective oven light bulb inside the cooking compartment by turning it anti-clockwise.



5. Replace the oven light bulb with one of the same type.

Voltage: 240 V;

Power: 25 W;

Thread: E14;

Temperature resistance: 300 °C

6. Screw the glass cover of the oven light bulb back on.
7. Remove the tea towel and switch the circuit breaker back on or plug in the mains plug.

Press the function button for the oven lighting until it locks into place in order to check whether the oven lighting is working properly.


After-sales service

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

E number and FD number

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

E no. _____ **FD no.** _____

After-sales service 

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

Repair order and advice if faults occur

A 0810 240 260

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

CH 0848 840 040

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

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

Energy and environment tips

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

Saving energy

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

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



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

Acrylamide in foodstuffs

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

Tips for keeping acrylamide to a minimum when preparing food

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

Tips for using your appliance

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

Notes

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

Baking

Baking tins

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

Baking tips

How to establish whether sponge cake is baked through.	Approx. 10 minutes before the end of the baking time stated in the recipe, insert a cocktail stick into the cake at its deepest point. If no cake mixture sticks to the wood, the cake is ready.
The cake collapses.	Use less fluid next time or set the oven temperature 10 degrees lower. Note the stirring times indicated in the recipe.
The cake has risen high in the middle and less around the edges.	Do not grease the sides of the springform cake tin. After baking, carefully loosen the cake using a knife.
The cake is too dark on the top.	Place it lower in the oven, select a lower temperature and bake the cake for a little longer.
The cake is too dry.	When it is done, make small holes in the cake using a cocktail stick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic drink over it. Next time, set the temperature 10 degrees higher and reduce the baking time.
The bread or cake (e.g. cheesecake) looks good but is sticky on the inside (soggy with wet streaks).	Next time, use less liquid and bake at a lower temperature for slightly longer. For cakes with a moist topping, bake the base first. Sprinkle it with almonds or bread crumbs and then place the topping on top. Take care to follow recipes and baking times.
The pastries are not evenly browned.	Select a slightly lower temperature to ensure that the cake is baked more evenly. Excess greaseproof paper can affect the air circulation. Always cut the greaseproof paper to suit the size of the baking tray.
The bottom of a fruit flan is too light.	Place the cake one level lower the next time.
The fruit juice overflows.	Next time, use the deeper universal pan, if you have one.
Small baked items made out of yeast dough stick to one another during baking.	There should be a gap of approx. 2 cm around each item. This gives enough space for the baked items to expand and turn brown on all sides.
Condensation forms when you bake moist cakes.	Baking may create water vapour, which escapes above the door. The steam may settle and form water droplets on the control panel or on the fronts of adjacent units. This is a natural process.

Roasting and grilling

Ovenware

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

Roasting tips

- A lower temperature produces more even browning.
- Depending on the size of the joint, add 2 or 3 tablespoons of liquid to lean meat and 8 to 10 tablespoons of liquid to pot roasts.
- When cooking duck or goose, pierce the skin on the underside of the wings to allow the fat to run out.
- Poultry will turn out particularly crispy and brown if you baste it towards the end of the roasting time with butter, salted water or orange juice.
- Turn pieces of meat halfway through the cooking time.
- When the roast is ready, turn off the oven and allow it to rest for an additional 10 minutes. This will allow the meat juices to distribute themselves better inside the roast.

- When roasting large pieces of meat, you may find that the amount of steam and condensation on the oven door is more than usual. This is a normal occurrence which has no effect on the oven's performance. Once roasting is complete, dry the oven door and window with a cloth.
- If you are roasting on the wire rack, insert the enamelled baking tray into shelf position 1 to collect the drips of fat.

Grilling tips

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

Roasting tips

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

Importanti avvertenze di sicurezza	28
Cause dei danni.....	29
Il nuovo apparecchio	30
Selettore funzioni.....	30
Selettore della temperatura.....	30
L'orologio elettronico.....	30
Accessori.....	31
Prima del primo utilizzo	31
Impostazione dell'ora	31
Riscaldamento del forno	31
Pulizia degli accessori	31
Come usare il forno	31
Tipo di riscaldamento e temperatura.....	31
Funzionamento dell'orologio elettronico	32
Modifica delle impostazioni	32
Cancellazione delle impostazioni	32
Impostazione del tono del segnale acustico.....	32
Impostazione dell'orologio elettronico	32
Impostazione del contaminuti.....	32
Impostazione del timer automatico	32
Cura e manutenzione	33
Detergente.....	33
Rivestimento catalitico del vano di cottura	33
Rimozione della copertura di protezione	33
Smontaggio e montaggio della porta dell'apparecchio	34
Pulizia della griglia mobile	34
Che cosa fare in caso di guasto?	35
Sostituzione della lampadina del forno	35
Servizio di assistenza tecnica	36
Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD).....	36
Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico	36
Risparmio energetico.....	36
Smaltimento ecocompatibile	36
Acrilamide negli alimenti	36
Consigli per l'utilizzo	37
Cottura al forno	37
Cottura arrosto e al grill.....	38

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet www.bosch-home.com e l'eShop www.bosch-eshop.com

Importanti avvertenze di sicurezza

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo così è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto. Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio in caso di un utilizzo futuro o cessione a terzi.

Questo apparecchio è concepito esclusivamente per l'incasso. Osservare le speciali istruzioni di montaggio.

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.

L'allacciamento senza spina dell'apparecchio può essere effettuato solo da un tecnico autorizzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio per la preparazione di cibi e bevande. Prestare attenzione all'apparecchio durante il suo funzionamento. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano di cottura. *Vedi la descrizione degli accessori* nelle istruzioni per l'uso.

Pericolo di incendio!

- Gli oggetti infiammabili depositati nel vano di cottura possono incendiarsi. Non riporre mai oggetti infiammabili all'interno del vano di cottura. Non aprire mai la porta dell'apparecchio quando fuoriesce del fumo. Disattivare l'apparecchio e staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili.
- All'apertura della porta dell'apparecchio avviene uno spostamento d'aria che può sollevare la carta da forno. Quest'ultima potrebbe entrare in contatto con gli elementi riscaldanti e prendere fuoco. Durante il preriscaldamento non disporre mai la carta da forno sugli accessori se non è ben fissata. Fermare sempre la carta da forno con una stoviglia o una teglia. Ricoprire con carta da forno solo la superficie necessaria. La carta da forno non deve fuoriuscire dall'accessorio.

Pericolo di scottature!

- L'apparecchio si surriscalda. Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura o le resistenze. Lasciar sempre raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- L'accessorio o la stoviglia si surriscalda. Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori caldi dal vano di cottura.
- I vapori dell'alcol nel vano di cottura caldo potrebbero prendere fuoco. Non cucinare pietanze con quantità elevate di bevande ad alta gradazione alcolica. Utilizzare esclusivamente piccole quantità di bevande ad alta gradazione alcolica. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio.

Pericolo di scottature!

- Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Aprendo la porta dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- La presenza di acqua nel vano di cottura caldo può causare la formazione di vapore. Non versare mai acqua nel forno caldo.

Pericolo di lesioni!

Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.


Pericolo di scossa elettrica!

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è guasto, staccare la spina o disattivare il fusibile nella rispettiva scatola. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, l'isolamento del cavo degli apparecchi elettronici può fondere. Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- Durante la sostituzione della lampada del vano di cottura i contatti del portalampada sono sotto tensione. Prima di procedere alla sostituzione, staccare la spina o disattivare il fusibile nella relativa scatola.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Pericolo di incendio!

- Durante la fase di autopulizia i residui di cibo, di grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco. Prima di procedere all'autopulizia, eliminare lo sporco più intenso dal vano di cottura e dall'accessorio.
- Durante l'autopulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Non appendere alla maniglia della porta oggetti infiammabili come ad esempio gli strofinacci. Lasciare libero il lato anteriore dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

Pericolo di scottature!

- Durante l'autopulizia il vano di cottura diventa molto caldo. Non aprire mai la porta dell'apparecchio né spostare con la mano il gancio di bloccaggio. Lasciar raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
-  Durante l'autopulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Non toccare mai la porta dell'apparecchio. Lasciar raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

Pericolo di gravi danni alla salute!

Durante l'autopulizia l'apparecchio diventa molto caldo. Il rivestimento antiaderente delle teglie e degli stampi viene danneggiato e può causare la formazione di gas velenosi. Durante l'autopulizia, non inserire teglie e stampi con rivestimento antiaderente. Pulire esclusivamente gli accessori smaltati.

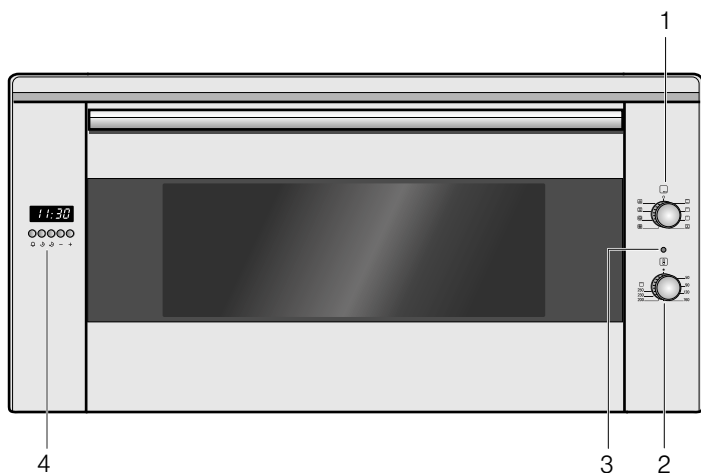
Cause dei danni

Attenzione!

- Accessori, pellicola, carta da forno o stoviglie sul fondo del vano di cottura: non riporre alcun accessorio sul fondo del vano di cottura. Non coprire il fondo del vano di cottura con nessun tipo di pellicola o carta da forno. Con temperature superiori a 50 °C non collocare alcuna stoviglia sul fondo del vano di cottura. Si genera un accumulo di calore. I tempi di cottura non sono più corretti e la superficie smaltata viene danneggiata.
- Acqua nel vano di cottura caldo: non versare mai acqua nel vano di cottura caldo per evitare la formazione di vapore acqueo. La variazione di temperatura può danneggiare la superficie smaltata.
- Alimenti umidi: non conservare alimenti umidi all'interno del vano di cottura chiuso per periodi di tempo prolungati. Lo smalto viene danneggiato.
- Succo della frutta: durante la preparazione di dolci alla frutta molto succosi, non riempire eccessivamente la teglia. Il succo della frutta che trabocca dalla teglia causa la formazione di macchie indelebili. Se possibile, si consiglia di utilizzare la leccarda più profonda.
- Raffreddamento con porta dell'apparecchio aperta: il raffreddamento del vano di cottura deve avvenire esclusivamente con la porta chiusa. Anche se la porta dell'apparecchio è socchiusa, con il passare del tempo i mobili adiacenti possono danneggiarsi.
- Guarnizione della porta molto sporca: se la guarnizione della porta è molto sporca, durante il funzionamento la porta dell'apparecchio non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Mantenere sempre pulita la guarnizione della porta.
- Utilizzo della porta dell'apparecchio come superficie d'appoggio: non appoggiarsi alla porta dell'apparecchio, né sedersi sopra o appendersi. Non posare stoviglie o accessori sulla porta dell'apparecchio.
- Inserimento degli accessori: a seconda del modello di apparecchio è possibile che gli accessori graffino il pannello della porta al momento della chiusura di quest'ultima. Inserire gli accessori nel vano di cottura sempre fino all'arresto.
- Trasporto dell'apparecchio: non trasportare l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia in quanto questa non sopporta il peso dell'apparecchio e può rompersi.

Il nuovo apparecchio

Qui è possibile apprendere le caratteristiche del nuovo apparecchio. Sono indicate informazioni relative al pannello comandi, al forno, ai tipi di riscaldamento e agli accessori.



Spiegazione

- | | |
|---|---|
| 1 | Selettore funzioni |
| 2 | Selettore della temperatura |
| 3 | Spia |
| 4 | Campo degli indicatori e tasti di comando |

Selettore funzioni

Con il selettore funzioni è possibile impostare il tipo di riscaldamento.

Posizione	Tipo di utilizzo
○ Posizione zero	Il forno è spento.
☐ Riscaldamento sup./inf.	Per dolci, sformati e pezzi di arrosto magri. Il calore viene distribuito uniformemente dall'alto e dal basso.
☑ Grill, superficie grande	Per grigliare bistecche, salsicce, toast e piccole porzioni di pesce. Si riscalda l'intera superficie al di sotto della resistenza grill.
☑ Grill, superficie piccola	Per grigliare piccole quantità di bistecche, salsicce, toast e piccole porzioni di pesce. La parte centrale della resistenza grill si scalda.
☒ Grill ventilato	Per la cottura arrosto di carne, pollame e pesci interi. La resistenza grill e la ventola si attivano e disattivano in maniera alternata. La ventola fa sì che l'aria calda avvolga gli alimenti.
☒ Livello pizza	Per la preparazione rapida di prodotti surgelati senza preriscaldare, ad es. pizza, patate fritte o strudel. Si riscaldano la resistenza inferiore e la resistenza circolare sulla parete posteriore.
☒ Aria calda*	Per dolci e biscotti su 1-2 livelli. La ventola distribuisce uniformemente all'interno del vano di cottura il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore del forno.

*Tipo di riscaldamento con cui è stata definita la classe di efficienza energetica secondo EN50304.

Posizione	Tipo di utilizzo
☒ Riscaldamento sup./inf. & Aria calda	Per dolci e biscotti su 1-2 livelli. La ventola distribuisce uniformemente nel vano di cottura il calore generato dagli elementi riscaldanti.
☒ Riscaldamento inferiore & Aria calda	Per dolci con farcitura umida. La ventola distribuisce uniformemente nel vano di cottura il calore generato dall'elemento riscaldante inferiore.

*Tipo di riscaldamento con cui è stata definita la classe di efficienza energetica secondo EN50304.

Quando si imposta il tipo di riscaldamento, la lampadina nel vano di cottura si accende.

Selettore della temperatura

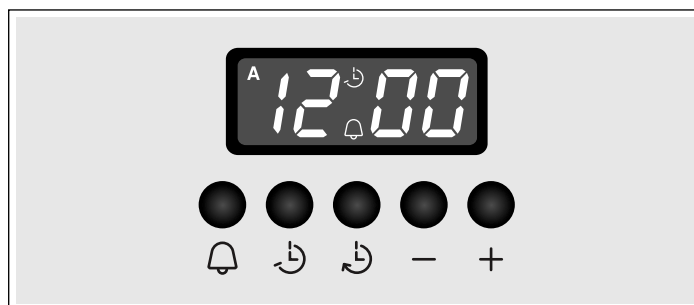
Servendosi del selettore della temperatura, impostare la temperatura o il livello grill.

Posizione	Significato
● Posizione zero	Il forno non riscalda.
50-250	Ambito di temperatura Temperatura nel vano di cottura in °C.
☐ Livello grill	Il livello grill per il grill.

Quando il forno riscalda, la spia si accende. Si spegne invece durante le pause del sistema di riscaldamento.

L'orologio elettronico

Il forno può essere comandato tramite l'orologio elettronico. Per esempio è possibile selezionare anticipatamente l'orario in cui il forno deve accendersi o il timer automatico deve far terminare il processo di cottura. L'orologio elettronico può essere utilizzato anche come contaminuti.



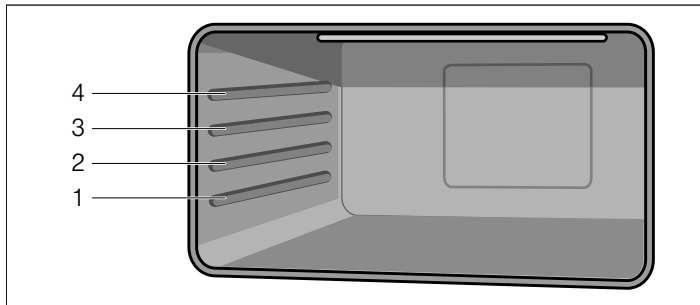
Tasti funzione

Selezionare la funzione premendo il rispettivo tasto funzione. Mediante i tasti + e - si possono impostare la durata o il tempo. Nel campo degli indicatori vengono visualizzati i valori impostati.

Simbolo	Significato	Tipo di utilizzo
☒	Contaminuti	Impostazione della durata
↻	Fine del funzionamento	Per impostare l'orario della disattivazione automatica
⌚	Durata di funzionamento	Per impostare la durata fino alla disattivazione automatica
-	Meno	Per ridurre la durata o il tempo
+	Più	Per aumentare la durata o il tempo

Accessori

È possibile inserire gli accessori nel vano di cottura a 4 livelli differenti. Inserirli sempre fino all'arresto in modo che non entrino in contatto con il pannello della porta. Prestare attenzione affinché vengano sempre inseriti correttamente nel vano di cottura.



È possibile estrarre gli accessori per due terzi della loro lunghezza, senza pericolo che si ribaltino, in modo da poter afferrare facilmente le pietanze.

Quando si surriscaldano, gli accessori possono deformarsi, ma riacquistano la forma originale non appena si raffreddano, senza alcuna conseguenza sul funzionamento.

Gli accessori si possono acquistare presso il servizio clienti, i rivenditori specializzati o in Internet.

Accessori

Descrizione



Griglia

Per stoviglie, stampi per dolci, arrostiti, carni alla griglia, piatti surgelati.



Teglia smaltata

Per torte con frutta o crema, biscotti, piatti surgelati e arrostiti di grandi dimensioni. Utilizzabile anche come recipiente per la raccolta del grasso.

Prima del primo utilizzo

In questo capitolo viene illustrato tutto ciò che bisogna fare prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta. Leggere prima il capitolo *Norme di sicurezza*.

Rimuovere l'imballaggio dell'apparecchio e smaltirlo in modo conforme.

Impostazione dell'ora

1. Premere contemporaneamente i tasti funzione \curvearrowright e \curvearrowleft .
2. Mediante i tasti funzione + e - impostare l'ora attuale.

Dopo alcuni secondi l'ora viene acquisita.

Riscaldamento del forno

Pulizia preliminare del forno

1. Rimuovere dal vano di cottura gli accessori e la griglia mobile.
2. Togliere tutti i resti dell'imballaggio, ad es. pezzettini di polistirolo, dal vano di cottura.
3. Alcune parti sono rivestite con una pellicola protettiva antigraffio. È necessario rimuoverla.
4. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno morbido umido.
5. Pulire il vano di cottura con soluzione di lavaggio calda.

Riscaldamento del forno

Per eliminare l'odore dell'apparecchio nuovo, far riscaldare il forno vuoto e ben chiuso.

1. Ruotare il selettore funzioni sulla modalità di funzionamento Riscaldamento sup./inf.
2. Ruotare il selettore della temperatura sulla temperatura massima.
3. Disattivare il forno dopo 40 minuti.

Pulizia successiva del forno

1. Pulire il vano di cottura con soluzione di lavaggio calda.
2. Montaggio della griglia mobile.

Pulizia degli accessori

Prima di utilizzare gli accessori, pulirli accuratamente con una soluzione alcalina di lavaggio calda e un panno morbido.

Come usare il forno

È possibile effettuare varie impostazioni del forno. Il forno può essere comandato tramite l'orologio elettronico.

Tipo di riscaldamento e temperatura

1. Impostare il tipo di riscaldamento utilizzando il selettore funzioni.
2. Servendosi del selettore della temperatura, impostare la temperatura o il livello grill.

Il forno inizia a riscaldarsi.

Spegnimento del forno

Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.

Modifica delle impostazioni

Il tipo di riscaldamento e la temperatura o il grado grill possono essere modificati in qualunque momento con il selettore corrispondente.

Funzionamento dell'orologio elettronico

Basta una mano per comandare l'orologio elettronico. Dopo aver premuto il rispettivo tasto funzione, impostare il tempo o la durata mediante i tasti + e -. Viene acquisito il valore impostato.

Anche durante il funzionamento è possibile modificare o cancellare le impostazioni e interrompere il procedimento.

Modifica delle impostazioni

1. Premere il relativo tasto funzione.
Si illumina il rispettivo simbolo.
2. Modificare le impostazioni mediante i tasti + e -.

Cancellazione delle impostazioni

1. Premere il relativo tasto funzione.
Si illumina il rispettivo simbolo.
2. Premere il tasto - finché non compare 0:00 nel campo degli indicatori.
3. Se era in funzione il timer automatico: spegnere il forno.

Impostazione del tono del segnale acustico

È possibile scegliere tra tre toni quando non vi è alcun programma in corso.

Premere più volte il tasto - fino al tono desiderato.



Il tono viene acquisito.

Impostazione dell'orologio elettronico

Dopo l'allacciamento dell'apparecchio alla rete elettrica o in seguito a un'interruzione di corrente compaiono sull'indicatore tre zeri.

Impostazione dell'ora




È possibile impostare l'ora solo se non è attiva nessuna altra funzione.

1. Premere contemporaneamente i tasti funzione  e .
2. Mediante i tasti funzione + e - impostare l'ora attuale.

Impostazione del contaminuti

Il contaminuti è un timer che emette un segnale acustico una volta trascorsa la durata impostata. Il contaminuti non influisce in alcun modo sulle funzioni del forno.

Impostazione della durata

1. Premere il tasto .
2. Mediante i tasti funzione + e - impostare la durata.
Sul display compare il simbolo .
3. Per visualizzare sul display la durata residua premere il tasto .


Una volta trascorso il tempo viene emesso un segnale acustico.

Impostazione del timer automatico

Tramite l'orologio elettronico è possibile disattivare o attivare e disattivare automaticamente il forno.

Spegnimento automatico



Impostazione della durata di funzionamento

1. Ruotare il selettore funzioni sulla modalità di funzionamento desiderata.
2. Ruotare il selettore della temperatura sulla temperatura desiderata.
Il forno si accende.
3. Premere il tasto funzione .
4. Mediante i tasti + e - impostare la durata di funzionamento.
Il forno si attiva e nel campo degli indicatori compaiono il simbolo **A** e l'ora attuale.

La durata di funzionamento è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico e nel campo degli indicatori lampeggia il simbolo **A** con l'ora attuale.


Il forno si spegne.

Per arrestare anticipatamente il segnale acustico premere i tasti  e .



Attivazione e disattivazione automatica

La cottura inizia a un orario posticipato stabilito dall'utente e prosegue per la durata impostata.

Impostazione della durata di funzionamento

1. Ruotare il selettore funzioni sulla modalità di funzionamento desiderata.
2. Ruotare il selettore della temperatura sulla temperatura desiderata.
Il forno si accende.
3. Premere il tasto funzione .
4. Mediante i tasti + e - impostare la durata di funzionamento.
Il forno si attiva e nel campo degli indicatori compaiono il simbolo **A** e l'ora attuale.



Impostazione della fine del funzionamento

1. Premere il tasto .
- Nel campo degli indicatori viene visualizzata la somma dell'ora attuale e della durata di funzionamento.
2. Tenere premuto il tasto  e modificare la fine del funzionamento con i tasti + e -.
Il forno si disattiva e si avvia automaticamente più tardi. Nel campo degli indicatori compaiono il simbolo **A** e l'ora attuale.

La durata di funzionamento è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico e nel campo degli indicatori lampeggia il simbolo **A** con l'ora attuale.

Il forno si spegne.

Per arrestare anticipatamente il segnale acustico premere i tasti  e .

Cura e manutenzione

Una cura e manutenzione scrupolosa contribuiscono a mantenere a lungo il forno in buone condizioni. Sono qui illustrate le modalità di cura e pulizia del forno corrette.

Avvertenze

- Lievi differenze di colore sul lato anteriore del forno sono dovute a diversi materiali quali vetro, plastica o metallo.
- Eventuali ombreggiature sul pannello della porta, simili a striature, sono dovute al riflesso della luce della lampada del forno.
- A temperature molto elevate lo smalto viene marcato a fuoco e potrebbero dunque generarsi variazioni cromatiche. Questo è normale e non influisce in alcun modo sul funzionamento. I bordi delle lamiere sottili non possono essere smaltati integralmente e pertanto è possibile che appaiano grezzi. Questo non pregiudica la protezione anticorrosione.

Pericolo di scariche elettriche!

L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

Pericolo di scottature!

L'apparecchio si surriscalda. Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura o le resistenze. Lasciar sempre raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

Detergente

Per non danneggiare le diverse superfici con l'utilizzo di detergenti non appropriati, prestare attenzione alle indicazioni seguenti.

Non utilizzare

- detergenti aggressivi o abrasivi
- detergenti con elevato contenuto di alcol
- spugnette dure o abrasive
- detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

Lavare bene le spugne nuove prima di utilizzarle.

Settore	Detergente
Esterno dell'apparecchio	Soluzione di lavaggio calda: pulire con una spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro.
Acciaio inox	Soluzione di lavaggio calda: pulire con una spugna e asciugare con un panno morbido. Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albume in quanto potrebbero corrodere la superficie. Speciali detergenti per acciaio inox, adatti a superfici calde, sono disponibili presso il servizio di assistenza tecnica o presso i rivenditori specializzati. Stendere uno strato sottile di detergente con un panno morbido.
Alluminio e plastica	Detergente per vetro: pulire con un panno morbido.

Settore	Detergente
Superfici smaltate (superficie liscia)	Per una pulizia leggera è possibile accendere l'illuminazione del vano di cottura ed eventualmente sganciare la porta dell'apparecchio. Applicare un detersivo per piatti reperibile in commercio o una soluzione di acqua e aceto con uno straccio morbido umido o un panno in pelle di daino; asciugare con un panno morbido. Eliminare i residui di cibo bruciati con un panno umido e detersivo per piatti. In caso di sporco resistente si consiglia di pulire il forno con un detergente apposito in gel, in quanto può essere applicato in modo mirato. Terminata la pulizia, lasciare aperto il vano di cottura per farlo asciugare.
Superfici autopulenti (superfici ruvide)	Osservare le avvertenze nel capitolo: Superfici autopulenti
Pannelli della porta	Detergente per vetro: pulire con un panno morbido. Non utilizzare raschietti per vetro.
Copertura in vetro della lampadina del forno	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna.
Guarnizione Non rimuovere!	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna. Non sfregare.
Supporti	Soluzione di lavaggio calda: lasciare in ammollo e pulire con un panno spugna o una spazzola.
Accessori	Soluzione di lavaggio calda: lasciare in ammollo e pulire con un panno spugna o una spazzola.

Rivestimento catalitico del vano di cottura

I rivestimenti catalitici del vano di cottura sono ricoperti di smalto autopulente.

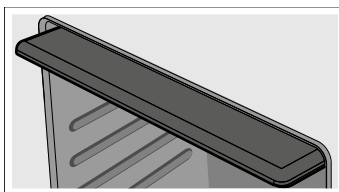
Mentre il forno è in funzione le superfici si puliscono da sole. Gli schizzi più consistenti vengono eliminati solo dopo vari utilizzi del forno.

Superfici autopulenti

Le pareti laterali sono dotate di rivestimento catalitico. Non utilizzare mai detergenti per forno per pulire queste superfici. Il leggero scolorimento dello smalto non influisce in alcun modo sul processo di autopulizia.

Rimozione della copertura di protezione

Per una migliore pulizia è possibile rimuovere la copertura di protezione.



Smontaggio e montaggio della porta dell'apparecchio

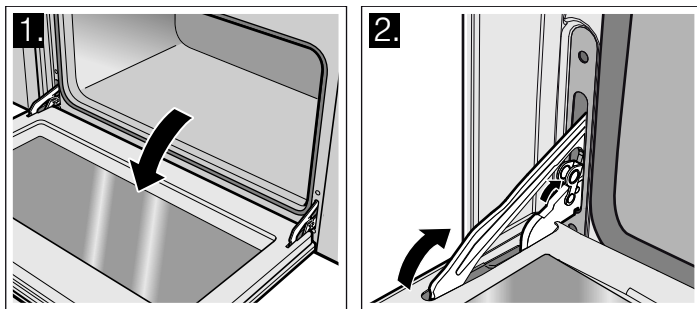
Per agevolare la pulizia è possibile smontare la porta dell'apparecchio.

Smontaggio della porta dell'apparecchio

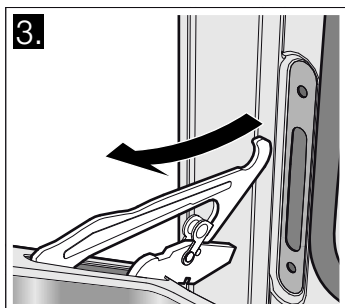
⚠ Pericolo di lesioni!

Se le cerniere non sono bloccate, scattano con una forza maggiore. Mentre si sgancia la porta del forno, prestare attenzione che le leve di bloccaggio siano aperte.

1. Aprire completamente la porta del forno.
2. Aprire le due leve di bloccaggio a destra e a sinistra. Quando le leve di bloccaggio sono aperte, prestare attenzione a non chiudere la porta del forno. Le cerniere potrebbero venire piegate causando il danneggiamento dello smalto.

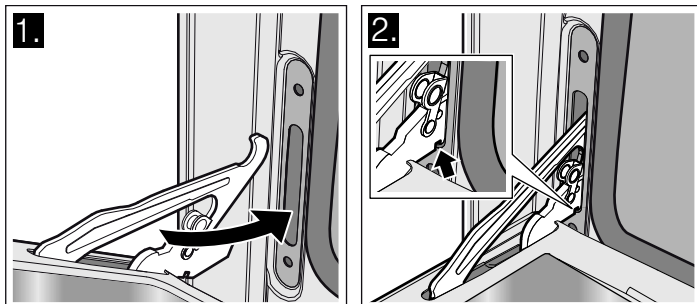


3. Mettere la porta del forno trasversalmente. Afferrarla con entrambe le mani a destra e a sinistra. Chiuderla leggermente e rimuoverla.



Montaggio della porta dell'apparecchio

1. Durante il rimontaggio della porta del forno prestare attenzione a che le tacche inferiori sulla cerniera si innestino nella fessura.
2. Riposizionare verso il basso entrambe le leve di bloccaggio, destra e sinistra, e chiudere la porta del forno.



⚠ Pericolo di lesioni!

Se la porta del forno cade inavvertitamente o se scatta una cerniera, non toccarla. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

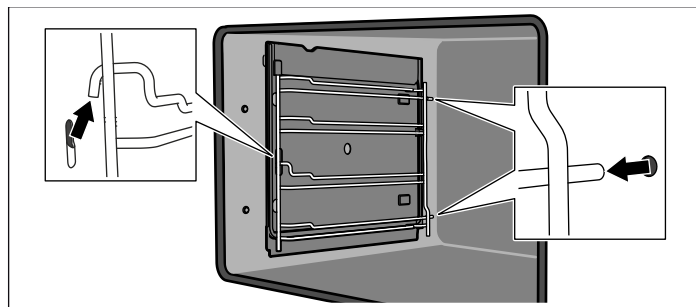
Pulizia della griglia mobile

Per una migliore pulizia è possibile sganciare la griglia mobile.

La griglia mobile è fissata in tre punti alla parete laterale del vano di cottura.

Smontaggio della griglia mobile

1. Sollevare il gancio anteriore sfilandolo dal foro.
2. Tirare la griglia mobile in avanti sfilandola dai fori posteriori.



Pulizia della griglia mobile

Pulire la griglia mobile con il detersivo e una spugna oppure una spazzola.

Montaggio della griglia mobile

1. Agganciare la griglia mobile nei fori della parete posteriore.
2. Inserire il gancio anteriore nel foro.

Che cosa fare in caso di guasto?

Quando si verifica un'anomalia, si tratta spesso di un problema facilmente risolvibile. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica, prestare attenzione alle seguenti avvertenze:

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
L'apparecchio non funziona.	Il fusibile è difettoso.	Controllare nella scatola dei fusibili che il fusibile dell'apparecchio sia in perfette condizioni.
	Interruzione di corrente.	Verificare che la lampada della cucina funzioni.
Non è possibile spegnere il forno.	Il sistema elettronico è difettoso.	Disattivare il fusibile. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
L'indicatore dell'ora lampeggia.	Interruzione di corrente	Impostare nuovamente l'ora.
Il forno non riscalda.	Il fusibile è difettoso.	Verificare il fusibile o sostituirlo.
	Il selettore funzioni non è impostato.	Impostare il selettore funzioni .
Il vetro della porta è rotto.		Disattivare l'apparecchio. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
Macchie di succo o di albume sulle superfici smaltate.	Succo di dolci imbevuti oppure sugo della carne.	Innocuo cambiamento dello smalto, senza rimedio.

⚠ Pericolo di scossa elettrica!

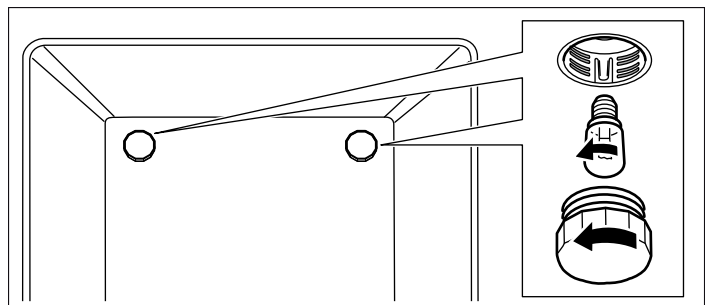
Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito.

Se gli interventi di riparazione dell'apparecchio non sono conformi possono causare gravi pericoli.

Sostituzione della lampadina del forno

È necessario sostituire le lampadine del forno bruciate. Le lampadine di ricambio termostabili sono in vendita presso il servizio di assistenza tecnica o presso il rivenditore specializzato. Specificare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio. Non utilizzare altri tipi di lampadine.

1. Disattivare il fusibile o staccare la spina.
2. Aprire la porta dell'apparecchio.
3. Stendere un canovaccio nel vano di cottura freddo per evitare di danneggiarlo.
4. Svitare la copertura in vetro della lampadina del forno difettosa all'interno del vano di cottura ruotandola verso sinistra.



5. Sostituire la lampadina del forno con una dello stesso modello.
Tensione: 240 V;
Potenza: 25 W;
Filettatura: E14;
Resistenza termica: 300 °C
6. Riavvitare la copertura in vetro della lampadina del forno.
7. Rimuovere il canovaccio e riattivare il fusibile oppure riattaccare la spina.

Premere il tasto funzione per l'illuminazione del forno finché non si inserisce per verificare se l'illuminazione funziona.

Servizio di assistenza tecnica

Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. Troveremo la soluzione giusta, evitando di coinvolgere un tecnico quando non è necessario.

Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)

Quando si contatta il servizio clienti indicare sempre il codice prodotto (E) e il codice di produzione (FD), in modo da poter ricevere subito un'assistenza mirata. La targhetta con i numeri è visibile a destra, di lato alla porta del forno. Per avere subito a disposizione le informazioni utili in caso di necessità, si consiglia di riportare subito qui i dati relativi all'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza tecnica.

Codice prodotto (E)

Codice di produzione (FD)

Servizio di assistenza tecnica ☎

Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del tecnico del servizio di assistenza non è gratuito anche se effettuato durante il periodo di garanzia.

I dati di tutti i land relativi al servizio di assistenza clienti più vicino si trovano qui o nell'elenco del servizio di assistenza clienti in allegato (a seconda del modello).

Riparazione e assistenza in caso di anomalie

A 0810 240 260

D 01801 22 33 55
(0,039 €/min. da telefono fisso,
radiomobile max. 0,42 €/min.)

CH 0848 840 040

Fidatevi della competenza del Costruttore. In questo modo avrete la garanzia di una riparazione effettuata da tecnici qualificati e con pezzi di ricambio originali per il vostro elettrodomestico.

Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico

Questa parte contiene consigli su come risparmiare energia durante la cottura arrosto e al forno e su come smaltire l'apparecchio in modo corretto.

Risparmio energetico

- Preriscaldare il forno solo quando indicato nella ricetta.
- Utilizzare stampi scuri o neri, laccati o smaltati, perché assorbono bene il calore.
- Durante la cottura, aprire il meno possibile la porta del forno.
- Cuocere al forno più dolci consecutivamente. Il forno è ancora caldo. In questo modo si accorcia il tempo di cottura del secondo dolce. Inoltre, è possibile inserire due stampi rettangolari anche disponendoli l'uno accanto all'altro.
- In caso di tempi di cottura prolungati, disattivare il forno 10 minuti prima della fine del tempo di cottura e utilizzare il calore residuo per ultimare la cottura.

Smaltimento ecocompatibile

Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Acrilamide negli alimenti

L'acrilamide si genera principalmente con i prodotti a base di cereali e patate quali ad es. patatine, patate fritte, toast, pagnotte, pane o prodotti da forno riscaldati a temperature elevate (biscotti, panpepato, biscotti speziati).

Consigli per una preparazione degli alimenti priva di acrilamide

Generalità

- Impostare valori minimi per i tempi di cottura.
- Far dorare gli alimenti, evitando che diventino troppo scuri.
- I prodotti spessi e di grandi dimensioni contengono meno acrilamide.

Cottura al forno

Con riscaldamento sup./inf. max. 200 °C.
Con aria calda 3D o aria calda max. 180 °C.

Biscottini

Con riscaldamento sup./inf. max. 190 °C.
Con aria calda 3D o aria calda max. 170 °C.

La presenza di uova o tuorli riduce la formazione di acrilamide.

Patate fritte al forno

Distribuire le patatine in modo uniforme nella teglia in modo tale da formare uno strato unico. Far cuocere almeno 400 g per ogni teglia, in modo che le patate non seccino.

Consigli per l'utilizzo

Qui di seguito è riportata una selezione di consigli sulle stoviglie da utilizzare e sulla preparazione dei piatti.

Avvertenze

- Utilizzare gli accessori forniti in dotazione. Presso il servizio di assistenza tecnica o i rivenditori specializzati è possibile acquistare accessori speciali e supplementari.
Prima dell'utilizzo, estrarre dal vano di cottura gli accessori e le stoviglie non necessari.
- Estrarre sempre gli accessori o le stoviglie dal vano di cottura utilizzando una presina.

Consigli per la cottura al forno

Si desidera verificare che la torta morbida sia completamente cotta.	Dieci minuti prima della fine della cottura consigliata, bucherellare con uno stecchino la superficie del dolce. Se la pasta non vi aderisce più, il dolce è pronto.
Il dolce si sgonfia.	La prossima volta utilizzare meno liquido oppure ridurre la temperatura del forno di 10 gradi. Prestare attenzione al tempo di lavorazione indicato nella ricetta.
Il dolce è cresciuto al centro, ma non ai bordi.	Non ungere i bordi dello stampo a cerniera. A cottura ultimata, staccare con attenzione il dolce dallo stampo servendosi di un coltello.
La parte superiore del dolce diventa troppo scura.	Inserire il dolce più in basso, selezionare una temperatura inferiore e prolungare leggermente il tempo di cottura.
Il dolce è troppo secco.	A cottura ultimata, bucare il dolce con uno stuzzicadenti, in modo da creare dei piccoli fori. Irrigare poi con succo di frutta o con un liquore. La prossima volta aumentare la temperatura di 10 gradi e ridurre i tempi di cottura.
Il pane o il dolce (ad es. la torta di ricotta) ha un bell'aspetto, ma all'interno è molle e umido (è presente dell'acqua).	La volta successiva utilizzare meno liquido e prolungare leggermente la cottura a una temperatura inferiore. Nel caso di dolci succosi, cuocere prima il fondo. Cospargere con mandorle o pangrattato, quindi guarnire. Rispettare le istruzioni e i tempi di cottura indicati nelle ricette.
I dolci hanno una doratura non uniforme.	Scegliere una temperatura più bassa, la cottura risulterà più uniforme. La carta da forno sporgente può influenzare la circolazione dell'aria. Tagliare sempre la carta da forno nella misura della teglia.
La parte inferiore della torta di frutta è troppo chiara.	La volta successiva, inserire la torta a un livello più basso.
Il succo della frutta trabocca.	La volta successiva utilizzare la leccarda più profonda, se disponibile.
Durante la cottura, i pasticcini di pasta lievitata si attaccano l'uno all'altro.	Disporli a una distanza di circa 2 cm in modo che abbiano spazio sufficiente per poter lievitare e dorarsi su tutti i lati.
Durante la cottura di torte con frutta o crema si produce acqua di condensa.	Durante la cottura può svilupparsi del vapore acqueo che fuoriesce dalla porta e va a depositarsi sul pannello dei comandi oppure sul lato frontale dei mobili vicini, formando gocce d'acqua di condensa. Si tratta di un fenomeno fisico.

Cottura al forno

Stampi per dolci

- Utilizzare soprattutto teglie e stampi chiari.
- Posizionare gli stampi sempre al centro della griglia.

Cottura arrosto e al grill

Stoviglie

È possibile utilizzare qualunque tipo di stoviglia resistente al calore. Posizionare sempre la stoviglia al centro della griglia. Per gli arrostiti di grosse dimensioni è ideale la teglia smaltata.

Consigli per l'arrosto

- Una temperatura inferiore permette una doratura più uniforme.
- Se la carne è magra, aggiungere 2-3 cucchiaini di liquido, allo stufato 8-10 cucchiaini, a seconda delle dimensioni.
- Per l'anatra e l'oca, punzecchiare la pelle sotto le ali, per consentire al grasso di colare.
- Il pollame risulterà particolarmente dorato e croccante se verso la fine della cottura lo si spennella con burro, acqua salata o succo d'arancia.
- Trascorsa la metà del tempo, girare i pezzi di carne.
- Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare per altri 10 minuti nel forno spento e chiuso, in questo modo il sugo si distribuisce meglio.
- In caso di cottura arrosto di grosse porzioni di carne possono formarsi molto vapore e condensa sulla porta del forno. Si tratta di un fenomeno normale che non influisce in alcun modo sul funzionamento dell'apparecchio. Dopo il processo di cottura asciugare la porta del forno e la finestra di ispezione con un panno.
- Per la cottura arrosto sulla griglia, collocare la teglia smaltata al livello d'inserimento 1 in modo che serva per la raccolta del grasso.

Consigli per l'arrosto

Come accertare se l'arrosto è pronto.	Utilizzare il termometro per arrostiti (disponibile presso il proprio rivenditore specializzato) oppure effettuare la "prova del cucchiaino". Premere l'arrosto con il cucchiaino. Se è sodo, è pronto. Se è morbido, deve cuocere ancora un po'.
L'arrosto è troppo scuro e la crosta è parzialmente bruciata.	Controllare il livello di inserimento e la temperatura.
L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è bruciato.	La prossima volta scegliere una teglia più piccola e aggiungere più liquido.
L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è troppo chiaro e acquoso.	La prossima volta scegliere una teglia più grande e utilizzare meno liquido.

Consigli per la cottura al grill

- Per la cottura al grill, scegliere cibi con spessore possibilmente uguale, devono avere uno spessore non inferiore a 2 - 3 cm in modo che si rosolino uniformemente senza seccarsi.
- Porre gli alimenti da grigliare al centro della griglia. Versare un po' d'acqua nella teglia smaltata e posizionarla al livello d'inserimento immediatamente sottostante in modo che serva per la raccolta del grasso. Non collocarla mai sul fondo del vano di cottura.
- Bagnare leggermente la pietanza da grigliare con olio prima di collocarla sulla griglia sotto il grill.
- Girare le pietanze da grigliare più sottili dopo la metà del tempo di cottura e le pietanze più spesse più volte durante la cottura. Utilizzare a tale scopo una pinza per griglia, in questo modo la pietanza non viene forata e il succo rimane all'interno della carne, ad esempio dell'arrosto.
- Le carni scure, come manzo e agnello, sono più facili e veloci da dorare rispetto alle carni più chiare, come maiale e vitello.

Indicaciones de seguridad importantes	40
Causas de daños.....	42
Su nuevo aparato	43
Mando de funciones	43
Mando de temperatura	43
El reloj electrónico.....	43
Accesorios	44
Antes del primer uso	44
Ajustar la hora	44
Limpiar el horno con calor.....	44
Limpiar los accesorios.....	44
Así se maneja el horno	44
Tipo de calentamiento y temperatura	44
Manejar el reloj electrónico	45
Modificar los ajustes	45
Borrar los ajustes programados.....	45
Ajustar el tono de aviso.....	45
Ajustar el reloj electrónico	45
Programar el avisador	45
Ajustar el temporizador automático	45
Cuidados y limpieza	46
Productos de limpieza	46
Revestimiento catalítico del interior del horno.....	46
Extraer la placa del techo	46
Desmontar y montar la puerta del aparato.....	47
Limpiar las rejillas de soporte	47
¿Qué hacer en caso de avería?	48
Sustituir la lámpara del horno	48
Servicio de Asistencia Técnica	48
Número de producto (E) y número de fabricación (FD).....	48
Consejos sobre energía y medio ambiente	49
Ahorrar energía	49
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente.	49
Presencia de acrilamida en alimentos	49
Consejos de aplicación	50
Hornear	50
Asar y asar al grill.....	51

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

⚠ Indicaciones de seguridad importantes

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

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

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

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

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

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

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

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

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

¡Peligro de incendio!

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

¡Peligro de quemaduras!

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

¡Peligro de quemaduras!

- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Abrir la puerta del aparato con precaución. No dejar que los niños se acerquen.
- Si se introduce agua al compartimento de cocción puede generarse vapor de agua caliente. No derramar agua en el compartimento de cocción caliente.

¡Peligro de lesiones!

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


¡Peligro de descarga eléctrica!

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

¡Peligro de incendio!

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

¡Peligro de quemaduras!

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

¡Peligro de daños graves para la salud!

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

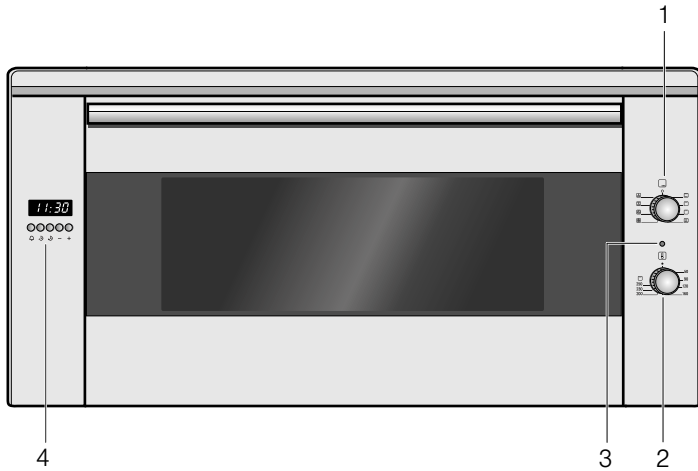
Causas de daños

¡Atención!

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

Su nuevo aparato

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



Explicación

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

Mando de funciones

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

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

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

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

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

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

Mando de temperatura

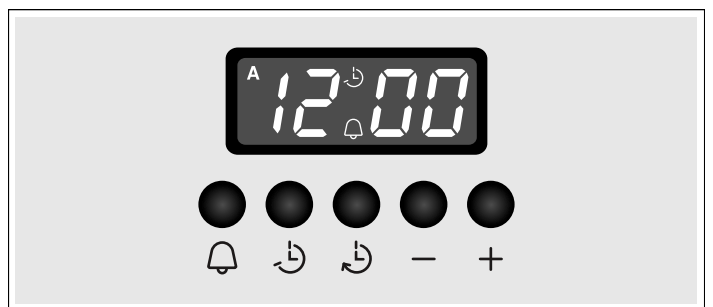
El mando de temperatura sirve para programar la temperatura o el nivel de grill.

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

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

El reloj electrónico

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



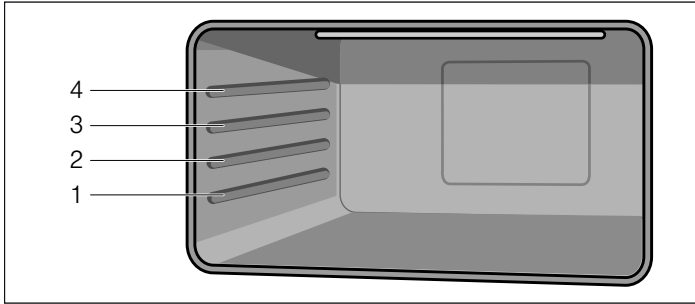
Teclas de funciones

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

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

Accesorios



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



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

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

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

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

Antes del primer uso

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

Retirar el embalaje del aparato y desecharlo de forma adecuada.

Ajustar la hora

1. Pulsar las teclas de función \curvearrowright y \curvearrowleft simultáneamente.
2. Ajustar la hora actual a través de las teclas de función + y -.
La hora se aplica tras unos segundos.

Limpiar el horno con calor

Limpiar el horno previamente

1. Extraer los accesorios y las rejillas de soporte del interior del horno.
2. Retirar por completo los restos de embalaje del interior del horno, p. ej. partículas de poliestireno.
3. Algunas piezas están recubiertas con un plástico protector. Retirar el plástico protector.
4. Limpiar el aparato por fuera con un paño suave y húmedo.
5. Limpiar el interior del horno con agua caliente con jabón.

Calentar el horno

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

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

Limpiar el horno posteriormente

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

Limpiar los accesorios

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

Así se maneja el horno

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

Tipo de calentamiento y temperatura

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

El horno empieza a calentar.

Apagar el horno

Situar el mando de funciones en la posición cero.

Modificar los ajustes

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

Manear el reloj electrónico

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

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

Modificar los ajustes

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

Borrar los ajustes programados

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

Ajustar el tono de aviso

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

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



Se aplica el tono.

Ajustar el reloj electrónico

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

Ajustar la hora




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

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

Programar el avisador

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

Ajustar la duración

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


Una vez transcurrido el tiempo suena una señal acústica.

Ajustar el temporizador automático

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

Desconexión automática



Ajustar la duración del tiempo de funcionamiento

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

Ha concluido la duración del tiempo de funcionamiento

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


El horno se apaga.

Pulsar las teclas  y  para interrumpir la señal.



Conexión y desconexión automática

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

Ajustar la duración del tiempo de funcionamiento

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



Ajustar el final del tiempo de funcionamiento

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

Ha concluido la duración del tiempo de funcionamiento

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

El horno se apaga.

Pulsar las teclas  y  para interrumpir la señal.

Cuidados y limpieza

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

Notas

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

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

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

Productos de limpieza

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

No utilizar

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

Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

Zona	Productos de limpieza
Parte exterior del aparato	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales o rascadores para cristal.
Acero inoxidable	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión. En Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados pueden adquirirse productos específicos para el cuidado del acero inoxidable que son aptos para las superficies calientes. Aplicar una capa muy fina del producto de limpieza con un paño suave.
Aluminio y plástico	Limpiacristales: Limpiar con un paño suave.

Zona	Productos de limpieza
Superficies esmaltadas (superficie lisa)	Para que la limpieza resulte más fácil, se puede encender la iluminación interior e incluso desmontar la puerta del aparato. Limpiar con detergente convencional o con agua con vinagre usando un trapo suave y humedecido o una gamuza y secar con un paño suave. Limpiar los residuos de comida quemados con un paño húmedo y un producto de limpieza. En caso de suciedad persistente es recomendable utilizar un producto de limpieza específico para hornos en forma de gel, ya que este se aplica con mayor facilidad. Al finalizar la limpieza, dejar el interior del horno abierto para que se seque.
Superficies autolimpiables (superficie rugosa)	Tener en cuenta las advertencias que aparecen en el capítulo Superficies autolimpiables
Cristales de la puerta	Limpiacristales: Limpiar con un paño suave. No utilizar rascadores para vidrio.
Vidrio protector de la lámpara del horno	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta.
Junta No retirar.	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta. No frotar.
Rejillas	Agua caliente con jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.
Accesorios	Agua caliente con jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.

Revestimiento catalítico del interior del horno

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

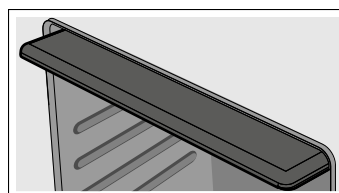
Las superficies se limpian por sí solas mientras el horno está en funcionamiento. Las salpicaduras grandes no desaparecen hasta que el horno haya funcionado repetidas veces.

Superficies autolimpiables

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

Extraer la placa del techo

La placa del techo puede extraerse para facilitar su limpieza.



Desmontar y montar la puerta del aparato

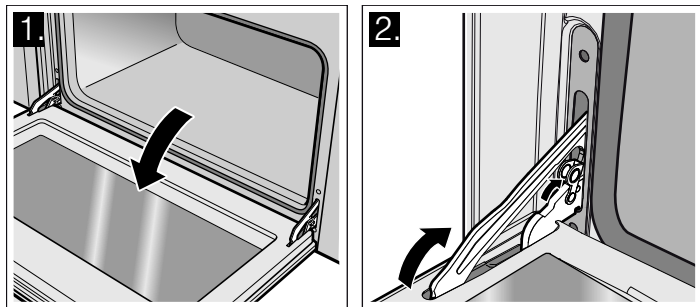
Para facilitar la limpieza puede desmontarse la puerta del aparato.

Desmontar la puerta del aparato

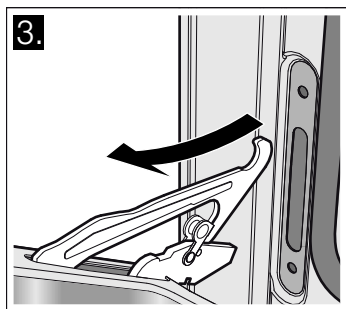
⚠ ¡Peligro de lesiones!

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

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

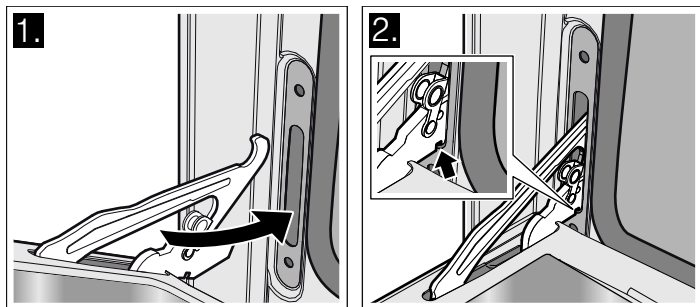


3. Inclinarse la puerta del horno. Agarrarla con ambas manos por el lado izquierdo y derecho. Cerrar un poco más y extraerla.



Montar la puerta del aparato

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



⚠ ¡Peligro de lesiones!

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

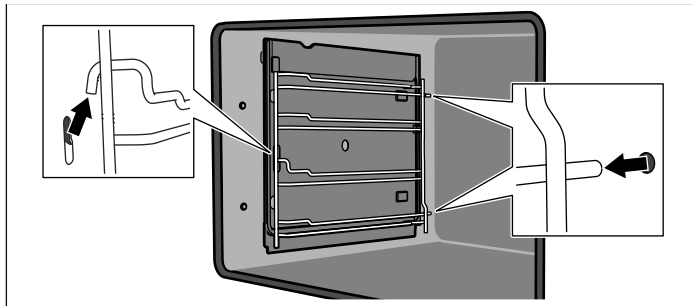
Limpiar las rejillas de soporte

Las rejillas de soporte pueden extraerse para facilitar su limpieza.

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

Desmontar la rejilla de soporte

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



Limpiar las rejillas de soporte

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

Montar la rejilla de soporte

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

¿Qué hacer en caso de avería?

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

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

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

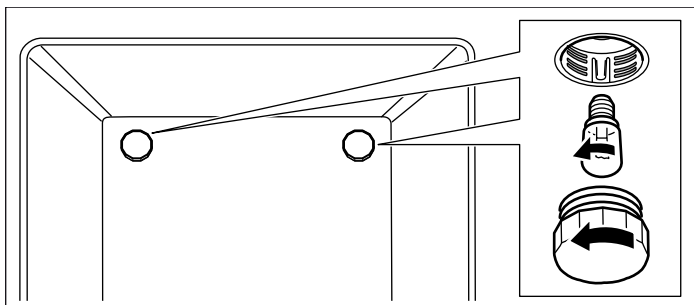
Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

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

Sustituir la lámpara del horno

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

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



Servicio de Asistencia Técnica

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

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

Indicar el número de producto (E-Nr.) y el de fabricación (FD-Nr.) para obtener un asesoramiento cualificado. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en el lateral derecho de la puerta del horno. A fin de evitarse molestias llegado el momento, le recomendamos anotar los datos de su aparato así como el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

N.º de producto	N.º de fabricación
Servicio de Asistencia Técnica ☎	

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

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

- A** 0810 240 260
- D** 01801 22 33 55
(0,039 €/min. desde teléfono fijo;
desde teléfono móvil, máx. 0,42 €/min.)
- CH** 0848 840 040

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

Consejos sobre energía y medio ambiente

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

Ahorrar energía

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

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Eliminar el embalaje de forma ecológica.



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

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

Presencia de acrilamida en alimentos

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

Consejos para reducir la formación de acrilamida al cocinar alimentos

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

Consejos de aplicación

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

Notas

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

Sugerencias para hornear

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

Hornear

Moldes para hornear

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

Asar y asar al grill

Recipiente

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

Sugerencias para asar

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

Sugerencias para asar

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

Sugerencias para asar al grill

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

Instruções de segurança importantes	53
Causas de danos.....	54
O seu novo aparelho	55
Seletor de funções	55
Seletor de temperatura.....	55
Relógio eletrónico.....	55
Acessórios.....	56
Antes da primeira utilização	56
Acertar a hora.....	56
Aquecer o forno	56
Limpar os acessórios.....	56
Utilização do forno	56
Tipo de aquecimento e temperatura.....	56
Utilizar o relógio eletrónico	57
Alterar as regulações.....	57
Apagar as regulações	57
Regular o sinal sonoro	57
Acertar o relógio eletrónico	57
Regular o alarme de curta duração.....	57
Regular o temporizador automático	57
Manutenção e limpeza	58
Produtos de limpeza	58
Revestimento catalítico do forno	58
Remover a chapa de cobertura.....	58
Engatar e desengatar a porta do aparelho	59
Limpar os suportes da grelha	59
Uma anomalia, que fazer?	60
Substituir a lâmpada do forno.....	60
Serviço de Assistência Técnica	60
Número E e número FD	60
Conselhos energéticos e ambientais	61
Poupança energética	61
Eliminação ecológica.....	61
Acrilamido nos alimentos	61
Sugestões de utilização	62
Cozer	62
Assar e grelhar.....	63

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

⚠ Instruções de segurança importantes

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Perigo de incêndio!

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

Perigo de queimaduras!

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

Perigo de queimaduras!

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

Perigo de ferimentos!

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


Perigo de choque eléctrico!

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

Perigo de incêndio!

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

Perigo de queimaduras!

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

Perigo de danos graves para a saúde!

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

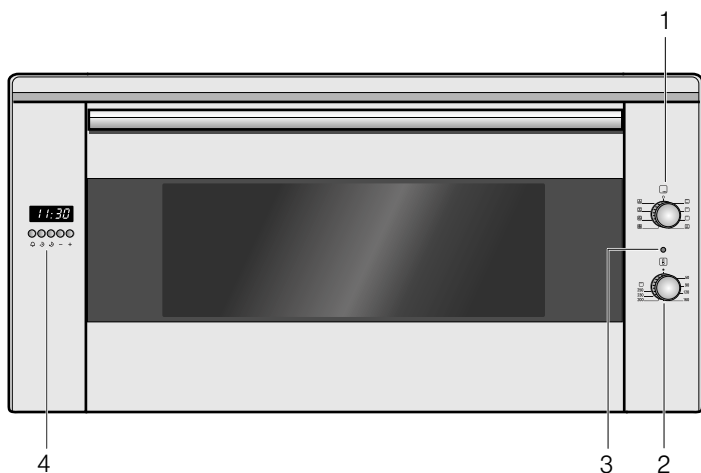
Causas de danos

Atenção!

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

O seu novo aparelho

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



Explicação

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

Seletor de funções

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

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

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

Posição	Utilização
Calor superior/inferior e ar quente circulante	Para bolos e bolinhos em um a dois níveis. A ventoinha distribui homogeneamente pelo interior do aparelho o calor dos elementos da resistência.
Calor inferior e ar quente circulante	Para bolos com cobertura sumarenta. A ventoinha distribui homogeneamente pelo interior do aparelho o calor do elemento da resistência inferior.

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

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

Seletor de temperatura

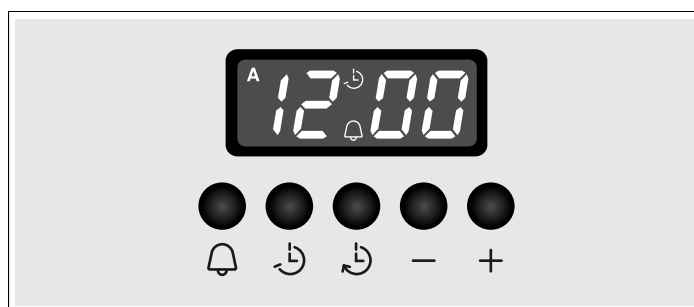
O seletor de temperatura permite-lhe regular a temperatura ou a potência do grelhador.

Posição	Significado
● Posição zero	O forno não aquece.
50-250 Intervalo de temperaturas	A temperatura no interior do aparelho em °C.
Potência do grelhador	O nível de potência do grelhador.

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

Relógio eletrónico

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



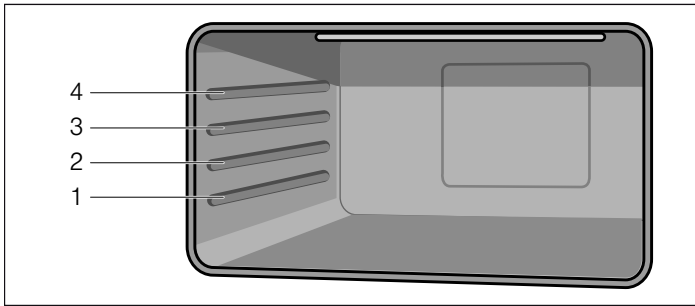
Teclas de função

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

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

Acessórios



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



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

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

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

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

Antes da primeira utilização

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

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

Acertar a hora

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

Aquecer o forno

Limpar o forno antes da utilização

1. Retire os acessórios e os suportes da grelha do interior do aparelho.
2. Retire todos os resíduos de embalagem, p. ex., partículas de esferovite, do interior do forno.
3. Algumas peças estão revestidas com uma película antirriscos. Remova esta película.

4. Limpe o aparelho por fora com um pano macio e húmido.
5. Limpe o interior do aparelho com uma solução de água quente e detergente.

Aquecer o forno

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

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

Limpar o forno depois da utilização

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

Limpar os acessórios

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

Utilização do forno

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

Tipo de aquecimento e temperatura

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

O forno começa a aquecer.

Desligar o forno

Rode o selector de funções para a posição inicial.

Alterar as regulações

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

Utilizar o relógio eletrónico

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

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

Alterar as regulações

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

Apagar as regulações

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

Regular o sinal sonoro

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



Prima várias vezes a tecla até obter o tom desejado.
O tom é assumido.

Acertar o relógio eletrónico

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

Acertar a hora




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

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

Regular o alarme de curta duração

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

Regular o tempo de duração

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


No fim do tempo regulado é emitido um sinal acústico.

Regular o temporizador automático

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

Desligar automático



Regular o tempo de duração do funcionamento

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

O tempo de duração de funcionamento terminou

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


O forno desliga-se.

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



Ligar e desligar automáticos

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

Regular o tempo de duração do funcionamento

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



Regular o fim do tempo de funcionamento

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

O tempo de duração de funcionamento terminou

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

O forno desliga-se.

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

Manutenção e limpeza

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

Notas

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

Perigo de choque eléctrico!

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

Perigo de queimaduras!

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

Produtos de limpeza

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

Não utilize

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

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

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

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

Revestimento catalítico do forno

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

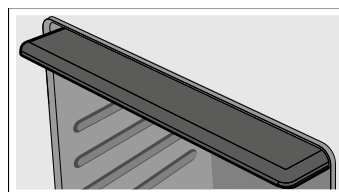
Durante o funcionamento do forno, as superfícies fazem a auto-limpeza. Os salpicos maiores só desaparecem depois de o forno ser colocado em funcionamento várias vezes.

Superfícies de auto-limpeza

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

Remover a chapa de cobertura

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



Engatar e desengatar a porta do aparelho

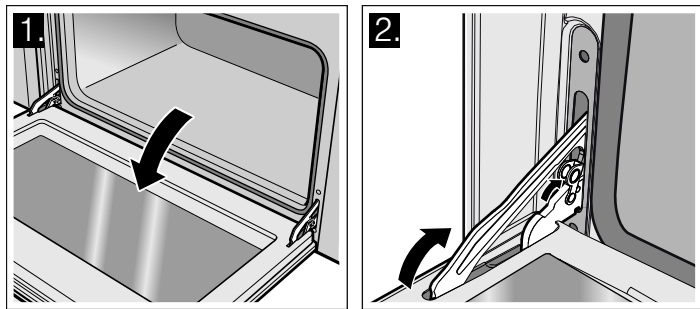
Para facilitar a limpeza, pode desengatar a porta do aparelho.

Desengatar a porta do aparelho

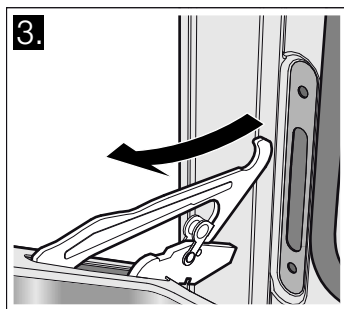
Perigo de ferimentos!

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

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

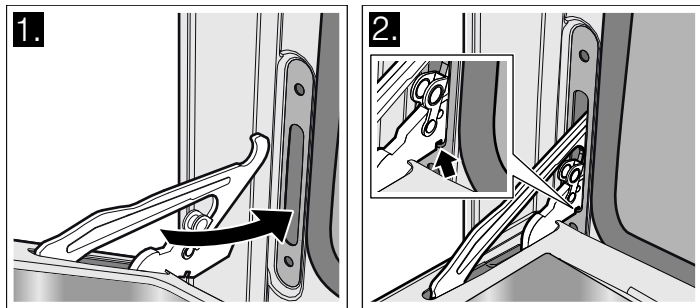


3. Incline a porta do forno. Segure-a com as duas mãos, à esquerda e à direita. Feche-a mais um pouco e puxe-a para fora.



Engatar a porta do aparelho

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



Perigo de ferimentos!

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

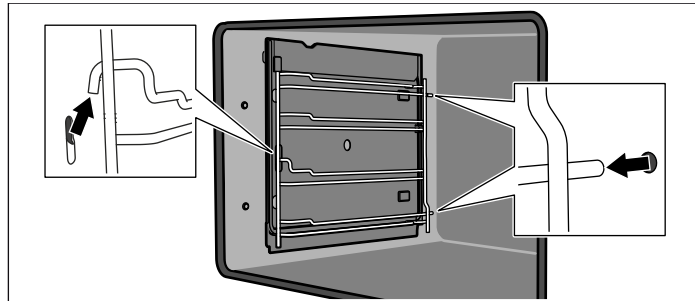
Limpar os suportes da grelha

Pode desencaixar os suportes da grelha para facilitar a limpeza.

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

Desencaixar o suporte da grelha

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



Limpar os suportes da grelha

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

Encaixar o suporte da grelha

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

Uma anomalia, que fazer?

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

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

⚠ Perigo de choque eléctrico!

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

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

Serviço de Assistência Técnica

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

Número E e número FD

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

N.º E

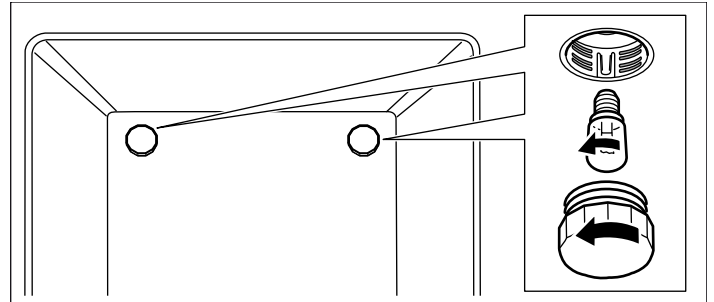
N.º FD

Serviço de Assistência Técnica ☎

Substituir a lâmpada do forno

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

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



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

Tensão: 240 V;

Potência: 25 W;

Rosca: E14;

Resistência à temperatura: 300 °C

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

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

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

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

Pedido de reparação e aconselhamento em caso de anomalias

A 0810 240 260

D 01801 22 33 55

(0,039 €/min. da rede fixa,

0,42 €/min. da rede móvel, no máximo)

CH 0848 840 040

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

Conselhos energéticos e ambientais

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

Poupança energética

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

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



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

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

Acrilamido nos alimentos

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

Sugestões para a preparação de alimentos que contenham acrilamido

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

Sugestões de utilização

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

Notas

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

Cozer

Formas

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

Sugestões para cozer bolos

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

Assar e grelhar

Recipientes

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

Sugestões para assar

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

Sugestões para assar

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

Sugestões para grelhar

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

Belangrijke veiligheidsvoorschriften	65
Oorzaken van schade	66
Uw nieuwe apparaat	67
Functiekeuzeknop	67
Temperatuurknop	67
De elektronische klok	67
Toebehoren	68
Voor het eerste gebruik	68
Tijd instellen	68
Oven verwarmen	68
Toebehoren reinigen	68
Zo bedient u de oven	68
Verwarmingsmethode en temperatuur	68
Zo bedient u de elektronische klok	69
Instellingen veranderen	69
Instellingen wissen	69
Geluidssignaal instellen	69
Elektronische klok instellen	69
Kookwerker instellen	69
Automatische tijdschakeling instellen	69
Onderhoud en reiniging	70
Schoonmaakmiddelen	70
Binnenruimte voorzien van laagje email	70
Plafondplaat verwijderen	70
Apparaatdeur verwijderen en inbrengen	71
Inhangroosters reinigen	71
Wat te doen bij storingen?	72
Ovenlamp vervangen	72
Servicedienst	72
E-nummer en FD-nummer	72
Energie- en milieutips	73
Energie besparen	73
Milieuvriendelijk afvoeren	73
Acrylamide in levensmiddelen	73
Tips	74
Bakken	74
Braden en grillen	75

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: www.bosch-home.com en in de online-shop: www.bosch-eshop.com

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u uw apparaat goed en veilig bedienen. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor later gebruik of om door te geven aan een volgende eigenaar.

Dit apparaat is alleen bestemd voor inbouw. Neem het speciale installatievoorschrift in acht.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag apparaten zonder stekker aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank. Zorg ervoor dat het apparaat onder toezicht gebruikt wordt. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

Toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte plaatsen. *Zie beschrijving toebehoren* in de gebruiksaanwijzing.

Risico van brand!

- Brandbare voorwerpen die in de binnenruimte worden bewaard kunnen vlam vatten. Bewaar geen brandbare voorwerpen in de binnenruimte. Open nooit de deur wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het apparaat. Het toestel uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- Wanneer de apparaatdeur geopend wordt, ontstaat er een luchtstroom. Het bakpapier kan dan de verwarmingselementen raken en vlam vatten. Tijdens het voorverwarmen mag er nooit bakpapier los op de toebehoren liggen. Verzwaar het bakpapier altijd met een vorm. Bakpapier alleen op het benodigde oppervlak leggen. Het bakpapier mag niet uitsteken over de toebehoren.

Risico van verbranding!

- Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Toebehoren of vormen worden zeer heet. Neem hete toebehoren en vormen altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.
- Alcoholdampen kunnen in de binnenruimte vlam vatten. Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage gebruiken. De deur van het toestel voorzichtig openen.

Kans op verbranding!

- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. De deur van het toestel voorzichtig openen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Door water in de hete binnenruimte kan hete waterdamp ontstaan. Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

Risico van letsel!

Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.


Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.
- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Bij vervanging van de lamp in de binnenruimte staan de contacten van de lampfitting onder stroom. Trek voordat u tot vervanging overgaat de netstekker uit het stopcontact trekken of schakel de zekering in de meterkast uit.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

Risico van brand!

- Losse voedselresten, vet en braadjus kunnen tijdens de zelfreiniging vlam vatten. Verwijder voor de zelfreiniging altijd de grove verontreiniging uit de binnenruimte en van de toebehoren.
- De buitenkant van het apparaat wordt tijdens de zelfreiniging zeer heet. Nooit brandbare voorwerpen, zoals bijv. droogdoeken, aan de deurgreep hangen. Zorg ervoor dat de voorkant van het toestel vrij blijft. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Risico van verbranding!

- De binnenruimte wordt tijdens de zelfreiniging zeer heet. Nooit de apparaatdeur openen of de vergrendelingshaak met de hand verschuiven. Het toestel laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
-  De buitenkant van het apparaat wordt tijdens de zelfreiniging zeer heet. De apparaatdeur nooit aanraken. Het apparaat laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Ernstig gezondheidsrisico!

Het toestel wordt zeer heet tijdens de zelfreiniging. De antiaanbaklaag van bakplaten en vormen wordt aangetast en er ontstaan giftige gassen. Nooit platen en vormen met een antiaanbaklaag meereinigen bij de zelfreiniging. Alleen geëmailleerde toebehoren meereinigen.

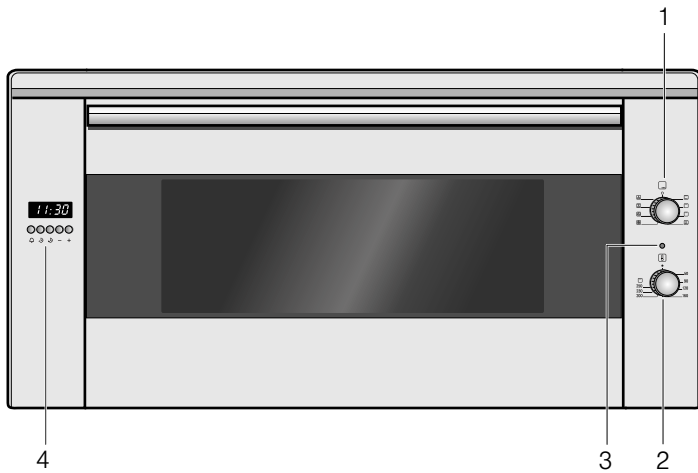
Oorzaken van schade

Attentie!

- Toebehoren, folie, bakpapier of vormen op de bodem van de binnenruimte: Geen toebehoren op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen bakpapier of folie, van welk type dan ook, op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen vorm op de bodem van de binnenruimte plaatsen wanneer een temperatuur van meer dan 50 °C ingesteld is. Er ontstaat dan een opeenhoping van warmte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.
- Water in de hete binnenruimte: Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat dan waterdamp. Door de verandering van temperatuur kan schade aan het email ontstaan.
- Vochtige levensmiddelen: Geen vochtige levensmiddelen langere tijd in de afgesloten binnenruimte bewaren. Het email raakt dan beschadigd.
- Vruchtensap: De bakplaat bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig bedekken. Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die niet meer kunnen worden verwijderd. Gebruik zo mogelijk de diepere braadslede.
- Afkoelen met open apparaatdeur: De binnenruimte alleen laten afkoelen wanneer deze afgesloten is. Ook wanneer de deur slechts op een kier openstaat, kan de voorzijde van aangrenzende meubels op den duur worden beschadigd.
- Sterk vervuilde deurdichting: is de deurdichting sterk vervuild, dan sluit de apparaatdeur tijdens het gebruik niet meer goed. De voorzijde van aangrenzende meubels kan worden beschadigd. Zorg ervoor dat de deurdichting altijd schoon is.
- Apparaatdeur als vlak om op iets op te leggen of te plaatsen: niets op de apparaatdeur leggen of plaatsen en er niets aan hangen. Geen vormen of toebehoren op de apparaatdeur plaatsen.
- Toebehoren inschuiven: afhankelijk van het type toestel kunnen de toebehoren krassen geven op de deur. Toebehoren altijd tot de aanslag in de binnenruimte schuiven.
- Apparaat transporteren: Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.

Uw nieuwe apparaat

Hier leert u uw nieuwe apparaat kennen. U krijgt informatie over het bedieningspaneel, de oven, de verwarmingsmethoden en de toebehoren.



Verklaring

- | | |
|---|------------------------------|
| 1 | Functiekeuzeknop |
| 2 | Temperatuurknop |
| 3 | Indicatielampje |
| 4 | Display en bedieningstoetsen |

Functiekeuzeknop

Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethode in.

Stand	Gebruik
○ Nulstand	De oven is uitgeschakeld.
☐ Boven- en onderwarmte	Voor taarten, ovenschotels en magere braadstukken. De warmte komt gelijkmatig van boven en van beneden.
☑ Grill, groot	Grillen van steaks, worstjes, toast en stukjes vis. Het gehele vlak onder het grillelement wordt heet.
☑ Grill, klein	Grillen van kleine hoeveelheden steaks, worstjes, toast en stukjes vis. Het middelste deel van het grillelement wordt heet.
☑ Circulatiegrillen	Braden van vlees, gevogelte en hele vis. Het grillelement en de ventilator worden afwisselend in- en uitgeschakeld. De ventilator wervelt de hete lucht rond het gerecht.
☑ Pizzastand	Snelle bereiding van diepvriesproducten zonder voorverwarmen, bijv. pizza's, frites of strudel. Het onderste verwarmingselement en het ronde verwarmingselement aan de achterwand zijn ingeschakeld.
☑ Hete lucht*	Voor taarten, cakes en gebak op één tot twee niveaus. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de oven.

* Verwarmingsmethode waarbij de energie-efficiëntieklasse overeenkomt met EN50304.

Stand	Gebruik
☐ Boven- en onderwarmte & hete lucht	Voor taarten, cakes en gebak op één tot twee niveaus. De ventilator verdeelt de warmte van de verwarmingselementen gelijkmatig over de binnenruimte.
☐ Onderwarmte & hete lucht	Voor taart en gebak met vochtige bovenkant. De ventilator verdeelt de warmte van het onderste verwarmingselement gelijkmatig over de binnenruimte.

* Verwarmingsmethode waarbij de energie-efficiëntieklasse overeenkomt met EN50304.

Wanneer u de verwarmingsmethode instelt, gaat de ovenlamp in de binnenruimte aan.

Temperatuurknop

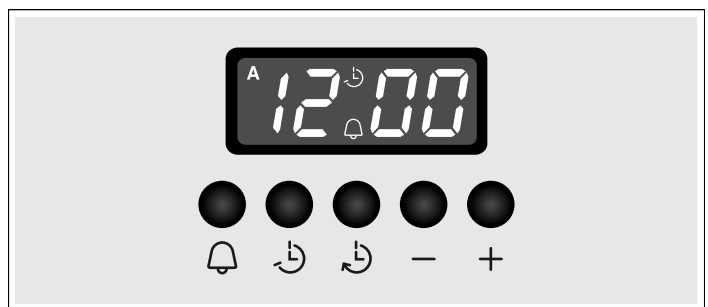
Met de temperatuurknop stelt u de temperatuur of grillstand in.

Stand	Betekenis
● Nulstand	De oven warmt niet op.
50-250	Temperatuurbereik in °C.
☐ Grillstand	De grillstand voor de grill.

Wanneer de oven opwarmt, brandt het indicatielampje. In de verwarmingspauzes gaat het uit.

De elektronische klok

Met de elektronische klok kunt u de oven regelen. Zo kunt u bijv. vooraf het tijdstip instellen waarop de oven moet inschakelen of waarop het bak- of kookproces door de automatische tijdsinschakeling dient te worden beëindigd. De elektronische klok kan ook als kookwekker worden gebruikt.



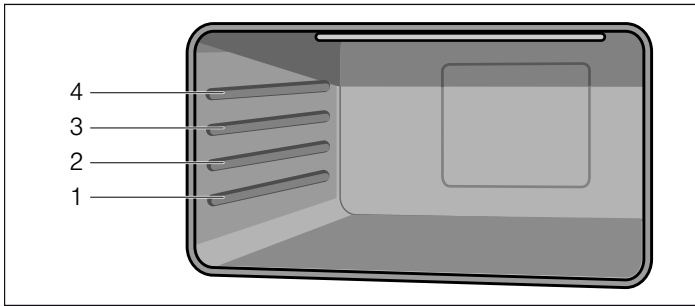
Funcietoetsen

U kiest de functie uit door meerdere keren op de betreffende functietoets te drukken. Met de toetsen + en - stelt u de tijdsduur of de tijd in. Op het display kunt u de ingestelde waarden aflezen.

Symbool	Betekenis	Gebruik
🔔	Kookwekker	Tijdsduur instellen
↶	Einde werkingsduur	Tijd instellen voor automatisch uitschakelen
↷	Werkingsduur	Tijdsduur instellen voor automatisch uitschakelen
-	Min	Tijdsduur of tijd verkorten
+	Plus	Tijdsduur of tijd verlengen

Toebehoren

De toebehoren kunnen op 4 verschillende hoogtes in de binnenruimte geschoven worden. Altijd tot de aanslag inschuiven, zodat ze de deurruit niet raken. Let erop dat u de toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte plaatst.



U kunt de toebehoren tot twee derde naar buiten trekken zonder dat ze kantelen. Zo kunnen de gerechten gemakkelijk worden uitgenomen.

Wanneer de toebehoren heet worden, kunnen ze vervormen. Zodra ze weer afgekoeld zijn, verdwijnt de vervorming en de werking wordt hierdoor niet beïnvloed.

Toebehoren kunt u nabestellen bij de klantenservice, in de vakhandel of via Internet.



Toebehoren	Beschrijving
	Bak- en braadrooster Voor servies, taartvormen, braad, grillstukken en diepvriesgerechten.
	Geëmailleerde bakplaat Voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken. Ook te gebruiken als vorm om vet op te vangen.

Voor het eerste gebruik

Hier vindt u alles wat u moet doen voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met uw toestel. Lees eerst het hoofdstuk *Veiligheidsvoorschriften*.

Verwijder de verpakking van het toestel en voer deze volgens voorschrift af.

Tijd instellen

1. Druk gelijktijdig op de functietoets  en op .
2. Stel met de functietoetsen + en - de actuele tijd in.

Na enkele seconden wordt de tijd overgenomen.

Oven verwarmen

Oven voorreinigen

1. Neem de toebehoren en de inhangroosters uit de binnenruimte.
2. Verpakkingsresten, zoals stukjes piepschuim, dienen volledig uit de binnenruimte verwijderd te worden.
3. Enkele onderdelen zijn voorzien van kraswerende folie. U dient deze te verwijderen.

4. Reinig de buitenkant van het apparaat met een zachte, vochtige doek.

5. Maak de binnenruimte schoon met warm zeepsop.

De oven opwarmen

Om de geur van het nieuwe te verwijderen, warmt u de lege, gesloten oven op.

1. Draai de functiekeuzeknop op de functie Boven- en onderwarmte.
2. Draai de temperatuurknop op de maximale temperatuur.
3. Schakel de oven na 40 minuten uit.

Oven reinigen

1. Maak de binnenruimte schoon met warm zeepsop.
2. Plaats de inhangroosters.

Toebehoren reinigen

Reinig de toebehoren eerst grondig met warm zeepsop en een afwasdoek voordat u ze gebruikt.

Zo bedient u de oven

U heeft de mogelijkheid de oven op verschillende manieren in te stellen. U kunt de oven regelen via de elektronische klok.

Verwarmingsmethode en temperatuur

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.
2. Met de temperatuurkeuzeknop de temperatuur of de grillstand instellen.

De oven begint op te warmen.

Oven uitschakelen.

Functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

Instellingen veranderen

U kunt de verwarmingsmethode en temperatuur of grillstand op elk moment met de daarvoor bestemde keuzeknop veranderen.

Zo bedient u de elektronische klok

U kunt de elektronische klok met de hand bedienen. Eerst op de betreffende functietoets drukken en vervolgens de tijd of de tijdsduur met de toetsen + en - instellen. De ingestelde waarde wordt overgenomen.

U kunt de instellingen ook tijdens het gebruik veranderen of wissen en het proces zo afbreken.

Instellingen veranderen

1. Druk op de betreffende functietoets.
Het symbool is verlicht.
2. Wijzig de instellingen met de toetsen + en -.

Instellingen wissen

1. Druk op de betreffende functietoets.
Het symbool is verlicht.
2. Druk op de toets -, tot 0:00 op het display verschijnt.
3. Wanneer de automatische tijdschakeling in gebruik is geweest schakelt u de oven uit.

Geluidssignaal instellen

U kunt kiezen tussen drie tonen op een moment dat er geen programma loopt.



Druk herhaaldelijk op de toets - tot u het gewenste geluid hoort. Het geluid wordt overgenomen.

Elektronische klok instellen

Na de elektrische aansluiting van het apparaat of een stroomonderbreking verschijnen er drie nullen op het display.

Tijd instellen

U kunt de tijd alleen instellen wanneer er geen andere functie wordt gebruikt.

1. Druk gelijktijdig op de functietoets  en op .
2. Stel met de functietoetsen + en - de actuele tijd in.

Kookwerker instellen

De kookwekker loopt achteruit en geeft na afloop van de ingestelde tijdsduur een geluidssignaal. De kookwekker heeft geen invloed op de functies van de oven.

Tijdsduur instellen

1. Druk op de toets .
2. Stel met de functietoetsen + en - de tijdsduur in.
Het symbool  wordt op het display weergegeven.
3. Om de resterende tijdsduur op het display weer te geven, drukt u op de toets .

Aan het einde van de ingestelde tijd klinkt een signaal.

Automatische tijdschakeling instellen

Via de elektronische klok kunt u de oven automatisch uit- of in- en uitschakelen.

Automatisch uitschakelen



Werkingsduur instellen

1. Draai de functiekeuzeknop op de gewenste functie.
2. Draai de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.
De oven gaat aan.
3. Druk op de functietoets .
4. Stel met de toetsen + en - de werkingsduur in.
De oven start en op het display verschijnt het symbool **A** en de actuele tijd.

De werkingsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal en op het display knippert het symbool **A** met de actuele tijd.

De oven gaat uit.

Wilt u het signaal voortijdig beëindigen, druk dan op de toetsen  en .



Automatisch in- en uitschakelen

Het bakken of braden begint voor de ingestelde tijdsduur op een door u gekozen, later tijdstip.

Werkingsduur instellen

1. Draai de functiekeuzeknop op de gewenste functie.
2. Draai de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.
De oven gaat aan.
3. Druk op de functietoets .
4. Stel met de toetsen + en - de werkingsduur in.
De oven start en op het display verschijnt het symbool **A** en de actuele tijd.



Einde werkingsduur instellen

1. Druk op de toets .
- Op het display wordt de actuele tijd samen met de werkingsduur weergegeven.
2. Houd de toets  ingedrukt en wijzig het einde van de gebruikstijd met de toetsen + en -.
De oven schakelt uit en start later automatisch. Op het display verschijnt het symbool **A** en de actuele tijd.

De werkingsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal en op het display knippert het symbool **A** met de actuele tijd.

De oven gaat uit.

Wilt u het signaal voortijdig beëindigen, druk dan op de toetsen  en .

Onderhoud en reiniging

Wanneer u de oven goed verzorgt en schoonmaakt, blijft hij lang mooi en intact. Hieronder wordt uitgelegd hoe u de oven op de juiste manier verzorgt en schoonmaakt.

Aanwijzingen

- Geringe kleurverschillen op de voorzijde van de oven zijn het gevolg van het gebruik van verschillende materialen, zoals glas, kunststof en metaal.
- Schaduwen op de ruit van de deur, die eruit zien als strepen, zijn lichtreflexen van de ovenlamp.
- Het email wordt ingebrand op zeer hoge temperaturen. Hierdoor kunnen er kleine kleurverschillen ontstaan. Dit is normaal en heeft geen nadelige invloed op de werking. De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd. Ze kunnen daarom ruw zijn. De bescherming tegen corrosie blijft hierbij intact.

⚠ Kans op een elektrische schok!

Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.

⚠ Risico van verbranding!

Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Schoonmaakmiddelen

Om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken door verkeerde schoonmaakmiddelen beschadigd worden, dient u zich te houden aan de volgende aanwijzingen.

Gebruik

- geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen
- geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen
- geen harde schuur- of schoonmaaksponsjes
- geen hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten.

Was nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik goed uit.

Bereik	Schoonmaakmiddelen
Buitenzijde apparaat	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger of schraper gebruiken.
Roestvrij staal	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan gemakkelijk corrosie ontstaan. Bij de klantenservice of in de vakhandel zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar die geschikt zijn voor warme oppervlakken. Het schoonmaakmiddel heel dun opbrengen met een zachte doek.
Aluminium en kunststof	Glasreiniger: met een zachte doek schoonmaken.

Bereik	Schoonmaakmiddelen
Oppervlakken van email (glad oppervlak)	Om het schoonmaken te vergemakkelijken kunt u de verlichting van de binnenruimte inschakelen en eventueel de apparaatdeur verwijderen. Een in de handel gebruikelijk schoonmaakmiddel of azijnwater met een zachte, vochtige doek of zeem opbrengen; met een zachte doek nadrogen. Gebruik een vochtig doekje met schoonmaakmiddel om ingebrande voedselresten te laten weken. Bij sterke verontreiniging raden wij u ovenreiniger in gelvorm aan. Deze kan direct op de betreffende plek worden opgebracht. De binnenruimte na de reiniging open laten om te drogen.
Zelfreinigende oppervlakken (ruw oppervlak)	Houd u aan de aanwijzingen in het hoofdstuk: Zelfreinigende oppervlakken
Ruiten van de deur	Glasreiniger: met een zachte doek schoonmaken. Geen schraper gebruiken.
Glazen afscherming van de ovenlamp	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen.
Dichting Niet afnemen!	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen. Niet schuren.
Inschuifrails	Warm zeepsop: laten weken en reinigen met een schoonmaakdoekje of borstel.
Toebehoren	Warm zeepsop: laten weken en reinigen met een schoonmaakdoekje of borstel.

Binnenruimte voorzien van laagje email

De binnenruimte is voorzien van een laagje zelfreinigend emaille.

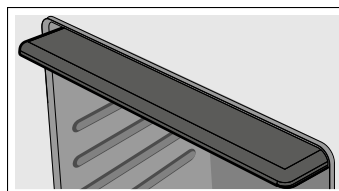
De vlakken worden automatisch gereinigd terwijl de oven in gebruik is. Grotere spetters verdwijnen vaak pas nadat de oven meerdere malen is gebruikt.

Zelfreinigende oppervlakken

De zijwanden zijn voorzien van een laagje email. Maak deze vlakken nooit schoon met ovenreiniger. Een lichte verkleuring van het email heeft geen invloed op de zelfreiniging.

Plafondplaat verwijderen

U kunt de plafondplaat verwijderen om hem gemakkelijker schoon te maken.



Apparaatdeur verwijderen en inbrengen

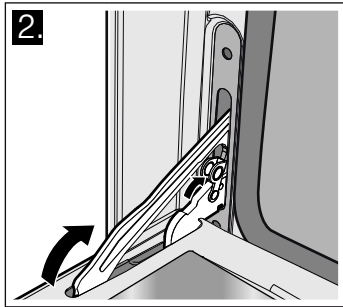
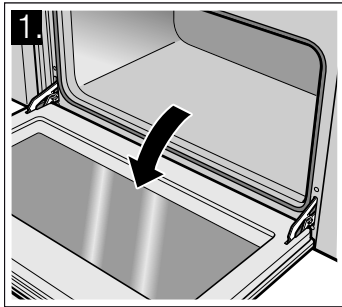
Om gemakkelijker schoon te maken kunt u de apparaatdeur verwijderen.

Apparaatdeur verwijderen

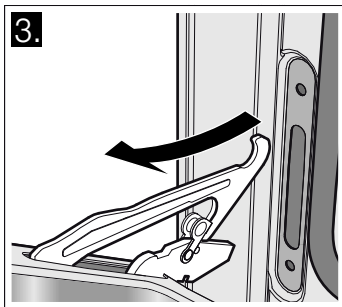
Risico van letsel!

Wanneer de scharnieren niet beveiligd zijn, klappen ze met grote kracht dicht. Let erop dat de blokkeerhendels tijdens het verwijderen van de ovendeur helemaal omhooggeklapt zijn.

1. Ovendeur helemaal openen.
2. De beide blokkeerhendels links en rechts omhoogklappen. Let erop dat u de ovendeur niet sluit wanneer de blokkeerhendels omhoog geklapt zijn. De scharnieren kunnen verbogen worden en er kan schade aan het email ontstaan.

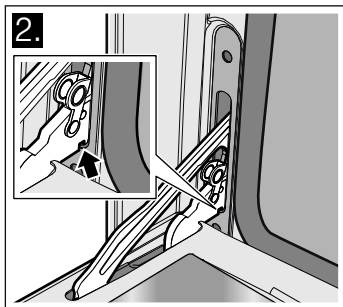
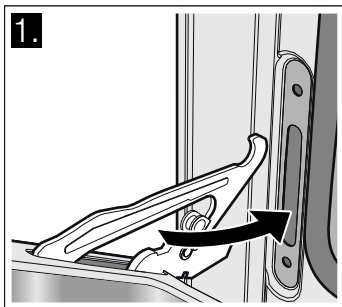


3. Ovendeur schuin zetten. Met beide handen links en rechts vastpakken. Nog wat verder sluiten en eruit trekken.



Apparaatdeur inbrengen

1. Let er bij het inbrengen van de ovendeur op dat de keep onder bij de scharnieren in de sleuf sluit.
2. De beide blokkeerhendels links en rechts weer naar beneden leggen en de ovendeur sluiten.



Risico van letsel!

Wanneer de ovendeur er per ongeluk uitvalt of een scharnier dichtklapt, het scharnier niet met uw hand aanraken. Neem contact op met de klantenservice.

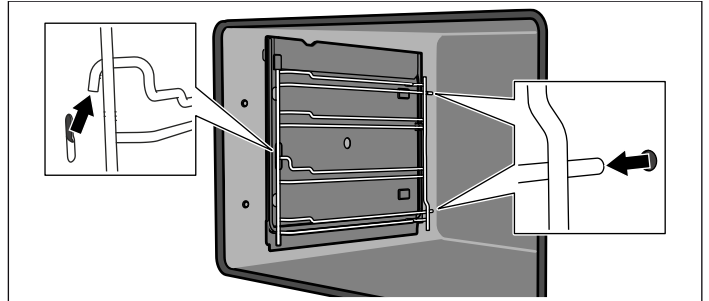
Inhangroosters reinigen

U kunt de inhangroosters verwijderen om ze gemakkelijker schoon te maken.

De inhangroosters zijn altijd met drie punten aan de zijwanden in de binnenruimte bevestigd.

Inhangroosters verwijderen

1. Til de voorste haak uit de opening.
2. Trek het inhangrooster naar voren uit de achterste openingen.



Inhangroosters reinigen

Reinig de inhangroosters met afwasmiddel en spons of een borstel.

Inhangrooster inbrengen

1. Steek het inhangrooster in de openingen aan de achterkant.
2. Hang de voorste haak in de opening.

Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Neem alstublieft de volgende aanwijzingen in acht voor u de servicedienst belt.

Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/Oplossing
Het apparaat werkt niet	Zekering defect.	Kijk in de meterkast of de fornuiszekering in orde is.
	De stroom is uitgevallen.	Controleer of de keukenverlichting werkt.
De oven kan niet worden uitgezet.	De elektronica is defect.	De zekering uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
De tijdsindicatie knippert.	Stroomonderbreking	Tijd opnieuw instellen.
De oven warmt niet op.	Zekering defect.	Zekering controleren of vervangen.
	Functiekeuze-knop is niet ingesteld.	Functieknop instellen.
Het glas van de deur is gebroken.		Het apparaat uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
Vruchtensap of eiwitvlekken op geëmailleerde vlakken.	Vochtige sappen van gebak of vlees.	Onschadelijke verandering van het email, niet ongedaan te maken.

⚠ Kans op een elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.

Ondeskundige reparaties aan het apparaat kunnen aanzienlijke gevaren voor u veroorzaken/opleveren.

Service dienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Wij vinden altijd een passende oplossing, ook om onnodig bezoek van een technicus te voorkomen.

E-nummer en FD-nummer

Geef aan de klantenservice altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op, zodat wij u goed van dienst kunnen zijn. Het typeplaatje met de nummers vindt u rechts, aan de zijkant van de ovendeur. Om niet te lang te hoeven zoeken wanneer u de klantenservice nodig heeft, kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de servicedienst invullen.

E-nr.	FD-nr.

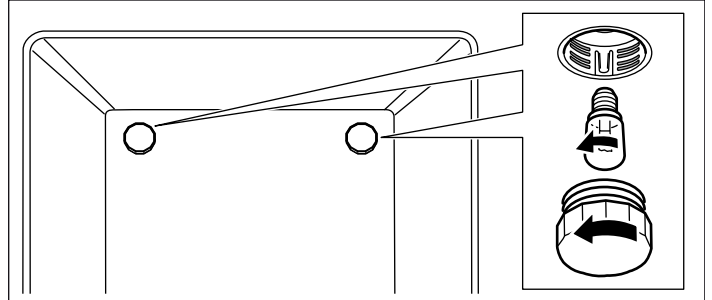
Service dienst ☎

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantietijd kosten met zich meebrengt.

Ovenlamp vervangen

Als de ovenlamp is uitgevallen, moet deze worden vervangen. Temperatuurbestendige reservelampen kunt u kopen bij de klantenservice of in speciaalzaken. Vermeld a.u.b. het E-nummer en het FD-nummer van uw apparaat. Gebruik uitsluitend originele lampen.

1. Schakel de zekering uit of haal de stekker uit het stopcontact.
2. Open de apparaatdeur.
3. Leg een theedoek in de onverwarmde binnenruimte, om schade te voorkomen.
4. Verwijder de glazen afscherming van de defecte ovenlamp in de binnenruimte door hem naar links te draaien.



5. Vervang de ovenlamp door een van hetzelfde type.

Spanning: 240 V;

Vermogen: 25 W;

Schroefdraad: E14;

Temperatuurbestendigheid: 300 °C

6. Draai de glazen afscherming van de ovenlamp weer in.
7. Neem de theedoek weer uit de oven en schakel de zekering weer in of steek de stekker weer in het stopcontact.

Om na te gaan of de ovenverlichting functioneert, drukt u op de functietoets voor de ovenverlichting tot deze inklikt.

Voor alle landen vindt u hier of in de bijgesloten lijst de contactgegevens van de klantendienst die het dichtst bij u in de buurt is gevestigd.

Reparatieorder en advies bij storingen

A 0810 240 260

D 01801 22 33 55
(0,039 €/min. vanaf een vast telefoonnummer, voor mobiele telefoon max. 0,42 €/min.)

CH 0848 840 040

Vertrouw op de competentie van de fabrikant. Zo bent u er zeker van dat de reparatie wordt uitgevoerd door geschoolde vaklui die over de originele onderdelen voor uw apparaat beschikken.

Energie- en milieutips

Hier krijgt u tips over de manier waarop u bij het bakken en braden kunt besparen op energie en het apparaat op de juiste manier afvoert.

Energie besparen

- Verwarm de oven alleen voor wanneer dit in het recept vermeld staat.
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de warmte bijzonder goed op.
- Open de ovendeur tijdens het garen, bakken of braden zo weinig mogelijk.
- Bakt u meerdere taarten tegelijk, dan kunt u ze het beste naast elkaar plaatsen. Omdat de oven nog warm is, kunt u voor de tweede taart een kortere baktijd aanhouden. U kunt ook 2 rechthoekige bakvormen naast elkaar in de oven plaatsen.
- Bij langere bereidingstijden kunt u de oven 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitzetten en de restwarmte gebruiken voor het afbakken.

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

Acrylamide in levensmiddelen

Acrylamide ontstaat vooral bij met hoge verhitting klaargemaakte graan- en aardappelproducten, zoals bijv. aardappelchips, frites, toast, broodjes, brood of fijne bakwaren (koekjes, taaitaai, speculaas).

Tips voor een acrylamidearme bereiding van gerechten

Algemeen	<ul style="list-style-type: none">■ Zo kort mogelijke bereidingstijden aanhouden.■ Gerechten goudgeel, niet te donker laten worden.■ Grote, dikke gerechten bevatten minder acrylamide.
Bakken	Met boven- en onderwarmte, max. 200 °C. Met 3D-hetelucht of hetelucht max. 180 °C.
Koekjes	Met boven- en onderwarmte, max. 190 °C. Met 3D-hetelucht of hetelucht max. 170 °C. Ei of eigeel vermindert de vorming van acrylamide.
Oven-frites	Gelijkmatig en in één laag over de plaat verdelen. Minstens 400 g per plaat bakken, zodat de frites niet uitdrogen.

Tips

Hier vindt u vele tips over vormen en de bereiding.

Aanwijzingen

- Maak gebruik van de meegeleverde toebehoren. Bij de klantenservice of in speciaalzaken kunt u toebehoren of extra toebehoren kopen.
Verwijder voor het gebruik alle toebehoren en vormen die u niet nodig heeft uit de binnenruimte.
- Gebruik altijd een pannenlap wanneer u hete toebehoren of servies uit de binnenruimte neemt.

Tips voor het bakken

Zo stelt u vast of de cake goed doorbakken is.	Prik ca. 10 minuten voor het einde van de in het recept vermelde baktijd met een stokje in het hoogste punt van het gebak. Wanneer er geen deeg meer aan de prikker zit, is het gebak klaar.
Het gebak zakt in.	Voeg de volgende keer minder vloeistof toe of stel de oventemperatuur 10 graden lager in. Houd rekening met de omroertijden in het recept.
Het gebak is in het midden hoog gerozen en lager bij de randen.	De rand van de springvorm niet invetten. Na het bakken maakt u het gebak voorzichtig los met een mes.
Het gebak wordt te donker aan de bovenkant.	Plaats het verder naar binnen, kies een lagere temperatuur en bak het iets langer.
Het gebak is te droog.	Als het gebak klaar is, prikt u er met een prikker kleine gaatjes in. Vervolgens druppelt u er vruchtensap of alcohol over. Stel de temperatuur de volgende keer 10 graden hoger in en houd kortere baktijden aan.
Het brood of het gebak (bijv. kwarktaart) ziet er goed uit, maar is van binnen klef (zacht, doortrokken met waterstrepen)	Gebruik de volgende keer wat minder vloeistof en bak iets langer bij een wat lagere temperatuur. Bij gebak met een vochtige bovenkant bakt u eerst de bodem voor. Bestrooi het met amandelen of paneermeel en doe dan de bovenlaag erop. Houd u aan de recepten en baktijden.
Het gebak is ongelijkmatig bruin geworden.	Kies een wat lagere temperatuur, dan wordt het gebak gelijkmatiger bruin. Bakpapier dat uitsteekt kan de luchtcirculatie beïnvloeden. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed op de plaat past.
Het vruchtengebak is te licht aan de onderkant.	Plaats het gebak de volgende keer één niveau lager.
Het sap van de vruchten stroomt over.	Gebruik, indien beschikbaar, de volgende keer de diepere braadslede.
Klein gebak van gistdeeg plakt bij het bakken aan elkaar.	Tussen de gebakstukken dient een afstand van ca. 2 cm te zijn. Zo is er voldoende plaats en kan het gebak goed rijzen en helemaal bruin worden.
Bij het bakken van vochtig gebak ontstaat er condenswater.	Bij het bakken kan waterdamp ontstaan. Deze komt vrij via de deur. De waterdamp kan neerslaan op het bedieningspaneel of op het meubilair en als condens neerdruppelen. Dit is normaal.

Bakken

Bakvormen

- Gebruik vooral lichte bakvormen en -platen.
- Zet de bakvormen altijd in het midden van het bak- en braadrooster.

Braden en grillen

Vormen

U kunt alle vormen gebruiken die hittebestendig zijn. Zet de vorm altijd midden op het rooster. Voor grote stukken vlees is ook de geëmailleerde bakplaat geschikt.

Tips voor het braden

- Een lage temperatuur zorgt ervoor dat het gerecht gelijkmatiger bruin wordt.
- Doe bij mager vlees 2 tot 3 eetlepels en bij stoofvlees 8 tot 10 eetlepels vloeistof, afhankelijk van de grootte.
- Steek bij eend of gans het vel onder de vleugels vast, dan kan het vet weglopen.
- Gevogelte wordt bijzonder knapperig bruin als u het tegen het einde van de bereidingstijd bestrijkt met boter, zout water of sinaasappelsap.
- Keer stukken vlees na de helft van de bereidingstijd.
- Als het vlees klaar is, moet het nog 10 minuten in de uitgeschakelde, gesloten oven blijven liggen. Zo wordt het vleessap beter verdeeld.
- Bij het braden van grotere vleesstukken kan er meer stoom ontstaan en neerslag op de ovendeur terechtkomen. Dit is normaal en heeft geen invloed op de werking. Wrijf na het braden de ovendeur en het kijkvenster droog met een doekje.
- Braadt u direct op het rooster, plaats dan ook de geëmailleerde bakplaat op inschuifhoogte 1, zodat het vet kan worden opgevangen.

Tips voor het braden

Hoe kunt u vaststellen of het vlees klaar is.	Gebruik de vleesthermometer (verkrijgbaar in de speciaalzaak) of doe de "lepeltest". Druk met de lepel op het vlees. Voelt het stevig aan, dan is het klaar. Geeft het mee, dan heeft het nog wat tijd nodig.
Het vlees is te donker en de korst is op enkele plaatsen verbrand.	Controleer de inschuifhoogte en de temperatuur.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is aangebrand.	Neem de volgende keer kleiner braadgerei en voeg wat meer vloeistof toe.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is te licht en te waterig.	Gebruik de volgende keer groter braadgerei en voeg minder vloeistof toe.

Tips voor het grillen

- Gebruik zoveel mogelijk stukken van gelijke dikte voor het grillen. Ze moeten minstens 2 tot 3 cm dik zijn. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals.
- Leg de te grillen producten op het midden van het rooster. Giet een beetje water op de geëmailleerde bakplaat en plaats hem op de inschuifhoogte eronder, zodat het vet wordt opgevangen. Plaats hem nooit direct op de bodem van de binnenruimte.
- Besprenkel het vlees met wat olie voordat u het op het rooster onder de grill legt.
- Keer dunner vlees na de helft van de grilltijd en dikker vlees vaker tijdens het grillen. Gebruik hierbij een grilltang, dan doorboort u het vlees niet en blijft het vleessap in het vlees.
- Donkere vleessoorten, zoals lams- en rundvlees, worden sneller en beter bruin dan licht varkens- en kalfsvlees.

Précautions de sécurité importantes	77
Causes de dommages	79
Votre nouvel appareil	80
Sélecteur des fonctions	80
Thermostat	80
L'horloge électronique	80
Accessoire.....	81
Avant la première utilisation	81
Réglage de l'heure	81
Chauffe à vide du four	81
Nettoyer les accessoires	81
Voici comment utiliser le four	81
Mode de cuisson et température.....	81
Voici comment utiliser votre horloge électronique	82
Modifier les réglages.....	82
Effacer les réglages.....	82
Réglage du signal sonore.....	82
Réglage de l'horloge électronique	82
Réglage de la minuterie	82
Réglage de la minuterie automatique.....	82
Entretien et nettoyage	83
Nettoyants	83
Panneaux catalytiques du compartiment de cuisson	83
Enlever la plaque de voûte	83
Décrocher et accrocher la porte de l'appareil	84
Nettoyage des grilles supports	84
Pannes et dépannage	85
Changer la lampe du four.....	85
Service après-vente	85
Numéro E et numéro FD	85
Conseils concernant l'énergie et l'environnement	86
Economie d'énergie.....	86
Élimination écologique.....	86
L'acrylamide dans certains aliments	86
Conseils pour l'utilisation	87
Cuisson de pain et de pâtisseries.....	87
Rôtissage et grillade	88

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

⚠ Précautions de sécurité importantes

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Risque d'incendie !

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

Risque de brûlure !

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

Risque de brûlures !

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

Risque de blessure !

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


Risque de choc électrique !

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

Risque d'incendie !

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

Risque de brûlure !

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

Risque de préjudice sérieux pour la santé !

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

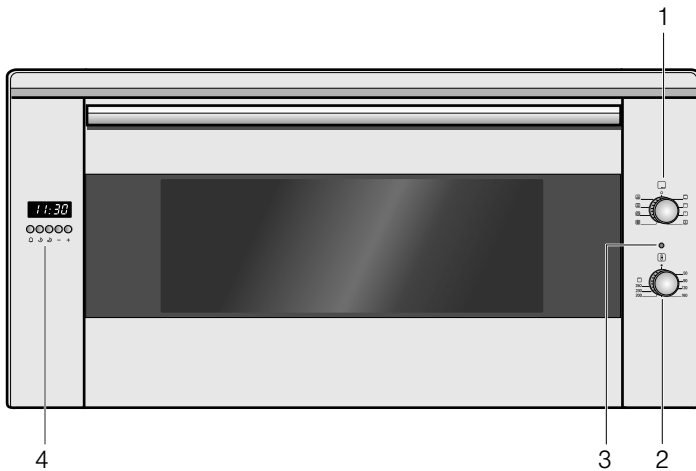
Causes de dommages

Attention !

- Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne posez pas d'accessoires sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson. Ne placez pas de récipient sur le fond du compartiment de cuisson si vous avez réglé une température supérieure à 50 °C. Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent plus et l'émail sera endommagé.
- Eau dans le compartiment de cuisson chaud : Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur l'émail.
- Aliments humides : Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Cela endommage l'émail.
- Jus de fruits : Ne garnissez pas trop la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.
- Refroidissement la porte de l'appareil ouverte : Laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement la porte fermée. Même si la porte de l'appareil n'est qu'entrouverte, les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées au fil du temps.
- Joint de porte très encrassé : si le joint de la porte est très encrassé, la porte de l'appareil ne fermera plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Veillez à ce que le joint de l'appareil soit toujours propre.
- Porte de l'appareil utilisée comme surface d'assise ou support : il est interdit de grimper, de s'asseoir et de s'accrocher à la porte de l'appareil. Ne pas déposer de récipients ou des accessoires sur la porte de l'appareil.
- Introduire l'accessoire : Selon le modèle d'appareil, les accessoires peuvent rayer la vitre en fermant la porte. Introduire les accessoires toujours jusqu'en butée dans le compartiment de cuisson.
- Transporter l'appareil : Ne transportez ou ne portez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et risque de se casser.

Votre nouvel appareil

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



Explication

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

Sélecteur des fonctions

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

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

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

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

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

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

Thermostat

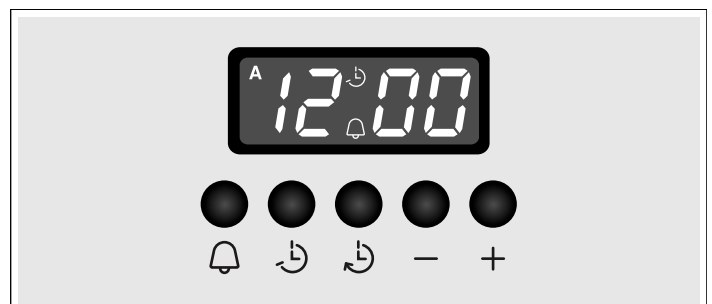
Le thermostat sert à régler la température ou la position gril.

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

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

L'horloge électronique

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



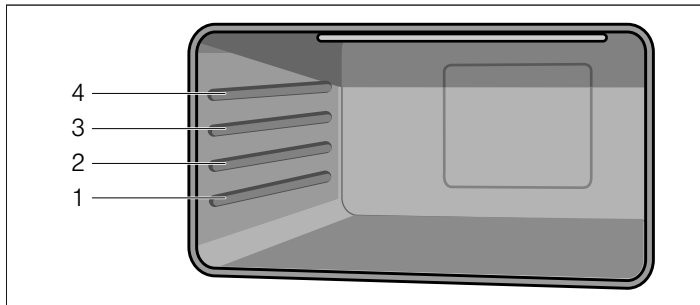
Touches de fonction

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

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

Accessoire



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



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

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

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

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

Avant la première utilisation

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

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

Réglage de l'heure

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

L'heure sera validée après quelques secondes.

Chauffe à vide du four

Premier nettoyage du four

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

Chauffer le four

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

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

Nettoyage ultérieur du four

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

Nettoyer les accessoires

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

Voici comment utiliser le four

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

Mode de cuisson et température

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

Le four commence à chauffer.

Éteindre le four

Tourner le sélecteur des fonctions sur la position zéro.

Modifier les réglages

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

Voici comment utiliser votre horloge électronique

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

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

Modifier les réglages

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

Effacer les réglages

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

Réglage du signal sonore

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

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



La tonalité est validée.

Réglage de l'horloge électronique

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

Réglage de l'heure




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

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

Réglage de la minuterie

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

Réglage de la durée

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


Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit.

Réglage de la minuterie automatique

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

Arrêt automatique



Réglage de la durée de la période de service

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

La durée de la période de service est écoulée

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


Le four s'éteint.

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



Mise en marche et arrêt automatiques

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

Réglage de la durée de la période de service

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



Réglage de la fin de la période de service

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

La durée de la période de service est écoulée

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

Le four s'éteint.

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

Entretien et nettoyage

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

Remarques

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

⚠ Risque de choc électrique !

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

⚠ Risque de brûlure !

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

Nettoyants

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

N'utilisez pas

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

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

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

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

Panneaux catalytiques du compartiment de cuisson

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

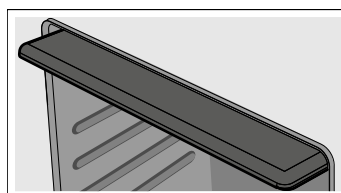
Les parois se nettoient automatiquement pendant le fonctionnement du four. Les projections plus importantes disparaissent parfois seulement au bout de plusieurs utilisations du four.

Surfaces autonettoyantes

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

Enlever la plaque de voûte

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



Décrocher et accrocher la porte de l'appareil

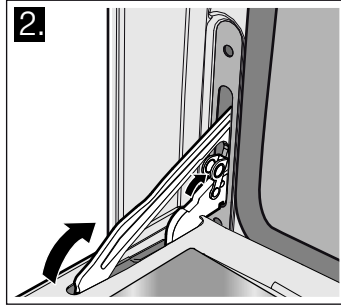
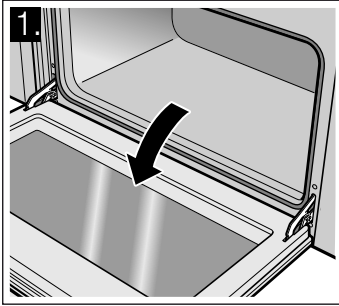
Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez décrocher la porte de l'appareil.

Décrocher la porte de l'appareil

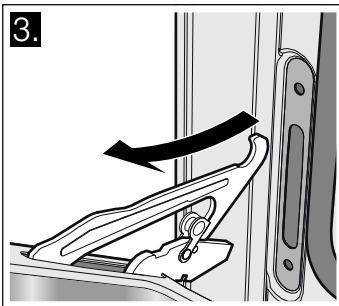
Risque de blessure !

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

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

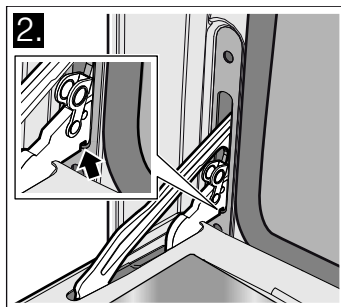
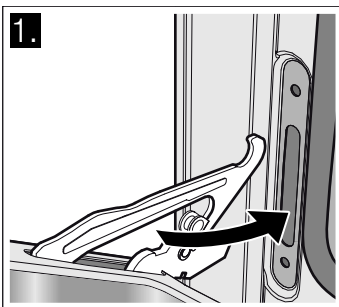


3. Incliner la porte du four. Avec les deux mains, la tenir à gauche et à droite. La refermer un peu plus et la retirer.



Accrocher la porte de l'appareil

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



Risque de blessure !

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

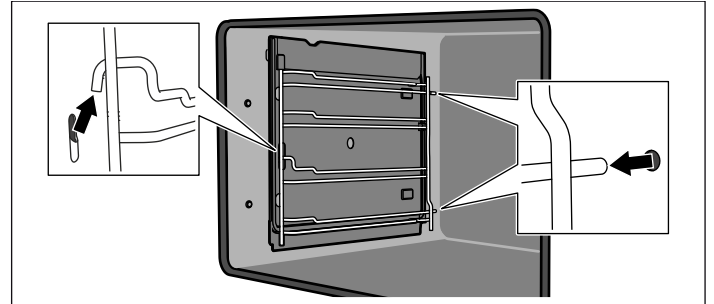
Nettoyage des grilles supports

Vous pouvez décrocher les grilles supports pour faciliter le nettoyage.

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

Retrait de la grille support

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



Nettoyage des grilles supports

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

Mise en place de la grille support

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

Pannes et dépannage

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

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

Risque de choc électrique !

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

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

Service après-vente

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

Numéro E et numéro FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (n° E) et le numéro de fabrication (n° FD), pour nous permettre de mieux vous aider. La plaque signalétique avec les numéros est située à droite, sur le côté de la porte du four. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

N° E

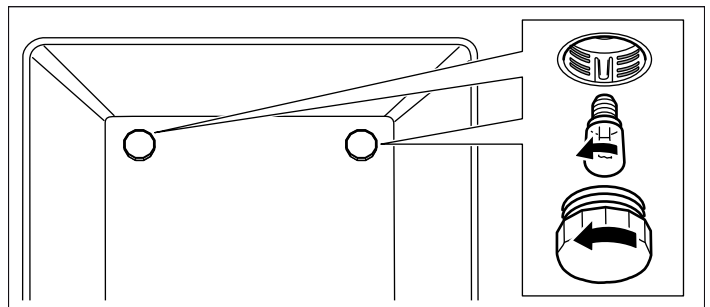
N° FD

Service après-vente 

Changer la lampe du four

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

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



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

Tension : 240 V ;

Puissance : 25 W ;

Culot : E14 ;

Résistance à la température : 300 °C

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

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

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

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

Demande de réparation et conseil en cas de dérangements

A 0810 240 260

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

CH 0848 840 040

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

Conseils concernant l'énergie et l'environnement

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

Economie d'énergie

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

Elimination écologique

Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



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

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

L'acrylamide dans certains aliments

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

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

De manière générale

- Les temps de cuisson doivent être aussi courts que possible.
- Faites uniquement dorer les aliments, sans trop les faire dorer.
- Un aliment gros et épais contient moins d'acrylamide.

Cuisson de pâtisseries

En mode Convection naturelle, max. 200 °C.
En mode Chaleur tournante 3D ou Chaleur tournante, max. 180 °C.

Petits gâteaux secs

En mode Convection naturelle, max. 190 °C.
En mode Chaleur tournante 3D ou Chaleur tournante, max. 170 °C.
Des œufs ou des jaunes d'œuf réduisent la formation d'acrylamide.

Frites au four

Les répartir uniformément et en une seule couche sur la plaque. Faites cuire au moins 400 g par plaque, afin que les frites ne se dessèchent pas

Conseils pour l'utilisation

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

Remarques

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

Conseils pour la pâtisserie

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

Cuisson de pain et de pâtisseries

Moules

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

Rôtissage et grillade

Récipients

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

Conseils pour les rôtis

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

Conseils pour le rôtissage

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

Conseils pour les grillades

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

Önemli güvenlik uyarıları	90
Hasar nedenleri.....	91
Yeni cihazınız	92
Fonksiyon seçme düğmesi.....	92
Sıcaklık seçme düğmesi.....	92
Elektronik saat.....	92
Aksesuar.....	93
İlk kullanımdan önce	93
Saatin ayarlanması.....	93
Fırının ısıtılması.....	93
Aksesuarın temizlenmesi.....	93
Fırınınızı böyle kullanınız	93
Isıtma türü ve sıcaklık.....	93
Elektronik saatinizi kullanınız	94
Ayarların değiştirilmesi.....	94
Ayarların silinmesi.....	94
Sinyal sesinin ayarlanması.....	94
Elektronik saatin ayarlanması.....	94
Zamanlayıcının ayarlanması.....	94
Otomatik zamanlayıcının ayarlanması.....	94
Bakım ve Temizlik	95
Temizleme maddeleri.....	95
Katalitik pişirme alanı kaplaması.....	95
Üst kapağın çıkartılması.....	95
Cihaz kapağının çıkarılması ve yerleştirilmesi.....	96
Asma ızgaralarının temizlenmesi.....	96
Arıza durumunda ne yapmalı?	97
Fırın lambasının değiştirilmesi.....	97
Müşteri Hizmetleri	97
E-numarası ve FD-numarası.....	97
Enerji ve çevre için öneriler	100
Enerji tasarrufu.....	100
Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi.....	100
Gıda maddelerinde bulunan akrilamid	100
Kullanım önerileri	101
Pişirme.....	101
Kızartma ve ızgara.....	102

Ürün, aksesuar, yedek parçalar ve hizmetler hakkında daha fazla bilgi için: www.bosch-home.com ve Online-Mağaza: www.bosch-eshop.com

⚠️ Önemli güvenlik uyarıları

Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz. Ancak bu şekilde cihazı güvenli ve doğru bir biçimde kullanmanız mümkün olacaktır. Daha sonra kullanılmak üzere veya başka birisinin kullanımını için kullanım ve montaj kılavuzunu muhafaza ediniz.

Bu cihaz yalnızca montaj için tasarlanmıştır. Özel montaj kılavuzunu dikkate alınız.

Ambalajı açıldıktan sonra cihaz kontrol edilmelidir. Bir nakliye hasarı olması durumunda, cihaz bağlantısı yapılmamalıdır.

Sadece eğitilmiş bir uzman soket olmadan cihazların bağlantısını yapabilir. Yanlış bağlantı nedeniyle hasar ortaya çıkması durumunda cihaz garanti kapsamı dışında kalır.

Bu cihaz sadece evde ve ev ortamında kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanınız. Cihaz çalışırken dikkatli olunuz. Cihazı sadece kapalı alanlarda kullanınız.

Bu cihaz 8 yaşından küçük çocuklar, sınırlı fiziksel, zihinsel ve duygusal yeteneklere sahip kişiler ve eksik tecrübe veya bilgi sahibi kişiler tarafından ancak sorumlu bir kişinin denetimi altında olmaları veya kendilerine cihazın güvenli kullanımı ve ortaya çıkabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmiş olması durumunda kullanılabilir.

Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından yapılamaz; ancak 8 yaşından büyük çocuklar denetim altında yapabilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

Aksesuarı her zaman pişirme alanının içine doğru olacak şekilde itiniz. Kullanım kılavuzundaki *Aksesuar Açıklaması bölümüne bakınız.*

Yangın tehlikesi!

- Pişirme alanında bekletilen, yanıcı nesnelere tutuşabilir. Yanıcı nesnelere kesinlikle pişirme alanında muhafaza etmeyiniz. Cihazdan duman geliyorsa kesinlikle kapısını açmayınız. Cihazı kapatınız ve elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.
- Cihaz kapısının açılması sırasında bir hava akımı ortaya çıkar. Pişirme kağıdı ısıtma elemanlarına temas edebilir ve tutuşabilir. Ön ısıtma sırasında pişirme kağıdını kesinlikle aksesuarın üzerine rastgele koymayınız. Pişirme kağıdının üzerine daima bir kap veya kek kalıbı koyunuz. Sadece gerekli alana pişirme kağıdı seriniz. Pişirme kağıdı aksesuarın üzerinde olmamalıdır.

Yanma tehlikesi!

- Cihaz çok sıcak. Kesinlikle sıcak pişirme alanının iç yüzeylerine veya ısıtıcı elemanlara dokunmayınız. Cihaz daima soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.
- Aksesuar veya kap çok ısınır. Sıcak aksesuar veya kapları daima bir mutfak eldiveniyle pişirme alanından çıkartınız.
- Alkol buharı sıcak pişirme alanında tutuşabilir. Kesinlikle fazla miktarda yüksek oranda alkollü içeceklerle yemekler hazırlamayınız. Sadece küçük bir miktar yüksek oranda alkol içeren içecek kullanınız. Cihaz kapısını dikkatlice açınız.

Haşlanma tehlikesi!

- Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur. Kesinlikle sıcak yerlere dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Cihaz kapısının açılması sırasında sıcak buhar çıkışı olabilir. Cihaz kapısını dikkatlice açınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Pişirme alanındaki su nedeniyle sıcak su buharı ortaya çıkabilir. Kesinlikle sıcak pişirme alanına su püskürtmeyiniz.

Yaralanma tehlikesi!

Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir. Cam kazıyıcı, keskin veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız.


Elektrik çarpma tehlikesi!

- Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Sıcak parçalardaki elektrikli cihaz kablo izolasyonu eriyebilir. Elektrikli cihaz bağlantı kablolarını sıcak parçalarla kesinlikle temas ettirmeyiniz.
- İçeri sızan su elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.
- Pişirme alanı lambasının değiştirilmesi sırasında gerilim altındaki lamba duyunda elektrik kontağı olabilir. Değiştirme işleminden önce elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.
- Arızalı bir cihaz elektrik çarpmasına neden olabilir. Arızalı bir cihazı kesinlikle açmayınız. Elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

Yangın tehlikesi!

- Yumuşak yemek artıkları, yağ ve kızartma suları kendi kendine temizleme sırasında tutuşabilir. Her kendi kendine temizleme işleminden önce kaba kirleri pişirme alanından ve aksesuarların üzerinden temizleyiniz.
- Kendi kendine temizleme sırasında cihazın dışı çok ısınır. Örneğin bulaşık bezleri gibi yanıcı nesnelere kesinlikle kapı koluna asmayınız. Cihazın ön tarafını boş tutunuz. Çocukları uzak tutunuz.

Yanma tehlikesi!

- Kendi kendine temizleme sırasında pişirme alanı çok ısınır. Kesinlikle cihaz kapısını açmayınız veya kilitleme mandalını elinizle yerinden oynatmayınız. Cihaz soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.
-  Kendi kendine temizleme sırasında cihazın dışı çok ısınır. Cihazın kapısına kesinlikle dokunmayınız. Cihaz soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.

Ciddi sağlık sorunları tehlikesi!

Kendi kendine temizleme sırasında cihaz çok ısınır. Tepsilerin ve kalıpların yapışmaz kaplaması zarar görür ve zararlı gazlar ortaya çıkar. Kendi kendine temizleme sırasında yapışmaz kaplamalı tepsi ve kalıplar da temizlenmelidir. Sadece emaye aksesuarlar temizlenmelidir.

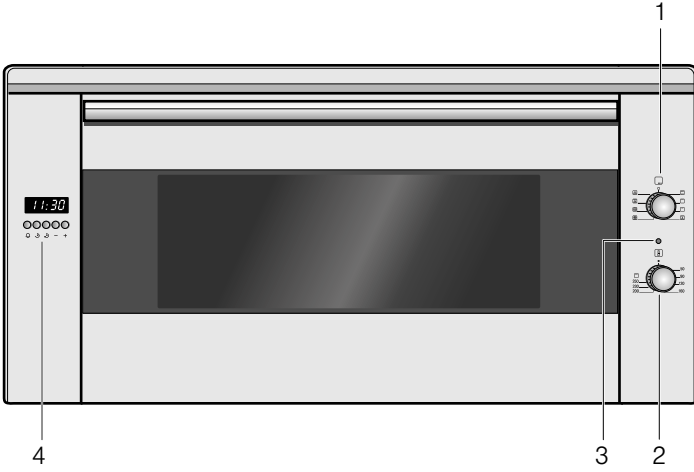
Hasar nedenleri

Dikkat!

- Pişirme alanı tabanı üzerindeki kap, aksesuar, folyo, pişirme kağıdı: Pişirme alanı tabanı üzerine herhangi bir aksesuar koymayınız. Pişirme alanı tabanını herhangi bir tür folyo veya yağlı kağıtla kaplamayınız. Sıcaklık 50 °C'nin üzerine ayarlanmışsa pişirme alanı tabanına kap koymayınız. Sıcaklık sıkışması oluşmaktadır. Böyle bir durumda pişirme ve kızartma süreleri yanlış olur ve fırının emaye kaplaması zarar görür.
- Sıcak pişirme alanındaki su: Sıcak pişirme alanına asla su dökmeyiniz. Su buharı oluşacaktır. Sıcaklık değişiminden dolayı fırının emaye kaplamasında hasar meydana gelebilir.
- Nemli gıdalar: Kapalı pişirme alanında uzun süre nemli gıdalar saklamayınız. Emaye zarar görür.
- Meyve suyu: Fırın tepsisine çok sulu meyveli kekten fazla doldurmayınız. Meyve suyu fırın tepsisinden damlayarak çıkartılması mümkün olmayan lekeler bırakabilir. Mümkünse derin üniversal tava kullanınız.
- Açık cihaz kapağı ile soğutma: Pişirme alanını sadece kapalı soğumaya bırakınız. Cihaz kapağı sadece aralık bırakılsa bile yanındaki mobilya yüzeyleri zamanla zarar görebilir.
- Çok kirli kapı contası: Kapı contası aşırı kirlenmiş ise, cihaz çalışırken fırın kapısı doğru bir şekilde kapanmayacaktır. Yandaki mobilya yüzeyleri hasar görebilir. Kapı contasını daima temiz tutunuz.
- Cihaz kapısı oturma veya indirme yüzeyi olarak: Açık cihaz kapısının üzerine herhangi bir şey koymayınız, oturmayınız veya asmayınız. Kapıları veya aksesuarları cihaz kapısının üzerine koymayınız.
- Aksesuarların yerleştirilmesi: Cihaz tipine göre aksesuarlar cihaz kapağının kapatılması sırasında kapak camına zarar verebilir. Aksesuarları pişirme alanında daima sonuna kadar itiniz.
- Cihazın taşınması: Cihazı kapak kolundan taşımayınız veya tutmayınız. Kapak kolu cihazın ağırlığını taşımaz ve kırılabilir.

Yeni cihazınız

Burada yeni cihazınızı tanıyacaksınız. Kumanda paneli, fırın, ısıtma türleri ve aksesuarlar hakkında bilgi alacaksınız.



Açıklama

- 1 Fonksiyon seçme düğmesi
- 2 Sıcaklık seçme düğmesi
- 3 Gösterge lambası
- 4 Gösterge alanı ve kumanda tuşları

Fonksiyon seçme düğmesi

Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma türünü ayarlayınız.

Konum	Kullanımı
○ Sıfır konumu	Fırın kapanır.
☐ Üst/alt ısıtma	Pastalar, sufler ve yağsız kızartmalar için. Isı üstten ve alttan eşit olarak gelir.
☑ Izgara, büyük alanlı	Biftek, sosis, tost veya balık parçalarının kızartılması. Izgara ısıtıcısının altındaki bütün yüzey ısınır.
☑ Izgara, küçük alanlı	Küçük miktarlarda biftek, sosis, tost veya balık parçalarının kızartılması. Izgara ısıtıcısının orta kısmı ısınır.
☑ Sıcak hava dolaşimli izgara	Et, kümes hayvanı ve bütün balığın kızartılması. Izgara ısıtıcısı ve vantilatör dönüşümlü olarak açılıp kapanır. Fan, sıcak havayı yemeğin etrafında dolaştırır.
☑ Pizza kademesi	Derin dondurulmuş ürünlerin ön ısıtma olmaksızın hızlı hazırlanması, örneğin pizza, patates kızartması veya turta. Alt ısıtıcılar ve arka taraftaki yuvarlak ısıtıcılar ısınmalıdır.
☑ Sıcak hava*	Pasta ve kek için birinci kademedan ikinci kademeye kadar. Arka panelde bulunan bir fan, daire kızma gövdesinin ısınıp eşit biçimde pişirme alanında dağıtmaktadır.

* Enerji yeterlilik sınıfının EN50304'e göre belirlendiği ısıtma türü.

Konum	Kullanımı
☑ Üst/alt ısıtma & Sıcak hava	Pasta ve kek için birinci kademedan ikinci kademeye kadar. Fan, ısıtma elemanlarının yaydığı ısıyı pişirme alanı içerisine eşit şekilde dağıtır.
☑ Alt ısıtma & Sıcak hava	Yumuşak kaplamalı pastalar için. Fan, alttaki ısıtma elemanlarının yaydığı ısıyı pişirme alanına eşit şekilde dağıtır.

* Enerji yeterlilik sınıfının EN50304'e göre belirlendiği ısıtma türü.

Isıtma türünü ayarlarsanız pişirme alanındaki fırın lambası yanar.

Sıcaklık seçme düğmesi

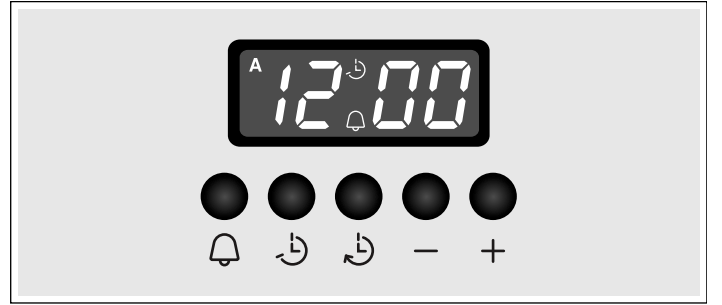
Sıcaklık seçme düğmesiyle sıcaklığı veya ızgara kademesini ayarlayınız.

Konum	Anlamı
● Sıfır konumu	Fırın sıcak değil.
50-250 Sıcaklık aralığı	Pişirme alanındaki sıcaklığın °C cinsinden değeri.
☑ Izgara kademesi	Izgara için ızgara kademesi.

Fırın ısındığında gösterge lambası yanar. Isıtma molalarında söner.

Elektronik saat

Elektronik saat ile fırınınızı kumanda edebilirsiniz. Örneğin fırının açılmasını istediğiniz zamanı veya otomatik zamanlayıcı ile pişirmenin sona ermesini istediğiniz zamanı ayarlayabilirsiniz. Elektronik saat zamanlayıcı olarak da kullanılabilir.



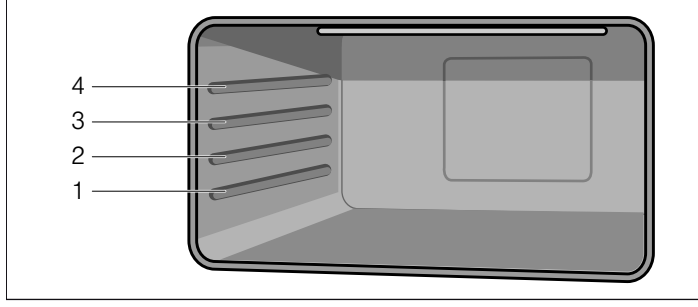
Fonksiyon tuşları

İlgili fonksiyon tuşuna basarak fonksiyonu seçiniz. + ve - tuşları ile süreyi veya zamanı ayarlayınız. Ayarlanan değerleri gösterge alanında okuyabilirsiniz.

Sembol	Anlamı	Kullanımı
🔔	Kısa süreli alarm	Sürenin ayarlanması
⏪	Çalışma süresi sonu	Otomatik kapatma için zamanın ayarlanması
⏩	Çalışma süresi	Otomatik kapatma için sürenin ayarlanması
-	Eksi	Süre veya zamanın azaltılması
+	Artı	Süre veya zamanın artırılması

Aksesuar

Aksesuarlar 4 farklı yerleştirme seviyesinde pişirme alanına sürülebilir. Aksesuarın kapak camına temas etmemesi için daima dayanak noktasına kadar itiniz. Daima aksesuarların pişirme alanına doğru yerleştirildiğinden emin olunuz.



Aksesuarın üçte ikisini, devrilmeden dışarı çekebilirsiniz. Böylece yemekler kolayca dışarı çekilebilmektedir.

Aksesuar ısındığında deforme olabilir. Aksesuar soğuduğunda şekil değişikliği kaybolur ve herhangi bir fonksiyon kaybı olmaz. Özel aksesuarı müşteri hizmetlerinden, bayilerden veya internette temin edebilirsiniz.



Aksesuar	Açıklama
	Pişirme ve kızartma ızgarası Kapur, Kek kalıpları, Kızartma, Izgara parçaları ve derin dondurulmuş yemekler için.
	Emaye fırın tepsisi Yumuşak kekler, kekler, derin dondurulmuş yemekler ve büyük kızartmalar için. Ayrıca bir yağ toplama kabı olarak kullanılabilir.

İlk kullanımdan önce

Cihazınızla ilk kez yemek pişirmeden önce neler yapmanız gerektiğini burada tecrübe edebilirsiniz. Önce *Güvenlik uyarıları* bölümünü okuyunuz.

Cihazın ambalajını çıkarınız ve uygun şekilde imha ediniz.

Saatin ayarlanması

1.  ve  fonksiyon tuşlarına aynı anda basınız.
2. + ve - fonksiyon tuşları ile güncel saati ayarlayınız. Birkaç saniye sonra saat devreye girecektir.

Fırının ısıtılması

Fırının önceden temizlenmesi

1. Aksesuarları ve asma ızgarayı pişirme alanından çıkarınız.
2. Örneğin köpük parçacıkları gibi ambalaj artıklarını pişirme alanından tamamen temizleyiniz.
3. Bazı parçalar çizilmeye karşı koruma filmiyle kaplanmıştır. Bu koruma filmlerini çıkarınız.
4. Cihazın dışını yumuşak, ıslak bir bezle temizleyiniz.
5. Pişirme alanını sıcak deterjanlı su ile yıkayınız.

Fırının ısıtılması

Yeni kokusunun kaybolması için fırını boş ve kapalı bir şekilde ısıtınız.

1. Fonksiyon seçme düğmesini Üst/Alt ısıtma çalışma moduna getiriniz.
2. Sıcaklık seçme düğmesini maksimum sıcaklığa getiriniz.
3. 40 dakika sonra fırını kapatınız.

Fırının yeniden temizlenmesi

1. Pişirme alanını sıcak deterjanlı su ile yıkayınız.
2. Asma ızgarayı monte ediniz.

Aksesuarın temizlenmesi

Aksesuarı kullanmadan önce deterjanlı ılık su ve bulaşık bezi kullanarak iyice temizleyiniz.

Fırınızı böyle kullanınız

Fırınızda farklı ayarlar yapma imkanına sahipsiniz. Elektronik saat üzerinden fırını kumanda edebilirsiniz.

Isıtma türü ve sıcaklık

1. Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma türünü ayarlayınız.
2. Sıcaklık seçme düğmesi ile sıcaklığı veya ızgara kademesini ayarlayınız.

Fırın ısınmaya başlar.

Fırının kapanması

Fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna çeviriniz.

Ayarların değiştirilmesi

Isıtma şeklini, sıcaklığı veya ızgara kademesini ayarladığınız duruma göre değiştirebilirsiniz.

Elektronik saatinizi kullanınız

Elektronik saati tek elle kullanabilirsiniz. İlgili fonksiyon tuşuna bastıktan sonra zamanı veya süreyi + ve - tuşlarıyla ayarlayınız. Ayarlanan değer devreye girer.

Ayarlarınızı çalışma sırasında bile değiştirebilir veya silebilir ve işlemi öylece iptal edebilirsiniz.

Ayarların değiştirilmesi

1. İlgili fonksiyon tuşuna basınız.
İlgili sembol yanar.
2. + ve - tuşları ile ayarlarınızı değiştirebilirsiniz.

Ayarların silinmesi

1. İlgili fonksiyon tuşuna basınız.
İlgili sembol yanar.
2. Gösterge ekranında 0:00 görününceye kadar - tuşuna basınız.
3. Otomatik zamanlayıcı çalışıyorsa: Fırını kapatınız.

Sinyal sesinin ayarlanması



Bir program çalışırken üç farklı ses seçebilirsiniz. İsteddiğiniz ses ayarlanıncaya kadar - tuşuna birkaç kez basınız. Ses devreye girecektir.

Elektronik saatin ayarlanması

Cihazın elektrik bağlantısı yapıldıktan veya elektrik kesintisinden sonra göstergede üç tane sıfır görünür.

Saatin ayarlanması




Saati ancak başka hiçbir fonksiyonu aktif değilse ayarlayabilirsiniz.

1.  ve  fonksiyon tuşlarına aynı anda basınız.
2. + ve - fonksiyon tuşları ile güncel saati ayarlayınız.

Zamanlayıcının ayarlanması

Zamanlayıcı geriye doğru sayan bir çalar saattir, ayarlanan süre dolduktan sonra sesli bir sinyal verir. Zamanlayıcının fırının fonksiyonları üzerinde bir etkisi yoktur.

Sürenin ayarlanması

1.  tuşuna basınız.
2. + ve - fonksiyon tuşları ile süreyi ayarlayınız.
Ekranında  sembolü görüntülenir.
3. Kalan süreyi ekranda görüntülemek için  tuşuna basınız.


Süre dolduktan sonra sesli bir sinyal sesi duyulur.

Otomatik zamanlayıcının ayarlanması

Elektronik saat aracılığıyla fırını otomatik olarak kapatabilir veya açabilirsiniz.

Otomatik kapatma


Çalışma süresinin ayarlanması

1. Fonksiyon seçme düğmesini istediğini çalışma moduna getiriniz.
2. Sıcaklık seçme düğmesini istediğiniz sıcaklığa getiriniz.
Fırın açılır.
3.  fonksiyon tuşuna basınız.
4. + ve - tuşları ile çalışma süresini ayarlayınız.
Fırın çalışır ve gösterge alanında **A** sembolü ile güncel saat görünür.

Çalışma süresi sona erdi

Bir sinyal sesi duyulur ve gösterge alanında güncel saat ile birlikte **A** sembolü yanıp söner.


Fırın kapanır.

Sinyali zamanından önce sonlandırmak için  ve  tuşlarına basınız.



Otomatik açma ve kapatma

Pişirme veya kızartma işlemi, ayarlanan bir süre için tarafınızdan belirlenen daha sonraki bir zamanda başlar.

Çalışma süresinin ayarlanması

1. Fonksiyon seçme düğmesini istediğini çalışma moduna getiriniz.
2. Sıcaklık seçme düğmesini istediğiniz sıcaklığa getiriniz.
Fırın açılır.
3.  fonksiyon tuşuna basınız.
4. + ve - tuşları ile çalışma süresini ayarlayınız.
Fırın çalışır ve gösterge alanında **A** sembolü ile güncel saat görünür.

Çalışma süresi sonunun ayarlanması

1.  tuşuna basınız.
Gösterge alanında güncel saat ile çalışma süresinin toplamı görüntülenir.
2.  tuşunu basılı tutunuz, + - tuşlarıyla çalışma süresinin sonunu değiştiriniz.
Fırın kapanır ve daha sonra otomatik olarak çalışır. Gösterge alanında **A** sembolü ile güncel saat görüntülenir.

Çalışma süresi sona erdi

Bir sinyal sesi duyulur ve gösterge alanında güncel saat ile birlikte **A** sembolü yanıp söner.

Fırın kapanır.

Sinyali zamanından önce sonlandırmak için  ve  tuşlarına basınız.

Bakım ve Temizlik

Özenli bakım ve temizlik yaptığınız takdirde fırınınız uzun süre işlevselliğini korur. Fırınınızın bakımını ve temizliğini nasıl yapacağınızı burada anlatacağız.

Bilgiler

- Fırının ön cephesinde cam, plastik veya metal gibi farklı malzemelerden dolayı ufak renk farklılıkları oluşabilir.
- Fırın lambasının ışığı yansıdığı anda, ince çizgiler varmış gibi, kapak camlarında izler olacaktır.
- Emaye çok yüksek ısılarda fırınlanmaktadır. Bu nedenle, ufak renk farklılıkları oluşabilir. Bu durum son derece normaldir ve herhangi bir fonksiyon kaybına yol açmaz. İnce sacların kenarları tam emaye kaplanmamaktadır. Bu nedenle pürüzlü olabilir. Korozyona karşı korunma bundan etkilenmez.

⚠ Elektrik çarpması tehlikesi!

İçeri sızan su elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.

⚠ Yanma tehlikesi!

Cihaz çok sıcak. Kesinlikle sıcak pişirme alanının iç yüzeylerine veya ısıtıcı elemanlara dokunmayınız. Cihaz daima soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.

Temizleme maddeleri

Farklı yüzeylerin yanlış temizlik maddelerinin kullanılması nedeniyle hasar görmesini önlemek için aşağıdakilere dikkat ediniz.

Aşağıdakileri kullanmayınız

- Keskin veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız
- Yüksek oranda alkol içeren temizlik maddeleri kullanmayınız
- Sert ovma süngerleri veya bulaşık telleri kullanmayınız
- Yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtücüsü kullanmayınız.

Kullanmadan önce yeni süngerinizi iyice yıkayınız.

Bölge	Temizleme maddeleri
Cihazın dışı	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız. Cam temizleyicisi veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.
Paslanmaz çelik	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız. Kireç, yağ, nişasta ve protein lekelerini hemen temizleyiniz. Bu tür lekelerin altında korozyon meydana gelebilmektedir. Müşteri hizmetlerinden veya yetkili satıcılardan, sıcak yüzeyler için uygun olan özel paslanmaz çelik bakım malzemesini temin edebilirsiniz. Yumuşak bir bez ile bakım malzemesinden ince bir tabaka olarak sürünüz.
Alüminyum ve plastik	Cam temizleyicisi: Yumuşak bir bezle temizleyiniz.

Bölge	Temizleme maddeleri
Emaye yüzeyler (düz düzey)	Temizliğin daha kolay yapılabilmesi için pişirme alanı aydınlatmasını açabilir ve gerekirse cihazın kapağını çıkartabilirsiniz. Piyasada mevcut olan yıkama maddeleri veya sirkeli su ile ıslatılmış yumuşak, nemli bir bez veya güderi ile silinmeli; temiz bir bez ile kurulmalıdır. Yanmış artıklarını nemli bir bez ve yıkama maddesi ile temizleyiniz. Ciddi kirlenmeler için jel biçiminde fırın temizleyicilerinin kullanılmasını tavsiye ederiz. Bunlar hedefe yönelik sürülebilirler. Temizlikten sonra pişirme alanı kurumaması için açık bırakılmalıdır.
Kendi kendini temizleyen yüzeyler (sert yüzey)	Bu bölümdeki uyarıları dikkate alın: Kendi kendini temizleyen yüzeyler
Kapak camları	Cam temizleyicisi: Yumuşak bir bezle temizleyiniz. Cam kazıyıcı kullanmayınız.
Fırın lambası cam kapağı	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz.
Conta Çıkarmayınız!	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz. Ovalayarak temizlemeyiniz.
Ayaklar	Sıcak deterjanlı su: Yumuşatınız ve bir bulaşık bezi veya bir fırça ile temizleyiniz.
Aksesuar	Sıcak deterjanlı su: Yumuşatınız ve bir bulaşık bezi veya bir fırça ile temizleyiniz.

Katalitik pişirme alanı kaplaması

Katalitik pişirme alanı kaplamaları kendi kendini temizleyen emaye ile kaplanmıştır.

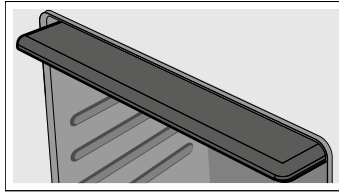
Fırın çalışırken bu yüzeyler kendi kendini temizler. Daha büyük lekeler ancak, fırın birkaç defa çalıştırdıktan sonra temizlenmektedir.

Kendi kendini temizleyen yüzeyler

Yan duvarlar katalitik kaplıdır. Bu yüzeyleri asla fırın temizleyici ile temizlemeyiniz. Emayedeki hafif renk değişikliklerinin kendi kendini temizleme fonksiyonu üzerinde etkisi yoktur.

Üst kapağın çıkartılması

Daha iyi temizlemek için üst kapağı çıkartabilirsiniz.



Cihaz kapağının çıkarılması ve yerleştirilmesi

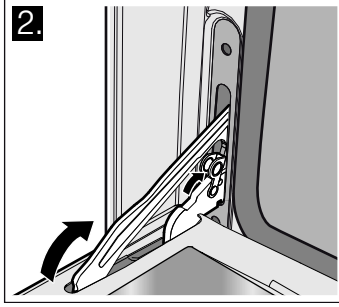
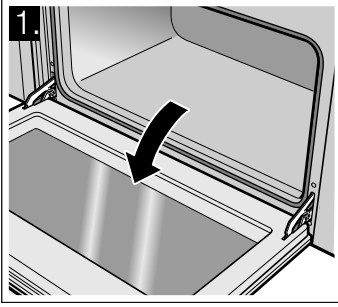
Daha iyi temizlemek için cihazın kapağını çıkarabilirsiniz.

Cihaz kapağının sökülmesi

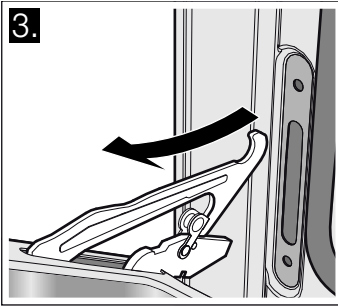
⚠ Yaralanma tehlikesi!

Menteşeler emniyete alınmamışsa, büyük bir kuvvet ile aniden kapatınız. Fırın kapağının çıkartılması sırasında kilitleme kolunun tamamen yukarı katlandığından emin olunuz.

1. Fırın kapağını tamamen açınız.
2. Her iki sol ve sağ kilitleme kolunu yukarı katlayınız. Kilitleme kolunun yukarı katlanması sırasında fırın kapağının kapanmamasına dikkat ediniz. Mentşeler bükülebilir ve emayede hasarlar oluşabilir.

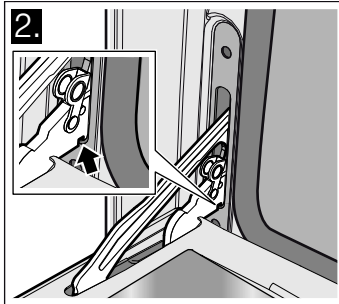
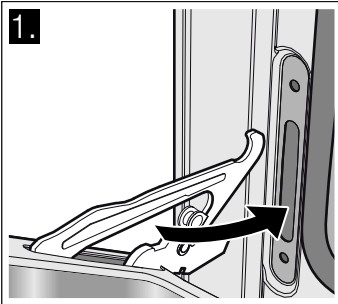


3. Fırın kapağını eğik duruma getiriniz. İki elinizle sol ve sağ taraftan tutunuz. Biraz daha kapatınız ve dışarı doğru çekiniz.



Cihaz kapağının takılması

1. Fırın kapağını takarken, alt menteşelerdeki çentiklerin yuvaya kilitlelenmesine dikkat ediniz.
2. Her iki sol ve sağ kilitleme kolunu tekrar aşağı doğru getiriniz ve fırın kapağını kapatınız.



⚠ Yaralanma tehlikesi!

Fırın kapısı yanlışlıkla yerinden çıkıp düşerse veya bir menteşe aniden kapanırsa, menteşeden tutmayınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

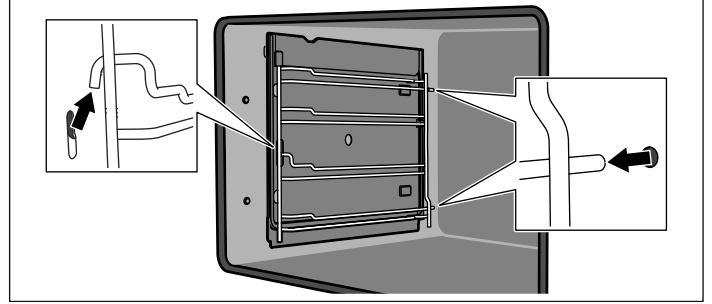
Asma ızgaralarının temizlenmesi

Asma ızgaraları daha iyi temizlemek için asabilirsiniz.

Asma ızgaralar daima pişirme alanındaki yan duvarlara üç noktadan sabitlemiştir.

Asma ızgaranın çıkartılması

1. Öndeki kancayı delikten çıkarınız.
2. Asma ızgarayı arkadaki delikten öne doğru çekiniz.



Asma ızgaralarının temizlenmesi

Asma ızgarayı deterjanlı su ve bir sünger veya fırça ile temizleyiniz.

Asma ızgaraların takılması

1. Asma ızgaraları arka duvardaki deliklere yerleştiriniz.
2. Öndeki kancaları deliklere geçiriniz.

Arıza durumunda ne yapmalı?

Arızaların büyük bir bölümü çok basit nedenlerden kaynaklanır. Müşteri hizmetlerini çağırmadan önce lütfen aşağıdaki uyarıları dikkate alınız.

Arıza	Olası neden	Uyarılar/Çözüm
Cihaz çalışmıyor.	Sigorta arızalıdır.	Sigorta kutusuna bakıp fırın sigortasında arıza olup olmadığını kontrol ediniz.
	Elektrik kesintisi.	Mutfağın lambasının yanıp yanmadığını kontrol ediniz.
Fırın kapatılmıyor.	Elektronik arızalı.	Sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
Saat göstergesi yanıp söner.	Elektrik kesintisi	Saati tekrar ayarlayınız.
Fırın sıcak değil.	Sigorta arızalıdır.	Sigortayı kontrol ediniz veya değiştiriniz.
	Fonksiyon seçme düğmesi ayarlanmamış.	Fonksiyon seçme tuşunu ayarlayınız.
Kapak camı kırılmış.		Cihazı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
Emaye yüzeylerde meyve suyu veya protein lekeleri.	Nemli pastalar veya sulu pastalar.	Emayede zararsız değişimler olur, giderilemez.

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır.

Cihazınız düzgün onarılmadıysa sizin için ciddi tehlikeler söz konusu olacaktır.

Müşteri Hizmetleri

Eğer cihazınızın tamir olması gerekiyorsa, müşteri hizmetlerine başvurunuz. Teknikerin gereksiz yere gelmesini önlemek için de her zaman uygun bir çözüm buluruz.

E-numarası ve FD-numarası

Bizi ararken size en iyi şekilde yardımcı olabilmemiz için lütfen ürün numarasını (E-No.)v ve imalat numarasını (FD-No.) belirtiniz. Numaraların yer aldığı tip levhasını fırın kapısının sağ tarafında bulacaksınız. Gerektiğinde kolayca bulabilmeniz için fırınıza ait verileri ve müşteri hizmetleri telefon numarasını buraya yazabilirsiniz.

E-No. **FD-No.**

Müşteri hizmetleri ☎

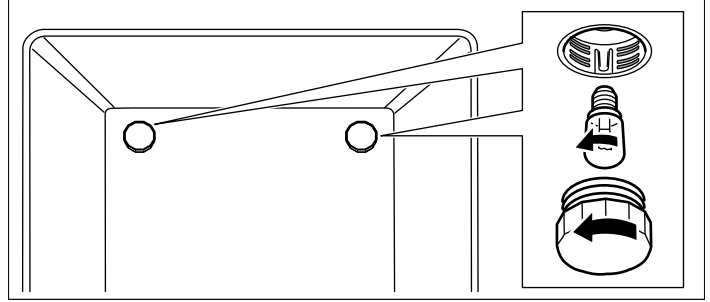
Yanlış kullanım sonucu servis teknisyeni ziyaretinin, garanti süresi içerisinde de ücretsiz olmadığını dikkate alınız.

Ülkenizdeki en yakın müşteri hizmetlerini iletişim bilgilerinizi burada veya ekteki müşteri hizmetleri dizininde bulabilirsiniz.

Fırın lambasının değiştirilmesi

Fırın lambası bozuk ise veya yanmıyorsa, değiştirmek gerekir. Isıya dayanıklı yedek lambaları müşteri hizmetlerinden ya da yetkili satıcılardan bulabilirsiniz. Cihazınızın E-numarasını ve FD-numarasını belirtiniz. Başka lamba kullanmayınız.

1. Sigortayı kapatınız veya fişi çekiniz.
2. Cihazın kapağını açınız.
3. Hasar oluşumunu engellemek için soğuk pişirme alanında bir bulaşık bezi yerleştiriniz.
4. Pişirme alanının içerisinde bulunan arızalı fırın lambasının cam kapağını sola doğru döndürerek çıkarınız.



5. Fırın lambasının yerine aynı tip yeni bir lamba takınız.

Gerilim: 240 V;

Güç: 25 W;

Vida dişi: E14;

Sıcaklık dayanımı: 300 °C

6. Fırın lambasının cam kapağını tekrar yerine takınız.
7. Bulaşık bezini tekrar fırından çıkarınız ve sigortayı açınız veya fırının fişini takınız.

Fırın lambasının yanıp yanmadığını kontrol etmek için yerine oturuncaya kadar fonksiyon tuşuna basınız.

Onarım siparişi vermek ve arıza durumunda danışmak için

A 0810 240 260

D 01801 22 33 55

(0,039 €/dak. sabit hat,
Mobil iletişim maks. 0,42 €/dak.)

CH 0848 840 040

Üreticinin deneyimine güveniniz. Böylece onarım çalışmalarının eğitilmiş servis teknisyenleri tarafından, ev aletiniz için orijinal yedek parçalar kullanılarak yürütüldüğünden emin olabilirsiniz.



(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden)
Sabit telefonlardan yapılan aramalarda şehir içi arama tarifi üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise GSM-GSM tarifi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

Yazılı başvurular için adresimiz

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret AŞ
Çakmak Mah. Balkan Cad. No.: 51 Ümraniye 34770 - İstanbul

Bosch'u tercih ettiğiniz için teşekkür eder, ürününüzü iyi günlerde kullanmanızı dileriz.



- Cihazınız; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **3 (ÜÇ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malın tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orjinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 3 yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisini kapsamındadır.
3. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Sanayii malının arızasının 15 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde imalatçı veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir sanayiye malını tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
4. Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
5. Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
 - Tüketicieye teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, 1 yıl içerisinde; aynı arızanın ikiden fazla tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamiri mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimini talep edebilir.
6. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
7. Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurabilir.
Bu belgenin kullanılmasında; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulanma Esaslarına Dair Yönetmelik uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

Bu ürün Bosch için BSH Ev Aletleri San. ve Tic. AŞ tarafından ithal edilmektedir.

BSH Ev Aletleri San. ve Tic. AŞ bir BOSCH UND SIEMENS HAUSGERÄTE GMBH kuruluşudur.

BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. AŞ
Çakmak Mah. Balkan Cad. No.: 51
Ümraniye 34770 - İstanbul
Tel.: (0216) 528 90 00
Faks: (0216) 528 91 88

BSH Bosch und Siemens Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
D-81739 München
Phone: +49 (89) 45 90 01
Fax: +49 (89) 45 90 21 28

**Sanayi ve Ticaret Bakanlığı
Garanti Belgesi**
Belge Numarası: 52996
Belge Onay Tarihi: 16.06.2008

Değerli Müşterimiz

Bosch Çağrı Yönetim Merkezi 444 6 333 no.lu telefon numarası ile, hafta içi ve cumartesi günleri 08.00-22.00, pazar günleri 10.00-18.00 saatleri arasında hizmet vermektedir. Bu saatler dışında aradığınızda adınızı, soyadınızı ve telefon numaranızı alan kodu ile bıraktığınızda ilk mesai saatinde sizinle irtibata geçilecektir. Doğrudan bu numarayı çevirerek size en yakın Yetkili Servis telefonunu alabilir veya arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

Bosch Çağrı Yönetim Merkezimize ayrıca www.boschevaletleri.com adresindeki Müşteri Hizmetleri bölümünde bulunan Müşteri Hizmetleri Formunu doldurarak ya da 0216 528 91 88 no.lu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Aşağıda yer alan konularda yardımcı olmanızı rica ederiz.

1. Cihazınızı kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara göre kullanmaya özen gösteriniz.
2. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıda yazılı telefonlardan Çağrı Yönetim Merkezimizi arayınız.
3. Hizmet için gelen teknisyene "BOSCH YETKİLİ SERVİS" kimlik kartını sorunuz. Bu kimlik kartı, 18 yaşından küçük elemanlara verilmemektedir.
4. Yetkili servisimiz, cihazınızda yapılan herhangi bir işlemde sonra size servis fişini düzenleyip vermek zorundadır. Bu servis fişini mutlaka isteyiniz ve kesinlikle saklayınız.



DİKKAT

Garanti süresinin anlaşmazlık durumunda fatura tarihi esas alınacağından bu belge ile birlikte faturanın veya okunaklı fotokopisinin saklanması gereklidir.

YETKİLİ SATICI

BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

İmza ve kaşesi

MALIN

Cinsi : FIRIN
Markası : BOSCH
Modeli :
Bandrol ve Seri No. :
Teslim tarihi ve yeri :
Azami tamir süresi :
Cihaz ömrü :
Kullanım Süresi : 10 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

SATICI FİRMANIN

Ünvanı :
Adresi :
Telefonu :
Telefaksı :
Tarih / İmza / Kaşe

Enerji ve çevre için öneriler

Burada, yemek pişirirken ve kızartırken nasıl enerji tasarrufu yapabileceğiniz ve cihazınızı doğru temizlemek için gerekli olan bir takım önerileri bulacaksınız.

Enerji tasarrufu

- Ancak tarif belirtilmişse fırını ısıtınız.
- Koyu, siyah boyalı veya emaye kek kalıpları kullanınız. Bunlar ısıyı daha iyi çeker.
- Fırın kapısını, pişirme ve kızartma boyunca mümkün olduğunca çok az açınız.
- Birden çok pastayı arka arkaya pişirmeniz en iyisidir. Fırın hala sıcaktır. Böylece ilgili pastanın pişme süresi kısalır. 2 baton kek kalıbını yan yana da sürebilirsiniz.
- Daha uzun pişirme sürelerinde pişirme süresi bitiminden 10 dakika önce fırını kapatabilir ve yiyeceği kalan sıcaklıkla pişirebilirsiniz.

Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.



Bu cihaz, ömrünü doldurmuş elektrikli ve elektronik cihazlar ile ilgili Avrupa yönetmeliği 2012/19/EG'ye (waste electrical and electronic equipment – WEEE) uygun şekilde işaretlenmiştir.

Bu yönetmelik, eski cihazların geri alımı ve değerlendirilmesi ile ilgili AB-çapındaki uygulamaların çerçevesini belirtmektedir.

Gıda maddelerinde bulunan akrilamid

Akrilamid her şeyden önce, ö m. patates çipsi, patates kızartması, kızarmış ekmek, sandviç ekmeği, ekmek veya hassas pişmiş besinler (bisküviler, kurabiye, şekil verilmiş bisküviler) gibi yüksek sıcaklıkta hazırlanmış tahıl ve patates ürünlerinde oluşur.

Yemeklerin az akrilamid üretecek şekilde hazırlanmasını sağlayacak öneriler

Genel	<ul style="list-style-type: none">■ Pişirme sürelerini mümkün oldukça kısa tutunuz.■ Yemeklerin altın renginde kızarmasına, yanmamasına dikkat ediniz.■ Büyük, kalın yiyecekler daha az akrilamid içerir.
Pişirme	Maks. 200 °C üst/alt ısıtma ile. 3D sıcak hava veya maks. 180 °C sıcak hava ile.
Kurabiye	Maks. 190 °C üst/alt ısıtma ile. 3D sıcak hava veya maks. 170 °C sıcak hava ile. Yumurta veya yumurta sarısı akrilamid oluşumunu azaltır.
Fırında patates kızartması	Eşit şekilde ve tek kat olarak tepsiye dizilmelidir. Kızarmış patateslerin kurumaması için tepsi başına en az 400 g patates pişiriniz

Kullanım önerileri

Burada kaba ve hazırlamaya yönelik önerilerden bir seçim yapabilirsiniz.

Bilgiler

- Cihazla birlikte teslim edilen aksesuarı kullanınız. Ek aksesuarları, özel aksesuarlar olarak müşteri hizmetlerinden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz. Kullanmadan önce ihtiyacınız olmayan aksesuarları ve kapları pişirme alanından çıkarınız.
- Sıcak aksesuarları veya kapları pişirme alanından çıkarırken daima bir mutfak eldiveni kullanınız.

Pişirme ile ilgili öneriler

Kuru pastanın iyice pişip pişmediğini şu şekilde belirleyebilirsiniz.	Tarifte belirtilen pişme süresi dolmadan yaklaşık 10 dakika önce, bir tahta çubuk ile pastanın en yüksek noktasını deliniz. Çubuğa hamur yapışmıyorsa, pasta pişmiştir.
Pasta çöküyor.	Bir sonraki denemede daha az sıvı koyunuz veya fırın sıcaklığını 10 derece daha düşük ayarlayınız. Tarifte belirtilen karıştırma zamanlarına dikkat ediniz.
Pastanın ortası daha çok, kenarları daha az kabardı.	Kelepçeli kek kalıbının kenarını yağlamayınız. Pişirdikten sonra pastayı bir bıçakla dikkatle ayırınız.
Pastanın üstü aşırı karardı.	Pastayı bir altına sürünüz, daha düşük bir sıcaklık seçiniz ve biraz daha uzun pişiriniz.
Pasta aşırı kuru.	Pişmiş kekta bir kürdan ile küçük delikler açınız. Ardından üzerine meyve suyu veya alkollü bir içki dökünüz. Bir sonraki denemede sıcaklığı 10 derece daha yükseltiniz ve pişme sürelerini kısaltınız.
Ekmek veya pasta (örn. peynirli kek) iyi görünüyör ancak içi sulu kalmış (sıkıldığında su damarları çıkıyor)	Bir sonraki sefere daha az sıvı kullanınız ve daha düşük sıcaklıkta biraz daha uzun bir süre pişiriniz. Yaş kaplamalı keklerde ilk önce pasta tabanını pişiriniz. Üzerine badem veya graten serpiniz ve kaplama malzemesini dökünüz. Tariflere ve pişme sürelerine dikkat ediniz.
Pastanın veya kekin her tarafı aynı kızarmamış.	Sıcaklığı biraz düşürünüz, böylece kek eşit ölçüde pişer. Fazla büyük olan pişirme kağıdı hava dolaşımını etkileyebilir. Pişirme kağıdını daima tepsiye göre kesiniz.
Meyveli kekin alt tarafı çok beyaz kalmış.	Bir sonraki sefere pastayı bir alt seviyeye sürünüz.
Meyvelerin suyu pastadan aşağıya akıyor.	Eğer varsa, bir sonraki sefere daha derin bir üniversal tava kullanınız.
Mayalı hamurdan küçük kurabiyeler pişerken birbirlerine yapışıyor.	Her kurabiye parçasının etrafında yakl. 2 cm mesafe olmalıdır. Böylece, kurabiye parçalarının kabarması ve her tarafının pişmesi için yeterince yer olacaktır.
Meyveli veya sulu pasta pişirirken yoğunlaşmış su oluşur.	Pişirme esnasında su buharı oluşabilir. Su buharı kapağın üstünden çıkar. Su buharı kumanda bölümü veya etrafındaki mobilyalar üzerine yerleşip yoğunlaşmış su damlaları oluşturabilir. Bu fiziksel bir olaydır.

Pişirme

Kek kalıpları

- Özellikle açık renkli kek kalıplarını ve tepsilerini kullanınız.
- Kek kalıplarını daima pişirme ve kızartma ızgaralarının ortasına yerleştiriniz.

Kızartma ve ızgara

Kaplar

Sıcağa dayanıklı olan her kabı kullanabilirsiniz. Kabı daima tel ızgaranın ortasına yerleştiriniz. Büyük boyutlu kızartmalar için emaye fırın tepsi de uygundur.

Kızartmaya ilişkin öneriler

- Daha düşük bir sıcaklık, kekin daha muntazam ve düzgün kızarmasını sağlar.
- Büyüklüğüne göre yağsız ete 2 - 3 yemek kaşığı, buğulanıp kızartılan ete 8 - 10 yemek kaşığı sıvı ekleyiniz.
- Yağın akabilmesi için ördek veya kazda kanatların altındaki deriyi deliniz.
- Kümes hayvanları kızartmaları, kızartma süresinin sonuna doğru üzerine tereyağı, tuzlu su veya portakal suyu sürülürse daha iyi kızarır ve daha güzel görünür.
- Et parçalarını sürenin yarısı dolduktan sonra çeviriniz.
- Kızartma hazır olduktan sonra kapatılmış ve kapağı kapalı tutulan fırının içinde 10 dakika daha dinlendirilmelidir. Böylece et suyu daha iyi yayılır.
- Büyük et parçalarının kızartılması sırasında yoğun buhar oluşumu ve fırın kapağında buğulanma olabilir. Bu normal bir durumdur ve cihazın işlevleri üzerinde bir etkisi yoktur. Kızartma işleminden sonra bir bezle fırın kapağını ve camı siliniz.
- Eğer tel ızgara üzerinde kızartma yapıyorsanız yağın toplanması için ilave olarak 1. yerleştirme seviyesine emaye bir tepsi yerleştiriniz.

Kızartmaya ilişkin öneriler

Kızartma işleminin tamamlanıp tamamlanmadığını nasıl anlarsınız.	Et termometresi (yetkili satıcıdan temin edebilirsiniz) kullanınız veya "kaşık testi" uygulayınız". Kızartmanın üstüne kaşıkla bastırınız. Katılaşmışsa, pişmiştir. Hala yumuşaksa biraz daha bekleyiniz.
Kızartma fazla koyulaştı ve kabuğunda kısmen yanıklar var.	Yerleştirme yüksekliğini ve sıcaklığı kontrol ediniz.
Kızartma iyi görünüyor fakat sos yanmış.	Bir sonraki kızartma işleminde daha ufak bir kızartma kabı kullanınız ve daha fazla sıvı ekleyiniz.
Kızartma iyi görünüyor fakat sos fazla açık renkte ve sulu.	Bir sonraki kızartma işleminde daha büyük bir kızartma kabı kullanınız veya daha az sıvı kullanınız.

Izgaraya ilişkin öneriler

- Izgara yapılan etlerin mümkün olduğu kadar aynı kalınlıkta olmasına özen gösteriniz. Etler en az 2 - 3 cm kalınlıkta olmalıdır. Böylelikle etler muntazam ve aynı oranda kızarıp lezzetlerini korurlar; ayrıca fazla kurumaları önlenmiş olur.
- Izgaralık malzemeyi tel ızgaranın ortasına yerleştiriniz. Emaye fırın tepsisine biraz su koyunuz ve yağın toplanması için fırını aşağıda belirtilen yerleştirme seviyesine itiniz. Pişirme alanının zeminine asla yerleştirmeyiniz.
- Tel ızgaranın üzerine yerleştirmeden önce ızgaralık malzemeyi biraz yağa bulayınız.
- İnce ızgaralık malzemeleri pişme süresinin yarısından sonra ve kalın ızgaralık malzemeleri de pişme süresi boyunca birkaç kez çeviriniz. Bu esnada bir maşa kullanınız, böylece ızgaralık malzeme delinmez ve örneğin etin suyu kalır.
- Koyun ve siğir eti gibi koyu renkli etler domuz ve dana eti gibi açık renkli etlerden daha hızlı ve iyi kızarır.

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας	104
Αιτίες των ζημιών	105
Η καινούργια σας συσκευή	106
Διακόπτης επιλογής λειτουργίας	106
Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας	106
Το ηλεκτρονικό ρολόι	106
Εξαρτήματα	107
Πριν την πρώτη χρήση	107
Ρύθμιση της ώρας	107
Ζέσταμα του φούρνου	107
Καθαρισμός των εξαρτημάτων	107
Έτσι χειρίζεστε το φούρνο σας	107
Τρόπος ψήσιματος και θερμοκρασία	107
Έτσι χειρίζεστε το ηλεκτρονικό ρολόι σας	108
Αλλαγές των ρυθμίσεων	108
Σβήσιμο των ρυθμίσεων	108
Ρύθμιση του ηχητικού σήματος	108
Ρύθμιση του ηλεκτρονικού ρολογιού	108
Ρύθμιση του ρολογιού συναγερμού σύντομου χρόνου	108
Ρύθμιση του αυτόματου συστήματος επιλογής χρόνου	108
Φροντίδα και καθαρισμός	109
Υλικά καθαρισμού	109
Καταλυτική επένδυση του χώρου μαγειρέματος	109
Αφαίρεση της πλάκας οροφής	109
Αφαίρεση και ανάρτηση της πόρτας της συσκευής	110
Καθαρισμός των σχαρών ανάρτησης	110
Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης	111
Αλλαγή της λάμπας του φούρνου	111
Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	111
Αριθμός E και αριθμός FD	111
Συμβουλές για την ενέργεια και το περιβάλλον	113
Εξοικονόμηση ενέργειας	113
Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος	113
Ακρυλαμίδη σε τρόφιμα	113
Συμβουλές χρήσης	114
Ψήσιμο	114
Ψήσιμο στο φούρνο και στο γκριλ	115

Περαιτέρω πληροφορίες για τα προϊόντα, τα εξαρτήματα, τα ανταλλακτικά και το σέρβις θα βρείτε στο διαδίκτυο (Internet): **www.bosch-home.com** και στο online-shop: **www.bosch-eshop.com**

⚠ Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες. Μόνο τότε μπορείτε να χειριστείτε τη συσκευή σίγουρα και σωστά. Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης και συναρμολόγησης για μια αργότερη χρήση ή για τον επόμενο ιδιοκτήτη.

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την τοποθέτηση. Προσέξτε τις ειδικές οδηγίες συναρμολόγησης.

Μετά την αφαίρεση από τη συσκευασία, ελέγξτε τη συσκευή. Σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά μην την συνδέσετε.

Μόνο ένας αδειούχος εγκαταστάτης επιτρέπεται να συνδέσει τις συσκευές χωρίς φως. Σε περίπτωση ζημιών που οφείλονται σε λάθος σύνδεση, δεν έχετε κανένα δικαίωμα εγγύησης.

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση και το οικιακό περιβάλλον. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την παρασκευή φαγητών και ποτών. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας επιτηρείτε τη συσκευή. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους.

Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί από παιδιά άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία ή γνώση, όταν επιτηρούνται ή εάν έχουν λάβει σχετικές οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής από ένα άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφαλείά τους και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που μπορούν να προκύψουν.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να πραγματοποιηθούν από παιδιά, εκτός εάν είναι 8 ετών και άνω και επιτηρούνται.

Κρατάτε τα παιδιά που είναι κάτω των 8 ετών μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.

Τοποθετείτε τα εξαρτήματα πάντοτε σωστά μέσα στο χώρο μαγειρέματος. *Βλέπε Περιγραφή εξαρτημάτων* στις οδηγίες χρήσης.

Κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Τα αποθηκευμένα στο χώρο μαγειρέματος εύφλεκτα αντικείμενα μπορούν να αναφλεγούν. Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Μην ανοίγετε ποτέ την πόρτα της συσκευής, όταν δημιουργείται καπνός μέσα στη συσκευή. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.
- Κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής δημιουργείται ένα ρεύμα αέρος. Το λαδόχαρτο μπορεί να έρθει σε επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία και να πιάσει φωτιά. Κατά την προθέρμανση μην τοποθετείτε ποτέ το λαδόχαρτο χαλαρό πάνω στα εξαρτήματα. Τοποθετείτε πάντοτε πάνω στο λαδόχαρτο ένα μαγειρικό σκεύος ή μια φόρμα ψησίματος. Καλύπτετε με λαδόχαρτο μόνο την απαραίτητη επιφάνεια. Το λαδόχαρτο δεν επιτρέπεται να προεξέχει από τα εξαρτήματα.

Κίνδυνος εγκαύματος!

- Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ. Μην ακουμπάτε ποτέ τις ζεστές εσωτερικές επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος ή τα θερμαντικά στοιχεία. Αφήνετε τη συσκευή πάντοτε να κρυώσει. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Τα εξαρτήματα ή τα σκεύη ζεσταίνονται πάρα πολύ. Απομακρύνετε τα καυτά σκεύη ή εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος πάντοτε με μια πιάστρα.
- Οι ατμοί του οιοπνεύματος μπορούν να αναφλεγούν μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος. Μην παρασκευάζετε φαγητά με μεγάλες ποσότητες δυνατών οιοπνευματώδη ποτών. Χρησιμοποιείτε μόνο μικρές ποσότητες από δυνατά οιοπνευματώδη ποτά. Ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής.

Κίνδυνος ζεματίσματος!

- Τα προσιτά μέρη/εξαρτήματα ζεσταίνονται πολύ κατά τη λειτουργία. Μην ακουμπάτε ποτέ τα καυτά μέρη/εξαρτήματα. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός. Ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Με το νερό στον καυτό χώρο μαγειρέματος μπορεί να δημιουργηθεί καυτός υδρατμός. Μην χύνετε ποτέ νερό μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος.

Κίνδυνος τραυματισμού!

Το γρατσουπισμένο γυαλί της πόρτας της συσκευής μπορεί να ραγίσει. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού, δυνατά ή τραχιά υλικά καθαρισμού.


Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από έναν τεχνικό του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένο από εμάς. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Στα καυτά μέρη της συσκευής μπορεί να λιώσει η μόνωση των καλωδίων των ηλεκτρικών συσκευών. Τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών δεν επιτρέπεται να έρθουν ποτέ σε επαφή με τα καυτά μέρη της συσκευής.
- Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.
- Κατά την αντικατάσταση της λάμπας του χώρου μαγειρέματος οι επαφές στο ντουί της λάμπας βρίσκονται υπό τάση. Πριν την αντικατάσταση τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.
- Μια ελαττωματική συσκευή μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μη ενεργοποιείτε ποτέ μια χαλασμένη συσκευή. Τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Τα υπολείμματα φαγητού, το λίπος και ο χυμός από το ψητό μπορούν κατά τη διάρκεια του αυτοκαθαρισμού να αναφλεγούν. Πριν από κάθε αυτοκαθαρισμό απομακρύνετε τη χοντρή ρύπανση από το χώρο μαγειρέματος και από τα εξαρτήματα.
- Η συσκευή κατά τη διάρκεια του αυτοκαθαρισμού ζεσταίνεται εξωτερικά πάρα πολύ. Μην κρεμάτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα, όπως π.χ. πετσέτες κουζίνας, στη λαβή της πόρτας. Κρατάτε ελεύθερη την μπροστινή πλευρά της συσκευής. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

Κίνδυνος εγκαύματος!

- Ο χώρος μαγειρέματος κατά τη διάρκεια του αυτοκαθαρισμού ζεσταίνεται πάρα πολύ. Μην ανοίγετε ποτέ την πόρτα της συσκευής ή μη μετατοπίζετε το άγκιστρο της μαντάλωσης με το χέρι. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
-  Η συσκευή κατά τη διάρκεια του αυτοκαθαρισμού ζεσταίνεται εξωτερικά πάρα πολύ. Μην ακουμπάτε ποτέ την πόρτα της συσκευής. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

Κίνδυνος σοβαρής βλάβης της υγείας!

Η συσκευή κατά τη διάρκεια του αυτοκαθαρισμού ζεσταίνεται πάρα πολύ. Η αντικολητική επίστρωση στα ταψιά και στις φόρμες καταστρέφεται και δημιουργούνται δηλητηριώδη αέρια. Μην καθαρίζετε ποτέ μαζί με τον αυτοκαθαρισμό τα ταψιά και τις φόρμες με αντικολητική επίστρωση. Καθαρίζετε μαζί μόνο τα εμαγιέ εξαρτήματα.

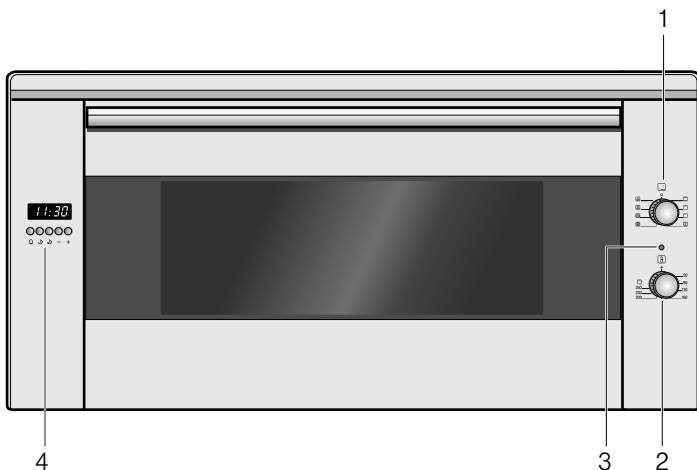
Αιτίες των ζημιών

Προσοχή!

- Εξαρτήματα, αλουμινόχαρτο, λαδόχαρτο ή μαγειρικό σκεύος στον πάτο του χώρου μαγειρέματος: Μην τοποθετείτε κανένα εξάρτημα πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος. Μην καλύπτετε τον πάτο του χώρου μαγειρέματος με αλουμινόχαρτο ή λαδόχαρτο. Μην τοποθετείτε κανένα μαγειρικό σκεύος πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος, όταν είναι ρυθμισμένη μια θερμοκρασία πάνω από 50 °C. Διαφορετικά δημιουργείται μια συσσώρευση θερμότητας. Οι χρόνοι ψησίματος δεν ισχύουν πλέον και το εμαγιέ καταστρέφεται.
- Νερό στο ζεστό χώρο μαγειρέματος: Μην χύνετε ποτέ νερό μέσα στο ζεστό χώρο μαγειρέματος. Διαφορετικά δημιουργούνται υδρατμοί. Λόγω της αλλαγής της θερμοκρασίας μπορούν να προκύψουν ζημιές στο εμαγιέ.
- Υγρά τρόφιμα: Μην αποθηκεύετε υγρά τρόφιμα για μεγάλη χρονική διάρκεια στον κλειστό χώρο μαγειρέματος. Το εμαγιέ καταστρέφεται.
- Χυμός φρούτων: Σε περίπτωση που φτιάχνετε πολύ ζουμερά γλυκά φρούτων μη γεμίζετε πάρα πολύ το ταψί. Ο χυμός των φρούτων που στάζει από το ταψί, αφήνει λεκέδες που δεν μπορείτε πλέον να τους απομακρύνετε. Εάν είναι δυνατό, χρησιμοποιείτε το βαθύτερο ταψί γενικής χρήσης.
- Κρύωμα με ανοιχτή πόρτα συσκευής: Αφήνετε το χώρο μαγειρέματος να κρυώνει μόνο, όταν είναι κλειστός. Ακόμα και όταν η πόρτα της συσκευής είναι ανοιχτή, έστω και λίγο, μπορούν να χαλάσουν με το πέρασμα του χρόνου οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών.
- Πολύ λερωμένη τσιμούχα στεγανοποίησης της πόρτας: Εάν η τσιμούχα στεγανοποίησης της πόρτας είναι πολύ λερωμένη, δεν κλείνει πλέον σωστά η πόρτα της συσκευής κατά τη λειτουργία. Οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών μπορούν να χαλάσουν. Διατηρείτε την τσιμούχα στεγανοποίησης της πόρτας πάντοτε καθαρή.
- Η πόρτα της συσκευής ως κάθισμα ή ως επιφάνεια εναπόθεσης: Μην ανεβαίνετε, μην κάθεστε ή μην κρατιέστε από την πόρτα της συσκευής. Μην τοποθετείτε κανένα σκεύος ή εξάρτημα πάνω στην πόρτα της συσκευής.
- Τοποθέτηση των εξαρτημάτων: Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορεί να γρατσουπιστούν τα εξαρτήματα το τζάμι κατά το κλείσιμο της πόρτας της συσκευής. Σπρώχνετε τα εξαρτήματα πάντοτε μέχρι το τέρμα μέσα στο χώρο μαγειρέματος.
- Μεταφορά της συσκευής: Μη μεταφέρετε ή μην κρατάτε τη συσκευή από τη λαβή της πόρτας. Η λαβή της πόρτας δεν αντέχει το βάρος της συσκευής και μπορεί να σπάσει.

Η καινούργια σας συσκευή

Εδώ γνωρίζετε την καινούργια σας συσκευή. Θα πάρετε πληροφορίες για την κονσόλα χειρισμού, το φούρνο, τους τρόπους ψησίματος και τα εξαρτήματα.



Επεξήγηση

- 1 Διακόπτης επιλογής λειτουργίας
- 2 Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας
- 3 Ενδεικτική λυχνία
- 4 Πεδίο ενδείξεων και πλήκτρα χειρισμού

Διακόπτης επιλογής λειτουργίας

Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίζετε τον τρόπο ψησίματος.

Θέση	Χρήση
○ Θέση μηδέν	Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.
☐ Επάνω/Κάτω θέρμανση	Για γλυκά, σουφλέ και άπαχα κομμάτια κρέας. Η θερμότητα έρχεται ομοιόμορφα από επάνω και κάτω.
☑ Γκριλ, μεγάλο	Ψήσιμο στο γκριλ από μπριζόλες, λουκάνικα, τoστ και κομμάτια ψαριού. Θερμαίνεται ολόκληρη η επιφάνεια κάτω από το θερμαντικό σώμα του γκριλ.
☑ Γκριλ, μικρό	Ψήσιμο στο γκριλ μικρών ποσοτήτων από μπριζόλες, λουκάνικα, τoστ και κομμάτια ψαριού. Το μεσαίο τμήμα του θερμαντικού σώματος του γκριλ θερμαίνεται.
☑ Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ	Ψήσιμο από κρέας, πουλερικά και ολόκληρο ψάρι. Το θερμαντικό σώμα του γκριλ και ο ανεμιστήρας τίθενται εναλλάξ σε λειτουργία και εκτός λειτουργίας. Ο ανεμιστήρας στροβιλίζει τον καυτό αέρα γύρω από το φαγητό.
☑ Βαθμίδα πίτσας	Γρήγορη παρασκευή κατεψυγμένων προϊόντων χωρίς προθέρμανση, π.χ. πίτσα, τηγανητές πατάτες ή στρούντελ. Το κάτω θερμαντικό σώμα και το δακτυλιοειδές θερμαντικό σώμα στο πίσω τοίχωμα θερμαίνονται.
☑ Θερμός αέρας*	Για γλυκά και παρασκευάσματα σε ένα έως δύο επίπεδα. Ο ανεμιστήρας μοιράζει τη θερμότητα του δακτυλιοειδούς θερμαντικού σώματος στο πίσω τοίχωμα ομοιόμορφα μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

* Τρόπος ψησίματος, με τον οποίο καθορίστηκε η κατηγορία αποτελεσματικότητας της ενέργειας κατά EN50304.

Θέση	Χρήση
☑ Επάνω/Κάτω θέρμανση και Θερμός αέρας	Για γλυκά και παρασκευάσματα σε ένα έως δύο επίπεδα. Ο ανεμιστήρας μοιράζει τη θερμότητα των θερμαντικών στοιχείων ομοιόμορφα στο χώρο μαγειρέματος.
☑ Κάτω θέρμανση και Θερμός αέρας	Για γλυκά με ζουμερή επίστρωση. Ο ανεμιστήρας μοιράζει τη θερμότητα του κάτω θερμαντικού στοιχείου ομοιόμορφα στο χώρο μαγειρέματος.

* Τρόπος ψησίματος, με τον οποίο καθορίστηκε η κατηγορία αποτελεσματικότητας της ενέργειας κατά EN50304.

Όταν ρυθμίζετε τον τρόπο ψησίματος, ανάβει η λάμπα του φούρνου στο χώρο μαγειρέματος.

Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας

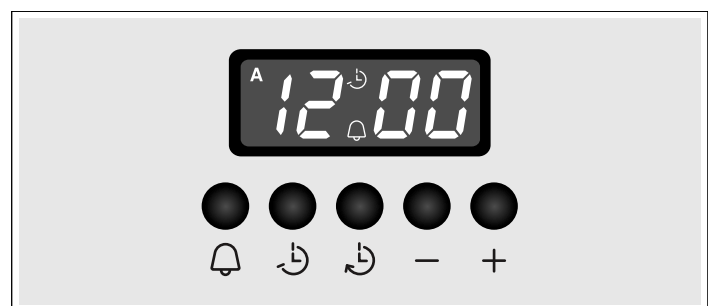
Με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ρυθμίζετε τη θερμοκρασία ή τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.

Θέση	Σημασία	
● Θέση μηδέν	Ο φούρνος δε θερμαίνει.	
50-250	Περιοχή θερμοκρασίας	Η θερμοκρασία στο χώρο μαγειρέματος σε °C.
☑ Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ		Η βαθμίδα ψησίματος για το γκριλ.

Όταν ο φούρνος θερμαίνει, ανάβει η ενδεικτική λυχνία. Στα διαλείμματα θέρμανσης σβήνει.

Το ηλεκτρονικό ρολόι

Με το ηλεκτρονικό ρολόι μπορείτε να ελέγξετε το φούρνο σας. Έτσι μπορείτε π.χ. να προεπιλέξετε τη χρονική στιγμή, στην οποία πρέπει να ενεργοποιηθεί ο φούρνος ή το αυτόματο σύστημα επιλογής χρόνου να τερματίσει τη διαδικασία ψησίματος ή μαγειρέματος. Το ηλεκτρονικό ρολόι μπορεί να επίσης να χρησιμοποιηθεί ως ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου.



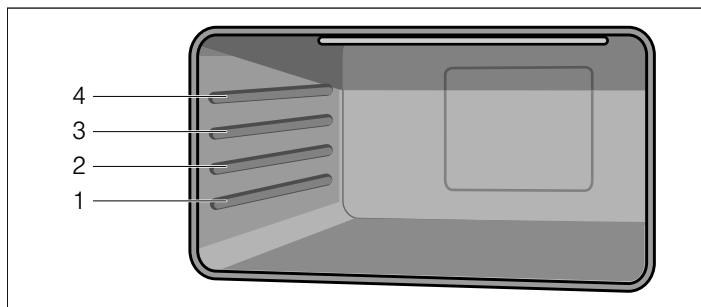
Πλήκτρα λειτουργιών

Πατώντας το εκάστοτε πλήκτρο λειτουργίας, επιλέξετε τη λειτουργία. Με τα πλήκτρα + και - ρυθμίστε τη διάρκεια ή το χρόνο. Στο πεδίο ενδείξεων μπορείτε να διαβάσετε τις ρυθμισμένες τιμές.

Σύμβολο	Σημασία	Χρήση
🔔	Ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου	Ρύθμιση της χρονικής διάρκειας
➡	Λήξη χρόνου λειτουργίας	Ρύθμιση της χρονικής στιγμής για την αυτόματη απενεργοποίηση
⌚	Διάρκεια του χρόνου λειτουργίας	Ρύθμιση της διάρκειας για την αυτόματη απενεργοποίηση
-	Πλην	Μείωση της διάρκειας ή του χρόνου
+	Συν	Αύξηση της διάρκειας ή του χρόνου

Εξαρτήματα

Τα εξαρτήματα μπορούν να τοποθετηθούν μέσα στο χώρο μαγειρέματος σε 4 διαφορετικά ύψη. Τοποθετείτε τα εξαρτήματα πάντοτε μέχρι το τέρμα, για να μην ακουμπάνε το τζάμι της πόρτας. Προσέχετε, να τοποθετείτε τα εξαρτήματα πάντοτε σωστά μέσα στο χώρο μαγειρέματος.



Μπορείτε να τραβήξετε έξω τα εξαρτήματα κατά τα δύο τρίτα, χωρίς να ανατραπούν. Έτσι μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα τα φαγητά.

Όταν τα εξαρτήματα ζεσταθούν πάρα πολύ, μπορούν να παραμορφωθούν. Μόλις κρυώσουν ξανά, εξαφανίζεται η παραμόρφωση, η οποία δεν έχει καμία επιρροή πάνω στη λειτουργία.

Τα εξαρτήματα μπορείτε να τα αγοράσετε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, στα ειδικά καταστήματα ή στο διαδίκτυο (Internet).

Εξαρτήματα	Περιγραφή
	Σχάρα ψησίματος Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες γλυκών, ψητά, κομμάτια κρέατος για γκριλ και κατεψυγμένα φαγητά.
	Εμαγιέ ταψί Για ζουμερά γλυκά, παρασκευάσματα, κατεψυγμένα φαγητά και μεγάλα ψητά. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί επίσης ως δοχείο συλλογής του λίπους.

Πριν την πρώτη χρήση

Εδώ θα πληροφορηθείτε, τι πρέπει να κάνετε, προτού παρασκευάσετε για πρώτη φορά ένα φαγητό με τη συσκευή σας. Διαβάστε πρώτα το κεφάλαιο *Υποδείξεις ασφαλείας*.

Απομακρύνετε τη συσκευασία της συσκευής και αποσύρτε την σύμφωνα με τους κανονισμούς.

Ρύθμιση της ώρας

1. Πατήστε ταυτόχρονα το πλήκτρο λειτουργίας \rightarrow και \leftarrow .
2. Με τα πλήκτρα λειτουργίας + και - ρυθμίστε την τρέχουσα ώρα. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εισάγεται η ώρα στη μνήμη της συσκευής.

Ζέσταμα του φούρνου

Προκαθαρισμός του φούρνου

1. Αφαιρέστε τα εξαρτήματα και τις σχάρες ανάρτησης από το χώρο μαγειρέματος.
2. Απομακρύνετε εντελώς τα υπολείμματα της συσκευασίας, π.χ. μικρά κομμάτια στυροπώρ, από του χώρο μαγειρέματος.
3. Μερικά μέρη είναι καλυμμένα με μια μεμβράνη προστασίας από τις γρατσοειδείς. Απομακρύνετε αυτή τη μεμβράνη προστασίας από τις γρατσοειδείς.
4. Καθαρίζετε τη συσκευή εξωτερικά μ' ένα μαλακό, υγρό πανί.
5. Καθαρίστε το χώρο μαγειρέματος με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.

Ζέσταμα του φούρνου

Για να απομακρύνετε τη μυρωδιά της νέας συσκευής, θερμάνετε τον άδειο και κλειστό φούρνο.

1. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στον τρόπο λειτουργίας Επάνω/Κάτω θέρμανση.
2. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας στη μέγιστη θερμοκρασία.
3. Απενεργοποιήστε μετά από 40 λεπτά το φούρνο.

Ολοκλήρωση του καθαρισμού του φούρνου

1. Καθαρίστε το χώρο μαγειρέματος με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.
2. Συναρμολογήστε τις σχάρες ανάρτησης.

Καθαρισμός των εξαρτημάτων

Πριν χρησιμοποιήσετε τα εξαρτήματα, καθαρίστε τα καλά με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και ένα πανί καθαρισμού.

Έτσι χειρίζεστε το φούρνο σας

Έχετε τη δυνατότητα, να κάνετε διάφορες ρυθμίσεις του φούρνου σας. Μπορείτε να ελέγξετε το φούρνο μέσω του ηλεκτρονικού ρολογιού.

Τρόπος ψησίματος και θερμοκρασία

1. Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίστε τον τρόπο ψησίματος.
2. Με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ρυθμίστε τη θερμοκρασία ή τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.

Ο φούρνος αρχίζει να θερμαίνει.

Απενεργοποίηση του φούρνου

Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.

Αλλαγές των ρυθμίσεων

Μπορείτε να αλλάξετε οποτεδήποτε τον τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία ή τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ με τον εκάστοτε διακόπτη επιλογής.

Έτσι χειρίζεστε το ηλεκτρονικό ρολόι σας

Μπορείτε να χειριστείτε το ηλεκτρονικό ρολόι με το ένα χέρι. Μετά το πάτημα του εκάστοτε πλήκτρου λειτουργίας ρυθμίστε το χρόνο ή τη διάρκεια με τα πλήκτρα + και -. Η ρυθμισμένη τιμή εισάγεται στη μνήμη της συσκευής.

Μπορείτε να αλλάξετε ή να διαγράψετε τις ρυθμίσεις σας επίσης κατά τη διάρκεια του λειτουργίας και έτσι να διακόψετε τη διαδικασία.

Αλλαγές των ρυθμίσεων

1. Πατήστε το εκάστοτε πλήκτρο λειτουργίας.
Το εκάστοτε σύμβολο ανάβει.
2. Με τα πλήκτρα + και - αλλάξτε τις ρυθμίσεις σας.

Σβήσιμο των ρυθμίσεων

1. Πατήστε το εκάστοτε πλήκτρο λειτουργίας.
Το εκάστοτε σύμβολο ανάβει.
2. Πατήστε το πλήκτρο -, μέχρι να εμφανιστεί 0:00 στο πεδίο ενδείξεων.
3. Εάν το αυτόματο σύστημα επιλογής χρόνου ήταν σε λειτουργία: Απενεργοποιήστε το φούρνο.

Ρύθμιση του ηχητικού σήματος

Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ τριών ήχων, όταν δεν τρέχει ταυτόχρονα κανένα πρόγραμμα.

Πατήστε το πλήκτρο - πολλές φορές, μέχρι τον επιθυμητό ήχο. Ο ήχος εισάγεται στη μνήμη της συσκευής.

Ρύθμιση του ηλεκτρονικού ρολογιού

Μετά την ηλεκτρική σύνδεση της συσκευής ή μετά από μια διακοπή ρεύματος εμφανίζονται στην ένδειξη τρία μηδενικά.

Ρύθμιση της ώρας

Μπορείτε να ρυθμίσετε ώρα μόνο, όταν δεν είναι ενεργοποιημένη καμία άλλη λειτουργία.

1. Πατήστε ταυτόχρονα το πλήκτρο λειτουργίας ⏏ και ⏏ .
2. Με τα πλήκτρα λειτουργίας + και - ρυθμίστε την τρέχουσα ώρα.

Ρύθμιση του ρολογιού συναγερμού σύντομου χρόνου

Το ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου είναι ένα ρολόι συναγερμού με κατιούσα ένδειξη, το οποίο μετά τη λήξη της ρυθμισμένης διάρκειας δίνει ένα ηχητικό σήμα. Το ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου δεν έχει καμία επιρροή στις λειτουργίες του φούρνου.

Ρύθμιση της χρονικής διάρκειας

1. Πατήστε το πλήκτρο ⏏ .
2. Με τα πλήκτρα λειτουργιών + και - ρυθμίστε τη χρονική διάρκεια.
Το σύμβολο ⏏ εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων.
3. Για την προβολή της υπόλοιπης διάρκειας στην οθόνη ενδείξεων, πατήστε το πλήκτρο ⏏ .

Μετά τη λήξη του χρόνου ηχεί ένα ηχητικό σήμα.

Ρύθμιση του αυτόματου συστήματος επιλογής χρόνου

Με το ηλεκτρονικό ρολόι μπορείτε να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε αυτόματα το φούρνο.

Αυτόματη απενεργοποίηση

Ρύθμιση της διάρκειας του χρόνου λειτουργίας

1. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στον επιθυμητό τρόπο λειτουργίας.
2. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας στην επιθυμητή θερμοκρασία.
Ο φούρνος ενεργοποιείται.
3. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας ⏏ .
4. Με τα πλήκτρα + και - ρυθμίστε τη διάρκεια λειτουργίας ή το χρόνο.
Ο φούρνος ξεκινά και στο πεδίο ενδείξεων εμφανίζεται το σύμβολο **A** και η τρέχουσα ώρα.

Η διάρκεια του χρόνου λειτουργίας έληξε

Ένα σήμα ηχεί και στο πεδίο ενδείξεων αναβοσβήνει το σήμα **A** με την τρέχουσα ώρα.

Ο φούρνος απενεργοποιείται.

Για τον πρόωρο τερματισμό του σήματος πατήστε τα πλήκτρα ⏏ και ⏏ .

Αυτόματη ενεργοποίηση και απενεργοποίηση

Το ψήσιμο ή το μαγείρεμα για τη ρυθμισμένη διάρκεια αρχίζει σε μια επιλεγμένη από σας αργότερη χρονική στιγμή.

Ρύθμιση της διάρκειας του χρόνου λειτουργίας

1. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στον επιθυμητό τρόπο λειτουργίας.
2. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας στην επιθυμητή θερμοκρασία.
Ο φούρνος ενεργοποιείται.
3. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας ⏏ .
4. Με τα πλήκτρα + και - ρυθμίστε τη διάρκεια λειτουργίας ή το χρόνο.
Ο φούρνος ξεκινά και στο πεδίο ενδείξεων εμφανίζεται το σύμβολο **A** και η τρέχουσα ώρα.

Ρύθμιση της λήξης του χρόνου λειτουργίας

1. Πατήστε το πλήκτρο ⏏ .
Στο πεδίο ενδείξεων εμφανίζεται το άθροισμα της τρέχουσας ώρας και της διάρκειας του χρόνου λειτουργίας.
2. Κρατήστε το πλήκτρο ⏏ πατημένο και αλλάξτε το τέλος του χρόνου λειτουργίας με τα πλήκτρα + και -.
Ο φούρνος απενεργοποιείται και ξεκινά αργότερα αυτόματα. Στο πεδίο ενδείξεων εμφανίζεται το σύμβολο **A** και η τρέχουσα ώρα.

Η διάρκεια του χρόνου λειτουργίας έληξε

Ένα σήμα ηχεί και στο πεδίο ενδείξεων αναβοσβήνει το σήμα **A** με την τρέχουσα ώρα.

Ο φούρνος απενεργοποιείται.

Για τον πρόωρο τερματισμό του σήματος πατήστε τα πλήκτρα ⏏ και ⏏ .

Φροντίδα και καθαρισμός

Με καλή φροντίδα και προσεκτικό καθαρισμό, διατηρεί ο φούρνος σας για πολύ χρόνο την ωραία του εμφάνιση και τη λειτουργικότητά του. Εδώ σας εξηγούμε με ποιο τρόπο πρέπει να φροντίζετε και να καθαρίζετε σωστά το φούρνο σας.

Υποδείξεις

- Μικρές διαφορές στην απόχρωση στην μπροστινή πλευρά του φούρνου δημιουργούνται από τα διάφορα υλικά, όπως γυαλί, πλαστικό ή μέταλλο.
- Οι σκίες στο τζάμι της πόρτας, που μοιάζουν με ανταύγειες/νερά, είναι αντανakλάσεις του φωτός της λάμπας του φούρνου.
- Το εμαγιέ ψήνεται σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Έτσι μπορούν να δημιουργηθούν μικρές χρωματικές διαφορές. Αυτό είναι κάτι το κανονικό και δεν έχει καμία επιρροή πάνω στη λειτουργία. Οι γωνίες στις λεπτές λαμαρίνες δε γίνονται τελείως εμαγιέ. Για αυτό μπορεί να είναι τραχιές. Η προστασία από διάβρωση δεν επηρεάζεται από αυτό.

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.

⚠ Κίνδυνος εγκαύματος!

Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ. Μην ακουμπάτε ποτέ τις ζεστές εσωτερικές επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος ή τα θερμαντικά στοιχεία. Αφήνετε τη συσκευή πάντοτε να κρυώσει. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

Υλικά καθαρισμού

Για να μην υποστούν ζημιές οι διάφορες επιφάνειες από λάθος υγρό καθαρισμού, προσέξτε τα ακόλουθα στοιχεία.

Μη χρησιμοποιείτε

- ισχυρά καθαριστικά ή υλικά τριψίματος
- ισχυρά αλκοολούχα καθαριστικά
- σκληρά σύρματα τριψίματος ή σφουγγάρια καθαρισμού
- συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.

Πριν τη χρήση πλύνετε καλά τα καινούργια σφουγγαρόπανα.

Περιοχή	Υλικά καθαρισμού
Συσκευή, εξωτερικά	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιήσετε κανένα υγρό καθαρισμού τζαμιών ή ζύστρα γυαλιού.
Ανοξειδωτος χάλυβας	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Απομακρύνετε αμέσως τους λεκέδες από άλατα ασβεστίου, λίπος, κορν φλάουρ και ασπράδι αυγού. Κάτω απ' αυτούς τους λεκέδες μπορεί να δημιουργηθεί διάβρωση. Στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα μπορείτε να προμηθευτείτε ειδικά υλικά συντήρησης ανοξειδωτου χάλυβα, τα οποία είναι κατάλληλα για ζεστές επιφάνειες. Απλώστε πολύ λεπτά το υλικό συντήρησης μ' ένα μαλακό πανί.
Αλουμίνιο και συνθετικό υλικό	Υγρό καθαρισμού τζαμιών: Καθαρίστε με ένα μαλακό πανί.

Περιοχή	Υλικά καθαρισμού
Εμαγιέ επιφάνειες (λεία επιφάνεια)	Για τον ευκολότερο καθαρισμό μπορείτε να ανάψετε το φωτισμό του χώρου μαγειρέματος και ενδεχομένως να αφαιρέσετε την πόρτα της συσκευής. Απλώστε στην επιφάνεια ένα συνηθισμένο υγρό καθαρισμού πιάτων ή ξιδόνερο με ένα μαλακό, υγρό πανί ή δέρμα καθαρισμού των τζαμιών, στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. Μουλιάστε τα καμένα υπολείμματα φαγητού μ' ένα υγρό πανί και με υγρό καθαρισμού των πιάτων. Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης συνιστούμε απορρυπαντικό φούρνου σε μορφή ζελέ. Αυτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί στα συγκεκριμένα σημεία. Μετά τον καθαρισμό αφήστε το χώρο μαγειρέματος ανοιχτό, για να στεγνώσει.
Αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες (τραχιά επιφάνεια)	Προσέξτε τις υποδείξεις στο κεφάλαιο: Αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες
Τζάμια πόρτας	Υγρό καθαρισμού τζαμιών: Καθαρίστε με ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιείτε ζύστρες γυαλιού.
Γυάλινο κάλυμμα της λάμπας του φούρνου	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού.
Στεγανοποίηση Μην αφαιρέσετε τη στεγανοποίηση!	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού. Μη τρίβετε.
Υποδοχές	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Μουλιάστε και καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα.
Εξαρτήματα	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Μουλιάστε και καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα.

Καταλυτική επένδυση του χώρου μαγειρέματος

Οι καταλυτικές επενδύσεις του χώρου μαγειρέματος είναι επιστρωμένες με αυτοκαθαριζόμενο εμαγιέ.

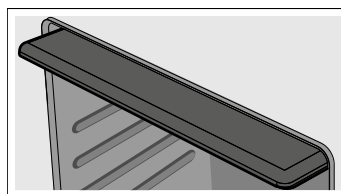
Κατά τη διάρκεια που ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία, αυτοκαθαρίζονται οι επιφάνειες. Οι μεγάλες πιτσιλιές εξαφανίζονται μετά από επανειλημμένη λειτουργία του φούρνου.

Αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες

Τα πλευρικά τοιχώματα φέρουν καταλυτική επένδυση. Μη καθαρίζετε ποτέ αυτές τις επιφάνειες με απορρυπαντικό φούρνου. Μια ελαφριά απόχρωση του εμαγιέ δεν επηρεάζει καθόλου τον αυτοκαθαρισμό.

Αφαίρεση της πλάκας οροφής

Για καλύτερο καθαρισμό μπορείτε να αφαιρέσετε την πλάκα της οροφής.



Αφαίρεση και ανάρτηση της πόρτας της συσκευής

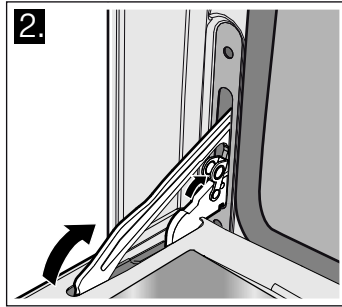
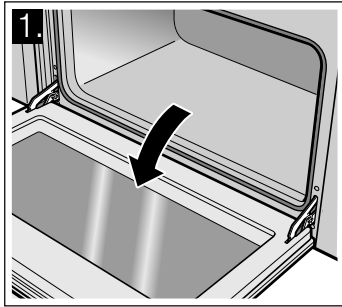
Για καλύτερο καθαρισμό μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα της συσκευής.

Αφαίρεση της πόρτας της συσκευής

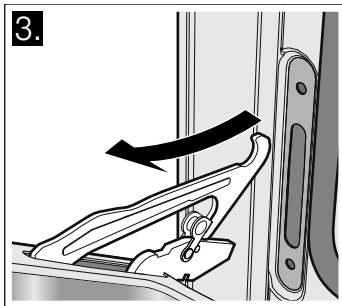
Κίνδυνος τραυματισμού!

Όταν οι μεντεσέδες δεν είναι ασφαλισμένοι, κλείνουν με μεγάλη δύναμη. Προσέξτε, να είναι οι μοχλοί ασφάλισης, κατά την αφαίρεση της πόρτας του φούρνου, εντελώς ανεβασμένοι.

1. Ανοίξτε εντελώς την πόρτα του φούρνου.
2. Ανεβάστε τους δύο μοχλούς ασφάλισης, αριστερά και δεξιά. Όταν οι μοχλοί ασφάλισης είναι ανεβασμένοι, προσέξτε να μην κλείσετε την πόρτα του φούρνου. Οι μεντεσέδες μπορεί να λυγίσουν και να προκύψουν ζημιές στο εμαγιέ.

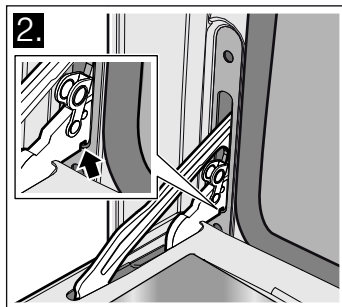
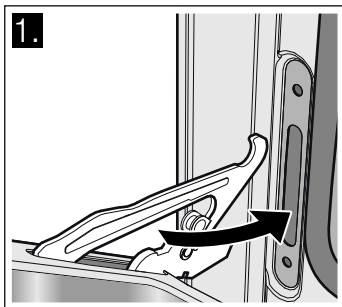


3. Τοποθετήστε την πόρτα του φούρνου λίγο λοξά. Πιάστε την πόρτα και με τα δύο χέρια, αριστερά και δεξιά. Κλείστε την πόρτα λίγο ακόμα και τραβήξτε την έξω.



Ανάρτηση της πόρτας της συσκευής

1. Κατά την ανάρτηση της πόρτας του φούρνου προσέξτε, η εγκοπή κάτω στους μεντεσέδες να ασφαλίσει μέσα στη σχισμή.
2. Τοποθετήστε τους δύο μοχλούς ασφάλισης, αριστερά και δεξιά, ξανά προς τα κάτω και κλείστε την πόρτα του φούρνου.



Κίνδυνος τραυματισμού!

Εάν πέσει αθέλητα η πόρτα του φούρνου ή κλείσει ένας μεντεσές, μην πιάσετε στο μεντεσέ. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

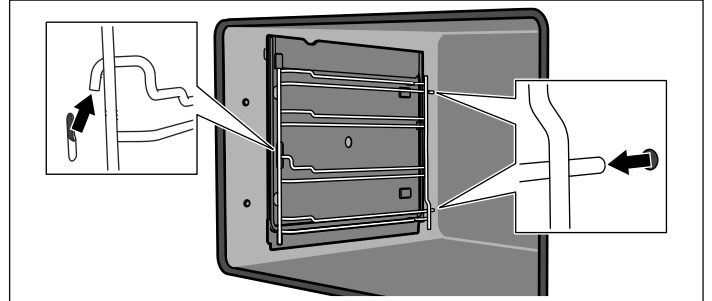
Καθαρισμός των σχαρών ανάρτησης

Για καλύτερο καθαρισμό μπορείτε να αφαιρέσετε τις σχάρες ανάρτησης.

Οι σχάρες ανάρτησης είναι στερεωμένες κάθε φορά σε τρία σημεία στα πλευρικά τοιχώματα του χώρου μαγειρέματος.

Αφαίρεση της σχάρας ανάρτησης

1. Σηκώστε το μπροστινό άγκιστρο από την οπή.
2. Τραβήξτε τη σχάρα ανάρτησης προς τα εμπρός έξω από τις πίσω οπές.



Καθαρισμός των σχαρών ανάρτησης

Καθαρίστε τις σχάρες ανάρτησης με υγρό καθαρισμού πιάτων και ένα σφουγγάρι ή μια βούρτσα.

Τοποθέτηση της σχάρας ανάρτησης

1. Τοποθετήστε τη σχάρα ανάρτησης στις οπές του πίσω τοιχώματος.
2. Τοποθετήστε το μπροστινό άγκιστρο στην οπή.

Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης

Εάν παρουσιαστεί κάποια βλάβη, δε σημαίνει πως είναι κάτι το σοβαρό, συχνά η αιτία είναι ασήμαντη. Πριν καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, προσέξτε παρακαλώ τις ακόλουθες υποδείξεις.

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Υποδείξεις/Αντιμετώπιση
Η συσκευή δε λειτουργεί.	Η ασφάλεια είναι χαλασμένη. Διακοπή ρεύματος.	Κοιτάξτε στο κιβώτιο των ασφαλειών, εάν είναι εντάξει η ασφάλεια για την ηλεκτρική κουζίνα. Ελέγξτε, αν ανάβει η λάμπα του δωματίου.
Η απενεργοποίηση του φούρνου δεν είναι δυνατή.	Το ηλεκτρονικό σύστημα είναι ελαττωματικό.	Κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
Η ένδειξη της ώρας αναβοσβήνει.	Διακοπή ρεύματος	Ρυθμίστε την ώρα από την αρχή.
Ο φούρνος δε θερμαίνει.	Η ασφάλεια είναι χαλασμένη. Ο διακόπτης επιλογής λειτουργίας δεν είναι ρυθμισμένος.	Ελέγξτε ή αντικαταστήστε την ασφάλεια. Ρυθμίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας.
Το γυαλί της πόρτας έσπασε.		Απενεργοποιήστε τη συσκευή. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
Χυμός φρούτων ή λεκέδες από ασπράδι αυγού πάνω σε εμαγιέ επιφάνειες.	Ζουμερά γλυκά ή χυμός κρέατος.	Ακίνδυνη αλλοίωση του χρώματος του εμαγιέ, δεν αποκαθίσταται.

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από έναν τεχνικό του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένο από εμάς.

Εάν η συσκευή σας δεν επισκευαστεί σωστά, μπορεί να προκύψουν σοβαροί κίνδυνοι για εσάς.


Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

Εάν η συσκευή σας πρέπει να επισκευαστεί, βρίσκεται στη διάθεση σας η υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών της εταιρείας μας. Εμείς βρίσκουμε πάντοτε μια κατάλληλη λύση, επίσης και για την αποφυγή των περιπτώσεων επισκέψεων του τεχνικού.

Αριθμός E και αριθμός FD

Αναφέρετε στο τηλέφωνο τον αριθμό προϊόντος (Αριθ. E) και τον αριθμό κατασκευής (Αριθ. FD), για να μπορούμε να σας βοηθήσουμε σωστά. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς θα τη βρείτε δεξιά, πλάγια στην πόρτα του φούρνου. Για να μη χρειαστεί να ψάχνετε πολύ, σε περίπτωση που χρειάζεται, μπορείτε να γράψετε εδώ τα στοιχεία της συσκευής σας και τον αριθμό τηλεφώνου της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

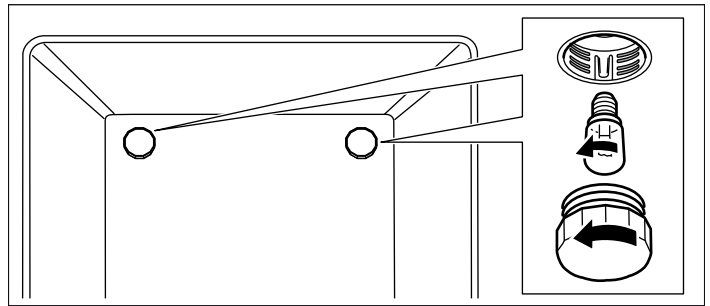
Αριθ. E	Αριθ. FD
---------	----------

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών 

Αλλαγή της λάμπας του φούρνου

Όταν καεί μια λάμπα του φούρνου, πρέπει να αλλάξει. Ανταλλακτικές λάμπες, ανθεκτικές στη θερμοκρασία, μπορείτε να προμηθευτείτε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα. Δώστε παρακαλώ τον αριθμό E και τον αριθμό FD της συσκευής σας. Μη χρησιμοποιήσετε καμία άλλη λάμπα.

1. Κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια ή αφαιρέστε το φικ από την πρίζα.
2. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής.
3. Τοποθετήστε μια πετσέτα κουζίνας μέσα στον κρύο χώρο μαγειρέματος, για ν' αποφύγετε τυχόν ζημιές.
4. Ξεβιδώστε αριστερόστροφα το γυάλινο κάλυμμα της ελαττωματικής λάμπας του φούρνου στο εσωτερικό του χώρου μαγειρέματος.



5. Αντικαταστήστε τη λάμπα του φούρνου με μια άλλη λάμπα του ίδιου τύπου.

Τάση: 240 V,

Ισχύς: 25 W,

Σπείρωμα: E14,

Αντοχή στη θερμοκρασία: 300 °C

6. Βιδώστε ξανά γυάλινο κάλυμμα της λάμπας του φούρνου.

7. Απομακρύνετε ξανά την πετσέτα της κουζίνας και ανεβάστε/βιδώστε ξανά την ασφάλεια ή βάλτε ξανά το φικ στην πρίζα.

Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας για το φωτισμό του φούρνου, ώσπου να ασφαλίσει, για να ελέγξετε, εάν ο φωτισμός του φούρνου λειτουργεί.

Προσέξτε, ότι η επίσκεψη του τεχνικού του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών στη περίπτωση ενός εσφαλμένου χειρισμού δεν είναι δωρεάν, ακόμα και κατά τη διάρκεια του χρόνου της εγγύησης.

Τα στοιχεία επαφής όλων των χωρών για την πλησιέστερη υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών θα τα βρείτε εδώ ή στο συνημμένο κατάλογο υπηρεσιών τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Εντολή επισκευών και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης

A 0810 240 260

D 01801 22 33 55
(0,039 €/λεπτό από το σταθερό,
κινητό μέγ. 0,42 €/λεπτό)

CH 0848 840 040

Εμπιστευτείτε την εμπειρία του κατασκευαστή. Έτσι εξασφαλίζετε, ότι η επισκευή γίνεται από εκπαιδευμένους τεχνικούς του σέρβις, που είναι εξοπλισμένοι με τα γνήσια ανταλλακτικά για τη δική σας οικιακή συσκευή.

ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

1. Η εγγύηση καλής λειτουργίας των προϊόντων μας παρέχεται για χρονικό διάστημα είκοσι τεσσάρων (24) μηνών από την ημερομηνία της πρώτης αγοράς που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς. Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς στην οποία αναγράφεται ο τύπος και το μοντέλο του προϊόντος.
2. Η εταιρεία μέσα στα ανωτέρω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση της επαναφοράς της σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους (πλην των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, λαμπτήρες κλπ). Απαραίτητη προϋπόθεση για να ισχύει η εγγύηση είναι η μη λειτουργία της συσκευής να προέρχεται από την πολυμελή κατασκευή της και όχι επί παραδείγματι από κακή χρήση, λανθασμένη εγκατάσταση, μη τήρηση των οδηγιών χρήσης της συσκευής, ακατάλληλη συντήρηση από πρόσωπα μη εξουσιοδοτημένα από την BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. ή από εξωγενείς παράγοντες όπως διακοπές ηλεκτρικού ρεύματος ή διαφοροποίησης της τάσης κλπ.
3. Στην περίπτωση που το προϊόν δεν λειτουργεί σωστά λόγω της κατασκευής του και εφόσον η πλημμελής λειτουργία εκδηλώθηκε κατά την περίοδο εγγύησης, το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (ή το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. θα το επισκευάσει με σκοπό τη χρήση για την οποία κατασκευάστηκε, χωρίς να υπάρξει χρέωση για ανταλλακτικά ή την εργασία.
4. Δεν καλύπτονται από την εγγύηση οι χρεώσεις και οι κίνδυνοι που σχετίζονται με τη μεταφορά του προϊόντος προς επισκευή στον μεταπωλητή ή προς το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
5. Όλες οι επισκευές της εγγύησης πρέπει να γίνονται από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (ή το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
6. Η εγγύηση δεν καλύπτει κανένα προϊόν που χρησιμοποιείται πέραν των προδιαγραφών για τις οποίες κατασκευάστηκε (π.χ. οικιακή χρήση).
7. Η εγγύηση καλής λειτουργίας που παρέχεται από τον κατασκευαστή παύει αν αποκολληθούν, αλλοιωθούν ή τροποποιηθούν με οποιοδήποτε τρόπο οι ταινίες ασφαλείας ή οι ειδικές διακριτικές αυτοκόλλητες ετικέτες επί των οποίων αναγράφεται ο αριθμός σειράς ή η ημερομηνία αγοράς.
8. Η εγγύηση **δεν** καλύπτει:
 - Επισκευές, μετατροπές ή καθαρισμούς που έλαβαν χώρα σε κέντρο service μη εξουσιοδοτημένο από την BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
 - Λάθος χρήση, υπερβολική χρήση, χειρισμό ή λειτουργία του προϊόντος κατά τρόπο μη σύμφωνο με τις οδηγίες που περιέχονται στα εγχειρίδια χρήσης και/ή στα σχετικά έγγραφα χρήσης, συμπεριλαμβανομένων της πλημμελούς φύλαξης της συσκευής, της πτώσης της συσκευής κλπ.
 - Προϊόντα με δυσανάγνωστο αριθμό σειράς.
 - Ζημιές που προκαλούνται ενδεικτικά από αστραπές, νερό ή υγρασία, φωτιά, πόλεμο, δημόσιες αναταραχές, λάθος τάσεις του δικτύου παροχής ρεύματος, ή οποιοδήποτε λόγο που είναι πέραν από τον έλεγχο του κατασκευαστή ή του εξουσιοδοτημένου συνεργείου.
9. Η εγγύηση που προσφέρεται παύει να ισχύει εφόσον η κυριότητα της συσκευής μεταβιβαστεί σε τρίτο πρόσωπο από τον αρχικό αγοραστή το όνομα του οποίου αναγράφεται στο παραστατικό αγοράς της συσκευής..
10. Αντικατάσταση της συσκευής γίνεται μόνο εφόσον δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωση της κατόπιν πιστοποίησης της αδυναμίας επισκευής από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (ή το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
11. Η κάθε επισκευή ή η αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει τον χρόνο εγγύησης του προϊόντος.
12. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθίστανται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.

BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.

17° χλμ. Εθνικής οδού Αθηνών – Λαμίας & Ποταμού 20, Κηφισιά

SERVICE

Αθήνα: 17° χλμ. Εθνικής οδού Αθηνών – Λαμίας & Ποταμού 20, Κηφισιά – τηλ: 210 42 77 700

Θεσ/νίκη: ... 8,3° χλμ. Εθνικής οδού Θεσσαλονίκης – Μουδανιών, Περιοχή Θέρμη τηλ: 2310 497 200

Πάτρα: Χαραλάμπη & Ερενστρώλε – τηλ: 2610 330 478

Κρήτη: Εθνικής Αντιστάσεως 23 & Καλαμά, Ηράκλειο – τηλ: 2810 321 573

Κύπρος: Αρχ. Μακαρίου Γ' 39, Έγκωμη – Λευκωσία – Παγκύπριο – τηλ: 777 78 007

9000 716 006

Συμβουλές για την ενέργεια και το περιβάλλον

Εδώ θα βρείτε συμβουλές, πως μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια κατά το ψήσιμο στο φούρνο και πως πρέπει να αποσύρετε σωστά τη συσκευή σας.

Εξοικονόμηση ενέργειας

- Προθερμαίνετε το φούρνο μόνο τότε, όταν αναφέρεται στη συνταγή.
- Χρησιμοποιείτε σκούρες, βαμμένες μαύρες ή εμαγιέ φόρμες ψησίματος. Αυτές απορροφούν τη θερμότητα ιδιαίτερα καλά.
- Ανοίγετε όσο γίνεται λιγότερο την πόρτα του φούρνου κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, ή του ψησίματος.
- Περισσότερα γλυκά τα ψήνετε καλύτερα το ένα μετά το άλλο. Ο φούρνος είναι ακόμα ζεστός. Έτσι μικραίνει ο χρόνος ψησίματος για το δεύτερο γλυκό. Μπορείτε να τοποθετήσετε επίσης και 2 μακρόστενες φόρμες τη μία δίπλα στην άλλη.
- Σε μεγάλους χρόνους μαγειρέματος μπορείτε να απενεργοποιήσετε το φούρνο 10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου ψησίματος και να εκμεταλλευτείτε έτσι την υπόλοιπη θερμότητα για την ολοκλήρωση του ψησίματος.

Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Αποσύρετε τη συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.



Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ.

Ακρυλαμίδη σε τρόφιμα

Η ακρυλαμίδη δημιουργείται πριν απ' όλα στα προϊόντα δημητριακών και πατάτας, που παρασκευάζονται με πολύ υψηλές θερμοκρασίες, όπως π.χ. πατατάκια, τηγανητές πατάτες, τoστ, ψωμάκια, ψωμί ή λεπτά αρτοσκευάσματα (μπισκότα, λέμπκουχεν, μπισκότα κανέλας).

Συμβουλές για την παρασκευή φαγητών με ελάχιστη ακρυλαμίδη

Γενικά	<ul style="list-style-type: none">■ Ο χρόνος μαγειρέματος πρέπει να είναι όσο το δυνατόν συντομότερος.■ Ροδοκοκκινίζετε τα φαγητά μέχρι να αποκτήσουν ένα χρυσαφί χρώμα, μην τα παραψήνετε.■ Ένα μεγάλο, χοντρό κομμάτι φαγητού περιέχει λιγότερη ακρυλαμίδη.
Ψήσιμο	Με Επάνω/Κάτω θέρμανση το πολύ 200 °C. Με Θερμό αέρα 3D ή Θερμό αέρα το πολύ 180 °C.
Μπισκοτάκια	Με Επάνω/Κάτω θέρμανση το πολύ 190 °C. Με Θερμό αέρα 3D ή Θερμό αέρα το πολύ 170 °C. Το αυγό ή ο κρόκος του αυγού μειώνει την παραγωγή της ακρυλαμίδης.
Τηγανητές πατάτες φούρνου	Μοιράστε τις πατάτες ομοιόμορφα και σε μια στρώση πάνω στο ταψί. Ψήνετε το λιγότερο 400 γρ. σε κάθε ταψί, για να μη στεγνώσουν οι τηγανητές πατάτες.

Συμβουλές χρήσης

Εδώ θα βρείτε μια επιλογή από συμβουλές για τα μαγειρικά σκεύη και την προετοιμασία.

Υποδείξεις

- Χρησιμοποιήστε τα συμπαραδιδόμενα εξαρτήματα. Πρόσθετα εξαρτήματα μπορείτε να τα προμηθευτείτε ως ειδικά εξαρτήματα στα ειδικά καταστήματα ή στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Πριν τη χρήση απομακρύνετε τα εξαρτήματα και τα μαγειρικά σκεύη, τα οποία δε χρειάζεστε, από το χώρο μαγειρέματος.

- Χρησιμοποιείτε πάντοτε πιάστρες, όταν θέλετε να βγάλετε καυτά εξαρτήματα ή μαγειρικά σκεύη από το χώρο μαγειρέματος.

Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών

Έτσι θα διαπιστώσετε, εάν το κέικ έχει ψηθεί.	Τρυπήστε περίπου 10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου ψήσιματος που αναφέρεται στη συνταγή, με μια οδοντογλυφίδα στο υψηλότερο σημείο του γλυκού. Όταν δεν κολλά πλέον ζύμη πάνω στην οδοντογλυφίδα, είναι το γλυκό έτοιμο.
Το γλυκό κάθεται.	Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά λιγότερο υγρό ή ρυθμίστε τη θερμοκρασία του φούρνου κατά 10 βαθμούς χαμηλότερα. Προσέξτε τους χρόνους ανάδευσης που δίνονται στη συνταγή.
Το γλυκό φούσκωσε στη μέση περισσότερο απ' ό,τι στις άκρες.	Μην αλείφετε με βούτυρο τον γύρο της φόρμας με σουστά. Μετά το ψήσιμο ξεκολλήστε το γλυκό προσεκτικά μ' ένα μαχαίρι.
Το γλυκό παραψήθηκε από πάνω.	Τοποθετήστε το σε χαμηλότερο ύψος μέσα στον φούρνο, επιλέξτε μια χαμηλότερη θερμοκρασία και ψήστε το γλυκό λίγο παραπάνω.
Το γλυκό είναι πολύ στεγνό.	Κάνετε στο έτοιμο γλυκό μικρές τρύπες με μια οδοντογλυφίδα. Ραντίστε το στη συνέχεια με χυμό φρούτων ή με οίνοπνευματώδες ποτό. Επιλέξτε την επόμενη φορά τη θερμοκρασία κατά 10 βαθμούς ψηλότερα και μειώστε το χρόνο ψήσιματος.
Το ψωμί ή το γλυκό (π.χ. γλυκό μυζήθρας) έχει ωραία εμφάνιση, αλλά στο εσωτερικό του είναι λασπωμένο (με λωρίδες νερού).	Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά λιγότερο υγρό και ψήστε λίγο παραπάνω σε χαμηλότερη θερμοκρασία. Στα γλυκά με ζουμερή επίστρωση, ψήστε πρώτα λίγο τον πάτο. Πασπαλίστε τον με αμύγδαλα ή με τριμμένη φρυγανιά και τοποθετήστε μετά από πάνω την επίστρωση. Προσέχετε παρακαλώ τις συνταγές και τους χρόνους ψήσιματος.
Τα παρασκευάσματα έχουν ροδοκοκκινίσει ανομοιόμορφα.	Επιλέξτε τη θερμοκρασία λίγο χαμηλότερη, τότε γίνονται τα παρασκευάσματα πιο ομοιόμορφα. Το λαδόχαρτο που προεξέχει μπορεί να επηρεάσει την κυκλοφορία του αέρα. Κόβετε το λαδόχαρτο πάντοτε ανάλογα με το ταψί.
Το γλυκό των φρούτων δεν έχει πάρει πολύ χρώμα από κάτω.	Τοποθετήστε την επόμενη φορά το γλυκό ένα επίπεδο πιο κάτω.
Ο χυμός των φρούτων ξεχειλίζει.	Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά, εάν υπάρχει, το βαθύτερο ταψί γενικής χρήσης.
Τα μικρά παρασκευάσματα από ζύμη μαγιάς κολλάνε μεταξύ τους κατά το ψήσιμο.	Γύρω από κάθε κομμάτι πρέπει να υπάρχει μια απόσταση από 2 cm περίπου. Έτσι υπάρχει αρκετός χώρος, ώστε να φουσκώσουν όμορφα τα παρασκευάσματα και να ροδοκοκκινίσουν απ' όλες τις πλευρές.
Κατά το ψήσιμο ζουμερών γλυκών εμφανίζεται υγρασία.	Κατά το ψήσιμο μπορεί να δημιουργηθεί υδρατμός. Αυτός ο υδρατμός διαφεύγει από την πόρτα. Ο υδρατμός μπορεί να συμπυκνωθεί στο πεδίο χειρισμού ή στις επιφάνειες των γειτονικών ντουλαπιών και να δημιουργήσει υγρασία. Αυτό οφείλεται σε φυσικούς λόγους.

Ψήσιμο

Φόρμες ψησίματος

- Χρησιμοποιείτε κυρίως ανοιχτόχρωμες φόρμες ψησίματος και ταψιά.
- Τοποθετείτε τις φόρμες ψησίματος πάντοτε στη μέση της οχάρας ψησίματος.

Ψήσιμο στο φούρνο και στο γκριλ

Μαγειρικό σκεύος

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε κάθε ανθεκτικό στη θερμότητα μαγειρικό σκεύος. Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος πάντοτε στη μέση της σχάρας. Για τα μεγάλα ψητά είναι επίσης κατάλληλο και το εμαγιέ ταψί.

Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο

- Μια χαμηλότερη θερμοκρασία δίνει ένα ομοιόμορφο ρόδισμα.
- Προσθέστε στο άπαχο κρέας 2 έως 3 κουταλιές της σούπας υγρό, στον ψητό καπαμά 8 έως 10 κουταλιές της σούπας, ανάλογα με το μέγεθος.
- Όταν ψήνετε πάπια ή χήνα, τρυπάτε την πέτσα κάτω από τις φτερούγες, γιατί τότε μπορεί να τρέξει το λίπος.
- Τα πουλερικά ροδοψήνονται πολύ ωραία, όταν κατά το τέλος του ψησίματος τα αλείψετε με βούτυρο, αλατόνερο ή με χυμό πορτοκαλιού.
- Γυρίστε τα κομμάτια του κρέατος μετά το μισό χρόνο.
- Όταν το ψητό είναι έτοιμο, θα πρέπει να μείνει ακόμα 10 λεπτά μέσα στον απενεργοποιημένο, κλειστό φούρνο. Έτσι κατανέμεται ο χυμός του ψητού καλύτερα.
- Κατά το ψήσιμο μεγάλων κομματιών κρέατος μπορεί να εμφανιστεί μεγαλύτερη δημιουργία ατμού και υγρασία στην πόρτα φούρνου. Αυτό είναι ένα κανονικό φαινόμενο, που δεν επηρεάζει καθόλου την ικανότητα λειτουργίας της συσκευής. Μετά το ψήσιμο στεγνώστε με ένα πανί την πόρτα φούρνου και το τζάμι.
- Όταν ψήνετε πάνω στη σχάρα, τοποθετείτε για τη συλλογή του λίπους πρόσθετα το εμαγιέ ταψί στο ύψος τοποθέτησης 1.

Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο

Πώς μπορείτε να διαπιστώσετε, αν είναι έτοιμο το ψητό.	Χρησιμοποιήστε το θερμόμετρο κρέατος (πωλείται στα ειδικά καταστήματα) ή κάντε τη "δοκιμή με το κουτάλι". Πιέστε με το κουτάλι το ψητό. Αν αυτό δεν υποχωρεί, τότε είναι έτοιμο. Αν υποχωρεί, χρειάζεται ακόμα λίγο χρόνο.
Το ψητό έγινε πολύ σκούρο και η κρούστα κάρφη σε μερικά σημεία.	Ελέγξτε το ύψος τοποθέτησης και τη θερμοκρασία.
Το ψητό έχει ωραία εμφάνιση, αλλά η σάλτσα κάρφη.	Επιλέξτε την επόμενη φορά ένα μικρότερο μαγειρικό σκεύος και προσθέστε περισσότερο υγρό.
Το ψητό έχει ωραία εμφάνιση, αλλά η σάλτσα του είναι ανοιχτόχρωμη και δεν έπηξε.	Επιλέξτε την επόμενη φορά ένα μεγαλύτερο μαγειρικό σκεύος και χρησιμοποιήστε λιγότερο υγρό.

Συμβουλές για το ψήσιμο στο γκριλ

- Ψήνετε κατά το δυνατόν κομμάτια φαγητού του ίδιου πάχους. Τα κομμάτια πρέπει να έχουν το λιγότερο 2 ως 3 cm πάχος. Αυτά ροδίζουν έτσι ομοιόμορφα και δε στεγνώνουν.
- Τοποθετείτε το ψητό για γκριλ στη μέση της σχάρας. Βάλτε λίγο νερό στο εμαγιέ ταψί και τοποθετήστε το για τη συλλογή του λίπους στο αμέσως από κάτω ύψος τοποθέτησης. Μην το τοποθετήσετε ποτέ πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.
- Προσθέστε στο ψητό με λίγο λάδι, προτού το τοποθετήσετε πάνω στη σχάρα κάτω από το γκριλ.
- Γυρίστε το λεπτό ψητό μετά την παρέλευση του μισού χρόνου ψησίματος και το χοντρότερο ψητό αρκετές φορές κατά τη διάρκεια του ψησίματος στο γκριλ. Χρησιμοποιήστε γι' αυτό μια τσιμπίδα του γκριλ, έτσι δεν τρυπιέται το ψητό και ο ζωμός του κρέατος παραμένει π.χ. στο ψητό.
- Τα σκούρα είδη κρέατος, όπως το αρνίσιο και το βοδινό κρέας, ροδοκοκκινίζουν γρηγορότερα και καλύτερα από τα ανοιχτόχρωμο χοιρινό και μοσχαρίσιο κρέας.

Viktiga säkerhetsanvisningar!	117
Felorsaker.....	118
Din nya enhet	119
Funktionsvred	119
Termostatvred.....	119
Klockan	119
Tillbehör	120
Före första användning	120
Ställa klockan	120
Värma upp ugnen	120
Rengöra tillbehören	120
Så här använder du ugnen	120
Ugnsfunktion och temperatur	120
Så här använder du klockan	121
Ändra inställningar.....	121
Radera inställningar.....	121
Ställ in ljudsignal	121
Ställ klockan.....	121
Ställa timern	121
Ställa in automatisk timer	121
Skötsel och rengöring	122
Rengöringsmedel.....	122
Katalytisk ugnsbeläggning	122
Ta ur takskivan	122
Haka av och hänga på ugnsluckan	123
Rengör ugns gallren	123
Felsökning	124
Byta ugnsampa	124
Service	124
E-nummer och FD-nummer.....	124
Energi- och miljötips	125
Spara energi	125
Återvinning	125
Akrylamid i livsmedel	125
Användningstips	126
Gräddning	126
Steka och grilla	127

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet: www.bosch-home.com och onlineshop: www.bosch-eshop.com

⚠ Viktiga säkerhetsanvisningar!

Läs bruksanvisningen noggrant. Det är viktigt för att du ska kunna använda enheten säkert och på rätt sätt. Spara bruks- och monteringsanvisningen för framtida bruk och eventuella kommande ägare.

Den här enheten är avsedd för inbyggnad. Iaktta särskilda monteringsanvisningar.

Kontrollera enheten efter uppackning. Anslut inte enheten om den har transportskador.

Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Vid skador på grund av felanslutning gäller inte garantin.

Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk. Enheten är bara avsedd för tillagning av mat och dryck. Håll enheten under uppsikt vid användning. Använd bara enheten inomhus.

Barn under 8 år och personer med begränsade fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller som saknar erforderliga erfarenheter eller kunskaper, får endast använda enheten under överinseende av en annan person som ansvarar för säkerheten eller om de får lära sig hur man använder enheten säkert och vilka risker som finns.

Låt inte barn leka med enheten. Barn som ska rengöra eller använda enheten bör vara över 8 år, och då endast under uppsikt.

Barn under 8 år bör hållas på avstånd från både enheten och anslutningskabeln.

Placera alltid tillbehören korrekt inuti ugnen. *Läs mer om tillbehören i användarhandboken.*

Brandrisk!

- Förvarar du brännbara föremål i ugnsutrymmet, så kan de börja brinna. Förvara inte brännbara föremål i ugnsutrymmet. Öppna aldrig luckan om det sipprar ut rök. Slå av enheten och dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet.
- Du skapar ett luftdrag när du öppnar luckan. Bakplåtspappret kan komma i kontakt med värmeelementen och fatta eld. Lagg aldrig bakplåtspapper löst på tillbehöret vid förvärmning. Tyng alltid ned bakplåtspappret med en stekgryta eller form. Lagg bara bakplåtspapper där det behövs. Bakplåtspappret får inte sticka ut utanför tillbehöret.

Risk för brännskador!

- Enheten blir mycket varm. Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmeelementen. Låt alltid enheten svalna. Håll barnen borta.
- Tillbehör och formar blir mycket varma. Använd grytlappar när du tar ut varma tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.
- Alkoholångor kan börja brinna i ugnsutrymmet. Tillaga aldrig mat som innehåller mycket sprit. Använd bara små mängder sprit. Öppna försiktigt luckan till enheten.

Skållningsrisk!

- Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift. Vidrör inte heta komponenter. Låt inte barnen vara i närheten.
- Det kan strömma ut varm ånga när du öppnar luckan på enheten. Öppna försiktigt luckan till enheten. Håll barnen borta.
- Vatten i varm ugn bildar het vattenånga. Håll aldrig vatten i varm ugn.

Risk för personskador!

Repat luckglas kan spricka. Använd inte glasskrapa eller kraftiga eller skurande rengöringsmedel.


Risk för stötar!

- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer. Om enheten är trasig, dra ur kontakten eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service.
- Sladdisoleringen på elapparater kan smälta vid kontakt med heta delar på enheten. Se till så att sladdar till elapparater inte kommer i kontakt med heta delar på enheten.
- Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!
- Om du ska byta lampa i ugnsbelysningen, tänk på att kontakterna i lampsockeln är strömförande. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet innan du byter.
- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!

Brandrisk!!

- Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna vid självrengöring. Ta bort grovsmuts från ugnsutrymme och tillbehör före självrengöring.
- Enheten blir mycket varm på utsidan vid självrengöring. Häng aldrig brännbara föremål som t.ex. kökshanddukar på luckhandtaget. Håll framsidan på enheten fri. Håll barnen borta.

Risk för brännskador!!

- Ugnsutrymmet blir mycket varmt vid självrengöring. Öppna aldrig luckan och pilla inte på låshaken för hand. Låt enheten svalna. Håll barnen borta.
-  Enheten blir mycket varm på utsidan vid självrengöring. Ta aldrig på luckan. Låt enheten svalna. Håll barnen borta.

Risk för allvarliga personskador!!

Enheten blir mycket varm vid självrengöring. Den höga värmen förstör plåtars och formars släppa lätt-beläggning och bildar giftiga gaser. Rengör aldrig släppa-lätt-plåtar och -formar med självrengöring. Rengör bara emaljerade tillbehör samtidigt.

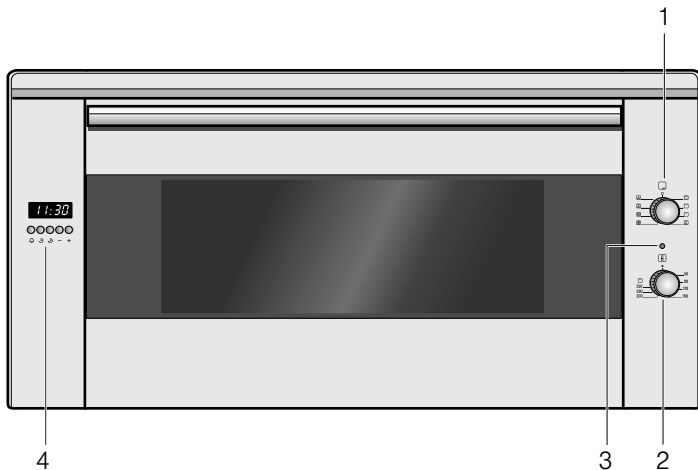
Felorsaker

Obs!

- Tillbehör, folie, bakplåtspapper eller formar på ugnsbotten: ställ inga tillbehör på ugnsbotten. Lägg inte folie, oavsett sort, eller bakplåtspapper på ugnsbotten. Ställ inte formar på ugnsbotten om temperaturen är inställd på mer än 50°C. Det ackumulerar värme. Då stämmer inte gräddnings- och tillagningstiderna och emaljen kan få skador.
- Vatten i varmt ugnsutrymme: håll aldrig vatten i ugnsutrymmet när det är varmt. Det bildas vattenånga. Temperaturväxlingen kan ge skador på emaljen.
- Fuktiga livsmedel: förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugnsutrymme. Emaljen kan få skador.
- Fruktsaft: lägg inte på för mycket på bakplåten när du gräddar väldigt saftiga fruktkakor. Fruktsaft som droppar från bakplåten ger fläckar som inte går att få bort. Använd helst den djupa långpannan.
- Låta ugnen svalna med öppen lucka: låt ugnen svalna med stängd lucka. Även om luckan bara är lite öppen kan skåpfronterna runt om få skador så småningom.
- Jättesmutsig lucktätning: om ugnstättningen är jättesmutsig, går luckan inte längre att stänga ordentligt. Angränsande inredning kan ta skada. Håll lucktättningen ren.
- Sitta eller ställa saker på luckan: ställ eller häng inte något på luckan och sätt dig inte på den. Ställ inte formar eller tillbehör på luckan.
- Sätt in tillbehöret: Beroende på vilken enhet du använder kan tillbehöret ibland skrapa emot ugnsluckan. Skjut därför alltid in tillbehöret så långt det går i ugnen.
- Transportera enheten: lyft eller bär inte enheten i ugnsluckans handtag. Handtaget håller inte för enhetens vikt och kan lossna.

Din nya enhet

Här får du lära känna din nya utrustning. Här får du information om kontrollerna, om ugnen, ugnsfunktionerna och tillbehören.



Kommentar

- | | |
|---|------------------------|
| 1 | Funktionsvred |
| 2 | Termostatvred |
| 3 | Kontrollampa |
| 4 | Display och kontroller |

Funktionsvred

Ställ in ugnsfunktionen med funktionsvredet.

Läge	Användning
○ Nolläge	Ugnen är avstängd.
☐ Över-/undervärme	För kakor, gratänger och magert kött. Värmen fördelas jämnt, ovan- och underifrån.
☑ Grill, stor grillyta	Grillar biff, korv, varma smörgåsar och fiskbitar. Hela ytan under grillelementet värms upp.
☑ Grill, liten grillyta	Grillar biff, korv, varma smörgåsar och fiskbitar. Mittdelen på grillelementet blir varm.
☑ Cirkulationsluftsgrillning	Ugnstekning av kött, fågel och hel fisk. Grillelementet och fläkten slår på och av med jämna mellanrum. Fläkten sprider varmluften runt maten.
☑ Pizzaläge	Snabb tillagning av djupfryst utan förvärmning, t.ex. pizza, pommes frites eller strudel. Värmen kommer underifrån och från ringelementet på bakre väggen.
☑ Varmluft*	För gräddning av kakor och bakverk på en till två falsar. Fläkten i ugnens bakre vägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen.
☑ Över-/undervärme och varmluft	För gräddning av kakor och bakverk på en till två falsar. Fläkten fördelar värmen från värmeelementen jämnt inuti ugnen.
☑ Undervärme och varmluft	För kakor med saftig fyllning. Fläkten fördelar värmen från det nedre värmeelementet jämnt inuti ugnen.

* Ugnsfunktion med energiklassning i enlighet med EN50304.

När du väljer en funktion tänds ugnsbelysningen.

Termostatvred

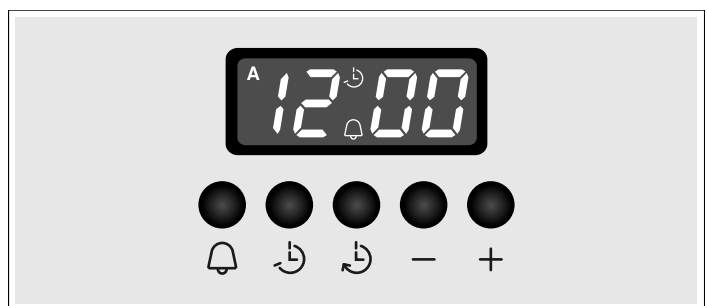
Ställ in temperaturen eller grillläget med termostatvredet.

Läge	Beskrivning
● Nolläge	Ugnen blir inte varm.
50-250	Temperaturintervall Ugnstemperatur i °C.
☑ Grilläge	Används för grillning.

Kontrollampen lyser medan ugnen värms upp. Den slocknar när uppvärmningen stängs av.

Klockan

Du kan styra din ugn med hjälp av klockan. Du kan till exempel välja en tidpunkt då ugnen ska startas resp. stängas av. Klockan kan även användas som timer.



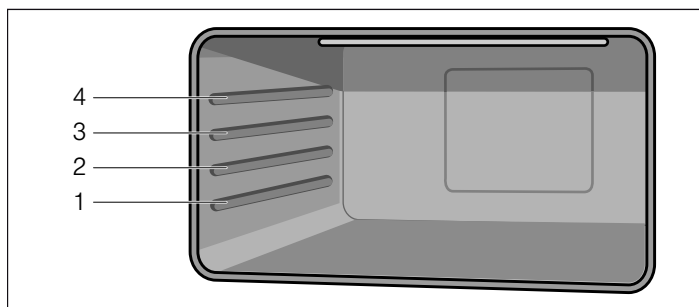
Funktionsknappar

Välj funktion genom att trycka på respektive funktionsknapp. Med knapparna + och - kan du ställa in tillagningstid eller klocka. Inställt värde visas på displayen.

Symbol	Beskrivning	Användning
🔔	Timer	Ställa in tillagningstiden
⏸	Tillagningstidens slut	Ställ in tidpunkten för automatisk avstängning
⏪	Tillagningstid	Ställ in tiden för automatisk avstängning
-	Minus	Förkorta tillagningstid resp. tid
+	Plus	Öka tillagningstid resp. tid

Tillbehör

Tillbehöret kan skjutas in på 4 olika falsar i ugnen. För alltid in tillbehöret tills det tar emot, så att tillbehöret inte ligger emot luckglaset. Var noga med att kontrollera att tillbehöret placeras korrekt i ugnen.



Tillbehöret går att dra ut till 2/3, utan att det tippar. På så sätt blir det enklare att ta ut maten ur ugnen.

Tillbehöret kan ibland bågna när det blir varmt. Missformningen försvinner när tillbehöret svalnat och detta påverkar inte funktionen.

Tillbehör kan du köpa från kundservice, i fackhandeln eller på Internet.



Tillbehör	Beskrivning
	Bak- och stekgaller För kärl, kakformar, stekar, grillskivor och djupfryst mat.
	Emaljerad bakplåt För mjuka kakor, bakverk, djupfrysta maträtter och stora stekar. Fångar även upp fett.

Före första användning

Här visar vi vad du behöver göra innan du lagar mat i ugnen första gången. Läs först kapitlet *Säkerhetsanvisningar*.

Avlägsna förpackningsmaterialet och avyttra på föreskrivet sätt.

Ställa klockan

1. Tryck samtidigt på  och .
2. Ställ klockan med hjälp av knapparna + och -. Enheten ställer klockan inom några sekunder.

Värma upp ugnen

Rengöring av ugnen

1. Ta ur tillbehören och ugnsgallren ur ugnen.
2. Avlägsna alla förpackningsrester som t.ex. frigolitbitar ur ugnen.
3. Vissa delar är belagda med en repskyddande film. Avlägsna den här filmen.
4. Rengör enheten utvändigt med en mjuk, fuktad trasa.
5. Rengör ugnen inuti med varmt vatten och diskmedel.

Värma upp ugnen

Värm upp ugnen tom och stängd för att få bort lukten av ny ugn.

1. Vrid funktionsvredet till över-/undervärme.
2. Vrid termostatvredet till maximal temperatur.
3. Stäng av ugnen efter 40 minuter.

Rengöring av ugnen

1. Rengör ugnen inuti med varmt vatten och diskmedel.
2. Montera ugnsgallren.

Rengöra tillbehören

Rengör tillbehören ordentligt med en trasa och hett vatten med diskmedel före första användningen.

Så här använder du ugnen

Den här ugnen har en mängd olika inställningsmöjligheter. Den kan till exempel styras via klockan.

Ugnsfunktion och temperatur

1. Ställ in ugnsfunktionen med funktionsvredet.
2. Ställ in temperaturen eller grillläget med termostatvredet.

Ugnsuppvärmningen startar.

Slå av ugnen

Ställ funktionsvredet i neutralläget.

Ändra inställningar

Du kan närsomhelst ändra ugnsfunktion eller grilläge med respektive vred.

Så här använder du klockan

Klockan kan ställas in med en hand. När du har tryckt på en funktionsknapp justerar du tiden eller tillagningstiden med + och -. Inställt värde sparas.

Du kan ändra eller radera inställningarna medan ugnen är igång, och avbryta pågående funktion.

Ändra inställningar

1. Tryck på önskad funktionsknapp.
Motsvarande symbol tänds.
2. Justera inställningen med knapparna + och -.

Radera inställningar

1. Tryck på aktuell funktionsknapp.
Motsvarande symbol tänds.
2. Tryck på knappen - tills 0:00 visas på displayen.
3. Om den automatiska timern var aktiverad: stäng av ugnen.

Ställ in ljudsignal

Du kan välja mellan tre ljudsignaler; inställningen görs när inget program är igång.



Tryck på knappen - flera gånger, tills du hör önskad ljudsignal. Signalen sparas.

Ställ klockan

Tre nollor tänds på displayen när du kopplar in strömmen, eller efter strömavbrott.

Ställa klockan




Klockan kan bara ställas om inga andra funktioner har aktiverats.

1. Tryck samtidigt på  och .
2. Ställ klockan med hjälp av knapparna + och -.

Ställa timern

Timern är en klocka som går bakåt; när inställd tid har räknat ner avges en ljudsignal. Timern har ingen inverkan på ugnens funktion.

Ställa in tillagningstid

1. Tryck på -knappen.
2. Ställ in tillagningstiden med hjälp av knapparna + och -.
-symbolen visas på displayen.
3. Kontrollera kvarvarande tillagningstid på displayen genom att trycka på .


När tiden går ut avges en ljudsignal.

Ställa in automatisk timer

Med hjälp av klockan kan ugnen startas och stängas av automatiskt.

Automatisk avstängning

Ställa in tillagningstid

1. Vrid funktionsvredet till önskad funktion.
2. Vrid termostatvredet till önskad temperatur.
Ugnen startas.
3. Tryck på -knappen.
4. Ställ in tillagningstiden med hjälp av knapparna + och -.
Ugnen startar och **A** samt aktuell tid visas på displayen.

Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal och **A** blinkar på displayen tillsammans med klockan.


Ugnen slår av.

Tryck på  och  om du vill slå av signalen tidigare.



Automatisk på- och avstängning

Gräddnings- eller stektiden startar då vid en av dig angiven, senare tidpunkt.

Ställa in tillagningstid

1. Vrid funktionsvredet till önskad funktion.
2. Vrid termostatvredet till önskad temperatur.
Ugnen startas.
3. Tryck på -knappen.
4. Ställ in tillagningstiden med hjälp av knapparna + och -.
Ugnen startar och **A** samt aktuell tid visas på displayen.

Ställa in tillagningens slut

1. Tryck på -knappen.
Displayen visar summan av aktuell tid och tillagningstiden.
2. Håll -knappen intryckt och justera tillagningstidens slut med knapparna + och -.
Ugnen stängs av och startar sedan automatiskt. På displayen visas **A** och aktuell tid.

Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal och **A** blinkar på displayen tillsammans med klockan.

Ugnen slår av.

Tryck på  och  om du vill slå av signalen tidigare.

Skötsel och rengöring

Sköt och rengör ugnen ordentligt, så håller den sig hel och fin. Här förklarar vi hur du sköter och rengör ugnen.

Anvisningar

- Det kan finnas små missfärgningar på ugnnsfronten på grund av olika material som glas, plast eller metall.
- Skuggränderna på luckglaset är ljusreflexer från ugnslampan.
- Emalj bränns vid mycket höga temperaturer. Det kan ge små färgavvikelse. Det är normalt och påverkar inte funktionen. Kanterna på tunna plåtar går inte att emaljera helt och hållet. Därför kan de vara skrovliga. Det påverkar inte korrosionsskyddet.

Risk för stötar!

Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!

Risk för brännskador!

Enheten blir mycket varm. Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmeelementen. Låt alltid enheten svalna. Håll barnen borta.

Rengöringsmedel

Följ anvisningarna nedan, så skadar du inte de olika ytorna genom att använda fel rengöringsmedel.

Använd

- inga starka eller skurande rengöringsmedel
- inga starka, alkoholhaltiga rengöringsmedel
- inga hårda disksvampar eller svinto
- inte högtryckstvätt eller ångrengöring.

Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

Område	Rengöringsmedel
Enhetens utsida	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Använd inte glasrengöring eller glashällsskrapa.
Rostfritt stål	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckar direkt. Korrosion kan uppstå under sådana fläckar. Hos kundservice och hos återförsäljare finns specialmedel för rostfritt som passar för varma ytor. Lägg på medlet mycket tunt med mjuk trasa.
Aluminium och plast	Fönsterputs: Rengör med mjuk trasa.
Emaljtutor (slät yta)	För att underlätta rengöringen kan du tända ugnsbelysningen och ev. även kroka av ugnsluckan. Påför vanligt diskmedel eller ättiksvatten med en mjuk, fuktad trasa eller sämskskinn. Mjuka upp inbrända matrester med en fuktad trasa och diskmedel. Vid kraftigare nedsmutsning rekommenderas ugnrensning i gelform. Den kan även påföras mer fokuserat, på enskilda fläckar. Efter rengöringen kan du lämna luckan öppen så att ugnen torkar inuti.
Självrengörande ytor (råa ytor)	Observera anvisningarna i kapitlet Självrengörande ytor

Område	Rengöringsmedel
Luckor	Fönsterputs: Rengör med mjuk trasa. Använd inte glasskrapa.
Glas över ugnslampan	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa.
Tätning Ta inte bort den!	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa. Skrubba inte.
Ugnsstegar	Varmvatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.
Tillbehör	Varmvatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.

Katalytisk ugnsbeläggning

Den katalytiska ugnsbeläggningen är täckt med självrengörande emalj.

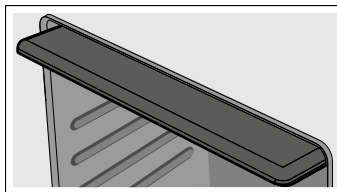
Ytorna rengörs automatiskt, när ugnen är igång. Större stänk försvinner ibland inte förrän efter flera användningar.

Självrengörande ytor

Sidoväggarna har en katalytisk beläggning. Använd aldrig ugnrensningemedel på dem. En lätt missfärgning av emaljen har ingen inverkan på självrengöringen.

Ta ur takskivan

För att underlätta rengöring kan du ta ur takskivan.



Haka av och hänga på ugnsluckan

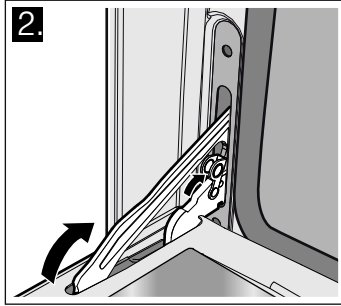
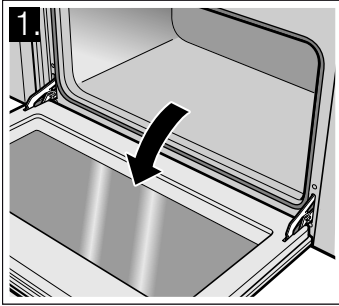
Du kan haka av ugnsluckan, så att du kommer åt att rengöra bättre.

Haka av ugnsluckan

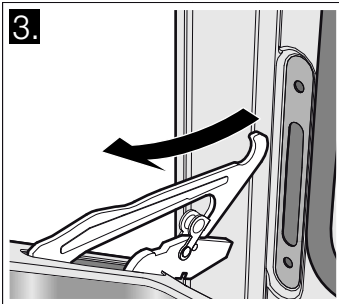
⚠ Risk för personskador!!

Gångjärnen kan slå ihop med stor kraft om de inte är säkrade. Se till att gångjärnsspärrarna är helt uppfällda när du ska kroka av luckan.

1. Öppna ugnsluckan helt och hållet.
2. Fäll upp de båda spärrarna till höger och vänster om luckan. Se till att ugnsluckan inte går igen när spärrarna väl har fällts upp! Gångjärnen kan bli böjda och orsaka skador på emaljen.

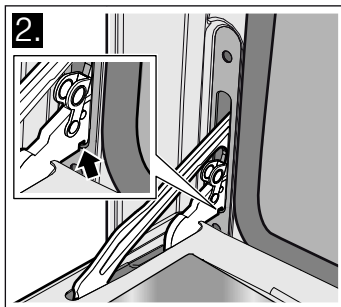
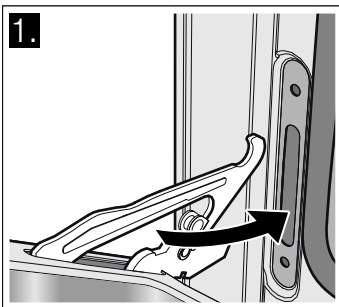


3. Ställ ugnsluckan i lutande läge. Ta tag med båda händerna till vänster och höger. Fäll upp luckan ytterligare en liten bit och dra den sedan rakt ut.



Haka på ugnsluckan

1. När du hänger på ugnsluckan igen bör du se till att jacket under gångjärnet hamnar rätt i öppningen.
2. Vik in de båda spärrarna till höger och vänster om luckan igen, och stäng luckan.



⚠ Risk för personskador!!

Ta aldrig i gångjärnet om ugnsluckan faller ut av misstag eller om ett gångjärn går ihop. Kontakta kundservice.

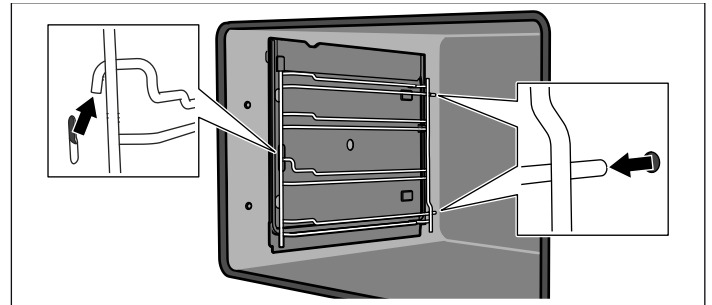
Rengör ugnsgallren

Vid rengöring är det enklast att ta ur ugnsgallren.

Fäst därefter ugnsgallren igen i de tre fästpunkterna på ugnens sidoväggar.

Haka ur ugnsgallren

1. Dra upp den främre kroken ur hålet.
2. Dra ugnsgallret framåt, ur de bakre hålen.



Rengöra ugnsgallren

Rengör ugnsgallren med diskmedel, vatten och svamp eller borste.

Haka i ugnsgallren

1. Stick in ugnsgallren i hålen i väggen.
2. Haka i de främre krokarna i hålen.

Felsökning

Om det uppstår fel, så behöver du oftast bara åtgärda småsaker. Följ anvisningarna innan du ringer service.

Fel	Möjlig orsak	Anmärkning/Åtgärd
Enheten fungerar inte.	Trasig säkring.	Kontrollera att säkringen till spisen är hel i proppskåpet.
	Strömavbrott.	Kontrollera om kökslampan lyser.
Det går inte att stänga av ugnen.	Elektroniskt fel.	Koppla ifrån säkringen. Kontakta kundservice.
Klockdisplayen blinkar.	Strömavbrott	Ställ klockan igen.
Ugnen blir inte varm.	Trasig säkring.	Kontrollera/byt säkringen.
	Funktionsvredet har inte ställts in på rätt funktion.	Ställ in funktionsvredet.
Luckans glas är trasigt.		Stäng av enheten. Kontakta kundservice.
Fruksaft eller äggvittefläckar på emaljerade ytor.	Fukt från kakor eller kött.	Ofarliga emaljförändringar, går inte att ta bort.

⚠ Risk för stötar!!

Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Endast servicetekniker som har utbildats av tillverkaren får utföra reparationer.

Om enheten blir felaktigt reparerad föreligger risk för personskador.

Service

Om din spis kräver reparation, kontakta service. Vi försöker alltid hitta en lösning som passar, så att vi inte skickar ut tekniker i onödan.

E-nummer och FD-nummer

När du ringer upp, ha produktnumret (E-nr.) och tillverkningsnumret (FD-nr.) redo, så att vi kan hjälpa dig på ett snabbt och effektivt sätt. Typskylten med numren sitter till höger, på sidan av ugnsluckan. För att du inte ska behöva leta, kan du skriva in uppgifterna om din enhet och telefonnumret till kundservice här.

E-nr	FD-nr.
------	--------

Kundtjänst ☎

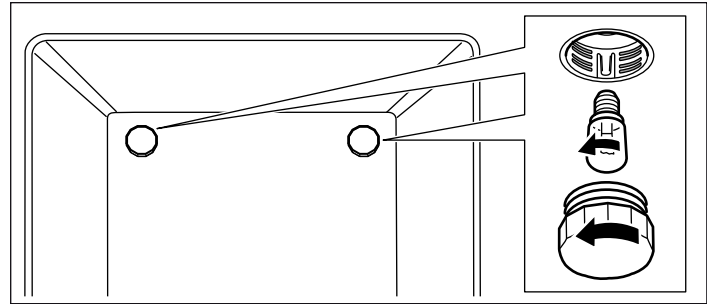
Tänk på att ett besök av servicetekniker, som har orsakats av felaktig användning, kostar pengar även under garantiperioden.

Kontaktinformation till alla länders kundservice hittar du här och i den bifogade kundservicelistan.

Byta ugnslampa

Byt ugnslampan om den är trasig. Temperaturtåliga lampor kan beställas hos kundservice eller i fackhandeln. Ange enhetens E- och FD-nummer. Använd inga andra typer av lampor.

1. Slå av säkringen eller dra ur nätkontakten.
2. Öppna ugnsluckan.
3. Lägg en kökshandduk i den kalla ugnen för att undvika skador.
4. Skruva ur glaset över den trasiga ugnslampan genom att vrida åt vänster.



5. Byt ugnslampan mot en likadan.

Spänning: 240 V;

Effekt: 25 W;

Socket: E14;

Temperaturlighet: 300 °C

6. Skruva i glaset över ugnslampan igen.
7. Ta ut handduken och slå på säkringen eller sätt i nätkontakten igen.

Tryck på funktionsknappen som tändar ugnsbelysningen och kontrollera att lampan verkligen lyser.

Reparation och rådgivning vid funktionsstörning

A 0810 240 260

D 01801 22 33 55
(0,039 €/min. fast telefoni,
mobil telefoni max 0,42 €/min.)

CH 0848 840 040

Förlita dig på tillverkarens kompetens. Se till att alla reparationer utförs av utbildade servicetekniker och att man använder originalreservdelar till din enhet.

Energi- och miljötips

Här hittar du tips om hur du kan spara effekt vid gräddning och stekning och hur du återvinner enheten miljövänligt.

Spara energi

- Förvärm ugnen endast om det anges i receptet.
- Använd mörka, svartlackade eller emaljerade bakplåtar. De är bättre på att fånga upp värmen.
- Öppna ugnsluckan så sällan som möjligt vid tillagning, gräddning eller stekning.
- En del kakor passar bra att baka direkt efter varandra. Ugnen är fortfarande varm och därmed förkortar du baktiden för kaka nummer två. Du kan även ställa två brödformar bredvid varandra.
- Vid längre tillagningstider kan du stänga av ugnen 10 minuter före färdigtiden och låta maten gå klart på restvärmen.

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.

Akrylamid i livsmedel

Akrylamid bildas framförallt vid tillagning med hög värme av mjöl- och stärkelserika produkter, t.ex. potatiships, pommes frites, rostad bröd, småfranska, bröd eller konditorivaror av mördeg (kex, olika slags pepparkakor).

Tips för akrylamidfattig tillagning av maträtter

Allmänt	<ul style="list-style-type: none">■ Håll tillagningstiderna så korta som möjligt.■ Bryn maträtterna gyllengula, inte för mörka.■ Tjocka, omfångsrika livsmedel innehåller mindre akrylamid.
Gräddning	Med över-/undervärme, max 200 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft max 180 °C.
Småkakor	Med över-/undervärme, max 190 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft, max 170 °C. Ägg eller äggula reducerar bildandet av akrylamid.
Pommes frites i ugnen	Bred ut jämnt fördelat på en plåt, i ett lager. Kör på minst 400 g per plåt, så att din pommes frites inte blir torr.

Användningstips

Här hittar du massor med tips om formar och tillagning.

Anvisningar

- Använd bifogade tillbehör. Övriga tillbehör går att beställa som extratillbehör hos din återförsäljare eller från kundservice.
Ta ut tillbehör och formar du inte behöver ur ugnsutrymmet innan du använder ugnen.
- Använd alltid grytlapp när du tar ut varma tillbehör eller formar ur ugnen.

Tips för gräddning

Så här avgör du om sockerkakan är färdiggräddad.	Stick med en tandpetare i den högsta delen av kakan ca. 10 minuter före färdigtiden (enligt receptet). Om ingen smet fastnar på tandpetaren är kakan klar.
Kakan sjunker ihop.	Använd mindre vätska nästa gång eller välj en ca. 10° lägre ugnstemperatur. Följ den omrörningstid som receptet anger.
Kakan är för hög i mitten och lägre runt kanterna.	Smörj inte kanten på kakformar med löstagbar botten. Efter gräddningen lossar du kakan försiktigt från formen med en kniv.
Kakan blir för hårt gräddad på ovansidan.	Sätt kakan längre ned i ugnen, ställ in en lägre temperatur och grädda kakan lite längre.
Kakan är för torr.	Stick små hål i den färdiga kakan med tandpetaren. Droppa sedan på t.ex. fruktsaft eller likör. Ställ temperaturen ca. 10° högre nästa gång och korta gräddningstiden.
Brödet eller kakan (t.ex. ostkaka) ser bra ut, men är kletig inuti (vattnar sig)	Använd mindre vätska nästa gång och grädda lite längre i lägre temperatur. Förgrädda botten på kakor med saftig fyllning. Strö över mandel eller ströbröd och lägg sedan på fyllningen. Följ receptet och gräddningstiderna.
Bakverket är ojämnt gräddat.	Välj en lägre temperatur så blir bakverket jämnare gräddat. Överflödigt bakplåtspapper kan påverka luftcirkulationen. Klipp alltid till bakplåtspapperet så att det passar bakplåten.
Fruktkakan är för ljus nedtill.	Sätt in kakan på en lägre fals nästa gång.
Fruktsaften rinner över.	Använd eventuellt en djupare långpanna nästa gång.
Småkakor av jäsdeg fastnar i varandra under gräddningen.	Lämna ett fritt utrymme på ca. 2 cm runt varje kaka. Då finns det tillräcklig plats för att kakorna ska kunna jäsa och bli gräddade runtom.
Det bildas kondens när du gräddar saftiga kakor.	Det kan bildas vattenånga vid gräddningen. Den tränger ut via luckan. Vattenången kan bilda vattendroppar på kontrollerna eller på skåpen runtom. Detta är ett fysiskt fenomen.

Gräddning

Bakformar

- Använd helst ljusa formar och plåtar.
- Placera alltid formarna mitt på bak- och stekgallret.

Steka och grilla

Form

Du kan använda vilken eldfast form som helst. Ställ alltid formen mitt på gallret. Även den emaljerade bakplåten passar för stora stekar.

Tips för ugnstekning

- En lägre temperatur ger jämnare bakyta.
- För magrare kött kan du tillsätta 2 till 3 msk vätska, till grytstek 8 till 10 msk beroende på storlek.
- Vid tillagning av anka eller gås, picka huden under vingarna så att fettets kan rinna ut.
- Fågeln blir väldigt knaprig och vackert brynt om du penslar med smör, saltvatten eller apelsinjuice i slutet av stektiden.
- Vänd köttet efter halva tiden.
- När steken är färdig ska den vila ytterligare 10 minuter i avstängd, stängd ugn. På så sätt fördelas köttsaften bättre inuti steken.
- Ugnstekning av större köttstycken kan orsaka en ökad ångbildning och vattendroppar på ugnsluckan. Detta är helt normalt och påverkar inte funktionen. Torka av ugnsluckan och glaset med en trasa när ugnstekningen är klar.
- Om du steker på gallret, sätt in den emaljerade bakplåten på fals 1, så fångar den upp neddroppande fett.

Tips för ugnstekning

Hur kontrollerar jag att steken är färdig?	Använd en stektermometer (kan köpas i fackhandeln) eller gör "skedtestet". Tryck med en sked på steken. Om steken känns fast är den färdig. Om den ger efter behöver den ytterligare tid i ugnen.
Steken har blivit för mörk och på vissa ställen är ytan bränd.	Kontrollera falsnivån och temperaturen.
Steken ser bra ut, men skyn har bränt vid.	Välj ett mindre stekkärl nästa gång, och tillsätt mer vätska.
Steken ser fin ut men skyn är för ljus och vattnig.	Välj ett större stekkärl och mindre vätska nästa gång.

Tips för grillning

- Använd helst jämntjocka köttbitar. De bör vara minst 2 till 3 cm tjocka. På så sätt får de en jämn och fin färg och blir härligt saftiga.
- Lägg det som ska grillas mitt på gallret. Håll lite vatten på den emaljerade bakplåten och sätt in den på falsen under; den fångar upp neddroppande fett. Ställ aldrig plåten direkt på ugnens botten.
- Fukta det som ska grillas med lite olja innan du lägger det på grillgallret.
- Vänd på tunna grillskivor efter halva grilltiden, vänd tjockare grillskivor flera gånger under grilltiden. Använd en grilltång i stället för gaffel, så att köttet inte blir genomborrat och köttsaften rinner ut.
- Mörkt kött som lamm och nöt blir snabbare och jämnare brynt än ljus fläsk- och kalvkött.

Viktige sikkerhetsanvisninger	129
Årsaker til skader	130
Ditt nye apparat	131
Funksjonsvelger	131
Temperaturvelger	131
Den elektroniske klokken	131
Tilbehør	132
Før første gangs bruk	132
Stille inn klokkeslett	132
Varme opp stekeovnen	132
Rengjøring av tilbehør	132
Slik bruker du stekeovnen	132
Varmetype og temperatur	132
Slik betjener du den elektroniske klokken	133
Endre innstillinger	133
Slette innstillinger	133
Stille inn lydsignal	133
Stille den elektroniske klokken	133
Stille inn korttids-varselur	133
Stille inn den automatiske tidsbryteren	133
Vedlikehold og rengjøring	134
Rengjøringsmidler	134
Katalytisk ovnsrompanel	134
Ta ut dekkplaten	134
Sette på og ta av apparatdøren	135
Rengjøre stigen	135
Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?	136
Bytte av stekeovnslampe	136
Kundeservice	136
E-nummer og FD-nummer	136
Energi- og miljøtips	137
Energisparing	137
Miljøvennlig håndtering	137
Akrylamid i matvarer	137
Brukertips	138
Steking	138
Steking og grilling	139

Nærmere informasjon om produkter, tilbehør, reservedeler og tjenester finner du på Internett: www.bosch-home.com og nettbutikk: www.bosch-eshop.com

Viktige sikkerhetsanvisninger

Les denne bruksanvisningen nøye. Det er en forutsetning for at du skal kunne bruke apparatet på en sikker og riktig måte. Ta vare på bruks- og monteringsanvisningen slik at du kan bruke den igjen senere eller gi den videre til eventuelle kommende eiere av apparatet.

Dette apparatet er kun beregnet for innbygging. Ta hensyn til monteringsanvisningen.

Kontroller apparatet etter at du har pakket det ut. Ikke koble til apparatet hvis det er skadet under transport.

Apparater uten stikkontakt kan bare kobles til av autoriserte fagfolk. Skader som følge av feil tilkobling dekkes ikke av garantien.

Dette apparatet er kun beregnet på vanlig bruk i private husholdninger. Apparatet er kun beregnet til tilberedning av mat og drikke. Hold øye med apparatet når det er i bruk. Apparatet skal bare brukes i lukkede rom.

Dette apparatet skal kun brukes av barn over åtte år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaringer eller kunnskap, dersom de holdes under oppsyn av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet eller de har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og har forstått farer som kan oppstå ved bruk.

Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er over åtte år og er under oppsyn av voksne.

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

Tilbehøret må alltid settes inn riktig vei i ovnsrommet. Se *beskrivelsen av tilbehør* i bruksanvisningen.

Brannfare!

- Brennbare gjenstander som oppbevares i ovnsrommet, kan ta fyr. Oppbevar aldri brennbare gjenstander i ovnsrommet. Du må aldri åpne apparatdøren dersom det oppstår røyk inni apparatet. Slå av apparatet og trekk ut strømledningen eller slå av sikringen i sikringsskapet.
- Når apparatdøren åpnes, oppstår det et luftdrag. Bakepapir kan komme i kontakt med varmeelementet og ta fyr. Legg aldri bakepapir på tilbehøret uten å feste det under forvarming. Hold bakepapiret på plass ved hjelp av et kokekar eller en stekeform. Ikke bruk større stykke bakepapir enn nødvendig. Bakepapiret må ikke stikke ut over kanten på tilbehøret.

Fare for forbrenning!

- Apparatet blir svært varmt. Den varme innsiden av ovnsrommet og varmeelementene må aldri berøres. La alltid apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.
- Tilbehør og kokekar blir svært varme. Bruk alltid grytekluter når du tar kokekar eller tilbehør ut av ovnsrommet.
- Alkoholamp kan eksplodere i ovnsrommet. Tilbered aldri retter med store mengder drikkevarer med høyt alkoholinnhold. Bruk bare små mengder drikke med høy alkoholprosent. Åpne apparatdøren forsiktig.

Fare for forbrenning!

- De tilgjengelige stedene blir svært varme under drift. Ta aldri på de varme delene. Hold barn på avstand.
- Når apparatdøren åpnes, kan det strømme ut varm damp. Åpne apparatdøren forsiktig. Hold barn på avstand.
- Vann i varmt ovnsrom kan føre til at det dannes svært varm vanndamp. Hell aldri vann inn i det varme ovnsrommet.

Fare for personskader!

Dersom glasset på apparatdøren er ripet opp, kan det sprekke. Ikke bruk glasskrape, sterke rengjøringsmidler eller poleringsmidler.


Fare for elektrisk støt!

- Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner må kun utføres av en servicetekniker som har fått opplæring av oss. Dersom apparatet er defekt, trekk ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsboksen. Kontakt kundeservice.
- Kabelisolasjonen på elektriske apparatet kan smelte ved kontakt med varme apparatdeler. La aldri tilkoblingsledningene til elektriske apparater komme i kontakt med varme apparatdeler.
- Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.
- Ved utskifting av ovnslampen er det strøm på kontaktene i lampefatningen. Før du skifter lampen, må du trekke ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsskapet.
- Et defekt apparat kan forårsake elektrisk støt. Slå aldri på et defekt apparat. Trekk ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

Brannfare!

- Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr under selvrensingen. Før hver selvrens må du fjerne grov smuss fra ovnsrommet og tilbehøret.
- Apparatet blir svært varmt på utsiden når selvrens pågår. Heng aldri brennbare gjenstander, f.eks. kjøkkenhåndklær, på håndtaket. Hold fremsiden av apparatet fri. Hold barn på avstand.

Fare for forbrenning!

- Ovnsrommet blir svært varmt når selvrens pågår. Åpne aldri apparatdøren eller skyv på låsehaken med hånden. La apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.
-  Apparatet blir svært varmt på utsiden når selvrens pågår. Ikke ta på apparatdøren. La apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.

Fare for alvorlige helseskader!

Apparatet blir svært varmt når selvrens pågår. Slippbelegget på brett og former ødelegges av den høye varmen, og det oppstår giftgasser. Ikke la brett og former med slippbelegg stå i ovnen når selvrens pågår. Det er bare emaljert tilbehør som kan være i ovnen under selvrens.

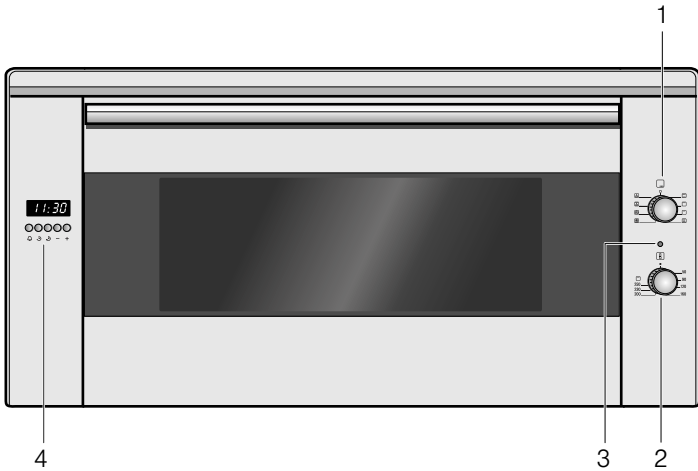
Årsaker til skader

Obs!

- Tilbehør, folie, bakepapir eller kokekar på bunnen av stekeovnen: Ikke sett kokekar på bunnen av ovnen. Ikke dekk bunnen av ovnen med folie av noe slag eller bakepapir. Ikke sett kokekar på bunnen av ovnen når ovnen er stilt inn på temperaturer over 50 °C. Det kan føre til overoppheting. Bake- og steketidene stemmer ikke lenger, og emaljen blir skadet.
- Vann i varmt ovnsrom: Hell aldri vann inn i det varme ovnsrommet. Det vil da oppstå vanndamp. Emaljen kan ta skade som følge av vekslende temperatur.
- Fuktige matvarer: Ikke oppbevar fuktige matvarer over lengre tid i lukket ovnsrom. Emaljen ødelegges.
- Fruktsaft: Ikke legg for mye på stekebrettet hvis du lager saftige fruktaker. Fruktsaft som drypper fra stekebrettet, etterlater seg flekker som du senere ikke får fjernet. Bruk helst den dype universalpannen.
- Avkjøling med åpen ovnsdør: Hold alltid døren stengt når ovnsrommet avkjøles. Selv om døren bare står på gløtt, kan elementfronter som står i nærheten, bli skadet over tid.
- Svært skitten dørpakning: Dersom dørpakningen er svært skitten, går ikke døren lenger ordentlig igjen i drift. Elementfronter i området rundt kan bli skadet. Hold alltid dørpakningen ren.
- Døren som sitteplass og oppbevaringssted: Ikke sitt, sett fra deg eller heng ting på døren. Ikke sett fra deg bestikk eller tilbehør på apparatdøren.
- Skyv inn tilbehør: Avhengig av apparattype kan tilbehøret ripe opp glassruten når apparatdøren blir lukket. Skyv alltid tilbehøret så langt inn i ovnsrommet som mulig.
- Transport av apparatet: Ikke hold i dørhåndtaket når apparatet skal bæres/flyttes. Dørhåndtaket tåler ikke vekten av apparatet og kan brette.

Ditt nye apparat

Her blir du kjent med ditt nye apparat. Her finner du informasjon om betjeningspanel, stekeovn, varmetyper og tilbehør.



Forklaring

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1 | Funksjonsvelger |
| 2 | Temperaturvelger |
| 3 | Kontrollampe |
| 4 | Indikasjonsfelt og betjeningstaster |

Funksjonsvelger

Du stiller inn varmetypen ved hjelp av funksjonsvelgeren.

Posisjon	Bruk
○ Nullstilling	Stekeovnen er avslått.
☐ Over-/undervarme	Til kaker, gratenger og magre steker. Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra.
☑ Grill, stor flate	Til grilling av biffer, pølser, toast og fiskestykker. Hele flaten under grillristen blir varm.
☑ Grill, liten flate	Til grilling av små mengder biff, pølser, toast og fiskestykker. Den midterste delen av grillen blir varm.
☒ Omluftsgrilling	Til steking av kjøtt, fjærkre og hel fisk. Grillelementet og viften slår seg vekselvis av og på. Viften blåser den varme luften rundt maten.
☉ Pizzatrinn	Til rask tilberedning av dypfryste produkter uten forvarming, f.eks. pizza, pommestruel eller strudel. Det nedre varmeelementet og ringeelementet i bakveggen avgir varme.
☉ Varmluft*	Til kaker og bakst på én til to høyder. Ventilatoren fordeler varmen fra ringeelementet i bakveggen jevnt i ovnsrommet.
☒ Over-/undervarme og varmluft	Til kaker og bakst på én til to høyder. Viften fordeler varmen fra varmeelementet jevnt i ovnsrommet.
☒ Undervarme og varmluft	Til kaker med saftig glasur. Viften fordeler varmen fra det nedre varmeelementet jevnt i ovnsrommet.

* Varmetypen som ble brukt til fastsetting av energi-effektklasse i henhold til EN50304.

Når du stiller inn varmetypen, tennes stekeovnslyset i ovnsrommet.

Temperaturvelger

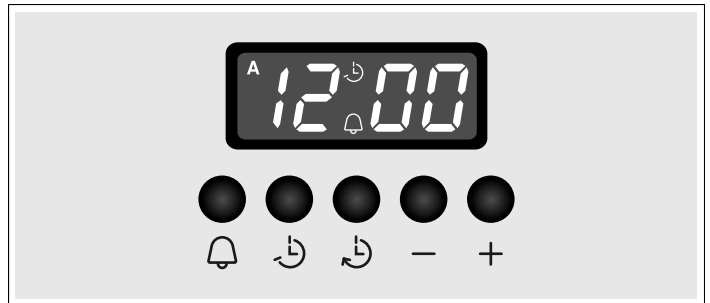
Still inn temperatur eller grilltrinn med temperaturvelgeren.

Posisjon	Betydning	
● Nullstilling	Stekeovnen blir ikke varm.	
50-250	Temperaturområde	Temperaturen i ovnsrommet i °C.
☑	Grilltrinn	Grilltrinet for grilling.

Når stekeovnen varmer, lyser kontrollampen i varmepausene slukkes lampen.

Den elektroniske klokken

Med den elektroniske klokken kan du styre stekeovnen. Du kan for eksempel på forhånd velge det tidspunktet da stekeovnen skal slå seg på eller den automatiske tidsbryteren skal avslutte steke- eller kokeprosessen. Den elektroniske klokken kan også brukes som kortids-varselur.



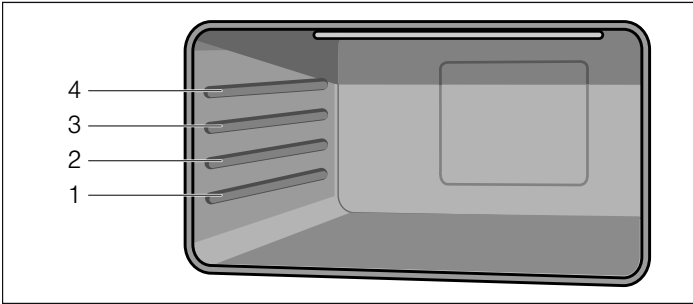
Funksjonstaster

Du velger funksjon ved å trykke på den aktuelle funksjonstasten. Med tastene + og - stiller du inn varighet eller tid. Du kan lese av de innstilte verdiene på displayet

Symbol	Betydning	Bruk
🔔	Korttids-varselur	Stille inn varighet
🕒	Driftstidsslutt	Stille inn tidspunkt for automatisk utkobling
🕒	Driftstidsvarighet	Stille inn varighet for automatisk utkobling
-	Minus	Redusere varighet eller tid
+	Pluss	Øke varighet eller tid

Tilbehør

Tilbehøret kan settes inn i stekeovnen i 4 forskjellige høyder. Skyv det alltid helt inn slik at tilbehøret ikke kommer bort i glassruten. Pass på at du alltid setter inn tilbehøret riktig vei i ovnsrommet.



Tilbehøret kan trekkes ut i to tredjedels lengde uten at det vipper ut. Det gjør det lett å ta ut rettene.

Når tilbehøret blir varmt, kan det deformeres. Når det er blitt avkjølt, vil det ikke lenger være deformert. Dette har ingen innvirkning på funksjonen.

Tilbehør kan kjøpes hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internett.



Tilbehør	Beskrivelse
	Bake- og stekerist Til kokekar, kakeformer, stek, grillstykker og dypfrosne retter.
	Emaljert stekebrett Til saftige kaker, bakverk, dypfrosne retter og store steker. Kan også brukes til å fange opp dryppende fett.

Før første gangs bruk

Her finner du informasjon om hva du må gjøre før du bruker stekeovnen for første gang. Les først kapitlet *Sikkerhetsanvisninger*.

Fjern emballasjen til apparatet, og sorter avfallet i tråd med forskriftene.

Stille inn klokkeslett

1. Trykk på funksjonstastene  og  samtidig.
 2. Still inn aktuelt klokkeslett med funksjonstastene + og -.
- Etter noen sekunder blir klokkeslettet gjort gjeldende.

Varme opp stekeovnen

Forhåndsrengjøre stekeovnen

1. Ta tilbehør og stig ut av ovnsrommet.
2. Fjern alle emballasjerester, f.eks. isoporbiter, fra ovnsrommet.
3. Enkelte deler er overtrukket med ripefast folie. Fjern denne ripefaste folien.

4. Rengjør utsiden av apparatet med en myk, fuktig klut.

5. Vask ovnsrommet med varmt såpevann.

Oppvarming av stekeovnen

Du kan kvitte deg med lukten av "ny ovn" ved å varme opp ovnen. Ovnsrommet må være lukket og tomt.

1. Drei funksjonsvelgeren til driftstypen over-/undervarme.
2. Drei temperaturvelgeren til maksimal temperatur.
3. Slå av stekeovnen etter 40 minutter.

Etterrengjøre stekeovnen

1. Vask ovnsrommet med varmt såpevann.
2. Monter stigen.

Rengjøring av tilbehør

Rengjør tilbehøret grundig med varmt såpevann og oppvaskklut før første gangs bruk.

Slik bruker du stekeovnen

Du har mulighet til å gjøre diverse innstillinger på stekeovnen. Du kan styre stekeovnen med den elektroniske klokken.

Varmetype og temperatur

1. Still inn varmetypen med funksjonsvelgeren.
2. Still inn temperatur eller grilltrinn med temperaturvelgeren.

Stekeovnen varmes opp.

Slå av stekeovnen

Drei funksjonsvelgeren til nullstilling.

Endre innstillinger

Du kan når som helst endre varmetype, temperatur eller grilltrinn med de enkelte bryterne.

Slik betjener du den elektroniske klokken

Du kan betjene den elektroniske klokken med én hånd. Når du har trykket på aktuell funksjonstast, stiller du inn tid eller varighet med tastene + og -. Den innstilte verdien blir gjort gjeldende.

Du kan også endre eller slette innstillingene dine mens apparatet er i bruk og dermed avbryte prosessen.

Endre innstillinger

1. Trykk på den aktuelle funksjonstasten. Symbolet lyser.
2. Du endrer innstillingene med tastene + og -.

Slette innstillinger

1. Trykk på den aktuelle funksjonstasten. Symbolet lyser.
2. Trykk på tasten -, til 0:00 vises i displayet.
3. Hvis den automatiske tidsbryteren har vært i drift: Slå av stekeovnen.

Stille inn lydssignal

Du kan velge mellom tre toner når det ikke er noe program som går.

Trykk flere ganger på tasten – til du kommer til ønsket tone.



Tonen tas i bruk.

Stille den elektroniske klokken

Etter elektrisk tilkobling av apparatet eller etter et strømbrudd vises tre nuller i displayet.

Stille inn klokkeslett




Du kan bare stille inn klokkeslettet når ingen annen funksjon er aktiv.

1. Trykk på funksjonstastene  og  samtidig.
2. Still inn aktuelt klokkeslett med funksjonstastene + og -.

Stille inn korttids-varselur

Kortids-varseluret er et varselur som går baklengs og gir fra seg et lydssignal når den innstilte varigheten telt ned. Kortids-varseluret påvirker ikke stekeovnens funksjoner.

Stille inn varighet

1. Trykk på tasten .
2. Still inn varighet med funksjonstastene + og -. Symbolet  vises i displayet.
3. For å vise resterende varighet i displayet trykker du på tasten .


Etter at tiden er telt ned, høres et lydssignal.

Stille inn den automatiske tidsbryteren

Med den elektroniske klokken kan du slå stekeovnen automatisk av og på.

Automatisk utkobling



Stille inn driftstidsvarighet

1. Drei funksjonsvelgeren til ønsket driftstype.
2. Drei temperaturvelgeren til ønsket temperatur. Stekeovnen slås på.
3. Trykk på funksjonstasten .
4. Still inn varighet for driftstid med tastene + og -. Stekeovnen starter, og i indikasjonfeltet vises symbolet **A** og det aktuelle klokkeslettet.

Varigheten for driftstid er telt ned

Du hører et lydssignal, og på displayet vises symbolet **A** med det aktuelle klokkeslettet.


Stekeovnen slår seg av.

Trykk på tastene  og  for å avslutte etterutluftingen før tiden.



Automatisk inn- og avkobling

Stekingen begynner med innstilt varighet på et senere tidspunkt som du har valgt.

Stille inn driftstidsvarighet

1. Drei funksjonsvelgeren til ønsket driftstype.
2. Drei temperaturvelgeren til ønsket temperatur. Stekeovnen slås på.
3. Trykk på funksjonstasten .
4. Still inn varighet for driftstid med tastene + og -. Stekeovnen starter, og i indikasjonfeltet vises symbolet **A** og det aktuelle klokkeslettet.



Stille inn driftstidsslutt

1. Trykk på tasten . I indikasjonfeltet vises summen for det aktuelle klokkeslettet og driftstidsvarigheten.
2. Hold tasten  inne, og endre sluttidspunkt for driftstid med tastene + og -. Stekeovnen slår seg av og starter automatisk senere. I indikasjonfeltet vises symbolet **A** og det aktuelle klokkeslettet.

Varigheten for driftstid er telt ned

Du hører et lydssignal, og på displayet vises symbolet **A** med det aktuelle klokkeslettet.

Stekeovnen slår seg av.

Trykk på tastene  og  for å avslutte etterutluftingen før tiden.

Vedlikehold og rengjøring

Stekeovnen din holder seg pen og funksjonsdyktig lenge når du vedlikeholder og rengjør den grundig. Her finner du beskrivelse av hvordan du skal vedlikeholde og rengjøre stekeovnen din riktig.

Merknader

- Små fargeforskjeller på forsiden av stekeovnen kan skyldes ulike materialer, som glass, plast eller metall.
- Skygger på glassruten, som ser ut som vannspor, er en refleks fra stekeovnslampen.
- Emalje blir brent ved svært høye temperaturer. Det kan da oppstå små fargeforskjeller. Dette er normalt og har ingen innflytelse på funksjonen. Kanter av tynne metallplater lar seg ikke emaljere fullstendig. De kan derfor være ru. Rustbeskyttelsen blir ikke påvirket av dette.

⚠ Fare for elektrisk støt!

Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.

⚠ Fare for forbrenning!

Apparatet blir svært varmt. Den varme innsiden av ovnsrommet og varmeelementene må aldri berøres. La alltid apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.

Rengjøringsmidler

De ulike overflatene kan ta skade hvis feil type rengjøringsmidler brukes. Det er derfor viktig å ta hensyn til opplysningene nedenfor.

Ikke bruk

- sterke eller skurende rengjøringsmidler
- rengjøringsmidler med høyt alkoholinnhold
- harde skureputer eller pussesvamper
- høytrykksspyler eller dampstråle

Vask nye svamper grundig før bruk.

Område	Rengjøringsmidler
Utsiden av apparatet	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut, og tørk av med en myk klut. Ikke bruk glassrens eller glasskrape.
Rustfritt stål	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut, og tørk av med en myk klut. Fjern kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker med en gang. Under slike flekker kan det dannes rust. Hos kundeservice eller i en faghandel får du kjøpt spesielle rengjøringsmidler for rustfritt stål som egner seg til varme overflater. Påfør rengjøringsmiddelet i et tynt lag med en myk klut.
Aluminium og plast	Glassrens: Rengjør med en myk klut.
Emaljerte overflater (glatte overflater)	For å gjøre rengjøringen enklere kan du slå på belysningen i ovnsrommet og ev. hekte av ovnsdøren. Påfør vanlig oppvaskmiddel eller eddikvann med en myk, fuktig klut eller et pusseskinn, og ettertørk med en myk klut. Bløt opp innbrente matrester med en fuktig klut og oppvaskmiddel. Ved kraftig tilsmussing anbefaler vi ovnsrens i geléform. Denne kan påføres på valgte områder. La ovnsdøren stå åpen etter rengjøring, slik at ovnen tørker.

Område	Rengjøringsmidler
Selvrensende flater (ru overflate)	Les anvisningene i kapittelet: Selvrensende flater
Glassruter	Glassrens: Rengjør med en myk klut. Ikke bruk glasskrape.
Glasslokket på stekeovnslampen	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut.
Tetning Må ikke tas av!	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut. Ikke bruk skuremidler.
Stiger	Varmt såpevann: Bløtlegg, og rengjør med en oppvaskklut eller børste.
Tilbehør	Varmt såpevann: Bløtlegg, og rengjør med en oppvaskklut eller børste.

Katalytisk ovnsrompanel

Katalytiske ovnsrompaneler er belagt med selvrensende emalje.

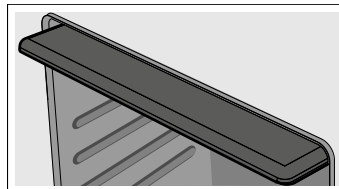
Når stekeovnen er i bruk, rengjøres flatene av seg selv. Større sprutrester forsvinner først etter at ovnen har vært flere ganger i bruk.

Selvrensende flater

Sideveggene er belagt med katalytiske paneler. Aldri rengjør disse flatene med ovnsrens. En svak misfarging av emaljen har ingen innvirkning på selvrens-funksjonen.

Ta ut dekkplaten

Du kan ta ut dekkplaten for bedre rengjøring.



Sette på og ta av apparatdøren

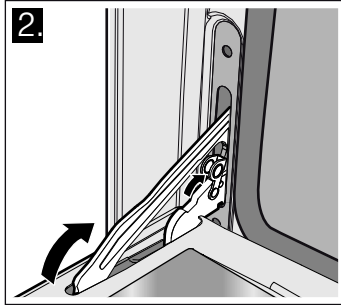
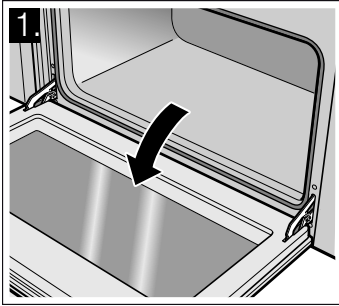
Apparatdøren kan tas av for en bedre rengjøring av apparatet.

Ta ut apparatdøren

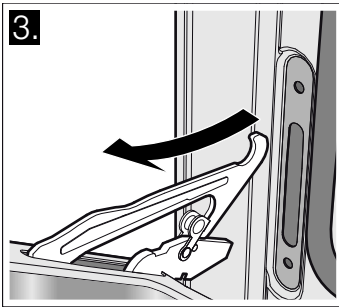
Fare for personskader!

Når hengslene er usikret, klapper de kraftig sammen. Pass på at sperrehendlene er klappet helt opp når ovnsdøren skal hektes av.

1. Åpne stekeovnsdøren helt.
2. Klapp opp sperrehendlene på venstre og høyre side. Pass på at du ikke lukker døren når sperrehendlene er klappet helt opp. Hengslene kan bli bøyd og det kan oppstå skader på emaljen.

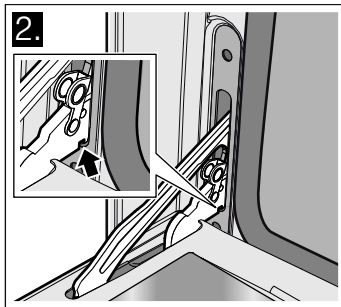
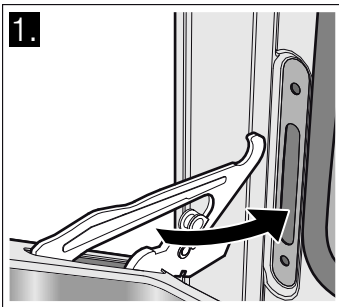


3. Still ovnsdøren på skrå. Ta tak med begge hender på høyre og venstre side. Lukk døren litt mer og trekk den ut.



Sette inn apparatdøren

1. Når du skal hekte på ovnsdøren igjen, er det viktig å passe på at hakket under på hengslene klikker på plass i sporet.
2. Klapp ned sperrehendlene på venstre og høyre side igjen og lukk ovnsdøren.



Fare for personskader!

Hvis stekeovnsdøren faller ut ved et uhell eller et av hengslene klapper sammen, må du ikke ta inn i hengselet. Ring kundeservice.

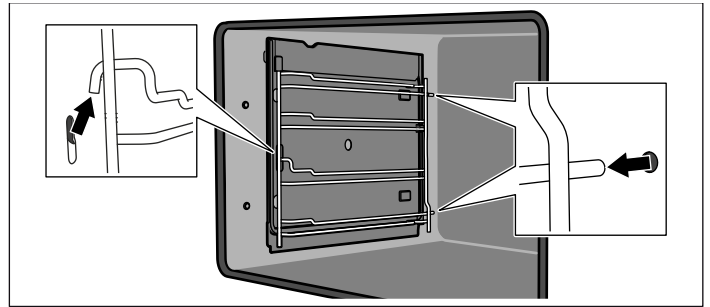
Rengjøre stigen

Du kan ta ut stigen for bedre rengjøring.

Hver av stigenes er festet til sideveggene i ovnsrommet på tre punkter.

Hekt ut stigen

1. Løft den fremre kroken ut av boringen.
2. Trekk stigen forover ut av de bakre hullene.



Rengjøre stigen

Rengjør stigen med oppvaskvann og en svamp eller børste.

Hekte stigen på plass

1. Stikk stigen inn i hullene i bakveggen.
2. Hekt den fremre kroken i hulllet.

Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?

Dersom det oppstår en feil, kan det ofte skyldes bagateller. Før du kontakter kundeservice, bør du lese følgende veiledning.

Feil	Mulig årsak	Råd/tiltak
Apparatet fungerer ikke.	Sikringen er defekt.	Se i sikringskapet om sikringen til komfyren er i orden.
	Strømbrydd.	Kontroller om kjøkkenlampen fungerer.
Det er ikke mulig å slå av stekeovnen.	Elektronikken er defekt.	Slå av sikringen. Kontakt kundeservice.
Klokkeindikatoren blinker.	Strømbrydd	Still inn klokken på nytt.
Stekeovnen blir ikke varm.	Sikringen er defekt.	Kontroller sikringen eller skift den ut.
	Funksjonsvelgeren er ikke stilt inn.	Still inn funksjonsvelgeren.
Glasset i døren er ødelagt.		Slå av apparatet. Kontakt kundeservice.
Fruktsaft eller proteinflekker på emaljerte flater.	Saft fra saftige kaker eller kjøttsaft.	Harmløs endring av emaljen, kan ikke utbedres.

⚠ Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner må kun utføres av en servicetekniker som har fått opplæring av oss.

Dersom apparatet repareres på ukyndig måte, kan det føre til alvorlig fare for deg.

Kundeservice

Hvis apparatet må repareres, står kundeservice til disposisjon. Vi finner alltid en praktisk løsning, også for å unngå unødig besøk av tekniker.

E-nummer og FD-nummer

Ved kontakt med kundeservice må du oppgi produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.), slik at vi kan bistå deg best mulig. Typeskiltet med numrene finner du på høyre side, på siden av bryterfronten. For at du ikke skal behøve å lete lenge når du trenger disse numrene, kan du føre opp opplysningene for apparatet og telefonnummeret til kundeservice her.

E-nr. FD-nr.

Kundeservice ☎

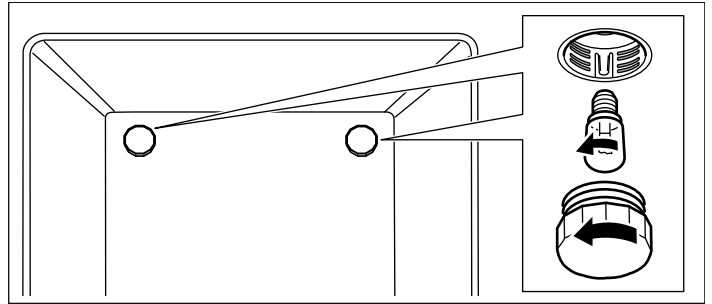
Vær oppmerksom på at besøk av servicetekniker ikke er kostnadsfritt dersom det er snakk om feil bruk av apparatet. Dette gjelder også i garantitiden.

Kontaktopplysninger for nærmeste kundeservice i alle land finner du her eller i den vedlagte kundeserviceoversikten.

Bytte av stekeovnslampe

Dersom stekeovnslampen er gått, må den skiftes. Temperaturbestandige reservelamper fås hos kundeservice eller i faghandelen. Oppgi E-nummer og FD-nummer på apparatet. Ikke bruk andre lamper.

1. Slå av sikringen eller trekk ut støpselet.
2. Åpne ovnsdøren.
3. Legg et kjøkkenhåndkle inn i den kalde stekeovnen for å unngå skader.
4. Fjern glassdekslet til den defekte stekeovnslampen inni ovnsrommet ved å vri det til venstre og ta det ut.



5. Erstatt stekeovnslampen med en lampe av samme type.

Spenning: 240 V;

Effekt: 25 W;

Gjenge: E14;

Temperaturbestandighet: 300 °C

6. Vri glassdekslet til stekeovnslampen på plass igjen.
7. Ta ut kjøkkenhåndkleet, og slå deretter på sikringen eller sett inn støpselet igjen.

Trykk på funksjonstasten for stekeovnsbelysningen til den klikker for å kontrollere om stekeovnsbelysningen fungerer.

Reparasjonsoppdrag og veiledning ved feil

A 0810 240 260

D +49 (0) 18 01 22 33 55
(0,039 €/min. fra fasttelefon,
mobiltelefon maks. 0,42 €/min.)

CH 0848 840 040

Du kan stole på produsentens kompetanse. Da er du sikret at reparasjonen utføres av autoriserte serviceteknikere som har originale reservedeler til husholdningsapparatet.

Energi- og miljøtips

Her får du tips om hvordan du kan spare energi under steking og baking og om hvordan du kasserer apparatet på riktig måte.

Energisparing

- Bare forvarm stekeovnen hvis det står i oppskriften.
- Bruk mørke, svartlakkerte eller emaljerte stekeformer. De tar opp varmen spesielt godt.
- Stekeovnsdøren bør åpnes så sjelden som mulig under steking eller baking.
- Skal du steke flere kaker, er det best å steke dem etter hverandre. Da er stekeovnen allerede varm, og steketiden forkortes dermed for kake nummer to. Du kan også sette to kakeformer ved siden av hverandre.
- Ved lengre steketider kan du slå av stekeovnen 10 minutter før steketiden er slutt og deretter bruke restvarmen til å steke ferdig.

Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EF om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

Akrylamid i matvarer

Akrylamid oppstår primært i korn- og potetprodukter som blir tilberedt ved svært høye temperaturer. Det dreier seg f.eks. om potetgull, pommes frites, toast, rundstykker, brød eller finbakst (kjeks, pepperkaker, andre småkaker).

Tips om tilberedning av retter med lavt akrylamidinnhold

Generelt	<ul style="list-style-type: none">■ Hold steketidene så korte som mulig.■ La maten få en gyllen farge, ikke stek den slik at den blir for mørk.■ Store, tykke stekevarer inneholder mindre akrylamid.
Steking	Med over-/undervarme, maks. 200 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft, maks. 180 °C.
Småkaker	Med over-/undervarme, maks. 190 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft, maks. 170 °C. Egg og eggeplomme reduserer dannelsen av akrylamid.
Ovnsstekte pommes frites	Fordeles jevnt i ett lag på stekebrettet. Stek minst 400 g pommes frites per stekebrett, slik at de ikke tørker ut.

Brukertips

Her finner du utvalgte tips når det gjelder kokekar og tilberedning.

Merknader

- Bruk tilbehøret som følger med. Du kan få ekstra tilbehør i spesialbutikker eller hos kundeservice.
Ta ut tilbehør og kokekar som du ikke trenger, fra ovnsrommet før du bruker stekeovnen.
- Bruk alltid grytekluter når du tar ut tilbehør eller kokekar fra ovnsrommet.

Tips til bakingen

Slik finner du ut om formkaken er ferdig-stekt.	Stikk en tannpirker inn på det høyeste stedet på kaken ca. 10 minutter før slutten av steketiden som er angitt i oppskriften. Dersom det ikke kleber deig på pinnen, er kaken ferdig.
Kaken er falt sammen.	Bruk mindre væske neste gang, eller still ovnstemperaturen 10 grader lavere. Ta hensyn til de angitte røretidene i oppskriften.
Kaken er høy på midten og lavere langs kanten.	Ikke smør kanten av springformen. Etter steking løses kaken forsiktig med en kniv.
Kaken blir for mørk oppå.	Sett den inn på en lavere høyde, velg en lavere temperatur og stek kaken litt lenger.
Kaken er for tørr.	Stikk små hull med en tannpirker i den ferdige kaken. Deretter drypper du fruktsaft eller litt likør over. Neste gang øker du temperaturen med 10 grader og reduserer steketiden.
Brød eller kaker (f.eks. ostekaker) ser fine ut på utsiden, men er klissete inni (rå, gjennomtrukket av væskestriper).	Bruk litt mindre væske neste gang og stek på lavere temperatur og med litt lengre steketid. Når du skal bake kaker med saftig fyll, forsteker du bunnen. Strø mandler eller brødrasp over og legg deretter fyllet oppå. Ta hensyn til oppskriftene og steketidene.
Bakverket er ikke jevnt stekt.	Velg en noe lavere temperatur, dermed blir bakverket jevnere stekt. Bakepapir som går ut over platen, kan ha innflytelse på luftsirkulasjonen. Skjær det derfor alltid til slik at det passer til stekebrettet.
Fruktkaken er for lys på undersiden.	Skyv kaken inn på en lavere stekehøyde neste gang.
Fruktsaften renner ut.	Bruk om mulig en dypere universalpanne neste gang.
Småbakst av gjærdeig kleber seg sammen under steking.	Alle stykkene i baksten bør være ca. 2 cm fra hverandre. Dermed er det nok plass til at stykkene kan heve og brunes på alle sider.
Ved steking av saftige kaker oppstår det kondensvann.	Under steking kan det oppstå vanndamp. Den kommer ut via døren. Vanndampen kan legge seg på bryterpanelet eller på møbelfronter i nærheten og kan dryppe ned som kondensvann. Dette er fysisk betinget.

Steking

Stekeformer

- Bruk helst lyse stekeformer og stekebrett.
- Sett alltid stekeformer midt på stekeristen.

Steking og grilling

Kokekar

Du kan bruke alle typer ildfaste kokekar. Sett alltid kokekaret midt på risten. For store steker kan du også bruke det emaljerte stekebrettet.

Tips til steking

- Lavere temperatur gir jevnere steking.
- Tilsett 2 til 3 spiseskjeer væske til magert kjøtt, til oksestek 8 til 10 spiseskjeer, alt avhengig av størrelse.
- På and og kalkun må du først stikke hull på huden under vingene, slik at fettene kan renne ut.
- Fjærkreet blir særlig sprøtt dersom det mot slutten av steketiden blir smurt inn med smør, saltvann eller appelsinsaft.
- Snu kjøttstykkene etter halvparten av steketiden.
- Når steken er ferdig, skal den hvile i avslått, lukket stekeovn i 10 minutter. Da fordeler saften seg bedre.
- Når du steker større kjøttstykker, kan det oppstå økt damputvikling og kondens på stekeovnsdøren. Dette er normalt og har ingen innvirkning på funksjonen. Tørk av stekeovnsdøren og vinduet med en klut etter steking.
- Steker du på risten, skyver du det emaljerte stekebrettet inn i innsettingshøyde 1 for å fange opp dryppende fett.

Tips til steking

Hvordan du kan avgjøre om steken er ferdig.	Bruk et steketermometer (fås hos en forhandler) eller foreta en "skjeprøve". Trykk med en skje på steken. Dersom den føles fast, er den ferdig. Dersom den gir etter, trenger den litt mer steketid.
Steken er for mørk og svoren delvis brent.	Kontroller innsettingshøyden og temperaturen.
Steken ser fin ut, men sjenen er brent.	Velg et mindre stekekar neste gang, og fyll på mer væske.
Steken ser fin ut, men sjenen er for lys og tynn.	Velg en større stekegrype neste gang, og tilsett litt mindre væske.

Tips til grilling

- Grillstykkene bør om mulig være like tykke. De bør være minst 2–3 cm tykke. Dermed brunes de jevnt og forblir fine og saftige.
- Legg grillkjøttet midt på risten. Ha litt vann på det emaljerte stekebrettet, og skyv det inn i innsettingshøyden under slik at det kan fange opp fett som drypper ned. Sett det aldri på bunnen av ovnsrommet.
- Pensle grillkjøttet med litt olje før du legger det på risten under grillen.
- Snu tynnere kjøttstykker etter halvparten av grilltiden og tykkere kjøttstykker flere ganger under grilltiden. Bruk grilltang slik at kjøttet ikke blir gjennomboret og saften holder seg i kjøttet.
- Mørke kjøtttyper som lam- og oksekjøtt brunes raskere og bedre enn lysere typer som svine- og kalvekjøtt.

Tärkeitä turvaohjeita.....	141
Vaurioiden syyt.....	142
Uusi laitteesi.....	143
Toimintovalitsin.....	143
Lämpötilanvalitsin.....	143
Monitoimikello.....	143
Varusteet.....	144
Ennen ensimmäistä käyttöä.....	144
Kellonajan asetus.....	144
Uunin kuumentaminen.....	144
Varusteiden puhdistus.....	144
Näin käytät uunia.....	144
Uunitoiminto ja lämpötila.....	144
Näin käytät monitoimikelloa.....	145
Säätöjen muuttaminen.....	145
Asetusten poistaminen.....	145
Äänimerkki säätäminen.....	145
Monitoimikellon säätäminen.....	145
Hälyttimen asettaminen.....	145
Aikakytkentäautomatiikan asettaminen.....	145
Hoito ja puhdistus.....	146
Puhdistusaine.....	146
Katalyyttinen uunitilan verhous.....	146
Kattolevyn poistaminen.....	146
Laitteen luukun irrotus ja asennus.....	147
Ristikoiden puhdistus.....	147
Ohjeita toimintahäiriöiden varalle.....	148
Uunilampun vaihto.....	148
Huoltopalvelu.....	149
Mallinumero ja sarjanumero.....	149
Energiansäästö- ja ympäristönsuojeluohjeet.....	149
Energiansäästö.....	149
Ympäristöystävällinen hävittäminen.....	149
Akryyliamidi elintarvikkeissa.....	149
Käyttövihjeitä.....	150
Paistaminen.....	150
Paistaminen ja grillaaminen.....	151

Lisätietoja tuotteista, varusteista, varaosista ja palveluista löydät Internetistä: www.bosch-home.fi ja Online-Shopista: www.bosch-eshop.com

Tärkeitä turvaohjeita

Lue tämä käyttöohje huolellisesti. Vasta sitten voit käyttää laitettasi turvallisesti ja oikein. Säilytä käyttö- ja asennusohje myöhempää käyttöä tai seuraavaa käyttäjää varten.

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kalusteeseen asennettavaksi. Noudata asennusohjeita.

Tarkasta laite, kun olet purkanut sen pakkauksesta. Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.

Ilman pistoketta olevan laitteen saa liittää vain valtuutettu asentaja. Takuu ei kata virheellisestä liittämisestä johtuvia vaurioita.

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille ja kodinomaiseen ympäristöön. Käytä laitetta vain ruokien ja juomien valmistukseen. Pidä laitetta käytön aikana silmällä. Käytä laitetta vain suljetuissa tiloissa.

Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset ominaisuudet, aistit tai henkiset valmiudet ovat rajoittuneet tai joilta puuttuu tarvittava kokemus ja osaaminen, jos heitä valvoo heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö tai heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja he ovat ymmärtäneet laitteen vaarat.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat täyttäneet 8 vuotta ja heidän toimiaan valvotaan.

Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen ja liitäntäjohdon läheltä.

Laita varuste aina oikein päin uunitilaan.
Katso varusteita koskeva kuvaus käyttöohjekirjassa.

Palovaara!

- Uunitilassa säilytettävät, palavat esineet voivat syttyä palamaan. Älä säilytä palavia esineitä uunitilassa. Älä avaa laitteen luukkua, jos laitteesta tulee savua. Kytke laite pois päältä ja irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- Laitteen luukkua avattaessa muodostuu ilmavirta. Leivinpaperi voi koskettaa kuumennuselementtejä ja syttyä palamaan. Älä laita irrallista leivinpaperia varusteen päälle, kun esilämmität uunin. Laita leivinpaperin päälle aina painoksi astia tai uunivuoka. Levitä leivinpaperi vain tarvittavalle alueelle. Leivinpaperi ei saa ulottua varusteen ulkopuolelle.

Palovamman vaara!

- Laite kuumenee hyvin kuumaksi. Älä kosketa uunitilan kuumia sisäpintoja tai kuumennuselementtejä. Anna laitteen jäähtyä aina. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Varusteet ja astiat kuumenevat hyvin kuumiksi. Käytä aina patalappuja, kun otat kuumat varusteet tai astiat uunista.
- Alkoholihöyryt voivat syttyä kuumassa uunissa. Älä valmista ruokia, joissa on runsaasti väkevää alkoholia. Käytä vain väkeviä alkoholijuomia vain pieniä määriä. Avaa laitteen luukku varovasti.

Palovamman vaara!

- Käden ulottuvilla olevat osat kuumenevat käytössä. Älä kosketa kuumia osia. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Laitteesta voi tulla kuumaa höyryä, kun avaat laitteen luukun. Avaa laitteen luukku varovasti. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Kuumassa uunitilassa oleva vesi voi höyrystyä kuumaksi höyryksi. Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.

Loukkaantumisvaara!

Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä. Älä käytä puhdistuslastaa, voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.

Sähköiskun vaara!


- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Korjaukset saa suorittaa vain asianmukaisen koulutuksen saanut huoltoteknikko. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Sähkölaitteiden johdon eriste voi sulaa laitteen kuumissa osissa. Varo, että sähkölaitteiden liitäntäjohto ei joudu kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.
- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.

- Uunilamppua vaihdettaessa on lampunkantojen liitännöissä sähkövirtaa. Irrota ennen vaihtamista verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- Viiallinen laite voi aiheuttaa sähköiskun. Älä kytke viallista laitetta päälle. Irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Palovaara!

- Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistoliemi voivat syttyä itsepuhdistuksen aikana palamaan. Poista karkea lika uunitilasta ja varusteista ennen jokaista itsepuhdistusta.
- Laitteen ulkopinta kuumenee itsepuhdistuksen aikana hyvin kuumaksi. Älä ripusta palavia esineitä, esim. keittiöpyyhkeitä luukun kahvaan. Pidä laitteen etupuoli vapaana. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Palovamman vaara!

- Uunitila kuumenee itsepuhdistuksen aikana hyvin kuumaksi. Älä avaa laitteen luukkua tai käsittele lukitushakaa käsin. Anna laitteen jäähtyä. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
-  Laitteen ulkopinta kuumenee itsepuhdistuksen aikana hyvin kuumaksi. Älä kosketa laitteen luukkua. Anna laitteen jäähtyä. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Vakavien terveysvahinkojen vaara!

Laitte kuumenee itsepuhdistuksen aikana hyvin kuumaksi. Korkea kuumuus vaurioittaa peltien ja vuokien tarttumatonna pinnoitetta ja siitä muodostuu myrkyllisiä kaasuja. Älä puhdistaa tarttumattomalla pinnoitteella varustettuja peltejä ja vuokia itsepuhdistuksen mukana. Puhdistaa puhdistustoiminnon mukana vain emaloituja varusteita.

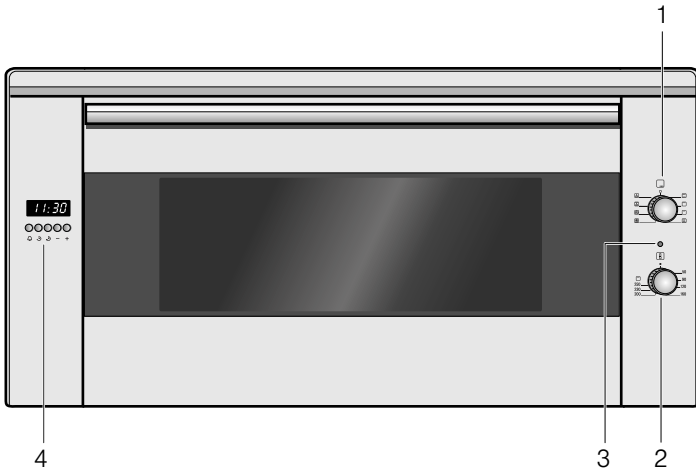
Vaurioiden syyt

Huomio!

- Varuste, folio, leivinpaperi tai astia uunin pohjalla: älä aseta varusteita uunin pohjalle. Älä levitä minkään tyyppistä foliota tai leivinpaperia uunin pohjalle. Älä aseta uunin pohjalle astiaa, kun lämpötilaksi on asetettu yli 50 °C. Seurauksena on kosketuspinnan ylikuumeneminen. Leipomis- ja paistoajat eivät enää pidä paikkaansa ja emali vaurioituu.
- Vettä kuumassa uunitilassa: älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin. Siitä muodostuu vesihöyryä. Lämmönvaihtelu voi aiheuttaa emalivaurioita.
- Kosteat elintarvikkeet: älä säilytä kosteita elintarvikkeita pitkään suljetussa uunissa. Emali vaurioituu.
- Hedelmämenu: älä täytä leivinpeltiä liian täyteen, kun kypsennät hyvin mehukasta hedelmäpiirakkaa. Pelliltä valuva hedelmämehu aiheuttaa tahroja, joita ei saa poistettua. Jos mahdollista, käytä syvempää uunipannua.
- Jäähtyminen laitteen luukku avoimena: anna uunitilan jäähtyä luukku suljettuna. Vaikka avaat laitteen luukun vain raolleen, viereiset kalusteet voivat ajan myötä vahingoittua.
- Hyvin likainen luukun tiiviste: Jos luukun tiiviste on hyvin likainen, laitteen luukku ei sulkeudu käytössä enää kunnolla. Viereiset kalusteet voivat vahingoittua. Pidä luukun tiiviste aina puhtaana.
- Laitteen luukku istuimena ja säilytystilana: Älä nojaa tai istuudu laitteen luukun päälle tai riipu siitä. Älä aseta astioita tai varusteita laitteen luukun päälle.
- Varusteen työntäminen paikalleen: varuste voi laitteen mallista riippuen naarmuttaa luukun lasia, kun laitteen luukku suljetaan. Työnnä varuste uunitilaan aina vasteeseen saakka.
- Laitteen kuljetus: älä kannaa tai kannatele laitetta luukun kahvasta. Kahva ei kestä laitteen painoa ja se saattaa murtua.

Uusi laitteesi

Tässä tutustut uuteen laitteeseesi. Saat tietoja ohjauspaneelista, uunista, uunitoiminnoista ja varusteista.



Selostus

- 1 Toimintovalitsin
- 2 Lämpötilanvalitsin
- 3 Merkkivalo
- 4 Näyttöruutu ja käyttöpainikkeet

Toimintovalitsin

Toimintovalitsimella asetat uunitoiminnon.

Asetus	Käyttö
<input type="radio"/> Nolla-asento	Uuni on kytketty pois päältä.
<input type="checkbox"/> Ylä-/alalämpö	Kakuille, paistoksille ja vähärasvaisille paisteille. Lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta.
<input type="checkbox"/> Grilli, suuri pinta	Pihvien, makkaroiden, paahtoleipien ja kalanpalojen grillaaminen. Koko grillivastuksen alla oleva pinta kuumenee.
<input type="checkbox"/> Grilli, pieni pinta	Pienten pihvi-, makkara-, paahtoleipä- ja kalanpalamäärien grillaaminen. Grillivastuksen keskiosaa kuumenee.
<input type="checkbox"/> Kiertoilmagrillaus	Lihan, linnun ja kokonaisen kalan paistaminen. Grillivastus ja puhallin kytkettyvät vuorotellen päälle ja pois päältä. Tuuletin kierrättää kuumaa ilmaa ruokien ympärille.
<input type="checkbox"/> Pizzateho	Pakasteiden nopea valmistus ilman esilämmitystä, esim. pizza, ranskalaiset perunat tai struudeli. Alempi lämmityselementti ja takaseinällä oleva rengaslämmityselementti kuumenevat.
<input type="checkbox"/> Kiertoilma*	Kakuille ja leivonnaisille yhdestä kahteen tasolla. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön tasaisesti uunitilaan.

* Uunitoiminto, jonka avulla määriteltiin energialuokka standardin EN50304 mukaan.

Asetus

Käyttö

<input type="checkbox"/> Ylä-/alalämpö & kiertoilma	Kakuille ja leivonnaisille yhdestä kahteen tasolla. Puhallin jakaa lämmityselementtien tuottaman lämmön tasaisesti uunitilaan.
<input type="checkbox"/> Alalämpö & kiertoilma	Kakuille mehukkaalla täytteellä. Puhallin jakaa alemman lämmityselementin tuottaman lämmön tasaisesti uunitilaan.

* Uunitoiminto, jonka avulla määriteltiin energialuokka standardin EN50304 mukaan.

Kun asetat uunitoiminnon, uunilamppu syttyy.

Lämpötilanvalitsin

Lämpötilanvalitsimella säädät lämpötilan tai grillaustehon.

Asetus

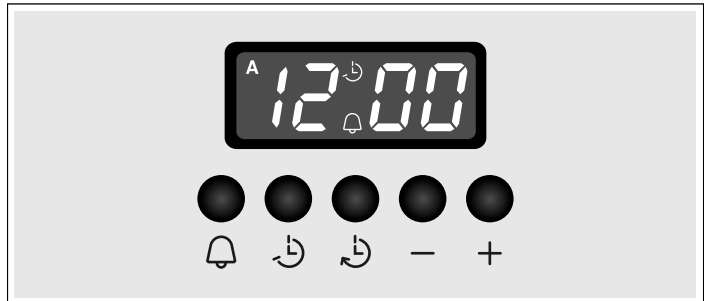
Merkitys

●	Nolla-asento	Uuni ei kuumenee.
50-250	Lämpötila-alue	Lämpötila uunissa °C.
<input type="checkbox"/>	Grillausteho	Grillin tehoalue.

Merkkivalo palaa, kun uuni kuumenee. Se sammuu kuumennustaukojen ajaksi.

Monitoimikello

Voit ohjata uunia monitoimikellon avulla. Voit esimerkiksi valita ennalta ajankohdan, jolloin haluat uunin kytkettyvän päälle tai aikakytkentäautomatiikan lopettavan paistamisen tai kypsennyksen. Monitoimikelloa voidaan käyttää myös hälyttimenä.



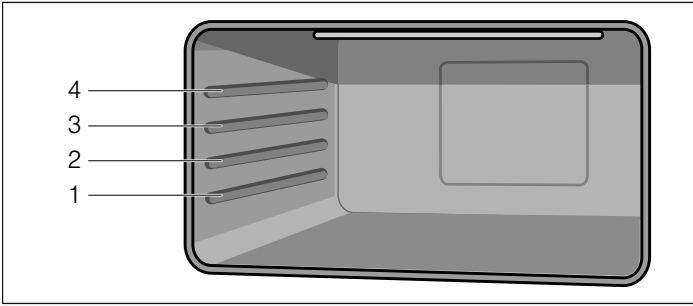
Toimintovalitsimet

Toiminto valitaan painamalla kyseistä toimintovalitsinta. Toiminta-aika ja aika asetetaan valitsimilla + ja -. Asetetut arvot näkyvät näyttöruudussa.

Symboli	Merkitys	Käyttö
	Hälytin	Toiminta-ajan asetus
	Toiminta-ajan päättyminen	Automaattisen poiskytketymisen ajankohdan asetus
	Toiminta-aika	Toiminta-ajan asetus automaattiselle poiskytketymiselle
-	Miinus	Toiminta-ajan tai ajan laskeaminen
+	Plus	Toiminta-ajan tai ajan nostaminen

Varusteet

Varusteet voidaan asettaa uuniin neljään eri korkeuteen. Työnnä varuste aina vasteseeseen saakka, jotta se ei kosketa luukun lasia. Varmista, että laitat varusteen aina oikein päin uunitilaan.



Voit vetää varusteesta kaksi kolmasosaa ulos ilman, että se kallistuu. Tällöin ruoka on helppo ottaa ulos uunista.

Varusteet voivat kuumentuessaan muuttaa muotoaan. Jäähdyessään varuste palaa alkuperäiseen muotoonsa, eikä tämä vaikuta varusteen toimintaan.

Varusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta.



Varusteet	Kuvaus
	Leivin- ja paistoritilä Astioille, kakkuvuolle, paisteille, grillipaloille, pakasteruuille.
	Emaloitu leivinpelti Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruuille ja suurille paisteille. Voidaan käyttää myös rasvankeruustiana.

Ennen ensimmäistä käyttöä

Seuraavassa kerromme toimenpiteet, jotka Sinun on tehtävä ennen kuin valmistat laitteellasi ensimmäisen kerran ruokaa. Lue ensin luku *Turvallisuusohjeet*.

Poista laitteen pakkaus ja hävitä se asianmukaisesti.

Kellonajan asetus

1. Paina samanaikaisesti toimintovalitsimia  ja .
2. Aseta tämänhetkinen toiminta-aika toimintovalitsimilla + ja -. Kellonaika otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

Uunin kuumentaminen

Uunin esipuhdistus

1. Poista varusteet ja kannatinristikot uunitilasta.
2. Poista kaikki pakkausmateriaalin jäänteet, esimerkiksi styroksin palat, huolellisesti uunitilasta.
3. Eräät osat on peitetty foliolla naarmuuntumisen estämiseksi. Poista tämä naarmuuntumisenestofolio.

4. Puhdista laitteen ulkopinta pehmeällä, kostealla liinalla.
5. Puhdista uunitila kuumalla astianpesuaineliuoksella.

Uunin kuumentaminen

Poista uutuuden haju kuumentamalla tyhjää, suljettua uunia.

1. Kierrä toimintovalitsin uunitoiminnon ylä-/alalämpö kohdalle.
2. Kierrä lämpötilanvalitsin maksimilämpötilan kohdalle.
3. Kytke uuni 40 minuutin kuluttua pois päältä.

Uunin puhdistaminen käytön jälkeen

1. Puhdista uunitila kuumalla astianpesuaineliuoksella.
2. Asenna ristikot.

Varusteiden puhdistus

Puhdista varusteet ennen ensimmäistä käyttöä huolellisesti lämpimällä astianpesuaineliuoksella ja astianpesuliinalla.

Näin käytät uunia

Voit tehdä uuniisi erilaisia asetuksia. Voit ohjata uunia monitoimikellon avulla.

Uunitoiminto ja lämpötila

1. Aseta toimintovalitsimella uunitoiminto.
2. Säädä lämpötila tai grillausteho lämpötilanvalitsimella.

Uuni alkaa kuumentua.

Uunin kytkeminen pois päältä

Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon.

Säätöjen muuttaminen

Voit milloin tahansa muuttaa uunitoiminnon ja lämpötilan tai grillaustehon kyseisellä valitsimella.

Näin käytät monitoimikelloa

Voit käyttää monitoimikelloa yhdellä kädellä. Kun olet painanut kyseistä toimintonäppäintä, aseta aika tai toiminta-aika valitsimilla + ja -. Asetettu aika otetaan käyttöön.

Voit muuttaa asetuksiasi myös käytön aikana tai poistaa ne, jolloin toiminto keskeytyy.

Säätöjen muuttaminen

1. Paina kyseistä toimintovalitsinta.
Kyseinen symboli palaa.
2. Muuta asetustasi valitsimilla + ja -.

Asetusten poistaminen

1. Paina kyseistä toimintovalitsinta.
Kyseinen symboli palaa.
2. Paina valitsinta -, kunnes näyttöruutuun ilmestyy 0:00.
3. Jos aikakytkeä automaattisesti oli käytössä: kytke uuni pois päältä.

Äänimerkki säätäminen

Voit valita kolmenäänimerkin väliltä, jos mikään ohjelma ei ole juuri käynnissä.



Paina valitsinta - useita kertoja, haluamaasi äänimerkkiin asti. Äänimerkki otetaan käyttöön.

Monitoimikellon säätäminen

Kun laite on liitetty sähköverkkoon tai on sattunut sähkökatkos, näyttössä vilkkuu symboli ja kolme nollaa.

Kellonajan asetus




Voit asettaa kellonajan vain, kun mikään muu toiminto ei ole käytössä.

1. Paina samanaikaisesti toimintovalitsimia  ja .
2. Aseta tämänhetkinen toiminta-aika toimintovalitsimilla + ja -.

Hälyttimen asettaminen

Hälytін on taaksepäin käyvä kello, joka antaa äänimerkin, kun asetettu toiminta-aika on kulunut loppuun. Hälytін ei vaikuta uunin toimintaan.

Toiminta-ajan asetus

1. Paina valitsinta .
2. Aseta toiminta-aika toimintovalitsimilla + ja -.
Näytössä näkyy symboli .
3. Jäljellä olevan toiminta-ajan saat näyttöön painamalla valitsinta .


Kun aika on kulunut loppuun, kuulet äänimerkin.

Aikakytkeä automaattisesti asettaminen

Monitoimikellon avulla voit kytkeä uunin automaattisesti pois päältä tai päälle ja pois päältä.

Kytkeytyminen automaattisesti pois päältä



Toiminta-ajan asetus

1. Kierrä toimintovalitsin haluamasi uunitoiminnon kohdalle.
2. Kierrä lämpötilanvalitsin haluamasi lämpötilan kohdalle.
Uuni kytkeytyy päälle.
3. Paina toimintovalitsinta .
4. Aseta toiminta-aika valitsimilla + ja -.
Uuni käynnistyy ja näyttöruutuun ilmestyy symboli **A** ja tämänhetkinen kellonaika.

Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin ja näyttöruudussa vilkkuu symboli **A** ja tämänhetkinen kellonaika.


Uuni kytkeytyy pois päältä.

Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin painamalla valitsimia  ja .



Kytkeminen automaattisesti päälle ja pois päältä

Kypsentäminen ja paistaminen alkaa asetetuksi aikaa valitsemallasi, myöhemmällä hetkellä.

Toiminta-ajan asetus

1. Kierrä toimintovalitsin haluamasi uunitoiminnon kohdalle.
2. Kierrä lämpötilanvalitsin haluamasi lämpötilan kohdalle.
Uuni kytkeytyy päälle.
3. Paina toimintovalitsinta .
4. Aseta toiminta-aika valitsimilla + ja -.
Uuni käynnistyy ja näyttöruutuun ilmestyy symboli **A** ja tämänhetkinen kellonaika.



Toiminta-ajan päättymisen asettaminen

1. Paina valitsinta .
- Näyttöruudussa näkyy tämänhetkisen kellonajan ja toiminta-ajan summa.
2. Pidä valitsin  painettuna ja muuta toiminta-ajan päättymistä valitsimilla + ja -.
Uuni kytkeytyy pois päältä ja käynnistyy myöhemmin automaattisesti. Näyttöruutuun ilmestyy symboli **A** ja tämänhetkinen kellonaika.

Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin ja näyttöruudussa vilkkuu symboli **A** ja tämänhetkinen kellonaika.

Uuni kytkeytyy pois päältä.

Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin painamalla valitsimia  ja .

Hoito ja puhdistus

Uunisi pysyy kauan kauniina ja ehjänä, kun hoidat ja puhdistat uunia huolellisesti. Seuraavassa saat ohjeet uunisi oikeasta hoidosta ja puhdistuksesta.

Huomautuksia

- Laitteen etupuolella esiintyy pieniä värieroja eri materiaalien kuten lasin, muovin tai metallin takia.
- Luukun lasissa olevat, valumajälkiä muistuttavat varjot ovat heijastumia uunilampun valosta.
- Emali kovetetaan erittäin korkeissa lämpötiloissa. Siinä voi syntyä vähäisiä värimuutoksia. Se on normaalia, eikä se vaikuta mitenkään toimintaan. Ohuiden peltien reunoja ei voida täysin emaloida. Siksi ne voivat olla paljaita. Tämä ei heikennä korroosiosuojaa.

⚠ Sähköiskun vaara!

Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.

⚠ Palovamman vaara!

Laitteeseen kuumenee hyvin kuumaksi. Älä kosketa uunitilan kuumia sisäpintoja tai kuumennuselementtejä. Anna laitteen jäähtyä aina. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Puhdistusaine

Jotta eri pinnat eivät vaurioidu vääristä puhdistusaineista, noudata taulukon ohjeita.

Älä käytä

- voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita
- vahvasti alkoholipitoisia puhdistusaineita
- kovia hankaustyynyjä tai puhdistussieniä
- painepesuria tai höyrysuihkua.

Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.

Alue	Puhdistusaine
Laiteen ulkopuoli	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa.
Ruostumaton teräs	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat välittömästi. Tahrojen alle voi muodostua korroosioita. Huoltopalvelusta tai alan liikkeistä on saatavana erityisiä ruostumattoman teräksen hoitoaineita, jotka soveltuvat lämpimille pinnoille. Sivele pinnalle hyvin ohut kerros hoitoainetta pehmeällä liinalla.
Alumiini ja muovi	Lasinpesuaine: Puhdista pehmeällä liinalla.

Alue	Puhdistusaine
Emalipinnat (sileä pinta)	Helpottaaksesi puhdistusta voit kytkeä uunilampun päälle ja ottaa tarvittaessa laitteen luukun pois paikaltaan. Puhdista yleisesti saatavilla olevalla astianpesuaineliikkeellä tai etikkavedellä ja pehmeällä, kostealla liinalla tai ikkunaliinalla; kuivaa pehmeällä liinalla. Liota kiinni palaneet ruoantähteet kostealla liinalla ja astianpesuaineliikkeellä. Jos likaantuminen on runsasta, suosittelemme uuninpuhdistusgeeliä. Se voidaan levittää täsmällisesti juuri tarvittavaan kohtaan. Jätä uuni puhdistuksen jälkeen auki, jotta se kuivuu.
Itsepuhdistuvat pinnat (karkea pinta)	Noudata ohjeita luvussa: Itsepuhdistuvat pinnat
Luukun lasit	Lasinpesuaine: Puhdista pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistuslastaa.
Uunilampun lasisuojus	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla.
Tiiviste Älä irrota!	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla. Älä hankaa.
Ristikot	Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla.
Varusteet	Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla.

Katalyyttinen uunitilan verhouk

Katalyyttiset uunitilan verhoukset on pinnoitettu itsepuhdistuvalla emalilla.

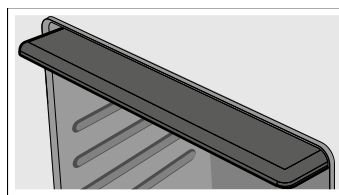
Pinnat puhdistuvat itsestään, kun uuni on käytössä. Suuret roiskeet häviävät vasta uunin useamman käyttökerran jälkeen.

Itsepuhdistuvat pinnat

Sivuseinät on pinnoitettu katalyyttisesti. Älä puhdista näitä pintoja koskaan uuninpuhdistusaineella. Emalin kevyt värjäytyminen ei vaikuta itsepuhdistukseen.

Kattolevyn poistaminen

Voit ottaa kattolevyn puhdistamisen helpottamiseksi pois paikailtaan.



Laitteen luukun irrotus ja asennus

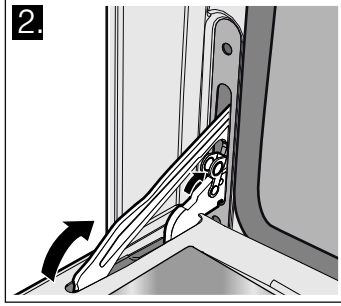
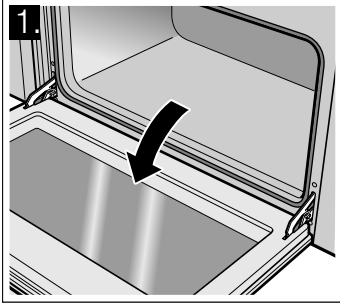
Voit helpottaa puhdistamista ottamalla laitteen luukun pois paikaltaan.

Laitteen luukun irrotus

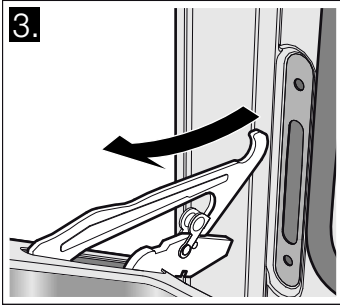
⚠ Loukkaantumisvaara!

Kun saranoiden lukitus on avattu, ne napsahtavat kovalla voimalla kiinni. Varmista, että lukitsinvivut on käännetty kokonaan ylös, kun otat uuninluukun pois paikaltaan.

1. Avaa uuninluukku kokonaan.
2. Käännä vasemmalla ja oikealla olevat molemmat lukitsinvivut ylös. Varmista, että et sulje uuninluukkuja, kun lukitsinvivut on käännetty ylös. Saranat voivat vääntyä ja seurauksena voi olla emalivaurioita.

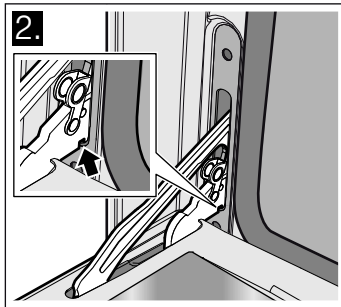
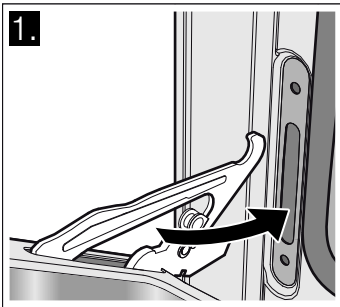


3. Käännä uuninluukku viistoon asentoon. Tartu luukkuun molemmin käsin vasemmalta ja oikealta. Sulje vielä vähän ja vedä se pois paikaltaan.



Laitteen luukun asennus

1. Varmista uuninluukku paikalleen ripustaessasi, että sarana alaosassa oleva ura lukittuu aukkoon.
2. Käännä molemmat lukitsinvivut vasemmalla ja oikealla taas alaspäin ja sulje uuninluukku.



⚠ Loukkaantumisvaara!

Jos uuninluukku putoaa tahattomasti pois paikaltaan tai sarana napsahtaa kiinni, älä koske saranaan. Soita huoltopalveluun.

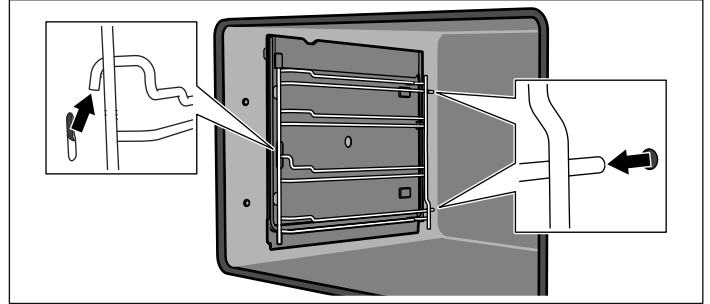
Ristikoiden puhdistus

Voit ottaa ristikot puhdistamisen helpottamiseksi pois paikoiltaan.

Ristikot on kiinnitetty kolmesta kohtaa uunitilan sivuseiniin.

Ristikoiden irrottaminen

1. Nosta etummainen koukku pois reiästä.
2. Vedä ristikko eteenpäin pois takimmaisista rei'istä.



Ristikoiden puhdistus

Puhdista ristikot astianpesuaineella ja sienellä tai harjalla.

Ristikoiden kiinnittäminen paikoilleen

1. Työnnä ristikko takaseinän reikiin.
2. Ripusta etummainen koukku reikään.

Ohjeita toimintahäiriöiden varalle

Jos toimintahäiriöitä esiintyy, kyseessä on yleensä pikkuseikka. Ennen kuin soitat huoltopalveluun, ota seuraavat ohjeet huomioon.

Häiriö	Mahdollinen syy	Ohje/toimenpide
Laitte ei toimi.	Sulake palanut.	Tarkista sulakerasiasta, onko lieden sulake kunnossa.
	Sähkökatko.	Tarkista, palaako keittiön valo.
Uunia ei saa kytkettyä pois päältä.	Elektroniikka on vioittunut.	Kytke sulake pois päältä. Soita huoltopalveluun.
Kellonäyttö vilkkuu.	Sähkökatko	Aseta kellonaika uudelleen.
Uuni ei kuumene.	Sulake palanut.	Tarkasta tai vaihda sulake.
	Toimintovalitsinta ei ole asetettu.	Aseta toimintovalitsin .
Luukun lasi on murtunut.		Kytke laite pois päältä. Soita huoltopalveluun.
Hedelmäme-nua tai valkuais-tahroja emaloiduilla pin-noilla.	Kosteat kakku-mehut tai liha-nesteet.	Emalin harmiton muutos, ei poistettavissa.

⚠ Sähköiskun vaara!

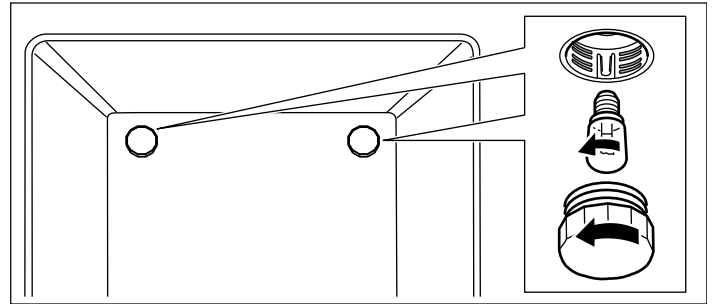
Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Korjaukset saa suorittaa vain asianmukaisen koulutuksen saanut huoltoteknikko.

Jos laitetta korjataan asiattomasti, seurauksena voi olla vakavia vaaratilanteita.

Uunilampun vaihto

Palanut uunilamppu on vaihdettava uuteen. Lämmönkestäviä lamppeja saat huoltopalvelusta tai alan liikkeistä. Ilmoita aina laitteesi mallinumero ja sarjanumero. Älä käytä muita lamppeja.

1. Kytke sulake pois päältä tai irrota verkkopistoke.
2. Avaa laitteen luukku.
3. Laita vahinkojen välttämiseksi kylmään uuniin keittiöpyyhe.
4. Kierrä uunitilan sisällä olevan palaneen uunilampun lasisuojaus pois paikaltaan vasemmalle kiertäen.



5. Korvaa uunilamppu samantyyppisellä lampulla.

Jännite: 240 V;

Teho: 25 W;

Kierre: E14;

Lämmönkesto: 300 °C

6. Kierrä uunilampun lasisuojaus takaisin paikalleen.
7. Poista keittiöpyyhe ja kytke sulake taas päälle tai kytke verkkopistoke.

Paina uunivalon toimintovalitsin lukitukseen saakka tarkastaaksesi, toimiiko uunivalo.

Huoltopalvelu

Jos laitteesi täytyy korjata, käänny huoltopalvelumme puoleen. Pyrimme aina löytämään sopivan ratkaisun ja välttämään tarpeettomat huoltokorjaajan käynnit.

Mallinumero ja sarjanumero

Ilmoita soittaessasi laitteen mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.), jotta saat heti pätevät neuvot. Tyyppikilpi numeroineen löytyy oikealta, uuninluukun sivulta. Jotta löydät tiedot tarvittaessa helposti, voit kirjoittaa laitteesi tiedot ja huoltopalvelun puhelinnumeron tähän.

E-nr.	FD-Nr.
Huoltopalvelu ☎	

Ota huomioon, että huoltopalvelun asentajan käynti käyttövirheen takia aiheuttaa Sinulle kustannuksia myös takuuajana.

Lähimmän huoltopalvelupisteen yhteystiedot löydät tästä tai oheisesta huoltopisteluettelosta.

Huoltotilaukset ja neuvonta häiriötapauksissa

FI 020 084 840

Luota valmistajan asiantuntemukseen. Siten varmistat, että korjauksen tekee koulutettu huoltoteknikko, joka käyttää alkuperäisiä varaosia.

Energiansäästö- ja ympäristönsuojeluohjeet

Tässä annamme ohjeita energiansäästöstä leipomisen ja paistamisen yhteydessä ja kerromme laitteen asianmukaisesta hävittämisestä.

Energiansäästö

- Esilämmitä uuni vain, kun reseptissä kehoitetaan niin tekemään.
- Käytä tummia, mustaksi maalattuja tai emaloituja kakkuvuokia. Ne johtavat lämpöä erityisen hyvin.
- Avaa uuninluukku mahdollisimman harvoin kypsennyksen, leipomisen tai paistamisen aikana.
- Paista useampia kakkuja mieluiten peräkkäin. Uuni on vielä lämmin. Se lyhentää toisen kakun paistoaikaa. Voit laittaa uuniin myös kaksi pitkänomaista vuokaa rinnakkain.
- Jos kypsennysaika on pitkä, voit kytkeä uunin 10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä pois päältä ja käyttää jälkilämmön loppukypsennykseen.

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU.

Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella.

Akryyliamidi elintarvikkeissa

Akryyliamidia syntyy etenkin valmistettaessa korkeassa lämpötilassa vilja- ja perunatuotteita kuten esim. perunalastuja, ranskalaisia perunoita, paahtoleipää, sämpylöitä, leipää ja sokerileipomotuotteita (keksejä, piparkakkuja, pikkuleipiä).

Vihjeitä ruoan vähäakryyliamidisesta valmistamisesta

Yleistä	<ul style="list-style-type: none">■ Pidä kypsennysajat mahdollisimman lyhyinä.■ Ruskista ruoka kullankeltaiseksi, ei liian tummaksi.■ Suuret, paksut elintarvikkeet sisältävät vähemmän akryyliamidia.
Paistaminen	Ylä-/alalämpö enint. 200 °C. 3D-kiertoilma tai kiertoilma enint. 180 °C.
Pikkuleivät	Ylä-/alalämpö enint. 190 °C. 3D-kiertoilma tai kiertoilma enint. 170 °C. Muna tai munankeltuainen vähentää akryyliamidin muodostumista.
Ranskalaiset perunat uunissa	Levitä ne tasaisesti, ei päällekkäin pellille. Paista vähintään 400 g peltiä kohtia, jotta ranskalaiset perunat eivät kuivu.

Käyttövihjeitä

Tästä löydät astioita ja valmistusta koskevia vihjeitä.

Huomautuksia

- Käytä laitteen mukana toimitettuja varusteita. Varusteita on saatavana lisävarusteena alan liikkeistä tai huoltopalvelusta. Poista uunista ennen käyttöä varusteet ja astiat, joita et tarvitse.
- Käytä aina patalappua, kun otat kuuman varusteen tai astian uunista.

Leivontavihjeitä

Näin varmistat, onko sokerikakku kypsä.	Pistä kakkua korkeimmasta kohdasta puutikulla noin 10 minuuttia ennen ohjeessa mainitun paistojen päättymistä. Jos taikina ei enää tartu tikkuun, kakku on valmis.
Kakku painuu kasaan.	Käytä seuraavalla kerralla vähemmän nestettä tai säädä uunin lämpötila 10 astetta matalammaksi. Noudata ohjeen sekoitusaikoja.
Kakku on noussut keskeltä ja jäänyt reunoilta matalammaksi.	Älä voitele irtokakkuvuoran reunaa. Irrota kakku paistamisen jälkeen varovasti veitsellä.
Kakku on päältä liian tumma.	Laita kakku alemmalle kannatinkorkeudelle, valitse matalampi lämpötila ja paista kakkua vähän pidemmän aikaa.
Kakku on liian kuiva.	Pistele valmiiseen kakkuun hammastikulla pieniä reikiä. Kostuta se hedelmämehulla tai alkoholilla. Valitse seuraavalla kerralla 10 astetta korkeampi lämpötila ja lyhennä paistoaikaa.
Leipä tai kakku (esim. juustokakku) näyttää hyvältä, mutta on sisältä tahmea (rasvainen, juovainen)	Käytä seuraavalla kerralla vähän vähemmän nestettä ja paista matalammassa lämpötilassa vähän kauemmin. Esipaista ensin pohja kakuissa, joissa on kostea täyte. Ripottele päälle manteleita tai korppujauhoja ja levitä päällyste päälle. Noudata ohjeita ja paistoaikoja.
Leivonnaiset ruskistuvat epätasaisesti.	Valitse hieman alhaisempi lämpötila, silloin leivonnainen paistuu tasaisemmin. Reunojen yli ulottuva leivinpaperi voi vaikeuttaa ilmankiertoa. Leikkaa leivinpaperi aina peltiin sopivaksi.
Hedelmäkakku on alapuolelta liian vaalea.	Laita kakku seuraavalla keralla yhtä tasoa alemmaksi.
Hedelmämehu valuu reunojen yli.	Käytä seuraavalla keralla syvempää uunipannua.
Hiivataikinasta valmistetut pienleivonnaiset liimautuvat paistettaessa toisiinsa.	Leivonnaisten pitäisi olla n. 2 cm etäisyydellä toisistaan. Siten leivonnaisilla on riittävästi tilaa kohota ja ruskistua joka puolelta.
Mehukkaita kakkuja paistettaessa muodostuu kondenssivettä.	Paistamisen yhteydessä voi muodostua vesihöyryä. Se poistuu luukun kautta. Vesihöyry voi tiivistyä ohjauspaneeliin tai viereisiin kalusteisiin ja tippua kondenssivetenä. Ilmiö on fyysikaalinen.

Paistaminen

Leivontavuoat

- Käytä mieluiten vaaleita leivontavuoasia ja leivinpeltejä.
- Laita leivontavuoat aina leivin- ja paistoritilän keskelle.

Paistaminen ja grillaaminen

Astia

Voit käyttää kaikkia lämmönkestäviä astioita. Laita astia aina ritilän keskelle. Suurille paisteille sopii myös emaloitu leivinpelti.

Vihjeitä paistamiseen

- Matala lämpötila ruskistaa tasaisemmin.
- Lisää vähärasvaisen lihan joukkoon 2-3 rkl nestettä, patapaistiin 8-10 rkl, koosta riippuen.
- Pistele ankan tai hanhen siipien alle nahkaan reikiä, jolloin rasva pääsee valumaan pois.
- Linnusta tulee erityisen rapean ruskea, jos sivelet sen paistoajan loppupuolella voilla, suolavedellä tai appelsiinimehulla.
- Käännä lihanpalat, kun puolet ajasta on kulunut.
- Kun paisti on valmis, anna sen vetäytyä vielä 10 minuuttia pois päältä kytketyssä, suljetussa uunissa. Siten lihaneste jakautuu paremmin.
- Suurempia lihanpaloja kypsennettäessä uuninluukkuun voi muodostua runsaammin höyryä ja vettä. Tämä on normaali ilmiö, eikä se vaikuta laitteen toimintaan. Kuivaa uuninluukku ja tarkistusikkuna paistamisen jälkeen liinalla.
- Jos paistat ritilällä, työnnä lisäksi rasvankeruuta varten emaloitu leivinpelti kannatinkorkeudelle 1.

Vihjeitä paistamiseen

Kuinka voit varmistaa, onko paisti valmis.	Käytä paistomittaria (saatavana alan liikkeistä) tai tee "lusikkakoe". Paina paistia lusikalla. Jos se tuntuu kiinteältä, se on valmis. Jos se antaa periksi, se tarvitsee vielä vähän aikaa.
Paisti on liian tumma ja pinta paikoitellen palanut.	Tarkasta kannatinkorkeus ja lämpötila.
Paisti näyttää hyvältä, mutta kastike on palanut.	Valitse seuraavalla kerralla pienempi paistoastia ja lisää enemmän nestettä.
Paisti näyttää hyvältä, mutta kastike on liian vaaleaa ja vetistä.	Valitse seuraavalla kerralla suurempi paistoastia ja käytä vähemmän nestettä.

Grillausvihjeitä

- Käytä mahdollisimman saman paksuisia grillipaloja. Niiden tulisi olla vähintään 2-3 cm paksuja. Silloin ne ruskistuvat tasaisesti ja niistä tulee mehukkaita.
- Laita grillattava tuote ritilän keskelle. Laita emaloituun leivinpeltiin vähän vettä ja työnnä se mukaan uuniin rasvankeruustaiksi ritilää alemmalle kannatinkorkeudelle. Älä laita sitä koskaan uunin pohjalle.
- Sivele grillituote kevyesti öljyllä ennen kuin laitat sen ritilälle grillin alle.
- Käännä ohuempi grillattava, kun puolet grillausajasta on kulunut, ja paksumpi grillattava useamman kerran grillausajan kuluessa. Käytä kääntämiseen grillipihtejä. Näin grillattavaan ei tule reikiä ja lihaneste pysyy esimerkiksi paistin sisällä.
- Tummat lihalaadut kuten lampaan- ja naudanliha ruskistuvat nopeammin ja paremmin kuin vaalea porsaan- ja vasikanliha.

Vigtige sikkerhedsanvisninger	153
Årsager til skader.....	154
Det nye apparat	155
Funktionsvælger.....	155
Temperaturvælger.....	155
Det elektroniske ur	155
Tilbehør	156
Inden den første ibrugtagning	156
Indstille klokkeslæt	156
Opvarmning af ovnen.....	156
Rense tilbehør	156
Sådan betjener De ovnen	156
Ovnfunktion og temperatur	156
Sådan betjener De det elektroniske ur.....	157
Ændre indstillinger.....	157
Slette indstillinger.....	157
Indstille signaltone.....	157
Indstille elektronisk ur	157
Indstille minutur	157
Indstille den automatiske timer	157
Pleje og rengøring	158
Rengøringsmidler.....	158
Katalytisk ovnrumsbeklædning	158
Tage plade i ovnløft ud.....	158
Afmontere/montere ovndør.....	159
Rengøre ribberammer.....	159
En fejl, hvad gør man?	160
Skifte ovnlampen	160
Kundeservice	160
E-nummer og FD-nummer.....	160
Tips om energibesparelse og miljøhensyn	161
Energibesparelse	161
Miljøvenlig bortskaffelse	161
Akrylamid i levnedsmidler	161
Anvendelsestips	162
Bagning.....	162
Stegning og grilning	163

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: **www.bosch-home.com** og Online-Shop: **www.bosch-eshop.com**

Vigtige sikkerhedsanvisninger

Læs denne vejledning omhyggeligt igennem. Det er en forudsætning for, at apparatet kan betjenes sikkert og korrekt. Opbevar brugs- og montagevejledningen til senere brug eller til kommende ejere af apparatet.

Dette apparat er udelukkende beregnet til indbygning. Overhold den specielle montagevejledning.

Kontroller apparatet, når det er pakket ud. Apparatet må ikke tilsluttes, hvis det har transportskader.

Apparater uden netstik må udelukkende tilsluttes af en autoriseret fagmand. Der kan ikke gøres krav gældende om garantiydelse ved skader, der skyldes forkert tilslutning.

Dette apparat er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger.

Apparatet må udelukkende anvendes til tilberedning af madretter og drikkevarer. Apparatet skal være under opsyn, når det er i drift. Anvend kun apparatet indendørs.

Dette apparat kan benyttes af børn fra en alder af 8 år og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de er under opsyn af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer og risici, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

Børn må ikke bruge apparatet som legetøj. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, med mindre de er over 8 år gamle og er under opsyn.

Børn, som er under 8 år, skal altid befinde sig på sikker afstand af apparatet og dets tilslutningsledning.

Sørg for, at tilbehøret vender rigtigt, når det sættes i ovnen. Se *beskrivelsen af tilbehøret* i brugsanvisningen.

Brandfare!

- Brændbare genstande, som opbevares i ovnen, kan blive antændt. Opbevar aldrig brændbare genstande inde i apparatet. Luk aldrig ovndøren op, hvis der er røg inde i apparatet. Sluk for apparatet, træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringskabet.
- Der opstår trækluft, når apparatets dør åbnes. Derved kan bagepapiret komme i berøring med varmelegemerne og blive antændt. Læg aldrig bagepapir løst på tilbehøret under forvarmning. Stil altid et fad eller en bageform oven på bagepapiret. Brug ikke større stykker bagepapir end nødvendigt. Bagepapiret må ikke stikke ud over kanten på tilbehøret.

Fare for forbrænding!

- Apparatet bliver meget varmt. Rør aldrig ved de indvendige flader i ovnrummet eller ved varmelegemer, når de er varme. Lad altid apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.
- Tilbehør eller service bliver meget varmt. Brug derfor altid grydelapper til at tage tilbehør eller service ud af ovnrummet.
- Alkoholdampe kan antændes i det varme ovnrum. Tilbered aldrig retter med højt indhold af alkohol. Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold. Luk apparatets dør forsigtigt op.

Fare for skoldning!

- De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Rør aldrig ved de varme dele. Hold børn på sikker afstand.
- Der kan komme meget varm damp ud, når apparatets dør åbnes. Luk apparatets dør forsigtigt op. Hold børn på sikker afstand.
- Der kan opstå meget varm damp, hvis der hældes vand i det varme ovnrum. Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, så længe det er varmt.

Fare for tilskadekomst!

Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe. Anvend ikke glasskrabere, aggressive eller skurende rengøringsmidler.


Fare for elektrisk stød!

- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.
- Isoleringen på ledninger i elektriske apparater kan smelte, hvis de berører varme dele. Sørg for, at tilslutningskablet ved elektriske apparater ikke kommer i kontakt med de varme dele.
- Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrensere eller dampstråler.
- Ved udskiftning af pæren i ovnbelysningen er alle kontakterne i lampens fatning strømførende. Træk derfor netstikket ud af kontakten, inden pæren skiftes, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.
- Et defekt apparat kan forårsage et elektrisk stød. Tænd aldrig for et defekt apparat. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet. Kontakt kundeservice.

Brandfare!

- Løstliggende madrester, fedt og stegesaft kan antændes under selvrens. Fjern altid grove tilsmudsninger fra ovnrum og tilbehør inden selvrens.
- Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under selvrens. Hæng aldrig brændbare genstande som f.eks. viskestykker på dørgrebet. Sørg for, at apparatets forside er utildækket. Hold børn på sikker afstand.

Fare for forbrænding!

- Ovnrummet bliver meget varmt under selvrens. Luk aldrig apparatets dør op, og forsøg ikke at flytte låsepalen med hånden. Lad apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.
-  Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under selvrens. Rør aldrig ved ovndøren. Lad apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.

Fare for alvorlige sundhedsskader!

Apparatet bliver meget varmt under selvrens. Slip-let-belægningen på plader og forme bliver ødelagt, og der dannes giftig gas. Bageplader og forme med slip-let-belægning må aldrig rengøres med selvrens. Der må kun rengøres emaljeret tilbehør med selvrens.

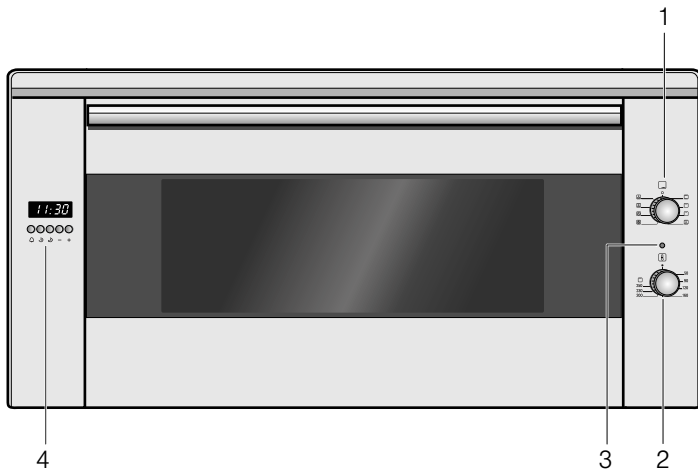
Årsager til skader

Pas på!

- Tilbehør, folie, bagepapir eller fade på ovnbunden: Sæt ikke tilbehør på ovnbunden. Ovnbunden må ikke tildækkes med folie, uanset art, eller bagepapir. Sæt ikke fade og beholdere på ovnbunden, når temperaturen er indstillet til mere end 50°C. Der sker en varmeophobning. Bage- og stegetiderne passer ikke mere, og emaljen bliver beskadiget.
- Vand i det varme ovnrum: Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, når det er varmt. Der opstår vanddamp. Emaljen kan blive beskadiget pga. at de store temperaturforskelle.
- Fugtige fødevarer: Opbevar ikke fugtige fødevarer i længere tid i det lukkede ovnrum. Emaljen bliver beskadiget.
- Frugtsaft: Læg ikke for meget på bagepladen, når De bager frugtkager med meget fugtigt fyld. Dryp af frugtsaft fra bagepladen forårsager pletter, som ikke kan fjernes igen. Brug om muligt universalbradepanden, som er dybere.
- Afkøling med åben ovndør: Lad altid apparatet køle af med lukket dør. Selv om ovndøren kun er åben med en lille spalte, kan fronterne på de tilstødende køkkenelementer med tiden blive beskadiget.
- Meget snavset dørtætning: Hvis dørtætningen er meget snavset, kan apparatets dør ikke lukkes korrekt under brugen. Forsiderne på de tilstødende skabelementer kan blive beskadiget. Hold altid dørtætningen ren.
- Apparatets dør som sidde- eller aflægningsplads: Brug aldrig den åbne ovndør til at stå eller sidde på eller til at læne sig op ad. Brug ikke apparatets dør som fræsætningsplads for service eller tilbehør.
- Sætte tilbehør ind: Afhængigt af apparatets type kan tilbehøret ridse ruden, når ovndøren lukkes. Sørg derfor altid for at skyde tilbehøret helt ind i ovnen til anslaget.
- Transport af apparatet: Brug aldrig dørgrebet til at løfte eller bære apparatet med. Dørgrebet kan ikke holde til apparatets vægt og kan knække af.

Det nye apparat

Her kan man lære det nye apparat at kende. Der findes oplysninger om betjeningspanelet, ovnen, ovnfunktionerne og tilbehøret.



Forklaring

- | | |
|---|----------------------------------|
| 1 | Funktionsvælger |
| 2 | Temperaturvælger |
| 3 | Indikatorlampe |
| 4 | Displayfelt og betjeningsstaster |

Funktionsvælger

Ovnfunktionen indstilles med funktionsvælgeren.

Position	Anvendelse
○ Nulstilling	Ovnen er slukket.
☐ Over-/undervarme	Til kager, gratiner og stege af magert kød. Varmen kommer ensartet oppefra og nedefra.
☑ Grill, stor flade	Grilning af steaks, pølser, toast eller fisk i stykker. Hele fladen under grill-varmelegemet bliver varm.
☑ Grill, lille flade	Grilning af små mængder steaks, pølser, toast eller fisk i stykker. Den midterste del af grill-varmelegemet bliver varmt.
☒ Varmluft/impulsgrill	Stegning af kød, fjerkræ og hel fisk. Grill-varmelegemet og ventilatoren bliver skiftevis tændt og slukket. Ventilatoren hvirvler den varme luft rundt om retten.
☒ Pizzatrin	Hurtig tilberedning af dybfrostvarer uden forvarmning, f.eks. pizza, pommes frites eller æblestrudel. Det underste varmelegeme og ringvarmelegemet i bagvæggen varmer.
☒ Varmluft*	Til kager og bagværk i et til to lag. Ventilatoren fordeler varmen fra ringvarmelegemet i bagvæggen jævnt i ovnrummet.
☒ Over-/undervarme & Varmluft	Til kager og bagværk i et til to lag. Ventilatoren fordeler varmen fra ringvarmelegemet jævnt i ovnrummet.
☒ Undervarme & Varmluft	Til kager med fugtigt fyld. Ventilatoren fordeler varmen fra det nederste varmelegeme jævnt i ovnrummet.

* En ovnfunktion, som bliver brugt til fastlæggelse af energiklassen iht. EN50304.

Når der indstilles en ovnfunktion, bliver lampen i ovnrummet tændt.

Temperaturvælger

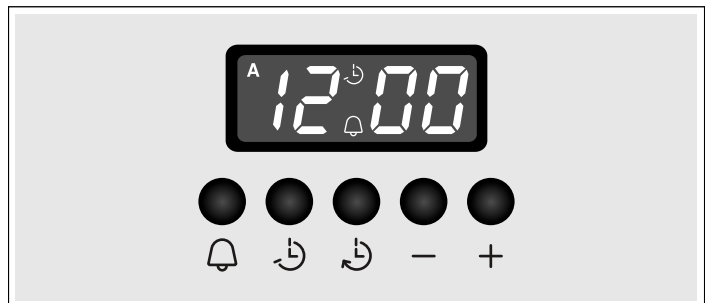
Temperaturen eller grilltrinnet indstilles med temperaturvælgeren.

Position	Betydning
● Nulstilling	Ovnen varmer ikke.
50-250 Temperaturområde	Temperatur i ovnrummet i °C.
☐ Grilltrin	Grillens grilltrin

Indikatorlampen lyser, når ovnen varmer. I opvarmingspauserne slukker den.

Det elektroniske ur

Med det elektroniske ur kan De styre ovnen. På den måde kan De f.eks. forvælge tidspunktet for, hvornår ovnen skal tænde, eller hvornår den automatiske timer skal afslutte bage- eller tilberedningsprocessen. Det elektroniske ur kan også anvendes som minutur.



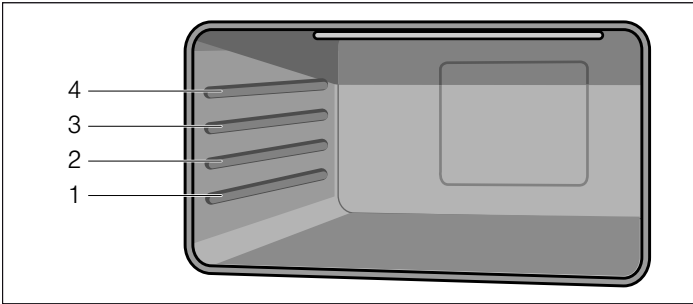
Funktionstaster

Vælg funktion ved at trykke på den tilhørende funktionstast. Med tasterne + og - indstiller du varighed og klokkeslæt. De indstillede værdier kan De aflæse på displayet.

Symbol	Betydning	Anvendelse
🔔	Minutur	Indstille varighed
🕒	Sluttid for drift	Indstilling af tidspunkt for automatisk slukning
🕒	Driftstid	Indstilling af driftstid før automatisk slukning
-	Minus	Reducere varighed hhv. driftstid
+	Plus	Forøge varighed hhv. driftstid

Tilbehør

Tilbehøret kan placeres i 4 forskellige riller i ovnen. Skub det altid helt ind, så tilbehøret ikke berører ovndørens glasrude. Sørg altid for, at tilbehøret vender rigtigt, når det sættes i ovnen.



De kan trække tilbehøret to tredjedele ud, uden at det vipper. På den måde er det let at tage retterne ud.

Når tilbehøret bliver varmt, kan det ændre form. Når tilbehøret er afkølet, forsvinder deformationen igen og har ingen indflydelse på funktionen.

De kan købe supplerende tilbehør hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internettet.



Tilbehør	Beskrivelse
	Bage - og stegerist Til gryder og pander, kageforme, stege, grillet kød, dybfrostretter.
	Emaljeret bageplade Til kager med fugtigt fyld, bagværk, dybfrosne retter og store stege. Kan også anvendes som fedtopsamlings-beholder.

Inden den første ibrugtagning

Her findes alle oplysninger om, hvad der skal gøres, inden der kan tilberedes retter i ovnen for første gang. Læs først kapitlet *Sikkerhedsanvisninger*.

Fjern apparatets emballage, og bortskaf den på korrekt vis.

Indstille klokkeslæt

1. Tryk samtidig på funktionstasten  og .
2. Indstil det aktuelle klokkeslæt med funktionstasterne + og -. Efter nogle sekunder aktiveres klokkeslættet.

Opvarmning af ovnen

Rengøre ovnen inden ibrugtagning

1. Tag tilbehøret og ribberammerne ud af ovnen.
2. Fjern alle emballagerester, f.eks. små styroporstykker fra ovnrømmet.
3. Enkelte komponenter er beklædt med en folie til beskyttelse mod ridser. Fjern denne beskyttelsesfolie.
4. Rengør apparatet udvendigt med en blød, fugtig klud.
5. Rengør ovnrømmet med varmt opvaskevand.

Opvarme ovnen

Man kan fjerne lugten af ny ovn ved at opvarme den tomme, lukkede ovn.

1. Drej funktionsvælgeren hen på ovnfunktionen Over-/undervarme.
2. Drej temperaturvælgeren hen på den maksimale temperatur.
3. Sluk for ovnen efter 40 minutter.

Afsluttende rengøring af ovnen

1. Rengør ovnrømmet med varmt opvaskevand.
2. Monter ribberammerne.

Rense tilbehør

Før tilbehøret bruges første gang, skal det rengøres grundigt med varmt opvaskevand og en blød klud.

Sådan betjener De ovnen

De har mulighed for at foretage forskellige indstillinger af Deres ovn. De kan betjene ovnen via det elektroniske ur.

Ovnfunktion og temperatur

1. Indstil ovnfunktionen med funktionsvælgeren.
2. Indstil den ønskede temperatur eller det ønskede grilltrin med temperaturvælgeren.

Ovnen begynder at varme.

Slukke ovnen

Drej funktionsvælgeren til position nul.

Ændre indstillinger

De kan når som helst ændre temperatur eller grilltrin med den pågældende vælgerknop.

Sådan betjener De det elektroniske ur

De kan betjene det elektroniske ur med én hånd. Når De har trykket på den ønskede funktionstast, skal De indstille klokkeslæt eller varighed med tasterne + eller -. Den indstillede værdi gemmes.

De kan også ændre eller slette Deres indstillinger under brugen og på den måde afbryde processen.

Ændre indstillinger

1. Tryk på den pågældende funktionstast.
Det pågældende symbol lyser.
2. Rediger dine indstillinger med tasterne + og -.

Slette indstillinger

1. Tryk på den pågældende funktionstast.
Det pågældende symbol lyser.
2. Tryk på tasten -, indtil 0:00 vises på displayet.
3. Hvis den automatiske timerfunktion har været brugt: Sluk ovnen.

Indstille signaltone

De kan vælge mellem tre toner, når der ikke er noget program i gang.

Tryk på tasten - flere gange, indtil De har valgt den ønskede tone.



Tonen vælges.

Indstille elektronisk ur

Efter den elektriske tilslutning af apparatet eller efter en strømafbrydelse blinker der tre nuller i displayet.

Indstille klokkeslæt




Klokkeslættet kan kun indstilles, når der ikke er andre aktive funktioner.

1. Tryk samtidig på funktionstasten  og .
2. Indstil det aktuelle klokkeslæt med funktionstasterne + og -.

Indstille minutur

Minuturet er et ur, som tæller ned, og som efter udløb af den indstillede varighed udløser et akustisk signal. Minuturet påvirker ikke ovnens funktioner.

Indstille driftstid

1. Tryk på tasten .
2. Indstil driftstiden med funktionstasterne + eller -.
Symbolet  vises i displayet.
3. Tryk på tasten  for at vise den resterende driftstid i displayet.


Når tiden er gået, lyder der et akustisk signal.

Indstille den automatiske timer

Ovnen kan tændes og slukkes automatisk med elektronikuret.

Automatisk slukning

Indstille sluttid for drift

1. Drej funktionsvælgeren hen på den ønskede ovnfunktion.
2. Drej temperaturvælgeren hen på den ønskede temperatur.
Ovnen tændes.
3. Tryk på funktionstasten .
4. Indstil driftstiden med tasten + eller -.
Ovnen starter, og i displayet vises symbolet **A** og det aktuelle klokkeslæt.

Driftstiden er udløbet

Der lyder et signal, og i displayet blinker symbolet **A** med det aktuelle klokkeslæt.


Ovnen slukkes.

Tryk på tasten  og symbolet  for at afbryde signalet før tiden.


Tænde og slukke ovnen automatisk

Bagningen eller stegningen med den indstillede varighed startes på et senere tidspunkt, som på forhånd er valgt.

Indstille sluttid for drift

1. Drej funktionsvælgeren hen på den ønskede ovnfunktion.
2. Drej temperaturvælgeren hen på den ønskede temperatur.
Ovnen tændes.
3. Tryk på funktionstasten .
4. Indstil driftstiden med tasten + eller -.
Ovnen starter, og i displayet vises symbolet **A** og det aktuelle klokkeslæt.

Indstille sluttid for drift

1. Tryk på tasten .
- I displayet vises summen af det aktuelle klokkeslæt og driftstiden.
2. Tryk vedvarende på tasten , og korriger sluttiden for drift med tasten + eller -.
Ovnen slukkes, og starter senere automatisk. I displayet vises symbolet **A** og det aktuelle klokkeslæt.

Driftstiden er udløbet

Der lyder et signal, og i displayet blinker symbolet **A** med det aktuelle klokkeslæt.

Ovnen slukkes.

Tryk på tasten  og symbolet  for at afbryde signalet før tiden.

Pleje og rengøring

Med omhyggelig pleje og rengøring kan De bevare Deres ovn smuk og funktionsdygtig i lang tid. Her bliver beskrevet, hvordan ovnen plejes og rengøres rigtigt.

Anvisninger

- De små farveforskelle på ovnens front skyldes forskellige materialer som glas, kunststof eller metal.
- Skygger på glasruden, der virker som striber, er lysreflekser fra ovnlampen.
- Emalje indbrændes ved meget høje temperaturer. Derved kan der opstå små farveforskelle. Det er normalt og har ingen indflydelse på funktionen. Det er ikke muligt at emaljere kanter på tynde bageplader helt. De kan derfor være ru. Korrosionsbeskyttelsen bliver ikke forringet af dette.

⚠ Fare for elektrisk stød!

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrensere eller dampstråler.

⚠ Fare for forbrænding!

Apparatet bliver meget varmt. Rør aldrig ved de indvendige flader i ovnrummet eller ved varmelegemer, når de er varme. Lad altid apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.

Rengøringsmidler

Overhold følgende anvisninger, så de forskellige overflader ikke bliver beskadiget pga. forkerte rengøringsmidler.

Anvend

- ikke aggressive eller skurende rengøringsmidler
- ikke rengøringsmidler med højt indhold af alkohol
- ikke hårde skure- eller rengøringssvampe
- ikke højtryksrensere eller dampstråler.

Vask nye rengøringssvampe grundigt ud inden brug.

Område	Rengøringsmidler
Apparatets yderside	Varmt opvaskevand: Rengør med en rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud. Anvend aldrig rengøringsmidler til glas eller glasskraber.
Rustfrit stål	Varmt opvaskevand: Rengør med en rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud. Fjern pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvite med det samme. Der kan danne sig korrosion under sådanne pletter. Hos kundeservice eller i specialforretninger kan der købes særlige rengøringsmidler til rustfrit stål, som er beregnet til brug på varme overflader. Påfør plejemidlet i et ganske tyndt lag med en blød klud.
Aluminium og kunststof	Glasrengøringsmiddel: Rengør med en blød klud.

Område	Rengøringsmidler
Emaljeoverflader (glat overflade)	For at lette rengøringen kan ovnbelysningen tændes og eventuelt kan ovndøren tages af. Påfør et almindeligt opvaskemiddel eller eddikevand med en blød, fugtig klud eller med et vaskeskind. Tør efter med en blød klud. Opblød fastbrændte madrester med en fugtig klud og et opvaskemiddel. Ved kraftig tilsmudsning anbefaler vi, at der anvendes en ovnrens-gel. Et sådant middel kan påføres meget præcist. Lad ovnrummet tørre med åben dør efter rengøringen.
Selvrensede flader (ru overflade)	Følg anvisningerne i kapitlet: Selvrensede flader
Glasrude i ovndør	Glasrengøringsmiddel: Rengør med en blød klud. Brug aldrig en glasskraber.
Glasafdækning over ovnlampe	Varmt opvaskevand: Brug en rengøringsvamp til rengøringen.
Pakning Må ikke fjernes!	Varmt opvaskevand: Brug en rengøringsvamp til rengøringen. Der må ikke skures.
Ribberammer	Varmt opvaskevand: Læg i blød, og rengør med en opvaskesvamp eller -børste.
Tilbehør	Varmt opvaskevand: Læg i blød, og rengør med en opvaskesvamp eller -børste.

Katalytisk ovnrumsbeklædning

Katalytisk ovnrumsbeklædninger er belagt med selvrensede emalje.

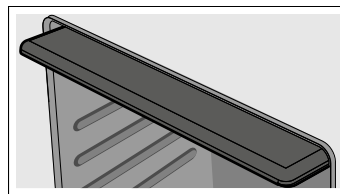
Når ovnen er i brug, rengør overfladerne sig selv. Større stænk forsvinder først, når ovnen har været i brug flere gange.

Selvrensede flader

Sidevæggene er forsynet med en katalytisk beklædning. Rengør aldrig disse overflader med ovnrens. En svag misfarvning af emaljen har ingen indflydelse på selvrensningen.

Tage plade i ovnloft ud

For at lette rengøringen kan pladen ovnens loft tages ud.



Afmontere/montere ovndør

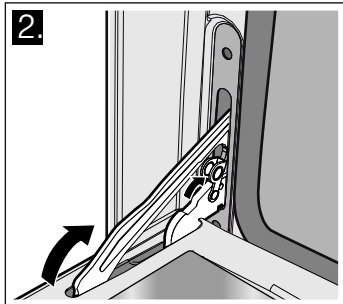
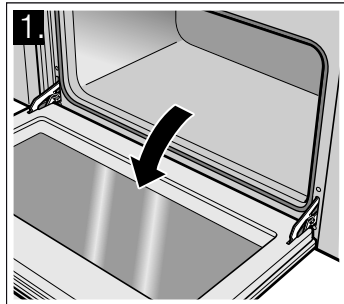
For at lette rengøringen kan ovndøren tages af.

Tage ovndøren af

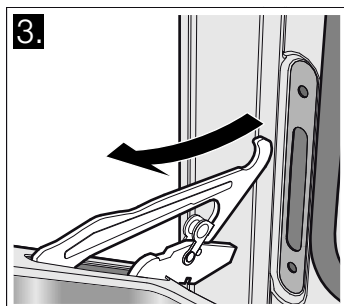
Fare for tilskadekomst!

Når hængslerne ikke er sikret, kan de smække i med stor kraft. Sørg for, at låsepalerne er vippet helt op, når ovndøren skal tages af.

1. Luk ovndøren helt op.
2. Vip de to låsepaler i venstre og højre side op. Sørg for, at ovndøren ikke lukker, når låsepalerne er vippet op. Hængslerne kan blive bøjet, og der kan opstå emaljeskader.

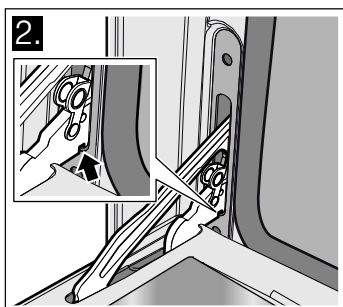
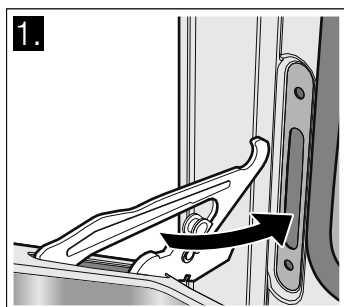


3. Stil ovndøren skråt. Tag fat i døren med begge hænder i venstre og højre side. Luk den lidt mere, og træk ud.



Sætte ovndøren på

1. Når ovndøren sættes på plads, er det vigtigt, at kærven nederst på hængslerne går i indgreb i slidsen.
2. Vip de to låsepaler i venstre og højre side ned igen, og luk ovndøren.



Fare for tilskadekomst!

Hvis ovndøren falder ud ved et uheld, eller hvis et hængsel smækker i, må de ikke tage fat i hængslet. Kontakt kundeservice.

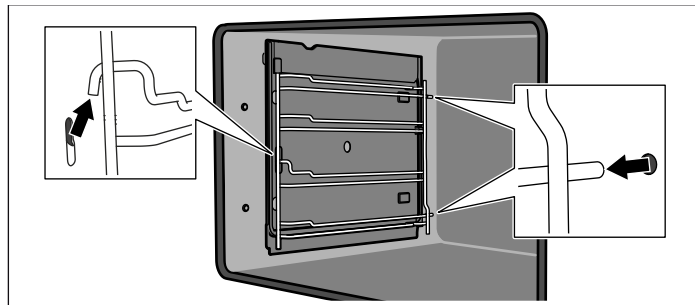
Rengøre ribberammer

For at lette rengøring kan ribberammerne tages ud.

Hver ribberamme er fastgjort til sidevæggen i ovnrummet på tre steder.

Tage ribberammer af

1. Løft den forreste krog ud af hullet.
2. Træk ribberammen fremad og ud af de bageste huller.



Rengøre ribberammer

Rengør ribberammerne med opvaskemiddel og en svamp eller en børste.

Sætte ribberammer på plads.

1. Stik ribberammen ind i hullerne i bagvæggen.
2. Hægt den forreste krog ind i hullet.

En fejl, hvad gør man?

Hvis der opstår en fejl, kan dette ofte skyldes en bagatel. Se derfor følgende anvisninger igennem, inden De kontakter kundeservice.

Fejl	Mulig årsag	Tips / afhjælpning
Apparatet fungerer ikke.	Sikring defekt.	Kontroller, om apparatets sikring i sikringskabet er i orden.
	Strømafbrydelse.	Kontroller, om lampen i køkkenet fungerer.
Det er ikke muligt at slukke ovnen.	Elektronikken er defekt.	Slå sikringen fra. Kontakt kundeservice.
Urdisplayet blinker.	Strømafbrydelse	Indstil klokkeslættet igen.
Ovnen varmer ikke.	Sikring defekt.	Kontrollér eller udskift sikringen.
	Funktionsvælgeren er ikke indstillet.	Indstil funktionsvælgeren.
Glasset i døren er gået i stykker.		Sluk for apparatet. Kontakt kundeservice.
Frugtsaft eller æggehvitepletter på emaljerede flader.	Kager med fugtigt fyld eller kødsaft.	Harmløs ændring af emaljen, kan ikke afhjælpes.

⚠ Fare for elektrisk stød!

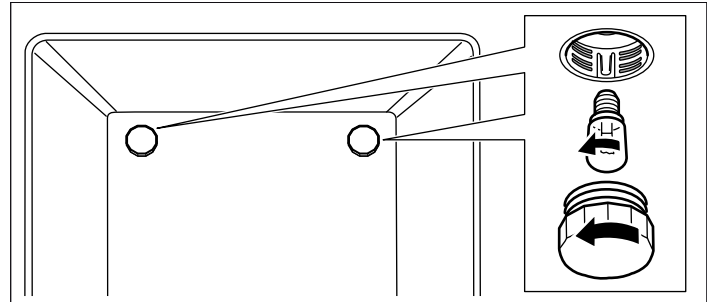
Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer.

Hvis Deres apparat ikke bliver repareret fagligt korrekt, kan det medføre alvorlig fare for Dem.

Skifte ovnlampen

Hvis ovnbelysningen ikke mere virker, skal pæren skiftes ud. Der kan fås temperaturbestandige pærer hos kundeservice eller forhandleren. Opgiv venligst E-nr. og FD-nr. for apparatet. Anvend ikke andre pærer.

1. Afbryd eller fjern sikringen, eller træk netstikket ud.
2. Luk ovndøren op.
3. Læg et viskestykke i det kolde ovnrum for at forhindre skader.
4. Skru glasafdækningen af den defekte ovnlampe i ovnrummet ved at dreje den mod venstre.



5. Skift pæren i ovnlampen ud med en ny af samme type.

Spænding: 240 V

Effekt: 25 W

Gevind: E14

Temperaturbestandighed: 300 °C

6. Skru afdækningen på ovnlampen igen.
7. Tag viskestykket ud, og slå sikringen til, eller stik netstikket ind igen.

Tryk på ovnbelysningens funktionstast, til den går i indgreb for at kontrollere, om ovnbelysningen fungerer.

Kundeservice

Hvis Deres apparat skal repareres, står vores kundeservice til Deres rådighed. Vi finder altid en passende løsning, også for at undgå unødige teknikerbesøg.

E-nummer og FD-nummer

Når De ringer, bedes de oplyse produktnummer (E-nr.) og produktionsnummer (FD-nr.), så vi kan give Dem en kvalificeret service. Typeskiltet med numrene findes til højre på siden af ovndøren. For at De ikke skal bruge lang tid på at lede, hvis behovet skulle opstå, kan De notere apparatets data og telefonnummeret til kundeservice her.

E-nr.	FD-nr.

Kundeservice ☎

Vær opmærksom på, at et besøg af en servicetekniker ikke er gratis, hvis der er tale om fejlbetjening, heller ikke i garantiperioden.

Kontaktdata for alle lande til nærmeste kundeservice finder De her eller i den vedlagte kundeserviceoversigt.

Reparationsordre og rådgivning ved fejl

A 0810 240 260

D 01801 22 33 55
(0,039 €/min. på fastnet,
mobilnet maks. 0,42 €/min.)

CH 0848 840 040

Stol på producentens kompetence. På den måde sikrer De, at reparationen udføres af uddannede serviceteknikere, som råder over originale reservedele til Deres apparat.

Tips om energibesparelse og miljøsyn

Her findes tips om, hvordan De kan spare på energien ved bagning og stegning, og om, hvordan apparatet bortskaffes korrekt.

Energibesparelse

- Forvarm kun ovnen, når dette er angivet i opskriften.
- Anvend mørke, sortlakerede eller emaljerede bageforme. De optager varmen særligt godt.
- Luk ovndøren op så sjældent som muligt under tilberedningen.
- Det er bedst at bage flere kager lige efter hinanden. Så er ovnen stadig varm. På den måde reduceres bagetiden for den næste kage. Der kan også sættes 2 firkantforme ind ved siden af hinanden.
- Ved længere tilberedningstider kan man slukke for ovnen 10 minutter, før tilberedningstiden er slut og derved udnytte restvarmen til færdigtilberedningen.

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

Akrylamid i levnedsmidler

Akrylamid opstår primært i korn- og kartoffelprodukter, som bliver tilberedt ved meget høje temperaturer. Det drejer sig f.eks. om kartoffelchips, pommes frites, toast, rundstykker, brød eller fint bagværk (kiks, honningkager, spekulatius).

Tips om tilberedning med lavt akrylamidindhold

Generelt	<ul style="list-style-type: none">■ Hold tilberedningstiden så kort som muligt.■ Retterne må ikke brunes alt for kraftigt, men skal være gyldenbrune.■ Ved stegning dannes der mindre akrylamid i store stykker.
Bagning	Med over-/undervarme maks. 200 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft maks.180 °C.
Småkager	Med over-/undervarme maks. 190 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft maks.170 °C. Æg eller æggeblomme formindsker dannelsen af akrylamid.
Pommes frites i ovn	Fordel dem jævnt og i ét lag på pladen. Bag mindst 400 g pr. plade, så de ikke bliver tørre.

Anvendelsestips

Her findes forskellige tips om fade og beholdere samt om tilberedningen.

Anvisninger

- Brug det leverede tilbehør. Der kan fås ekstra tilbehør i specialbutikker eller hos kundeservice.
Tag overflødig tilbehør, fade og beholdere ud af ovnrummet, inden ovnen tændes.
- Brug altid grydelapper, når varmt tilbehør eller fade tages ud af ovnen.

Bagetips

Sådan konstateres, om en formkage er gennembagt.	Stik en tynd træpind ned i det højeste sted på kagen ca. 10 minutter før udløbet af den bagetid, der er angivet i opskriften. Hvis der ikke klæber dej ved træpinden, er kagen færdig.
Kagen falder sammen.	Brug mindre væske næste gang, eller indstil ovntemperaturen 10 grader lavere. Overhold de angivne røretider i opskriften.
Kagen er hævet i midten og er lavere i kanten.	Undlad at smøre springformens kant. Efter bagningen løsnes kagen forsigtigt med en kniv.
Kagen er blevet for mørk foroven.	Placer den lavere i ovnen, vælg en lavere temperatur, og bag kagen lidt længere.
Kagen er for tør.	Stik små huller i den færdige kage med en tandstikker. Dryp derefter kagen med frugtsaft eller noget alkoholholdigt. Vælg næste gang en temperatur, der er 10 grader højere, og reducer bagetiderne.
Brødet eller kagen (f.eks. ostekage) ser fin ud, men er klæg indvendig (for fedtet, gennemtrukket med vandede lag).	Anvend lidt mindre væde næste gang, og bag kagen lidt længere ved lavere temperatur. Forbag bunden ved kager med fugtigt fyld. Drys bunden med mandler eller rasp, og læg derefter fyldet på. Overhold opskrifter og bagetider.
Bagværket er ikke blevet bagt jævnt.	Vælg en lidt lavere temperatur, så bliver bagværket bagt mere jævnt. Hvis bagepapiret stikker op over kanten, kan det forringe luftcirkulationen. Klip derfor altid bagepapiret til, så det passer til bagepladens størrelse.
Frugtkagen er for lys i bunden.	Sæt kagen en rille lavere næste gang.
Frugtsaften løber over.	Brug evt. den dybere universalbradepande næste gang.
Småt bagværk af gærdej klæber sammen under bagningen.	Der skal være ca. 2 cm fri plads omkring hver kage. Så er der tilstrækkelig plads til, at hvert stykke bagværk kan hæve og blive brunet hele vejen rundt.
Ved bagning af saftige kager opstår der kondensvand.	Der kan opstå vanddamp under bagningen. Den kommer ud over døren. Vanddampen kan samle sig på betjeningsfeltet eller på forsiden af køkkenelementerne ved siden af og dryppe af som kondensvand. Dette er fysisk betinget.

Bagning

Bageforme

- Anvend helst lyse bageforme og -plader.
- Stil altid bageforme midt på bagepladen eller risten.

Stegning og grilning

Fade og beholdere

Alle slags varmebestandige fade og gryder kan bruges. Placer altid fadet/gryden midt på risten. Den emaljerede bageplade er også velegnet til store stege.

Tips om stegning

- En lavere temperatur giver en jævnere bruning.
- Hæld 2 til 3 spiseskeer væske ved magert kød og 8 til 10 spiseskeer væske ved grydestege, alt efter størrelse.
- Prik små huller i skindet under vingerne på gæs og ænder, så fedtet kan løbe af.
- Fjerkræ bliver særligt brunt og sprødt, hvis man pensler med smør, saltvand eller appelsinsaft hen mod slutningen af stegetiden.
- Vend kødstykkerne efter halvdelen af tiden.
- Når stegen er færdig, skal den helst hvile i ca. 10 minutter i den slukkede ovn med lukket ovndør. På den måde bliver stegeskyen bedre fordelt.
- Ved stegning af større stykker kød kan der opstå mere damp end ellers og danne sig dug på ovndøren. Det er normalt og har ingen indflydelse på funktionen. Tør ovndøren og ruden af med en klud, hver gang ovnen har været brugt til stegning.
- Sæt den emaljerede bageplade ind under risten i rille 1 for at opsamle fedtet, når der steges på risten.

Tips om stegning

Hvordan man kan se, om stegen er gen-	Benyt et stegetermometer (fås i specialbutikker), eller prøv med en ske. Tryk på stegen nemstegt.
Stegen er for mørk, og sværen er visse steder blevet blanket.	Kontroller rillehøjde og temperatur.
Stegen ser fin ud, men skyen er blanket.	Vælg næste gang et mindre stegefad, og tilsæt mere væde.
Stegen ser fin ud, men skyen er for lys og vandet.	Vælg et større stegefad næste gang, og tilsæt mindre væde.

Grilltips

- Grillstykkerne skal så vidt muligt være lige tykke. De skal helst have en tykkelse på mindst 2 til 3 cm. På den måde bliver de jævnt brunet og forbliver saftige.
- Placer grillstykkerne midt på risten. Hæld lidt vand i den emaljerede bageplade, og sæt den ind i rillen under risten for at opsamle fedtet. Stil den aldrig på bunden af ovnrummet.
- Smør lidt olie på grillmaden, inden maden lægges på risten og sættes ind under grillen.
- Vend tyndere grillstykker efter halvdelen af grilltiden, og vend tykkere grillstykker flere gange under grilningen. Anvend en grilltang til dette, så der ikke stikkes huller i kødet. Derved bevares kødet mere saftigt.
- Mørkerødt kød, som f.eks. lamme- eller oksekød, bruner hurtigere end lyst svine- eller kalvekød.

الكيك يكتسب لوناً قاتماً جداً من أعلى.	ضعه على مستوى أكثر انخفاضاً في الفرن، واختر درجة حرارة أقل وأقل زمن الخبز قليلاً.
الكيك جاف جداً.	قم بعمل ثقوب صغيرة في الكيك بعد تجهيزه بواسطة خلة أسنان. ثم قم برش عصير فواكه أو أي مشروب على الكيك. في المرة القادمة اختر درجة حرارة أعلى بمقدار 10 درجات وقلل أزمانه الخبز.
الخبز أو الكيك (التشيز كيك مثلاً) يبدو جيداً من الخارج، ولكن من الداخل لا يزال رطباً (لزجاً، مشبعاً بالماء)	استخدم كمية أقل من السوائل في المرة القادمة، وقم بإطالة زمن الخبز بعض الشيء على درجة حرارة أقل. بالنسبة للكيك ذي الطبقة العلوية الرطبة، قم بتسوية قاعدة الكيك أولاً. قم برشه باللوز أو الخبز المدقوق ثم ضع الطبقة العلوية بأعلى. يرجى مراعاة الصفات وأزمانه الخبز.
المخبوزات محمرة بشكل غير متساوٍ.	اختر درجة حرارة أقل بعض الشيء فتتضج المخبوزات بشكل متساوٍ. ورق المخبوزات البارز يمكن أن يؤثر على تدوير الهواء. لذا قم دائماً بقطع ورق المخبوزات بما يتناسب مع لوح الخبز.
كيك الفواكه فاتح جداً من أسفل.	أخفض الكيك بمقدار مستوى واحد في المرة القادمة.
عصير الفواكه يفيض.	في المرة القادمة استخدام اللوح العميق متعدد الاستخدامات.
المخبوزات صغيرة الحجم المصنوعة من العجين المخمر تلتصق ببعضها عند خبزها.	يجب أن يكون هناك فاصل بمقدار 2 سم تقريباً بين كل قطعة والأخرى. وهذا يسمح بوجود حيز كاف لتمدد قطع المخبوزات بشكل جيد وتجانس لونها من جميع الجهات.
يتكون ماء متكثف عند إعداد أنواع الكيك الرطب.	قد ينتج بخار ماء عن الخبز. وهذا البخار يخرج من فوق الباب. وقد يتكثف هذا البخار ويكون قطرات ماء على لوحة التحكم أو على الأجزاء الأمامية للوحدات المجاورة. وهذا أمر طبيعي.

التحمير والشواء

الأواني

يمكنك استخدام أي أواني مقاومة للسخونة. ضع الأواني دائماً في منتصف شبكة الشواء. ويعد لوح الخبز المطلي بطبقة المينا (الإيناميل) مناسباً لقطع اللحم الكبيرة.

إرشادات بخصوص التحمير

- درجة الحرارة المنخفضة تعمل على تجانس اللون البني المخبوزات.
- أضف ملعقتين أو ثلاثة من السوائل إذا كان اللحم خالياً من الدهون، وأضف من 8 إلى 10 ملاعق مع الكباب حلة، حسب حجمها.
- مع البط أو الأوز، اثقب الجلد أسفل الأجنحة، وبذلك يمكن أن تسيل الدهون خارجها.

■ تكتسي لحوم الطيور بطبقة بنية مقرمشة إذا دهنتها بقليل من الزبدة أو محلول ملحي أو عصير برتقال قبيل انتهاء زمن الطهي.

■ اقلب قطع اللحم بعد انقضاء نصف زمن الطهي.

■ بعد أن ينضج لحم الروست، يجب تركه يهدأ لمدة 10 دقائق إضافية داخل الفرن وهو مغطى ومغلق. وبذلك يتوزع صوص اللحم بشكل أفضل.

■ عند طهي قطع كبيرة من اللحم قد يتكون بخار الماء بشكل كثيف على باب الفرن. وهو ظاهرة طبيعية ليس لها أي تأثير على الكفاءة الوظيفية. بعد الانتهاء من عملية الطهي، قم بتجفيف باب الفرن ونافذة الرؤية بقطعة قماش.

■ عند الطهي على شبكة الشواء، اضبط لوح الخبز المطلي بطبقة المينا (الإيناميل) على مستوى الارتفاع 1 لتجميع الدهون.

إرشادات بخصوص التحمير

كيف يمكنك التحقق من نضج قطع اللحم.

استخدم ترمومتر اللحوم (متوفر في المتاجر المتخصصة) أو قم بعمل «اختبار الملعقة». اضغط بالملعقة على قطعة اللحم. فإذا توغلت فيها، فهذا يعني أن اللحم قد نضج. إذا هبطت قطعة اللحم، فهذا يعني أنها لا زالت تحتاج لبعض الوقت.

تحقق من مستوى الارتفاع ودرجة الحرارة.

اكتسبت قطعة اللحم لوناً بنياً قاتماً للغاية واحترقت بعض المواضع من سطحها الخارجي.

في المرة القادمة، اختر إناءً أصغر للشواء وأضف المزيد من السوائل.

قطعة اللحم تبدو بحالة جيدة، ولكن الصوص محترق.

في المرة القادمة، اختر إناءً أكبر للشواء وأضف كمية أقل من السوائل.

قطعة اللحم تبدو بحالة جيدة، ولكن الصوص فاتح اللون للغاية ومخفف للغاية.

نصائح حول الطاقة والبيئة

تجد هنا نصائح حول كيفية توفير الطاقة أثناء إعداد المخبوزات والشواء وحول كيفية التخلص من جهازك بطريقة سليمة.

توفير الطاقة

- لا تقم بإحماء الفرن إلا إذا كان ذلك مذكوراً في الوصفة.
- استخدم صواني إعداد المخبوزات القائمة أو المطلية بطبقة سوداء أو طبقة المينا (الإيناميل). فهي تمتص الحرارة بصورة جيدة للغاية.
- لا تفتح باب الفرن أثناء الطهي أو إعداد المخبوزات أو الشواء إلا في أضيق الحدود.
- من الأفضل خبز العديد من الفطائر الواحدة بعد الأخرى. حيث يظل الفرن

محتفظاً بسخونته. وبذلك يقل الوقت اللازم لإعداد المخبوزات بالنسبة للفطيرة الثانية. كما يمكنك أيضاً وضع قالبين أحدهما بجوار الآخر.

- بالنسبة لأوقات الطهي الطويلة نسبياً يمكنك إطفاء الفرن لمدة 10 دقائق قبل نهاية وقت الطهي، واستخدام الحرارة المتبقية لإنهاء الطهي.

التخلص من الجهاز بشكل لا يضر بالبيئة

تخلص من مواد التغليف بطريقة لا تضر بالبيئة.

هذا الجهاز يستوفي المواصفة الأوروبية 2002/96/EC الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (WEEE – waste electrical and electronic equipment).
تحدد المواصفة الإطار العام الساري داخل دول الاتحاد الأوروبي EU لعملية استرداد الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها.



الأكريلاميد في المواد الغذائية

ينتج الأكريلاميد بشكل رئيسي في منتجات الحبوب والبطاطس المُعدة في درجات حرارة عالية، مثل رقائق البطاطس واليوم فري والخبز المحمص

ولفائف الخبز والخبز أو المخبوزات الناعمة (البسكويت، وخبز الزنجبيل، والبسكويت المتبل).

نصائح لتقليل الأكريلاميد إلى الحد الأدنى عند تحضير الطعام

نقاط عامة

- قلل أوقات الطهي إلى الحد الأدنى.
- قم بطهي الوجبات حتى يصبح لونها بني ذهبي وليس قاتماً للغاية.
- القطع الكبيرة من الطعام تحتوي على أكريلاميد أقل.

إعداد المخبوزات

- باستخدام وضع السخونة العلوية/السفلية بحد أقصى 200°م.
- باستخدام الهواء الساخن ثلاثي الأبعاد أو الهواء الساخن على درجة حرارة 180°م بحد أقصى.
- باستخدام وضع السخونة العلوية/السفلية بحد أقصى 190°م.
- باستخدام الهواء الساخن ثلاثي الأبعاد أو الهواء الساخن على درجة حرارة 170°م بحد أقصى.
- البيض أو صفار البيض يقلل من إنتاج مادة الأكريلاميد.

البسكويت

قم بتوزيع طبقة واحدة منها بالتساوي على لوح الخبز. قم بإعداد 400 جم على الأقل على كل لوح، وذلك حتى لا تجف بطاطس اليوم فري

بطاطس اليوم فري بالفرن

نصائح الاستخدام

تجد هنا مجموعة من النصائح حول أواني الطهي وطرق التحضير.

إرشادات

- استخدم الكماليات الموردة مع الجهاز. ويمكنك الحصول على الكماليات الإضافية ككماليات خاصة من المتاجر المتخصصة أو من مركز خدمة العملاء.
- قبل استخدام الفرن، أخرج الكماليات غير الضرورية والأواني من حيز الطهي.
- استخدم دائماً قطعة قماش للأواني عند إخراج الكماليات أو الأواني الساخنة من حيز الطهي.

إرشادات بخصوص الخبز

قبل حوالي 10 دقائق من نهاية وقت الخبز المحدد في الوصفة اغرس عصا خشبية في الكيك من أعلى نقطة. إذا لم يلتصق العجين بالعصا، تكون الكيك قد نضجت.

كيف تتحقق من نضج الكيك الإسفنجي.

استخدم كمية أقل من السوائل في المرة القادمة أو اضبط الفرن على درجة حرارة أقل بمقدار 10 درجات. تراعى أوقات الخفق المحددة في الوصفة.

الكيك يهبط.

لا تقم بدهن جوانب صينية الكيك القابلة لفصل الجوانب بالزبدة. بعد الخبز، افصل الكيك بحرص باستخدام سكين.

الكيك مرتفع من المنتصف ولكنه منخفض عند الحواف.

ما العمل عند حدوث خلل؟

في حالة ظهور خلل، يعود ذلك في أغلب الأحيان إلى أشياء بسيطة. قبل أن تتصل بمركز خدمة العملاء يرجى اتباع الإرشادات التالية.

الخلل	السبب المحتمل	إرشادات/ حلول
الجهاز لا يعمل.	المصهر تالف.	افحص صندوق المصاهر وتأكد أن مصهر الموقد على ما يرام.
لا يمكن إيقاف الفرن.	انقطاع التيار الكهربائي.	تأكد من عمل مصابيح المطبخ.
يومض بيان الساعة.	عطل بالوحدة الإلكترونية.	قم بإيقاف المصهر. اتصل بمركز خدمة العملاء.
لا يقوم الفرن بالتسخين.	انقطاع التيار الكهربائي.	اضبط الوقت من جديد.
انكسر زجاج الباب.	المصهر تالف.	افحص المصهر أو قم بتغييره. لم يتم ضبط مفتاح اضبط مفتاح اختيار الوظيفة. اختيار الوظيفة.
وجود عصير فواكه أو بقع زلال البيض على الأسطح المطلية بالمينا (الإيناميل).	كبيك رطب أو صوص لحم.	قم بإيقاف الجهاز. اتصل بمركز خدمة العملاء. تغيير غير ضار بطلاء المينا (الإيناميل)، لا يمكن التغلب عليه.

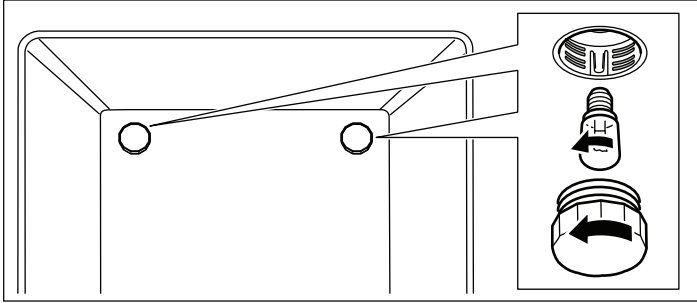
⚠️ خطر الصعق الكهربائي!

تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنياً على أخطار. لا يجوز تنفيذ أعمال الإصلاح إلا من قبل فني خدمة عملاء مدرب من قبلنا. إذا تم إصلاح جهازك بشكل غير سليم، فقد يتسبب ذلك في تعريضك لأخطار جسيمة.

تغيير لمبة الفرن

يجب تغيير لمبة الفرن في حالة تلفها. يمكنك الحصول على اللمبات البديلة التي تتحمل سخونة من مركز خدمة العملاء أو من المتاجر المتخصصة. ويرجى ذكر رقم E ورقم FD لجهازك. لا تستخدم لمبات من أنواع أخرى.

1. افصل المصهر أو اخلعه أو انزع القابس الكهربائي.
2. افتح باب الجهاز.
3. ضع قطعة قماش لتنظيف الأواني في حيز الطهي وهو بارد لتجنب الأضرار.
4. قم بفك الغطاء الزجاجي لللمبة المعطوبة في داخل حيز الطهي من خلال لفه لليسار.



5. استبدل لمبة الفرن بلمبة من نفس النوع.

الجهد الكهربائي: 240 فلت،

القدرة: 25 واط،

القلاووظ: E14،

مقاومة الحرارة: 300°م

6. أعد تركيب الغطاء الزجاجي لللمبة الفرن من خلال لفه.

7. أخرج فوطة تنظيف الأواني مرة أخرى وأعد توصيل المصهر أو قم بتركيب القابس الكهربائي.

اضغط الزر الوظيفي لإضاءة الفرن إلى أن يثبت للتحقق من عمل إضاءة الفرن.

خدمة العملاء

إذا احتاج موقدك للإصلاح، فمركزنا لخدمة العملاء هو وجهتك المناسبة. نحن نبحث دائماً عن الحل المناسب لنجنبك أية زيارات غير ضرورية من فني الخدمة.

يراعى أن زيارة فني الخدمة ليست بالمجان في حالة الاستعمال الخاطئ حتى أثناء فترة الضمان.

تجد هنا أو في الدليل المرفق لمراكز خدمة العملاء بيانات الاتصال بأقرب مركز لخدمة العملاء في جميع البلدان.

طلب الإصلاح والمشورة في حالة الاختلالات

A 0810 240 260

D 01801 22 33 55

(0,039 يورو/دقيقة من الهاتف الثابت، الهاتف الجوال بحد

أقصى 0,42 يورو/دقيقة)

سويسرا 0848 840 040

ثق في خبرة الجهة الصانعة. وتأكد أن الإصلاح سوف يتم بمعرفة فني خدمة مدربين يستخدمون قطع الغيار الأصلية لجهازك المنزلي.

رقم E ورقم FD

عند الاتصال بمركز الخدمة يرجى تقديم رقم المنتج (E Nr.) ورقم الصنع (FD Nr.) حتى نستطيع أن نقدم لك المشورة الصحيحة. وتوجد لوحة الصنع المدون بها الأرقام بباب الفرن على اليمين. يمكنك هنا تدوين بيانات جهازك ورقم هاتف خدمة العملاء، وذلك لكي لا تضطر للبحث لوقت طويل عند الاحتياج إلى هذه البيانات.

رقم FD

رقم E

خدمة العملاء ☎️

البطانة الحفازة لحيز الطهي

البطانات الحفازة لحيز الطهي مغطاة بطبقة ذاتية التنظيف من المينا (الإيناميل).

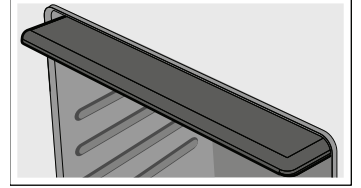
فأثناء تشغيل الفرن، يتم تنظيف الأسطح تنظيفاً ذاتياً، ويراعى أن قطرات الرذاذ الكبيرة نسبياً لا تختفي إلا بعد تشغيل الفرن عدة مرات.

الأسطح ذاتية التنظيف

الجدران الجانبية مطلية ببطانة حفازة ذاتية التنظيف. لا تقم أبداً بتنظيف هذه الأسطح بمنظف أفران. وللعلم فإن ظهور تغير بسيط على طبقة المينا (الإيناميل) لا يؤثر على خاصية التنظيف الذاتي.

إخراج لوحة التغطية

يمكنك إخراج لوحة التغطية للتنظيف بشكل أفضل.



فك وتركيب باب الجهاز

يمكنك فك باب الجهاز للتنظيف بشكل أفضل.

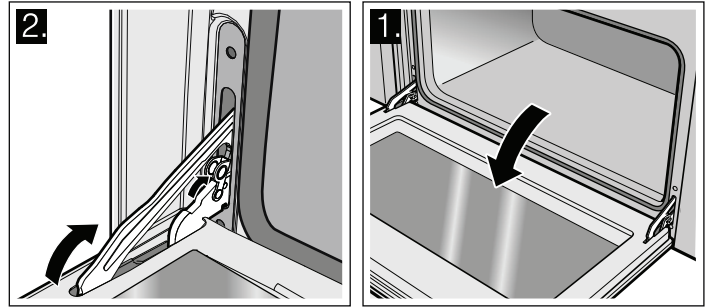
فك باب الجهاز

⚠ خطر الإصابة!

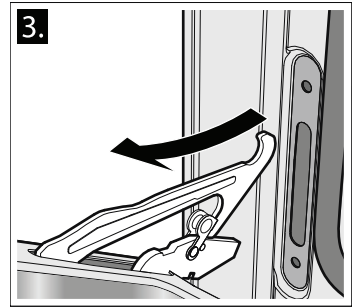
إذا لم يتم تأمين المفصلات، فإنها قد ترتد بقوة كبيرة. تأكد من طي أذرع الغلق لأعلى تماماً أثناء فك باب الفرن.

1. افتح باب الفرن تماماً.

2. اطو ذراعي تأمين القفل لأعلى من اليسار واليمين. يراعى عدم غلق باب الفرن عندما تكون أذرع الغلق مطوية لأعلى. حيث يمكن أن تنثنى أذرع الغلق وتسبب أضراراً بطبقة المينا (الإيناميل).



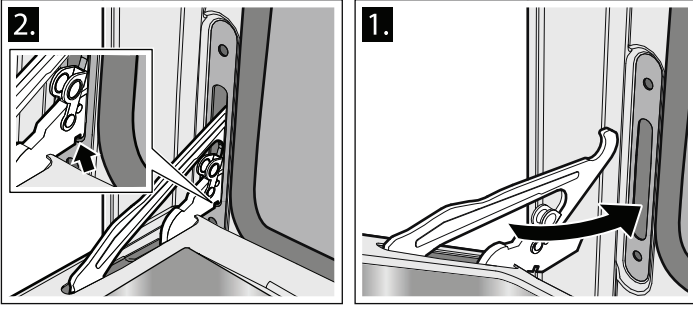
3. اضبط باب الفرن في وضع مائل. أمسك الباب من الجانبين الأيسر والأيمن بكلتا يديك. أغلق الباب قليلاً ثم اسحبه للخارج.



تركيب باب الجهاز

1. يراعى عند تركيب باب الفرن أن يتم تثبيت الحز بأسفل على المفصلات في الفتحة.

2. أعد تركيب ذراعي التأمين جهة اليسار واليمين لأسفل وأغلق باب الفرن.



⚠ خطر الإصابة!

في حالة سقوط الباب خارج الفرن دون قصد أو في حالة انغلاق مفصلة بشكل ارتدادي، فلا تدخل يدك في المفصلة. اتصل بمركز خدمة العملاء.

تنظيف شبكات التعليق

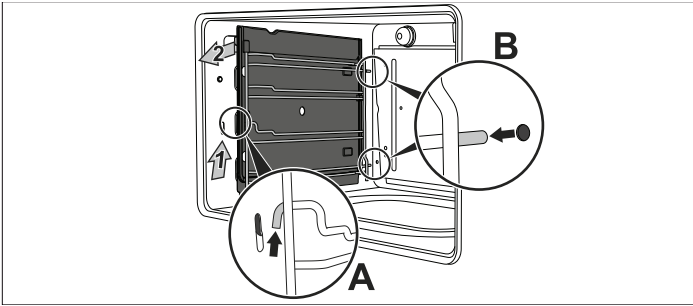
يمكنك فك شبكات التعليق للتنظيف بشكل أفضل.

كل شبكة من شبكات التعليق مثبتة على ثلاث نقاط على الجدارين الجانبيين داخل حيز الطهي.

فك شبكات التعليق

1. ارفع الخطاف الأمامي A من التجويف.

2. اسحب شبكات التعليق للأمام من التجاويف الخلفية B.



تنظيف شبكات التعليق

قم بتنظيف شبكات التعليق باستخدام منظف وإسفنجة أو فرشاة.

تركيب شبكات التعليق

1. أدخل شبكات التعليق في تجاويف الجدار الخلفي.

2. قم بتركيب الخطاف الأمامي في التجويف.

التشغيل والإيقاف الأوتوماتيكي

تبدأ عملية الخبز أو التحمير بناء على الفترة الزمنية التي تضبطها في وقت لاحق تختاره بنفسك.

ضبط طول فترة التشغيل

1. أدر مفتاح اختيار الوظيفة على طريقة التشغيل المرغوبة.

2. أدر مفتاح اختيار درجة الحرارة على درجة الحرارة المرغوبة. يتم تشغيل الفرن.

3. اضغط على الزر الوظيفي (⏻).

4. باستخدام الأزرار + و - يمكنك ضبط الفترة الزمنية للتشغيل.

يبدأ تشغيل الفرن ويظهر في شاشة البيان الرمز A والوقت الحالي.

ضبط نهاية وقت التشغيل

1. اضغط على الزر (⏻).

يظهر في شاشة البيان محصلة الوقت الحالي والفترة الزمنية للتشغيل.

2. احتفظ بالزر (⏻) مصغوطا وقم بتغيير نهاية فترة التشغيل باستخدام الأزرار + و -.

يتم إيقاف الفرن ويبدأ تشغيله أوتوماتيكيا في وقت لاحق. ويظهر في شاشة البيان الرمز A والوقت الحالي.

انتهاء الفترة الزمنية للتشغيل

تصدر إشارة صوتية ويومض في شاشة البيان الرمز A مع الوقت الحالي. يتم إيقاف الفرن.

اضغط على الأزرار (⏻) و (⏻) لإنهاء الإشارة الصوتية بشكل مبكر.

العناية والتنظيف

العناية الجيدة بالفرن وتنظيفه باهتمام تحافظ على جماله وكفاءته الوظيفية لفترة طويلة. ونوضح لك فيما يلي كيفية العناية بالفرن وتنظيفه بطريقة صحيحة.

إرشادات

■ الفروق الطفيفة في ألوان واجهة الفرن ترجع لاستخدام خامات مختلفة مثل الزجاج والبلاستيك والمعدن.

■ الظلال الموجودة على لوح الباب والتي تبدو كالخطوط ترجع إلى انعكاسات ناتجة عن إضاءة الفرن.

■ يتم تجفيف طبقة المينا (الإيناميل) على درجات حرارة عالية للغاية. وقد يتسبب ذلك في اختلافات لونية طفيفة، وهذا أمر طبيعي ولا يؤثر على عملها. حواف الألواح الرفيعة لا يمكن طلاؤها بطبقة المينا (الإيناميل) بشكل كامل. ونتيجة لذلك، فقد تكون هذه الحواف خشنة. ولا يؤثر ذلك على خصائص الحماية من التآكل.

⚠ خطر الصعق الكهربائي!

الرطوبة التي تتوغل في الجهاز قد تتسبب في الصعق الكهربائي. لا تستخدم أية أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف البخار.

⚠ خطر الإصابة بحروق!

قد يصبح الجهاز ساخنا للغاية. لا تلمس أبدا الأسطح الداخلية لحيز الطهي أو عناصر التسخين وهي ساخنة. احرص دائما على ترك الجهاز يبرد. وأبعد الأطفال لمسافة كافية.

المنظفات

حتى لا تتضرر الأسطح المختلفة بفعل استخدام منظفات غير مناسبة، تراعى التعليمات التالية.

لا تستخدم

■ أية منظفات خشنة أو خادشة

■ أية منظفات قوية تحتوي على الكحول

■ أية ليفات أو إسفنجات خشنة

■ أية أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو البخار.

اغسل الفوط الإسفنجية الجديدة جيدا قبل استخدامها.

المنظفات	النطاق
محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بقطعة قماش للتنظيف، ثم قم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام قطعة قماش ناعمة. قم بإزالة البقع الجيرية والدهنية وبقع النشا وبياض البيض على الفور. فقد يتكوّن الصدأ تحت هذه البقع. تتوافر لدى مركز خدمة العملاء أو المتاجر المتخصصة منظفات خاصة للإستانليس ستيل تناسب الأسطح الساخنة. ضع طبقة رقيقة من مادة العناية بواسطة قطعة قماش ناعمة.	الاستانليس ستيل
منظفات الزجاج: قم بتنظيفها بقطعة قماش ناعمة.	الألومنيوم والبلاستيك
لتسهيل التنظيف يمكنك تشغيل إضاءة حيز الطهي وفك باب الجهاز عند اللزوم. ضع مواد التنظيف أو محاليل الخل المتداولة في الأسواق على الجهاز باستخدام جلدة زجاج أو قطعة قماش ناعمة ورطبة، ثم استخدم فوطة ناعمة للتجفيف. قم بترطيب بقايا الأطعمة المحترقة بفوطة رطبة وبعض من مادة التنظيف. في حالة الاتساخ الشديد نوصي باستخدام منظف أفران جل. ويمكن وضعه بشكل مباشر. وبعد التنظيف اترك حيز الطهي مفتوحا ليجف.	الأسطح المطلية بطبقة مينا (إيناميل) (السطح الأملس)
تراعى الإرشادات المذكورة في فصل: الأسطح ذاتية التنظيف	الأسطح ذاتية التنظيف (الأسطح الخشنة)
منظفات الزجاج: قم بتنظيفه بقطعة قماش ناعمة. لا تستخدم كاشطة زجاج.	زجاج الباب
محلول صابوني ساخن: قم بتنظيفه بقطعة قماش ناعمة للأواني.	الغطاء الزجاجي للمبة الفرن
محلول صابوني ساخن: قم بتنظيفه بقطعة قماش ناعمة للأواني. لا تقم بحكه.	إطار الإحكام لا تقم بفكه!
محلول صابوني ساخن: انقعها ثم قم بتنظيفها بقطعة قماش للأواني أو فرشاة.	الهياكل
محلول صابوني ساخن: انقعها ثم قم بتنظيفها بقطعة قماش للأواني أو فرشاة.	الكمايات

المنظفات	النطاق
محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بقطعة قماش للتنظيف، ثم قم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام قطعة قماش ناعمة. لا تستخدم منظف زجاج أو كاشطة زجاج.	الجهاز من الخارج

تسخين الفرن

للتخلص من الروائح غير المستحبة للأشياء الجديدة، قم بتسخين الفرن وهو مغلق وفارغ.

1. أدر مفتاح اختيار الوظيفة على طريقة تشغيل التسخين العلوي/السفلي.
2. أدر مفتاح اختيار درجة الحرارة على درجة الحرارة القصوى.
3. قم بإيقاف الفرن بعد 40 دقيقة.

التنظيف اللاحق للفرن

1. قم بتنظيف حيز الطهي بمحلول صابوني ساخن.
2. قم بتركيب شبكات التعليق.

تنظيف الكماليات

قبل استخدام الكماليات قم بتنظيفها جيداً بمحلول صابوني دافئ وفوطة مطبخ.

طريقة استعمال الفرن

يمكنك إجراء أوضاع ضبط مختلفة للفرن. يمكنك التحكم في الفرن عن طريق الساعة الإلكترونية.

نوع التسخين ودرجة الحرارة

1. اضبط نوع التسخين باستخدام مفتاح اختيار الوظيفة.
 2. اضبط درجة الحرارة أو درجة الشواية عن طريق مفتاح اختيار درجة الحرارة.
- فيبدأ الفرن بالتسخين.

إيقاف الفرن

أدر مفتاح اختيار الوظيفة على وضع الصفر.

تغيير أوضاع الضبط

يمكنك تغيير نوع التسخين ودرجة الحرارة أو درجة الشواية في أي وقت عن طريق مفتاح الاختيار المعني.

طريقة استعمال الساعة الإلكترونية

يمكنك استعمال الساعة الإلكترونية يدوياً. بعد الضغط على الزر الوظيفي المعني، اضبط الوقت أو المدة الزمنية باستخدام الأزرار + و - . فيتم اعتماد القيم التي تضبطها.

يمكنك أيضاً تغيير أوضاع الضبط التي تجريها أو حذفها أو إلغاء العملية أثناء التشغيل.

تغيير أوضاع الضبط

1. اضغط على الزر الوظيفي المعني. فيضيء الرمز المعني.
2. قم بتغيير أوضاع الضبط التي أجريتها باستخدام الأزرار + و - .

محو أوضاع الضبط

1. اضغط على الزر الوظيفي المعني. فيضيء الرمز المعني.
2. اضغط على الزر -، إلى أن يظهر 0:00 في شاشة البيان.
3. إذا كانت آلية التشغيل الزمنية مشغلة: قم بإيقاف الفرن.

ضبط الإشارة الصوتية

يمكنك الاختيار من بين ثلاثة نغمات إذا لم يكن هناك برنامج مشغل في حينه. كرر الضغط على الزر -، حتى الوصول إلى النغمة المطلوبة. فيتم اعتماد النغمة.

ضبط الساعة الإلكترونية

بعد توصيل الجهاز بالكهرباء أو بعد انقطاع التيار الكهربائي يظهر في الشاشة ثلاثة أصفار.

ضبط الوقت

يُشترط لضبط الوقت ألا تكون هناك وظيفة أخرى مشغلة.

1. اضغط على الزر الوظيفي (⏸) و (⏹) في وقت واحد.
2. ويمكنك باستخدام الأزرار الوظيفية + و - ضبط الوقت الحالي.

ضبط ميقاتي الطهي

ميقاتي الطهي عبارة عن ميقاتي يعمل بالعد التنازلي ويقوم بإطلاق إشارة صوتية بعد انقضاء الفترة الزمنية المضبوطة. ولا يكون لميقاتي الطهي أي تأثير على عمل الفرن.

ضبط المدة الزمنية

1. اضغط على الزر (⏸).
2. باستخدام الأزرار الوظيفية + و - يمكنك ضبط الفترة الزمنية. يظهر الرمز (⏸) في وحدة العرض.
3. لعرض الوقت المتبقي في وحدة العرض، اضغط على الزر (⏸). بعد انقضاء الوقت تصدر إشارة صوتية.

ضبط آلية التشغيل الزمنية

يمكنك عن طريق الساعة الإلكترونية تشغيل وإيقاف الفرن أوتوماتيكياً.

الإيقاف الأوتوماتيكي

ضبط طول فترة التشغيل

1. أدر مفتاح اختيار الوظيفة على طريقة التشغيل المرغوبة.
2. أدر مفتاح اختيار درجة الحرارة على درجة الحرارة المرغوبة. يتم تشغيل الفرن.
3. اضغط على الزر الوظيفي (⏸).
4. باستخدام الأزرار + و - يمكنك ضبط الفترة الزمنية للتشغيل. يبدأ تشغيل الفرن ويظهر في شاشة البيان الرمز A والوقت الحالي.

انتهاء الفترة الزمنية للتشغيل

تصدر إشارة صوتية ويومض في شاشة البيان الرمز A مع الوقت الحالي. يتم إيقاف الفرن. اضغط على الأزرار (⏸) و (⏹) لإنهاء الإشارة الصوتية بشكل مبكر.

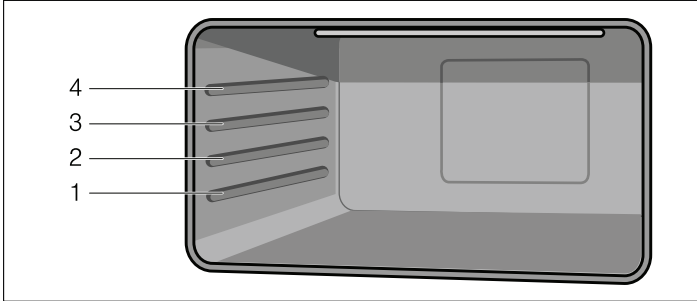
مفتاح اختيار درجة الحرارة

يمكن عن طريق مفتاح اختيار درجة الحرارة ضبط درجة الحرارة أو درجة الشواية.

الرمز	المعنى	الاستخدام
-	ناقص	تقليل المدة أو الوقت
+	زائد	زيادة المدة أو الوقت

الكماليات

يمكن إدخال الكماليات في حيز الطهي على 4 مستويات ارتفاع مختلفة. احرص دائماً على إدخال الكماليات حتى النهاية حتى لا تلامس زجاج الباب. ويراعى دائماً إدخال الكماليات في حيز الطهي بشكل صحيح.



يمكنك سحب الكماليات للخارج بمقدار الثلثين دون أن تنقلب. وبذلك يتاح لك إخراج الأطعمة بسهولة.

قد يحدث تشوه للكماليات عندما تسخن. وبمجرد أن تبرد مرة أخرى، يختفي هذا التشوه بدون ترك أي تأثير على وظيفتها.

يمكنك لاحقاً شراء الكماليات من مركز خدمة العملاء أو من المتاجر المتخصصة أو عبر الإنترنت.

الشرح	الكماليات
شبكة الخبز والشواء للأواني وصواني الكيك وقطع اللحم والأطعمة المشوية والوجبات المجمدة.	
لوح الخبز المطلي بطبقة المينا (الإيناميل) للفظائر والمخبوزات والوجبات المجمدة وقطع اللحم الكبيرة الرطبة. يمكن استخدامه أيضاً كوعاء لتجميع الدهون المتساقطة أسفل الشواية أو السيخ الدوار.	

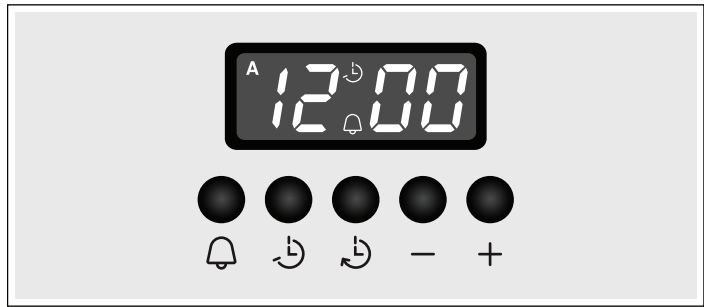
الوضع

المعنى	الوضع
لا يقوم الفرن بالتسخين.	وضع الصفر
درجة الحرارة في حيز الطهي بالدرجة المثوية °م.	250-50 نطاق درجة الحرارة
تحديد درجة الشواية.	درجة الشواية

عندما يقوم الفرن بالتسخين تضيء لمبة البيان. وتنطفئ خلال فترات التوقف عن التسخين.

الساعة الإلكترونية

يمكنك التحكم في الفرن عن طريق الساعة الإلكترونية. يمكنك مثلاً بشكل مسبق اختيار الوقت الذي يتم فيه تشغيل الفرن أو الذي تقوم فيه آلية التشغيل الزمنية بإنهاء عملية الخبز أو الطهي. يمكن أيضاً استخدام الساعة الإلكترونية كمقياسي للطهي.



الأزرار الوظيفية

اختر الوظيفة من خلال الضغط على الزر الوظيفي المعني. وباستخدام الأزرار + و - يمكنك ضبط الفترة الزمنية أو الوقت. ويمكنك قراءة القيم التي تضبطها في شاشة البيان.

الرمز	المعنى	الاستخدام
	مقياسي الطهي	ضبط المدة الزمنية
	نهاية وقت التشغيل	ضبط وقت الإيقاف الأوتوماتيكي
	طول فترة التشغيل	ضبط زمن الإيقاف الأوتوماتيكي

قبل الاستخدام لأول مرة

ستتعرف من خلال هذا الجزء على ما يجب القيام به قبل استخدام جهازك في إعداد الطعام للمرة الأولى. اقرأ أولاً موضوع *إرشادات الأمان*. قم بإزالة مواد التغليف عن الجهاز وتخلص منها بطريقة سليمة.

ضبط الوقت

1. اضغط على الزر الوظيفي و في وقت واحد.
2. ويمكنك باستخدام الأزرار الوظيفية + و - ضبط الوقت الحالي. وبعد بضع ثوان يتم اعتماد الوقت.

تسخين الفرن

التنظيف المسبق للفرن

1. أخرج الكماليات وشبكات التعليق من حيز الطهي.
2. قم بإزالة بقايا مواد التغليف، مثل جزيئات البوليستيرين، من حيز الطهي تماماً.
3. بعض الأجزاء مغطاة برقاقة حماية من الخدش. قم بإزالة هذه الرقاقة الواقية من الخدوش.
4. قم بتنظيف الجهاز من الخارج بمنديل ناعم رطب.
5. قم بتنظيف حيز الطهي بمحلول صابوني ساخن.

أسباب الأضرار

احترس!

- يتقاطر من لوح الخبيز يترك بقعاً يتعذر إزالتها. استخدم اللوح متعدد الاستخدامات قدر المستطاع، فهو أكثر عمقاً.
- تبريد الجهاز والباب مفتوح: احرص دائماً على غلق باب الفرن عند ترك حيز الطهي يبرد. ويراعى أن باب الجهاز إذا كان مفتوحاً ولو بمقدار بسيط فقط، فإن اللوحات الأمامية للوحدات المجاورة يمكن أن تتضرر بمرور الوقت.
- الاتساخ الشديد لإطار إحكام الباب: في حالة الاتساخ الشديد لإطار إحكام الباب يصبح إغلاق باب الجهاز بشكل صحيح غير ممكن أثناء التشغيل. وقد تلحق أضرار بواجهات وحدات الأثاث المجاورة. لذلك يجب المحافظة دائماً على نظافة إطار إحكام الباب.
- استخدام باب الجهاز كسطح تحميل أو للاستناد عليه: لا تضع أو تسند أو تُعلّق أية أشياء على باب الجهاز. ولا تضع أية أواني أو كماليات على باب الجهاز.
- إدخال الكماليات: حسب طراز الجهاز قد تتسبب الكماليات في خدش زجاج الباب عند غلق باب الجهاز. فاحرص دائماً على إدخال الكماليات في حيز الطهي حتى النهاية.
- نقل الجهاز: لا تحمل الجهاز أو تمسكه من مقبض الباب. فمقبض الباب لا يستطيع أن يتحمل وزن الجهاز، وقد ينكسر نتيجة لذلك.

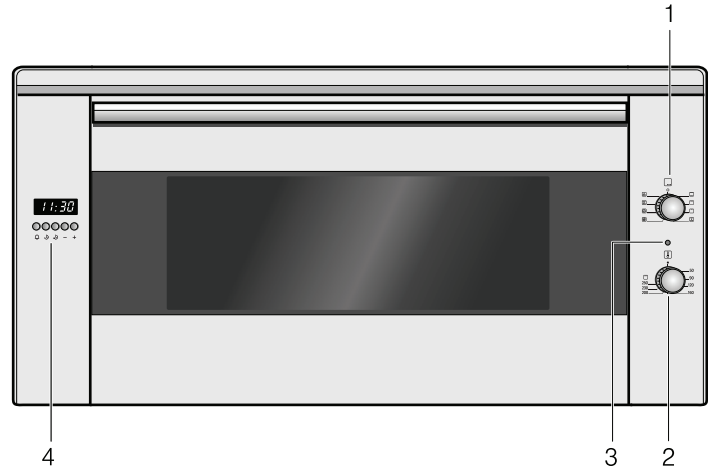
- الكماليات أو رقائق الألومنيوم أو ورق المخبوزات أو الأواني على أرضية حيز الطهي: لا تضع أية كماليات على أرضية حيز الطهي. لا تقم بتغطية أرضية حيز الطهي بأي نوع من رقائق الألومنيوم أو ورق المخبوزات. لا تضع أية أواني على أرضية حيز الطهي في حالة ضبط درجة حرارة أعلى من 50°م. حيث إن ذلك يؤدي إلى تراكم السخونة. كما أن أزمة الخبيز والتحميص لن تكون صحيحة، وسوف يتسبب ذلك في إلحاق الضرر بطبقة المينا (الإيناميل).
- الماء في حيز الطهي الساخن: لا تقم أبداً بصب الماء في حيز الطهي الساخن. حيث إن ذلك يؤدي إلى توليد بخار ماء. كما أن تغيير درجة الحرارة قد يلحق الضرر بطبقة المينا (الإيناميل).
- الأطعمة الرطبة: لا تحتفظ بأطعمة رطبة في حيز الطهي وهو مغلق لفترات طويلة. فسوف يتسبب ذلك في إلحاق الضرر بطبقة المينا (الإيناميل).
- عصير الفاكهة: عند إعداد الفطائر التي تحتوي على عصارة فاكهة بكمية كبيرة، لا تقم بملء لوح الخبيز بشكل زائد عن الحد. فعصير الفاكهة الذي

جهازك الجديد

تتعرف هنا على جهازك الجديد. كما تجد هنا المزيد من المعلومات حول لوحة الاستعمال والفرن وأنواع التسخين والكماليات.

مفتاح اختيار الوظيفة

يمكنك ضبط نوع التسخين باستخدام مفتاح اختيار الوظيفة.



الشرح

1	مفتاح اختيار الوظيفة
2	مفتاح اختيار درجة الحرارة
3	لمبة البيان
4	شاشة البيان وأزرار الاستعمال

الوضع	الاستخدام
○ وضع الصفر	الفرن متوقف.
□ السخونة العلوية / السفلية	للكيك السادة والمحمشو وقطع اللحم الخالية من الدهون. وتنبعث السخونة من أعلى ومن أسفل في وقت واحد.
☑ الشواية، سطح كبير	شواء قطع الاستيك والسجق (النقانق) وخبز التوست وقطع السمك الصغيرة. ويصبح السطح ساخناً أسفل جسم تسخين الشواية بالكامل.
☑ الشواية، سطح صغير	شواء كميات الاستيك الصغيرة والسجق (النقانق) وخبز التوست وقطع السمك الصغيرة. ويصبح الجزء الأوسط من جسم تسخين الشواية ساخناً.
☑ الشواء بتدوير الهواء	شواء الأسماك والطيور والأسماك الكاملة. ويتم تشغيل وإيقاف جسم تسخين الشواية والمروحة بالتبادل. وتقوم المروحة بتقليب الهواء الساخن حول الطعام.
⊗ مستوى البيتا	التحضير السريع للأطعمة المجمدة دون تسخين مسبق، مثل البيتا أو اليوم فري أو الشطائر. ويتم التسخين من خلال جسم التسخين السفلي وجسم التسخين الحلقي بالجدار الخلفي.
⊗ الهواء الساخن*	للكيك والمخبوزات على مستوى أو مستويين. وتقوم المروحة بتوزيع سخونة جسم التسخين الحلقي بالجدار الخلفي في حيز الطهي بالتساوي.
☑ السخونة العلوية / السفلية والهواء الساخن	للكيك والمخبوزات على مستوى أو مستويين. وتقوم المروحة بتوزيع سخونة عناصر التسخين في حيز الطهي بالتساوي.
☑ السخونة السفلية والهواء الساخن	للكيك المشرب بالعصير. وتقوم المروحة بتوزيع سخونة عنصر التسخين السفلي في حيز الطهي بالتساوي.

* نوع تسخين تم من خلاله تحديد فئة كفاءة استغلال الطاقة حسب المواصفة EN50304.

عندما تقوم بضبط نوع التسخين يتم تشغيل لمبة الفرن في حيز الطهي.

■ ينشأ تيار هوائي عند فتح باب الجهاز. وقد يحدث تلامس بين ورق المخبوزات وعناصر التسخين، مما يؤدي إلى اشتعاله. لا تضع ورق المخبوزات بشكل سائب على الكماليات أثناء الإحماء. احرص دائما على تثبيت ورق المخبوزات في مكانه بوضع طبق أو صينية خبيز عليه. وقم بتغطية السطح المرغوب فقط بورق المخبوزات. ولا يجوز أن يبرز ورق المخبوزات فوق الكماليات.

خطر الإصابة بحروق!

■ قد يصبح الجهاز ساخنا للغاية. لا تلمس أبدا الأسطح الداخلية لحيز الطهي أو عناصر التسخين وهي ساخنة. احرص دائما على ترك الجهاز يبرد. وأبعد الأطفال لمسافة كافية.

■ الكماليات وأواني الفرن قد تصبح ساخنة للغاية. استخدم دائما فوطة للفرن لإخراج الكماليات أو أواني الفرن من حيز الطهي.

■ أبخرة الكحول يمكن أن تشتعل في حيز الطهي وهو ساخن. لا تقم أبدا بتحضير أطعمة تحتوي على كميات كبيرة من السوائل المشتملة على نسبة عالية من الكحول. اقتصر على استخدام كميات صغيرة من المشروبات المركزة. افتح باب الجهاز بحرص.

خطر الإصابة باكتوءات!

■ الأجزاء التي يمكن الوصول إليها تصبح ساخنة أثناء التشغيل. لا تلمس الأجزاء الساخنة أبدا. وأبعد الأطفال لمسافة كافية.

■ قد يتسرب البخار الساخن عند فتح باب الجهاز. افتح باب الجهاز بحرص. وأبعد الأطفال لمسافة كافية.

■ وجود بعض الماء في حيز الطهي وهو ساخن يمكن أن يولد بخار ماء ساخنا. لا تقم أبدا بصب الماء في حيز الطهي الساخن.

خطر الإصابة!

■ خدوش زجاج باب الجهاز قد تتطور إلى تشققات. لا تستخدم كاشطة زجاج أو مواد تنظيف خشنة أو مسببة للتآكل.

خطر الصعق الكهربائي!

■ تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنيا على أخطار. لا يجوز تنفيذ أعمال الإصلاح إلا من قبل فني خدمة عملاء مدرب من قبلنا. إذا كان هناك خلل بالجهاز، فانزع القابس الكهربائي أو افصل المصهر في صندوق المصاهر. اتصل بمركز خدمة العملاء.

■ قد تنصهر المادة العازلة لكابلات الأجهزة الكهربائية في حالة ملامسة الأجزاء الساخنة للجهاز. لا تجعل كابلات توصيل الأجهزة الكهربائية تلامس الأجزاء الساخنة للجهاز أبدا.

■ الرطوبة التي تتوغل في الجهاز قد تتسبب في الصعق الكهربائي. لا تستخدم أية أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف البخار.

■ يراعى عند تغيير لمبة حيز الطهي أن ملامسات مقبس اللمبة يسري فيها تيار كهربائي. لذلك، فقبل تغيير اللمبة، افصل القابس الكهربائي عن الشبكة أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.

■ الجهاز الذي به خلل قد تتسبب في الصعق الكهربائي. لا تقم أبدا بتشغيل جهاز به عطل. وافصل القابس الكهربائي عن شبكة التيار أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر. اتصل بمركز خدمة العملاء.


خطر الحريق!

■ بقايا الأطعمة السائبة والدهون والعصارة الناتجة عن الشواء يمكن أن تشتعل أثناء التنظيف الذاتي. احرص قبل كل تنظيف ذاتي على إزالة الاتساخات الخشبة من حيز الطهي والكماليات.

■ يصبح الجهاز ساخنا للغاية من الخارج أثناء التنظيف الذاتي. لا تقم أبدا بتعليق أية أشياء قابلة للاشتعال، مثل فوط الأواني، على مقبض الباب. وحافظ على خلو واجهة الجهاز من أي شيء. وأبعد الأطفال لمسافة كافية.

خطر الإصابة بحروق!

■ يصبح حيز الطهي ساخنا للغاية أثناء التنظيف الذاتي. لا تقم أبدا بفتح باب الجهاز أو تحرك خطاف التأمين بيدك. احرص على ترك الجهاز يبرد. وأبعد الأطفال لمسافة كافية.

■  يصبح الجهاز ساخنا للغاية من الخارج أثناء التنظيف الذاتي. لا تلمس باب الجهاز أبدا. احرص على ترك الجهاز يبرد. وأبعد الأطفال لمسافة كافية.

خطر من حدوث أضرار صحية بالغة!

■ يصبح الجهاز ساخنا للغاية أثناء التنظيف الذاتي. وقد تتلف طبقة منع الالتصاق الموجودة على الألواح والصواني وتنشأ غازات سامة. لا تقم بتنظيف ألواح أو صواني مطلية بطبقة منع الالتصاق في الفرن لتنظيفها أثناء عملية التنظيف الذاتي. واقتصر على تنظيف الكماليات المطلية بطبقة مينا (إيناميل) أثناء عملية التنظيف الذاتي.

9.....	فك وتركيب باب الجهاز
9.....	تنظيف شبكات التعليق
9.....	ما العمل عند حدوث خلل؟
10.....	تغيير لمبة الفرن
10.....	خدمة العملاء
10.....	رقم E ورقم FD
10.....	نصائح حول الطاقة والبيئة
10.....	توفير الطاقة
10.....	التخلص من الجهاز بشكل لا يضر بالبيئة
11.....	الأكريلاميد في المواد الغذائية
11.....	نصائح الاستخدام
11.....	إعداد المخبوزات
12.....	التحمير والشواء

المزيد من المعلومات حول المنتجات والكماليات وقطع الغيار والخدمات تجدها على موقع الإنترنت: www.bosch-home.com وفي المتجر الإلكتروني على موقع الإنترنت: www.bosch-eshop.com

يسر فريق استعلامات Bosch أن يقدم لك المشورة ومعلومات المنتجات اللازمة والرد على استفساراتكم فيما يتعلق بتطبيقات واستخدامات الأجهزة على رقم هاتف: 01805 304050 (وذلك من الاثنين إلى الجمعة: من الساعة 8.00 حتى الساعة 18.00، 14، يورو/دقيقة من الهاتف الثابت على شبكة T-Com، قد تختلف التعريفية في حالة الاتصال من الهاتف الجوال. يسري على ألمانيا فقط)

3.....	إرشادات الأمان المهمة
4.....	أسباب الأضرار
5.....	جهازك الجديد
5.....	مفتاح اختيار الوظيفة
5.....	مفتاح اختيار درجة الحرارة
5.....	الساعة الإلكترونية
6.....	الكماليات
6.....	قبل الاستخدام لأول مرة
6.....	ضبط الوقت
6.....	تسخين الفرن
6.....	تنظيف الكماليات
7.....	طريقة استعمال الفرن
7.....	نوع التسخين ودرجة الحرارة
7.....	طريقة استعمال الساعة الإلكترونية
7.....	تغيير أوضاع الضبط
7.....	محو أوضاع الضبط
7.....	ضبط الإشارة الصوتية
7.....	ضبط الساعة الإلكترونية
7.....	ضبط مقياسي الطهي
7.....	ضبط آلية التشغيل الزمنية
8.....	العناية والتنظيف
8.....	المنظفات
8.....	البطانة الحفازة لحيز الطهي
8.....	إخراج لوحة التغطية

⚠ إرشادات الأمان المهمة

الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يقوم شخص مسؤول عن سلامتهم بمراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك.

لا يجوز السماح للأطفال بالعبث بالجهاز. لا يجوز للأطفال تنظيف الجهاز أو إجراء أعمال الصيانة المتاحة للمستخدم ما لم يكونوا في سن 8 سنوات أو أكثر، على أن يتم مراقبتهم أثناء ذلك.

الأطفال دون سن 8 سنوات يجب إبعادهم عن الجهاز وكابل الكهرباء لمسافة آمنة.

احرص دائماً على إدخال الكماليات في حيز الطهي بشكل صحيح. انظر شرح الكماليات في دليل الاستعمال.

خطر الحريق!

■ المواد القابلة للاشتعال التي يتم تخزينها في حيز الطهي يمكن أن تشتعل. لا تحتفظ أبداً بمواد قابلة للاشتعال في حيز الطهي. لا تفتح باب الجهاز أبداً في حالة وجود أدخنة بداخله. أوقف الجهاز وانزع القابس الكهربائي أو افصل المصهر في صندوق المصاهر.

اقرأ هذا الدليل بعناية. عندئذ فقط سيمكنك استخدام الجهاز بشكل صحيح وآمن. احتفظ بأدلة الاستخدام والتركيب لاستخدامها لاحقاً أو لتسليمها للمالك الجديد.

هذا الجهاز مخصص فقط للتركيب بشكل مدمج داخل وحدات المطبخ. تراعى التعليمات الخاصة بالتركيب.

افحص الجهاز بعد إخراجهِ من مواد التغليف. ولا تقم بتوصيل الجهاز في حالة وجود أضرار ناتجة عن عملية النقل.

يتعين أن يقوم فني معتمد بتوصيل الأجهزة بدون قوابس. حيث لا يحق المطالبة بحقوق الضمان في حالة توصيل الجهاز بشكل غير صحيح.

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط. اقتصر على استخدام الجهاز في إعداد الأطعمة والمشروبات. ويتعين مراقبة الجهاز أثناء التشغيل. استخدم هذا الجهاز في الأماكن المغلقة فقط.

يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال ابتداءً من سن 8 سنوات أو الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو



الفرن المدمج HBX33R51



BOSCH

دليل الاستعمال [ar]



9000801716
914774926

921214