



**BOSCH**

**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



# Oven

**VBC5580S0**

[en]	User manual and installation instructions	Oven	2
[el]	Εγχειρίδιο χρήστη και οδηγίες εγκατάστασης	Εντοιχιζόμενος φούρνος	27

# Table of contents

## INFORMATION FOR USE

1	<b>Safety</b> .....	2
2	<b>Preventing material damage</b> .....	4
3	<b>Environmental protection and saving energy</b> .....	5
4	<b>Familiarising yourself with your appliance</b> .....	6
5	<b>Accessories</b> .....	8
6	<b>Before using for the first time</b> .....	10
7	<b>Basic operation</b> .....	10
8	<b>Time-setting options</b> .....	11
9	<b>Child safety lock</b> .....	12
10	<b>Basic settings</b> .....	12
11	<b>Cleaning and servicing</b> .....	13
12	<b>Rails</b> .....	16
13	<b>Appliance door</b> .....	16
14	<b>Troubleshooting</b> .....	18
15	<b>Disposal</b> .....	19
16	<b>Customer Service</b> .....	19
17	<b>How it works</b> .....	19
18	<b>INSTALLATION INSTRUCTIONS</b> .....	23
18.1	<b>Safe installation</b> .....	23

## 1 Safety

Observe the following safety instructions.

### 1.1 General information

- Read this instruction manual carefully.
- Keep the instruction manual and the product information safe for future reference or for the next owner.
- Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.

### 1.2 Intended use

This appliance is designed only to be built into kitchen units. Read the special installation instructions.

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

Only use this appliance:

- To prepare meals and drinks.
- in private households and in enclosed spaces in a domestic environment.
- up to an altitude of max. 2000 m above sea level.

Do not use the appliance:

- with an external timer or a remote control.

### 1.3 Restriction on user group

This appliance may be used by children aged 8 or over and by people who have reduced physical, sensory or mental abilities or inadequate experience and/or knowledge, provided that they are supervised or have been instructed on how to use the appliance safely and have understood the resulting dangers.

Do not let children play with the appliance.

Children must not perform cleaning or user maintenance unless they are at least 15 years old and are being supervised.

Keep children under the age of 8 years away from the appliance and power cable.

### 1.4 Safe use

Always place accessories in the cooking compartment the right way round.

→ "Accessories", Page 8

#### **WARNING – Risk of fire!**

Combustible objects that are left in the cooking compartment may catch fire.

- ▶ Never store combustible objects in the cooking compartment.
- ▶ If smoke is emitted, the appliance must be switched off or the fuse must be switched off and the door must be held closed in order to stifle any flames.

Loose food remnants, fat and meat juices may catch fire.

- ▶ Before using the appliance, remove the worst of the food residues and remnants from the cooking compartment, heating elements and accessories.

Opening the appliance door creates a draught. Greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire.

- ▶ Never place greaseproof paper loosely over accessories when preheating the appliance and while cooking.
- ▶ Always cut greaseproof paper to size and use a plate or baking tin to hold it down.

### **⚠ WARNING – Risk of burns!**

The appliance and its parts that can be touched become hot during use.

- ▶ Caution should be exercised here in order to avoid touching heating elements.
- ▶ Young children under 8 years of age must be kept away from the appliance.

Accessories and cookware get very hot.

- ▶ Always use oven gloves to remove accessories or cookware from the cooking compartment.

When the cooking compartment is hot, any alcoholic vapours inside may catch fire. The appliance door may spring open. Hot steam and jets of flame may escape.

- ▶ Only use small quantities of drinks with a high alcohol content in food.
- ▶ Do not heat spirits ( $\geq 15\%$  vol.) when undiluted (e.g. for marinating or pouring over food).
- ▶ Open the appliance door carefully.

The telescopic shelves become hot when the appliance is in use.

- ▶ Allow hot telescopic shelves to cool down before touching them.
- ▶ Only touch hot telescopic shelves with oven gloves.

### **⚠ WARNING – Risk of scalding!**

The accessible parts of the appliance become hot during operation.

- ▶ Never touch these hot parts.
- ▶ Keep children at a safe distance.

Hot steam may escape when you open the appliance door. Steam may not be visible, depending on the temperature.

- ▶ Open the appliance door carefully.
- ▶ Keep children at a safe distance.

If there is water in the cooking compartment when it is hot, this may create hot steam.

- ▶ Never pour water into the cooking compartment when the cooking compartment is hot.

### **⚠ WARNING – Risk of injury!**

Scratched glass in the appliance door may develop into a crack.

- ▶ Do not use any harsh or abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass on the oven door, as they may scratch the surface.

The appliance and its parts that can be touched may have sharp edges.

- ▶ Take care when handling and cleaning them.
- ▶ If possible, wear protective gloves.

The hinges on the appliance door move when the door is opened and closed, which could trap your fingers.

- ▶ Keep your hands away from the hinges. Components inside the appliance door may have sharp edges.
- ▶ Wear protective gloves.

### **⚠ WARNING – Risk of electric shock!**

Improper repairs are dangerous.

- ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▶ Only use genuine spare parts when repairing the appliance.
- ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service or a similarly qualified person in order to prevent any risk.

If the insulation of the power cord is damaged, this is dangerous.

- ▶ Never let the power cord come into contact with hot appliance parts or heat sources.
- ▶ Never let the power cord come into contact with sharp points or edges.
- ▶ Never kink, crush or modify the power cord.

An ingress of moisture can cause an electric shock.

- ▶ Do not use steam- or high-pressure cleaners to clean the appliance.

If the appliance or the power cord is damaged, this is dangerous.

- ▶ Never operate a damaged appliance.
- ▶ Call customer services. → *Page 19*

### **⚠ WARNING – Risk of suffocation!**

Children may put packaging material over their heads or wrap themselves up in it and suffocate.

- ▶ Keep packaging material away from children.
- ▶ Do not let children play with packaging material.

Children may breathe in or swallow small parts, causing them to suffocate.

- ▶ Keep small parts away from children.
- ▶ Do not let children play with small parts.

## **1.5 Halogen bulb**

### **⚠ WARNING – Risk of burns!**

The bulbs in the cooking compartment get very hot. There is still a risk of burning for some time after they have been switched off.

- ▶ Do not touch the glass cover.
- ▶ Avoid contact with your skin when cleaning.

### **⚠ WARNING – Risk of electric shock!**

When changing the bulb, the bulb socket contacts are live.

- ▶ Before replacing the bulb, ensure that the appliance is switched off in order to prevent a potential electric shock.
- ▶ Also switch off the fuse in the fuse box.

---

## **2 Preventing material damage**

### **2.1 General**

#### **ATTENTION!**

Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment and cause permanent damage to the appliance. The appliance door may spring open due to an explosion and it may fall off. The door panels may shatter and fragment. Due to the resulting negative pressure, the cooking compartment may become considerably deformed inwards.

- ▶ Do not heat spirits ( $\geq 15\%$  vol.) when undiluted (e.g. for marinating or pouring over food).

If there is water on the cooking compartment floor when operating the appliance at temperatures above  $120\text{ }^{\circ}\text{C}$ , this will damage the enamel.

- ▶ Do not use the appliance if there is water on the cooking compartment floor.
- ▶ Wipe away any water on the cooking compartment floor before operation.

Objects on the cooking compartment floor at over  $50\text{ }^{\circ}\text{C}$  will cause heat to build up. The baking and roasting times will no longer be correct and the enamel will be damaged.

- ▶ Do not place any accessories, greaseproof paper or foil of any kind on the cooking compartment floor.
- ▶ Only place cookware on the cooking compartment floor if a temperature under  $50\text{ }^{\circ}\text{C}$  has been set.

When the cooking compartment is hot, any water inside it will create steam. The change in temperature may cause damage.

- ▶ Never pour water into the cooking compartment when it is still hot.
- ▶ Never place cookware containing water on the cooking compartment floor.

The prolonged presence of moisture in the cooking compartment leads to corrosion.

- ▶ Always wipe away the condensation after cooking. Always allow the cooking compartment to cool down with the door closed after cooking at high temperatures.

- ▶ Do not keep moist food in the cooking compartment for a long time with the door closed.
- ▶ Do not store food in the cooking compartment.
- ▶ Take care not to trap anything in the appliance door.

Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed.

- ▶ When baking very juicy fruit flans, do not pack too much on the baking tray.
- ▶ If possible, use the deeper universal pan.

Using oven cleaner in a hot cooking compartment damages the enamel.

- ▶ Never use oven cleaner in the cooking compartment when it is still warm.
- ▶ Remove all food remnants from the cooking compartment and the appliance door before you next heat up the appliance.

If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. This may damage the front of adjacent kitchen units.

- ▶ Keep the seal clean at all times.
- ▶ Never operate the appliance if the seal is damaged or missing.

Sitting or placing objects on the appliance door may damage it.

- ▶ Do not place, hang or support objects on the appliance door.
- ▶ Do not place cookware or accessories on the appliance door.

With certain models, accessories may scratch the door pane when closing the appliance door.

- ▶ Always push accessories fully into the cooking compartment.

If aluminium foil comes into contact with the door pane, it could cause permanent discolouration.

- ▶ Do not allow aluminium foil in the cooking compartment to come into contact with the door pane.

---

## 3 Environmental protection and saving energy

### 3.1 Disposing of packaging

The packaging materials are environmentally compatible and can be recycled.

- ▶ Sort the individual components by type and dispose of them separately.

### 3.2 Saving energy

If you follow these instructions, your appliance will use less power.

Only preheat the appliance if the recipe or the recommended settings tell you to do so.

→ "How it works", Page 19

- Not preheating the appliance can reduce the energy used by up to 20%.

Use dark-coloured, black-coated or enamelled baking tins.

- These types of baking tin absorb the heat particularly well.

Open the appliance door as little as possible during operation.

- This maintains the temperature in the cooking compartment and eliminates the need for the appliance to reheat.

When baking multiple dishes, do so in succession or in parallel.

- The cooking compartment is heated after baking the first dish. This reduces the baking time for the subsequent cakes.

For longer cooking times, you can switch the appliance off 10 minutes before the cooking time ends.

- There is sufficient residual heat to finish cooking the dish.

Remove any accessories that are not being used from the cooking compartment.

- Accessories that are not being used do not need to be heated.

Allow frozen food to defrost before cooking.

- This saves the energy that would otherwise be required to defrost it.

#### **Note:**

The appliance requires:

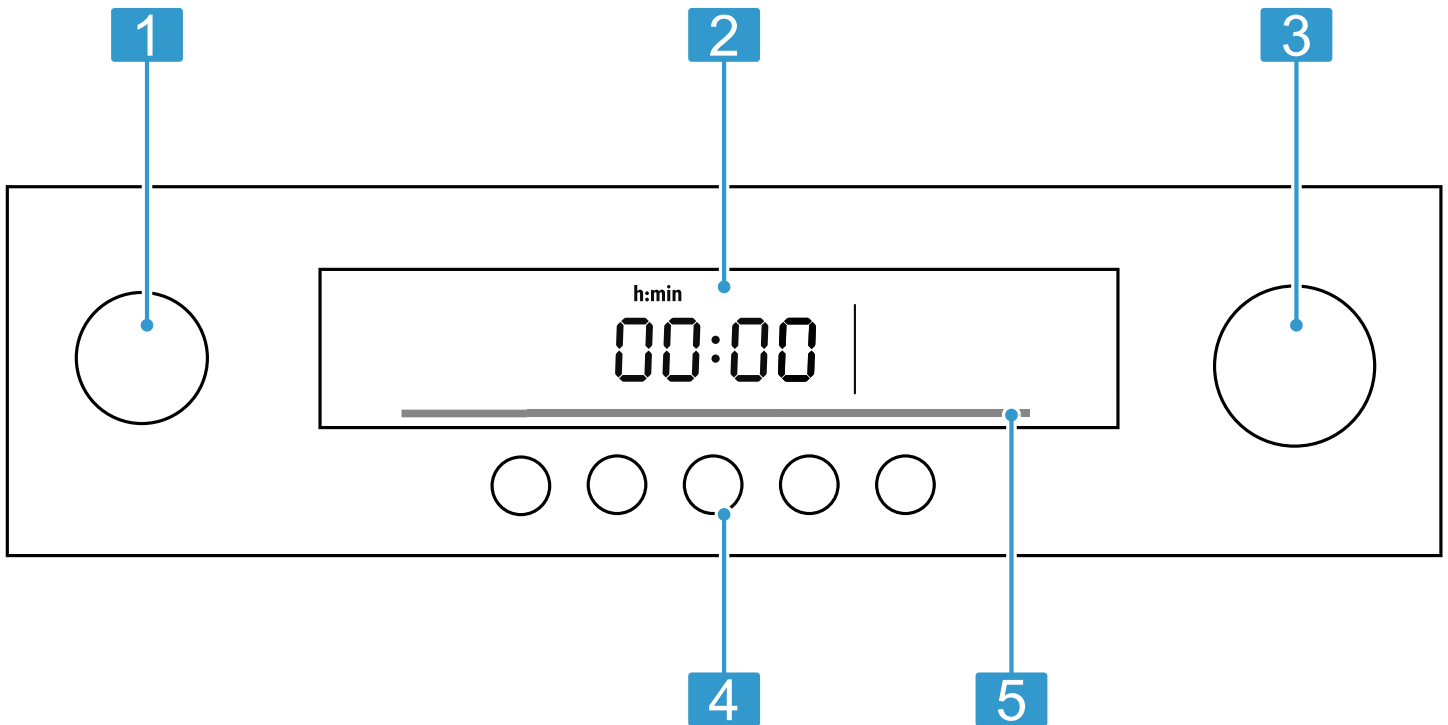
- A maximum of 1 W in standby mode with the display switched on
- A maximum of 0.5 W in standby mode with the display switched off

## 4 Familiarising yourself with your appliance

### 4.1 Control panel

You can use the control panel to configure all functions of your appliance and to obtain information about the operating status.

**Note:** On certain models, specific details such as colour and shape may differ from those pictured.



<b>1</b>	Function selector	Use the function selector to set the type of heating or other functions. You can turn the function selector clockwise or anti-clockwise from the zero setting.
<b>2</b>	Display	The display shows symbols for active functions and the time-setting options.
<b>3</b>	Temperature selector	Use the temperature selector to set the temperature for the type of heating or select the setting for other functions. You can turn the temperature selector clockwise and anti-clockwise. It does not have an off position.
<b>4</b>	Touch fields	You can use the touch fields to set various functions directly.
<b>5</b>	Temperature control	The temperature indicator bars show the heating phases or residual heat in the cooking compartment.

#### Buttons

You can use the buttons to directly select various functions.

**Note:** If a button is not operational, a signal tone sounds.

Symbol	Button	Explanation
🕒	Time-setting options	Set the timer, cooking time, end time or time
—	Minus	Decrease the setting value
+	Plus	Increase the setting value
💡	Lighting	Switch the interior lighting on or off
🔥	Rapid heating	Switch the rapid heating on and off
🔒	Childproof lock	Activate and deactivate the childproof lock in standby mode

## Display

You can see the current setting values or options in the display.

The value that you can currently set is in focus. The value is displayed in white lettering with a dark background.

Symbol	Explanation
	Rapid heating
	Timer
	Duration
	End
	Time
<b>88:88</b>	Time indicator
	Childproof lock
<b>888</b>	Temperature indicator

## Temperature selector

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

**Note:** The temperature can be set in 1-degree increments up to 100 °C, and in 5-degree increments thereafter.

## Temperature control

The temperature indicator bars show the heating phases or residual heat in the cooking compartment.



Heating phase	Meaning
Heating indicator	The heating indicator displays the rising temperature in the cooking compartment. When all bars are filled, the optimum time for placing the dish in the oven has been reached. In the grill settings, the bars are all already filled. The bars are not filled for the gentle top/bottom heating type of heating.
Residual heat indicator	When the appliance is switched off, the temperature indicator shows the residual heat in the cooking compartment. Once the temperature has dropped to approximately 60 °C, the display goes out.

## 4.2 Types of heating and functions

To ensure that you always use the right type of heating to cook your food, we have explained the differences and applications below.

**Note:** For each type of heating, the appliance specifies a default temperature or default setting. You can accept this value or change it in the appropriate area.

Symbol	Type of heating or function	Temperature or setting	Use
	3D hot air	50-280 °C	Prepare dishes on 1-2 levels. The fans distribute the heat from the ring-shaped heating elements in the back panel evenly around the cooking compartment. This type of heating is used to measure the energy consumption in air recirculation mode.
	Air recirculation	50-280 °C	Bake cakes and baked items on one level. The fans distribute the heat from the heating elements evenly around the cooking compartment.
	Pizza setting	50-280 °C	Prepare fresh pizza or frozen products, e.g. chips or strudel. The heating elements and fans heat quickly and distribute the heat evenly around the cooking compartment.
	Defrosting	30-60 °C	Defrost food, e.g. meat, poultry, bread and cakes. The fan causes the warm air to swirl around the dish.
	Bottom heating	50-280 °C	Cook dishes for additional time. The heat is emitted from below.
	Grill, small area	Grill settings: 1 = low 2 = medium 3 = high	Grill small amounts, e.g. steaks, sausages, toast and pieces of fish. The centre part of the grill element becomes hot.
	Full-surface grill	Grill settings: 1 = low 2 = medium 3 = high	Grill flat items, such as steak, sausages or toast and gratinate. The entire area below the grill element becomes hot.
	Circulated air grill	50-280 °C	Roast meat, poultry and whole fish. The fan circulates the hot air around the food.

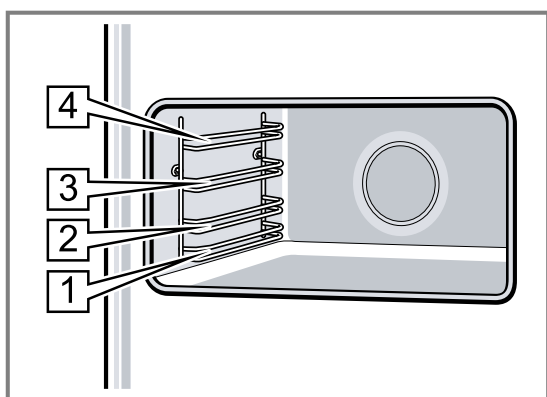
Symbol	Type of heating or function	Temperature or setting	Use
	Gentle top/bottom heating	50-280 °C	For gently cooking selected types of food (e.g. meat, vegetables) on one level without preheating. The type of heating is unsuitable for food that rises as it bakes (e.g. bread). This type of heating is used to measure both the energy consumption in the conventional mode and the energy efficiency class.
	Top/bottom heating	50-280 °C	Prepare cakes, bakes and lean joints. The heat is emitted evenly from above and below.

### 4.3 Cooking compartment

The functions in the cooking compartment make your appliance easier to use.

#### Shelf positions

The cooking compartment has 4 shelf positions. Always insert the accessory as far as it will go so that the accessory does not touch the door panel. Slide the accessory into the cooking compartment correctly.




#### Self-cleaning surfaces

The back wall and side panels of the cooking compartment are self-cleaning. The self-cleaning surfaces in the cooking compartment are coated with a porous, matt ceramic layer and have a rough surface. When the appliance is in operation, the self-cleaning surfaces absorb splashes from roasting or grilling and break them down.

#### Interior lighting

When you open the appliance door, the interior lighting switches on. If the appliance door remains open, the light switches off again after a short time.

In most operating modes, the interior lighting switches on as soon as operation starts. Once the operation is complete, this switches off.

**Note:** In "Top/bottom heating gentle" mode, the interior lighting is switched off automatically after approx. 1 minute. You can switch on the interior lighting using .

#### Cooling fan

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

#### ATTENTION!

Covering the ventilation slots will cause the appliance to overheat.

- ▶ Do not cover the ventilation slots.

To cool the cooking compartment more quickly after operation, the cooling fan continues to run for a certain period afterwards.

#### Appliance door

If you open the appliance door while the appliance is in operation, this pauses operation. When you close the door, the operation continues.

To ensure that the appliance door does not come into contact with the fitted unit, the appliance door opens slightly less than 90°.

#### Condensation

This section tells you how condensation is formed, how you can prevent damage, and how you can prevent condensation from forming.

When you are cooking food in the cooking compartment, a lot of steam may form in the cooking compartment. Since your appliance is extremely energy-efficient, only a small amount of heat escapes during operation. Due to the significant differences in temperature between the appliance interior and the external parts of the appliance, condensation may build up on the appliance door, the control panel or the front panels of adjacent kitchen units. The formation of condensation is a normal physical phenomenon.

In order to prevent damage, wipe away the condensation. If condensation collects in the drip trough, remove the condensation with a sponge. An overflowing drip trough may damage the fitted unit. Leave the appliance to dry with the door open.

When you preheat the appliance, you reduce the build-up of condensation.

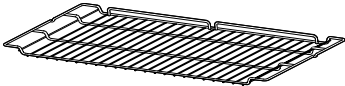


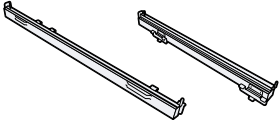
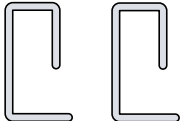
## 5 Accessories

Use original accessories. These have been made especially for your appliance.

**Note:** Accessories may become deformed if they get hot. Deformation has no effect on function. As the accessory cools down, it will regain its original shape.

The accessories supplied may differ depending on the appliance model.



Accessories		Use
Wire rack		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Cookware</li> <li>■ Cake tins</li> <li>■ Meat, e.g. roasting joints or steak</li> <li>■ Frozen meals</li> </ul>
Universal pan		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Moist cakes</li> <li>■ Baked items</li> <li>■ Frozen meals</li> <li>■ Large roasts</li> </ul> <p><b>Tip:</b> You can use the universal pan to catch dripping fat if you are grilling directly on the wire rack.</p>
Baking tray		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tray bakes</li> <li>■ Small baked items</li> </ul>
Telescopic rail set		Use the pull-out rails to pull the accessory out further.
Locking pins		<p>Lock hinges.</p> <p><b>Note:</b> Do not throw away the locking pins. Store the locking pins in a secure location. You always require the locking pins when you remove the door or door panels from the appliance.</p>

## 5.1 Other accessories

You can purchase other accessories from our after-sales service, specialist retailers or online.

You will find a comprehensive range of products for your appliance in our brochures and online:

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

Accessories vary from one appliance to another. When purchasing accessories, always quote the exact product number (E no.) of your appliance.

You can find out which accessories are available for your appliance in our online shop or from our after-sales service.

Other accessories	Use
Wire rack	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Cookware</li> <li>■ Cake tins</li> <li>■ Meat, e.g. roasting joints or steak</li> <li>■ Frozen meals</li> </ul>
Baking tray	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tray bakes</li> <li>■ Small baked items</li> </ul>


Other accessories	Use
Universal pan	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Moist cakes</li> <li>■ Baked items</li> <li>■ Frozen meals</li> <li>■ Large roasts</li> </ul>
Telescopic rail set	Telescopic rail set for one level

## 5.2 Locking function

The locking function prevents the accessories from tilting when they are pulled out.


You can pull out the accessory approximately halfway without them tipping. The accessory must always be inserted into the cooking compartment the right way round for the tilt protection to work properly.

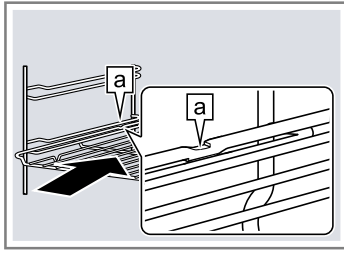
## 5.3 Sliding accessories into the cooking compartment

1. Turn the accessory in such a way that the notch  is at the rear and is facing downwards.
2. Insert the accessory between the two guide rods for a shelf position.


en Before using for the first time

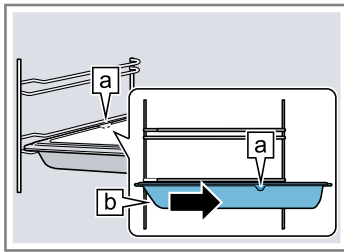
Wire rack

The open side must be facing the appliance door and the curvature must be at the bottom (i.e. ).




Tray, e.g. universal pan or baking tray

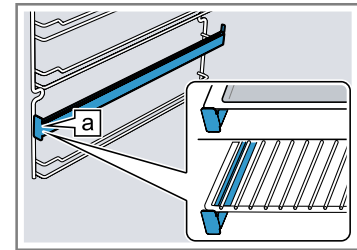
The sloping edge of the accessory  must be facing towards the appliance door.



3. To place the accessory at shelf positions with pull-out rails, pull out the pull-out rails.

Wire rack or baking tray

Position the accessory so that its edge is behind the lug  on the pull-out rail.



**Note:** The pull-out rails lock in place when they are fully pulled out. Gently push the pull-out rails back into the cooking compartment.



4. Push the accessory all the way in, making sure that it does not touch the appliance door.


**Note:** Take any accessories that you will not be using out of the cooking compartment while the appliance is in operation.

## 6 Before using for the first time

Configure the settings for initial start-up. Clean the appliance and accessories.

### 6.1 Setting the time

Once the appliance is connected to a power supply,  flashes on the display and the  symbol lights up continuously. Set the time.


1. Use  $+$  or  $-$  to set the time.
2. Press .

**Note:** Once the set time has elapsed, the time is automatically saved.

### 6.2 Cleaning the appliance before using it for the first time

Clean the cooking compartment and accessories before using the appliance to prepare food for the first time.

1. Remove the accessories from the cooking compartment and remove the shelves. → Page 16
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.
6. To eliminate the new-appliance smell, heat up the empty appliance with the door closed.
7. Turn the function selector to .
8. Set the maximum temperature. If you are heating up the appliance for the first time, you may hear crackling noises from the cooking compartment.
9. Ventilate the kitchen while the appliance is heating.
10. Switch off the appliance after 1 hour.
11. Allow the appliance to cool down.
12. Once the cooking compartment has cooled down, clean the smooth surfaces with soapy water.
13. Install the rails. → Page 16
14. If necessary, clean the door panels. → Page 16

### 6.3 Cleaning the accessories

- ▶ Clean the accessory thoroughly with soapy water and a soft dish cloth.

## 7 Basic operation

### 7.1 Switching on the appliance

1. Use the function selector to set the type of heating.
  - ✓ Each function has a default temperature or grill setting.

2. Use the temperature selector to select the temperature or grill setting.
  - ✓ The appliance starts heating.

**Note:** The temperature control displays the current heating status.


## 7.2 Changing the type of heating and temperature

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

## 7.3 Switching off the appliance

- ▶ Turn the function selector to the off position.

## 7.4 Switching on the rapid heating function

- ▶ Press the  button to heat up the cooking compartment quickly.

**Note:** Rapid heating is available for 3D hot air, air recirculation, the pizza setting and top/bottom heating.





## 7.5 Automatic switch-off

The appliance has automatic switch-off. The appliance automatically switches off after 13 hours.

# 8 Time-setting options

## 8.1 Overview of the time-setting options



You can find an overview of the time-setting options here.

Symbol	Time-setting option	Use
	Short-term timer	The short-term timer functions like an egg timer. It runs independently of the appliance when it is in operation and of other time-setting options, and does not affect the appliance.
	Time	When no other function is running in the foreground, the appliance shows you the time of day on the display.
	Duration	Once the set cooking time has elapsed, the appliance automatically stops heating.
	End	Enter a cooking time and the required end time. The appliance starts up automatically so that it finishes cooking at the required time.


## 8.2 Setting the short-term timer

The timer has no influence on the functions of the oven.

**Note:** You can set the time on the short-term timer from 30 seconds up to 13 hours. You can set the duration in 30-second increments up to 10 minutes, in 1-minute increments from 10 minutes to 1 hour, and then in 5-minute increments.

1. Press .
  - ✓  lights up.
2. Use + and - to set the required duration.
  - ✓ A signal tone sounds once the time has elapsed.

### Notes

- To change the remaining time, press  and use + or - to change the remaining time.
- To cancel the short-term timer, set the remaining time to zero.

### Switching off the signal tone



- ▶ To switch off the signal tone, press any button or open the appliance door.

**Note:** After a short time, the signal tone stops automatically.

## 8.3 Setting the time



If required, you can change the time, e.g. from summer time to winter time.

**Requirement:** The appliance is switched off.

1. Press  until  lights up.
2. Use + and - to set the time.

## 8.4 Setting the duration

You can set the cooking time for your food on your appliance. This prevents the food from accidentally being cooked for too long, and means that you do not have to stop what you are doing to switch off the oven.

1. Set the type of heating and the temperature.
  - ✓ The appliance starts.
2. Press  twice.
3. Use + and - to set the duration.
  - You can set the duration from 30 seconds up to 13 hours. You can set the cooking time in 1-minute increments up to 1 hour, and then in 5-minute increments.
  - ✓  lights up.


### Turning off the operation

When the time has elapsed, a signal tone sounds. The appliance stops heating.

1. To switch off the signal tone, press any button or open the appliance door.
  - After a short time, the signal tone stops automatically.
2. Turn the function selector to the off position.

## 8.5 Setting the end time

Operation starts for the set duration at a later time that is selected by you.

1. Set the type of heating and the temperature.
  - ✓ The appliance starts.
2. Press  twice.
3. Use + and - to set the duration.

You can set the duration from 30 seconds up to 13 hours. You can set the cooking time in 1-minute increments up to 1 hour, and then in 5-minute increments.

✓ ☹ lights up.

4. Press ☹.

5. Use + or – to set the end time.

The first time you press the button, the display shows a default value. This default value is calculated using the current time on the clock and the duration.

✓ ☹ lights up.

✓ The display shows the end time. The appliance switches to standby mode.

### Turning off the operation

When the time has elapsed, a signal tone sounds. The appliance stops heating.

1. To switch off the signal tone, press any button or open the appliance door.  
After a short time, the signal tone stops automatically.
2. Turn the function selector to the off position.



## 9 Child safety lock

You can secure your appliance to prevent children from accidentally switching it on or changing the settings.



If you have connected a hob to the oven, the hob is not locked.

### 9.1 Activating the child safety lock

**Requirement:** The appliance is switched off.

- ▶ Press and hold  for approx. 4 seconds.
- ✓  appears on the display.

### 9.2 Deactivating the child safety lock

- ▶ Press and hold  for approx. 4 seconds.
- ✓  disappears from the display.

## 10 Basic settings

You can configure the basic settings for your appliance to meet your needs.

### 10.1 Overview of the basic settings

Here you can find an overview of the basic settings and factory settings. The basic settings depend on the features of your appliance.

Display	Basic setting	Selection
c01	Signal duration upon completion of a cooking time or timer period	1 = approx. 10 seconds 2 = approx. 30 seconds <sup>1</sup> 3 = approx. 2 minutes
c02	Waiting time until a setting is adopted	1 = approx. 3 seconds <sup>1</sup> 2 = approx. 6 seconds 3 = approx. 10 seconds
c03	Button tone that sounds when a button is touched	0 = off 1 = on <sup>1</sup>
c04	Brightness of the display illumination	1 = dark 2 = medium <sup>1</sup> 3 = bright
c05	Time display	0 = hide the time 1 = display the time <sup>1</sup>
c06	Interior lighting during operation	0 = No 1 = Yes <sup>1</sup>
c07	Cooling fan run-on time	1 = short <sup>1</sup> 2 = moderate 3 = long 4 = extra long

<sup>1</sup> Factory setting

Display	Basic setting	Selection
c08	Reset all values to factory settings	0 = No <sup>1</sup> 1 = Yes
c09	Activate demo mode. The demo mode is used for demonstration purposes only. The appliance does not heat up in demo mode. You can activate the demo mode only in the first 5 minutes after connecting to the power supply.	0 = No <sup>1</sup> 1 = Yes

<sup>1</sup> Factory setting

## 10.2 Changing the basic settings

**Requirement:** The function selector is set to the off position.

1. Press and hold ⊕ for approx. 4 seconds.
- ✓ The display shows the first basic setting, e.g. c01 1.
2. Turn the temperature selector to change the setting.
3. Press + to switch to the next basic setting.
4. Press and hold ⊕ for approx. 4 seconds to confirm the settings.

**Tip:** You can change the basic settings again at any time.

### Notes

- You can activate the demo mode only in the first 5 minutes after connecting to the power supply.

- Your changes to the basic settings are retained even after a power cut.

## 10.3 Setting energy-saving mode

You can save energy by reducing the display brightness.

- ▶ You can set the display brightness under basic setting c04.

**Note:** This setting changes the brightness of the display while the appliance is in operation. In standby mode, the appliance automatically reduces the display brightness. The display is at its dimmest at night, between the hours of 22:00 and 05:59.

# 11 Cleaning and servicing

To keep your appliance working efficiently for a long time, it is important to clean and maintain it carefully.

## 11.1 Cleaning products

To avoid damaging the various surfaces on the appliance, do not use any unsuitable cleaning agents.

### **WARNING – Risk of electric shock!**

An ingress of moisture can cause an electric shock.

- ▶ Do not use steam- or high-pressure cleaners to clean the appliance.

### **ATTENTION!**

Unsuitable cleaning agents damage the surfaces of the appliance.

- ▶ Do not use harsh or abrasive cleaning products.
- ▶ Do not use cleaning products with a high alcohol content.

- ▶ Do not use hard scouring pads or cleaning sponges.
- ▶ Do not use any special cleaners for cleaning the appliance while it is hot.
- ▶ Only use glass cleaners, glass scrapers or stainless steel care products if recommended in the cleaning instructions for the relevant part.

Using oven cleaner in a hot cooking compartment damages the enamel.

- ▶ Never use oven cleaner in the cooking compartment when it is still warm.
- ▶ Remove all food remnants from the cooking compartment and the appliance door before you next heat up the appliance.

Salt contained in new sponge cloths may damage surfaces.

- ▶ Wash new sponge cloths thoroughly before use.

## 11.2 Suitable cleaning agents

Only use cleaning agents that are suitable for the different surfaces on your appliance.

### **Appliance exterior**

Follow the instructions on cleaning the appliance.

Area	Suitable cleaning agents	Information
Stainless steel front	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hot soapy water</li> <li>■ Special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces</li> </ul>	To prevent corrosion on stainless steel fronts, remove any limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) stains immediately. Apply a thin layer of the stainless steel cleaning product.

Area	Suitable cleaning agents	Information
Control panel	Hot soapy water	Clean with a dishcloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.
Door panels	Hot soapy water	Clean with a dishcloth and dry with a soft cloth. Do not use a glass scraper or steel wool.
Door handle	Hot soapy water	Clean with a dishcloth and dry with a soft cloth. To avoid permanent stains, remove descaling agents from the door handle immediately.

### Appliance interior

Area	Suitable cleaning agents	Information
Enamel surfaces	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hot soapy water</li> <li>■ Vinegar solution</li> <li>■ Oven cleaner</li> </ul>	<p>Clean with a dishcloth and dry with a soft cloth. Soften burnt-on food residues with a damp cloth and soapy water.</p> <p>If there are heavy deposits of dirt, use a stainless steel scouring pad or oven cleaner.</p> <p>Leave the cooking compartment open to dry after cleaning.</p> <p><b>Note:</b> Food residues may cause white deposits to form. The deposits are not a risk to health and do not affect how the appliance works. You can remove the deposits with lemon juice.</p>
Self-cleaning surfaces		<p>Observe the instructions for the surfaces of the cooking compartment that follow the table.</p> <p>→ "Cleaning self-cleaning surfaces", Page 15</p>
Glass cover for the interior lighting	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hot soapy water</li> <li>■ Oven cleaner</li> </ul>	<p>Clean with a dishcloth and dry with a soft cloth. Use oven cleaner to remove very heavy soiling.</p>
Door panels	Hot soapy water	<p>Clean with a dishcloth and dry with a soft cloth. Do not use a glass scraper or steel wool.</p> <p><b>Tip:</b> It is best to clean the door panels together with the cooking compartment.</p> <p>→ "Cleaning the cooking compartment", Page 15</p>
Door seal	Hot soapy water	<p>Clean with a dishcloth.</p> <p>Do not remove or scrub the door seal.</p>
Stainless steel door cover	Stainless steel cleaner	<p>Follow the manufacturers' instructions.</p> <p>Do not use glass cleaner or a glass scraper.</p> <p>Do not use stainless steel care products.</p> <p><b>Tip:</b> It is best to remove the door cover.</p>
Plastic door cover	Hot soapy water	<p>Do not use glass cleaner or a glass scraper.</p> <p>Do not use stainless steel care products.</p> <p><b>Tip:</b> It is best to remove the door cover.</p>
Rails	Hot soapy water	Soak and clean using a dishcloth or brush.
Pull-out system	Hot soapy water	<p>Clean with a dishcloth or brush.</p> <p>Clean the pull-out rails while they are pushed in so that you do not remove the lubricant.</p> <p>Do not clean in the dishwasher.</p>
Accessories	Hot soapy water	<p>Soak and clean using a dishcloth or brush.</p> <p>If the accessory is heavily soiled, clean it with steel wool.</p> <p><b>Tip:</b> You can clean enamelled accessories in the dishwasher.</p>

### Notes

- Slight differences in colour on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panels, which look like streaks, are caused by reflections made by the interior lighting.
- Enamel is baked on at very high temperatures. This may cause some slight colour variation. The colour differences are normal and do not affect the functionality. The edges of thin trays cannot be completely enamelled and may therefore be rough. This does not impair the corrosion protection.

### 11.3 Cleaning the appliance

Clean the appliance as specified. This will ensure that the different parts and surfaces of the appliance are not damaged by incorrect cleaning or unsuitable cleaning products.

#### **WARNING – Risk of burns!**

The appliance and its parts that can be touched become hot during use.

- ▶ Caution should be exercised here in order to avoid touching heating elements.
- ▶ Young children under 8 years of age must be kept away from the appliance.

#### **WARNING – Risk of fire!**

Loose food remnants, fat and meat juices may catch fire.

- ▶ Before using the appliance, remove the worst of the food residues and remnants from the cooking compartment, heating elements and accessories.

**Requirement:** Read the information on cleaning products.

→ "Cleaning products", Page 13

1. Clean the appliance using hot soapy water and a dish cloth.  
For some surfaces, you can use alternative cleaning agents.  
→ "Suitable cleaning agents", Page 13
2. Dry with a soft cloth.

#### **Tips**

- If you clean the cooking compartment after each use, dirt cannot burn on.
- Always remove limescale, grease, starch or albumin stains immediately.

**Note:** Use the universal pan for baking very moist cakes.

**Tip:** To keep the cooking compartment clean, use suitable ovenware for roasting, e.g. a roasting dish.


### 11.4 Cleaning the cooking compartment

#### **WARNING – Risk of burns!**

The appliance and its parts that can be touched become hot during use.

- ▶ Caution should be exercised here in order to avoid touching heating elements.
- ▶ Young children under 8 years of age must be kept away from the appliance.

**Requirement:** The cooking compartment has cooled down completely.

1. Pour 0.4 l of water into the centre of the cooking compartment floor.  
Do not use distilled water.
2. Use the function selector to set .
3. Use the temperature selector to set the temperature to 50°C.
4. While cleaning, check that the water that is condensed in the drip trough below the appliance door does not overflow.

- If required, mop up the liquid with a sponge.
5. Switch off the appliance after 18 minutes.
  6. Allow the appliance to cool down.
  7. Clean the cooking compartment with a cloth.

### 11.5 Cleaning self-cleaning surfaces

The self-cleaning surfaces are coated with a porous, matte ceramic layer. This coating absorbs and dispels splashes from baking and roasting while the appliance is in operation.

**Requirement:** The cooking compartment has cooled down.

- ▶ Brownish or whitish residues can be removed with water and a soft sponge.

**Note:** Marks may appear on the self-cleaning surfaces. Residues of sugars and proteins in the food are not removed and stick to the surfaces. Red stains are residues from salty food – they are not rust. The marks are not hazardous to health. These marks do not impair the cleaning ability of the self-cleaning surfaces.

### 11.6 Replacing the cooking compartment bulb

If the cooking compartment light has failed, replace the cooking compartment bulb.

**Note:** Heat-resistant, 230 V, 40 W, G9 halogen bulbs are available from customer service or specialist retailers. Only use these bulbs. Hold the new halogen bulbs only with a clean, dry towel. This increases the service life of the bulb.

#### **WARNING – Risk of burns!**

The appliance and its parts that can be touched become hot during use.

- ▶ Caution should be exercised here in order to avoid touching heating elements.
- ▶ Young children under 8 years of age must be kept away from the appliance.

#### **WARNING – Risk of electric shock!**

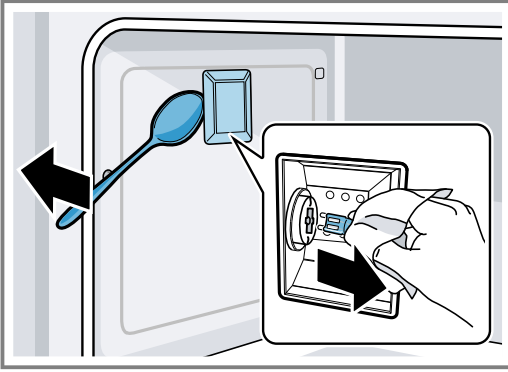
When changing the bulb, the bulb socket contacts are live.

- ▶ Before replacing the bulb, ensure that the appliance is switched off in order to prevent a potential electric shock.
- ▶ Also unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.

#### **Requirements**

- The fuse has been switched off.
  - The cooking compartment has cooled down.
  - You must have a new halogen lamp to replace the old one.
1. Open the appliance door.
  2. Place a tea towel in the cooking compartment to prevent damage.
  3. Remove the accessories from the cooking compartment and remove the shelves. → Page 16
  4. Remove the glass cover.  
If the glass cover is difficult to remove by hand, use a spoon to help you.

- Pull out the cooking compartment bulb.



- Replace the cooking compartment bulb with one of the same type.
- Refit the glass cover for the oven light bulb.
- Install the rails. → Page 16
- Remove the tea towel again.
- Switch on the fuse again.
- Check that the oven lighting is working again.

## 12 Rails

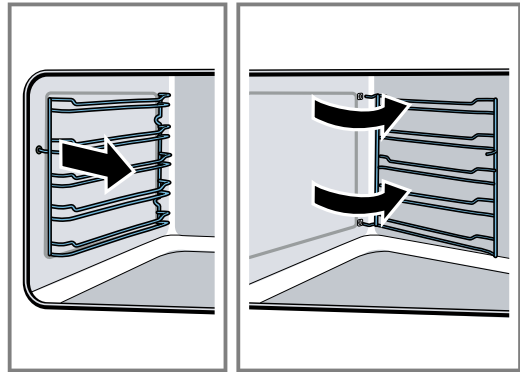
To thoroughly clean the rails and the cooking compartment, or to replace the rails, you can remove the rails.

### 12.1 Detaching the rails

The rails are each fixed to the side panels of the cooking compartment at 3 points.

- Grip the front of the rail and pull it round to the middle of the cooking compartment.
- ✓ The front hook of the rail comes out of the hole.

- Swing the rail round further and pull it out of the rear holes in the side panel.



- Remove the rail from the cooking compartment.

### 12.2 Attaching the rails

- Insert the hooks of the rail into the rear holes in the side panel.
- Push the front hook of the rail into the hole.

## 13 Appliance door

With good care and cleaning, your appliance retains its appearance and remains fully functioning for a long time to come. This will tell you how to clean the appliance door.

**Note:** To ensure that the appliance door does not come into contact with the fitted unit, the appliance door opens slightly less than 90°.

### 13.1 Removing the door panels

To facilitate cleaning, you can remove the glass panels from the appliance door.

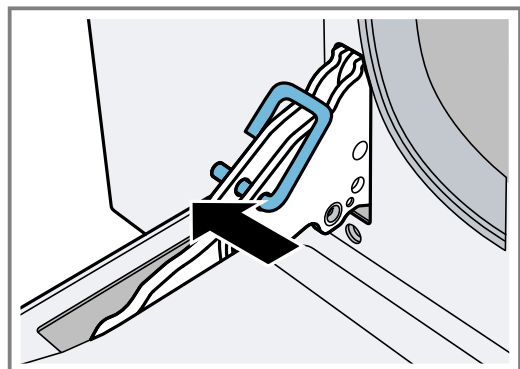
#### ⚠ WARNING – Risk of injury!

Scratched glass in the appliance door may develop into a crack.

- Do not use any harsh or abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass on the oven door, as they may scratch the surface.

- Open the appliance door fully.

- Use the security pins to lock the left- and right-hand hinges.



The locking pins must be fully inserted into the holes in the hinges.

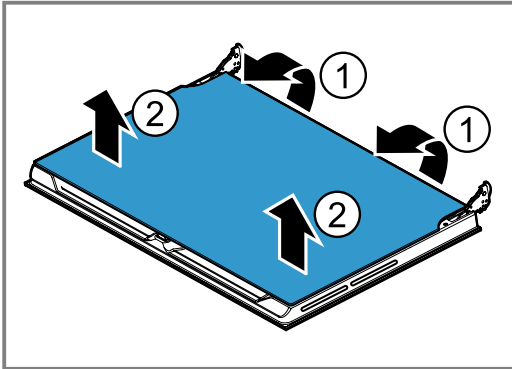
- Use both hands to lift the lower section of the inner panel until the fastening pins come out of the holder. ①



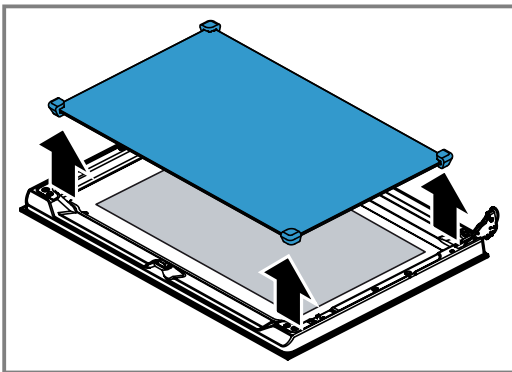
**4. ATTENTION!**

When lifting the inner panel, the intermediate panel may stick to the inner panel.

- ▶ Ensure that the intermediate panel does not fall. Carefully lift the top section of the inner panel until the fastening pins come out of the holder. ②



- Lift out the inner panel and set it down carefully on a flat surface.
- Remove the intermediate panel and its holders.



The intermediate panel is not secured using retaining pins but rather using rubber mounts.

- Clean the door panels with glass cleaner and a soft cloth.

**13.2 Fitting the door panels**

- Insert the intermediate panel.  
Make sure that the intermediate panel is seated correctly.
  - ✓ All holders must lay flat against the outer panel.
  - ✓ If the Low E symbol can be read on the intermediate panel, the intermediate panel has been inserted correctly.
- Insert the inner panel.  
All four fastening pins must engage in the holders provided for them.
- Remove the locking pins and close the appliance door.

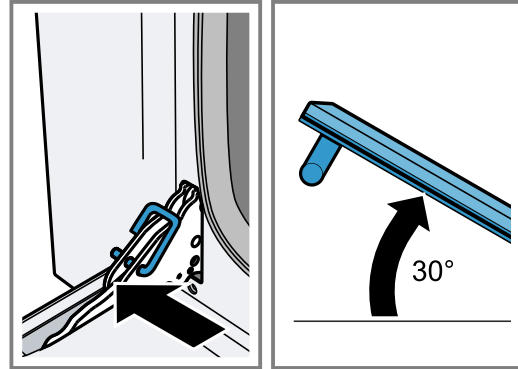
**Note:** Do not throw away the locking pins. Store the locking pins in a secure location. You always require the locking pins when you remove the door or door panels from the appliance. If you do not have any locking pins, you can order these from customer service.

**13.3 Detaching the appliance door**

If it is particularly dirty, you can remove the appliance door to clean it more thoroughly.

- Open the appliance door fully.

- Use the security pins to lock the left- and right-hand hinges.  
The locking pins must be fully inserted into the holes in the hinges.
- Grip the appliance door on either side with both hands and close it by approx. 30 degrees.



Do not close the appliance door fully. The hinges could become bent and the enamel could be damaged.

- Lift the appliance slightly and pull it out completely.

**13.4 Attaching the appliance door****⚠ WARNING – Risk of injury!**

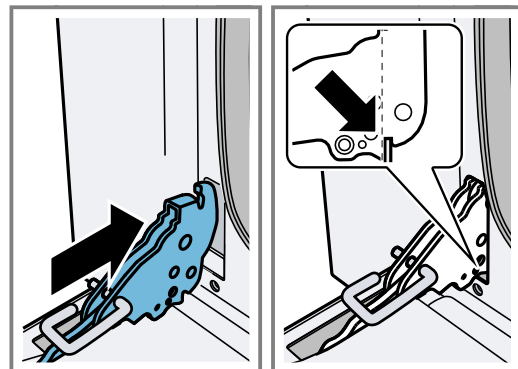
If the hinges are not secured due to an incomplete lock, they can snap shut with great force.

- ▶ If the hinge snaps shut when detaching or attaching the appliance door, do not reach into the hinge.
- ▶ Call customer service.

If a door pane or appliance door has not been installed correctly, this is dangerous.

- ▶ Make sure that all of the door panes and the appliance door have been correctly fitted before you switch the appliance back on again.

- Grip the appliance door on either side with both hands.
- Slide the hinges into the slots in the appliance.



The notch below the hinges must engage into the frame of the appliance.

- Lower the appliance door downwards.
- Remove the locking pins.

**Note:** Do not throw away the locking pins. Store the locking pins in a secure location. You always require the locking pins when you remove the door or door panels from the appliance. If you do not have any locking pins, you can order these from customer service.

# 14 Troubleshooting

You can rectify minor faults on your appliance yourself. Read the troubleshooting information before contacting after-sales service. This will avoid unnecessary costs.

## **WARNING – Risk of injury!**

Improper repairs are dangerous.


- ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▶ If the appliance is defective, call Customer Service. → "Customer Service", Page 19

## **WARNING – Risk of electric shock!**

Improper repairs are dangerous.

- ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▶ Only use genuine spare parts when repairing the appliance.
- ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service or a similarly qualified person in order to prevent any risk.

## 14.1 Malfunctions

Fault	Cause and troubleshooting
The appliance is not working.	The mains plug of the power cord is not plugged in. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Connect the appliance to the power supply.</li> </ul> <hr/> There has been a power cut. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Check whether the lighting in your room or other appliances are working.</li> </ul> <hr/> The circuit breaker in the fuse box has tripped. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Check the circuit breaker in the fuse box.</li> </ul>
The appliance does not start.	The appliance door is not fully closed. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Close the appliance door.</li> </ul> <hr/> The appliance is not switched off. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Switch the appliance off and then on again.</li> </ul>
12:00 flashes on the display.	There has been a power cut. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Set the time. → "Before using for the first time", Page 10</li> </ul>
The interior lighting does not work.	"Gentle top/bottom heating" mode is activated. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ In this operating mode, the interior lighting is switched off.</li> </ul> <hr/> The cooking compartment bulb is defective. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Change the cooking compartment bulb. → "Replacing the cooking compartment bulb", Page 15</li> </ul>
Dishes that are cooked in the oven burn in a short time.	The thermostat is faulty. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Call → "Customer Service", Page 19.</li> </ul>
Door panels are steamed up.	Normal occurrence caused by temperature differences. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Heat the appliance up to 100 °C and switch the appliance off after 5 minutes.</li> </ul>
The appliance is switched on but cannot be operated.  lights up on the display.	The child safety lock is activated. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Deactivate the child safety lock. → "Deactivating the child safety lock", Page 12</li> </ul>
The display has frozen or does not respond.	The child safety lock is activated. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Deactivate the child safety lock. → "Deactivating the child safety lock", Page 12</li> </ul> <hr/> Malfunction <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch off the fuse in the fuse box.</li> <li>2. Switch the fuse on after approx. 10 seconds.</li> <li>3. If the malfunction occurs again, call customer service.</li> </ol>
The door panels feel warmer than before after the door panels have been removed for cleaning.	The door panels have been inserted the wrong way round. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Check whether the door panels have been inserted correctly. → "Fitting the door panels", Page 17</li> </ul>

Fault	Cause and troubleshooting
The cooling fan continues to run after operation.	Not a fault. The cooling fan continues to run until the temperature that is selected in the basic settings has been reached. → "Basic settings", Page 12
Condensation water on the appliance door or condensation water is dripping.	The appliance door does not close correctly. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Check whether the appliance door is installed correctly and closes correctly. → "Appliance door", Page 16</li> </ul> Dirt on the seal. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Check whether the seal is dirty, damaged or seated incorrectly.</li> <li>2. Clean or replace the seal, or ensure that it is seated correctly.</li> </ol> Normal condensation. → "Condensation", Page 8
A message with $\bar{E}$ appears on the display.	Malfunction <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Set the function selector to the off position. If the error message does not disappear, contact customer service.</li> </ul>

## 15 Disposal

### 15.1 Disposing of old appliance

Valuable raw materials can be reused by recycling.

- ▶ Dispose of the appliance in an environmentally friendly manner. Information about current disposal methods are available from your specialist dealer or local authority.



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.

## 16 Customer Service

Function-relevant genuine spare parts according to the corresponding Ecodesign Order can be obtained from Customer Service for a period of at least 10 years from the date on which your appliance was placed on the market within the European Economic Area.

**Note:** Under the terms of the manufacturer's warranty the use of Customer Service is free of charge.

Detailed information on the warranty period and terms of warranty in your country is available from our after-sales service, your retailer or on our website.

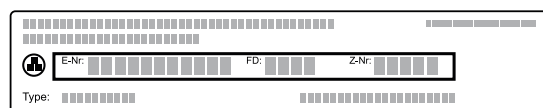
If you contact Customer Service, you will require the product number (E-Nr.) and the production number (FD) of your appliance.

The contact details for Customer Service can be found in the enclosed Customer Service directory or on our website.

This product contains light sources from energy efficiency class G.

### 16.1 Product number (E-Nr.) and production number (FD)

You can find the product number (E-Nr.) and the production number (FD) on the appliance's rating plate. You will see the rating plate with these numbers if you open the appliance door.



Make a note of your appliance's details and the Customer Service telephone number to find them again quickly.

## 17 How it works

You can find a selection of tips about cookware and preparing meals here.

### 17.1 What is the best way to proceed?

#### ATTENTION!

Acidic food may damage the grid

- ▶ Do not place acidic food, such as fruit or food with an acidic marinade directly on the pan support.

#### Note: Information for those allergic to nickel

In rare cases, small amounts of nickel may pass into the food.

1. Before using the appliance, remove all unnecessary cookware from the cooking compartment.
2. Select the desired food from the recommended settings.
3. Place the food in suitable cookware. Use the accessory provided.
4. Only preheat the appliance if the recipe or the recommended settings tell you to do so. Do not line the accessory with greaseproof paper until after it has been preheated.
5. Set the appliance in accordance with the recommended settings. Set the shorter cooking time first. If required, increase the duration.
6. Always keep the appliance door closed when cooking.















## 17.2 Baking tips

We have compiled a few tips to help you achieve a good baking result.

Issue	Tip
You want your cake to rise evenly.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Only grease the base of the springform cake tin.</li> <li>▪ After baking, use a knife to carefully loosen the cake from the baking tin.</li> </ul>

## 17.3 Food table



















You can find an overview of the food here.

Food	Weight in kg	Shelf position	Type of heating	Temperature in °C/grill setting	Duration in mins
Lasagne	3 – 4	1		220 – 230 <sup>1</sup>	45 – 50
Pasta bake	3 – 4	1		220 – 230 <sup>1</sup>	45 – 50
Joint of veal	2	2		180 – 190 <sup>1</sup>	90 – 100
Pork loin	1.5 – 2	2		190 – 200 <sup>1</sup>	90 – 100
Pork loin	2	2		200 <sup>2</sup>	125
Sausages	1.5	3		280 <sup>1</sup>	1st side: 10 2nd side: 7
Roast beef	1	2		200 <sup>1</sup>	45 – 55
Roast rabbit	1.5	2		180 – 190 <sup>1</sup>	70 – 80
Turkey breast	2	2		180 – 190 <sup>1</sup>	110 – 120
Pork neck joint	2 – 3	2		180 – 190 <sup>1</sup>	170 – 180
Roast chicken	1.2	2		190 – 200 <sup>1</sup>	65 – 70
Pork chops	1.5	3		280 <sup>1</sup>	1st side: 15 2nd side: 5
Spare ribs	1.5	3		280 <sup>1</sup>	1st side: 15 2nd side: 10
Bacon	0.7	4		3 <sup>1</sup>	1st side: 10 2nd side: 8

<sup>1</sup> Preheat the appliance.

<sup>2</sup> Do not preheat the appliance.

Issue	Tip
You do not want small baked items to stick to each other when baking.	Leave a minimum clearance of 2 cm around each item to be baked. This allows enough space for the baked items to expand and brown on all sides.
Determine whether the cake is ready.	Push a cocktail stick into the highest point on the cake. If no dough sticks to the wood, the cake is ready.
You want to bake using your own recipe.	Use similar items in the baking tables as a guide.
Use bakeware made of silicone, glass, plastic or ceramic.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ The bakeware must be heat-resistant up to 250 °C.</li> <li>▪ Cakes in this bakeware brown less.</li> </ul>

Food	Weight in kg	Shelf position	Type of heating	Temperature in °C/grill setting	Duration in mins
Fillet of pork	1.5	3		280 <sup>1</sup>	1st side: 12 2nd side: 5
Fillet of beef	1	4		3 <sup>1</sup>	1st side: 7 2nd side: 4
Rainbow trout	0.7 – 1.2	2		160 – 170 <sup>1</sup>	35 – 40
Monkfish	0.7 – 1.5	2		160 <sup>1</sup>	60 – 65
Turbot	1.5	2		160 <sup>1</sup>	45 – 50
Pizza	1 – 1.5	2		280 <sup>1</sup>	10 – 12
Bread	1	2		180 – 190 <sup>1</sup>	25 – 30
Focaccia	1	2		180 – 190 <sup>1</sup>	20 – 25
Bundt cake	1	2		160 <sup>1</sup>	55 – 60
Fruit pie	1	2		160 <sup>1</sup>	35 – 40
Cheesecake	1	2		160 – 170 <sup>1</sup>	45 – 55
Short-crust pastry	1	2		160 – 170 <sup>1</sup>	35 – 40
Short-crust pastry	1	2		170 <sup>2</sup>	65
Parfait cake	1.2	2		160 <sup>1</sup>	55 – 60
Cream puffs	0.7 – 1.2	2		180 <sup>1</sup>	55 – 60
Sponge cake	1	2		150 – 160 <sup>1</sup>	55 – 60
Rice pudding	1	2		160 <sup>1</sup>	55 – 60
Brioche	1 – 1.2	2		160 <sup>1</sup>	30 – 35

<sup>1</sup> Preheat the appliance.

<sup>2</sup> Do not preheat the appliance.

## 17.4 Tips for next time you bake

If something goes wrong when baking, you can find some tips here.

Issue	Tip
Your cake collapses.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Note the ingredients and preparation instructions that are given in the recipe.</li> <li>Use less liquid.</li> <li>Or: <ul style="list-style-type: none"> <li>Reduce the baking temperature by 10 °C and increase the baking time.</li> </ul> </li> </ul>
Your cake is too dry.	Increase the baking temperature by 10 °C and shorten the baking time.
Your cake is generally too light in colour.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Check the shelf position and accessory.</li> <li>Increase the baking temperature by 10 °C.</li> <li>Or: <ul style="list-style-type: none"> <li>Increase the baking time.</li> </ul> </li> </ul>

Issue	Tip
Your whole cake is too dark.	Reduce the baking temperature and increase the baking time.
Your cake is too light on top and too dark underneath.	Place the cake one level higher in the cooking compartment.
Your cake is too dark on top and too light underneath.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Place the cake one level lower in the cooking compartment.</li> <li>Reduce the baking temperature and increase the baking time</li> </ul>
Your cake is unevenly browned.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reduce the baking temperature.</li> <li>Cut the greaseproof paper to a suitable size.</li> <li>Position the baking tin in the centre.</li> <li>Shape small baked goods to be the same size and thickness.</li> </ul>

Issue	Tip
Your cake is cooked on the outside but is not fully baked through on the inside.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reduce the baking temperature and increase the baking time.</li> <li>Add less liquid.</li> </ul> <p>For cakes with a moist topping:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pre-bake the base.</li> <li>Sprinkle the baked base with almonds or breadcrumbs.</li> <li>Place the topping on the base.</li> </ul>
The cake will not come out of the tin when turned upside down.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Allow the cake to cool for 5 - 10 minutes after baking.</li> <li>Use a knife to carefully loosen the edge of the cake.</li> <li>Turn the cake tin upside down again and cover it several times with a cold, wet cloth.</li> <li>Next time you bake, grease the baking tin/dish and sprinkle it with breadcrumbs.</li> </ul>

### 17.5 Tips for next time you roast

If roasting is not successful the first time, you can find some tips here.




Issue	Tip
Your roast is too dark and the crackling is partly burnt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Select a lower temperature.</li> <li>Reduce the roasting time.</li> </ul>

Issue	Tip
Your roast is too dry.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Select a lower temperature.</li> <li>Reduce the roasting time.</li> </ul>
The crackling on your roast is too thin.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Increase the temperature.</li> <li>Or:</li> <li>Switch on the grill briefly at the end of the roasting time.</li> </ul>
Your roasting juices are burnt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Select a smaller item of cookware.</li> <li>When roasting, add more liquid.</li> </ul>
Your roasting juices are too clear and watery.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use a larger item of cookware so that more liquid evaporates.</li> <li>When roasting, add less liquid.</li> </ul>
The meat catches during braising.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Check whether the roasting dish and lid fit together and close properly.</li> <li>Reduce the temperature.</li> <li>Add liquid when braising.</li> </ul>
Your roast is not well-done enough.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carve the meat into portions.</li> <li>Prepare the juices in the roasting dish.</li> <li>Place the sliced meat in the juices.</li> <li>Place the slices of meat in the microwave to finish cooking.</li> </ul>






### 17.6 Test dishes

These overviews have been produced for test institutes to facilitate appliance testing in accordance with EN 60350-1.

#### Baking

Food	Accessories	Shelf position	Type of heating	Temperature in °C	Duration in mins
Shortbread strips	Baking tray with greaseproof paper	2		160 <sup>1</sup>	23 – 25
Shortbread strips, 2 levels	2 x baking trays with greaseproof paper	2 + 4		160 <sup>1</sup>	28
Small cakes	Baking tray with greaseproof paper	2		160 <sup>1</sup>	21 – 22



<sup>1</sup> Preheat the appliance.

Food	Accessories	Shelf position	Type of heating	Temperature in °C	Duration in mins
Small cakes, 2 levels	Baking tray + wire rack with greaseproof paper	2 + 4		160 <sup>1</sup>	30
Hot water sponge cake	Springform tin	2		160 <sup>1</sup>	35
Hot water sponge cake, 2 levels	2 x springform cake tins	2 + 4		155 – 165 <sup>1</sup>	35 – 45
Double-crust apple pie, 1 pc	Springform tin	2		170 <sup>1</sup>	75 – 80
Double-crust apple pie, 2 pcs	2 x springform cake tins	2		160 <sup>1</sup>	75 – 80

<sup>1</sup> Preheat the appliance.

## Grilling

Also slide in the universal pan. The universal pan catches the liquid and the cooking compartment stays cleaner.

Food	Accessories	Shelf position	Type of heating	Grill setting	Duration in mins
Bread for toasting	Wire rack	4		3 <sup>1</sup>	2
Beef burger, 10 pcs, 75 mm diameter	Baking tray + wire rack	3 + 4		3 <sup>1</sup>	1st side: 15 2nd side: 5

<sup>1</sup> Preheat the appliance.

# 18 Installation instructions

Observe this information when installing the appliance.



## 18.1 Safe installation

Follow these instructions before you start installing the appliance.

### **WARNING – Risk of fire!**

It is dangerous to use an extended power cord and non-approved adapters.

- ▶ Do not use multiple socket strips.
- ▶ Only use extension cables that are certified, have a minimum cross section of 1.5 mm<sup>2</sup> and comply with the applicable national safety requirements.
- ▶ If the power cord is too short and a longer one is not available, please contact an electrician to have the domestic installation adapted.
- ▶ Only use adapters and power cords approved by the manufacturer.

## **ATTENTION!**

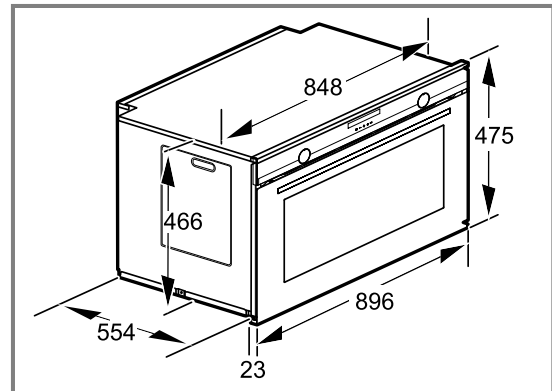
Carrying the appliance by the door handle could break it. The door handle cannot support the weight of the appliance.

- ▶ Do not carry or hold the appliance by the door handle.
- The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed to a professional standard in accordance with these installation instructions. The installer shall be liable for damages incurred as a result of incorrect installation.
- Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.
- Before starting up the appliance, remove any packaging material and adhesive film from the cooking compartment and the door.
- Proceed in accordance with the installation sheets for installing accessories.
- Fitted units must be heat-resistant up to 90 °C, and adjacent unit fronts up to 70 °C.

- Do not install the appliance behind a decorative panel or unit door. There is a risk of overheating.
- Cut-out work on the units should be carried out before installing the appliance. Remove any shavings. Otherwise, the correct operation of electrical components may be adversely affected.
- The mains socket for the appliance must be located outside of the area where the appliance is installed.
- Always earth electrical appliances.
- Wear protective gloves so that you do not cut yourself. Parts that are accessible during installation may have sharp edges.
- Dimensions of the figures in mm.

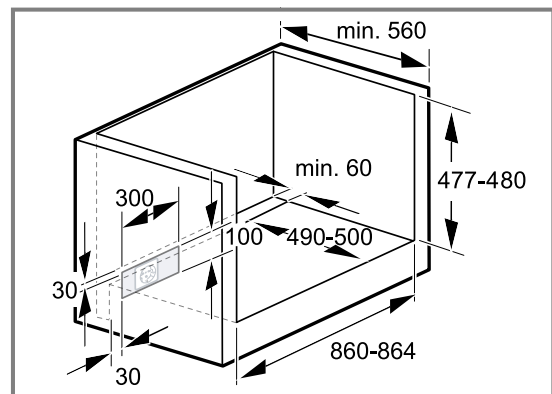
## 18.2 Appliance dimensions

You will find the dimensions of the appliance here



## 18.3 Installation below a worktop

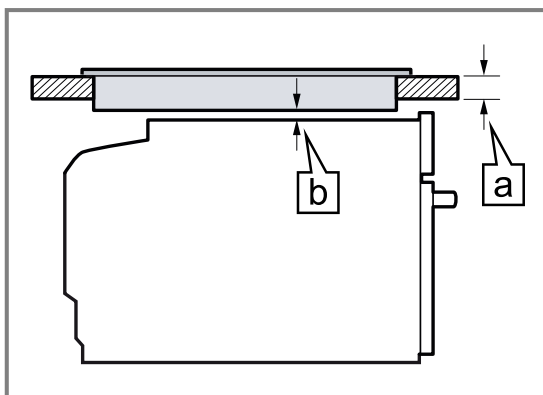
Observe the installation dimensions and the safety clearances when installing below a worktop.



To ventilate the appliance, the intermediate floor must have a ventilation cut-out.

## 18.4 Installing below a hob

If the appliance is installed below a hob, the following minimum dimensions must be adhered to (including substructure, if applicable).



The minimum worktop thickness **a** is determined by the required minimum clearance **b**.

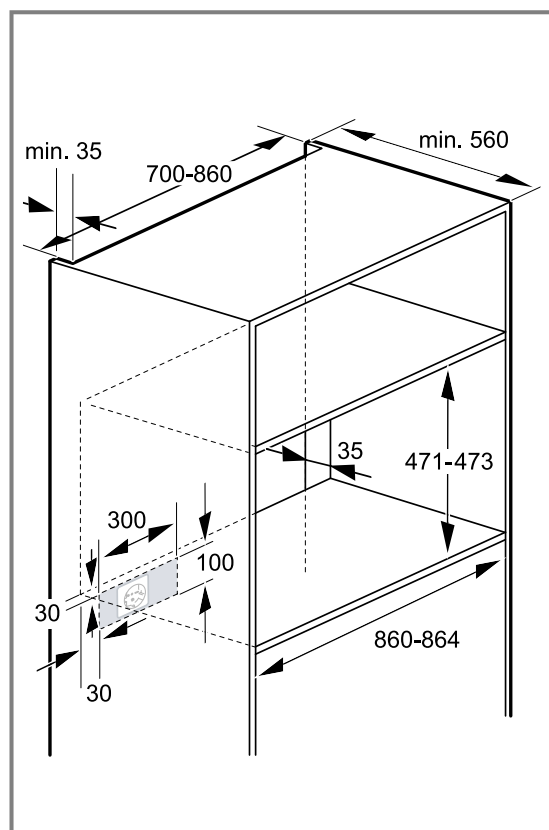
Hob type	<b>a</b> raised in mm	<b>a</b> flush in mm	<b>b</b> in mm
Induction hob	49	50	5
Full-surface induction hob	70	70	5
Gas hob	39	50	5
Electric hob	39	42	2



Secure the worktop to the built-in unit. Observe the installation instructions for the hob.

### 18.5 Installation in a tall unit

Observe the installation dimensions and the safety clearances in a tall unit.



- Ensure that the intermediate floor has a gap to the installation wall in order to ventilate the appliance.
- If the tall unit has another back panel in addition to the element back panels, this must be removed.
- Only fit the appliance up to a height which allows accessories to be easily removed.

### 18.6 Installing two appliances on top of each other

Your appliance can also be installed above another appliance.

### 18.7 Electrical connection

In order to safely connect the appliance to the electrical system, follow these instructions.

- The fuse protection must correspond to the power rating specified on the appliance's rating plate and to local regulations.
- The appliance corresponds to protection class I and must only be operated with a protective earth connection.
- The appliance must be disconnected from the power supply whenever installation work is being carried out.

- Contact protection must be ensured by the installation.
- Only a licensed professional may connect appliances without plugs. They are subject to the requirements of the local electricity provider.

### Electrically connecting an appliance without a protective contact plug

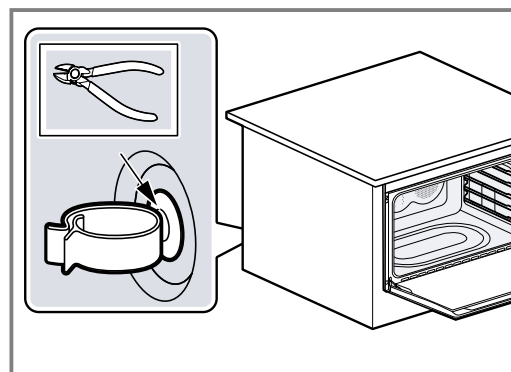
**Note:** Only licensed specialists may connect the appliance. Damage caused by incorrect connection is not covered under the warranty.

An isolating switch must be integrated into the permanent electrical installation according to the installation regulations.

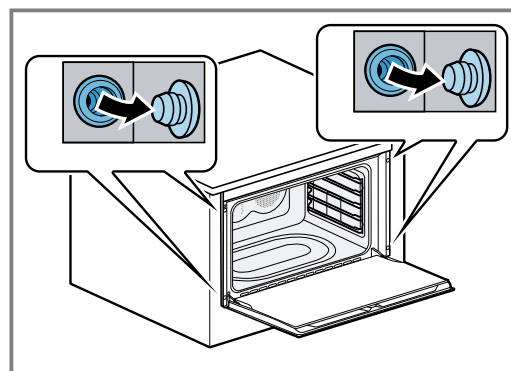
1. Identify the phase and neutral conductors in the socket.  
The appliance may be damaged if it is not connected correctly.
2. Only connect the appliance to a mains voltage between 220 und 240 V.
3. Connect the wires of the mains power cable according to the colour coding:
  - Green/yellow = Conductor  $\oplus$
  - Blue = Neutral conductor
  - Brown = Phase (external conductor)

### 18.8 Installing the appliance

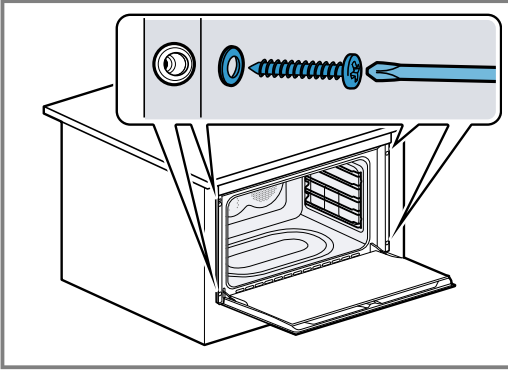
1. Slide the appliance and centre it.  
Do not kink the connection cable.
2. If necessary, use a tool to remove the cable guide.



3. Open the oven door completely.
4. Remove the cover.



5. Screw the appliance tightly onto the unit.



6. Put the protective cover on.

**Note:** Never close the gap between the worktop and the appliance using additional battens.

### 18.9 Removing the appliance

1. Disconnect the appliance from the power supply.
2. Undo the fastening screws.
3. Lift the appliance slightly and pull it out completely.

# Πίνακας περιεχομένων

## ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΤΗ

1	Ασφάλεια.....	27
2	Αποφυγή υλικών ζημιών .....	29
3	Προστασία περιβάλλοντος και οικονομία .....	30
4	Γνωριμία.....	31
5	Εξαρτήματα .....	34
6	Πριν την πρώτη χρήση .....	35
7	Βασικός χειρισμός.....	36
8	Λειτουργίες χρόνου .....	36
9	Ασφάλεια παιδιών .....	37
10	Βασικές ρυθμίσεις.....	38
11	Καθαρισμός και φροντίδα.....	39
12	Οδηγοί .....	42
13	Πόρτα συσκευής.....	42
14	Αποκατάσταση βλαβών.....	44
15	Απόσυρση.....	45
16	Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών .....	46
17	Έτσι πετυχαίνει.....	46
18	ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ.....	50
18.1	Ασφαλής συναρμολόγηση.....	50



## 1 Ασφάλεια

Προσέξτε τις ακόλουθες υποδείξεις ασφαλείας.

### 1.1 Γενικές υποδείξεις

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες.
- Φυλάξτε τις οδηγίες καθώς και τις πληροφορίες προϊόντος για μετέπειτα χρήση ή για τον επόμενο κάτοχο της συσκευής.
- Μη συνδέετε τη συσκευή σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά.

### 1.2 Χρήση σύμφωνα με τον σκοπό προορισμού

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την τοποθέτηση. Προσέξτε τις ειδικές οδηγίες συναρμολόγησης.

Μόνο αδειούχο προσωπικό επιτρέπεται να συνδέσει συσκευές χωρίς φίς. Σε περίπτωση ζημιών λόγω λάθους σύνδεσης, δεν υφίσταται κανένα δικαίωμα εγγύησης.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο:

- για την παρασκευή φαγητών και ροφημάτων.
- στα ιδιωτικά νοικοκυριά και σε κλειστούς χώρους του οικιακού περιβάλλοντος.
- μέχρι ένα ύψος από 2000 m πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή:

- Με έναν εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ένα τηλεχειριστήριο.

### 1.3 Περιορισμός ομάδας χρηστών

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά από 8 ετών και άνω και από πρόσωπα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες καθώς και έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσης, αν επιβλέπονται ή έχουν κατατοπιστεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που απορρέουν από αυτή.

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 15 ετών και άνω και επιτηρούνται.

Κρατάτε τα παιδιά που είναι κάτω των 8 ετών μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.

### 1.4 Ασφαλής χρήση

Τοποθετείτε τα εξαρτήματα πάντοτε σωστά μέσα στον χώρο μαγειρέματος.

→ "Εξαρτήματα", Σελίδα 34

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Τα αποθηκευμένα στον χώρο μαγειρέματος εύφλεκτα αντικείμενα μπορούν να αναφλεγούν.

- ▶ Μη φυλάγετε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα στον χώρο μαγειρέματος.

- ▶ Όταν αρχίζει να εμφανίζεται καπνός, πρέπει να απενεργοποιηθεί η συσκευή ή η ασφάλεια και να κρατηθεί η πόρτα κλειστή, για να σβήσετε τις ενδεχομένως εμφανιζόμενες φλόγες.

Τα υπολείμματα φαγητών, το λίπος και ο χυμός από το ψητό μπορούν να αναφλεγούν.

- ▶ Πριν από τη λειτουργία απομακρύνετε τη χοντρή ρύπανση από τον χώρο μαγειρέματος, τα θερμαντικά στοιχεία και από τα εξαρτήματα.

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 και κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος μην τοποθετείτε ποτέ το λαδόχαρτο χαλαρά πάνω στα εξαρτήματα.
- ▶ Κόβετε πάντοτε στη σωστή μορφή το λαδόχαρτο και τοποθετείτε πάντοτε πάνω του ένα σκεύος ή μια φόρμα ψησίματος.

#### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!**

Κατά τη διάρκεια της χρήσης ζεσταίνεται η συσκευή και τα εξαρτήματα που ακουμπιούνται.

- ▶ Δώστε προσοχή, για την αποφυγή της επαφής με τα θερμαντικά στοιχεία.
- ▶ Τα μικρά παιδιά, κάτω των 8 ετών, πρέπει να κρατιούνται μακριά από τη συσκευή.

Τα εξαρτήματα ή τα μαγειρικά σκεύη ζεσταίνονται πάρα πολύ.

- ▶ Απομακρύνετε τα καυτά μαγειρικά σκεύη ή εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος πάντοτε με μια πιάστρα κουζίνας.

Οι ατμοί του οινοπνεύματος μπορούν να αναφλεγούν μέσα στον ζεστό χώρο μαγειρέματος. Η πόρτα της συσκευής μπορεί να ανοίξει απότομα. Ζεστός ατμός και φλόγες μπορεί να εξέλθουν.

- ▶ Χρησιμοποιείτε μόνο μικρές ποσότητες από δυνατά οινοπνευματώδη ποτά στα φαγητά.
- ▶ Μην θερμαίνετε οινοπνευματώδη ποτά ( $\geq 15\%$  vol.) σε μη αραιωμένη κατάσταση (π.χ. για να περιχύσετε τα φαγητά).
- ▶ Ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής.

Τα τηλεσκοπικά βαγονέτα φούρνου θερμαίνονται κατά τη λειτουργία της συσκευής.

- ▶ Προτού ακουμπήσετε τα ζεστά τηλεσκοπικά βαγονέτα φούρνου, αφήστε τα να κρυώσουν.
- ▶ Ακουμπάτε τα ζεστά τηλεσκοπικά βαγονέτα φούρνου μόνο με μια πιάστρα κουζίνας.

#### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – 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. Ο ατμός, ανάλογα με τη θερμοκρασία, δε φαίνεται.

- ▶ 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.

#### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!**

Το γρατσουνισμένο γυαλί της πόρτας της συσκευής μπορεί να ραγίσει.

- ▶ Μην χρησιμοποιείτε ισχυρά καθαριστικά τριψίματος ή κοφτερές μεταλλικές ξύστρες για τον καθαρισμό του τζαμιού της πόρτας της συσκευής, επειδή μπορεί να γρατσουνίσουν την επιφάνεια.

Η συσκευή και τα μέρη της που μπορεί να ακουμπηθούν, ενδέχεται να είναι κοφτερή.

- ▶ Προσοχή κατά τον χειρισμό και τον καθαρισμό.
- ▶ Εάν είναι δυνατό, φοράτε προστατευτικά γάντια.

Οι μεντεσέδες της πόρτας της συσκευής κινούνται κατά το άνοιγμα και το κλείσιμο της πόρτας και μπορεί να μαγκωθείτε.

- ▶ Μην απλώνετε τα χέρια σας στην περιοχή των μεντεσέδων.

Τα εξαρτήματα μέσα στην πόρτα της συσκευής μπορεί να είναι κοφτερά.

- ▶ Φοράτε προστατευτικά γάντια.

#### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες.

- ▶ Μόνο εκπαιδευμένο γι' αυτό, ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να πραγματοποιήσει επισκευές στη συσκευή.
- ▶ Μόνο γνήσια ανταλλακτικά επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν για την επισκευή της συσκευής.
- ▶ Εάν το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του ή από ένα αντίστοιχα ειδικευμένο άτομο, για την αποφυγή επικινδύνων καταστάσεων.

Μια χαλασμένη μόνωση του καλωδίου σύνδεσης είναι επικίνδυνη.

- ▶ Μη φέρνετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης σε επαφή με καυτά μέρη συσκευών ή πηγές θερμότητας.
- ▶ Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο να έρθει σε επαφή με αιχμηρές μύτες ή κοφτερές ακμές.
- ▶ Μην τσακίζετε, μη συνθλίβετε ή μη μετατρέπετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο.

Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε συσκευές εκτόξευσης ατμού ή συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης, για να καθαρίσετε τη συσκευή.

Μια συσκευή ή ένα καλώδιο σύνδεσης που έχουν υποστεί ζημιά είναι επικίνδυνα.

- ▶ Μη λειτουργείτε ποτέ μια συσκευή που έχει υποστεί ζημιά.
- ▶ Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. → Σελίδα 46

### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ασφυξίας!**

Τα παιδιά μπορεί να περάσουν τα υλικά της συσκευασίας πάνω από το κεφάλι ή να τυλιχτούν σ' αυτά και να πάθουν ασφυξία.

- ▶ Κρατάτε τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά.
- ▶ Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας.

Τα παιδιά μπορεί να εισπνεύσουν ή να καταπιούν μικρά κομμάτια και έτσι να πάθουν ασφυξία.

- ▶ Κρατάτε τα μικρά κομμάτια μακριά από τα παιδιά.
- ▶ Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με μικρά κομμάτια.

### **1.5 Λάμπα αλογόνου**

#### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!**

Οι λάμπες του χώρου μαγειρέματος θερμαίνονται πάρα πολύ. Ακόμη και λίγο χρόνο μετά την απενεργοποίηση υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων.

- ▶ Μην αγγίζετε το γυάλινο κάλυμμα.
- ▶ Κατά τον καθαρισμό αποφεύγετε την επαφή με το δέρμα.

#### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

Κατά την αντικατάσταση της λάμπας, οι επαφές στο ντουί της λάμπας βρίσκονται υπό τάση.

- ▶ Πριν την αντικατάσταση της λάμπας εξασφαλίστε, ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη, για να αποφύγετε μια πιθανή ηλεκτροπληξία.
- ▶ Επιπλέον κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο ασφαλειών.

## **2 Αποφυγή υλικών ζημιών**

### **2.1 Γενικά**

#### **ΠΡΟΣΟΧΗ!**

Οι ατμοί του οινοπνεύματος μπορούν να αναφλεγούν μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος και να οδηγήσουν σε μια μόνιμη ζημιά στη συσκευή. Λόγω μιας εκρηκτικής ανάφλεξης η πόρτα της συσκευής μπορεί να ανοίξει απότομα και ενδεχομένως να πέσει κάτω. Τα τζάμια της πόρτας μπορεί να σπάσουν και να θρυμματιστούν. Λόγω της προκύπτουσας υποπίεσης ο χώρος μαγειρέματος μπορεί να παραμορφωθεί πολύ προς τα μέσα.

- ▶ Μην θερμαίνετε οινοπνευματώδη ποτά ( $\geq 15\%$  vol.) σε μη αραιωμένη κατάσταση (π.χ. για να περιχύσετε τα φαγητά).

Το νερό πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος κατά τη λειτουργία της συσκευής με θερμοκρασίες πάνω από  $120\text{ }^{\circ}\text{C}$ , προκαλεί ζημιές στο εμαγιέ.

- ▶ Όταν υπάρχει νερό πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος, μην ξεκινήσετε καμία λειτουργία.
- ▶ Σκουπίστε το νερό από τον πάτο του χώρου μαγειρέματος, πριν τη λειτουργία.

Αντικείμενα στον πάτο του χώρου μαγειρέματος, σε περίπτωση θερμοκρασίας πάνω από 50 °C, προκαλούν μια συσσώρευση της θερμότητας. Οι χρόνοι ψήσιματος δεν ισχύουν πλέον και το εμαγιέ καταστρέφεται.

- ▶ Μην τοποθετείτε ποτέ εξαρτήματα, ούτε λαδόχαρτο ή αλουμινόχαρτο, ανεξάρτητα του είδους, πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.
- ▶ Τοποθετείτε σκεύη πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος μόνο, όταν είναι ρυθμισμένη μια θερμοκρασία κάτω από 50 °C.

Όταν βρίσκεται νερό στον καυτό χώρο μαγειρέματος, δημιουργείται υδρατμός. Λόγω της αλλαγής της θερμοκρασίας μπορούν να προκύψουν ζημιές.

- ▶ Μην χύνετε ποτέ νερό μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος.
- ▶ Μην τοποθετείτε ποτέ μαγειρικά σκεύη με νερό στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.

Η υγρασία στον χώρο μαγειρέματος για παρατεταμένο χρονικό διάστημα οδηγεί σε διάβρωση.

- ▶ Μετά από κάθε μαγείρεμα, σκουπίζετε το συμπύκνωμα. Μετά από μια λειτουργία με υψηλές θερμοκρασίες αφήνετε τον χώρο μαγειρέματος να κρυώνει μόνο κλειστός.
- ▶ Μην αποθηκεύετε υγρά τρόφιμα για παρατεταμένο χρονικό διάστημα στον κλειστό χώρο μαγειρέματος.
- ▶ Μην αποθηκεύετε φαγητά στον χώρο μαγειρέματος.
- ▶ Μην μαγκώνετε τίποτα στην πόρτα της συσκευής.

Ο χυμός των φρούτων που στάζει από το ταψί, αφήνει λεκέδες που δεν μπορείτε πλέον να τους απομακρύνετε.

- ▶ Μην γεμίζετε πάρα πολύ το ταψί σε περίπτωση που ψήνετε πολύ ζουμερά γλυκά φρούτων.

- ▶ Εάν είναι δυνατό, χρησιμοποιείτε το βαθύτερο ταψί γενικής χρήσης.
- Η χρήση απορροπαντικού φούρνου στον ζεστό χώρο μαγειρέματος, καταστρέφει το εμαγιέ.
- ▶ Μην χρησιμοποιείτε ποτέ απορροπαντικά φούρνου στον ζεστό χώρο μαγειρέματος.
  - ▶ Πριν την επόμενη θέρμανση, απομακρύνετε εντελώς τα υπολείμματα από τον χώρο μαγειρέματος και από την πόρτα της συσκευής.

Εάν η στεγανοποίηση είναι πολύ λερωμένη, δεν κλείνει πλέον σωστά η πόρτα της συσκευής κατά τη λειτουργία. Οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών μπορεί να υποστούν ζημιά.

- ▶ Διατηρείτε τη στεγανοποίηση πάντα καθαρή.
- ▶ Μην λειτουργείτε τη συσκευή ποτέ με χαλασμένη στεγανοποίηση ή χωρίς στεγανοποίηση.

Η χρήση της πόρτας της συσκευής ως κάθισμα ή επιφάνεια εναπόθεσης, μπορεί να προκαλέσει ζημιά στην πόρτα.

- ▶ Μην κάθεστε, μην κρατιέστε ή μη στηρίζετε από την πόρτα της συσκευής.
- ▶ Μην τοποθετείτε κανένα μαγειρικό σκεύος ή εξάρτημα πάνω στην πόρτα της συσκευής.

Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής, μπορεί τα εξαρτήματα, κατά το κλείσιμο της πόρτας της συσκευής, να γρατσουνίσουν το τζάμι της πόρτας.

- ▶ Τοποθετείτε τα εξαρτήματα μέχρι τέρμα μέσα στον χώρο μαγειρέματος.

Από αλουμινόχαρτο στο τζάμι της πόρτας, μπορούν να δημιουργηθούν μόνιμες αποχρώσεις.

- ▶ Το αλουμινόχαρτο στον χώρο μαγειρέματος δεν επιτρέπεται να έρθει σε επαφή με το τζάμι της πόρτας.

## 3 Προστασία περιβάλλοντος και οικονομία

### 3.1 Απόσυρση συσκευασίας

Τα υλικά συσκευασίας είναι φιλικά προς το περιβάλλον και επαναχρησιμοποιούμενα.

- ▶ Αποσύρετε τα επιμέρους εξαρτήματα ξεχωριστά, ανάλογα με το είδος.

### 3.2 Εξοικονόμηση ενέργειας

Αν ακολουθήσετε αυτές τις υποδείξεις, η συσκευή σας θα καταναλώνει λιγότερο ρεύμα.

Προθερμάνετε τη συσκευή μόνο, εάν το καθορίζουν η συνταγή ή οι προτεινόμενες ρυθμίσεις.

→ "Ετσι πετυχαίνει", Σελίδα 46

- Εάν δεν προθερμάνετε τη συσκευή, εξοικονομάτε μέχρι και 20 % ενέργεια.

Χρησιμοποιείτε σκούρες, βαμμένες μαύρες ή εμαγιέ φόρμες ψήσιματος.

- Αυτές οι φόρμες ψήσιματος απορροφούν τη θερμότητα ιδιαίτερα καλά.

Ανοίγετε την πόρτα της συσκευής κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, όσο γίνεται λιγότερες φορές.

- Η θερμοκρασία στον χώρο μαγειρέματος διατηρείται και η συσκευή δεν πρέπει να επαναθερμάνει.

Ψήνετε πολλά φαγητά το ένα μετά το άλλο ή παράλληλα.

- Ο χώρος μαγειρέματος είναι μετά το πρώτο ψήσιμο ζεστός. Έτσι μικραίνει ο χρόνος ψήσιματος για το επόμενο γλυκό.

Σε περίπτωση μεγαλύτερων χρόνων μαγειρέματος απενεργοποιείτε τη συσκευή 10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος.

- Η υπόλοιπη θερμότητα επαρκεί, για την ολοκλήρωση του μαγειρέματος του φαγητού.

Απομακρύνετε τα εξαρτήματα που δε χρησιμοποιούνται από τον χώρο μαγειρέματος.

- Τα παραπανίσια εξαρτήματα δε χρειάζεται να θερμανθούν.

Αφήνετε τα κατεψυγμένα φαγητά να ξεπαγώνουν πριν την παρασκευή.

- Εξοικονομάται η ενέργεια για το ξεπάγωμα των φαγητών.

#### Σημείωση:

Η συσκευή χρειάζεται:

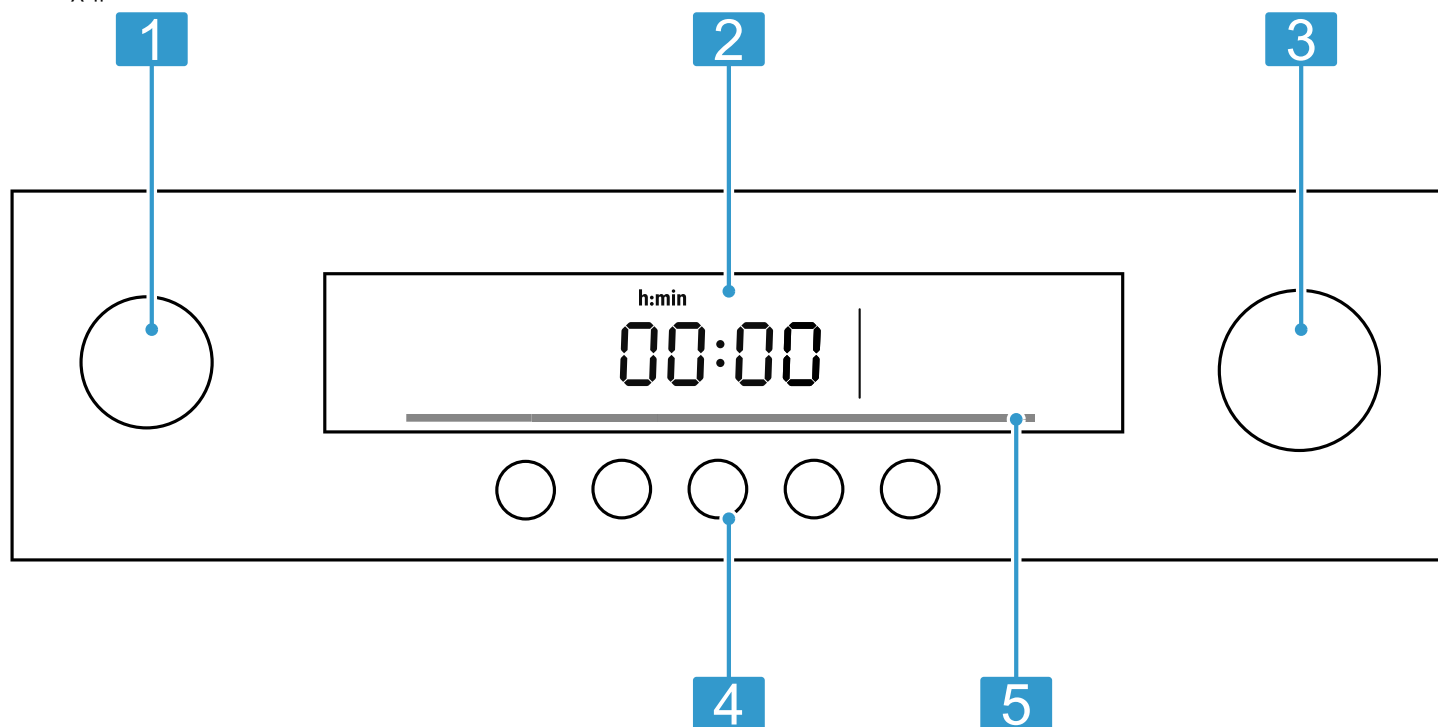
- Στην κατάσταση ετοιμότητας με ενεργοποιημένη οθόνη ενδείξεων, το πολύ 1 W
- Στην κατάσταση ετοιμότητας με απενεργοποιημένη οθόνη ενδείξεων, το πολύ 0,5 W

## 4 Γνωριμία

### 4.1 Πεδίο χειρισμού

Μέσω του πεδίου χειρισμού ρυθμίζετε όλες τις λειτουργίες της συσκευής σας και λαμβάνετε πληροφορίες για την κατάσταση λειτουργίας.

**Σημείωση:** Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορεί να διαφέρουν οι λεπτομέρειες στην εικόνα, π.χ. χρώμα και σχήμα.



<b>1</b>	Διακόπτης επιλογής λειτουργίας	Με τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίζετε τον τρόπο ψησίματος ή περαιτέρω λειτουργίες. Τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας μπορείτε να τον στρέψετε από τη θέση μηδέν προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά.
<b>2</b>	Οθόνη ενδείξεων	Η οθόνη ενδείξεων δείχνει σύμβολα ενεργών λειτουργιών και τις λειτουργίες χρόνου.
<b>3</b>	Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας	Με τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ρυθμίζετε τη θερμοκρασία για τον τρόπο ψησίματος ή επιλέγετε τη ρύθμιση για περαιτέρω λειτουργίες. Μπορείτε να στρέψετε τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά. Δεν έχει καμία θέση μηδέν.
<b>4</b>	Πεδία αφής	Με τα πεδία αφής ρυθμίζετε απευθείας διάφορες λειτουργίες.
<b>5</b>	Έλεγχος θερμοκρασίας	Οι δοκοί του ελέγχου της θερμοκρασίας δείχνουν τις φάσεις θέρμανσης ή την υπόλοιπη θερμότητα του χώρου μαγειρέματος.

### Πλήκτρα

Με τα πλήκτρα επιλέγετε απευθείας διάφορες λειτουργίες.

**Σημείωση:** Όταν ένα πλήκτρο δεν έχει καμία λειτουργία, τότε ηχεί ένα σήμα.

Σύμβολο	Πλήκτρο	Επεξήγηση
⌚	Λειτουργίες χρόνου	Ρύθμιση του ρολογιού συναγερμού, της διάρκειας, της λήξης και της ώρας
—	Πλην	Μείωση της τιμής ρύθμισης
+	Συν	Αύξηση της τιμής ρύθμισης
☀	Φωτισμός	Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του φωτισμού του χώρου μαγειρέματος

Σύμβολο	Πλήκτρο	Επεξήγηση
	Ταχεία θέρμανση	Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της ταχείας θέρμανσης
	Ασφάλεια παιδιών	Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών στην κατάσταση ετοιμότητας

### Οθόνη ενδείξεων

Στην οθόνη ενδείξεων βλέπετε τις τρέχουσες τιμές ρύθμισης ή τις δυνατότητες επιλογής.

Η τιμή, που μπορείτε να ρυθμίσετε αυτήν τη στιγμή, είναι εστιασμένη. Η τιμή παριστάνεται σε άσπρη γραμματοσειρά και το φόντο είναι σκούρο.

Σύμβολο	Επεξήγηση
	Ταχεία θέρμανση
	Ρολόι συναγερμού
	Διάρκεια
	Λήξη
	Ώρα
	Ένδειξη χρόνου
	Ασφάλεια παιδιών
	Ένδειξη θερμοκρασίας

### Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας

Με τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ρυθμίστε τη θερμοκρασία ή τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.

**Σημείωση:** Μέχρι τους 100 °C η θερμοκρασία μπορεί να ρυθμιστεί σε βήματα του 1 βαθμού και από εκεί και πάνω σε βήματα των 5 βαθμών.

### Έλεγχος θερμοκρασίας

Οι δοκοί του ελέγχου της θερμοκρασίας δείχνουν τις φάσεις θέρμανσης ή την υπόλοιπη θερμότητα του χώρου μαγειρέματος.

### Φάση θέρμανσης Σημασία

Έλεγχος θέρμανσης  
Ο έλεγχος της θέρμανσης δείχνει την άνοδο της θερμοκρασίας στο χώρο μαγειρέματος. Όταν γεμίσουν όλες οι δοκοί, έχει φθάσει η ιδανική χρονική στιγμή για να μπει το φαγητό μέσα. Στις βαθμίδες ψησίματος στο γκριλ οι δοκοί είναι γεμάτες. Στον τρόπο ψησίματος Απαλή επάνω/κάτω θέρμανση οι δοκοί δε γεμίζουν.

Ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας  
Όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη, ο έλεγχος της θερμοκρασίας δείχνει την υπόλοιπη θερμότητα στον χώρο μαγειρέματος. Η ένδειξη σβήνει, όταν πέσει η θερμοκρασία περίπου στους 60 °C.

## 4.2 Τρόποι ψησίματος και λειτουργίες

Για να βρείτε πάντοτε τον σωστό τρόπο ψησίματος για το φαγητό σας, σας εξηγούμε εδώ τις διαφορές και τις περιοχές εφαρμογής.

**Σημείωση:** Για κάθε τρόπο ψησίματος η συσκευή προτείνει μια θερμοκρασία ή βαθμίδα. Αυτή μπορείτε να την παραλάβετε ή να την αλλάξετε στην εκάστοτε περιοχή.

Σύμβολο	Τρόπος ψησίματος ή λειτουργία	Θερμοκρασία ή βαθμίδα	Χρήση
	Θερμός αέρας 3D	50-280 °C	Παρασκευή των φαγητών σε 1-2 επίπεδα. Οι ανεμιστήρες μοιράζουν τη θερμότητα των δακτυλιοειδών θερμαντικών στοιχείων στο πίσω τοίχωμα ομοιόμορφα στον χώρο μαγειρέματος. Αυτός ο τρόπος ψησίματος χρησιμεύει για τον υπολογισμό της κατανάλωσης ενέργειας στη λειτουργία ανακυκλοφορίας αέρα.
	Ανακυκλοφορία αέρα	50-280 °C	Ψήσιμο γλυκών και παρασκευασμάτων σε ένα επίπεδο. Οι ανεμιστήρες μοιράζουν τη θερμότητα των θερμαντικών στοιχείων ομοιόμορφα στο χώρο μαγειρέματος.
	Βαθμίδα πίτσας	50-280 °C	Παρασκευή φρέσκιας πίτσας ή κατεψυγμένων προϊόντων, π.χ. τηγανητές πατάτες ή στρόντελ. Τα θερμαντικά στοιχεία και οι ανεμιστήρες θερμαίνουν γρήγορα και μοιράζουν τη θερμότητα ομοιόμορφα στο χώρο μαγειρέματος.
	Ξεπάγωμα	30-60 °C	Ξεπάγωμα τροφίμων, π.χ. κρέας, πουλερικά, ψωμί και γλυκά. Ο ανεμιστήρας στροβιλίζει τον ζεστό αέρα γύρω από το φαγητό.
	Κάτω θέρμανση	50-280 °C	Συνέχιση του μαγειρέματος των φαγητών. Η θερμότητα έρχεται από κάτω.



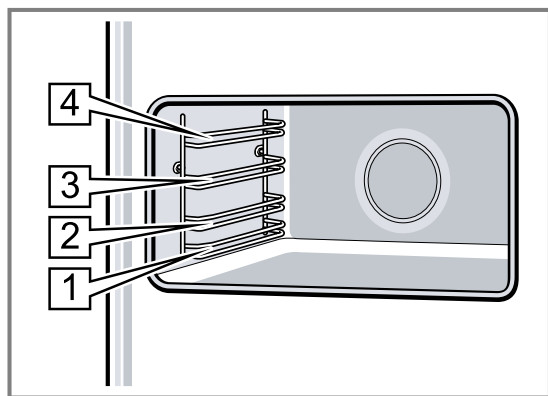
Σύμβολο	Τρόπος ψήσιματος ή λειτουργία	Θερμοκρασία ή βαθμίδα	Χρήση
	Γκριλ, μικρό	Βαθμίδες ψήσιματος στο γκριλ: 1 = ελαφρά 2 = μέτρια 3 = δυνατά	Ψήσιμο στο γκριλ μικρών ποσοτήτων, π.χ. μπριζόλες, λουκάνικα, τoστ και κομμάτια ψαριού. Θερμαίνεται το μεσαίο τμήμα του θερμαντικού σώματος του γκριλ.
	Γκριλ, μεγάλο	Βαθμίδες ψήσιματος στο γκριλ: 1 = ελαφρά 2 = μέτρια 3 = δυνατά	Ψήσιμο λεπτών κομματιών ψητού για γκριλ, π.χ. μπριζόλες, λουκάνικα ή τoστ ή για το ψήσιμο ογκρατέν. Ολόκληρη η επιφάνεια κάτω από το θερμαντικό σώμα του γκριλ θερμαίνεται.
	Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ	50-280 °C	Ψήσιμο κρέατος, πουλερικών και ολόκληρων ψαριών. Ο ανεμιστήρας στροβιλίζει τον καυτό αέρα γύρω από το φαγητό.
	Απαλή επάνω/κάτω θέρμανση	50-280 °C	Για το προσεκτικό μαγείρεμα επιλεγμένων φαγητών (π.χ. κρέας, λαχανικά) σε ένα επίπεδο χωρίς προθέρμανση. Ο τρόπος ψήσιματος δεν είναι κατάλληλος για φαγητά, τα οποία στο ψήσιμο πρέπει να φουσκώσουν (π.χ. ψωμί). Αυτός ο τρόπος ψήσιματος χρησιμοποιείται για τον υπολογισμό της κατανάλωσης ενέργειας στον συμβατικό τρόπο λειτουργίας και της κατηγορίας ενεργειακής απόδοσης.
	Επάνω/Κάτω θέρμανση	50-280 °C	Παρασκευή γλυκών σουφλέ και άπαχων κομματιών κρέατος. Η θερμότητα έρχεται ομοιόμορφα από επάνω και κάτω.

### 4.3 Χώρος μαγειρέματος

Οι λειτουργίες του χώρου μαγειρέματος διευκολύνουν τη λειτουργία της συσκευής σας.

#### Ύψη τοποθέτησης

Ο χώρος μαγειρέματος έχει 4 ύψη τοποθέτησης. Σπρώχνετε τα εξαρτήματα πάντοτε μέχρι τέρμα, για να μην ακουμπάνε τα εξαρτήματα στο τζάμι της πόρτας. Σπρώχνετε τα εξαρτήματα σωστά μέσα στον χώρο μαγειρέματος.



#### Αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες

Το πίσω τοίχωμα και τα πλευρικά τοιχώματα στον χώρο μαγειρέματος είναι αυτοκαθαριζόμενα. Οι αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες στον χώρο μαγειρέματος είναι επιστρωμένες με ένα πορώδες, ματ κεραμικό και έχουν μια τραχιά επιφάνεια. Όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία, απορροφούν οι αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες πιτσιλιές από το ψήσιμο ή το ψήσιμο στο γκριλ και τα αποδομούν.

#### Φωτισμός του χώρου μαγειρέματος

Όταν ανοίξετε την πόρτα της συσκευής, ενεργοποιείται ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος. Όταν η πόρτα της συσκευής παραμείνει ανοιχτή, απενεργοποιείται μετά από σύντομο χρονικό διάστημα ξανά ο φωτισμός. Στους περισσότερους τρόπους λειτουργίας ενεργοποιείται ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος, μόλις ξεκινήσει η λειτουργία. Όταν τελειώσει η λειτουργία, απενεργοποιείται.

**Σημείωση:** Στον τρόπο λειτουργίας Απαλή επάνω/κάτω θέρμανση ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος μετά από περίπου 1 λεπτό απενεργοποιείται αυτόματα. Μπορείτε να ενεργοποιήσετε τον φωτισμό του χώρου μαγειρέματος με

#### Ανεμιστήρας ψύξης

Ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται και απενεργοποιείται σε περίπτωση που χρειάζεται. Ο ζεστός αέρας εξέρχεται από την πόρτα της συσκευής.

#### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Η κάλυψη των σχισμών αερισμού προκαλεί μια υπερθέρμανση της συσκευής.

- ▶ Μην καλύπτετε τις σχισμές αερισμού.

Για να κρυώσει μετά από μια λειτουργία γρηγορότερα ο χώρος μαγειρέματος, συνεχίζει να λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης ακόμη για λίγο χρόνο.

#### Πόρτα συσκευής

Όταν κατά τη διάρκεια μιας τρέχουσας λειτουργίας ανοίξετε την πόρτα της συσκευής, σταματάει η λειτουργία. Όταν κλείσετε την πόρτα, η λειτουργία συνεχίζεται. Για να μην ακουμπά η πόρτα της συσκευής το εντοιχισμένο ντουλάπι, η πόρτα της συσκευής ανοίγει ελαφρώς λιγότερο από 90°.

### Δημιουργία συμπυκνώματος

Εδώ θα μάθετε, πώς δημιουργείται συμπύκνωμα, πώς θα αποφύγετε ζημιές και πώς μπορείτε να εμποδίσετε τη δημιουργία συμπυκνώματος. Όταν παρασκευάζετε τρόφιμα στον χώρο μαγειρέματος, μπορεί να δημιουργηθούν πολλοί υδρατμοί στον χώρο μαγειρέματος. Επειδή η συσκευή σας είναι πολύ αποτελεσματική στην εξοικονόμηση ενέργειας, διαφεύγει κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μόνο πολύ λίγη θερμότητα προς τα έξω. Λόγω των υψηλών διαφορών θερμοκρασίας μεταξύ του εσωτερικού χώρου της συσκευής και των εξωτερικών εξαρτημάτων της συσκευής,

μπορεί να δημιουργηθεί νερό συμπύκνωσης στην πόρτα της συσκευής, στο πεδίο χειρισμού ή σε γειτονικές προσόψεις ντουλαπιών. Η δημιουργία νερού συμπύκνωσης αποτελεί μια κανονική εμφάνιση λόγω φυσιολογικών αιτιών.

Για την αποφυγή ζημιών, σκουπίζετε το νερό συμπύκνωσης. Όταν συγκεντρωθεί νερό συμπύκνωσης στο κανάλι σταξίματος, απομακρύνετε το νερό συμπύκνωσης με ένα σφουγγάρι. Ένα υπερχειλισμένο κανάλι σταξίματος μπορεί να καταστρέψει το εντοιχιζόμενο ντουλάπι. Άφημα της συσκευής να στεγνώσει με ανοιχτή την πόρτα. Όταν προθερμαίνεται τη συσκευή, μειώνετε τη δημιουργία συμπυκνώματος.

## 5 Εξαρτήματα

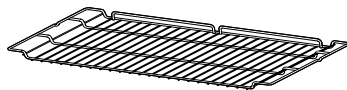
Χρησιμοποιείτε γνήσια εξαρτήματα. Είναι προσαρμοσμένα στη δική σας συσκευή.

**Σημείωση:** Όταν τα εξαρτήματα ζεσταθούν, μπορούν να παραμορφωθούν. Η παραμόρφωση δεν έχει καμία επιρροή πάνω στη λειτουργία. Όταν τα εξαρτήματα κρυώσουν, εξαφανίζεται η παραμόρφωση.

Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορεί τα συμπαριδιδόμενα εξαρτήματα να διαφέρουν.

### Εξαρτήματα

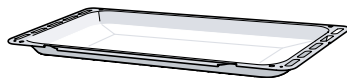
Σχάρα



### Χρήση

- Σκεύη
- Φόρμες γλυκών
- Κρέας, π.χ. ψητό ή κομμάτια για το γκριλ
- Κατεψυγμένα φαγητά

Ταψί γενικής χρήσης



- Ζουμερά γλυκά
- Παρασκευάσματα
- Κατεψυγμένα φαγητά
- Μεγάλα ψητά

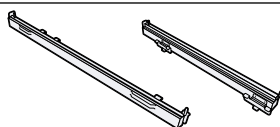
**Συμβουλή:** Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ταψί γενικής χρήσης ως δοχείο συλλογής λίπους, όταν ψήνετε απευθείας πάνω στη σχάρα.

Ταψί



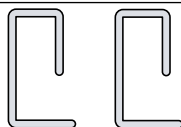
- Γλυκό του ταψιού
- Μικρά παρασκευάσματα

Σετ τηλεσκοπικού βαγονέτου φούρνου



Με τις ράγες εξόδου τραβήξτε έξω τα εξαρτήματα ακόμη πιο πολύ.

Πείροι ασφάλισης



Κλειδωμα των μεντεσέδων.

**Σημείωση:** Μην πετάτε τους πείρους ασφάλισης. Φυλάξτε τους πείρους ασφάλισης σε ασφαλές μέρος. Τους πείρους ασφάλισης τους χρειάζεστε κάθε φορά που αφαιρείτε την πόρτα από τη συσκευή ή καθαρίζετε τα τζάμια της πόρτας.

### 5.1 Περαιτέρω εξαρτήματα

Τα περαιτέρω εξαρτήματα μπορείτε να τα αγοράσετε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, στα ειδικά καταστήματα ή στο διαδίκτυο (Internet).

Μια μεγάλη προσφορά εξαρτημάτων για τη συσκευή σας, μπορείτε να βρείτε στο διαδίκτυο (Internet) ή στα φυλλάδια της εταιρείας μας.

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

Τα εξαρτήματα είναι ειδικά για κάθε συσκευή. Δίνετε κατά την αγορά πάντοτε τον ακριβή χαρακτηρισμό (Αριθ. Ε) της συσκευής σας.

Ποιο εξάρτημα είναι διαθέσιμο για τη συσκευή σας, θα το βρείτε στο Online-Shop ή στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Άλλα εξαρτήματα	Χρήση
Σχάρα	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Σκεύη</li> <li>■ Φόρμες γλυκών</li> <li>■ Κρέας, π.χ. ψητό ή κομμάτια για το γκριλ</li> <li>■ Κατεψυγμένα φαγητά</li> </ul>
Ταψί	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Γλυκό του ταψιού</li> <li>■ Μικρά παρασκευάσματα</li> </ul>
Ταψί γενικής χρήσης	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ζουμερά γλυκά</li> <li>■ Παρασκευάσματα</li> <li>■ Κατεψυγμένα φαγητά</li> <li>■ Μεγάλα ψητά</li> </ul>
Σετ τηλεσκοπικού βαγονέτου φούρνου	Σετ τηλεσκοπικού βαγονέτου φούρνου για ένα επίπεδο

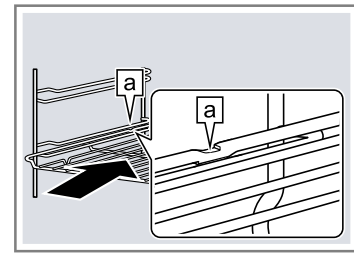
## 5.2 Λειτουργία ασφάλισης

Η λειτουργία ασφάλισης εμποδίζει την ανατροπή των εξαρτημάτων κατά την αφαίρεσή τους. Μπορείτε να τραβήξετε έξω τα εξαρτήματα περίπου κατά το ήμισυ, μέχρι να ασφαλισούν. Για να λειτουργεί η προστασία ανατροπής, σπρώχνετε τα εξαρτήματα πάντοτε σωστά μέσα στον χώρο μαγειρέματος.

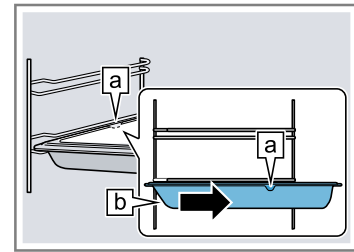
## 5.3 Σπρώξιμο των εξαρτημάτων μέσα στον χώρο μαγειρέματος

1. Στρέψτε τα εξαρτήματα έτσι, ώστε η εγκοπή **a** να βρίσκεται πίσω και να δείχνει προς τα κάτω.
2. Σπρώξτε τα εξαρτήματα μεταξύ των δύο ράβδων οδήγησης ενός ύψους τοποθέτησης.

**Σχάρα** Η ανοιχτή πλευρά πρέπει να δείχνει προς την πόρτα της συσκευής και το κυρτό μέρος προς τα κάτω.

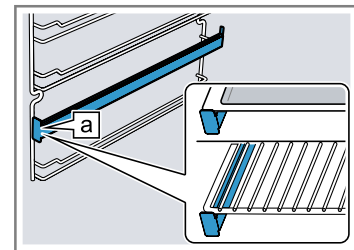


**Λαμαρίνα, π.χ. ταψί γενικής χρήσης ή ταψί** Το λοξό μέρος του εξαρτήματος **b** πρέπει μπροστά να δείχνει προς την πόρτα της συσκευής.



3. Για να τοποθετήσετε τα εξαρτήματα σε περίπτωση υψών τοποθέτησης με ράγες εξόδου, τραβήξτε έξω τις ράγες εξόδου.

**Σχάρα ή ταψί** Τοποθετήστε τα εξαρτήματα έτσι, ώστε οι άκρες των εξαρτημάτων να κάθονται πίσω από τη γλώσσα **a** πάνω στη ράγα εξόδου.



**Σημείωση:** Οι ράγες εξόδου ασφαλίζουν, όταν είναι τραβηγμένες εντελώς έξω. Σπρώξτε τις ράγες εξόδου με λίγη πίεση πίσω στον χώρο μαγειρέματος.

4. Σπρώξτε μέσα εντελώς τα εξαρτήματα έτσι, ώστε να μην ακουμπούν την πόρτα της συσκευής.

**Σημείωση:** Απομακρύνετε τα εξαρτήματα από τον χώρο μαγειρέματος, τα οποία δε χρησιμοποιείτε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

# 6 Πριν την πρώτη χρήση

Εκτελέστε τις ρυθμίσεις για την πρώτη θέση σε λειτουργία. Καθαρίστε τη συσκευή και τα εξαρτήματα.

## 6.1 Ρύθμιση της ώρας

Μετά τη σύνδεση στην ένδειξη αναβοσβήνει **12:00** και το σύμβολο ☹ ανάβει. Ρυθμίστε την ώρα.

1. Με το **+** ή με το **-** ρυθμίστε την ώρα.

2. Πατήστε ☹.

**Σημείωση:** Μετά τη λήξη του χρόνου ρύθμισης αποθηκεύεται η ώρα αυτόματα.

## 6.2 Καθαρισμός της συσκευής πριν την πρώτη χρήση

Προτού παρασκευάσετε για πρώτη φορά με τη συσκευή ένα φαγητό, καθαρίστε τον χώρο μαγειρέματος και τα εξαρτήματα.

1. Αφαιρέστε τα εξαρτήματα και τους οδηγούς από τον χώρο μαγειρέματος. → Σελίδα 42
2. Αφαιρέστε εντελώς τα υπολείμματα της συσκευασίας από τον χώρο μαγειρέματος, π.χ. σωματίδια φελιζόλ.
3. Ορισμένα μέρη είναι καλυμμένα με μεμβράνη προστασίας από γρατσουνιές. Αφαιρέστε τη μεμβράνη προστασίας από γρατσουνιές.
4. Καθαρίστε τη συσκευή εξωτερικά μ' ένα μαλακό, υγρό πανί.
5. Καθαρίστε τον χώρο μαγειρέματος με διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.
6. Για να απομακρύνετε τη μυρωδιά της νέας συσκευής, θερμάνετε την άδεια και κλειστή συσκευή.

7. Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στο ☐.
8. Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία. Όταν θερμαίνεται τη συσκευή για πρώτη φορά, ακούγονται θόρυβοι τριξίματος από τον χώρο μαγειρέματος.
9. Αερίστε την κουζίνα, όση ώρα ζεσταίνει η συσκευή.
10. Απενεργοποιήστε τη συσκευή μετά από 1 ώρα.
11. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
12. Όταν έχει κρυώσει ο χώρος μαγειρέματος, καθαρίστε τις λείες επιφάνειες με διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.
13. Τοποθετήστε τους οδηγούς. → Σελίδα 42
14. Σε περίπτωση που χρειάζεται, καθαρίστε τα τζάμια της πόρτας. → Σελίδα 42

## 6.3 Καθαρισμός των εξαρτημάτων

- ▶ Καθαρίστε τα εξαρτήματα καλά με διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και ένα μαλακό πανί καθαρισμού.

# 7 Βασικός χειρισμός

## 7.1 Θέση της συσκευής σε λειτουργία

1. Με τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίστε τον τρόπο ψησίματος.
  - ✓ Για κάθε λειτουργία είναι προρρυθμισμένη μια θερμοκρασία ή μια βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.
2. Με τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας επιλέξτε τη θερμοκρασία ή τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.
  - ✓ Η συσκευή αρχίζει να θερμαίνει.

**Σημείωση:** Ο έλεγχος της θερμοκρασίας δείχνει την τρέχουσα κατάσταση της θέρμανσης.


## 7.2 Αλλαγή τρόπου ψησίματος και θερμοκρασίας

1. Με τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας αλλάξτε τον τρόπο ψησίματος.
2. Με τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας αλλάξτε τη θερμοκρασία ή τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.

## 7.3 Θέση της συσκευής εκτός λειτουργίας

- ▶ Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.

## 7.4 Ενεργοποίηση της ταχείας θέρμανσης

- ▶ Για τη γρηγορότερη θέρμανση του χώρου μαγειρέματος, πατήστε .

**Σημείωση:** Η ταχεία θέρμανση είναι διαθέσιμη στις λειτουργίες Θερμός αέρας 3D, Ανακυκλοφορία αέρα, Βαθμίδα πίτσας και Επάνω/Κάτω θέρμανση.





## 7.5 Αυτόματη απενεργοποίηση

Η συσκευή έχει μια αυτόματη απενεργοποίηση. Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 13 ώρες.

# 8 Λειτουργίες χρόνου

## 8.1 Επισκόπηση των λειτουργιών χρόνου


Εδώ βρίσκετε μια επισκόπηση των λειτουργιών χρόνου.

Σύμβολο	Λειτουργία χρόνου	Χρήση
	Ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου	Το ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου λειτουργεί όπως ένα ρολόι αυτών. Λειτουργεί ανεξάρτητα από τη λειτουργία της συσκευής και τις άλλες λειτουργίες χρόνου και δεν επηρεάζει τη συσκευή.
	Ώρα	Όσο δεν τρέχει καμία άλλη λειτουργία στο προσκήνιο, σας δείχνει η συσκευή την ώρα στην οθόνη ενδείξεων.
	Διάρκεια	Μετά τη λήξη μιας ρυθμισμένης διάρκειας τερματίζει η συσκευή αυτόματα τη λειτουργία.
	Λήξη	Εισάγετε τη διάρκεια και έναν επιθυμητό χρόνο λήξης. Η συσκευή ξεκινά αυτόματα έτσι, ώστε η λειτουργία να λήξει την επιθυμητή ώρα.


## 8.2 Ρύθμιση του ρολογιού συναγερμού σύντομου χρόνου

Το ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου δεν έχει καμία επιρροή στις λειτουργίες του φούρνου.

**Σημείωση:** Μπορείτε να ρυθμίσετε τη διάρκεια του ρολογιού συναγερμού σύντομου χρόνου από 30 δευτερόλεπτα μέχρι και 13 ώρες. Μέχρι και στα 10 λεπτά μπορείτε να ρυθμίσετε τη χρονική διάρκεια σε βήματα των 30 δευτερολέπτων, από 10 λεπτά μέχρι και μια ώρα σε βήματα του ενός λεπτού και μετά σε βήματα των 5 λεπτών.

1. Πατήστε .
- ✓ Ανάβει .
2. Με + και - ρυθμίστε την επιθυμητή διάρκεια.
  - ✓ Μετά τη λήξη της διάρκειας ηχεί ένα σήμα.

### Υποδείξεις

- Για να αλλάξετε τον υπολειπόμενο χρόνο, πατήστε  και αλλάξετε τον υπολειπόμενο χρόνο με + ή -.
- Για να διακόψετε το ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου, θέστε τον υπολειπόμενο χρόνο λειτουργίας στο μηδέν.

### Απενεργοποίηση του ηχητικού σήματος



- ▶ Για να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα, πατήστε ένα οποιοδήποτε πλήκτρο ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής.

**Σημείωση:** Μετά σύντομο χρόνο σταματά το σήμα αυτόματα.

## 8.3 Ρύθμιση της ώρας


Σε περίπτωση που χρειάζεται μπορείτε να αλλάξετε την ώρα, π.χ. από καλοκαιρινή σε χειμερινή ώρα.


**Προϋπόθεση:** Η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.

1. Πατήστε το , μέχρι να ανάβει το .
2. Με το + και το - ρυθμίστε την ώρα.

## 8.4 Ρύθμιση της διάρκειας

Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος για το φαγητό σας στη συσκευή σας. Έτσι δεν ξεπερνιέται αθέλητα η διάρκεια μαγειρέματος και εσείς δεν πρέπει να διακόψετε άλλες εργασίες, για να τερματίσετε τη λειτουργία.

1. Ρυθμίστε τον τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία.
  - ✓ Η συσκευή ξεκινά.
2. Πατήστε δύο φορές .

3. Με + και - ρυθμίστε τη διάρκεια.
  - Μπορείτε να ρυθμίσετε τη διάρκεια από 30 δευτερόλεπτα μέχρι και 13 ώρες. Μπορείτε να ρυθμίσετε τη διάρκεια μέχρι και μια ώρα σε βήματα του ενός λεπτού και μετά σε βήματα των 5 λεπτών.
  - ✓ Ανάβει .





### Λήξη της λειτουργίας

Όταν η διάρκεια λήξει, ηχεί ένα ακουστικό σήμα. Η συσκευή σταματά να θερμαίνει.

1. Για να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα, πατήστε ένα οποιοδήποτε πλήκτρο ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής.
  - Μετά σύντομο χρόνο σταματά το σήμα αυτόματα.
2. Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.

## 8.5 Ρύθμιση της λήξης

Η λειτουργία ξεκινά για τη ρυθμισμένη διάρκεια σε μια επιλεγμένη από εσάς μεταγενέστερη χρονική στιγμή.

1. Ρυθμίστε τον τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία.
  - ✓ Η συσκευή ξεκινά.
2. Πατήστε δύο φορές .
3. Με + και - ρυθμίστε τη διάρκεια.
  - Μπορείτε να ρυθμίσετε τη διάρκεια από 30 δευτερόλεπτα μέχρι και 13 ώρες. Μπορείτε να ρυθμίσετε τη διάρκεια μέχρι και μια ώρα σε βήματα του ενός λεπτού και μετά σε βήματα των 5 λεπτών.
  - ✓ Ανάβει .
4. Πατήστε .
5. Με το + ή με το - ρυθμίστε τον χρόνο λήξης.
  - Με το πρώτο πάτημα του πλήκτρου η οθόνη ενδείξεων δείχνει μια προτεινόμενη τιμή. Η προτεινόμενη τιμή προκύπτει από την τρέχουσα ώρα και τη διάρκεια.
  - ✓ Ανάβει .
  - ✓ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει τον χρόνο λήξης. Η συσκευή περνά στη λειτουργία αναμονής.

### Λήξη της λειτουργίας

Όταν η διάρκεια λήξει, ηχεί ένα ακουστικό σήμα. Η συσκευή σταματά να θερμαίνει.



1. Για να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα, πατήστε ένα οποιοδήποτε πλήκτρο ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής.
  - Μετά σύντομο χρόνο σταματά το σήμα αυτόματα.
2. Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.

# 9 Ασφάλεια παιδιών



Ασφαλίστε τη συσκευή σας, για να μην ενεργοποιήσουν αθέλητα παιδιά τη συσκευή ή αλλάξουν ρυθμίσεις. Όταν έχετε συνδέσει μια βάση εστιών στον φούρνο, η βάση εστιών δεν είναι κλειδωμένη.

## 9.1 Ενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών

**Προϋπόθεση:** Η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.

- ▶ Πατήστε  περίπου για 4 δευτερόλεπτα.
- ✓ Στην ένδειξη εμφανίζεται .

## 9.2 Απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών

- ▶ Πατήστε  περίπου για 4 δευτερόλεπτα.
- ✓ Στην ένδειξη σβήνει το .

## 10 Βασικές ρυθμίσεις

Μπορείτε να προσαρμόσετε τις βασικές ρυθμίσεις της συσκευής σας στις προσωπικές σας ανάγκες.

### 10.1 Επισκόπηση των βασικών ρυθμίσεων




Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση των βασικών ρυθμίσεων και των ρυθμίσεων εργοστασίου. Οι βασικές ρυθμίσεις εξαρτώνται από τον εξοπλισμό της συσκευής σας.

Ένδειξη	Βασική ρύθμιση	Επιλογή
<i>z01</i>	Διάρκεια σήματος μετά τη λήξη μιας χρονικής διάρκειας ή του χρόνου του ρολογιού συναγερμού	<i>1</i> = Περίπου 10 δευτερόλεπτα <i>2</i> = Περίπου 30 δευτερόλεπτα <sup>1</sup> <i>3</i> = Περίπου 2 λεπτά
<i>z02</i>	Χρόνος αναμονής, μέχρι να εισαχθεί μια ρύθμιση στη μνήμη της συσκευής	<i>1</i> = Περίπου 3 δευτερόλεπτα <sup>1</sup> <i>2</i> = Περίπου 6 δευτερόλεπτα <i>3</i> = Περίπου 10 δευτερόλεπτα
<i>z03</i>	Ήχος πλήκτρου με το ελαφρό πάτημα ενός πλήκτρου	<i>0</i> = Off <i>1</i> = On <sup>1</sup>
<i>z04</i>	Φωτεινότητα του φωτισμού της οθόνης ενδείξεων	<i>1</i> = σκούρα <i>2</i> = μεσαία <sup>1</sup> <i>3</i> = φωτεινά
<i>z05</i>	Ένδειξη της ώρας	<i>0</i> = Απόκρυψη της ώρας <i>1</i> = Ένδειξη της ώρας <sup>1</sup>
<i>z06</i>	Φωτισμός του χώρου μαγειρέματος κατά τη λειτουργία	<i>0</i> = όχι <i>1</i> = ναι <sup>1</sup>
<i>z07</i>	Χρόνος συνέχισης της λειτουργίας του ανεμιστήρα ψύξης	<i>1</i> = μικρός <sup>1</sup> <i>2</i> = μεσαίος <i>3</i> = μεγάλος <i>4</i> = πολύ μεγάλος
<i>z08</i>	Επαναφορά όλων των τιμών στις ρυθμίσεις εργοστασίου	<i>0</i> = όχι <sup>1</sup> <i>1</i> = ναι
<i>z09</i>	Ενεργοποίηση τη λειτουργίας επίδειξης. Η λειτουργία επίδειξης χρησιμεύει μόνο για σκοπούς παρουσίασης. Στη λειτουργία επίδειξης η συσκευή δε θερμαίνεται. Τη λειτουργία επίδειξης μπορείτε να την ενεργοποιήσετε μόνο τα πρώτα 5 λεπτά μετά τη σύνδεση στο δίκτυο του ρεύματος.	<i>0</i> = όχι <sup>1</sup> <i>1</i> = ναι

<sup>1</sup> Ρύθμιση εργοστασίου

### 10.2 Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων

**Προϋπόθεση:** Ο διακόπτης επιλογής λειτουργίας βρίσκεται στη θέση μηδέν.

1. Πατήστε  περίπου για 4 δευτερόλεπτα.
- ✓ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει την πρώτη βασική ρύθμιση. π.χ. *z01 1*.
2. Για να αλλάξετε τη ρύθμιση, γυρίστε τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας.
3. Για να περάσετε στην επόμενη βασική ρύθμιση, πατήστε .
4. Για την επιβεβαίωση των ρυθμίσεων, πατήστε το  για περίπου 4 δευτερόλεπτα.

**Συμβουλή:** Μπορείτε να αλλάξετε ξανά οποτεδήποτε τις βασικές ρυθμίσεις.

#### Υποδείξεις

- Τη λειτουργία επίδειξης μπορείτε να την ενεργοποιήσετε μόνο τα πρώτα 5 λεπτά μετά τη σύνδεση στο δίκτυο του ρεύματος.

- Μετά από μια διακοπή ρεύματος διατηρούνται οι αλλαγές σας στις βασικές ρυθμίσεις.

### 10.3 Ρύθμιση της λειτουργίας εξοικονόμησης ενέργειας

Μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια, μειώνοντας τη φωτεινότητα της οθόνης ενδείξεων.

- ▶ Ρυθμίστε τη φωτεινότητα της οθόνης ενδείξεων στη βασική ρύθμιση *z04*.

**Σημείωση:** Η ρύθμιση αλλάξει τη φωτεινότητα της οθόνης ενδείξεων κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Στην κατάσταση ετοιμότητας η συσκευή μειώνει αυτόματα τη φωτεινότητα της οθόνης ενδείξεων. Τη νύχτα, μεταξύ 22:00 και 05:59 ώρα, η φωτεινότητα της οθόνης ενδείξεων είναι πιο σκοτεινή.

## 11 Καθαρισμός και φροντίδα

Για να παραμένει η συσκευή σας για μεγάλο χρονικό διάστημα λειτουργική, καθαρίζετε και φροντίζετε την προσεκτικά.

### 11.1 Υλικά καθαρισμού

Για να μην προκαλέσετε ζημιά στις διάφορες επιφάνειες στη συσκευή, μη χρησιμοποιείτε ακατάλληλα υλικά καθαρισμού.

#### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε συσκευές εκτόξευσης ατμού ή συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης, για να καθαρίσετε τη συσκευή.

#### **ΠΡΟΣΟΧΗ!**

Τα ακατάλληλα υλικά καθαρισμού καταστρέφουν τις επιφάνειες της συσκευής.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε κανένα ισχυρό απορρυπαντικό ή υλικά τριψίματος.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά αλκοολούχα υλικά καθαρισμού.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε κανένα σκληρό σύρμα τριψίματος ή σφουγγάρι καθαρισμού.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε κανένα ειδικό καθαριστικό για τον ζεστό καθαρισμό.
- ▶ Χρησιμοποιείτε υγρά καθαρισμού τζαμιών, ξύστρες γυαλιού ή μέσα φροντίδας ανοξειδωτού χάλυβα μόνο, όταν αυτά συνιστώνται στις οδηγίες καθαρισμού για το αντίστοιχο εξάρτημα.

Η χρήση απορρυπαντικού φούρνου στον ζεστό χώρο μαγειρέματος, καταστρέφει το εμαγιέ.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ποτέ απορρυπαντικά φούρνου στον ζεστό χώρο μαγειρέματος.
- ▶ Πριν την επόμενη θέρμανση, απομακρύνετε εντελώς τα υπολείμματα από τον χώρο μαγειρέματος και από την πόρτα της συσκευής.

Το αλάτι στα καινούργια πανιά σπογγώδους υφής μπορεί να καταστρέψει τις επιφάνειες.

- ▶ Πριν τη χρήση, πλένετε καλά τα νέα σφουγγαρόπανα.

### 11.2 Κατάλληλα υλικά καθαρισμού

Χρησιμοποιείτε μόνο κατάλληλα υλικά καθαρισμού για τις διάφορες επιφάνειες στη συσκευή σας.

#### **Εξωτερικό της συσκευής:**

Προσέχετε τις οδηγίες για τον καθαρισμό της συσκευής.

Περιοχή	Κατάλληλα υλικά καθαρισμού	Υποδείξεις
Μπροστινή πλευρά ανοξειδωτού χάλυβα	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων</li> <li>■ Ειδικά υλικά φροντίδας ανοξειδωτού χάλυβα για ζεστές επιφάνειες</li> </ul>	Για την αποφυγή διάβρωσης απομακρύνετε αμέσως τους λεκέδες από άλατα ασβεστίου, λίπος, κορν φλάουρ και τους λεκέδες από ασπράδι αυγού από τις επιφάνειες ανοξειδωτού χάλυβα. Απλώνετε πολύ λεπτά το υλικό φροντίδας ανοξειδωτού χάλυβα.
Πεδίο χειρισμού	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων	Καθαρίστε με ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιείτε κανένα υγρό καθαρισμού τζαμιών ή ξύστρα γυαλιού.
Τζάμια πόρτας	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων	Καθαρίστε με ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιείτε καμία ξύστρα γυαλιού ή ανοξειδωτο σύρμα κουζίνας.
Λαβή πόρτας	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων	Καθαρίστε με ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. Για την αποφυγή λεκέδων που δεν απομακρύνονται άλλο, απομακρύνετε αμέσως το αποσκλήρυντικό από τη λαβή της πόρτας.

## Συσκευή εσωτερικά

Περιοχή	Κατάλληλα υλικά καθαρισμού	Υποδείξεις
Εμαγιέ επιφάνειες	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων</li> <li>■ Ξιδόνερο</li> <li>■ Απορρυπαντικό φούρνου</li> </ul>	<p>Καθαρίστε με ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.</p> <p>Μουλιάστε τα καμένα υπολείμματα φαγητών με ένα υγρό πανί και διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.</p> <p>Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης χρησιμοποιείτε σύρμα τριψίματος από ανοξείδωτο χάλυβα ή απορρυπαντικό φούρνου.</p> <p>Μετά τον καθαρισμό αφήστε το χώρο μαγειρέματος ανοιχτό, για να στεγνώσει.</p> <p><b>Σημείωση:</b> Από τα υπολείμματα τροφίμων μπορεί να δημιουργηθούν λευκές επικαλύψεις. Οι επικαλύψεις είναι αβλαβείς για την υγεία και δεν επηρεάζουν τη λειτουργία της συσκευής. Μπορείτε να απομακρύνετε τις επικαλύψεις με κιτρικό οξύ.</p>
Αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες		<p>Προσέξτε τις υποδείξεις για τις επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος στο τέλος στον πίνακα.</p> <p>→ "Καθαρισμός των αυτοκαθαριζόμενων επιφανειών", Σελίδα 41</p>
Γυάλινο κάλυμμα του φωτισμού του χώρου μαγειρέματος	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων</li> <li>■ Απορρυπαντικό φούρνου</li> </ul>	<p>Καθαρίστε με ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.</p> <p>Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης, χρησιμοποιείτε απορρυπαντικό φούρνου.</p>
Τζάμια πόρτας	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων	<p>Καθαρίστε με ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.</p> <p>Μη χρησιμοποιείτε καμία ξύστρα γυαλιού ή ανοξείδωτο σύρμα κουζίνας.</p> <p><b>Συμβουλή:</b> Καθαρίζετε καλύτερα τα τζάμια της πόρτας μαζί με τον χώρο μαγειρέματος.</p> <p>→ "Καθαρισμός του χώρου μαγειρέματος", Σελίδα 41</p>
Στεγανοποίηση πόρτας	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων	<p>Καθαρίστε με ένα πανί καθαρισμού.</p> <p>Μην αφαιρείτε τη στεγανοποίηση της πόρτας και μην την τρίβετε.</p>
Κάλυμμα πόρτας από ανοξείδωτο χάλυβα	Καθαριστικό ανοξείδωτου χάλυβα	<p>Προσέξτε τις υποδείξεις των κατασκευαστών.</p> <p>Μη χρησιμοποιείτε κανένα υγρό καθαρισμού τζαμιών ή ξύστρα γυαλιού.</p> <p>Μη χρησιμοποιείτε υλικά φροντίδας ανοξείδωτου χάλυβα.</p> <p><b>Συμβουλή:</b> Καλύτερα αφαιρέστε το κάλυμμα της πόρτας.</p>
Κάλυμμα της πόρτας από πλαστικό	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων	<p>Μη χρησιμοποιείτε κανένα υγρό καθαρισμού τζαμιών ή ξύστρα γυαλιού.</p> <p>Μη χρησιμοποιείτε υλικά φροντίδας ανοξείδωτου χάλυβα.</p> <p><b>Συμβουλή:</b> Καλύτερα αφαιρέστε το κάλυμμα της πόρτας.</p>
Οδηγοί	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων	Μουλιάστε και καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα.
Σύστημα βαγονέτου φούρνου	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων	<p>Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα.</p> <p>Για να μην αφαιρεθεί το γράσο, καθαρίστε τις ράγες εξόδου τοποθετημένες μέσα.</p> <p>Μην τους καθαρίζετε στο πλυντήριο πιάτων.</p>
Εξαρτήματα	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων	<p>Μουλιάστε και καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα.</p> <p>Όταν τα εξαρτήματα είναι πολύ λερωμένα, καθαρίστε τα ένα ανοξείδωτο σύρμα κουζίνας.</p> <p><b>Συμβουλή:</b> Μπορείτε να καθαρίσετε τα εμαγιέ εξαρτήματα στο πλυντήριο πιάτων.</p>



**Υποδείξεις**

- Μικρές διαφορές χρώματος στην μπροστινή πλευρά της συσκευής δημιουργούνται λόγω των διαφορετικών υλικών, π.χ. γυαλί, πλαστικό ή μέταλλο.
- Οι σκιές στα τζάμια της πόρτας, που μοιάζουν με ανταύγειες/νερά, είναι αντανακλάσεις του φωτισμού του χώρου μαγειρέματος.
- Το εμαγιέ ψήνεται σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Έτσι μπορούν να δημιουργηθούν μικρές χρωματικές διαφορές. Οι χρωματικές διαφορές είναι φυσιολογικές και δεν επηρεάζουν τη λειτουργία. Οι γωνίες στις λεπτές λαμαρίνες δε γίνονται τελείως εμαγιέ και μπορεί να είναι τραχιές. Η προστασία από διάβρωση δεν επηρεάζεται από αυτό.

**11.3 Καθαρισμός της συσκευής**

Καθαρίζετε τη συσκευή όπως προβλέπεται, για να μην υποστούν ζημιά τα ξεχωριστά εξαρτήματα και οι ξεχωριστές επιφάνειες από έναν λάθος καθαρισμό ή από ακατάλληλα υλικά καθαρισμού.

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!**

Κατά τη διάρκεια της χρήσης ζεσταίνεται η συσκευή και τα εξαρτήματα που ακουμπιούνται.

- ▶ Δώστε προσοχή, για την αποφυγή της επαφής με τα θερμαντικά στοιχεία.
- ▶ Τα μικρά παιδιά, κάτω των 8 ετών, πρέπει να κρατούνται μακριά από τη συσκευή.

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!**

Τα υπολείμματα φαγητών, το λίπος και ο χυμός από το ψητό μπορούν να αναφλεγούν.

- ▶ Πριν από τη λειτουργία απομακρύνετε τη χοντρή ρύπανση από τον χώρο μαγειρέματος, τα θερμαντικά στοιχεία και από τα εξαρτήματα.

**Προϋπόθεση:** Προσέξτε τις υποδείξεις για τα υλικά καθαρισμού.

→ "Υλικά καθαρισμού", Σελίδα 39

1. Καθαρίζετε τη συσκευή με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και με ένα πανί καθαρισμού. Σε ορισμένες επιφάνειες, μπορείτε να χρησιμοποιείτε εναλλακτικά υλικά καθαρισμού.  
→ "Κατάλληλα υλικά καθαρισμού", Σελίδα 39
2. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.

**Συμβουλές**

- Όταν καθαρίζετε τον χώρο μαγειρέματος μετά από κάθε χρήση, δεν μπορεί να καεί η τυχόν ρύπανση.
- Απομακρύνετε πάντοτε αμέσως τους λεκέδες από άλατα ασβεστίου, λίπος, κορν φλάουρ και ασπράδι αυγού.

**Σημείωση:** Για το ψήσιμο των πολύ υγρών γλυκών χρησιμοποιείτε το ταψί γενικής χρήσης.

**Συμβουλή:** Για να διατηρήσετε τον θάλαμο μαγειρέματος καθαρό, χρησιμοποιήστε στο ψητό κατάλληλο σκεύος, π.χ. μια ψηλή φόρμα.

**11.4 Καθαρισμός του χώρου μαγειρέματος****⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!**

Κατά τη διάρκεια της χρήσης ζεσταίνεται η συσκευή και τα εξαρτήματα που ακουμπιούνται.

- ▶ Δώστε προσοχή, για την αποφυγή της επαφής με τα θερμαντικά στοιχεία.

- ▶ Τα μικρά παιδιά, κάτω των 8 ετών, πρέπει να κρατούνται μακριά από τη συσκευή.

**Προϋπόθεση:** Ο χώρος μαγειρέματος έχει κρυώσει εντελώς.

1. Χύστε 0,4 λίτρα νερό στη μέση του πάτου του χώρου μαγειρέματος. Μην χρησιμοποιείτε καθόλου απεσταγμένο νερό.
2. Με τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίστε .
3. Με τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ρυθμίστε 50 °C.
4. Κατά τη διάρκεια του καθαρισμού βεβαιωθείτε, ότι το νερό που συμπυκνώνεται στο κανάλι σταξίματος κάτω από την πόρτα της συσκευής δεν υπερχειλίζει.
  - Σε περίπτωση που χρειάζεται, απορροφήστε το με ένα σφουγγάρι.
5. Μετά από 18 λεπτά απενεργοποιήστε τη συσκευή.
6. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
7. Καθαρίστε το χώρο μαγειρέματος με ένα πανί.

**11.5 Καθαρισμός των αυτοκαθαριζόμενων επιφανειών**

Οι αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες είναι επιστρωμένες με ένα πορώδες ματ κεραμικό. Οι πιτσιλιές από το ψήσιμο απορροφούνται απ' αυτή την επιστρωση και εξαλείφονται, κατά τη διάρκεια που η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.

**Προϋπόθεση:** Ο χώρος μαγειρέματος έχει κρυώσει.

- ▶ Απομακρύνετε τα καφετιά ή τα λευκά υπολείμματα με νερό και ένα μαλακό σφουγγάρι.

**Σημείωση:** Στις αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες μπορεί να δημιουργηθούν λεκέδες. Τα υπολείμματα από ζάχαρη και ασπράδια αυγών στα τρόφιμα δεν αποδομούνται και παραμένουν κολλημένα πάνω στις επιφάνειες. Κοκκινωποί λεκέδες είναι υπολείμματα από αλατούχα τρόφιμα, οι λεκέδες δεν αποτελούν σκουριά. Οι λεκέδες δεν είναι επικίνδυνοι για την υγεία. Οι λεκέδες δεν περιορίζουν την ικανότητα καθαρισμού των αυτοκαθαριζόμενων επιφανειών.

**11.6 Αλλαγή της λάμπας του χώρου μαγειρέματος**

Εάν ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος δεν ανάβει, αντικαταστήστε τη λάμπα του χώρου μαγειρέματος.

**Σημείωση:** Ανθεκτικές στη θερμότητα λάμπες αλογόνου 230 V, 40 W, ντουί G9 μπορείτε να προμηθευτείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα. Χρησιμοποιείτε μόνο αυτές τις λάμπες. Πιάνετε τις νέες λάμπες αλογόνου μόνο με ένα καθαρό, στεγνό πανί. Έτσι παρατείνεται η διάρκεια ζωής της λάμπας.

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!**

Κατά τη διάρκεια της χρήσης ζεσταίνεται η συσκευή και τα εξαρτήματα που ακουμπιούνται.

- ▶ Δώστε προσοχή, για την αποφυγή της επαφής με τα θερμαντικά στοιχεία.
- ▶ Τα μικρά παιδιά, κάτω των 8 ετών, πρέπει να κρατούνται μακριά από τη συσκευή.

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

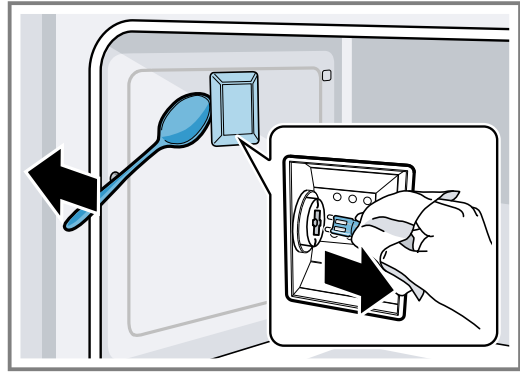
Κατά την αντικατάσταση της λάμπας, οι επαφές στο ντουί της λάμπας βρίσκονται υπό τάση.

- ▶ Πριν την αντικατάσταση της λάμπας εξασφαλίστε, ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη, για να αποφεύγετε μια πιθανή ηλεκτροπληξία.
- ▶ Επιπρόσθετα, τραβήξτε τον ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.

### Προϋποθέσεις

- Η ασφάλεια είναι απενεργοποιημένη.
  - Ο χώρος μαγειρέματος έχει κρυώσει.
  - Μια νέα λάμπα αλογόνου για αντικατάσταση είναι διαθέσιμη.
1. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής.
  2. Για ν' αποφύγετε τυχόν ζημιές τοποθετήστε μια πετσέτα κουζίνας μέσα στον χώρο μαγειρέματος.
  3. Αφαιρέστε τα εξαρτήματα και τους οδηγούς από τον χώρο μαγειρέματος. → Σελίδα 42
  4. Αφαιρέστε το γυάλινο κάλυμμα.  
Όταν το γυάλινο κάλυμμα μπορεί να αφαιρεθεί μόνο δύσκολα από μπροστά με το χέρι, χρησιμοποιήστε ένα κουτάλι για βοήθεια.

5. Τραβήξτε έξω τη λάμπα του χώρου μαγειρέματος.



6. Αντικαταστήστε τη λάμπα με μια άλλη λάμπα ίδιου τύπου.
7. Τοποθετήστε ξανά το γυάλινο κάλυμμα της λάμπας του φούρνου.
8. Τοποθετήστε τους οδηγούς. → Σελίδα 42
9. Αφαιρέστε ξανά την πετσέτα κουζίνας.
10. Ενεργοποιήστε ξανά την ασφάλεια.
11. Ελέγξτε, εάν λειτουργεί ο φωτισμός του φούρνου.

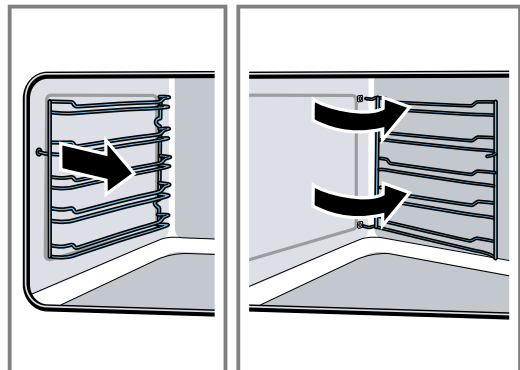
## 12 Οδηγοί

Για τον προσεκτικό καθαρισμό των οδηγών και του χώρου μαγειρέματος ή για την αντικατάσταση των οδηγών, μπορείτε να αφαιρέσετε τους οδηγούς.

### 12.1 Αφαίρεση των οδηγών

Οι οδηγοί είναι στερεωμένοι κάθε φορά σε 3 σημεία στα πλευρικά τοιχώματα του χώρου μαγειρέματος.

1. Πιάστε τον οδηγό στην μπροστινή πλευρά και τραβήξτε τον προς τη μέση του χώρου μαγειρέματος.
- ✓ Το μπροστινό άγκιστρο του οδηγού ελευθερώνεται από την οπή.



3. Αφαιρέστε τον οδηγό από τον χώρο μαγειρέματος.

### 12.2 Τοποθέτηση των οδηγών

1. Τοποθετήστε τα άγκιστρα του οδηγού στις πίσω οπές του πλευρικού τοιχώματος.
2. Πιέστε το μπροστινό άγκιστρο του οδηγού μέσα στην οπή.

## 13 Πόρτα συσκευής

Με καλή φροντίδα και προσεκτικό καθαρισμό, διατηρεί η συσκευή σας για πολύ χρόνο την ωραία της εμφάνιση και τη λειτουργικότητά της. Εδώ θα μάθετε τον τρόπο, που μπορείτε να καθαρίσετε την πόρτα της συσκευής.

**Σημείωση:** Για να να μην ακουμπά η πόρτα της συσκευής το εντοιχισμένο ντουλάπι, η πόρτα της συσκευής ανοίγει ελαφρώς λιγότερο από 90°.

### 13.1 Αφαίρεση των τζαμιών της πόρτας

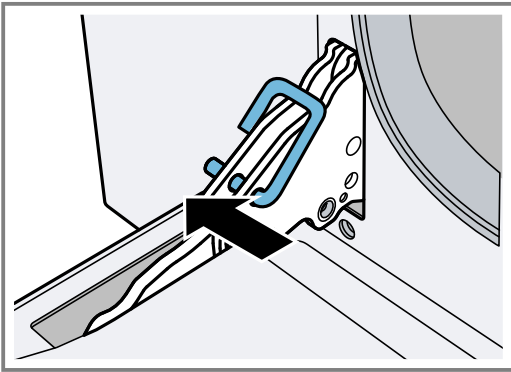
Για καλύτερο καθαρισμό μπορείτε να αφαιρέσετε τα τζαμιά στην πόρτα της συσκευής.

#### ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!

Το γρατσουνισμένο γυαλί της πόρτας της συσκευής μπορεί να ραγίσει.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά καθαριστικά τριψίματος ή κοφτερές μεταλλικές ξύστρες για τον καθαρισμό του τζαμιού της πόρτας της συσκευής, επειδή μπορεί να γρατσουνίσουν την επιφάνεια.

1. Ανοίξτε εντελώς την πόρτα της συσκευής.
2. Ασφαλίστε τους μεντεσέδες αριστερά και δεξιά με τους πείρους ασφάλισης.

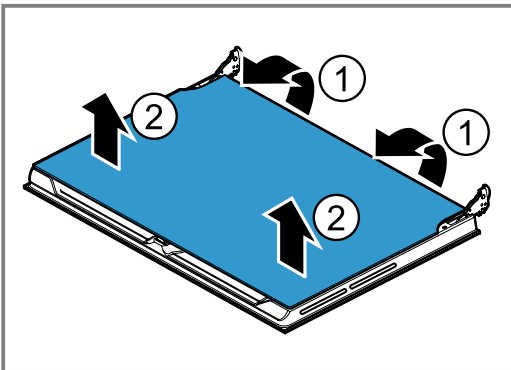


Οι πείροι ασφάλισης πρέπει να βρίσκονται εντελώς μέσα στις οπές των μεντεσέδων.

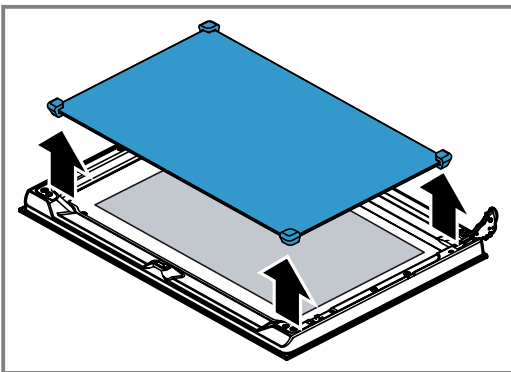
3. Ανασηκώστε το κάτω μέρος του εσωτερικού τζαμιού με τα δύο χέρια, μέχρι να ελευθερωθούν οι πείροι στερέωσης από το στήριγμα. ①
4. **ΠΡΟΣΟΧΗ!**

Κατά το σήκωμα του εσωτερικού τζαμιού μπορεί το μεσαίο τζάμι να παραμείνει "κολλημένο" στο εσωτερικό τζάμι.

► Φροντίστε, να μην πέσει κάτω το μεσαίο τζάμι. Ανασηκώστε προσεκτικά το επάνω μέρος του εσωτερικού τζαμιού, μέχρι να ελευθερωθούν οι πείροι στερέωσης από το στήριγμα. ②



5. Εναποθέστε προσεκτικά το εσωτερικό τζάμι πάνω σε μια επίπεδη επιφάνεια.
6. Αφαιρέστε το ενδιάμεσο τζάμι μαζί με τα στηρίγματά του.



Το ενδιάμεσο τζάμι δεν είναι στερεωμένο με πείρους στερέωσης, αλλά είναι στερεωμένο με λαστιχένια έδρανα.

7. Καθαρίστε τα τζάμια της πόρτας με υγρό καθαρισμού τζαμιών και ένα μαλακό πανί.

## 13.2 Τοποθέτηση των τζαμιών της πόρτας

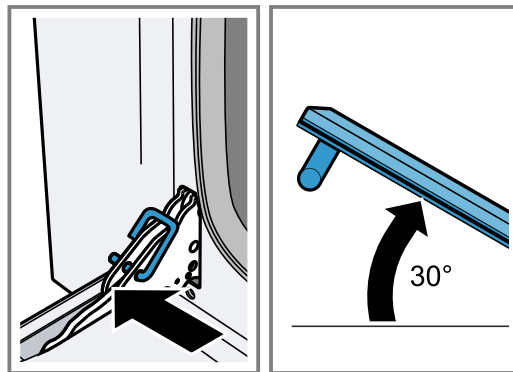
1. Τοποθετήστε το ενδιάμεσο τζάμι.  
Προσέξτε τη σωστή προσαρμογή του ενδιάμεσου τζαμιού.
  - ✓ Όλα τα στηρίγματα πρέπει να ακουμπούν επίπεδα πάνω στο εξωτερικό τζάμι.
  - ✓ Εάν πάνω στο ενδιάμεσο τζάμι το σύμβολο Low-E είναι αναγνώσιμο, τότε το ενδιάμεσο τζάμι είναι σωστά τοποθετημένο.
2. Τοποθετήστε το εσωτερικό τζάμι.  
Και οι τέσσερις πείροι στερέωσης πρέπει να ασφαλιστούν στα προβλεπόμενα γι' αυτό στηρίγματα.
3. Απομακρύνετε τους πείρους ασφάλισης και κλείστε την πόρτα της συσκευής.

**Σημείωση:** Μην πετάτε τους πείρους ασφάλισης. Φυλάξτε τους πείρους ασφάλισης σε ασφαλές μέρος. Τους πείρους ασφάλισης τους χρειάζεστε κάθε φορά που αφαιρείτε την πόρτα από τη συσκευή ή καθαρίζετε τα τζάμια της πόρτας. Εάν δεν έχετε πείρους ασφάλισης, μπορείτε να τους παραγγείλετε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

## 13.3 Αφαίρεση της πόρτας της συσκευής

Σε περίπτωση ιδιαίτερα μεγάλης ρύπανσης μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα της συσκευής για ευκολότερο καθαρισμό.

1. Ανοίξτε εντελώς την πόρτα της συσκευής.
2. Ασφαλίστε τους μεντεσέδες αριστερά και δεξιά με τους πείρους ασφάλισης.  
Οι πείροι ασφάλισης πρέπει να βρίσκονται εντελώς μέσα στις οπές των μεντεσέδων.
3. Πιάστε την πόρτα της συσκευής στα πλάγια με τα δύο χέρια και κλείστε την κατά περίπου 30 μοίρες.



Μην κλείσετε εντελώς την πόρτα της συσκευής. Οι μεντεσέδες μπορεί να λυγίσουν και να προκύψουν ζημιές στο εμαγιέ.

4. Ανασηκώστε ελαφρά την πόρτα της συσκευής και τραβήξτε την έξω.

## 13.4 Τοποθέτηση της πόρτας της συσκευής

### ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!

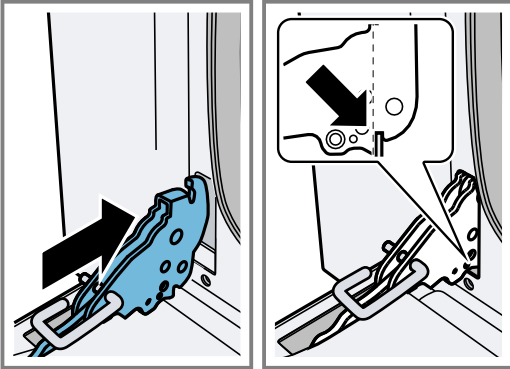
Όταν οι μεντεσέδες δεν είναι ασφαλισμένοι λόγω μη πλήρους μανδάλωσης, μπορεί οι μεντεσέδες να κλείσουν με μεγάλη δύναμη.

- Εάν ο μεντεσές κατά την αφαίρεση ή τοποθέτηση της πόρτας της συσκευής κλείνει, μην απλώσετε το χέρι στον μεντεσέ.
- Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Ένα λάθος τοποθετημένο τζάμι πόρτας ή πόρτα συσκευής είναι επικίνδυνο.

- ▶ Προσέχετε, να είναι τοποθετημένα σωστά όλα τα τζάμια της πόρτας και η πόρτα της συσκευής, προτού θέσετε τη συσκευή ξανά σε λειτουργία.

1. Πιάστε την πόρτα της συσκευής στα πλάγια με τα δύο χέρια.
2. Σπρώξτε τους μεντεσέδες στις εγκοπές της συσκευής.



Η εγκοπή κάτω στους μεντεσέδες πρέπει να ασφαλίσει στο πλαίσιο της συσκευής.

3. Κατεβάστε την πόρτα της συσκευής.

4. Αφαιρέστε τους πείρους ασφάλισης.

**Σημείωση:** Μην πετάτε τους πείρους ασφάλισης. Φυλάξτε τους πείρους ασφάλισης σε ασφαλές μέρος. Τους πείρους ασφάλισης τους χρειάζεστε κάθε φορά που αφαιρείτε την πόρτα από τη συσκευή ή καθαρίζετε τα τζάμια της πόρτας. Εάν δεν έχετε πείρους ασφάλισης, μπορείτε να τους παραγγείλετε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

## 14 Αποκατάσταση βλαβών

Τις μικρότερες βλάβες στη συσκευή σας μπορείτε να τις αποκαταστήσετε οι ίδιοι. Χρησιμοποιήστε τις πληροφορίες για την αποκατάσταση βλαβών, προτού έρθετε σε επαφή με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. Έτσι αποφεύγετε άσκοπα έξοδα.

### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!**

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες.

- ▶ Μόνο εκπαιδευμένο, ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να πραγματοποιήσει επισκευές στη συσκευή.
- ▶ Όταν η συσκευή είναι ελαττωματική καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.  
→ "Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών", Σελίδα 46

### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες.

- ▶ Μόνο εκπαιδευμένο γι' αυτό, ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να πραγματοποιήσει επισκευές στη συσκευή.
- ▶ Μόνο γνήσια ανταλλακτικά επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν για την επισκευή της συσκευής.
- ▶ Εάν το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του ή από ένα αντίστοιχα ειδικευμένο άτομο, για την αποφυγή επικινδύνων καταστάσεων.

### 14.1 Δυσλειτουργίες

Βλάβη	Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων
Η συσκευή δε λειτουργεί.	<p>Το φως του καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος δεν είναι συνδεδεμένο.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Συνδέστε τη συσκευή στο δίκτυο του ρεύματος.</li> </ul> <p>Η παροχή ρεύματος έχει διακοπεί.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ελέγξτε, εάν λειτουργεί ο φωτισμός χώρου ή οι άλλες συσκευές στον χώρο.</li> </ul> <p>Η ασφάλεια στο κιβώτιο ασφαλειών έπεσε.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ελέγξτε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.</li> </ul>
Η συσκευή δεν μπορεί να ξεκινήσει.	<p>Η πόρτα της συσκευής δεν είναι εντελώς κλειστή.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Κλείστε την πόρτα της συσκευής.</li> </ul> <p>Η συσκευή δεν είναι απενεργοποιημένη.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή.</li> </ul>
Στην οθόνη ενδείξεων αναβοσβήνει 12:00.	<p>Η παροχή ρεύματος έχει διακοπεί.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ρυθμίστε την ώρα. → "Πριν την πρώτη χρήση", Σελίδα 35</li> </ul>

<b>Βλάβη</b>	<b>Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων</b>
Ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος δε λειτουργεί.	<p>Ο τρόπος λειτουργίας "Απαλή επάνω/κάτω θέρμανση" είναι ενεργοποιημένος.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Σε αυτόν τον τρόπο λειτουργίας ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένος.</li> </ul> <p>Η λάμπα του χώρου μαγειρέματος είναι ελαττωματική.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Αλλάξτε τη λάμπα του χώρου μαγειρέματος. → "Αλλαγή της λάμπας του χώρου μαγειρέματος", Σελίδα 41</li> </ul>
Τα φαγητά που παρασκευάζονται στον φούρνο καίγονται σε ελάχιστο χρόνο.	<p>Ο θερμοστάτης είναι ελαττωματικός.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Καλέστε την → "Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών", Σελίδα 46.</li> </ul>
Τα τζάμια της πόρτας είναι θαμπά.	<p>Κανονικό φαινόμενο, που οφείλεται στις υπάρχουσες διαφορές θερμοκρασίας.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Θερμάνετε τη συσκευή στους 100 °C και απενεργοποιήστε τη συσκευή μετά από 5 λεπτά.</li> </ul>
Ο χειρισμός της ενεργοποιημένης συσκευής δεν είναι δυνατός. Στην οθόνη ενδείξεων ανάβει  .	<p>Η ασφάλεια παιδιών είναι ενεργοποιημένη.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Απενεργοποιήστε την ασφάλεια παιδιών. → "Απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών", Σελίδα 37</li> </ul>
Η οθόνη αφής είναι παγωμένη ή δεν αντιδρά.	<p>Η ασφάλεια παιδιών είναι ενεργοποιημένη.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Απενεργοποιήστε την ασφάλεια παιδιών. → "Απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών", Σελίδα 37</li> </ul> <p>Λειτουργική βλάβη</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.</li> <li>2. Ανεβάστε την ασφάλεια μετά από περίπου 10 δευτερόλεπτα.</li> <li>3. Εάν η λειτουργική βλάβη εμφανιστεί εκ νέου, καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.</li> </ol>
Τα τζάμια της πόρτας είναι πιο ζεστά από πριν, μετά την αφαίρεση των τζαμιών της πόρτας για καθαρισμό.	<p>Τα τζάμια της πόρτας είναι λάθος τοποθετημένα.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ελέγξτε, εάν τα τζάμια της πόρτας είναι σωστά τοποθετημένα. → "Τοποθέτηση των τζαμιών της πόρτας", Σελίδα 43</li> </ul>
Μετά τη λειτουργία, ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί.	<p>Κανένα σφάλμα. Ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί, μέχρι να επιτευχθεί η επιλεγμένη στις βασικές ρυθμίσεις θερμοκρασία. → "Βασικές ρυθμίσεις", Σελίδα 38</p>
Νερό συμπύκνωσης στην πόρτα της συσκευής ή στάζει νερό συμπύκνωσης.	<p>Η πόρτα της συσκευής δεν κλείνει καλά.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ελέγξτε, εάν η πόρτα της συσκευής είναι εγκατεστημένη και κλείνει σωστά. → "Πόρτα συσκευής", Σελίδα 42</li> </ul> <p>Ρύπανση της στεγανοποίησης.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ελέγξτε, εάν η στεγανοποίηση είναι λερωμένη, κατεστραμμένη ή δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.</li> <li>2. Καθαρίστε ή αντικαταστήστε τη στεγανοποίηση ή προσέξτε τη σωστή τοποθέτησή της.</li> </ol> <p>Κανονική δημιουργία συμπυκνώματος. → "Δημιουργία συμπυκνώματος", Σελίδα 34</p>
Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται ένα μήνυμα με  .	<p>Λειτουργική βλάβη</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Θέστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν. Εάν το μήνυμα σφάλματος δεν εξαφανιστεί ξανά, καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.</li> </ul>

## 15 Απόσυρση

### 15.1 Απόσυρση παλιάς συσκευής

Με την απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος, μπορούν να επαναποκτηθούν πολύτιμες πρώτες ύλες.

- ▶ Αποσύρετε τη συσκευή σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος. Πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης θα βρείτε στο ειδικό κατάστημα ή στην αρμόδια τοπική Δημοτική Αρχή σας.



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.

## 16 Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

Σχετικά με τη λειτουργία γνήσια ανταλλακτικά, σύμφωνα με την αντίστοιχη διάταξη οικολογικού σχεδιασμού, μπορείτε να προμηθευτείτε από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας για τη διάρκεια το λιγότερο 10 ετών από τη θέση σε κυκλοφορία της συσκευής σας εντός του Ευρωπαϊκού Οικονομικού Χώρου.

**Σημείωση:** Η χρήση της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών είναι στο πλαίσιο των όρων εγγύησης του κατασκευαστή δωρεάν.

Λεπτομερείς πληροφορίες για τον χρόνο εγγύησης και τους όρους εγγύησης στη χώρα σας θα λάβετε από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας, τον έμπορά σας ή την ιστοσελίδα μας.

Όταν έρθετε σε επαφή με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, χρειάζεστε τον αριθμό προϊόντος (E-Nr.) και τον αριθμό κατασκευής (FD) της συσκευής σας. Τα στοιχεία επικοινωνίας της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών θα τα βρείτε στον συνημμένο κατάλογο της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών ή στην ιστοσελίδα μας.

Αυτό το προϊόν περιλαμβάνει πηγές φωτός της κατηγορίας ενεργειακής απόδοσης G.

### 16.1 Αριθμός προϊόντος (E-Nr.) και αριθμός κατασκευής (FD)

Τον αριθμό προϊόντος (E-Nr.) και τον αριθμό κατασκευής (FD) θα τους βρείτε στην πινακίδα τύπου της συσκευής.

Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς θα τη βρείτε, ανοίγοντας την πόρτα της συσκευής.



Για να βρείτε ξανά γρήγορα τα στοιχεία της συσκευής σας και τον αριθμό τηλεφώνου της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών, μπορείτε να τα σημειώσετε.

## 17 Έτσι πετυχαίνει

Εδώ θα βρείτε συμβουλές για τα σκεύη και την προετοιμασία των φαγητών.

### 17.1 Αυτός είναι ο καλύτερος τρόπος, για να προχωρήσετε

#### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Τα όξινα τρόφιμα μπορούν να καταστρέψουν τη δικτυωτή σχάρα

- ▶ Μην βάζετε όξινα τρόφιμα, όπως π.χ. φρούτα ή ψητό για γκριλ καρυκευμένο με όξινη μαρινάδα απευθείας πάνω στη σχάρα.

#### Σημείωση: Σημείωση για άτομα αλλεργικά στο νικέλιο

Σε σπάνιες περιπτώσεις, μικρά ίχνη νικελίου μπορεί να περάσουν στα τρόφιμα.

1. Πριν τη χρήση απομακρύνετε τα σκεύη που δεν είναι απαραίτητα από τον χώρο μαγειρέματος.
2. Επιλέξτε ένα επιθυμητό φαγητό από τις συστάσεις ρύθμισης.
3. Βάλτε το φαγητό σε ένα κατάλληλο σκεύος. Χρησιμοποιήστε τα συμπαραδιδόμενα εξαρτήματα.
4. Προθερμάνετε τη συσκευή μόνο, εάν το καθορίζουν η συνταγή ή οι προτεινόμενες ρυθμίσεις. Σκεπάζετε τα εξαρτήματα με λαδόχαρτο μόνο μετά την προθέρμανση.
5. Ρυθμίστε τη συσκευή αντίστοιχα με τις συστάσεις ρύθμισης. Ρυθμίστε πρώτα τη μικρότερη διάρκεια. Όταν χρειάζεται, αυξήστε τη διάρκεια.
6. Κρατάτε κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος την πόρτα της συσκευής κλειστή.

### 17.2 Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών

Για ένα καλό αποτέλεσμα ψησίματος, έχουμε συνοψίσει εδώ για εσάς συμβουλές.

Επιθυμία	Συμβουλή
Το γλυκό σας πρέπει να φουσκώσει ομοιόμορφα.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Βουτυρώστε τη φόρμα με σουστά μόνο στον πάτο.</li> <li>■ Μετά το ψήσιμο, ξεκολλήστε το γλυκό προσεκτικά μ' ένα μαχαίρι από τη φόρμα ψησίματος.</li> </ul>
Τα μικρά παρασκευάσματα πρέπει να μην κολλήσουν κατά το ψήσιμο.	Αφήστε γύρω από κάθε παρασκευάσμα μια ελάχιστη απόσταση από 2 cm. Έτσι υπάρχει αρκετός χώρος, για να φουσκώσουν όμορφα τα παρασκευάσματα και να ροδοκοκκινίσουν απ' όλες τις πλευρές.
Διαπιστώσετε, εάν το γλυκό είναι έτοιμο.	Τρυπήστε το γλυκό στο ψηλότερο σημείο με μια οδοντογλυφίδα. Όταν δεν κολλά πλέον ζύμη πάνω στην οδοντογλυφίδα, είναι το γλυκό έτοιμο.

Επιθυμία	Συμβουλή
Θέλετε να ψήσετε σύμφωνα με τη δική σας συνταγή.	Προσανατολιστείτε σε παρόμοια παρασκευάσματα, που δίνονται στους πίνακες ψησίματος

Επιθυμία	Συμβουλή
Χρησιμοποιείτε φόρμες ψησίματος από σιλικόνη, γυαλί, συνθετικά υλικά ή κεραμικό.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Η φόρμα πρέπει να είναι ανθεκτική στη θερμότητα μέχρι τους 250 °C.</li> <li>■ Σε αυτές τις φόρμες δεν ροδοκοκκινίζουν τα γλυκά τόσο πολύ.</li> </ul>

### 17.3 Πίνακας φαγητών

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση των φαγητών.

Φαγητό	Βάρος σε kg	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C / Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Λαζάνια	3 – 4	1		220 – 230 <sup>1</sup>	45 – 50
Ζυμαρικά ογκρατέν	3 – 4	1		220 – 230 <sup>1</sup>	45 – 50
Μοσχαράκι ψητό	2	2		180 – 190 <sup>1</sup>	90 – 100
Χοιρινό μπούτι	1,5 – 2	2		190 – 200 <sup>1</sup>	90 – 100
Χοιρινό μπούτι	2	2		200 <sup>2</sup>	125
Λουκάνικα	1,5	3		280 <sup>1</sup>	1η πλευρά: 10 2η πλευρά: 7
Βοδινό ψητό	1	2		200 <sup>1</sup>	45 – 55
Ψητό κουνέλι	1,5	2		180 – 190 <sup>1</sup>	70 – 80
Στήθος γαλοπούλας	2	2		180 – 190 <sup>1</sup>	110 – 120
Ψητός χοιρινός σβέρκος	2 – 3	2		180 – 190 <sup>1</sup>	170 – 180
Ψητό κοτόπουλο	1,2	2		190 – 200 <sup>1</sup>	65 – 70
Χοιρινές κοτολέτες	1,5	3		280 <sup>1</sup>	1η πλευρά: 15 2η πλευρά: 5
Χοιρινά παιδάκια	1,5	3		280 <sup>1</sup>	1η πλευρά: 15 2η πλευρά: 10
Λαρδί	0,7	4		3 <sup>1</sup>	1η πλευρά: 10 2η πλευρά: 8
Χοιρινό φιλέτο	1,5	3		280 <sup>1</sup>	1η πλευρά: 12 2η πλευρά: 5
Βοδινό φιλέτο	1	4		3 <sup>1</sup>	1η πλευρά: 7 2η πλευρά: 4
Ιριδίζουσα πέστροφα	0,7 – 1,2	2		160 – 170 <sup>1</sup>	35 – 40
Βατραχόψαρο	0,7 – 1,5	2		160 <sup>1</sup>	60 – 65
Καλκάνι	1,5	2		160 <sup>1</sup>	45 – 50
Πίτσα	1 – 1,5	2		280 <sup>1</sup>	10 – 12
Ψωμί	1	2		180 – 190 <sup>1</sup>	25 – 30
Φογάτσα	1	2		180 – 190 <sup>1</sup>	20 – 25
Κέικ με μαγιά	1	2		160 <sup>1</sup>	55 – 60
Κέικ φρούτων	1	2		160 <sup>1</sup>	35 – 40

<sup>1</sup> Προθερμάνετε τη συσκευή.

<sup>2</sup> Μη προθερμάνετε τη συσκευή.



Φαγητό	Βάρος σε kg	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C / Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Γλυκό μυζήθρας	1	2		160 – 170 <sup>1</sup>	45 – 55
Γλυκό από ζύμη τάρτας	1	2		160 – 170 <sup>1</sup>	35 – 40
Γλυκό από ζύμη τάρτας	1	2		170 <sup>2</sup>	65
Κεϊκ παραδεισίου	1,2	2		160 <sup>1</sup>	55 – 60
Σου	0,7 – 1,2	2		180 <sup>1</sup>	55 – 60
Παντεσπάνι	1	2		150 – 160 <sup>1</sup>	55 – 60
Ρυζόγαλο	1	2		160 <sup>1</sup>	55 – 60
Μπριός (Brioche)	1 – 1,2	2		160 <sup>1</sup>	30 – 35

<sup>1</sup> Προθερμάνετε τη συσκευή.

<sup>2</sup> Μη προθερμάνετε τη συσκευή.

## 17.4 Συμβουλές για το επόμενο ψήσιμο

Όταν στο ψήσιμο κάτι δεν πετύχει, θα βρείτε συμβουλές εδώ.

Πρόβλημα	Συμβουλή
Το γλυκό σας κάθεται.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Προσέξτε τα υλικά της συνταγής και τις υποδείξεις παρασκευής που δίνονται στη συνταγή.</li> <li>■ Χρησιμοποιήστε λιγότερο υγρό.</li> <li>■ Μειώστε τη θερμοκρασία ψησίματος κατά 10 °C και αυξήστε τον χρόνο ψησίματος.</li> </ul>
Το γλυκό σας είναι πολύ στεγνό.	Αυξήστε τη θερμοκρασία ψησίματος κατά 10 °C και μειώστε τον χρόνο ψησίματος.
Το γλυκό σας είναι γενικά πολύ ανοιχτόχρωμο.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ελέγξτε το ύψος τοποθέτησης και τα εξαρτήματα.</li> <li>■ Αυξήστε τη θερμοκρασία ψησίματος κατά 10 °C.</li> <li>■ Αυξήστε τον χρόνο ψησίματος.</li> </ul>
Το γλυκό σας είναι γενικά πολύ σκούρο.	Μειώστε τη θερμοκρασία ψησίματος κατά και αυξήστε τον χρόνο ψησίματος.
Το γλυκό σας είναι πάνω πολύ ανοιχτόχρωμο, αλλά κάτω πολύ σκούρο.	Τοποθετήστε το γλυκό ένα επίπεδο υψηλότερα.

Πρόβλημα	Συμβουλή
Το γλυκό σας είναι πάνω πολύ σκούρο, αλλά κάτω πολύ ανοιχτόχρωμο.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Τοποθετήστε το γλυκό ένα επίπεδο χαμηλότερα.</li> <li>■ Μειώστε τη θερμοκρασία ψησίματος κατά και αυξήστε τον χρόνο ψησίματος.</li> </ul>
Τα παρασκευάσματά σας έχουν ροδοκοκκινίσει ανομοιόμορφα.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Μειώστε τη θερμοκρασία ψησίματος.</li> <li>■ Κόψτε τη λαδόκολλα κατάλληλα.</li> <li>■ Τοποθετήστε τη φόρμα ψησίματος στο κέντρο.</li> <li>■ Πλάστε τα μικρά παρασκευάσματα στι ίδιο μέγεθος και πάχος.</li> </ul>



Πρόβλημα	Συμβουλή
Το γλυκό σας είναι εξωτερικά έτοιμο, αλλά εσωτερικά δεν είναι ακόμη εντελώς ψημένο.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Μειώστε τη θερμοκρασία ψησίματος κατά και αυξήστε τον χρόνο ψησίματος.</li> <li>Προσθέστε λιγότερο υγρό.</li> </ul> <p>Συα γλυκά με ζουμερή επίστρωση:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Προψηήστε τον πάτο.</li> <li>Πασπαλίζουμε τον ψημένο πάτο με αμύγδαλα ή τριμμένη φρυγανιά.</li> <li>Τοποθετήστε την επίστρωση πάνω στον πάτο.</li> </ul>
Το γλυκό σας δεν ξεκολλά με το αναποδογύρισμα.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Μετά το ψήσιμο αφήστε το γλυκό να κρυώσει για 5 - 10 λεπτά.</li> <li>Χαλαρώστε την άκρη του γλυκού προσεκτικά μ' ένα μαχαίρι.</li> <li>Αναποδογυρίστε το γλυκό εκ νέου και σκεπάστε τη φόρμα ψησίματος πολλές φορές μ' ένα βρεγμένο, κρύο πανί.</li> <li>Στο επόμενο ψήσιμο βουτυρώστε τη φόρμα ψησίματος και πασπαλίστε την με τριμμένη φρυγανιά.</li> </ul>

## 17.5 Συμβουλές για το επόμενο ψήσιμο


Σε περίπτωση που κάποια φορά κατά το ψήσιμο κάτι δεν πετυχαίνει με την πρώτη προσπάθεια, θα βρείτε εδώ συμβουλές.

Επιθυμία	Συμβουλή
Το ψητό σας έγινε πολύ σκούρο και η κρούστα κάηκε σε μερικά σημεία.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Επιλέξτε μια χαμηλότερη θερμοκρασία.</li> <li>Μειώστε τη διάρκεια ψησίματος.</li> </ul>

## 17.6 Φαγητά δοκιμών

Αυτές οι επισκοπήσεις δημιουργήθηκαν για εργαστήρια δοκιμών, για τη διευκόλυνση του ελέγχου της συσκευής κατά το πρότυπο EN 60350-1.

### Ψήσιμο

Φαγητό	Εξαρτήματα	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Μακρόστενα μπισκότα βουτύρου	Ταψί με λαδόκολα	2		160 <sup>1</sup>	23 - 25

<sup>1</sup> Προθερμάνετε τη συσκευή.

Επιθυμία	Συμβουλή
Το ψητό σας είναι πολύ στεγνό.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Επιλέξτε μια χαμηλότερη θερμοκρασία.</li> <li>Μειώστε τη διάρκεια ψησίματος.</li> </ul>
Η κρούστα του ψητού σας είναι πολύ λεπτή.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Αυξήστε τη θερμοκρασία.</li> <li>Ή:</li> <li>Μετά τη λήξη της διάρκειας ψησίματος, ενεργοποιήστε για λίγο το γκριλ.</li> </ul>
Η σάλτσα του ψητού έχει καεί.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Επιλέξτε ένα μικρότερο μαγειρικό σκεύος.</li> <li>Κατά το ψήσιμο προσθέστε περισσότερο υγρό.</li> </ul>
Η σάλτσα του ψητού είναι πολύ ανοιχτόχρωμη και πολύ νερούλη.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Για να εξατμίζεται περισσότερο υγρό, επιλέξτε ένα μεγαλύτερο μαγειρικό σκεύος.</li> <li>Κατά το ψήσιμο προσθέστε λιγότερο υγρό.</li> </ul>
Κατά το μαγείρεμα κρέας σε κλειστό σκεύος, καίγεται το κρέας.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ελέγξτε, εάν το σκεύος ψησίματος και το καπάκι να ταιριάζουν μεταξύ τους και κλείνουν καλά.</li> <li>Μειώστε τη θερμοκρασία.</li> <li>Κατά το μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος προσθέστε υγρό.</li> </ul>
Το ψητό σας δεν έχει γίνει.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Κόψτε το ψητό.</li> <li>Ετοιμάστε τη σάλτσα στο σκεύος ψησίματος.</li> <li>Τοποθετήστε τις φέτες του ψητού μέσα στη σάλτσα.</li> <li>Ολοκληρώστε το μαγείρεμα των φετών του ψητού με τον φούρνο μικροκυμάτων.</li> </ul>

Φαγητό	Εξαρτήματα	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Μακρόστενα μπισκότα βουτύρου. 2 επίπεδα	2 ταψιά με λαδόκολλα	2 + 4		160 <sup>1</sup>	28
Μικρά κέικ	Ταψί με λαδόκολλα	2		160 <sup>1</sup>	21 – 22
Μικρά κέικ, 2 επίπεδα	Ταψί + Σχάρα με λαδόκολλα	2 + 4		160 <sup>1</sup>	30
Παντεσπάνι απλό με νερό	Φόρμα με σούστα	2		160 <sup>1</sup>	35
Παντεσπάνι απλό με νερό, 2 επίπεδα	2 φόρμες με σούστα	2 + 4		155 – 165 <sup>1</sup>	35 – 45
Μηλόπιτα, 1 τεμάχιο	Φόρμα με σούστα	2		170 <sup>1</sup>	75 – 80
Μηλόπιτα, 2 τεμάχια	2 φόρμες με σούστα	2		160 <sup>1</sup>	75 – 80

<sup>1</sup> Προθερμάνετε τη συσκευή.

### Ψήσιμο στο γκριλ

Σπρώξτε πρόσθετα μέσα το ταψί γενικής χρήσης. Το ταψί γενικής χρήσης συλλέγει το υγρό και ο χώρος μαγειρέματος παραμένει καθαρότερος.

Φαγητό	Εξαρτήματα	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Ψωμί τοστ	Σχάρα	4		3 <sup>1</sup>	2
Μπιφτέκι μοσχαρίσιο, 10 κομμάτια, διάμετρος 75 mm	Ταψί + Σχάρα	3 + 4		3 <sup>1</sup>	1η πλευρά: 15 2η πλευρά: 5

<sup>1</sup> Προθερμάνετε τη συσκευή.

## 18 Οδηγίες συναρμολόγησης

Προσέξτε αυτές τις πληροφορίες κατά τη συναρμολόγηση της συσκευής.



### 18.1 Ασφαλής συναρμολόγηση

Προσέξτε αυτές τις υποδείξεις προτού ξεκινήσετε με την εγκατάσταση της συσκευής.

#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Η χρήση ενός επεκταμένου καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο ρεύματος και μη εγκεκριμένων προσαρμογών, είναι επικίνδυνη.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε κανένα πολύπριζο.

- ▶ Χρησιμοποιείτε μόνο καλώδια επέκτασης (μπαλαντέζες), που είναι πιστοποιημένα, έχουν μια ελάχιστη διατομή από 1,5 mm<sup>2</sup> και αντιστοιχούν στις σχετικές εθνικές απαιτήσεις ασφαλείας.
- ▶ Εάν το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος είναι πολύ κοντό και δεν είναι διαθέσιμο κανένα μακρύτερο καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος, επικοινωνήστε με έναν αδειούχο ηλεκτρολόγο για να προσαρμόσει την εγκατάσταση του σπιτιού.
- ▶ Χρησιμοποιείτε μόνο προσαρμογείς και καλώδια σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος, που έχουν εγκριθεί από τον κατασκευαστή.

#### ΠΡΟΣΟΧΗ!

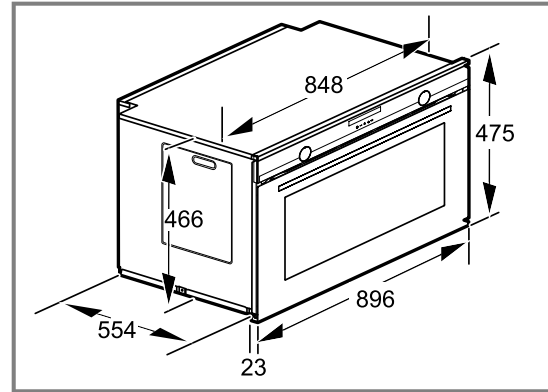
Με τη μεταφορά της συσκευής από τη λαβή της πόρτας, μπορεί η λαβή να σπάσει. Η λαβή της πόρτας δεν αντέχει το βάρος της συσκευής και μπορεί να σπάσει.

- ▶ Μη μεταφέρετε ή μην κρατάτε τη συσκευή από τη λαβή της πόρτας.
- Μόνο η σωστή εγκατάσταση, σύμφωνα μ' αυτές τις οδηγίες συναρμολόγησης, εγγυάται την ασφαλή λειτουργία. Σε περίπτωση που δημιουργηθούν ζημιές από λάθος εγκατάσταση, την ευθύνη φέρει ο εγκαταστάτης.
- Ελέγξτε τη συσκευή μετά την αφαίρεση της συσκευασίας. Σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά μην τη συνδέσετε.
- Απομακρύνετε τα υλικά συσκευασίας και τις κολλητικές μεμβράνες από τον χώρο μαγειρέματος και την πόρτα, πριν τη θέση σε λειτουργία.
- Προσέξτε τα φύλλα συναρμολόγησης για την εγκατάσταση των εξαρτημάτων.
- Τα εντοιχιζόμενα ντουλάπια πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμοκρασία μέχρι τους 90 °C, οι δε γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών μέχρι 70 °C.
- Μην τοποθετήσετε τη συσκευή πίσω από μια διακοσμητική επένδυση ή μια πόρτα ντουλαπιού. Υπάρχει κίνδυνος υπερθέρμανσης.
- Πραγματοποιήστε τις εργασίες κοπής των ανοιγμάτων στο ντουλάπι πριν την τοποθέτηση της συσκευής. Αφαιρέστε τα απόβλητα (πριονίδια, γρέζια). Η λειτουργία των ηλεκτρικών εξαρτημάτων μπορεί να επηρεαστεί αρνητικά.
- Γι' αυτό το κουτί σύνδεσης της συσκευής πρέπει να βρίσκεται έξω από το χώρο τοποθέτησης.
- Γειώνετε πάντοτε τις ηλεκτρικές συσκευές.

- Για την αποφυγή τραυματισμών φοράτε γάντια προστασίας. Εξαρτήματα, τα οποία κατά τη διάρκεια της συναρμολόγησης είναι προσiτά, μπορεί να είναι κοφτερά.
- Διαστάσεις των εικόνων σε mm.

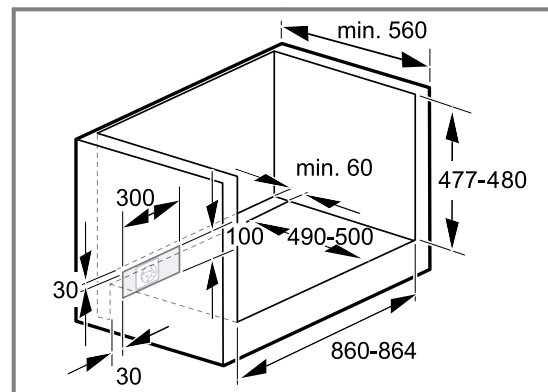
## 18.2 Διαστάσεις συσκευής

Εδώ θα βρείτε τις διαστάσεις της συσκευής



## 18.3 Τοποθέτηση κάτω από έναν πάγκο εργασίας

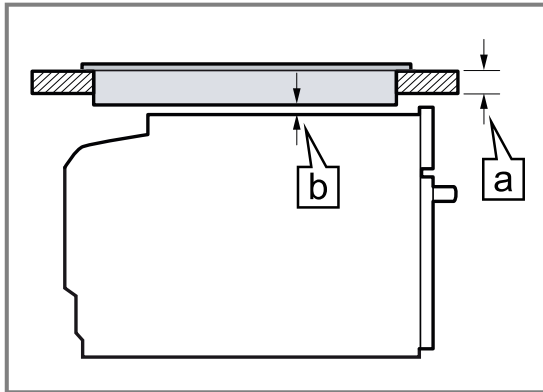
Προσέξτε τις διαστάσεις τοποθέτησης και τις αποστάσεις ασφαλείας κατά την τοποθέτηση κάτω από έναν πάγκο εργασίας.



Για τον αερισμό της συσκευής, πρέπει ο ενδιάμεσος πάτος να έχει ένα άνοιγμα αερισμού.

## 18.4 Τοποθέτηση κάτω από μια βάση εστιών

Εάν η συσκευή τοποθετηθεί κάτω από μια βάση εστιών, πρέπει να τηρηθούν ελάχιστες διαστάσεις, ενδεχομένως συμπεριλαμβανομένης της υποκατασκευής.



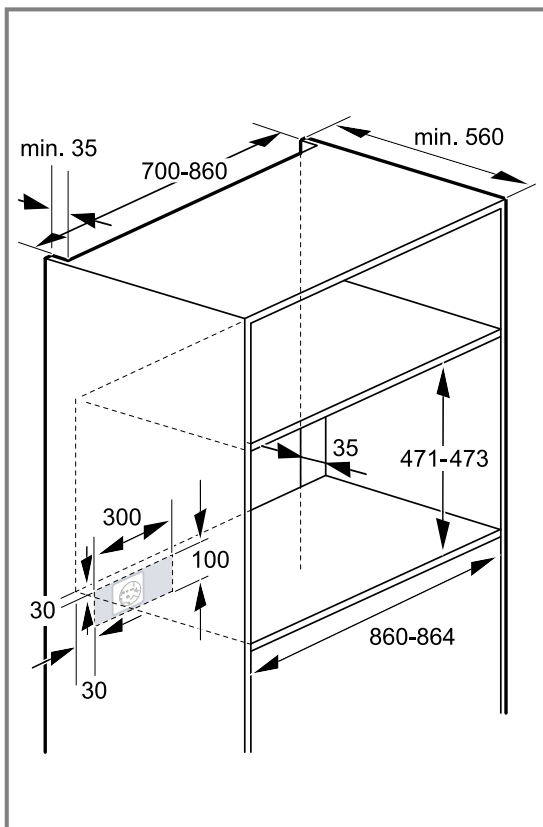
Το ελάχιστο πάχος του πάγκου εργασίας [a] προκύπτει από την απαραίτητη ελάχιστη απόσταση [b].

Είδος βάσης εστιών	[a] από πάνω σε mm	[a] ισόπεδα με την επιφάνεια σε mm	[b] σε mm
Επαγωγική βάση εστιών	49	50	5
Επαγωγική βάση εστιών συνολικής επιφάνειας	70	70	5
Βάση εστιών αερίου	39	50	5
Ηλεκτρική βάση εστιών	39	42	2

Στερεώστε τον πάγκο εργασίας στο εντοιχιζόμενο ντουλάπι. Προσέξτε τις οδηγίες συναρμολόγησης της βάσης εστιών.

## 18.5 Τοποθέτηση σε ένα ψηλό ντουλάπι

Προσέξτε τις διαστάσεις τοποθέτησης και τις αποστάσεις ασφαλείας στο ψηλό ντουλάπι.



- Βεβαιωθείτε, ότι ο ενδιάμεσος πάτος έχει ένα κενό από το τοίχωμα τοποθέτησης για αερισμό της συσκευής.
- Όταν το ψηλό ντουλάπι έχει πρόσθετα στα πίσω τοίχματα των ξεχωριστών στοιχείων ένα επιπλέον πίσω τοίχωμα, τότε αυτό πρέπει να αφαιρεθεί.
- Τοποθετήστε τη συσκευή μόνο τόσο ψηλά, ώστε να μπορούν να απομακρύνονται τα εξαρτήματα χωρίς πρόβλημα.

## 18.6 Τοποθέτηση δύο συσκευών σε κάθετη διάταξη

Η συσκευή σας μπορεί να τοποθετηθεί επίσης πάνω από μια άλλη συσκευή.

## 18.7 Ηλεκτρική σύνδεση

Για την ασφαλή ηλεκτρική σύνδεση της συσκευής, προσέξτε αυτές τις υποδείξεις.

- Η ασφάλιση πρέπει να ανταποκρίνεται στα στοιχεία ισχύος στην πινακίδα τύπου και να πραγματοποιείται σύμφωνα με τις τοπικές προδιαγραφές.
- Η συσκευή αντιστοιχεί στην κατηγορία προστασίας I και επιτρέπεται να λειτουργεί μόνο με σύνδεση αγωγού προστασίας (γείωση).
- Σε όλες τις εργασίες συναρμολόγησης, η συσκευή πρέπει να βρίσκεται εκτός τάσης.
- Η προστασία επαφής πρέπει να εξασφαλίζεται μέσω της αντίστοιχης τοποθέτησης.
- Μόνο αδειούχο ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να συνδέσει συσκευές χωρίς φως. Για αυτό ισχύουν οι κανονισμοί της τοπικής διανομής ρεύματος.

**Ηλεκτρική σύνδεση της συσκευής χωρίς φινιρίσματα**

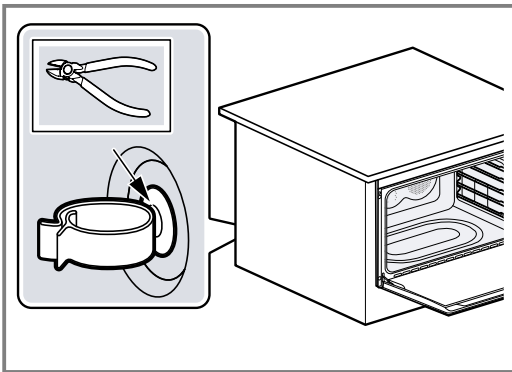
**Σημείωση:** Η συσκευή επιτρέπεται να συνδεθεί μόνο από έναν αδειούχο τεχνικό. Σε περίπτωση ζημιών λόγω λάθους σύνδεσης, δεν υφίσταται κανένα δικαίωμα εγγύησης.

Στη μόνιμη ηλεκτρική εγκατάσταση πρέπει να είναι τοποθετημένη μια διάταξη διακοπής σύμφωνα με τους κανονισμούς εγκατάστασης.

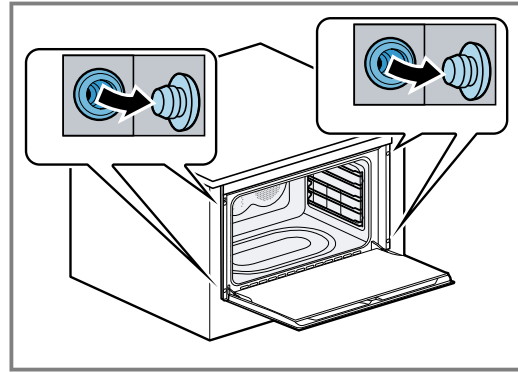
1. Εξακριβώστε τους αγωγούς των φάσεων και τον ουδέτερο αγωγό ("μηδέν") στο κουτί σύνδεσης. Σε περίπτωση εσφαλμένης σύνδεσης, η συσκευή μπορεί να υποστεί ζημιά.
2. Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε τάση δικτύου μεταξύ 220 και 240 V.
3. Συνδέστε τους κλώνους του καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος σύμφωνα με τα αντίστοιχα χρώματα:
  - πράσινο-κίτρινο = αγωγός προστασίας (γείωση) ⊕
  - μπλε = Ουδέτερος αγωγός ("μηδέν")
  - καφέ = Φάση (εξωτερικός αγωγός)

**18.8 Τοποθέτηση της συσκευής**

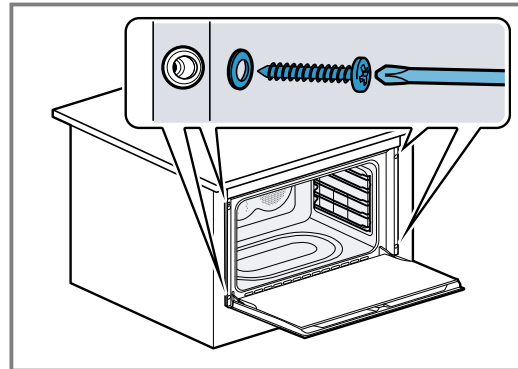
1. Σπρώξτε τη συσκευή μέσα και κεντράρετέ την. Μην τσακίσετε το καλώδιο σύνδεσης.
2. Σε περίπτωση που χρειάζεται, αφαιρέστε τον οδηγό του καλωδίου με ένα εργαλείο.



3. Ανοίξτε εντελώς την πόρτα του φούρνου.
4. Αφαιρέστε τα προστατευτικά καπάκια.



5. Βιδώστε τη συσκευή στο ντουλάπι.



6. Τοποθετήστε τα προστατευτικά καπάκια.

**Σημείωση:** Μην κλείσετε ποτέ τη σχισμή μεταξύ του πάγκου εργασίας και της συσκευής με πρόσθετα πηγάκια.

**18.9 Αφαίρεση της συσκευής**

1. Θέστε τη συσκευή εκτός τάσης.
2. Λύστε τις βίδες στερέωσης.
3. Ανασηκώστε ελαφρά τη συσκευή και τραβήξτε την έξω.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top of the page and extending down to the bottom. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page's width.



A series of horizontal lines spanning the width of the page, designed for writing. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page's vertical space.



## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

## Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**9001867026** (030710)

en, el