



Einbauherd HVA541NS0
Built-in cooker HVA541NS0
Cuisinière encastrable HVA541NS0
Cucina da incasso HVA541NS0
Inbouwfornuis HVA541NS0



BOSCH

[de] Gebrauchsanleitung	3
[en] Instruction manual	16
[fr] Notice d'utilisation	29

[it] Istruzioni per l'uso	43
[nl] Gebruiksaanwijzing	57

Wichtige Sicherheitshinweise	4
Ursachen für Schäden	5
Ihr neues Gerät	5
Funktionswähler	6
Temperaturwähler	6
Die Elektronikuhr	6
Zubehör	6
Vor dem ersten Benutzen	7
Uhrzeit einstellen	7
Backofen ausheizen	7
Zubehör reinigen	7
So bedienen Sie Ihren Backofen	8
Backofen einschalten	8
Elektronikuhr bedienen	8
Zeitschaltautomatik einstellen	8
Eingestellte Werte anzeigen und ändern	9
Pflege und Reinigung	9
Reinigungsmittel	9
Katalytische Garraumverkleidung	10
Gerätetür aus- und einhängen	10
Türscheiben aus- und einbauen	10
Einhängegitter aus- und einhängen	11
Eine Störung, was tun?	11
Backofenlampe auswechseln	12
Kundendienst	12
E-Nummer und FD-Nummer	12
Energie- und Umwelttipps	13
Energiesparen	13
Umweltgerecht entsorgen	13
Acrylamid in Lebensmitteln	13
Anwendungstipps	13
Backen	13
Braten und Grillen	14
Für Sie in unserem Kochstudio getestet	15

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

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unser **Bosch-Infoteam** unter **Tel.: 089 69 339 339** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr) Nur für Deutschland gültig.

⚠ Wichtige Sicherheitshinweise

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Brandgefahr!

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

Verbrennungsgefahr!

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

Verbrühungsgefahr!

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

Verletzungsgefahr!

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

Stromschlaggefahr!

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

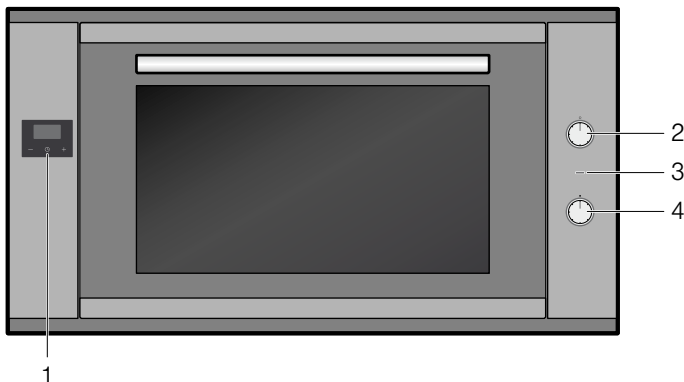
Ursachen für Schäden

Achtung!

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

Ihr neues Gerät

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



Erläuterung

- | | |
|---|------------------|
| 1 | Elektronikuhr |
| 2 | Funktionswähler |
| 3 | Anzeigelampe |
| 4 | Temperaturwähler |

Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart ein.

Stellung	Verwendung
○ Nullstellung	Der Backofen ist ausgeschaltet.
☐ Ober-/Unterhitze	Für Kuchen, Aufläufe und magere Bratenstücke. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.
☼ Heißluft	Für Kuchen und Gebäck auf ein bis zwei Ebenen. Der Ventilator verteilt die Wärme des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum.
☼ Heißluft-Eco*	Für Kuchen und Gebäck auf ein bis zwei Ebenen. Der Ventilator verteilt die Wärme des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum. Bei dieser Heizart bleibt die Backofenbeleuchtung ausgeschaltet.
☼ Umluft	Für Kuchen, Gebäck und frische Pizza auf ein bis zwei Ebenen. Der Ventilator verteilt die Hitze der Heizelemente gleichmäßig im Garraum.
☼ Pizzastufe	Schnelle Zubereitung von Tiefkühlprodukten ohne Vorheizen, z. B. Pizza, Pommes frites oder Strudel. Der untere Heizkörper und der Ringheizkörper in der Rückwand heizen.
☼ Umluftgrill	Braten von Fleisch, Geflügel und ganzem Fisch. Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um das Gericht.
☐ Großflächengrill	Grillen von Steaks, Würstchen, Toast und Fischstücken. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
☐ Kleinflächengrill	Grillen von kleinen Mengen Steaks, Würstchen, Toast und Fischstücken. Der mittlere Teil des Grillheizkörpers wird heiß.
☐ Unterhitze	Zum Nachgaren von Gerichten. Die Hitze kommt nur von unten.
☼ Beleuchtung	Die Backofenbeleuchtung ist eingeschaltet.

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

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

Hinweis: Bei der Heizart "Heißluft-Eco" bleibt die Backofenbeleuchtung ausgeschaltet.

Temperaturwähler

Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur oder Grillstufe ein.

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

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

Die Elektronikuhr

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

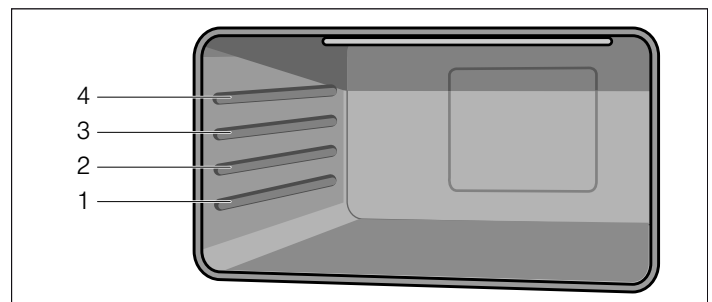


Funktionstasten Elektronikuhr

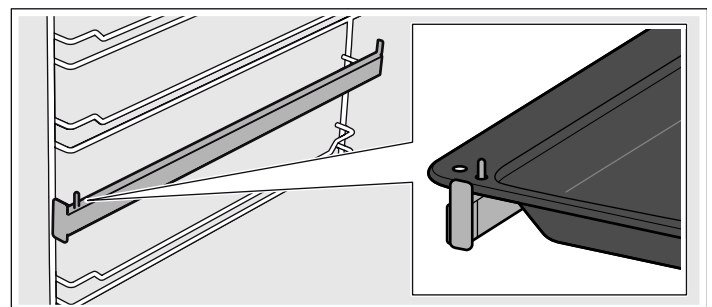
Symbol	Bedeutung	Verwendung
🕒	Elektronikuhr	Dauer bzw. Zeit einstellen
-	Minus	Dauer bzw. Zeit vermindern
+	Plus	Dauer bzw. Zeit erhöhen

Zubehör

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



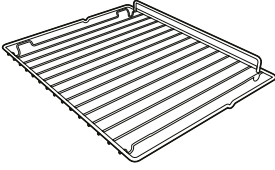
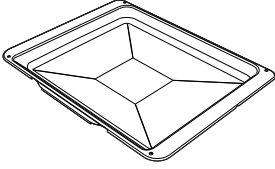
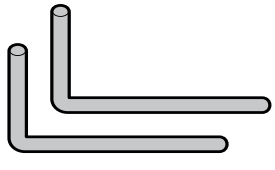
Mit den Auszugsschienen können Sie das Zubehör ganz herausziehen.



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

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

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

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


Vor dem ersten Benutzen

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

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

Uhrzeit einstellen

Nach dem elektrischen Anschluss des Gerätes oder nach einem Stromausfall blinken in der Anzeige drei Nullen und das Symbol "A".

1. Taste  drücken, bis in der Anzeige der Punkt blinkt.
2. Mit den Tasten "+" und "-" die aktuelle Uhrzeit einstellen.

Nach 7 Sekunden wird die eingestellte Zeit übernommen.

Hinweis: Um die eingestellte Uhrzeit zu ändern Tasten "+" und "-" drücken, bis in der Anzeige der Punkt blinkt. Dann die aktuelle Uhrzeit mit den Tasten "+" und "-" einstellen.

Backofen ausheizen

Backofen vorreinigen

1. Entnehmen Sie das Zubehör und die Einhängegitter aus dem Garraum.
2. Entfernen Sie Verpackungsrückstände z.B. Styroporteilchen vollständig aus dem Garraum.
3. Einige Teile sind mit einer Kratzschutzfolie überzogen. Entfernen Sie diese Kratzschutzfolie.
4. Reinigen Sie das Gerät außen mit einem weichen, feuchten Tuch.
5. Reinigen Sie den Garraum mit heißer Spüllauge.

Backofen aufheizen

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

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

Backofen nachreinigen

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

Zubehör reinigen

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

So bedienen Sie Ihren Backofen

Versenkbare Bedienelemente

Der Funktionswähler und der Temperaturwähler sind versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie auf das jeweilige Bedienelement.

Backofen einschalten

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

Der Backofen beginnt zu heizen.

Backofen ausschalten

Funktionswähler und Temperaturwähler auf die Nullstellung drehen.

Einstellungen ändern



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

Aufheizen

Um den Garraum möglichst schnell aufzuheizen, Heizart "Umluft" verwenden. Ist die eingestellte Temperatur erreicht (Anzeigelampe ist erloschen), die gewünschte Heizart einstellen.


Elektronikuhr bedienen

In der Anzeige können zusätzlich zur Uhrzeit und Restzeit folgende Symbole angezeigt werden:

Symbol	Bedeutung
•	Punkt zwischen Stunden und Minutenanzeige. Blinkt, wenn die Uhrzeit eingestellt werden kann.
	Kurzzeitwecker Zeigt Betriebszustände des Kurzzeitweckers an.
A	Automatikmodus Zeigt Betriebszustände des Automatikmodus an.
	Betriebsbereitschaft Wird dieses Zeichen angezeigt, ist der Backofen betriebsbereit.

Uhrzeit einstellen



Nach dem elektrischen Anschluss des Gerätes oder nach einem Stromausfall blinken in der Anzeige drei Nullen und das Symbol "A".

1. Taste  drücken, bis in der Anzeige der Punkt blinkt.
2. Mit den Tasten "+" und "-" die aktuelle Uhrzeit einstellen.
Nach 7 Sekunden wird die eingestellte Zeit übernommen.




Hinweis: Um die eingestellte Uhrzeit zu ändern Tasten "+" und "-" drücken, bis in der Anzeige der Punkt blinkt. Dann die aktuelle Uhrzeit mit den Tasten "+" und "-" einstellen.

Kurzzeitwecker einstellen

Der Kurzzeitwecker hat keinen Einfluss auf die Funktionen des Backofens. Die Dauer des Kurzzeitwecker kann von 1 Minute bis zu 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden.

1. Taste  drücken, bis in der Anzeige das Symbol  blinkt und 3 Nullen angezeigt werden.
2. Mit den Tasten "+" und "-" die gewünschte Dauer einstellen.
Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal.

Hinweise

- Zum Verändern der Restlaufzeit die Taste  drücken, bis in der Anzeige das Symbol  blinkt. Dann mit den Tasten "+" und "-" die Restlaufzeit verändern.
- Zum Löschen der Einstellung die Taste  drücken, bis in der Anzeige das Symbol blinkt. Dann die Tasten "+" und "-" gleichzeitig drücken.


Signalton ausschalten

Taste  drücken, bis das Symbol  verschwindet.

Nach sieben Minuten schaltet sich das Signal automatisch aus.

Signalton ändern




Es stehen 3 verschiedene Signaltöne zur Verfügung.

1. Die Tasten "+" und "-" gleichzeitig drücken.
2. Taste  drücken.
Im Anzeigefeld wird der aktuelle Signalton angezeigt, z. B. "ton.1".
3. Drücken Sie die Taste "-" um einen anderen Signalton auszuwählen.


Zeitschaltautomatik einstellen



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

Automatisches Ausschalten

1. Taste  drücken, bis in der Anzeige das Symbol  blinkt und 3 Nullen angezeigt werden.
2. Funktionstaste  ein weiteres Mal drücken, bis im Anzeigefeld "dur" und "0.00" im Wechsel und das Symbol "A" blinken.
3. Mit den Tasten + und - die Betriebszeit-Dauer einstellen.
Die Betriebszeit-Dauer kann von 1 Minute bis zu 10 Stunden eingestellt werden.
4. Gewünschte Heizart und Temperatur einstellen.
Der Backofen startet und im Anzeigefeld erscheint das Symbol **A** und die aktuelle Uhrzeit.





Betriebszeit-Dauer ist abgelaufen

Ein akustisches Signal ertönt, im Anzeigefeld verschwindet das Symbol  und das Symbol **A** blinkt.

1. Temperaturwähler und Funktionswähler ausschalten.
2. Taste  drücken, bis das Symbol  erscheint.
Der Backofen schaltet wieder in den manuellen Modus.

Automatisches Ein- und Ausschalten

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

1. Taste  drücken, bis in der Anzeige das Symbol  blinkt und 3 Nullen angezeigt werden.
2. Funktionstaste  ein weiteres Mal drücken, bis im Anzeigefeld "dur" und "0.00" im Wechsel und das Symbol "A" blinken.
Die aktuelle Uhrzeit ist z. B. 17:30 Uhr.
3. Mit den Tasten + und - die Betriebszeit-Dauer einstellen (z. B. 1 Stunde).
Die Betriebszeit-Dauer kann von 1 Minute bis zu 10 Stunden eingestellt werden.
4. Funktionstaste  ein weiteres Mal drücken, bis im Anzeigefeld "End" und die Ausschaltzeit "18:30" (aktuelle Uhrzeit zuzüglich der eingestellten Betriebszeit-Dauer) im Wechsel blinkt.

5. Mit den Tasten + und - die Ausschaltzeit einstellen (z. B. 19:30 Uhr).
Die Ausschaltzeit kann bis zu 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden.

6. Gewünschte Heizart und Temperatur einstellen.
Im Anzeigefeld verschwindet das Symbol .
Der Backofen startet in diesem Beispiel um 18:30 Uhr und schaltet sich um 19:30 Uhr wieder ab.

Betriebszeit-Dauer ist abgelaufen

Ein akustisches Signal ertönt, im Anzeigefeld verschwindet das Symbol und das Symbol **A** blinkt.

1. Temperaturwähler und Funktionswähler ausschalten.
2. Taste drücken, bis das Symbol erscheint.
Der Backofen schaltet wieder in den manuellen Modus.

Eingestellte Werte anzeigen und ändern

Die eingestellten Werte und die Restlaufzeit der verschiedenen Betriebsarten der Elektronikuhr können jederzeit im Anzeigefeld eingesehen und geändert werden.

Restlaufzeit Kurzzeitwecker anzeigen

Taste drücken, bis in der Anzeige das Symbol blinkt.
In der Anzeige wird die Restlaufzeit angezeigt und kann mit den Tasten "+" und "-" geändert werden.

Betriebszeit-Dauer und Ausschaltzeit anzeigen und ändern.

1. Taste drücken, bis im Anzeigefeld das Symbol blinkt.
2. Taste ein weiteres Mal drücken, bis im Anzeigefeld "dur" und die restliche Betriebszeit-Dauer im Wechsel und das Symbol **A** blinkt.
Die Betriebszeit-Dauer kann mit den Tasten "+" und "-" verändert werden. Durch gleichzeitiges Drücken der Tasten "+" und "-" wird die Zeitschaltautomatik ausgeschaltet.
3. Taste ein weiteres Mal drücken, bis im Anzeigefeld "End" und die eingestellte Ausschaltzeit im Wechsel blinken.
Die Ausschaltzeit kann mit den Tasten "+" und "-" verändert werden. Durch gleichzeitiges Drücken der Tasten "+" und "-" wird die Zeitschaltautomatik ausgeschaltet.

Pflege und Reinigung

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

Hinweise

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

Stromschlaggefahr!

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

Verbrennungsgefahr!

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

Reinigungsmittel

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

Verwenden Sie

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

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

Bereich	Reinigungsmittel
Gerät außen	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.
Edelstahl	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahl-Pflegemittel erhältlich, die sich für warme Oberflächen eignen. Das Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen.
Aluminium und Kunststoff	Glasreiniger: Mit einem weichen Tuch reinigen.
Emailflächen (glatte Oberfläche)	Zur leichteren Reinigung können Sie die Garraumbeleuchtung einschalten und ggf. die Gerätetür aushängen. Handelsübliche Spülmittel oder Essigwasser mit einem weichen, feuchten Lappen oder Fensterleder auftragen; mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Weichen Sie eingebrannte Speiserückstände mit einem feuchten Tuch und Spülmittel auf. Bei starker Verschmutzung empfehlen wir Backofenreiniger in Gelform. Dieser kann gezielt aufgetragen werden. Den Garraum nach der Reinigung zum Trocknen geöffnet lassen.
Selbstreinigende Flächen (raue Oberfläche)	Beachten Sie die Hinweise im Kapitel: Selbstreinigende Flächen
Türscheiben	Glasreiniger: Mit einem weichen Tuch reinigen. Keinen Glasschaber verwenden.
Glasabdeckung der Backofenlampe	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen.

Bereich	Reinigungsmittel
Dichtung Nicht abnehmen!	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen. Nicht scheuern.
Gestelle	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.
Zubehör	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.

Katalytische Garraumverkleidung

Katalytische Garraumverkleidungen sind mit selbstreinigender Emaille beschichtet.

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

Selbstreinigende Flächen

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

Gerätetür aus- und einhängen

Zur besseren Reinigung können Sie die Gerätetür aushängen.

Gerätetür aushängen

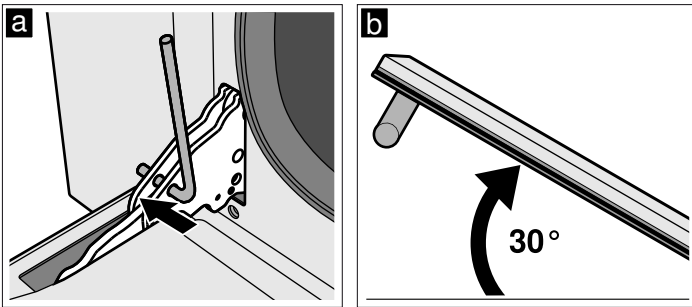
⚠ Verletzungsgefahr!

Wenn die Scharniere ungesichert sind, schnappen sie mit großer Kraft zu. Achten Sie darauf, dass die Sicherungsstifte beim Aushängen der Backofentür vollständig in den Bohrungen der Scharniere stecken.

1. Backofentür ganz öffnen.
2. Beide Scharniere links und rechts mit dem Sicherungsstift sperren (a).

Hinweis: Die Sicherungsstifte müssen vollständig in den Bohrungen der Scharniere stecken.

3. Backofentür seitlich mit beiden Händen greifen und Backofentür um etwa 30° schließen (b).



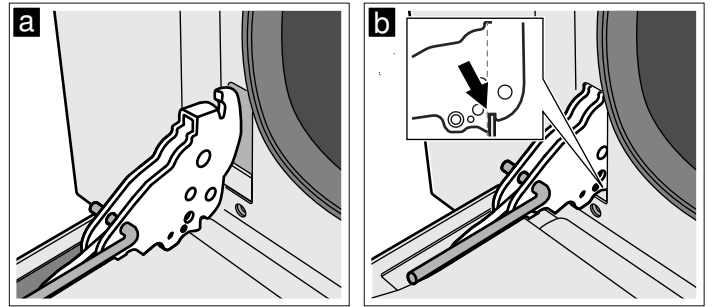
4. Backofentür leicht anheben und herausziehen.

Hinweis: Backofentür nicht vollständig schließen. Die Scharniere können verbogen werden und es können Emailschiäden entstehen.

Gerätetür einhängen

1. Backofentür seitlich mit beiden Händen greifen.
2. Scharniere in die Aussparungen des Backofens schieben (a).

Hinweis: Die Kerbe unten an den Scharnieren muss im Rahmen des Backofens einrasten (b).



3. Tür nach unten absenken.
4. Sicherungsstifte entnehmen.

⚠ Verletzungsgefahr!

Wenn die Backofentür unabsichtlich herausfällt oder ein Scharnier zuschnappt, nicht ins Scharnier greifen. Kundendienst anrufen.

Türscheiben aus- und einbauen

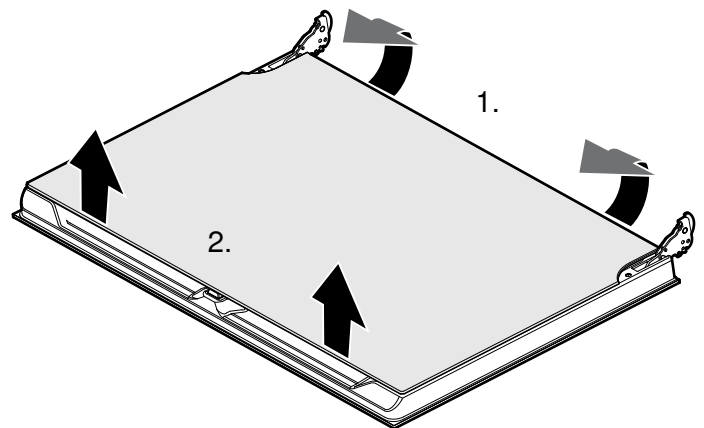
Zur besseren Reinigung können Sie die Glasscheiben an der Backofentür ausbauen.

Türscheiben ausbauen

1. Backofentür ausbauen und mit dem Griff nach unten auf ein Tuch legen.
2. Den unteren Teil der inneren Scheibe leicht anheben, bis sich die Befestigungsstifte aus der Halterung lösen (1).
3. Den oberen Teil der inneren Scheibe vorsichtig anheben, bis sich die Befestigungsstifte aus der Halterung lösen (2).

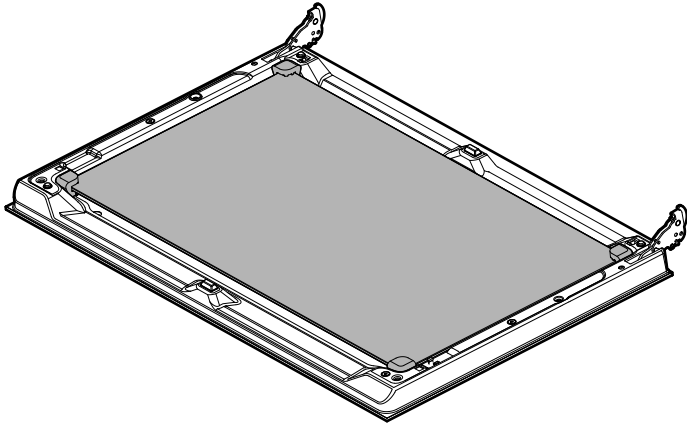
Achtung!

Beim Anheben der inneren Scheibe kann die mittlere Scheibe an der inneren Scheibe haften bleiben. Sicherstellen, dass die mittlere Scheibe nicht herunterfällt.

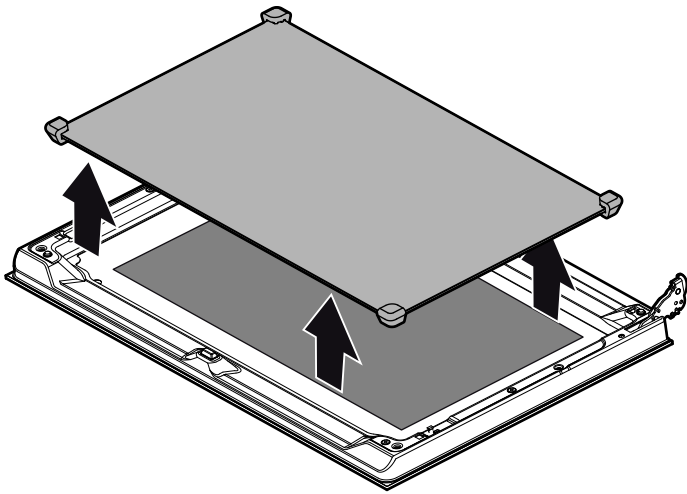


4. Innere Scheibe herausnehmen.

5. Mittlere Scheibe herausnehmen.



Hinweis: Die mittlere Scheibe ist nicht mit Haltestiften befestigt, sondern wird von Gummilagern in Position gehalten.



Reinigen Sie die Scheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

⚠ Verletzungsgefahr!

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

Türscheiben einbauen

1. Mittlere Scheibe wieder einsetzen.

Hinweis: Auf den korrekten Sitz der Scheibe achten. Alle Gummilager müssen plan auf der äußeren Scheibe aufliegen.

2. Innere Scheibe wieder einsetzen.

Hinweis: Alle vier Befestigungsstifte müssen in den dafür vorgesehenen Halterungen einrasten.

3. Backofentüre wieder einbauen.

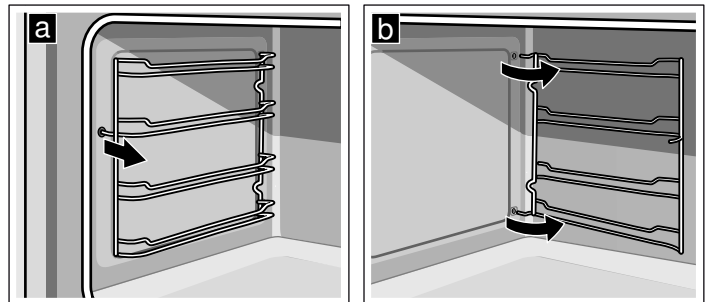
Einhängegitter aus- und einhängen

Die Einhängegitter können Sie zur besseren Reinigung aushängen.

Einhängegitter aushängen

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

1. Einhängegitter an der Vordersite fassen und zur Mitte des Garraums ziehen.
Der vordere Haken des Einhängegitters löst sich aus der Bohrung.
2. Einhängegitter weiter aufklappen und aus den hinteren Bohrungen der Seitenwand ziehen.
3. Katalytische Garraumverkleidung festhalten.
4. Einhängegitter aus dem Garraum herausnehmen.



Einhängegitter einhängen

1. Katalytische Garraumverkleidung festhalten.
2. Die Haken des Einhängegitters in die hinteren Bohrungen der Seitenwand stecken.
3. Den vorderen Haken des Einhängegitters in die Bohrung drücken.

Eine Störung, was tun?

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

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Sicherung defekt.	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung für den Herd in Ordnung ist.
	Stromausfall.	Prüfen Sie, ob die Küchenlampe funktioniert.
Das Abschalten des Backofens ist nicht möglich.	Die Elektronik ist defekt.	Sicherung ausschalten. Kundendienst rufen.
Die Uhranzeige blinkt.	Stromausfall	Uhrzeit neu einstellen.

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Der Backofen heizt nicht.	Sicherung defekt.	Sicherung überprüfen oder erneuern.
	Funktionswähler ist nicht eingestellt.	Funktionswähler einstellen.
Das Türglas ist gebrochen.		Gerät ausschalten. Kundendienst rufen.
Obstsaft oder Eiweißflecken auf emaillierten Flächen.	Feuchte Kuchen- oder Fleischsäfte.	Harmlose Veränderung des Emails, nicht behebbar.

⚠ Stromschlaggefahr!

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

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

Backofenlampe auswechseln

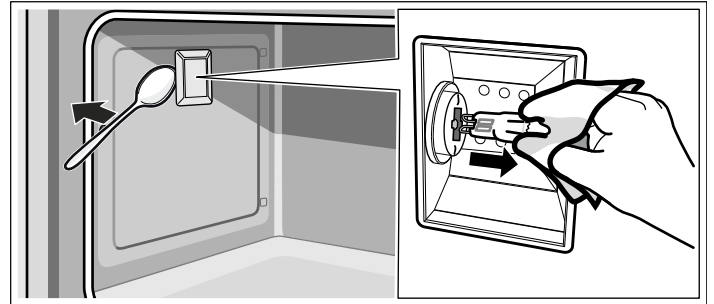
Wenn die Backofenlampe ausgefallen ist, muss sie ausgewechselt werden. Temperaturbeständige Ersatzlampen erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an. Verwenden Sie keine anderen Lampen.

⚠ Stromschlaggefahr!

Beim Auswechseln der Garraumlampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Strom. Vor dem Auswechseln den Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

1. Garraum abkühlen lassen.
2. Gerätetür öffnen.
3. Geschirrtuch in Garraum legen, um Schäden zu vermeiden.
4. Einhängegitter herausnehmen.

5. Glasabdeckung abnehmen. Dazu mit der Hand die Glasabdeckung von vorne öffnen. Falls sich die Glasabdeckung schwer abnehmen lassen sollte, einen Löffel zu Hilfe nehmen.
6. Backofenlampe herausziehen.



7. Backofenlampe durch den gleichen Lampentyp ersetzen:
Spannung: 230 V;
Leistung: 40W;
Fassung: G9;
Temperaturbeständigkeit: 300 °C
8. Glasabdeckung der Backofenlampe wieder einsetzen.
9. Einhängegitter montieren.
10. Geschirrtuch wieder herausnehmen.
11. Sicherung wieder einschalten.
12. Prüfen, ob die Backofenbeleuchtung wieder funktioniert.

Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer

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

E-Nr.

FD-Nr.

Kundendienst ☎

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

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

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 240 260

D 01801 22 33 55
(0,039 €/Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)

CH 0848 840 040

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

Energie- und Umwelttipps

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

Energiesparen

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

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



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

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

Acrylamid in Lebensmitteln

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

Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung von Speisen

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

Anwendungstipps

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

Hinweise

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

Backen

Backformen

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

Tipps zum Backen

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

Braten und Grillen

Geschirr

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

Tipps zum Braten

- Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung.
- Geben Sie zu magerem Fleisch 2 bis 3 Esslöffel Flüssigkeit, zu Schmorbraten 8 bis 10 Esslöffel, je nach Größe.
- Bei Ente oder Gans stechen Sie die Haut unter den Flügeln ein, dann kann das Fett ablaufen.
- Geflügel wird besonders knusprig braun, wenn Sie es gegen Ende der Bratzeit mit Butter, Salzwasser oder Orangensaft bestreichen.
- Wenden Sie Fleischstücke nach der Hälfte der Zeit.
- Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen ruhen. So verteilt sich der Bratensaft besser.

- Beim Braten von größeren Fleischstücken kann es zu verstärkter Dampfbildung und Niederschlag an der Backofentür kommen. Das ist eine normale Erscheinung, die keinen Einfluss auf die Funktionstüchtigkeit hat. Trocknen Sie nach dem Bratvorgang mit einem Tuch die Backofentür und das Sichtfenster ab.
- Wenn Sie auf dem Rost braten, schieben Sie zum Fettauffangen zusätzlich das emaillierte Backblech in Einschubhöhe 1 ein.

Tipps zum Grillen

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

Tipps zum Braten

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

Für Sie in unserem Kochstudio getestet

Hier finden Sie eine Auswahl an Gerichten und die optimalen Einstellungen dazu. Wir zeigen Ihnen, welche Heizart und Temperatur und Einschubhöhe für Ihr Gericht am besten geeignet ist.
















Hinweise

- Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind von Qualität und Beschaffenheit der Lebensmittel abhängig.
- Verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör. Zusätzliches Zubehör erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel oder beim Kundendienst.

Nehmen Sie vor dem Benutzen Zubehör und Geschirr das Sie nicht benötigen aus dem Garraum.

- Benutzen Sie immer einen Topflappen, wenn Sie heißes Zubehör oder Geschirr aus dem Garraum nehmen.

Alle Angaben beziehen sich auf einen vorgeheizten Backofen.

Gericht	Gewicht (kg)	Einschub	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Lasagne	3-4	1		200-230	50-60
Nudelauflauf	2	1		220-230	40-45
Kalbsbraten	1,5	2		180-190	70-80
Schweinelende	1	2		180-190	50-60
Hasenbraten	1,5	2		180-190	70-80
Grillhähnchen	1	2		180-190	50-60
Grillhähnchen	2	2		180-190	80-90
Bratwurst	1	3		max	7-9 erste Seite 5-6 zweite Seite
Schweinekotelett	2	4		max	12-15 erste Seite 5-7 zweite Seite
Frischer Fisch	1,5	2		160-170	50-60
Frische Pizza	3	1		max	9-11
Brot	2	2		190-200	40-50
Biskuitkuchen	1	2		150-160	50-60
Marmeladentörtchen	1	2		160-170	40-50
Brioche	1	2		160-170	25-30

Important safety information	17
Causes of damage	18
Your new appliance	18
Function selector.....	19
Temperature selector	19
The electronic clock	19
Accessories	19
Before using the oven for the first time	20
Setting the clock	20
Baking out the oven	20
Cleaning the accessories.....	20
How to operate your oven	21
Switching on the oven.....	21
Operating the electronic clock.....	21
Setting the automatic timer	21
Displaying and changing set values	22
Care and cleaning	22
Cleaning agents	22
Catalytic cooking compartment panels.....	23
Removing and fitting the appliance door.....	23
Removing and installing the door panels	23
Removing and inserting the hook-in racks	24
Troubleshooting.....	24
Replacing the oven light bulb.....	25
After-sales service	25
E number and FD number	25
Energy and environment tips	26
Saving energy.....	26
Environmentally-friendly disposal.....	26
Acrylamide in foodstuffs.....	26
Tips for using your appliance.....	26
Baking.....	26
Roasting and grilling	27
Tested for you in our cooking studio.	28

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

Important safety information

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Risk of fire!

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

Risk of burns!

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

Risk of scalding!

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

Risk of injury!

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

Risk of electric shock!

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

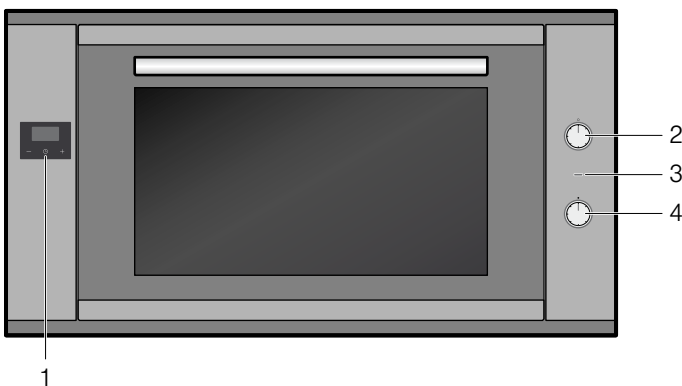
Causes of damage

Caution!

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

Your new appliance

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



Explanation

- | | |
|---|----------------------|
| 1 | Electronic clock |
| 2 | Function selector |
| 3 | Indicator light |
| 4 | Temperature selector |

Function selector

Use the function selector to set the heating function.

Setting	Use
○ Off position	The oven is switched off.
☐ Top/bottom heating	For cakes, bakes and lean joints. Heat is emitted evenly from the top and bottom.
☉ Hot air	For cakes and pastries on one or two levels. The fan distributes the heat from the ring heating element in the back panel evenly around the cooking compartment.
☉ ^{eco} Eco hot air*	For cakes and pastries on one or two levels. The fan distributes the heat from the ring heating element in the back panel evenly around the cooking compartment. With this heating function, the oven lighting remains switched off.
☐ ^{circ} Circulated air	For cakes, pastries and fresh pizza on one or two levels. The fan distributes heat from the heating elements evenly in the cooking compartment.
☉ ^{pi} Pizza setting	Quick preparation of frozen products without preheating, e.g. pizza, chips or strudel. The bottom heating element and the ring heating element in the back panel heat up.
☐ ^{circ} Circulated air grill	For baking or roasting meat, poultry and whole fish. The grill element and the fan switch on and off alternately. The fan causes the hot air to circulate around the dish.
☐ ^{full} Full-surface grill	For grilling steaks, sausages, toast and pieces of fish. The whole area below the grill element becomes hot.
☐ ^{center} Centre-area grill	For grilling small amounts of steak, sausages, toast and pieces of fish. The centre part of the grill element becomes hot.
☐ ^{bottom} Bottom heating	To extend the cooking time. The heat is emitted only from below.
☐ ^{light} Lighting	The oven lighting is switched on.

* Heating function used to determine the energy efficiency class according to EN 50304.

Note: When you set the heating function, the oven light in the cooking compartment switches on.

Note: With the "Hot air eco" heating function, the oven lighting remains switched off.

Temperature selector

Set the temperature or grill setting using the temperature selector.

Setting	Meaning
● Off position	The oven does not heat up.
50-250 Temperature range	The temperature in the cooking compartment in °C.

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

The electronic clock

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

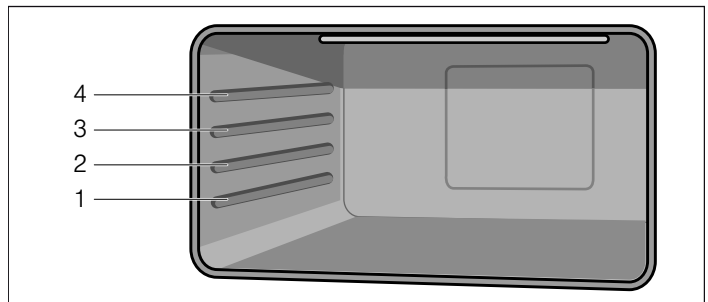


Function buttons for the electronic clock

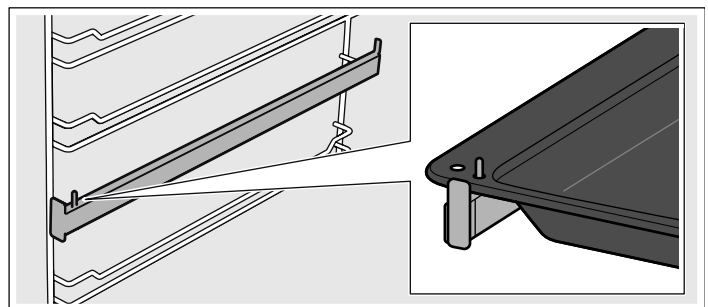
Symbol	Meaning	Use
🕒	Electronic clock	Sets the cooking time or the time
-	Minus	Reduces the cooking time or the time
+	Plus	Increases the cooking time or the time

Accessories

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



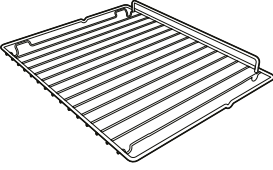
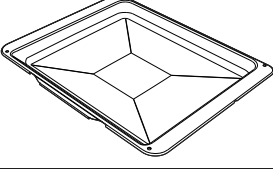
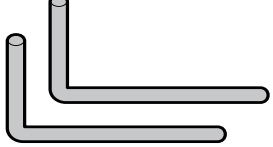
The pull-out rails allow you to pull accessories out completely.



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

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

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

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


Before using the oven for the first time

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

Remove the appliance packaging and dispose of it appropriately.

Setting the clock

After the appliance has been connected to the mains or after a power cut, three zeros and the "A" symbol flash on the display.

1. Press the  button until the dot flashes on the display.
2. Set the current time with the "+" and "-" buttons.

After seven seconds, the time that has been set is adopted.

Note: To change the set time, press the "+" and "-" buttons until the dot flashes on the display. Then set the current time with the "+" and "-" buttons.

Baking out the oven

Precleaning the oven

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

Heating up the oven

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

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

Recleaning the oven

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

Cleaning the accessories

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

How to operate your oven

Pop-out operating controls

The function selector and the temperature selector can be popped out. Press the operating control in question to pop it in or out.

Switching on the oven

1. Use the function selector to set the heating function.
2. Use the temperature selector to set the temperature.

The oven begins to heat up.

Switching off the oven

Turn the function selector and temperature selector to the off position.

Changing settings

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

Heating up

To heat up the cooking compartment as quickly as possible, use the "Circulated air" heating function. If the set temperature has been reached (indicator light has gone out), set the required heating function.

Operating the electronic clock

In addition to the clock time and remaining time, the following symbols may appear on the display:

Symbol	Meaning
•	Dot between the displayed hours and minutes. Flashes when it is possible to set the clock time.
🕒	Timer Displays the operating statuses for the timer.
A	Automatic mode Displays the operating statuses for Automatic mode.
🔊	Operating readiness If this symbol is displayed, the oven is ready to use.

Setting the time on the clock

After the appliance has been connected to the mains or after a power cut, three zeros and the "A" symbol flash on the display.

1. Press the ⌚ button until the dot flashes on the display.
2. Set the current time with the "+" and "-" buttons.

After seven seconds, the time that has been set is adopted.

Note: To change the set time, press the "+" and "-" buttons until the dot flashes on the display. Then set the current time with the "+" and "-" buttons.

Setting the timer

The timer has no influence on the functions of the oven. The duration of the timer can be set to between 1 minute and 23 hours and 59 minutes.

1. Press the ⌚ button until the 🕒 symbol flashes on the display and three zeros are displayed.
2. Set the required cooking time with the "+" and "-" buttons.
An audible signal sounds once the time has elapsed.

Notes

- To change the remaining time, press the ⌚ button until the 🕒 symbol flashes on the display. Then change the remaining time with the "+" and "-" buttons.
- To cancel the setting, press the ⌚ button until the symbol flashes on the display. Then press the "+" and "-" buttons at the same time.

Switching off the acoustic signal

Press the ⌚ button until the 🕒 symbol disappears.

After seven minutes, the signal switches off automatically.

Changing the audible signal

Three different audible signals are available.

1. Press the "+" and "-" buttons simultaneously.
2. Press the ⌚ button.
The current audible signal is shown in the display panel, e.g. "Tone 1".
3. Press the "-" button to select a different audible signal.

Setting the automatic timer

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

Automatic switch-off

1. Press the ⌚ button until the 🕒 symbol flashes on the display and three zeros are displayed.
2. Press the ⌚ function button again until "dur" and "0.00" flash alternately on the display panel and the "A" symbol flashes.
3. Set the cooking time with the "+" and "-" buttons.
The cooking time can be set to between 1 minute and 10 hours.
4. Set the required heating function and temperature.
The oven starts and the A symbol and the current clock time appear on the display panel.

The cooking time has elapsed

An audible signal sounds, the 🔊 symbol disappears from the display panel and the A symbol flashes.

1. Switch off the temperature selector and function selector.
2. Press the ⌚ button until the 🔊 symbol appears.
The oven switches back to manual mode.

Automatic switch-on and switch-off


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

1. Press the ⌚ button until the 🕒 symbol flashes on the display and three zeros are displayed.
2. Press the ⌚ function button again until "dur" and "0.00" flash alternately on the display panel and the "A" symbol flashes.
The current time may be 17:30, for example.
3. Set the cooking time (e.g. 1 hour) with the "+" and "-" buttons.
The cooking time can be set to between 1 minute and 10 hours.
4. Press the ⌚ function button again until "End" and the switch-off time "18:30" (i.e. the current time plus the set cooking time) flash alternately on the display panel.

5. Set the switch-off time (e.g. 19:30) using the "+" and "-" buttons.


The switch-off time can be set to up to 23 hours and 59 minutes.

6. Set the required heating function and temperature.



The  symbol disappears from the display panel.

In this example, the oven starts at 18:30 and switches off again at 19:30.

The cooking time has elapsed

An audible signal sounds, the  symbol disappears from the display panel and the **A** symbol flashes.

1. Switch off the temperature selector and function selector.


2. Press the  button until the  symbol appears.

The oven switches back to manual mode.

Displaying and changing set values



The set values and the remaining time for the various operating modes of the electronic clock can be viewed and changed on the display panel at any time.


Displaying the remaining time for the timer

Press the  button until the  symbol flashes on the display.


The remaining time appears on the display and can be changed with the "+" and "-" buttons.

Displaying and changing the cooking time and switch-off time.

1. Press the  button until the  symbol flashes on the display panel.

2. Press the  button again until "dur" and the remaining cooking time flash alternately on the display panel and the **A** symbol flashes.

The cooking time can be changed with the "+" and "-" buttons. Press the "+" and "-" buttons at the same time to switch off the automatic timer.

3. Press the  button again until "End" and the set switch-off time flash alternately on the display panel.

The switch-off time can be changed with the "+" and "-" buttons. Press the "+" and "-" buttons at the same time to switch off the automatic timer.

Care and cleaning

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

Notes

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

Risk of electric shock!

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

Risk of burns!

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

Cleaning agents

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

Do not use

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

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

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

Area	Cleaning agents
Shelves	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.
Accessories	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.

Catalytic cooking compartment panels

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

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

Self-cleaning surfaces

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

Removing and fitting the appliance door

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

Removing the appliance door

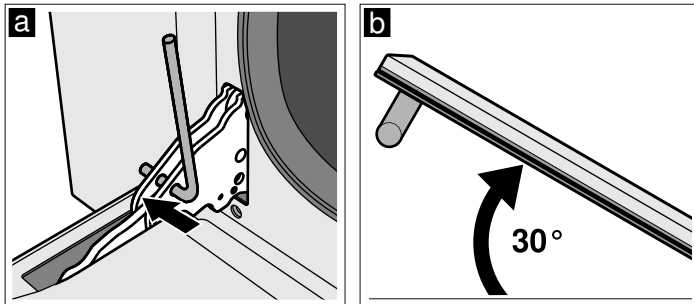
⚠ Risk of injury!

Whenever the hinges are not locked, they snap shut with great force. When removing the oven door, ensure that the locking pins are fully inserted into the holes in the hinges.

1. Open the oven door fully.
2. Lock both hinges on the left and right using a locking pin (a).

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

3. Grip the oven door on either side with both hands and close the oven door by approx. 30° (b).



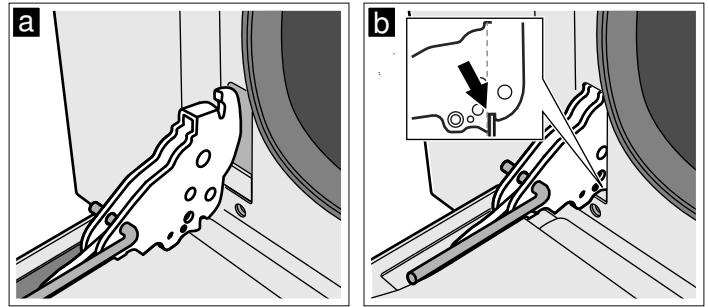
4. Raise the oven door slightly and pull it out.

Note: Do not fully close the oven door. The hinges may become bent and the enamel may be damaged.

Fitting the appliance door

1. Grip the oven door on either side with both hands.
2. Slide the hinges into the slots in the oven (a).

Note: The notch below the hinges must engage into the frame of the oven (b).



3. Lower the door downwards.

4. Remove the locking pins.

⚠ Risk of injury!

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

Removing and installing the door panels

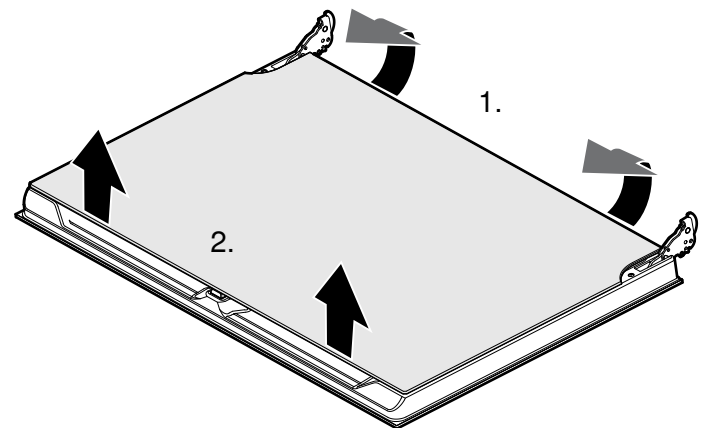
To facilitate cleaning, you can remove the glass panels from the oven door.

Removing the door panels

1. Remove the oven door and lay it on a cloth with the handle facing down.
2. Lift the bottom of the inner panel slightly until the fastening pins come out of the holder (1).
3. Carefully lift the top of the inner panel until the fastening pins come out of the holder (2).

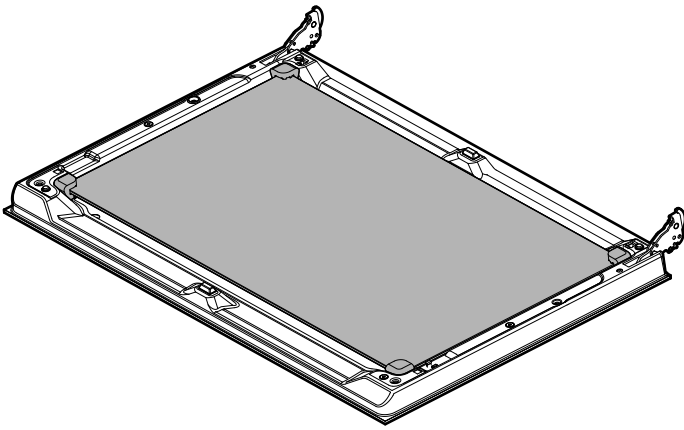
Caution!

When lifting the inner panel, the middle panel may stick to the inner panel. Make sure that the middle panel does not fall.

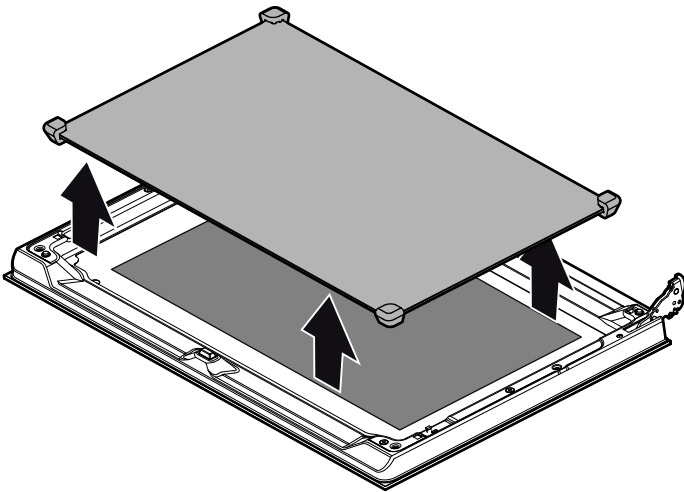


4. Remove the inner panel.

5. Remove the middle panel.



Note: The middle panel is kept in place with rubber bushings rather than retaining pins.



Clean the panels with glass cleaner and a soft cloth.

⚠ Risk of injury!

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

Fitting the door panels

1. Reinsert the middle panel.

Note: Make sure that the panel is seated correctly. All rubber bushings must lay flat against the outer panel.

2. Reinsert the inner panel.

Note: All four fastening pins must engage in the holders provided for them.

3. Refit the oven doors.

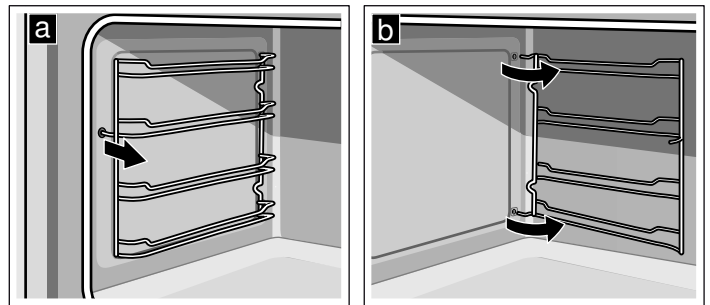
Removing and inserting the hook-in racks

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

Removing the hook-in racks

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

1. Grip the front of the hook-in rack and pull it to the middle of the cooking compartment.
The front hook of the hook-in rack will release from the hole.
2. Fold out the hook-in rack further and pull it from the rear holes of the side panel.
3. Hold the catalytic cooking compartment panel in place.
4. Remove the hook-in rack from the cooking compartment.



Inserting the hook-in rack

1. Hold the catalytic cooking compartment panel in place.
2. Insert the hooks of the hook-in rack into the rear holes in the side panel.
3. Press the front hook of the hook-in rack into the hole.

Troubleshooting

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

Problem	Possible cause	Notes/remedy
The appliance does not work.	Circuit breaker faulty.	Look in the fuse box and check that the circuit breaker for the cooker is in working order.
	Power cut	Check whether the kitchen light works.
The oven cannot be switched off.	The electronics are faulty.	Switch off the circuit breaker. Contact the after-sales service.
The clock display flashes.	Power cut	Reset the clock.
The oven does not heat up.	Circuit breaker faulty.	Check the circuit breaker and replace if necessary.
	The function selector has not been set.	Set the function selector.

Problem	Possible cause	Notes/remedy
The door glass is broken.		Switch off the appliance. Contact the after-sales service.
Fruit juice or albumen stains on enamelled surfaces.	Moist cake or meat juices.	Harmless change in the enamel, cannot be removed.

⚠ Risk of electric shock!

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

Incorrect repairs may result in significant risk to the user.

Replacing the oven light bulb

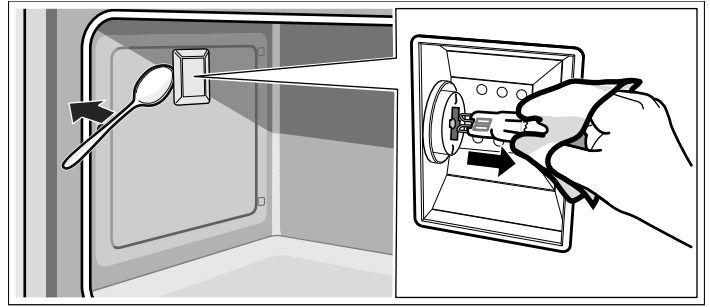
If the oven light bulb fails, it must be replaced. Replacement heat-resistant bulbs can be obtained from the after-sales service or from specialist retailers. Please specify the E number and FD number of your appliance. Do not use any other type of bulb.

Risk of electric shock!

When replacing the cooking compartment bulb, the bulb socket contacts are live. Before replacing the bulb, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.

1. Allow the cooking compartment to cool down.
2. Open the appliance door.
3. Place a tea towel in the cooking compartment to prevent damage.
4. Remove the hook-in racks.
5. Remove the glass cover. To do this, open the glass cover at the front with your hand. Should you experience difficulties removing the glass cover, use a spoon to help.

6. Remove the oven light bulb.



7. Replace the oven light bulb with a bulb of the same type:

Voltage: 230 V;

Power: 40 W;

Fitting: G9;

Temperature resistance: 300 °C

8. Refit the glass cover for the oven light bulb.
9. Refit the hook-in racks.
10. Remove the tea towel.
11. Switch the circuit breaker back on.
12. Check that the oven lighting is working again.

After-sales service

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

E number and FD number

When calling us, please give the product number (E no.) and the production number (FD no.) so that we can provide you with the correct advice. To find the identification plate with the numbers, open the oven door and look at the front of the bottom of the cooking compartment. To save time, you can make a note of the number of your appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below, should it be required.

E no.	FD no.
-------	--------

After-sales service

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

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

Repair order and advice if faults occur

A 0810 240 260

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

CH 0848 840 040

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

Energy and environment tips

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

Saving energy

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

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



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

Acrylamide in foodstuffs

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

Tips for keeping acrylamide to a minimum when preparing food

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

Tips for using your appliance

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

Notes

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

Baking

Baking tins

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

Baking tips

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

Roasting and grilling

Ovenware

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

Roasting tips

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

Roasting tips

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

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

Grilling tips

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

Tested for you in our cooking studio.

Here, you can find a selection of dishes and the ideal settings for them. We will show you which type of heating, temperature and shelf position are best suited for your dish.

Notes

- The times specified in the tables are only guidelines. They will depend on the quality and composition of the food.
- Use the accessories provided. Additional accessories may be obtained as optional accessories from specialist retailers or from the after-sales service.
Before using the oven, remove any unnecessary accessories and ovenware from the cooking compartment.
- Always use an oven cloth or oven gloves when taking hot accessories or cookware out of the cooking compartment.

All values refer to a preheated oven.

Dish	Weight (kg)	Shelf position	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Lasagne	3-4	1		200-230	50-60
Pasta bake	2	1		220-230	40-45
Joint of veal	1.5	2		180-190	70-80
Pork loin	1	2		180-190	50-60
Joint of hare	1.5	2		180-190	70-80
Grilled chicken	1	2		180-190	50-60
Grilled chicken	2	2		180-190	80-90
Sausage	1	3		max.	7-9 first side 5-6 second side
Pork chop	2	4		max.	12-15 first side 5-7 second side
Fresh fish	1.5	2		160-170	50-60
Fresh pizza	3	1		max.	9-11
Bread	2	2		190-200	40-50
Sponge cake	1	2		150-160	50-60
Jam tarts	1	2		160-170	40-50
Brioche	1	2		160-170	25-30

Précautions de sécurité importantes	30
Causes de dommages	31
Votre nouvel appareil	32
Sélecteur des fonctions	32
Thermostat	32
L'horloge électronique	32
Accessoire.....	33
Avant la première utilisation	33
Réglage de l'heure	33
Chauffe à vide du four	33
Nettoyer les accessoires	34
Voici comment utiliser le four	34
Allumer le four	34
Utiliser l'horloge électronique	34
Réglage de la minuterie automatique.....	35
Afficher les valeurs réglées et les modifier.....	35
Entretien et nettoyage	35
Nettoyants	36
Panneaux catalytiques du compartiment de cuisson	36
Décrocher et accrocher la porte de l'appareil	36
Dépose et pose des vitres de la porte	37
Retrait et montage des grilles supports	38
Pannes et dépannage	38
Changer la lampe du four.....	38
Service après-vente	39
Numéro E et numéro FD	39
Conseils concernant l'énergie et l'environnement	39
Economie d'énergie.....	39
Elimination écologique.....	39
L'acrylamide dans certains aliments	40
Conseils pour l'utilisation	40
Cuisson de pain et de pâtisseries	40
Rôtissage et grillade	41
Testés pour vous dans notre laboratoire.	42

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

⚠ Précautions de sécurité importantes

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Risque d'incendie !

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

Risque de brûlure !

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

Risque de brûlures !

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

Risque de blessure !

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

Risque de choc électrique !

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

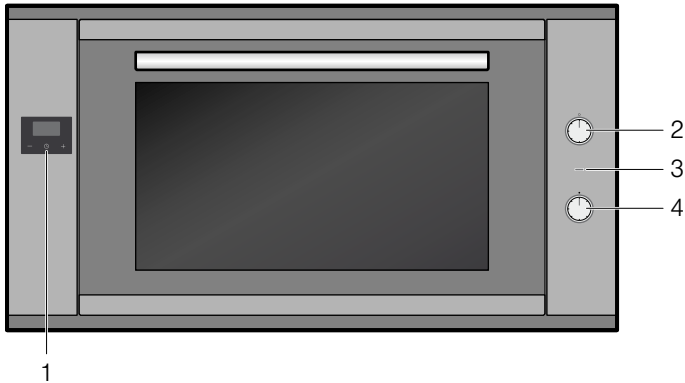
Causes de dommages

Attention !

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

Votre nouvel appareil

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



Explication

- | | |
|---|-------------------------|
| 1 | Horloge électronique |
| 2 | Sélecteur des fonctions |
| 3 | Voyant lumineux |
| 4 | Thermostat |

Sélecteur des fonctions

Le sélecteur des fonctions permet de régler le mode de cuisson.

Position	Emploi
○ Position zéro	Le four est éteint.
☐ Convection naturelle	Pour des gâteaux, soufflés et pièces de rôti maigre. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole.
☑ Chaleur tournante	Pour des gâteaux et pâtisseries cuits sur un à deux niveaux. La chaleur du collier chauffant situé dans la paroi arrière est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson par le ventilateur.
☑ Chaleur tournante Eco*	Pour des gâteaux et pâtisseries cuits sur un à deux niveaux. La chaleur du collier chauffant situé dans la paroi arrière est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson par le ventilateur. Lors de ce mode de cuisson l'éclairage du four reste éteint.
☑ Air pulsé	Pour des gâteaux, pâtisseries et pizzas fraîches cuits sur un ou deux niveaux. La chaleur des éléments chauffants est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson.
☑ Position Pizza	Préparation rapide de produits surgelés sans préchauffage, par ex. pizza, frites ou strudel. La résistance inférieure et le collier chauffant dans la paroi arrière chauffent.

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

Position	Emploi
☑ Gril air pulsé	Rôtissage de viande, de volaille et de poisson entier. La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent en alternance. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets.
☑ Gril grande surface	Faire griller des steaks, saucisses, toasts et des morceaux de poisson. Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée.
☑ Gril petite surface	Faire griller des steaks, saucisses, toasts et des morceaux de poisson en petites quantités. La partie centrale de la résistance du gril chauffe.
☐ Chaleur de sole	Pour poursuivre la cuisson de mets. La chaleur est uniquement diffusée par la sole.
☑ Éclairage	L'éclairage du four est allumé.

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

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

Remarque : Lors du mode de cuisson "Chaleur tournante Eco" l'éclairage du four reste éteint.

Thermostat

Le thermostat permet de régler la température ou la position gril.

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

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

L'horloge électronique

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

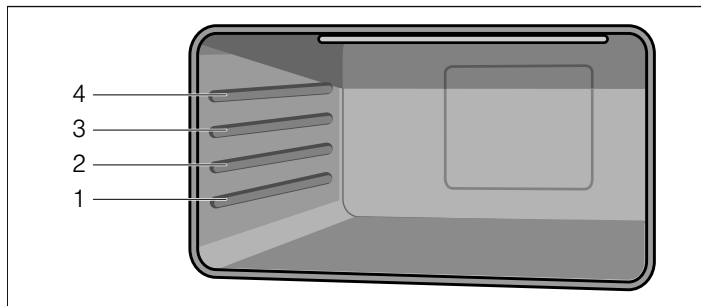


Touches de fonction Horloge électronique

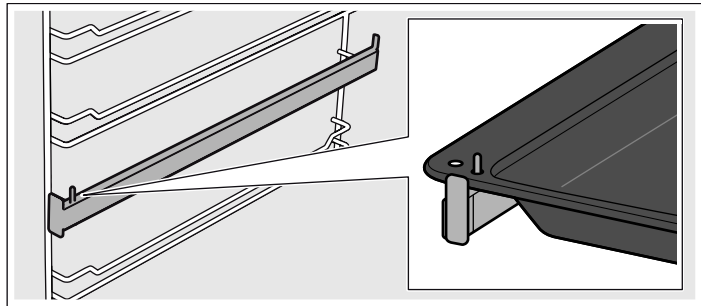
Symbole	Signification	Emploi
⌚	Horloge électronique	Réglage d'une durée ou du temps
-	Moins	Réduire la durée ou l'heure
+	Plus	Augmenter la durée ou l'heure

Accessoire

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



Les rails télescopiques permettent de retirer l'accessoire complètement.



Avant la première utilisation

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

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

Réglage de l'heure

Après le raccordement électrique de l'appareil ou après une panne de courant, trois zéros et le symbole "A" clignotent dans l'affichage.

1. Appuyer sur la touche ⌚, jusqu'à ce que le point clignote dans l'affichage.
2. Régler l'heure actuelle à l'aide des touches "+" et "-".

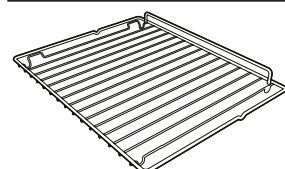
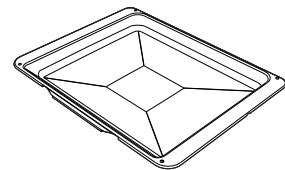
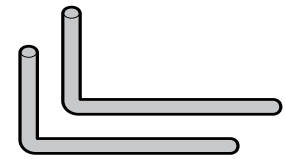
Le temps réglé est validé au bout de 7 secondes.

Remarque : Pour modifier l'heure réglée, appuyer sur les touches "+" et "-", jusqu'à ce que le point clignote dans l'affichage. Régler ensuite l'heure actuelle à l'aide des touches "+" et "-".

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

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

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

Accessoires	Description
	Grille à pâtisserie/de rôtissage Pour de la vaisselle, des moules à gâteau, rôtis, grillades, plats surgelés.
	Plaque à pâtisserie émaillée Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Egalement utilisable comme collecteur de graisse.
	Tiges de sécurité Pour verrouiller les charnières.

Chauffe à vide du four

Premier nettoyage du four

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

Chauffer le four

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

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

Nettoyage ultérieur du four

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

Nettoyer les accessoires

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

Voici comment utiliser le four

Éléments de commande escamotables

Le sélecteur des fonctions et le thermostat sont escamotables. Appuyez sur l'élément de commande respectif pour l'enclencher et le désenclencher.

Allumer le four

1. Réglez le mode de cuisson à l'aide du sélecteur des fonctions.
2. Réglez la température au moyen du thermostat.

Le four commence à chauffer.

Éteindre le four

Régler le sélecteur des fonctions et le thermostat sur la position zéro.

Modifier les réglages

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

Chauffe

Pour chauffer rapidement le compartiment de cuisson, utiliser le mode de cuisson "Air pulsé". Lorsque la température réglée est atteinte (le voyant lumineux s'est éteint), régler le mode de cuisson désiré.


Utiliser l'horloge électronique

Outre l'heure et le temps résiduel, les symboles suivants peuvent être affichés dans l'affichage :

Symbole	Signification
•	Point entre l'affichage de l'heure et des minutes. Clignote quand l'heure peut être réglée.
🕒	Minuteur Indique les états de service du minuteur.
A	Mode Automatique Indique les états de service du mode automatique.
🔌	Disponibilité au service Lorsque ce symbole est affiché, le four est opérationnel.

Régler l'heure

Après le raccordement électrique de l'appareil ou après une panne de courant, trois zéros et le symbole "A" clignotent dans l'affichage.



1. Appuyer sur la touche , jusqu'à ce que le point clignote dans l'affichage.
2. Régler l'heure actuelle à l'aide des touches "+" et "-".

Le temps réglé est validé au bout de 7 secondes.




Remarque : Pour modifier l'heure réglée, appuyer sur les touches "+" et "-", jusqu'à ce que le point clignote dans l'affichage. Régler ensuite l'heure actuelle à l'aide des touches "+" et "-".

Réglage du minuteur



Le minuteur n'a pas d'influence sur les fonctions du four. La durée du minuteur peut être réglée de 1 minute à 23 heures et 59 minutes.

1. Appuyer sur la touche , jusqu'à ce que le symbole  clignote dans l'affichage et 3 zéros s'affichent.
2. Régler la durée désirée à l'aide des touches "+" et "-". Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit.

Remarques

- Pour modifier le temps de marche résiduel, appuyer sur la touche , jusqu'à ce que le symbole  clignote dans l'affichage. Modifier ensuite le temps de marche résiduel à l'aide des touches "+" et "-".
- Pour effacer le réglage, appuyer sur la touche , jusqu'à ce que le symbole clignote dans l'affichage. Appuyez ensuite simultanément sur les touches "+" et "-".


Arrêter le signal sonore

Appuyer sur la touche "" jusqu'à ce que le symbole  disparaisse.

Le signal s'arrête automatiquement au bout de sept minutes.

Modifier le signal sonore




3 signaux sonores différents sont disponibles.

1. Appuyer simultanément sur les touches "+" et "-".
2. Appuyer sur la touche .
Le signal sonore actuel, par ex. "ton. 1" apparaît dans la zone d'affichage.
3. Appuyez sur la touche "-" pour sélectionner un autre signal sonore.


Réglage de la minuterie automatique



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

Arrêt automatique

1. Appuyer sur la touche , jusqu'à ce que le symbole  clignote dans l'affichage et 3 zéros s'affichent.
2. Réappuyer sur la touche de fonction , jusqu'à ce que "dur" et "0.00" apparaissent en alternance dans le bandeau d'affichage et que le symbole "A" y clignote.
3. Régler la durée du temps de service à l'aide des touches + et -.
La durée du temps de service peut être réglée de 1 minute à 10 heures.
4. Régler le mode de cuisson et la température désirés.
Le four se met en marche et le symbole A et l'heure actuelle apparaissent dans la zone d'affichage.





La durée du temps de service est écoulée


Un signal sonore retentit, le symbole  disparaît dans le bandeau d'affichage et le symbole A clignote.

1. Éteindre le thermostat et le sélecteur des fonctions.
2. Appuyer sur la touche , jusqu'à l'apparition du symbole .
Le four repasse au mode manuel.


Mise en marche et arrêt automatiques



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

1. Appuyer sur la touche , jusqu'à ce que le symbole  clignote dans l'affichage et 3 zéros s'affichent.
2. Réappuyer sur la touche de fonction , jusqu'à ce que "dur" et "0.00" apparaissent en alternance dans le bandeau d'affichage et que le symbole "A" y clignote.
L'heure actuelle est par ex. 17:30 h.
3. Régler la durée du temps de service (par ex. 1 heure) à l'aide des touches + et -.
La durée du temps de service peut être réglée de 1 minute à 10 heures.
4. Réappuyer sur la touche de fonction , jusqu'à ce que "End" et l'heure d'arrêt "18:30" (heure actuelle plus la durée du temps de service réglée) clignotent en alternance dans le bandeau d'affichage.

5. Régler l'heure d'arrêt (par ex. 19:30 h) à l'aide des touches + et -.
L'heure d'arrêt peut être différée de max. 23 heures et 59 minutes.
6. Régler le mode de cuisson et la température désirés.
Le symbole  disparaît dans le bandeau d'affichage.
Le four se met en marche, dans cet exemple, à 18:30 h et s'éteint à 19:30 h.

La durée du temps de service est écoulée



Un signal sonore retentit, le symbole  disparaît dans le bandeau d'affichage et le symbole A clignote.

1. Éteindre le thermostat et le sélecteur des fonctions.
2. Appuyer sur la touche , jusqu'à l'apparition du symbole .
Le four repasse au mode manuel.

Afficher les valeurs réglées et les modifier





Les valeurs réglées et le temps de marche restant des différents modes de fonctionnement de l'horloge électronique peuvent être visualisés à tout moment dans le bandeau d'affichage et être modifiés.

Afficher le temps de marche résiduel du minuteur

Appuyer sur la touche , jusqu'à ce que le symbole  clignote dans l'affichage.

Le temps de marche résiduel apparaît dans l'affichage et peut être modifié à l'aide des touches "+" et "-".

Afficher et modifier la durée du temps de fonctionnement et l'heure d'arrêt.

1. Appuyer sur la touche , jusqu'à ce que le symbole  clignote dans le bandeau d'affichage.
2. Réappuyer sur la touche , jusqu'à ce que "dur" et la durée restante du temps de fonctionnement apparaissent en alternance dans le bandeau d'affichage et que le symbole A y clignote.
La durée du temps de fonctionnement peut être modifiée à l'aide des touches "+" et "-". La minuterie automatique est désactivée en appuyant simultanément sur les touches "+" et "-".
3. Réappuyer sur la touche , jusqu'à ce que "End" et l'heure d'arrêt réglée clignotent en alternance dans le bandeau d'affichage.
L'heure d'arrêt peut être modifiée à l'aide des touches "+" et "-". La minuterie automatique est désactivée en appuyant simultanément sur les touches "+" et "-".

Entretien et nettoyage

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

Remarques

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

Risque de choc électrique !

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

Risque de brûlure !

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

Nettoyants

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

N'utilisez pas

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

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

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

Niveau	Nettoyants
Accessoire	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.

Panneaux catalytiques du compartiment de cuisson

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

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

Surfaces autonettoyantes

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

Décrocher et accrocher la porte de l'appareil

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

Décrocher la porte de l'appareil

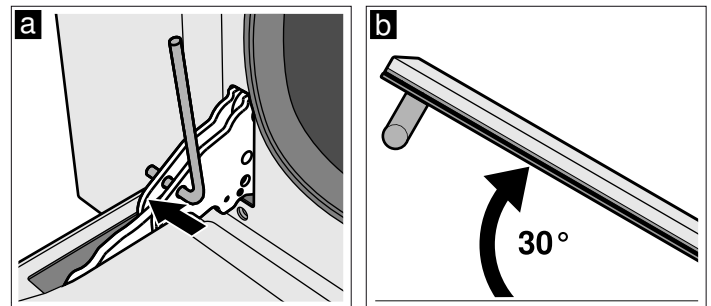
⚠ Risque de blessure !

Les charnières peuvent se fermer violemment si elles ne sont pas bloquées. En décrochant la porte du four, veillez à ce que les tiges de sécurité soient complètement introduites dans les trous des charnières.

1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Verrouiller les deux charnières à gauche et à droite au moyen de la tige de sécurité (a).

Remarque : Les tiges de sécurité doivent être complètement introduites dans les trous des charnières.

3. Saisir la porte du four sur les côtés avec les deux mains et la fermer d'env. 30° (b).



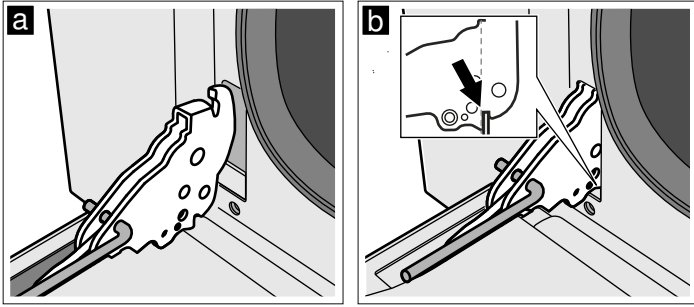
4. Soulever légèrement la porte du four et la retirer.

Remarque : Ne pas fermer la porte du four complètement. Cela risque de tordre les charnières et d'endommager l'émail.

Accrocher la porte de l'appareil

1. Saisir la porte du four sur les côtés avec les deux mains.
2. Pousser les charnières dans les évidements du four **(a)**.

Remarque : L'encoche en bas aux charnières doit s'enclencher dans le cadre du four **(b)**.



3. Abaisser la porte.
4. Retirer les tiges de sécurité.

⚠ Risque de blessure !

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

Dépose et pose des vitres de la porte

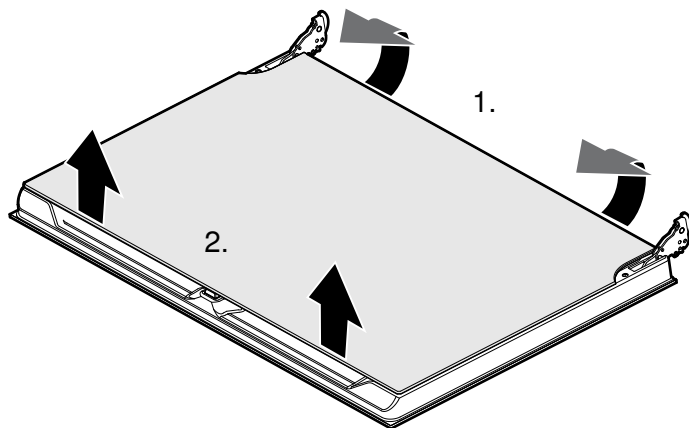
Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez déposer les vitres de la porte du four.

Dépose des vitres de la porte

1. Démontez la porte du four et la placer sur un chiffon, la poignée vers le bas.
2. Lever légèrement la partie inférieure de la vitre intérieure, jusqu'à ce que les tiges de fixation sortent de la fixation **(1)**.
3. Lever délicatement la partie supérieure de la vitre intérieure, jusqu'à ce que les tiges de fixation sortent de la fixation **(2)**.

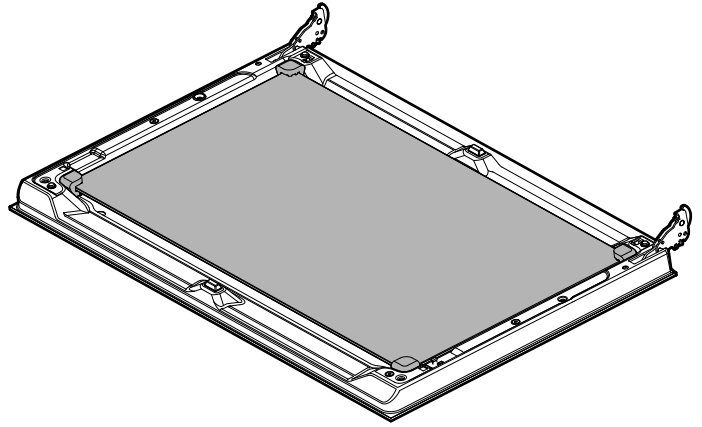
Attention !

En levant la vitre intérieure, il se peut que la vitre du milieu reste collée à la vitre intérieure. Veiller à ce que la vitre du milieu ne tombe pas.

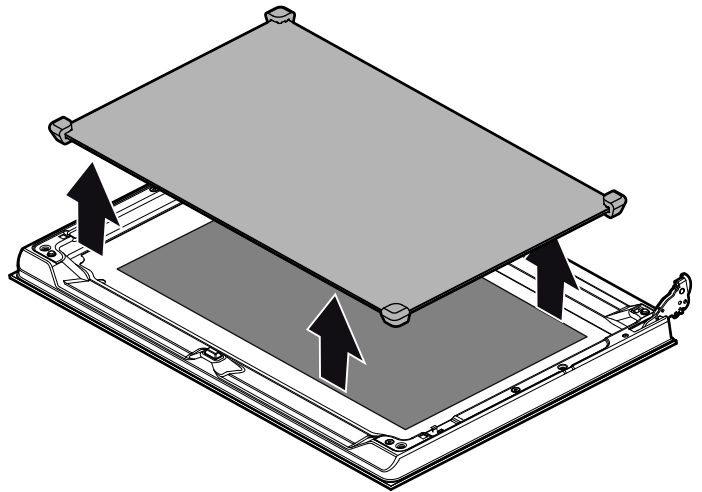


4. Enlever la vitre intérieure.

5. Enlever la vitre du milieu.



Remarque : La vitre du milieu n'est pas fixée avec des tiges de fixation mais est maintenue en position par des supports en caoutchouc.



Nettoyez les vitres avec un nettoyeur pour vitres et un chiffon doux.

⚠ Risque de blessure !

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

Pose des vitres de la porte

1. Remettre la vitre du milieu.

Remarque : Veiller à ce que la vitre soit correctement en place. Tous les supports en caoutchouc doivent reposer à plat sur la vitre extérieure.

2. Remettre la vitre intérieure.

Remarque : Les quatre tiges de fixation doivent s'enclencher dans les fixations prévues à cet effet.

3. Remonter la porte du four.

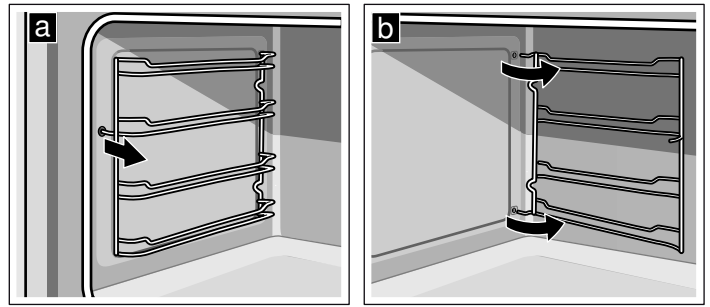
Retrait et montage des grilles supports

Pour pouvez décrocher les grilles supports pour faciliter le nettoyage.

Retrait des grilles supports

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

1. Saisir les grilles porte-accessoires sur le devant et les tirer vers le milieu du compartiment de cuisson.
Le crochet avant de la grille porte-accessoires se détache du trou.
2. Ouvrir davantage les grilles porte-accessoires et les retirer des trous arrière de la paroi latérale.
3. Retenir les revêtements catalytiques du compartiment de cuisson.
4. Enlever les grilles porte-accessoires du compartiment de cuisson.



Mise en place de la grille support

1. Retenir les revêtements catalytiques du compartiment de cuisson.
2. Engager les crochets des grilles supports dans les trous arrière de la paroi latérale.
3. Pousser le crochet avant des grilles supports dans le trou.

Pannes et dépannage

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

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

⚠ Risque de choc électrique !

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

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

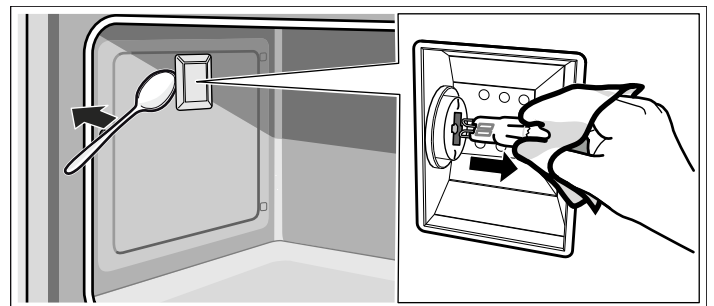
Changer la lampe du four

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

⚠ Risque de choc électrique !

Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.

1. Laisser refroidir le compartiment de cuisson.
2. Ouvrir la porte de l'appareil.
3. Etaler un torchon dans le compartiment de cuisson afin d'éviter des endommagements.
4. Enlever les grilles porte-accessoires.
5. Retirer le cache en verre. Pour ce faire, ouvrir le cache en verre avec la main de face. Si le cache en verre s'enlève difficilement, utiliser une cuillère comme aide.
6. Retirer l'ampoule du four.



7. Remplacer l'ampoule du four par une ampoule de type identique :
Tension : 230 V ;
Puissance : 40W ;
Culot : G9 ;
Résistance à la température : 300°C
8. Remettre en place le cache en verre de la lampe du four.
9. Monter les grilles porte-accessoires.
10. Retirer le torchon à vaisselle.
11. Réarmer le fusible.
12. Vérifier que l'éclairage du four refonctionne.

Service après-vente

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

Numéro E et numéro FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD-Nr.), afin de nous permettre de mieux vous aider. Vous trouverez la plaque signalétique comportant ces numéros devant la face inférieure du compartiment de cuisson, la porte du four ouverte. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

E-Nr.	FD-Nr.
-------	--------

Service après-vente 

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

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

Demande de réparation et conseil en cas de dérangements

A 0810 240 260

D 01801 22 33 55
(0,039 €/min. depuis un poste fixe,
téléphone portable max. 0,42 €/min.)

CH 0848 840 040

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

Conseils concernant l'énergie et l'environnement

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

Economie d'énergie

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

Elimination écologique

Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.



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

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

L'acrylamide dans certains aliments

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

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

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

Conseils pour l'utilisation

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

Remarques

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

Cuisson de pain et de pâtisseries

Moules

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

Conseils pour la pâtisserie

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

Rôtissage et grillade

Récipients

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

Conseils pour les rôtis

- Une température plus basse permet d'obtenir des mets plus uniformément dorés.
- Versez 2 à 3 cuillerées à soupe de liquide sur la viande maigre et 8 à 10 cuillerées à soupe sur les rôtis à braiser, selon leur taille.
- Pour les canards ou les oies, piquez la peau sous les ailes afin que la graisse puisse s'écouler.
- Pour obtenir une peau de volaille dorée et croustillante, enduisez la peau de beurre ou versez de l'eau salée ou du jus d'orange sur la peau vers la fin de la cuisson.
- Retournez les pièces de viande à mi-cuisson.
- Une fois le rôti cuit, laissez-le reposer 10 minutes de plus dans le four éteint et fermé. Cela permet au jus de rôti de mieux se répartir.
- Lors du rôtissage de gros morceaux de viande une plus forte formation de vapeur peut se produire et se condenser sur la porte du four. C'est un phénomène normal qui n'a aucune influence sur le bon fonctionnement. Après la cuisson, essuyez la porte du four et la vitre avec un chiffon.
- Si vous faites des grillades sur la grille, enfournez en plus la plaque à pâtisserie émaillée au niveau 1 pour récupérer la graisse.

Conseils pour le rôtissage

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

Conseils pour les grillades

- Prenez si possible des pièces à griller de la même épaisseur. Elles doivent faire au moins 2 à 3 cm d'épaisseur. Elles seront alors uniformément dorées et bien juteuses.
- Placez les pièces à griller au centre de la grille. Versez un peu d'eau sur la plaque à pâtisserie émaillée et enfournez-la en plus sous la grille, afin de récupérer la graisse. Ne la placez jamais sur la sole du compartiment de cuisson.
- Badigeonnez les pièces à griller d'un peu d'huile, avant de les placer sur la grille sous le gril.
- Retournez à mi-cuisson les pièces peu épaisses, retournez les pièces épaisses plusieurs fois pendant le temps de cuisson. Utilisez pour cela une pince à grillade, les pièces à griller ne seront ainsi pas transpercées et le jus de viande restera p.ex. dans le rôti.
- Des types de viande rouge telle que de l'agneau et du bœuf brunissent davantage et plus rapidement que de la viande blanche telle que du porc et du veau.

Testés pour vous dans notre laboratoire.

Vous trouverez ici un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Nous vous montrons le mode de cuisson, la température et le niveau d'enfournement les plus appropriés pour votre plat.

Remarques

- Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature des aliments.
- Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil. Des accessoires supplémentaires sont en vente dans le commerce spécialisé ou auprès du service après-vente comme accessoires optionnels.
Avant l'utilisation, retirez du compartiment de cuisson tous les accessoires et récipients dont vous n'avez pas besoin.
- Utilisez toujours des maniques pour retirer des accessoires ou récipients chauds du compartiment de cuisson.

Toutes les indications se rapportent à un four préchauffé.

Plat	Poids (kg)	Enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Lasagne	3-4	1		200-230	50-60
Gratin de pâtes	2	1		220-230	40-45
Rôti de veau	1,5	2		180-190	70-80
Filet de porc	1	2		180-190	50-60
Rôti de lièvre	1,5	2		180-190	70-80
Poulet rôti	1	2		180-190	50-60
Poulet rôti	2	2		180-190	80-90
Saucisse	1	3		max.	7-9 première face 5-6 deuxième face
Côte de porc	2	4		max.	12-15 première face 5-7 deuxième face
Poisson entier	1,5	2		160-170	50-60
Pizza fraîche	3	1		max.	9-11
Pain	2	2		190-200	40-50
Tarte génoise	1	2		150-160	50-60
Tartelettes à la confiture	1	2		160-170	40-50
Brioche	1	2		160-170	25-30

Importanti avvertenze di sicurezza	44
Cause dei danni.....	45
Il nuovo apparecchio	46
Selettore funzioni.....	46
Selettore temperatura	46
L'orologio elettronico.....	46
Accessori.....	47
Prima del primo utilizzo	47
Impostazione dell'ora	47
Riscaldamento del forno	47
Pulizia degli accessori	48
Come utilizzare il forno	48
Accensione del forno.....	48
Come usare l'orologio elettronico	48
Impostazione del timer automatico	48
Visualizzazione e modifica dei valori impostati.....	49
Cura e manutenzione	49
Detergente.....	50
Rivestimento catalitico del vano di cottura	50
Smontaggio e montaggio della porta dell'apparecchio	50
Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta.....	51
Smontaggio e montaggio della griglia mobile	52
Che cosa fare in caso di guasto?	52
Sostituzione della lampadina del forno	52
Servizio di assistenza tecnica	53
Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD).....	53
Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico	53
Risparmio energetico.....	53
Smaltimento ecocompatibile	53
Acrilamide negli alimenti	54
Consigli per l'utilizzo	54
Cottura al forno	54
Cottura arrosto e al grill.....	55
Testati nel nostro laboratorio.....	56

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

Importanti avvertenze di sicurezza

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pericolo di incendio!

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

Pericolo di scottature!

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

Pericolo di scottature!

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

Pericolo di lesioni!

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

Pericolo di scossa elettrica!

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

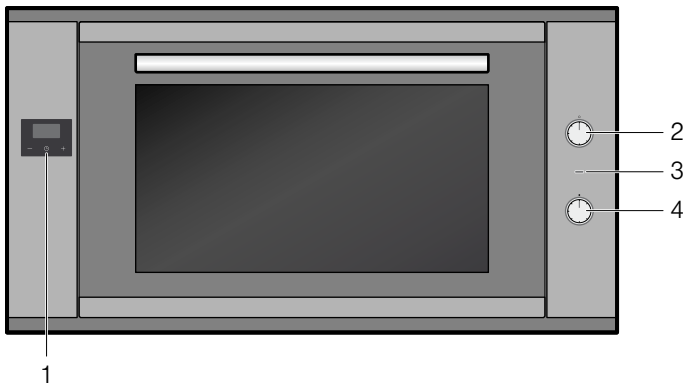
Cause dei danni

Attenzione!

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

Il nuovo apparecchio

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



Spiegazione

- | | |
|---|-----------------------|
| 1 | Orologio elettronico |
| 2 | Selettore funzioni |
| 3 | Spia |
| 4 | Selettore temperatura |

Selettore funzioni

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

Posizione	Tipo di utilizzo
○ Posizione zero	Il forno è spento.
☐ Riscaldamento sup./inf.	Per dolci, sformati e pezzi di arrosto magri. Il calore viene distribuito uniformemente dall'alto e dal basso.
☑ Aria calda	Per dolci e biscotti su 1-2 livelli. La ventola distribuisce uniformemente all'interno del vano cottura il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore del forno.
☑ Aria calda eco*	Per dolci e biscotti su 1-2 livelli. La ventola distribuisce uniformemente all'interno del vano cottura il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore del forno. Con questo tipo di riscaldamento l'illuminazione del forno rimane spenta.
☑ Ricircolo d'aria	Per dolci, biscotti e pizza fresca su 1-2 livelli. La ventola distribuisce uniformemente nel vano di cottura il calore degli elementi riscaldanti.
☑ Aria calda intensiva	Per la preparazione rapida di prodotti surgelati senza preriscaldare, ad es. pizza, patate fritte o strudel. Si riscaldano l'elemento riscaldante inferiore e la resistenza circolare sulla parete posteriore.

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

Posizione	Tipo di utilizzo
☑ Grill ventilato	Per la cottura arrosto di carne, pol-lame e pesci interi. L'elemento grill e la ventola si attivano e disattivano in maniera alternata. La ventola fa sì che l'aria calda avvolga gli alimenti.
☑ Grill a superficie grande	Per grigliare bistecche, salsicce, toast e piccole porzioni di pesce. Si riscalda l'intera superficie al di sotto dell'elemento grill.
☑ Grill superficie piccola	Per grigliare piccole quantità di bistecche, salsicce, toast e piccole porzioni di pesce. La parte centrale dell'elemento grill si scalda.
☑ Riscaldamento inferiore	Per proseguire la cottura delle pietanze. Il calore viene distribuito solo dal basso.
☑ Illuminazione	L'illuminazione del forno è attivata.

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

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

Avvertenza: Con il tipo di riscaldamento "Aria calda eco" l'illuminazione del forno rimane spenta.

Selettore temperatura

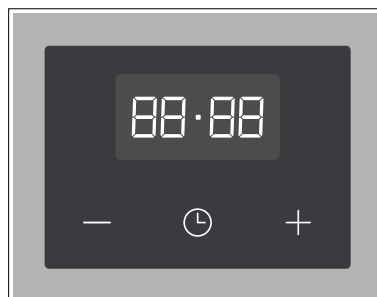
Servendosi del selettore temperatura, impostare la temperatura o il livello grill.

Posizione	Significato
● Posizione zero	Il forno non riscalda.
50-250	Ambito di temperatura in °C.

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

L'orologio elettronico

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

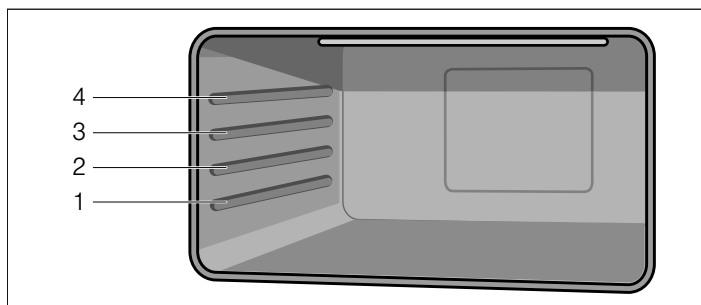


Tasti funzione orologio elettronico

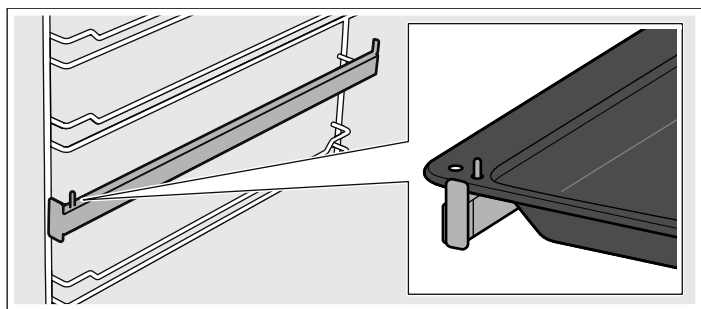
Simbolo	Significato	Tipo di utilizzo
⌚	Orologio elettronico	Impostazione della durata o dell'ora
-	Meno	Diminuzione della durata o dell'ora
+	Più	Aumento della durata o dell'ora

Accessori

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



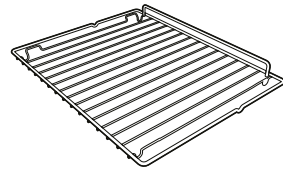
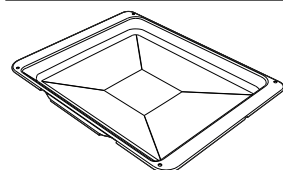
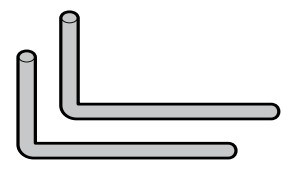
Grazie alle guide di estensione è possibile estrarre del tutto l'accessorio.



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

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

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

Accessori	Descrizione
	Griglia per arrostire Per stoviglie, stampi per dolci, arrosti, carni alla griglia, piatti surgelati.
	Teglia smaltata Per torte con frutta o crema, biscotti, piatti surgelati e arrosti di grandi dimensioni. Utilizzabile anche come recipiente per la raccolta del grasso.
	Spine di sicurezza Per bloccare le cerniere.

Prima del primo utilizzo

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

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

Impostazione dell'ora

Dopo l'allacciamento alla rete elettrica dell'apparecchio o in seguito a un'interruzione di corrente, sull'indicatore lampeggiano tre zeri e il simbolo "A".

1. Premere il tasto ⌚ finché sull'indicatore non lampeggia il punto.

2. Servendosi dei tasti "+" e "-" impostare l'ora attuale.

Dopo 7 secondi viene acquisita l'ora impostata.

Avvertenza: Per modificare l'ora impostata, premere i tasti "+" e "-" finché sull'indicatore non lampeggia il punto. Quindi impostare l'ora attuale servendosi dei tasti "+" e "-".

Riscaldamento del forno

Pulizia preliminare del forno

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

Riscaldamento del forno

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

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

Pulizia successiva del forno

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

Pulizia degli accessori

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

Come utilizzare il forno

Elementi di comando a scomparsa

Il selettore funzioni e il selettore temperatura sono a scomparsa. Per innestarli o disinnestarli premere sul rispettivo elemento di comando.

Accensione del forno

1. Impostare il tipo di riscaldamento servendosi del selettore funzioni.
2. Impostare la temperatura servendosi dell'apposito selettore.

Il forno inizia a riscaldarsi.

Spegnimento del forno

Ruotare il selettore funzioni e il selettore temperatura in posizione zero.

Modifica delle impostazioni

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

Riscaldamento

Per riscaldare il vano di cottura nel modo più rapido possibile, utilizzare il tipo di riscaldamento "ricircolo d'aria". Se viene raggiunta la temperatura impostata (la spia è spenta) impostare il tipo di riscaldamento desiderato.


Come usare l'orologio elettronico

Oltre all'ora attuale e al tempo residuo, sull'indicatore possono comparire i seguenti simboli:

Simbolo	Significato
•	Punto tra l'indicazione dell'ora e quella dei minuti. Lampeggia se è possibile impostare l'ora.
🕒	Contaminuti Indica gli stati operativi del contaminuti.
A	Modalità automatica Indica gli stati operativi della modalità automatica.
🔌	Abilitazione al funzionamento Se compare questo simbolo, significa che il forno è pronto a entrare in funzione.

Impostazione dell'ora



Dopo l'allacciamento alla rete elettrica dell'apparecchio o in seguito a un'interruzione di corrente, sull'indicatore lampeggiano tre zeri e il simbolo "A".

1. Premere il tasto  finché sull'indicatore non lampeggia il punto.
2. Servendosi dei tasti "+" e "-" impostare l'ora attuale.
Dopo 7 secondi viene acquisita l'ora impostata.




Avvertenza: Per modificare l'ora impostata, premere i tasti "+" e "-" finché sull'indicatore non lampeggia il punto. Quindi impostare l'ora attuale servendosi dei tasti "+" e "-".

Impostazione del contaminuti



Il contaminuti non influisce in alcun modo sulle funzioni del forno. La durata del contaminuti può essere impostata per un intervallo compreso tra 1 minuto e 23 ore e 59 minuti.

1. Premere il tasto  finché sull'indicatore non lampeggia il simbolo  e compaiono 3 zeri.
2. Servendosi dei tasti "+" e "-" impostare la durata desiderata.
Una volta trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico.

Avvertenze


- Per modificare il tempo residuo premere il tasto  finché sull'indicatore non lampeggia il simbolo . Poi servendosi dei tasti "+" e "-" modificare il tempo residuo.
- Per cancellare l'impostazione premere il tasto  finché sull'indicatore non lampeggia il simbolo. Premere poi contemporaneamente i tasti "+" e "-".

Spegnimento del segnale acustico

Premere il tasto  finché non scompare il simbolo .
Dopo sette minuti il segnale si disattiva automaticamente.

Modifica del segnale acustico




Sono a disposizione 3 diversi segnali acustici.

1. Premere contemporaneamente i tasti "+" e "-".
2. Premere il tasto .
Sul display compare l'attuale segnale acustico, ad es. "ton.1".
3. Premere il tasto "-" per selezionare un altro segnale acustico.


Impostazione del timer automatico



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

Spegnimento automatico

1. Premere il tasto  finché sull'indicatore non lampeggia il simbolo  e compaiono 3 zeri.
2. Premere un'altra volta il tasto funzione  finché sul display non lampeggiano in maniera alternata "dur" e "0.00" e il simbolo "A".
3. Con i tasti + e - impostare la durata di funzionamento.
La durata di funzionamento può essere impostata per un intervallo compreso tra 1 minuto e 10 ore.
4. Impostare il tipo di riscaldamento e la temperatura desiderati.
Il forno si avvia e sul display compaiono il simbolo A e l'ora attuale.






La durata di funzionamento è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico, dal display scompare il simbolo  e lampeggia il simbolo **A**.


1. Disattivare il selettore temperatura e il selettore funzioni.
2. Premere il tasto  finché non compare il simbolo .
Il forno passa nuovamente alla modalità manuale.



Attivazione e disattivazione automatica

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

1. Premere il tasto  finché sull'indicatore non lampeggia il simbolo  e compaiono 3 zeri.
2. Premere un'altra volta il tasto funzione  finché sul display non lampeggiano in maniera alternata "**dur**" e "**0.00**" e il simbolo "**A**".
L'ora attuale è ad es. 17:30.
3. Servendosi dei tasti + e - impostare la durata di funzionamento (ad es. 1 ora).
La durata di funzionamento può essere impostata per un intervallo compreso tra 1 minuto e 10 ore.
4. Premere un'altra volta il tasto funzione  finché sul display non lampeggiano in maniera alternata "**Fine**" e l'ora di spegnimento "**18:30**" (ora attuale più la durata di funzionamento impostata).
5. Servendosi dei tasti + e - impostare l'ora di spegnimento (ad es. 19:30).
L'ora di spegnimento può essere posticipata fino a 23 ore e 59 minuti.
6. Impostare il tipo di riscaldamento e la temperatura desiderati.
Dal display scompare il simbolo .
In questo esempio il forno si avvia alle 18:30 e si spegne alle 19:30.

La durata di funzionamento è trascorsa



Viene emesso un segnale acustico, dal display scompare il simbolo  e lampeggia il simbolo **A**.

1. Disattivare il selettore temperatura e il selettore funzioni.
2. Premere il tasto  finché non compare il simbolo .
Il forno passa nuovamente alla modalità manuale.

Visualizzazione e modifica dei valori impostati





I valori impostati e il tempo residuo dei vari tipi di funzionamento dell'orologio elettronico possono essere visualizzati sul display e modificati in qualsiasi momento.

Visualizzazione del tempo residuo del contaminuti

Premere il tasto  finché sull'indicatore non lampeggia il simbolo .

Sull'indicatore compare il tempo residuo e può essere modificato servendosi dei tasti "+" e "-".

Visualizzazione e modifica della durata di funzionamento e dell'ora di spegnimento.

1. Premere il tasto  finché sul display non lampeggia il simbolo .
2. Premere un'altra volta il tasto funzione  finché sul display non lampeggiano in maniera alternata "**dur**" e la durata di funzionamento residua e il simbolo **A**.
La durata di funzionamento può essere modificata servendosi dei tasti "+" e "-". Premendo contemporaneamente i tasti "+" e "-" viene disattivata l'impostazione automatica del tempo.
3. Premere un'altra volta il tasto  finché sul display non lampeggiano in maniera alternata "**Fine**" e l'ora di spegnimento impostata.
L'ora di spegnimento può essere impostata servendosi dei tasti "+" e "-". Premendo contemporaneamente i tasti "+" e "-" viene disattivata l'impostazione automatica del tempo.

Cura e manutenzione

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

Avvertenze

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

Pericolo di scariche elettriche!

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

Pericolo di scottature!

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

Detergente

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

Non utilizzare

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

Lavare bene le spugne nuove prima di utilizzarle.

Settore	Detergente
Esterno dell'apparecchio	Soluzione di lavaggio calda: pulire con una spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detersivi o raschietti per vetro.
Acciaio inox	Soluzione di lavaggio calda: pulire con una spugna e asciugare con un panno morbido. Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albume in quanto potrebbero corrodere la superficie. Speciali detersivi per acciaio inox, adatti a superfici calde, sono disponibili presso il servizio di assistenza tecnica o presso i rivenditori specializzati. Stendere uno strato sottile di detersivo con un panno morbido.
Alluminio e plastica	Detergente per vetro: pulire con un panno morbido.
Superfici smaltate (superficie liscia)	Per una pulizia leggera è possibile accendere l'illuminazione del vano di cottura ed eventualmente sganciare la porta dell'apparecchio. Applicare un detersivo per piatti reperibile in commercio o una soluzione di acqua e aceto con uno straccio morbido umido o un panno in pelle di daino; asciugare con un panno morbido. Eliminare i residui di cibo bruciati con un panno umido e detersivo per piatti. In caso di sporco resistente si consiglia di pulire il forno con un detersivo apposito in gel, in quanto può essere applicato in modo mirato. Terminata la pulizia, lasciare aperto il vano di cottura per farlo asciugare.
Superfici autopulenti (superfici ruvide)	Osservare le avvertenze nel capitolo: Superfici autopulenti
Pannelli della porta	Detergente per vetro: pulire con un panno morbido. Non utilizzare raschietti per vetro.
Copertura in vetro della lampadina del forno	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna.
Guarnizione Non rimuovere!	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna. Non sfregare.
Supporti	Soluzione di lavaggio calda: lasciare in ammollo e pulire con un panno spugna o una spazzola.
Accessori	Soluzione di lavaggio calda: lasciare in ammollo e pulire con un panno spugna o una spazzola.

Rivestimento catalitico del vano di cottura

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

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

Superfici autopulenti

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

Smontaggio e montaggio della porta dell'apparecchio

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

Smontaggio della porta dell'apparecchio

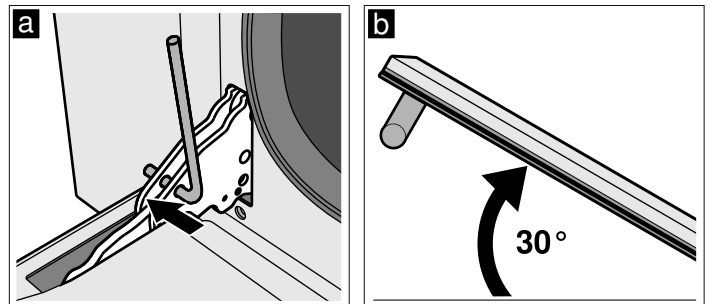
⚠ Pericolo di lesioni!

Se le cerniere non sono bloccate, scattano con molta forza. Prestare attenzione a che, sganciando la porta del forno, le spine di sicurezza si inseriscano completamente nei fori delle cerniere.

1. Aprire completamente la porta del forno.
2. Bloccare entrambe le cerniere a sinistra e a destra con la spina di sicurezza (a).

Avvertenza: Le spine di sicurezza devono inserirsi completamente nei fori delle cerniere.

3. Afferrare lateralmente la porta del forno con entrambe le mani e chiuderla di circa 30° (b).



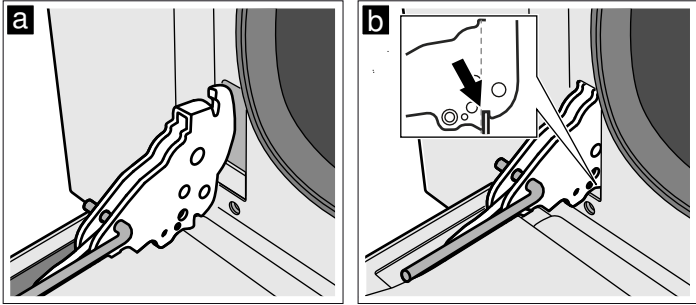
4. Sollevare leggermente ed estrarre la porta del forno.

Avvertenza: Non chiudere completamente la porta del forno. Le cerniere potrebbero venire piegate causando danni allo smalto.

Montaggio della porta dell'apparecchio

1. Afferrare lateralmente la porta del forno con entrambe le mani.
2. Inserire le cerniere nelle aperture del forno **(a)**.

Avvertenza: La scanalatura in basso sulle cerniere deve innestarsi nel telaio del forno **(b)**.



3. Abbassare la porta verso il basso.
4. Rimuovere le spine di sicurezza.

⚠ Pericolo di lesioni!

Se la porta del forno cade inavvertitamente o se scatta una cerniera, non toccare le cerniere stesse. Contattare il servizio di assistenza clienti.

Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta

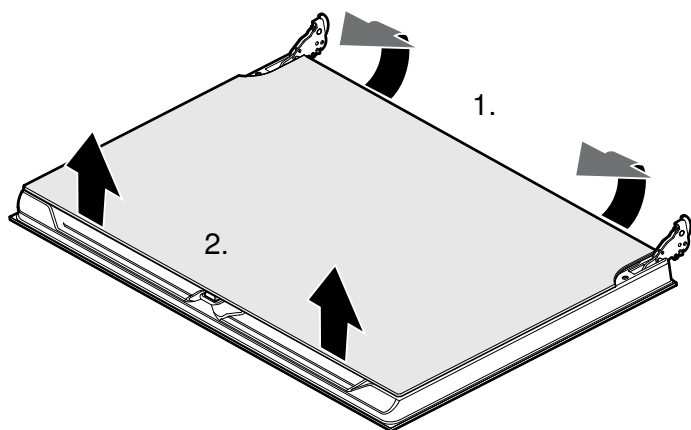
Per una migliore pulizia è possibile rimuovere i pannelli in vetro della porta del forno.

Smontaggio dei pannelli della porta

1. Smontare la porta del forno e riporla su un panno con la maniglia rivolta verso il basso.
2. Sollevare leggermente la parte inferiore del pannello interno finché le spine di fissaggio non si sfilano dal supporto **(1)**.
3. Sollevare con cautela la parte superiore del pannello interno finché le spine di fissaggio non si sfilano dal supporto **(2)**.

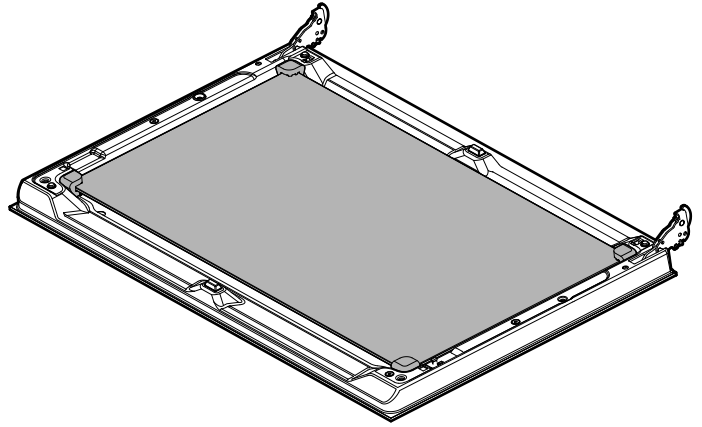
Attenzione!

Durante il sollevamento del pannello interno è possibile che il pannello centrale resti attaccato al pannello interno. Assicurarsi che il pannello centrale non cada.

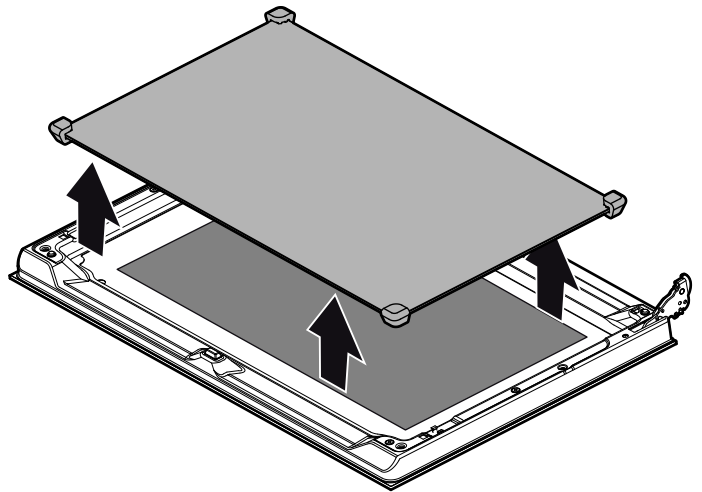


4. Rimuovere il pannello interno.

5. Rimuovere il pannello centrale.



Avvertenza: Il pannello centrale non è fissato con spine di supporto, ma tenuto in posizione da cuscinetti in gomma.



Per la pulizia dei pannelli, utilizzare un detergente apposito per vetri e un panno morbido.

⚠ Pericolo di lesioni!

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

Montaggio dei pannelli della porta

1. Applicare nuovamente il pannello centrale.

Avvertenza: Verificare il corretto posizionamento del pannello. Tutti i cuscinetti in gomma devono poggiare in piano sul pannello esterno.

2. Applicare nuovamente il pannello interno.

Avvertenza: Tutte le quattro spine di fissaggio devono innestarsi nei supporti previsti allo scopo.

3. Rimontare la porta del forno.

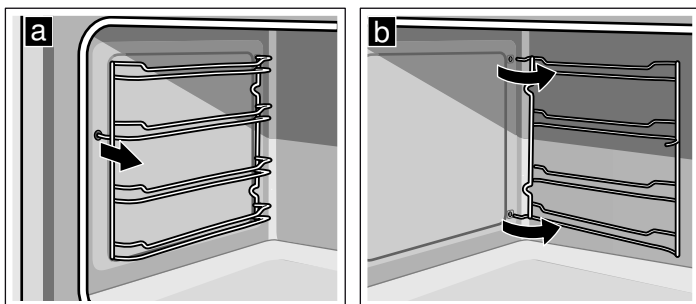
Smontaggio e montaggio della griglia mobile

Per una migliore pulizia è possibile sganciare la griglia mobile.

Smontaggio della griglia mobile

Le griglie mobili sono fissate rispettivamente in tre punti alle pareti laterali del vano di cottura.

1. Afferrare la griglia mobile dal lato anteriore e tirare verso il centro del vano di cottura.
Il gancio anteriore della griglia mobile esce dal foro.
2. Spostare ancora in avanti la griglia mobile e sfilarla anche dai fori posteriori della parete laterale.
3. Tenere fermo il rivestimento catalitico del vano di cottura.
4. Estrarre la griglia mobile dal vano di cottura.



Montaggio della griglia mobile

1. Tenere fermo il rivestimento catalitico del vano di cottura.
2. Inserire i ganci della griglia mobile nei fori posteriori della parete laterale.
3. Spingere il gancio anteriore della griglia mobile nel foro.

Che cosa fare in caso di guasto?

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

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

Pericolo di scossa elettrica!

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

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

Sostituzione della lampadina del forno

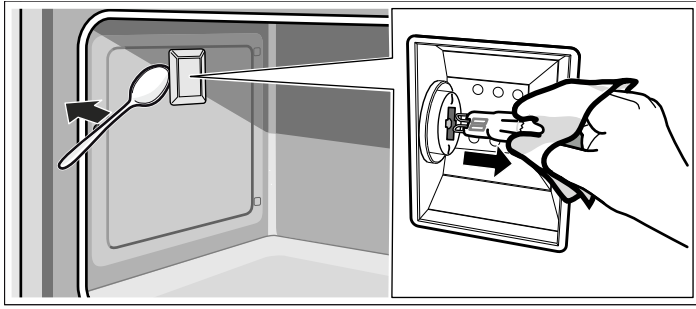
È necessario sostituire le lampadine del forno bruciate. Le lampadine di ricambio termostabili sono in vendita presso il servizio di assistenza tecnica o presso il rivenditore specializzato. Specificare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio. Non utilizzare alcun altro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

Pericolo di scariche elettriche!

Durante la sostituzione della lampada del vano di cottura i contatti del portalampada sono sotto tensione. Prima di procedere alla sostituzione, staccare la spina o disattivare il fusibile nella relativa scatola.

1. Lasciare raffreddare il vano di cottura.
2. Aprire la porta dell'apparecchio.
3. Stendere un canovaccio nel vano di cottura per evitare di danneggiarlo.
4. Rimuovere la griglia mobile.
5. Rimuovere il coperchio in vetro aprendolo manualmente da davanti. Qualora risultasse difficile rimuovere il coperchio in vetro, aiutarsi con un cucchiaio.

6. Estrarre la lampadina del forno.



7. Sostituire la lampadina del forno con una dello stesso modello:

Tensione: 230 V;

Potenza: 40W;

Attacco: G9;

Resistenza alle alte temperature: 300 °C

8. Riapplicare il coperchio in vetro della lampadina del forno.

9. Montare la griglia mobile.

10. Rimuovere nuovamente il canovaccio.

11. Attivare di nuovo il fusibile.

12. Controllare se l'illuminazione del forno funziona di nuovo.

Servizio di assistenza tecnica

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

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

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

E	FD
---	----

Servizio di assistenza tecnica ☎

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

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

Riparazione e assistenza in caso di anomalie

A 0810 240 260

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

CH 0848 840 040

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

Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico

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

Risparmio energetico

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

Smaltimento ecocompatibile

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



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

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

Acrilamide negli alimenti

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

Consigli per una preparazione degli alimenti priva di acrilamide

Generalità	<ul style="list-style-type: none">■ Impostare valori minimi per i tempi di cottura.■ Far dorare gli alimenti, evitando che diventino troppo scuri.■ I prodotti spessi e di grandi dimensioni contengono meno acrilamide.
Cottura al forno	Con riscaldamento sup./inf. max. 200 °C. Con aria calda 3D o aria calda max.180 °C.
Biscottini	Con riscaldamento sup./inf. max. 190 °C. Con aria calda 3D o aria calda max. 170 °C. La presenza di uova o tuorli riduce la formazione di acrilamide.
Patate fritte al forno	Distribuire le patatine in modo uniforme nella teglia in modo tale da formare uno strato unico. Far cuocere almeno 400 g per ogni teglia, in modo che le patate non secchino.

Consigli per l'utilizzo

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

Avvertenze

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

Consigli per la cottura al forno

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

Cottura arrosto e al grill

Stoviglie

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

Consigli per l'arrosto

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

Consigli per l'arrosto

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

Consigli per la cottura al grill

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

Testati nel nostro laboratorio

Qui di seguito, viene proposta una selezione di pietanze con le relative impostazioni ottimali. Inoltre, viene indicato il tipo di riscaldamento, la temperatura e il livello di inserimento da utilizzare per cuocere nel modo migliore la pietanza.

Avvertenze

- I tempi di cottura riportati nelle tabelle costituiscono valori indicativi e dipendono dalla qualità e dalle caratteristiche degli alimenti stessi.
- Utilizzare gli accessori forniti in dotazione. Presso il servizio di assistenza tecnica o i rivenditori specializzati è possibile acquistare accessori speciali e supplementari.
Prima dell'utilizzo, estrarre dal forno gli accessori e le stoviglie non necessari.
- Estrarre sempre gli accessori o le stoviglie caldi dal vano di cottura utilizzando una presina.

Tutte le indicazioni si riferiscono al forno preriscaldato.

Pietanza	Peso (kg)	Inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Lasagne	3-4	1		200-230	50-60
Sformato di pasta	2	1		220-230	40-45
Arrosto di vitello	1,5	2		180-190	70-80
Lombata di maiale	1	2		180-190	50-60
Arrosto di lepre	1,5	2		180-190	70-80
Pollo allo spiedo	1	2		180-190	50-60
Pollo allo spiedo	2	2		180-190	80-90
Salsiccia	1	3		max	7-9 primo lato 5-6 secondo lato
Bistecca di maiale	2	4		max	12-15 primo lato 5-7 secondo lato
Pesce fresco	1,5	2		160-170	50-60
Pizza fresca	3	1		max	9-11
Pane	2	2		190-200	40-50
Torta quattro quarti	1	2		150-160	50-60
Tortina alla marmellata	1	2		160-170	40-50
Brioche	1	2		160-170	25-30

Belangrijke veiligheidsvoorschriften	58
Oorzaken van schade.....	59
Uw nieuwe apparaat	59
Functiekeuzeknop.....	60
Temperatuurknop.....	60
De elektronische klok.....	60
Toebehoren.....	60
Voor het eerste gebruik	61
Tijd instellen.....	61
Oven verwarmen.....	61
Toebehoren reinigen.....	61
Zo bedient u de oven	62
Oven inschakelen.....	62
Elektronische klok gebruiken.....	62
Automatische tijdschakeling instellen.....	62
Ingestelde waarden weergeven en wijzigen.....	63
Onderhoud en reiniging	63
Schoonmaakmiddelen.....	63
Binnenruimte voorzien van laagje email.....	64
Apparaatdeur verwijderen en inbrengen.....	64
Deurruiten verwijderen en inbrengen.....	64
Inhangroosters inbrengen en verwijderen.....	65
Wat te doen bij storingen?	65
Ovenlamp vervangen.....	66
Servicedienst	66
E-nummer en FD-nummer.....	66
Energie- en milieutips	66
Energie besparen.....	66
Milieuvriendelijk afvoeren.....	67
Acrylamide in levensmiddelen	67
Tips	67
Bakken.....	67
Braden en grillen.....	68
Voor u in onze kookstudio getest.....	69

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

⚠ Belangrijke veiligheidsvoorschriften

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Risico van brand!

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

Risico van verbranding!

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

Kans op verbranding!

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

Risico van letsel!

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

Kans op een elektrische schok!

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

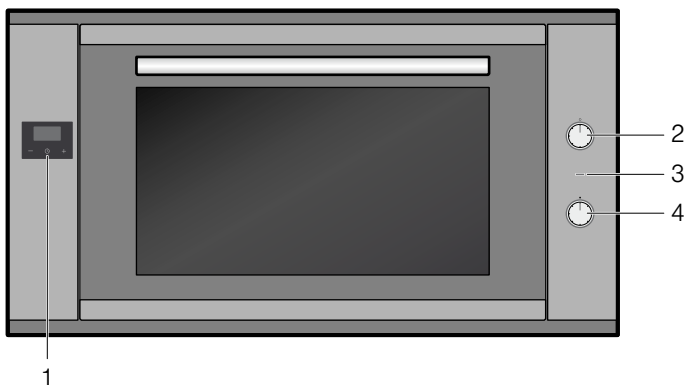
Oorzaken van schade

Attentie!

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

Uw nieuwe apparaat

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



Toelichting

1	Elektronische klok
2	Functiekeuzeknop
3	Indicatielampje
4	Temperatuurknop

Functiekeuzeknop

Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethode in.

Stand	Gebruik
○ Nulstand	De oven is uitgeschakeld.
☐ Boven- en onderwarmte	Voor taarten, ovenschotels en magere braadstukken. De warmte komt gelijkmatig van boven en van beneden.
☉ Hete lucht	Voor taarten, cakes en gebak op één tot twee niveaus. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de binnenruimte.
☉ Eco-hetelucht*	Voor taarten, cakes en gebak op één tot twee niveaus. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de binnenruimte. Bij deze verwarmingsmethode blijft de ovenverlichting uitgeschakeld.
☐ Circulatielucht	Voor taarten, cakes, gebak en verse pizza's op één tot twee niveaus. De ventilator verdeelt de warmte van de verwarmingselementen gelijkmatig in de binnenruimte.
☉ Pizzastand	Snelle bereiding van diepvriesproducten zonder voorverwarmen, bijv. pizza's, frites of strudel. Het onderste verwarmingselement en het ronde verwarmingselement aan de achterwand zijn ingeschakeld.
☐ Circulatiegrill	Braden van vlees, gevogelte en hele vis. Het grillelement en de ventilator schakelen afwisselend in- en uit. De ventilator wervelt de hete lucht rond het gerecht.
☐ Grill, groot	Grillen van steaks, worstjes, toast en stukjes vis. Het hele oppervlak onder het grillelement wordt heet.
☐ Grill, klein	Grillen van kleine hoeveelheden steaks, worstjes, toast en stukjes vis. Het middelste deel van het grillelement wordt heet.
☐ Onderwarmte	Voor het nagaren van gerechten. De warmte komt alleen van onderen.
☉ Verlichting	De ovenverlichting is ingeschakeld.

* Verwarmingsmethode waarbij de energie-efficiëntieklasse overeenkomt met EN50304.

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

Aanwijzing: Bij de verwarmingsmethode "Hetelucht-Eco" blijft de ovenverlichting uitgeschakeld.

Temperatuurknop

Met de temperatuurknop stelt u de temperatuur of grillstand in.

Stand	Betekenis
● Nulstand	De oven warmt niet op.
50-250 Temperatuurbe- reik	De temperatuur in de binnenruimte in °C.

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

De elektronische klok

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

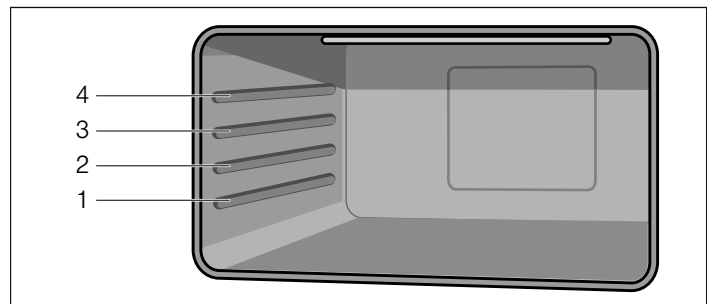


Functietoetsen van de elektronische klok

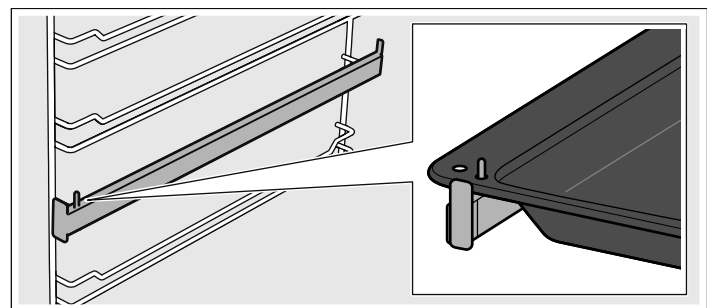
Symbol	Betekenis	Gebruik
⌚	Elektronische klok	Tijdsduur of tijd instellen
-	Min	Tijdsduur of tijd verkorten
+	Plus	Tijdsduur of tijd verlengen

Toebehoren

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



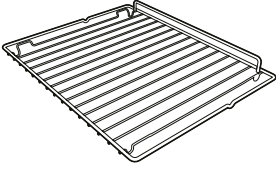
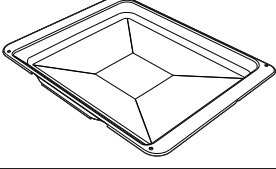

Met de uitschuifrails kunt u de toebehoren helemaal naar buiten trekken.



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

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

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

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


Voor het eerste gebruik

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

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

Tijd instellen

Na de elektrische aansluiting van het apparaat of na een stroomonderbreking knipperen op het display drie nullen en het symbool "A".

1. Op toets  drukken tot de punt op het display knippert.
2. Met de toetsen "+" en "-" de actuele tijd instellen.

Na 7 seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen.

Aanwijzing: Om de ingestelde tijd te veranderen de toetsen "+" en "-" indrukken totdat de punt knippert op het display. Vervolgens de actuele tijd instellen met de toetsen "+" en "-".

Oven verwarmen

Oven voorreinigen

1. Neem de toebehoren en de inhangroosters uit de binnenruimte.
2. Verpakkingsresten, zoals stukjes piepschuim, dienen volledig uit de binnenruimte verwijderd te worden.
3. Enkele onderdelen zijn voorzien van kraswerende folie. U dient deze te verwijderen.
4. Reinig de buitenkant van het apparaat met een zachte, vochtige doek.
5. Maak de binnenruimte schoon met warm zeepsop.

De oven opwarmen

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

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

Oven reinigen

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

Toebehoren reinigen

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

Zo bedient u de oven.

Te verzinken bedieningselementen

De functiekeuze- en temperatuurknop kunnen worden verzonken. Druk op het betreffende bedieningselement om het in- en uit te klikken.

Oven inschakelen

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.
2. Met de temperatuurknop de temperatuur instellen.

De oven begint op te warmen.

Oven uitschakelen

Functie- en temperatuurkeuzeknop op de nulstand draaien.

Instellingen veranderen


U kunt de verwarmingsmethode en de temperatuur of grillstand altijd met de daarvoor bestemde knop veranderen.

Opwarmen.

Om de binnenruimte zo snel mogelijk op te warmen de verwarmingsmethode "Circulatielucht" gebruiken. Is de ingestelde temperatuur bereikt (indicatielampje is uit), stel dan de gewenste verwarmingsmethode in.


Elektronische klok gebruiken

Op het display kunnen behalve de actuele en de resterende tijd de volgende symbolen worden weergegeven:

Symbool	Betekenis
•	Punt tussen uren- en minutenweergave. Knippert wanneer de tijd kan worden ingesteld.
	Kookwekker Geeft de gebruikstoestand van de kookwekker weer.
A	Automatische modus Geeft de gebruikstoestand van de automatische modus weer.
	Gereedheid voor bedrijf Wanneer dit teken wordt weergegeven is de oven bedrijfsklaar.

Tijd instellen



Na de elektrische aansluiting van het apparaat of na een stroomonderbreking knipperen op het display drie nullen en het symbool "A".

1. Op toets  drukken tot de punt op het display knippert.
2. Met de toetsen "+" en "-" de actuele tijd instellen.
Na 7 seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen.




Aanwijzing: Om de ingestelde tijd te veranderen de toetsen "+" en "-" indrukken totdat de punt knippert op het display. Vervolgens de actuele tijd instellen met de toetsen "+" en "-".

Kookwerker instellen



De kookwekker heeft geen invloed op de functies van de oven. Voor de kookwekker kan een tijdsduur vanaf 1 minuut tot 23 uur en 59 minuten worden ingesteld.

1. Toets  indrukken totdat op het display het symbool  knippert en drie nullen worden weergegeven.
2. Met de toetsen "+" en "-" de gewenste tijdsduur instellen.
Aan het einde van de ingestelde tijd klinkt een signaal.

Aanwijzingen

- Om de resterende looptijd te veranderen de toets  indrukken totdat het symbool  op het display knippert. Vervolgens met de toetsen "+" en "-" de resterende looptijd veranderen.
- Om de instelling te wissen de toets  indrukken totdat het symbool knippert op het display. Vervolgens de toetsen "+" en "-" tegelijkertijd indrukken.

Geluidssignaal uitschakelen

Toets  indrukken totdat het symbool  verdwijnt. Na zeven minuten schakelt het signaal automatisch uit.

Geluidssignaal wijzigen



Er zijn drie verschillende geluidssignalen beschikbaar.

1. De toetsen "+" en "-" tegelijkertijd indrukken.
2. Toets  indrukken.
Op het display wordt het actuele geluidssignaal weergegeven, bijv. "geluid.1".
3. Druk op de toets "-" om een ander geluidssignaal te kiezen.


Automatische tijdschakeling instellen



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

Automatisch uitschakelen

1. Toets  indrukken totdat op het display het symbool  knippert en drie nullen worden weergegeven.
2. Functiekeuzetoets  nog een keer indrukken totdat op het display afwisselend "dur" en "0.00" en het symbool "A" knipperen.
3. Met de toetsen + en - de werkingsduur instellen.
Er kan een werkingsduur vanaf 1 minuut tot 10 uur worden ingesteld.
4. De gewenste verwarmingsmethode en temperatuur instellen.
De oven start en op het display verschijnen het symbool **A** en de actuele tijd.



De werkingsduur is afgelopen


Er klinkt een signaal en op het display verdwijnt het symbool  en knippert het symbool **A**.

1. De temperatuur- en functiekeuzeknop uitzetten.
2. Toets  indrukken totdat het symbool  verschijnt.
De oven schakelt weer in de handmatige modus.


Automatisch in- en uitschakelen



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

1. Toets  indrukken totdat op het display het symbool  knippert en drie nullen worden weergegeven.
2. Functiekeuzetoets  nog een keer indrukken totdat op het display afwisselend "dur" en "0.00" en het symbool "A" knipperen.
De actuele tijd is bijv. 17:30 uur.
3. Met de toetsen + en - de werkingsduur instellen (bijv. 1 uur).
Er kan een werkingsduur vanaf 1 minuut tot 10 uur worden ingesteld.
4. Functiekeuzetoets  nog een keer indrukken totdat op het display afwisselend "Einde" en de uitschakeltijd "18:30" (actuele tijd plus de ingestelde werkingstijd) knipperen.

- Met de toetsen + en - de uitschakeltijd instellen (bijv. 19:30 uur).
Er kan een uitschakeltijd tot 23 uur en 59 minuten worden ingesteld.
- De gewenste verwarmingsmethode en temperatuur instellen. Het symbool  verdwijnt van het display.
De oven start in dit voorbeeld om 18:30 uur en schakelt om 19:30 uur weer uit.

De werkingsduur is afgelopen



Er klinkt een signaal en op het display verdwijnt het symbool  en knippert het symbool **A**.

- De temperatuur- en functiekeuzeknop uitzetten.
- Toets  indrukken totdat het symbool  verschijnt.
De oven schakelt weer in de handmatige modus.

Ingestelde waarden weergeven en wijzigen





De ingestelde waarden en de resterende looptijd van de verschillende functies van de elektronische klok kunnen op elk moment op het display worden bekeken en veranderd.

Reserende looptijd van de kookwekker weergeven

Toets  indrukken totdat op het display het symbool  knippert.

Op het display wordt de resterende looptijd weergegeven en deze kan met de toetsen “+” en “-” worden gewijzigd.

Werkingsduur en uitschakeltijd weergeven en wijzigen.

- Toets  indrukken totdat op het display het symbool  knippert.
- Toets  nog een keer indrukken totdat op het display afwisselend “dur”, de resterende werkingstijd en het symbool **A** knipperen.
De werkingsduur kan met de toetsen “+” en “-” worden gewijzigd. Door tegelijkertijd de toetsen “+” en “-” in te drukken wordt de automatische tijdschakeling uitgezet.
- Toets  nog een keer indrukken totdat op het display afwisselend “Einde” en de ingestelde uitschakeltijd knipperen.
De uitschakeltijd kan met de toetsen “+” en “-” worden gewijzigd. Door tegelijkertijd de toetsen “+” en “-” in te drukken wordt de automatische tijdschakeling uitgezet.

Onderhoud en reiniging

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

Aanwijzingen

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

Kans op een elektrische schok!

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

Risico van verbranding!

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

Schoonmaakmiddelen

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

Gebruik

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

Was nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik goed uit.

Bereik	Schoonmaakmiddelen
Buitenzijde apparaat	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger of schraper gebruiken.
Roestvrij staal	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan gemakkelijk corrosie ontstaan. Bij de klantenservice of in de vakhandel zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar die geschikt zijn voor warme oppervlakken. Het schoonmaakmiddel heel dun opbrengen met een zachte doek.
Aluminium en kunststof	Glasreiniger: met een zachte doek schoonmaken.
Oppervlakken van email (glad oppervlak)	Om het schoonmaken te vergemakkelijken kunt u de verlichting van de binnenruimte inschakelen en eventueel de apparaatdeur verwijderen. Een in de handel gebruikelijk schoonmaakmiddel of azijnwater met een zachte, vochtige doek of zeem opbrengen; met een zachte doek nadrogen. Gebruik een vochtig doekje met schoonmaakmiddel om ingebrande voedselresten te laten weken. Bij sterke verontreiniging raden wij u ovenreiniger in gelvorm aan. Deze kan direct op de betreffende plek worden opgebracht. De binnenruimte na de reiniging open laten om te drogen.
Zelfreinigende oppervlakken (ruw oppervlak)	Houd u aan de aanwijzingen in het hoofdstuk: Zelfreinigende oppervlakken
Ruiten van de deur	Glasreiniger: met een zachte doek schoonmaken. Geen schraper gebruiken.

Bereik	Schoonmaakmiddelen
Glazen afscherming van de ovenlamp	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen.
Dichting Niet afnemen!	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen. Niet schuren.
Inschuifrails	Warm zeepsop: laten weken en reinigen met een schoonmaakdoekje of borstel.
Toebehoren	Warm zeepsop: laten weken en reinigen met een schoonmaakdoekje of borstel.

Binnenruimte voorzien van laagje email

De binnenruimte is voorzien van een laagje zelfreinigend emaille.

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

Zelfreinigende oppervlakken

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

Apparaatdeur verwijderen en inbrengen

Om gemakkelijker schoon te maken kunt u de apparaatdeur verwijderen.

Apparaatdeur verwijderen

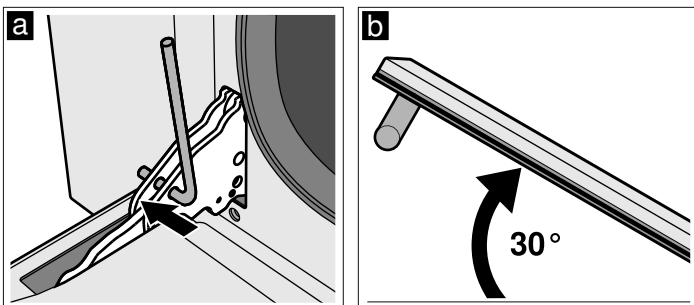
⚠ Risico van letsel!

Wanneer de scharnieren niet beveiligd zijn, klappen ze met grote kracht dicht. Let erop dat de veiligheidspennen tijdens het verwijderen van de ovendeur volledig in de gaten van de scharnieren gestoken zijn.

1. Ovendeur volledig openen.
2. Beide scharnieren links en rechts met de veiligheidspen blokkeren (a).

Aanwijzing: De veiligheidspennen dienen volledig in de gaten van de scharnieren gestoken te zijn.

3. Ovendeur met beide handen aan de zijkant vastpakken en tot op ongeveer 30° sluiten (b).



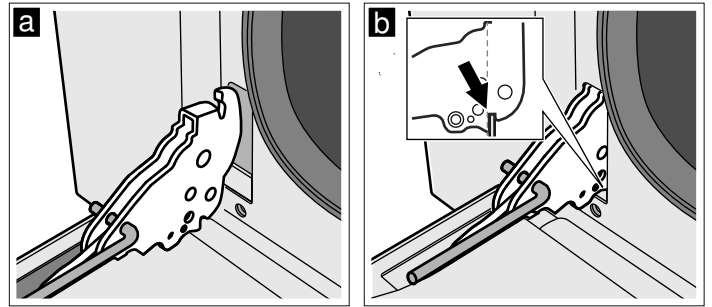
4. Ovendeur licht optillen en eruit trekken.

Aanwijzing: Ovendeur niet volledig sluiten. De scharnieren kunnen verbogen worden en er kan schade aan het email ontstaan.

Apparaatdeur inbrengen

1. Ovendeur met beide handen aan de zijkant vastpakken.
2. Scharnieren in de openingen van de oven plaatsen (a).

Aanwijzing: De keep aan de onderkant van de scharnieren moet inklikken in de omlijsting van de oven (b).



3. Deur naar beneden laten zakken.
4. Veiligheidspennen verwijderen.

⚠ Risico van letsel!

Wanneer de ovendeur er per ongeluk uitvalt of een scharnier dichtklapt, het scharnier niet met uw hand aanraken. Contact opnemen met de servicedienst.

Deurruiten verwijderen en inbrengen

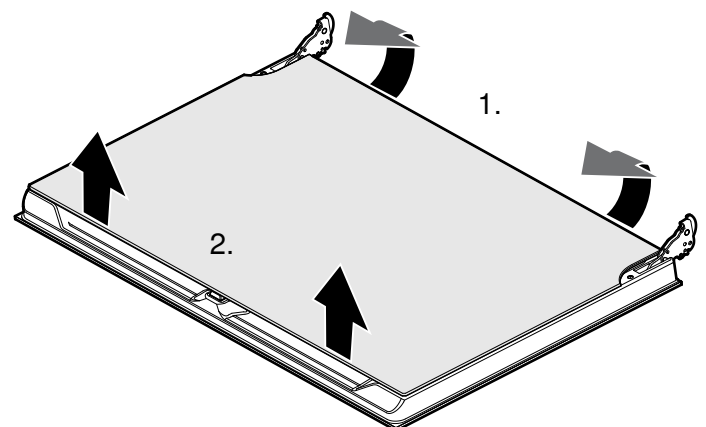
Om gemakkelijker schoon te maken kunt u de ruiten van de ovendeur uitnemen.

Ruiten van de deur verwijderen

1. Ovendeur verwijderen en met de handgreep naar beneden op een doek leggen.
2. Het onderste deel van de binnenste ruit licht optillen totdat de veiligheidspennen loskomen uit de houder (1).
3. Het bovenste deel van de binnenste ruit voorzichtig optillen totdat de veiligheidspennen loskomen uit de houder (2).

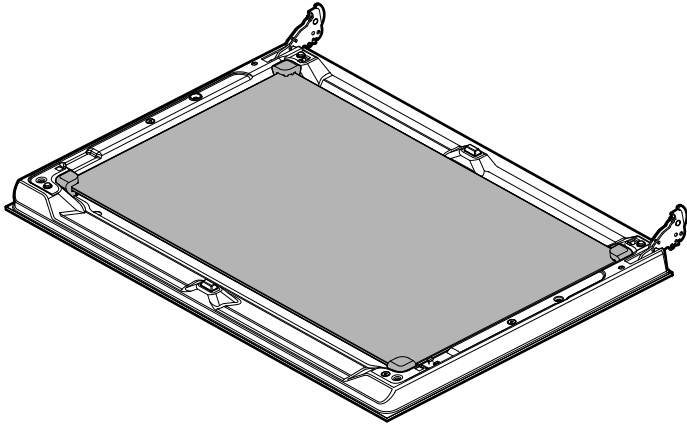
Attentie!

Bij het optillen van de binnenste ruit kan de middelste ruit eraan blijven vastzitten. Zorg ervoor dat de middelste ruit niet naar beneden valt.

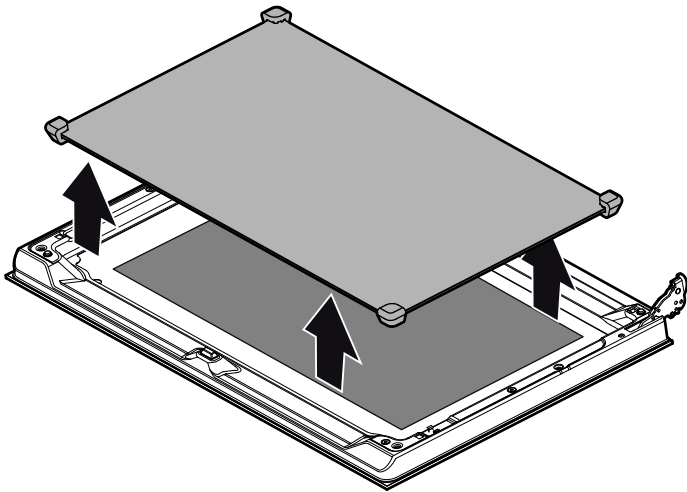


4. Binnenste ruit verwijderen

5. Middelste ruit verwijderen.



Aanwijzing: De middelste ruit is niet bevestigd met veiligheidspennen maar wordt door rubberen lagere in de juiste positie gehouden.



Reinig de ruiten met glasreiniger en een zachte doek.

⚠ Risico van letsel!

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

Wat te doen bij storingen?

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

Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/Oplissing
Het apparaat werkt niet	Zekering defect.	Kijk in de meterkast of de fornuiszekering in orde is.
	De stroom is uitgevallen.	Controleer of de keukenverlichting werkt.
De oven kan niet worden uitgezet.	De elektronica is defect.	De zekering uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
De tijdsindicatie knippert.	Stroomonderbreking	Tijd opnieuw instellen.
De oven warmt niet op.	Zekering defect.	Zekering controleren of vervangen.

Deurruiten inbrengen

1. Middelste ruit terugplaatsen.

Aanwijzing: Let erop dat de ruit goed bevestigd is. Alle rubberen lagere moeten vlak tegen de buitenste ruit liggen.

2. Binnenste ruit terugplaatsen.

Aanwijzing: Alle vier de veiligheidspennen moeten in de daarvoor bestemde houdere klikken.

3. Ovendeur terugplaatsen.

Inhangroosters inbrengen en verwijderen

De inhangroostere kunt u verwijderen om ze gemakkelijker schoon te maken.

Inhangrooster verwijderen

De inhangroostere zijn steeds met drie punten aan de zijwanden in de binnenruimte bevestigd.

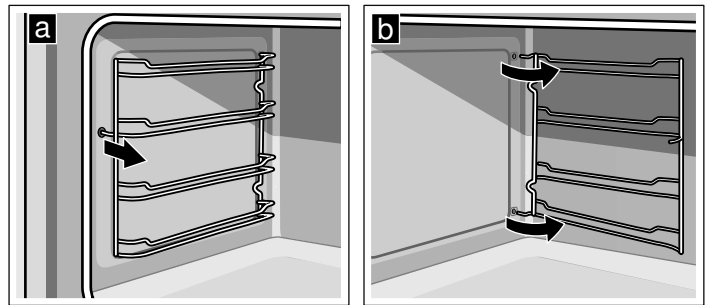
1. Inhangrooster aan de voorkant beetpakken en naar het midden van de binnenruimte trekken.

De voorste haak van het inhangrooster komt los uit het gat.

2. Inhangrooster verder openklappen en uit de achterste gaten van de zijwand trekken.

3. De emailbekleding van de binnenruimte vasthouden.

4. Inhangroostere verwijderen uit de binnenruimte.



Inhangrooster inbrengen

1. De emailbekleding van de binnenruimte vasthouden.

2. De haken van het inhangrooster in de achterste gaten van de zijwand steken.

3. De voorste haak van het inhangrooster in het gat drukken.

Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/Oplissing
	Functiekeuze-knop is niet ingesteld.	Functieknop instellen.
Het glas van de deur is gebroken.		Het apparaat uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
Vruchtensap of eiwitvlekken op geëmailleerde vlakken.	Vochtige sappen van gebak of vlees.	Onschadelijke verandering van het email, niet ongedaan te maken.

⚠ Kans op een elektrische schok!

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

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

Ovenlamp vervangen

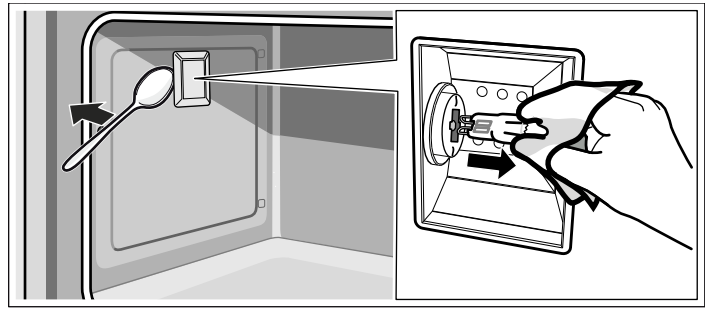
Als de ovenlamp is uitgevallen, moet deze worden vervangen. Temperatuurbestendige reservelampen kunt u kopen bij de klantenservice of in speciaalzaken. Vermeld a.u.b. het E-nummer en het FD-nummer van uw apparaat. Gebruik geen andere lampen.

Kans op een elektrische schok!

Bij vervanging van de lamp in de binnenruimte staan de contacten van de lampfitting onder stroom. Trek voordat u tot vervanging overgaat de netstekker uit het stopcontact trekken of schakel de zekering in de meterkast uit.

1. Binnenruimte laten afkoelen.
2. Apparaatdeur openen.
3. Theedoek in de binnenruimte leggen, om schade te voorkomen.
4. Inhangrooster verwijderen.
5. Glazen kapje verwijderen. Daarvoor het kapje met de hand van voren openen. Kan het kapje moeilijk worden verwijderd, gebruik er dan een lepel bij.

6. Ovenlampje eruit halen.



7. Ovenlamp vervangen door een van hetzelfde type:

Spanning: 230 V;

Vermogen: 40 W;

Fitting: G9;

Temperatuurbestendigheid: 300 °C

8. Glazen kapje van de ovenlamp terugplaatsen.
9. Inhangrooster aanbrengen.
10. Theedoek weer verwijderen.
11. Zekering weer inschakelen.
12. Controleren of de ovenverlichting weer functioneert.

Service dienst

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

E-nummer en FD-nummer

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

E-Nr	FD-nr.
------	--------

Service dienst 

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

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

Reparatieorder en advies bij storingen

A 0810 240 260

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

CH 0848 840 040

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

Energie- en milieutips

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

Energie besparen

- Verwarm de oven alleen voor wanneer dit in het recept vermeld staat.
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de warmte bijzonder goed op.
- Open de ovendeur tijdens het garen, bakken of braden zo weinig mogelijk.

- Bakt u meerdere taarten tegelijk, dan kunt u ze het beste naast elkaar plaatsen. Omdat de oven nog warm is, kunt u voor de tweede taart een kortere baktijd aanhouden. U kunt ook 2 rechthoekige bakvormen naast elkaar in de oven plaatsen.

- Bij langere bereidingstijden kunt u de oven 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitzetten en de restwarmte gebruiken voor het afbakken.

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



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

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

Acrylamide in levensmiddelen

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

Tips voor een acrylamidearme bereiding van gerechten

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

Tips

Hier vindt u vele tips over vormen en de bereiding.

Aanwijzingen

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

Tips voor het bakken

Zo stelt u vast of de cake goed doorbakken is.	Prik ca. 10 minuten voor het einde van de in het recept vermelde baktijd met een stokje in het hoogste punt van het gebak. Wanneer er geen deeg meer aan de prikker zit, is het gebak klaar.
Het gebak zakt in.	Voeg de volgende keer minder vloeistof toe of stel de oventemperatuur 10 graden lager in. Houd rekening met de omroertijden in het recept.
Het gebak is in het midden hoog gerozen en lager bij de randen.	De rand van de springvorm niet invetten. Na het bakken maakt u het gebak voorzichtig los met een mes.
Het gebak wordt te donker aan de bovenkant.	Plaats het verder naar binnen, kies een lagere temperatuur en bak het iets langer.
Het gebak is te droog.	Als het gebak klaar is, prikt u er met een prikker kleine gaatjes in. Vervolgens druppelt u er vruchtensap of alcohol over. Stel de temperatuur de volgende keer 10 graden hoger in en houd kortere baktijden aan.
Het brood of het gebak (bijv. kwarktaart) ziet er goed uit, maar is van binnen klef (zacht, doortrokken met waterstrepen)	Gebruik de volgende keer wat minder vloeistof en bak iets langer bij een wat lagere temperatuur. Bij gebak met een vochtige bovenkant bakt u eerst de bodem voor. Bestrooi het met amandelen of paneermeel en doe dan de bovenlaag erop. Houd u aan de recepten en baktijden.

Bakken

Bakvormen

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

Het gebak is ongelijkmatig bruin geworden.	Kies een wat lagere temperatuur, dan wordt het gebak gelijkmatiger bruin. Bakpapier dat uitsteekt kan de luchtcirculatie beïnvloeden. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed op de plaat past.
Het vruchtengebak is te licht aan de onderkant.	Plaats het gebak de volgende keer één niveau lager.
Het sap van de vruchten stroomt over.	Gebruik, indien beschikbaar, de volgende keer de diepere braadslede.
Klein gebak van gistdeeg plakt bij het bakken aan elkaar.	Tussen de gebakstukken dient een afstand van ca. 2 cm te zijn. Zo is er voldoende plaats en kan het gebak goed rijzen en helemaal bruin worden.
Bij het bakken van vochtig gebak ontstaat er condenswater.	Bij het bakken kan waterdamp ontstaan. Deze komt vrij via de deur. De waterdamp kan neerslaan op het bedieningspaneel of op het meubilair en als condens neerdruppelen. Dit is normaal.

Braden en grillen

Vormen

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

Tips voor het braden

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

Tips voor het braden

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

Tips voor het grillen

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

Voor u in onze kookstudio getest

U vindt hier een keur aan gerechten en de daarbij behorende optimale instellingen. Wij laten u zien welke verwarmingsmethode, temperatuur en inschuifhoogte het meest geschikt zijn voor uw gerecht.

Aanwijzingen

- De opgegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit en de aard van de levensmiddelen.
- Maak gebruik van de meegeleverde toebehoren. Bij de klantenservice of in speciaalzaken kunt u toebehoren of extra toebehoren kopen.
Verwijder voor het gebruik alle toebehoren en vormen die u niet nodig heeft uit de binnenruimte.
- Gebruik altijd een pannelap wanneer u hete toebehoren of servies uit de binnenruimte neemt.

Bij alle opgaven wordt ervan uitgegaan dat de oven voorverwarmd is.

Gerecht	Gewicht (kg)	Inschuiven	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Lasagne	3-4	1		200-230	50-60
Pastaschotel	2	1		220-230	40-45
Gebraden kalfsvlees	1,5	2		180-190	70-80
Varkenslende	1	2		180-190	50-60
Gebraden haas	1,5	2		180-190	70-80
Gegrillde kip	1	2		180-190	50-60
Gegrillde kip	2	2		180-190	80-90
Braadworst	1	3		max.	7-9 eerste kant 5-6 tweede kant
Varkenskotelet	2	4		max.	12-15 eerste kant 5-7 tweede kant
Verse vis	1,5	2		160-170	50-60
Verse pizza	3	1		max.	9-11
Brood	2	2		190-200	40-50
Biscuittaart	1	2		150-160	50-60
Marmeladetaartjes	1	2		160-170	40-50
Brioche	1	2		160-170	25-30

كيف يمكنك التحقق من نضج قطع اللحم.	استخدم ترمومتر اللحوم (متوفر في المتاجر المتخصصة) أو قم بعمل «اختبار الملعقة». اضغط بالملعقة على قطعة اللحم. فإذا توغلت فيها، فهذا يعني أن اللحم قد نضج. إذا هبطت قطعة اللحم، فهذا يعني أنها لا زالت تحتاج لبعض الوقت.
اكتسبت قطعة اللحم لونًا بنيًا قاتمًا للغاية واحترقت بعض المواضع من سطحها الخارجي.	تحقق من مستوى الارتفاع ودرجة الحرارة.
قطعة اللحم تبدو بحالة جيدة، ولكن الصوص محترق.	في المرة القادمة، اختر إناءً أصغر للشواء وأضف المزيد من السوائل.
قطعة اللحم تبدو بحالة جيدة، ولكن الصوص فاتح اللون للغاية ومخفف للغاية.	في المرة القادمة، اختر إناءً أكبر للشواء وأضف كمية أقل من السوائل.

الأطباق التي تم اختبارها في ستوديو الطهي الخاص بنا

ستجد هنا باقة من الأطباق وأوضاع الضبط المثالية لها. وسوف نعرض لك نوع التسخين ودرجة الحرارة ومستوى الارتفاع الأنسب للطبق الذي تعده.

إرشادات

■ تعتبر البيانات المتعلقة بالوقت قيمة استرشادية. وهي تعتمد على جودة وخصائص الأطعمة.

■ استخدم الكماليات الموردة مع الجهاز. ويمكنك الحصول على الكماليات الإضافية ككماليات خاصة من المتاجر المتخصصة أو من خدمة العملاء. قبل استخدام الفرن، أخرج الكماليات غير الضرورية والأواني من حيز الطهي.

■ استخدم دائمًا فوطة أواني عند إخراج الكماليات أو الأواني الساخنة من حيز الطهي.

جميع البيانات تشير إلى الفرن الذي تم إحماءه.

الوجبة	الوزن (كجم)	المستوى	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	مدة التشغيل بالدقائق
لازانيا	3-4	1		200-230	50-60
مكرونه فرن	2	1		220-230	40-45
لحم عجل مشوي	1.5	2		180-190	70-80
لحم خاصرة دسم	1	2		180-190	50-60
أرنب مشوي	1.5	2		180-190	70-80
دجاج مشوي	1	2		180-190	50-60
دجاج مشوي	2	2		180-190	80-90
نقانق مشوي	1	3		كحد أقصى	7-9 الجانب الأول 5-6 الجانب الثاني
لحم أضلاع دسم	2	4		كحد أقصى	12-15 الجانب الأول 5-7 الجانب الثاني
سمك طازج	1.5	2		160-170	50-60
بيتزا طازجة	3	1		كحد أقصى	9-11
خبز	2	2		190-200	40-50
كيك إسفنجي	1	2		150-160	50-60
تارت المربي	1	2		160-170	40-50
بريوش	1	2		160-170	25-30

كيف تتحقق من نضج الكيك الإسفنجي.	قبل حوالي 10 دقائق من نهاية وقت الخبز المحدد في الوصفة اغرس عصا خشبية في الكيك من أعلى نقطة. إذا لم يلتصق العجين بالعصا، تكون الكيك قد نضجت.
الكيك يهبط.	استخدم كمية أقل من السوائل في المرة القادمة أو اضبط الفرن على درجة حرارة أقل بمقدار 10 درجات. تراعى أوقات الخفق المحددة في الوصفة.
الكيك مرتفع من المنتصف ولكنه منخفض عند الحواف.	لا تقم بدهن جوانب صينية الكيك القابلة لفصل الجوانب بالزبدة. بعد الخبز، افصل الكيك بحرص باستخدام سكين.
الكيك يكتسب لونًا قاتمًا جدًا من أعلى.	ضعه على مستوى أكثر انخفاضًا في الفرن، واختر درجة حرارة أقل وأطل زمن الخبز قليلاً.
الكيك جاف جدًا.	قم بعمل ثقب صغيرة في الكيك بعد تجهيزه بواسطة خلة أسنان. ثم قم برش عصير فواكه أو أي مشروب على الكيك في المرة القادمة اختر درجة حرارة أعلى بمقدار 10 درجات وقلل أزمنة الخبز.
الخبز أو الكيك (التشيز كيك مثلًا) يبدو جيدًا من الخارج، ولكن من الداخل لا يزال رطبًا (لزجًا، مشبعًا بالماء)	استخدم كمية أقل من السوائل في المرة القادمة، وقلل أزمنة الخبز بعض الشيء على درجة حرارة أقل. بالنسبة للكيك ذي الطبقة العلوية الرطبة، قم بتسوية قاعدة الكيك أولاً. قم برشه باللوز أو الخبز المدقوق ثم ضع الطبقة العلوية بأعلى. يرجى مراعاة الوصفات وأزمنة الخبز.
المخبوزات محمرة بشكل غير متساوٍ.	اختر درجة حرارة أقل بعض الشيء فتنضج المخبوزات بشكل متساوٍ. ورق المخبوزات البارز يمكن أن يؤثر على تدوير الهواء. لذا قم دائمًا بقطع ورق المخبوزات بما يتناسب مع لوح الخبز.
كيك الفواكه فاتح جدًا من أسفل.	أخفض الكيك بمقدار مستوى واحد في المرة القادمة.
عصير الفواكه يفرض.	في المرة القادمة استخدام اللوح العميق متعدد الاستخدامات.
المخبوزات صغيرة الحجم المصنوعة من العجين المخمر تلتصق ببعضها عند خبزها.	يجب أن يكون هناك فاصل بمقدار 2 سم تقريبًا بين كل قطعة والأخرى. وهذا يسمح بوجود حيز كاف لتمدد قطع المخبوزات بشكل جيد وتجانس لونها من جميع الجهات.
يتكون ماء متكثف عند إعداد أنواع الكيك الرطب.	قد ينتج بخار ماء عن الخبز. وهذا البخار يخرج من فوق الباب. وقد يتكثف هذا البخار ويكون قطرات ماء على لوحة التحكم أو على الأجزاء الأمامية للوحدات المجاورة. وهذا أمر طبيعي.

إرشادات بخصوص الشواء

- احرص قدر الإمكان أن تكون قطع الطعام التي تقوم بشوائها متساوية في السُمك. ويتعين أن يكون سُمكها من 2 إلى 3 سم على الأقل. وبذلك يتم تحميرها بشكل متجانس وتبقى نضرة وغمضة.
- ضع الطعام المراد شواؤه على منتصف شبكة الشواء. ضع قليلًا من الماء على لوح الخبز المطلي بطبقة المينا (الإيناميل)، واضبطه بشكل إضافي على مستوى الارتفاع السفلي لتجميع الدهون. ولا تضعه أبدًا على أرضية حيز الطهي.
- قم برش قليلًا من الزيت على الطعام المراد شواؤه قبل وضعه على شبكة الشواء أسفل الشواية.
- اقلب القطع الرفيعة المراد شواؤها بعد انقضاء نصف زمن الشواء، أما القطعة السمكية فيجب قلبها مرات عديدة أثناء زمن الشواء. استخدم في ذلك ماشة للشواء، وبذلك لا يتم ثقب الطعام المراد شواؤه وتظل قطع اللحم مثلًا محتفظة بصوص اللحم.
- أصناف اللحوم قاتمة اللون مثل لحم الضأن ولحم البقري تكتسب اللون البني بشكل أسرع وبصورة أفضل من لحوم البتلو التي تتميز باللون الفاتح.

التحمير والشواء

الأواني

يمكنك استخدام أي أواني مقاومة للسخونة. ضع الأواني دائمًا في منتصف شبكة الشواء. ويعد لوح الخبز المطلي بطبقة المينا (الإيناميل) مناسبًا لقطع اللحم الكبيرة.

إرشادات بخصوص التحمير

- درجة الحرارة المنخفضة تعمل على تجانس اللون البني للمخبوزات.
- أضف ملعقتين أو ثلاثة من السوائل إذا كان اللحم خاليًا من الدهون، وأضف من 8 إلى 10 ملاعق مع الكباب حلة، حسب حجمها.
- مع البط أو الأوز، انقب الجلد أسفل الأجنحة، وبذلك يمكن أن تسيل الدهون خارجها.
- تكتسي لحوم الطيور بطبقة بنية مقرمشة إذا دهنتها بقليل من الزبدة أو محلول ملحي أو عصير برتقال قبيل انتهاء زمن الطهي.
- اقلب قطع اللحم بعد انقضاء نصف زمن الطهي.
- بعد أن ينضج لحم الروست، يجب تركه يهدأ لمدة 10 دقائق إضافية داخل الفرن وهو مغطى ومغلق. وبذلك يتوزع صوص اللحم بشكل أفضل.
- عند طهي قطع كبيرة من اللحم قد يتكون بخار الماء بشكل كثيف على باب الفرن. وهو ظاهرة طبيعية ليس لها أي تأثير على الكفاءة الوظيفية. بعد الانتهاء من عملية الطهي، قم بتجفيف باب الفرن ونافذة الرؤية بقطعة قماش.
- عند الطهي على شبكة الشواء، اضبط لوح الخبز المطلي بطبقة المينا (الإيناميل) على مستوى الارتفاع 1 لتجميع الدهون.

نصائح حول الطاقة والبيئة

تجد هنا نصائح حول كيفية توفير الطاقة أثناء إعداد المخبوزات والشواء وحول كيفية التخلص من جهازك بطريقة سليمة.

التخلص من المخلفات بطريقة محافظة على البيئة

تخلص من مواد التغليف بطريقة لا تضر بالبيئة.

هذا الموقد مميّز طبقاً للمواصفة الأوروبية 2012/19/EU فيما يتعلق بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment - WEEE).



وتحدد هذه المواصفة الإطار العام الساري داخل دول الاتحاد الأوروبي EU لعملية استرداد الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها.

توفير الطاقة

- لا تقم بإحماء الفرن إلا إذا كان ذلك مذكوراً في الوصفة.
- استخدم صواني إعداد المخبوزات القاتمة أو المطلية بطبقة سوداء أو طبقة المينا (الإيناميل). فهي تمتص الحرارة بصورة جيدة للغاية.
- لا تفتح باب الفرن أثناء الطهي أو إعداد المخبوزات أو الشواء إلا في أضيق الحدود.
- من الأفضل خبز العديد من الفطائر الواحدة بعد الأخرى. حيث يظل الفرن محتفظاً بسخونته، وبذلك يقل الوقت اللازم لإعداد المخبوزات بالنسبة للبطيرة الثانية. كما يمكنك أيضاً وضع صينيتين متجاورتين.
- بالنسبة لأوقات الطهي الطويلة نسبياً يمكنك إطفاء الفرن لمدة 10 دقائق قبل نهاية وقت الطهي، واستخدام الحرارة المتبقية لإنهاء الطهي.

الأكريلاميد في المواد الغذائية

ينتج الأكريلاميد بشكل رئيسي في منتجات الحبوب والبطاطس المعدة في درجات حرارة عالية، مثل رقائق البطاطس والبوم فري والخبز المحمص والخبز الملفوف والخبز أو المخبوزات الناعمة (البسكويت، وخبز الزنجبيل، والبسكويت المتبل).

نصائح لتقليل الأكريلاميد إلى الحد الأدنى عند تحضير الطعام

نقاط عامة	
■ قلل أوقات الطهي إلى الحد الأدنى.	
■ قم بطهي الوجبات حتى يصبح لونها بني ذهبي وليس قاتماً للغاية.	
■ القطع الكبيرة من الطعام تحتوي على أكريلاميد أقل.	
إعداد المخبوزات	■ باستخدام وضع التسخين العلوي/السفلي بحد أقصى 200°م. ■ باستخدام الهواء الساخن ثلاثي الأبعاد أو الهواء الساخن على درجة حرارة 180°م بحد أقصى.
بسكويت	■ باستخدام وضع التسخين العلوي/السفلي بحد أقصى 190°م. ■ باستخدام الهواء الساخن ثلاثي الأبعاد أو الهواء الساخن على درجة حرارة 170°م بحد أقصى.
■ البيض أو صفار البيض يقلل من إنتاج مادة الأكريلاميد.	
بطاطس البوم فري بالفرن	■ قم بتوزيع طبقة واحدة منها بالتساوي على لوح الخبز. قم بإعداد 400 جم على الأقل على كل لوح، وذلك حتى لا تجف بطاطس البوم فري

نصائح الاستخدام

تجد هنا مجموعة من النصائح حول أواني الطهي وطرق التحضير.

إرشادات

- استخدم الكماليات الموردة مع الجهاز. ويمكنك الحصول على الكماليات الإضافية ككماليات خاصة من المتاجر المتخصصة أو من خدمة العملاء.
- قبل استخدام الفرن، أخرج الكماليات غير الضرورية والأواني من حيز الطهي.
- استخدم دائماً فوطة أواني عند إخراج الكماليات أو الأواني الساخنة من حيز الطهي.

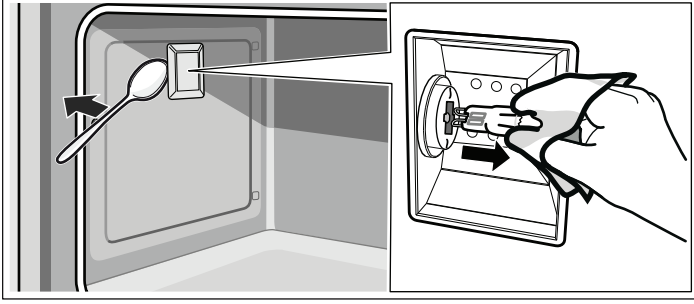
إعداد المخبوزات

صواني إعداد المخبوزات

- يُفضل استخدام صواني وصاجات إعداد المخبوزات المعدنية فاتحة اللون.
- ضع صواني المخبوزات دائماً في منتصف شبكة الخبيز والشواء.

5. اخلع الغطاء الزجاجي. للقيام بذلك افتح الغطاء الزجاجي من الأمام بيدك. في حالة تعذر خلع الغطاء الزجاجي استعن بملعقة.

6. اجذب لمبة الفرن للخارج.



7. استبدل لمبة الفرن بأخرى من نفس النوع:

الجهد الكهربائي: 230 فولت،

القدرة: 40 واط،

الدواة: G9.

مقاومة الحرارة: 300°م

8. أعد تركيب الغطاء الزجاجي للمبة الفرن.

9. قم بتركيب شبكات التعليق.

10. أخرج فوطة الأواني مرة أخرى.

11. أعد توصيل المصهر.

12. تأكد من استمرار عمل إضاءة الفرن.

⚠️ خطر الصعق الكهربائي!

تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنياً على أخطار. لا يجوز تنفيذ أعمال الإصلاح إلا من قبل فني خدمة عملاء مدرب من قبلنا.

إذا تم إصلاح جهازك بشكل غير سليم، فقد يتسبب ذلك في تعريضك لأخطار جسيمة.

تغيير لمبة الفرن

يجب تغيير لمبة الفرن في حالة تلفها. يمكنك الحصول على اللمبات البديلة التي تتحمل سخونة من مركز خدمة العملاء أو من المتاجر المتخصصة. ويرجى ذكر رقم E ورقم FD لجهازك. لا تستخدم لمبات من أنواع أخرى.

⚠️ خطر الصعق الكهربائي!

يراعى عند تغيير لمبة حيز الطهي أن ملامسات مقبس اللمبة يسري فيها تيار كهربائي. لذلك، فقبل تغيير اللمبة، افصل القابس الكهربائي عن الشبكة أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.

1. اترك حيز الطهي حتى يبرد.

2. افتح باب الفرن.

3. ضع فوطة أواني في حيز الطهي لتجنب حدوث أضرار.

4. اخلع شبكات التعليق.

خدمة العملاء

إذا احتاج جهازك للإصلاح، فمركزنا لخدمة العملاء هو وجهتك المناسبة. ومن جهتنا، فإننا دائماً ما نجد الحل المناسب لتجنب إرسال الفنيين إليك بدون داع.

رقم E ورقم FD

عند الاتصال بمركز الخدمة يرجى ذكر رقم المنتج (E) ورقم الصنع (FD) حتى نستطيع أن نقدم لك المشورة الصحيحة. وتوجد لوحة الصنع المدون بها الأرقام أمام الجزء السفلي لحيز الطهي عندما يكون باب الفرن مفتوحاً. يمكنك هنا تدوين بيانات جهازك ورقم هاتف خدمة العملاء، كي لا تضطر للبحث لوقت طويل عند الاحتياج إلى هذه البيانات.

رقم FD

رقم E

☎️ خدمة العملاء

يراعى أن زيارة فني الخدمة ليست بالمجان في حالة الاستعمال الخاطئ حتى أثناء فترة الضمان.

تجد هنا أو في الدليل المرفق لمراكز خدمة العملاء بيانات الاتصال بأقرب مركز لخدمة العملاء في جميع البلدان.

طلب الإصلاح والمشورة في حالة الاختلالات

A 0810 240 260

D 01801 22 33 55

(0,039 يورو/ دقيقة من الهاتف الثابت، الهاتف الجوال بحد أقصى

0,42 يورو/دقيقة)

سويسرا 0848 840 040

ثق في خبرة الجهة الصانعة. وتأكد أن الإصلاح سوف يتم بمعرفة فنيي خدمة مديرين ومزودين بقطع الغيار الأصلية لجهازك المنزلي.

تركيب زجاج الباب

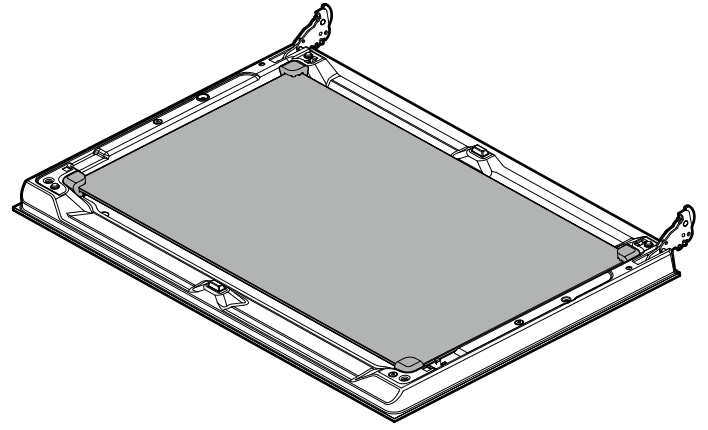
1. تركيب الزجاج الأوسط.

ملحوظة: تأكد من استقرار الزجاج بشكل صحيح. يجب أن ترتكز جميع المحامل المطاطية على سطح الزجاج بشكل مستو.

2. أعد تركيب الزجاج الداخلي.

ملحوظة: يجب أن تستقر خوابير التثبيت الأربعة في مواضع التثبيت المقررة.

3. أعد تركيب أبواب الفرن.



ملحوظة: الزجاج الأوسط غير مثبت بخوابير تثبيت، بل بمحامل مطاطية.

فك وتركيب شبكات التعليق

يمكنك فك شبكات التعليق للتنظيف بشكل أفضل.

فك شبكات التعليق

كل شبكة من شبكات التعليق مثبتة على ثلاث نقاط على الجدارين الجانبيين داخل حيز الطهي.

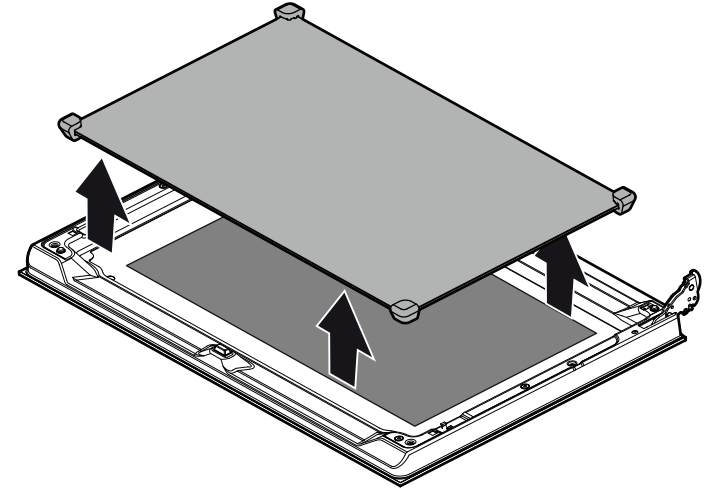
1. أمسك شبكة التعليق من الأمام واسحبها إلى منتصف حيز الطهي.

فينفك الخطاف الأمامي لشبكة التعليق من التجويف.

2. افتح شبكة التعليق بشكل أوسع، واسحبها من التجاويف الخلفية للجدار الجانبي.

3. أمسك البطانة الحفازة لحيز الطهي.

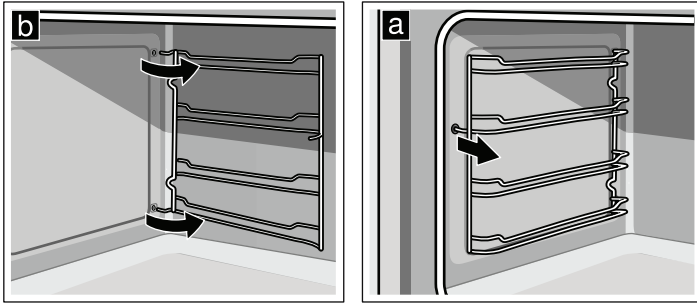
4. أخرج شبكات التعليق من حيز الطهي.



قم بتنظيف اللوحات الزجاجية باستخدام منظف زجاج وقطعة قماش ناعمة.

⚠ خطر الإصابة!

خدوش زجاج باب الجهاز قد تتطور إلى تشققات. لا تستخدم كاشطة زجاج أو مواد تنظيف خشنة أو مسببة للتآكل.



تركيب شبكة التعليق

1. أمسك البطانة الحفازة لحيز الطهي.

2. أدخل الخطافات الخلفية لشبكة التعليق في تجاويف الجدار الجانبي.

3. اضغط الخطاف الأمامي لشبكة التعليق في التجويف.

ما العمل عند حدوث خلل؟

في حالة ظهور خلل، يعود ذلك في أغلب الأحيان إلى أشياء بسيطة. قبل أن تتصل بمركز خدمة العملاء يرجى اتباع الإرشادات التالية.

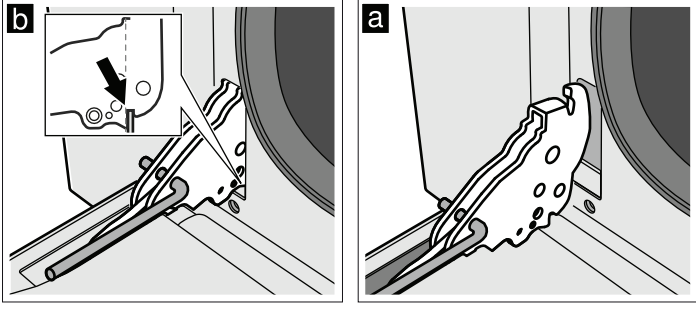
الخلل	السبب المحتمل	إرشادات/حلول
الجهاز لا يعمل.	المصهر تالف.	افحص صندوق المصاهر وتأكد أن مصهر الموقد على ما يرام.
لا يمكن إيقاف الفرن.	انقطاع التيار الكهربائي.	تأكد من عمل مصابيح المطبخ.
لا يمكن إيقاف الفرن.	عطل بالوحدة الإلكترونية.	قم بإيقاف المصهر. اتصل بخدمة العملاء.
يومض بيان الساعة.	انقطاع التيار الكهربائي.	اضبط الوقت من جديد.

الخلل	السبب المحتمل	إرشادات/حلول
لا يقوم الفرن بالتسخين.	المصهر تالف.	افحص المصهر أو قم بتغييره.
وجود عصير فواكه أو يقع زلال البيض على الأسطح المطلية بالمينا (الإيناميل).	لم يتم ضبط مفتاح اختيار الوظيفة.	اضبط مفتاح اختيار الوظيفة.
وجود عصير فواكه أو يقع زلال البيض على الأسطح المطلية بالمينا (الإيناميل).	انكسر زجاج الباب.	أوقف الجهاز. اتصل بخدمة العملاء.
وجود عصير فواكه أو يقع زلال البيض على الأسطح المطلية بالمينا (الإيناميل).	كبيك رطب أو صوص لحم.	تغير غير ضار بطلاء المينا (الإيناميل)، لا يمكن التغلب عليه.

تركيب باب الجهاز

1. أمسك باب الفرن بكلتا يديك من الجانبين.
2. أدخل المفصلات في تجاويف الفرن (a).

ملحوظة: الحز السفلي بالمفصلات يجب أن يثبت في إطار الفرن (b).



3. أنزل الباب لأسفل.

4. أخرج مسامير التأمين.

⚠️ خطر الإصابة!

في حالة سقوط الباب خارج الفرن دون قصد أو في حالة انغلاق مفصلة بشكل ارتدادي، فلا تدخل يدك في المفصلة. اتصل بخدمة العملاء.

فك وتركيب زجاج الباب

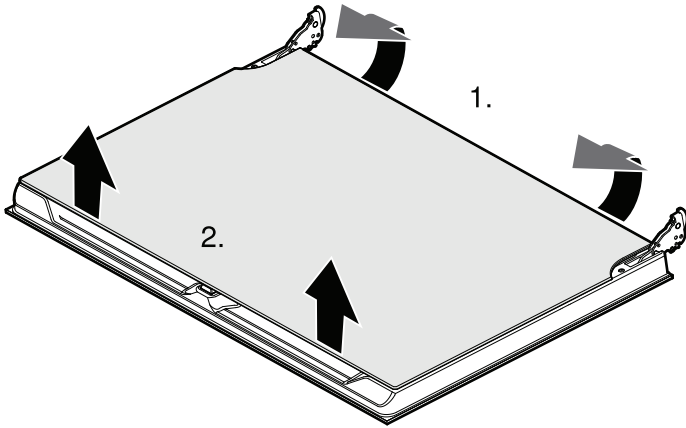
يمكنك فك اللوحات الزجاجية من باب الفرن لإجراء عملية التنظيف بشكل أفضل.

فك زجاج الباب

1. قم بفك باب الفرن ثم ضعه على قطعة قماش مع توجيه المقبض لأسفل.
2. ارفع الجزء السفلي للزجاج الداخلي بعض الشيء إلى أن تنفك خوابير التثبيت من موضع التثبيت (1).
3. ارفع الجزء العلوي للزجاج الداخلي بحرص إلى أن تنفك خوابير التثبيت من موضع التثبيت (2).

تنبيه!

عند رفع الزجاج الداخلي قد يظل الزجاج الأوسط ملتصقا بالزجاج الداخلي. تأكد أن الزجاج الأوسط لن يسقط.



4. اخلع الزجاج الداخلي.

النطاق	المنظفات
إطار الإحكام لا تقم بفكه!	محلول صابوني ساخن: قم بتنظيفها بفوطة أواني ناعمة. لا تقم بحكها.
القضبان	محلول صابوني ساخن: انقعها ثم قم بتنظيفها بفوطة أواني ناعمة أو فرشاة.
الكماليات	محلول صابوني ساخن: انقعها ثم قم بتنظيفها بفوطة أواني ناعمة أو فرشاة.

البطانة الحفازة لحيز الطهي

البطانة الحفازة لحيز الطهي مغطاة بطبقة ذاتية التنظيف من المينا (الإيناميل). فأثناء تشغيل الفرن، يتم تنظيف الأسطح تنظيفاً ذاتياً. ويراعى أن قطرات الرذاذ الكبيرة نسبياً لا تختفي إلا بعد تشغيل الفرن عدة مرات.

الأسطح ذاتية التنظيف

الجدران الجانبية مطلية ببطانة حفازة ذاتية التنظيف. لا تقم أبداً بتنظيف هذه الأسطح بمنظف أفران. وللعلم فإن ظهور تغير لوني بسيط على طبقة المينا (الإيناميل) لا يؤثر على خاصية التنظيف الذاتي.

فك وتركيب باب الجهاز

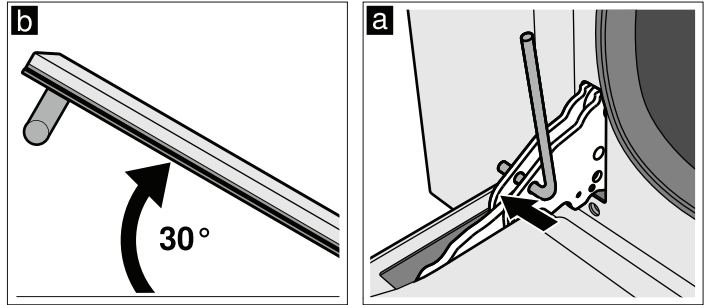
يمكنك فك باب الجهاز للتنظيف بشكل أفضل.

فك باب الجهاز

⚠️ خطر الإصابة!

إذا لم يتم تأمين المفصلات، فإنها قد ترتد بقوة كبيرة. تأكد من إدخال مسامير التأمين في تجاويف المفصلات تماماً أثناء فك باب الفرن.

1. افتح باب الفرن تماماً.
2. قم بتثبيت المفصلتين اليسرى واليمنى بمسمار التأمين (a).
3. أمسك باب الفرن من الجانبين بكلتا يديك ثم أغلقه بزاوية 30° (b).




4. ارفع باب الفرن قليلاً واسحبه للخارج.

ملحوظة: لا تغلق باب الفرن تماماً. حيث يمكن أن تنتهي أذرع الغلق وتسبب أضراراً بطبقة المينا (الإيناميل).

5. باستخدام الأزرار + و - قم بضبط وقت الإيقاف (على سبيل المثال الساعة 19:30).

يمكن ضبط وقت الإيقاف حتى 23 ساعة و 59 دقيقة.

6. اضبط نوع التسخين ودرجة الحرارة المرغوبة.



في شاشة البيان يختفي الرمز .

يعمل الفرن في هذا المثال الساعة 18:30 ويتوقف الساعة 19:30 مرة أخرى.

انتهاء الفترة الزمنية للتشغيل

تصدر إشارة صوتية، ويختفي الرمز  من شاشة البيان ويومض الرمز A.

1. اضبط مفتاح اختيار درجة الحرارة ومفتاح اختيار الوظيفة على وضع الإيقاف.

2. اضغط على الزر  إلى أن يظهر الرمز .

ينتقل الفرن مرة أخرى إلى الطريقة اليدوية.

عرض وتغيير القيم المضبوطة

يمكن عرض وتغيير القيم المضبوطة ووقت التشغيل المتبقي بطرق التشغيل المختلفة للساعة الإلكترونية في شاشة البيان في أي وقت.


عرض وقت التشغيل المتبقي لميقاتي الطهي

اضغط على الزر  إلى أن يومض الرمز  في وحدة العرض.


يظهر في وحدة العرض وقت التشغيل المتبقي ويمكن تغييره باستخدام الأزرار "+" و "-".

عرض وتغيير الفترة الزمنية للتشغيل ووقت الإيقاف.

1. اضغط على الزر  إلى أن يومض الرمز  في شاشة البيان.

2. اضغط على الزر  مرة أخرى إلى أن يومض في شاشة البيان "dur" والفترة الزمنية المتبقية للتشغيل بالتناوب كما يومض الرمز A.

يمكن تغيير الفترة الزمنية للتشغيل عن طريق الأزرار "+" و "-". يتم إيقاف آلية التشغيل الزمنية من خلال الضغط على الزرين "+" و "-" في نفس الوقت.

3. اضغط على الزر  مرة أخرى إلى أن يومض في شاشة البيان "End" ووقت الإيقاف المضبوط بالتناوب.

يمكن تغيير وقت الإيقاف باستخدام الأزرار "+" و "-". يتم إيقاف آلية

التشغيل الزمنية من خلال الضغط على الزرين "+" و "-" في نفس الوقت.

العناية والتنظيف

العناية الجيدة بالفرن وتنظيفه باهتمام تحافظ على جماله وكفاءته الوظيفية لفترة طويلة. ونوضح لك فيما يلي كيفية العناية بالفرن وتنظيفه بطريقة صحيحة.

إرشادات

■ الفروق الطفيفة في ألوان واجهة الفرن ترجع لاستخدام خامات مختلفة مثل الزجاج والبلاستيك والمعدن.

■ الظلال الموجودة على لوح الباب والتي تبدو كالخطوط ترجع إلى انعكاسات ناتجة عن إضاءة الفرن.

■ يتم تجفيف طبقة المينا (الإيناميل) على درجات حرارة عالية للعناية. وقد يتسبب ذلك في اختلافات لونية طفيفة. وهذا أمر طبيعي ولا يؤثر على عملها. حواف الألواح الرفيعة لا يمكن طلاؤها بطبقة المينا (الإيناميل) بشكل كامل. ونتيجة لذلك، فقد تكون هذه الحواف خشنة. ولا يؤثر ذلك على خصائص الحماية من التآكل.

⚠ خطر الصعق الكهربائي!

الرطوبة التي تتوغل في الجهاز قد تتسبب في الصعق الكهربائي. لا تستخدم أية أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف بالبخر.

⚠ خطر الإصابة بحروق!

قد يصبح الجهاز ساخناً للغاية. لا تلمس أبداً الأسطح الداخلية لحيز الطهي أو عناصر التسخين وهي ساخنة. احرص دائماً على ترك الجهاز يبرد. وأبعد الأطفال لمسافة كافية.

المنظفات

حتى لا تتضرر الأسطح المختلفة بفعل استخدام منظفات غير مناسبة، تراعى التعليمات التالية.

لا تستخدم

■ أية منظفات خشنة أو خادشة

■ أية منظفات قوية تحتوي على الكحول

■ أية ليفات أو إسفنجات خشنة

■ أية أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو بالبخر.

اغسل الفوط الإسفنجية الجديدة جيداً قبل استخدامها.

المنظفات	النطاق
محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف، ثم قم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام قطعة قماش ناعمة. لا تستخدم منظف زجاج أو كاشطة زجاج.	الجهاز من الخارج
محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف، ثم قم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام قطعة قماش ناعمة. قم بإزالة البقع الجيرية والدهنية وبقع النشا وبيض البيض على الفور. فقد يتكوّن الصدا تحت هذه البقع.	الاستانلس ستيل
تتوافر لدى خدمة العملاء أو المتاجر المتخصصة منظفات خاصة للاستانلس ستيل تناسب الأسطح الساخنة. ضع طبقة رقيقة من مادة العناية بواسطة فوطة ناعمة.	الألومنيوم والبلاستيك
منظفات الزجاج: قم بتنظيفها بفوطة ناعمة.	الأسطح المطلية بطبقة مينا (إيناميل) (السطح الأملس)
لتسهيل التنظيف يمكنك تشغيل إضاءة حيز الطهي وفك باب الجهاز عند اللزوم. ضع مواد التنظيف أو محاليل الخل المتداولة في الأسواق على الجهاز باستخدام جلد زجاج أو قطعة قماش ناعمة ورطبة، وقم بتجفيفها باستخدام فوطة ناعمة. قم بترطيب بقايا الأطعمة المحترقة بفوطة رطبة وبعض من مادة التنظيف. في حالة الاتساخ الشديد نوصي باستخدام منظف أفران جل. ويمكن وضعه بشكل مباشر. وبعد التنظيف اترك حيز الطهي مفتوحاً ليجف.	الغطاء الزجاجي للمبة الفرن
تراعى الإرشادات المذكورة في فصل: الأسطح ذاتية التنظيف	الأسطح ذاتية التنظيف (الأسطح الخشنة)
منظفات الزجاج: قم بتنظيفها بفوطة ناعمة. لا تستخدم كاشطة زجاج.	زجاج الباب
محلول صابوني ساخن: قم بتنظيفها بفوطة أواني ناعمة.	الغطاء الزجاجي للمبة الفرن

طريقة استعمال الفرن

عناصر التشغيل القابلة للتحريك للداخل

مفتاح اختيار الوظيفة ومفتاح اختيار درجة الحرارة قابلان للتحريك للداخل. للتحديد على الوضع الداخلي أو الخارجي اضغط على عنصر التشغيل المعني.

تشغيل فرن الطهي

1. اضبط نوع التسخين باستخدام مفتاح اختيار الوظيفة.

2. اضبط درجة الحرارة باستخدام مفتاح اختيار درجة الحرارة.

فيبدأ الفرن بالتسخين.

إيقاف الفرن

أدر مفتاح اختيار الوظيفة ومفتاح اختيار درجة الحرارة على وضع الصفر.

تغيير أوضاع الضبط

يمكنك تغيير نوع التسخين ودرجة الحرارة أو درجة الشواية في أي وقت عن طريق مفتاح الاختيار المعني.

التسخين

لتسخين حيز الطهي بأسرع ما يمكن، استخدم نوع التسخين «تدوير الهواء». في حالة الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة (انطفاء لمبة البيان)، قم بضبط نوع التسخين المرغوب.

استخدام الساعة الإلكترونية

علاوة على بيان الساعة والوقت المتبقي قد تظهر في وحدة العرض الرموز التالية:

الرمز	المعنى
•	نقطة بين بيان الساعات والدقائق.
	تومض عندما يكون من الممكن ضبط الوقت.
⏸	ميقاتي الطهي
	يعرض حالات تشغيل ميقاتي الطهي.
A	الطريقة الأوتوماتيكية
	يعرض حالات تشغيل الطريقة الأوتوماتيكية.
🕒	جاهزية التشغيل
	في حالة ظهور هذه العلامة يكون الفرن جاهزاً للتشغيل.

ضبط الساعة

بعد توصيل الكهرباء للجهاز أو انقطاع التيار الكهربائي يومض في وحدة العرض ثلاثة أصفار والرمز "A".

1. اضغط على الزر ⊕ إلى أن تومض النقطة في وحدة العرض.

2. باستخدام الأزرار "+" و "-" قم بضبط الوقت الحالي.

وبعد 7 ثوان يتم اعتماد الوقت المضبوط.

ملحوظة: لتغيير الوقت المضبوط اضغط على الأزرار "+" و "-" إلى أن تومض النقطة في وحدة العرض. عندئذ قم بضبط الوقت باستخدام الأزرار "+" و "-".

ضبط ميقاتي الطهي

ولا يكون لميقاتي الطهي أي تأثير على عمل الفرن. يمكن ضبط مدة ميقاتي الطهي من دقيقة واحدة إلى 23 ساعة و 59 دقيقة.

1. اضغط على الزر ⊕ إلى أن يومض في وحدة العرض الرمز ⏸ وتظهر 3 أصفار.

2. باستخدام الأزرار "+" و "-" قم بضبط المدة المرغوبة.

بعد انقضاء الوقت تصدر إشارة صوتية.

إرشادات

■ لتغيير وقت التشغيل المتبقي اضغط على الزر ⊕ إلى أن يومض في وحدة العرض الرمز ⏸. ثم قم بتغيير وقت التشغيل المتبقي باستخدام الأزرار "+" و "-".

■ لمحو وضع الضبط اضغط على الزر ⊕ إلى أن يومض الرمز في وحدة العرض. ثم اضغط على الأزرار "+" و "-" في نفس الوقت.

إيقاف الإشارة الصوتية

اضغط على الزر ⊕ إلى أن يختفي الرمز ⏸.

بعد سبع دقائق تتوقف الإشارة أوتوماتيكياً.

تغيير الإشارة الصوتية

تتوافر 3 إشارات صوتية مختلفة.

1. اضغط على الأزرار "+" و "-" في نفس الوقت.

2. اضغط على الزر ⊕.

تظهر في شاشة البيان الإشارة الصوتية الحالية، على سبيل المثال "1 ton".

3. اضغط على الزر "-" لاختيار إشارة صوتية أخرى.

ضبط آلية التشغيل الزمنية

يمكنك عن طريق الساعة الإلكترونية تشغيل وإيقاف الفرن أوتوماتيكياً.

الإيقاف الأوتوماتيكي

1. اضغط على الزر ⊕ إلى أن يومض في وحدة العرض الرمز ⏸ وتظهر 3 أصفار.

2. اضغط على الزر الوظيفي ⊕ مرة أخرى إلى أن تومض في شاشة البيان "dur" و "0.00" بالتناوب والرمز "A".

3. باستخدام الأزرار "+" و "-" قم بضبط الفترة الزمنية للتشغيل.

يمكن ضبط الفترة الزمنية للتشغيل من دقيقة واحدة حتى 10 ساعات.

4. اضبط نوع التسخين ودرجة الحرارة المرغوبة.

يبدأ تشغيل الفرن ويظهر في شاشة البيان الرمز A والوقت الحالي.

انتهاء الفترة الزمنية للتشغيل

تصدر إشارة صوتية، ويختفي الرمز 🕒 من شاشة البيان ويومض الرمز A.

1. اضبط مفتاح اختيار درجة الحرارة ومفتاح اختيار الوظيفة على وضع الإيقاف.

2. اضغط على الزر ⊕ إلى أن يظهر الرمز 🕒.

ينتقل الفرن مرة أخرى إلى الطريقة اليدوية.

التشغيل والإيقاف الأوتوماتيكي

تبدأ عملية الخبز أو التحمير بناء على الفترة الزمنية التي تضبطها في وقت لاحق تختاره بنفسك.

1. اضغط على الزر ⊕ إلى أن يومض في وحدة العرض الرمز ⏸ وتظهر 3 أصفار.

2. اضغط على الزر الوظيفي ⊕ مرة أخرى إلى أن تومض في شاشة البيان "dur" و "0.00" بالتناوب والرمز "A".

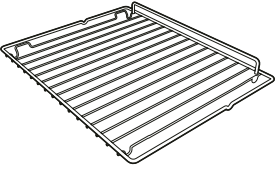
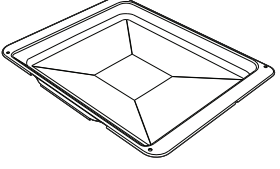
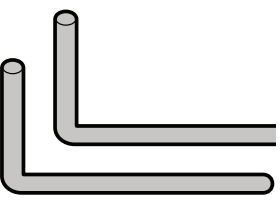
الوقت الحالي على سبيل المثال 17:30.

3. باستخدام الأزرار "+" و "-" قم بضبط الفترة الزمنية للتشغيل (على سبيل المثال، ساعة واحدة).

يمكن ضبط الفترة الزمنية للتشغيل من دقيقة واحدة حتى 10 ساعات.

4. اضغط على الزر الوظيفي ⊕ مرة أخرى، إلى أن يومض في شاشة البيان "End" ويومض وقت الإيقاف "18:30" (الوقت الحالي بالإضافة إلى الفترة الزمنية المضبوطة للتشغيل) بالتناوب.

يمكنك لاحقًا شراء الكماليات من خدمة العملاء أو من المتاجر المتخصصة أو عبر الإنترنت.

الكماليات	الشرح
	شبكة الخبز والشواء للأواني وصواني الكيك وقطع اللحم والأطعمة المشوية والوجبات المجمدة.
	لوح الخبز المطلي بطبقة المينا (الإيناميل) للكيك الرطب والمخبوزات والوجبات المجمدة وقطع اللحم الكبيرة. يمكن استخدامه أيضًا كوعاء لتجميع الدهون المتساقطة.
	مسامير التأمين لتثبيت المفصلات.

قبل الاستخدام لأول مرة

ستتعرف من خلال هذا الجزء على ما يجب القيام به قبل استخدام جهازك في إعداد الطعام للمرة الأولى. اقرأ أولاً موضوع *إرشادات الأمان*.
قم بإزالة مواد التغليف عن الجهاز وتخلص منها بطريقة سليمة.

ضبط الساعة

بعد توصيل الكهرباء للجهاز أو انقطاع التيار الكهربائي يومض في وحدة العرض ثلاثة أصفار والرمز "A".

1. اضغط على الزر ⊕ إلى أن تومض النقطة في وحدة العرض.

2. باستخدام الأزرار "+" و "-" قم بضبط الوقت الحالي.

وبعد 7 ثوان يتم اعتماد الوقت المضبوط.

ملحوظة: لتغيير الوقت المضبوط اضغط على الأزرار "+" و "-" إلى أن تومض النقطة في وحدة العرض. عندئذ قم بضبط الوقت باستخدام الأزرار "+" و "-" .

تسخين الفرن

التنظيف المسبق للفرن

1. أخرج الكماليات وشبكات التعليق من حيز الطهي.

2. قم بإزالة بقايا مواد التغليف، مثل جزيئات البوليستيرين، من حيز الطهي تمامًا.

3. بعض الأجزاء مغطاة برقاقة حماية من الخدش. قم بإزالة هذه الرقاقة الواقية من الخدوش.

4. قم بتنظيف الجهاز من الخارج بمنديل ناعم رطب.

5. قم بتنظيف حيز الطهي بمحلول صابوني ساخن.

تسخين الفرن

للتخلص من الروائح غير المستحبة للأشياء الجديدة، قم بتسخين الفرن وهو مغلق وفارغ.

1. أدر مفتاح اختيار الوظيفة على طريقة تشغيل التسخين العلوي/السفلي.

2. أدر مفتاح اختيار درجة الحرارة على درجة الحرارة القصوى.

3. قم بإيقاف الفرن بعد 40 دقيقة.

التنظيف اللاحق للفرن

1. قم بتنظيف حيز الطهي بمحلول صابوني ساخن.

2. قم بتركيب شبكات التعليق.

تنظيف الكماليات

قبل استخدام الكماليات قم بتنظيفها جيدًا بمحلول صابوني دافئ وفوطة مطبخ.

مفتاح اختيار الوظيفة

يمكنك ضبط نوع التسخين باستخدام مفتاح اختيار الوظيفة.

الساعة الإلكترونية

يمكنك التحكم في الفرن عن طريق الساعة الإلكترونية. يمكنك مثلا بشكل مسبق اختيار الوقت الذي يتم فيه تشغيل الفرن أو الذي تقوم فيه آلية التشغيل الزمنية بإنهاء عملية الخبز أو الطهي. يمكن أيضا استخدام الساعة الإلكترونية كمقاتي للطهي.

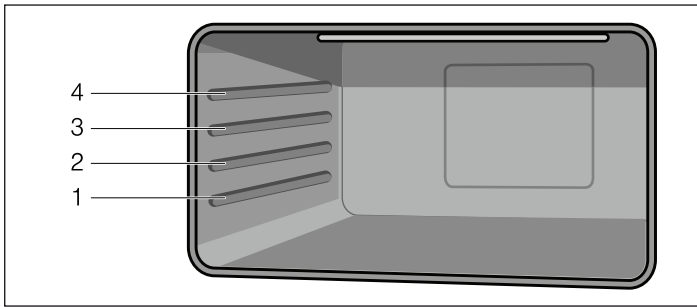


الأزرار الوظيفية للساعة الإلكترونية

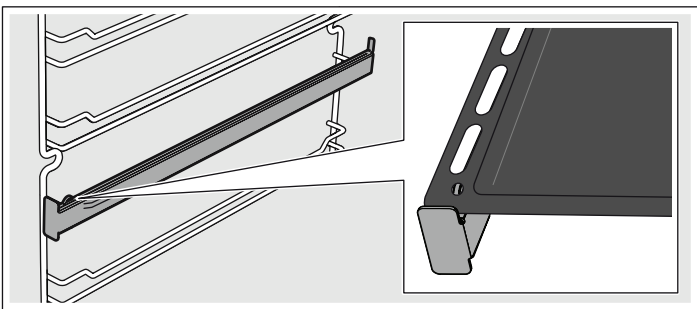
الرمز	المعنى	الاستخدام
⌚	الساعة الإلكترونية	ضبط المدة أو الوقت
-	ناقص	تقليل المدة أو الوقت
+	زائد	زيادة المدة أو الوقت

الكماليات

يمكن إدخال الكماليات في حيز الطهي على 4 مستويات ارتفاع مختلفة. احرص دائما على إدخال الكماليات حتى النهاية حتى لا تلامس زجاج الباب. ويراعى دائما إدخال الكماليات في حيز الطهي بشكل صحيح.



باستخدام القضبان القابلة للإخراج يمكن إخراج الكماليات تماما.



يمكنك سحب الكماليات للخارج بمقدار الثلثين دون أن تنقلب. وبذلك يتاح لك إخراج الأطعمة بسهولة.

قد يحدث تشوه للكماليات عندما تسخن. وبمجرد أن تبرد مرة أخرى، يختفي هذا التشوه بدون ترك أي تأثير على وظيفتها.

مفتاح اختيار درجة الحرارة

يمكن عن طريق مفتاح اختيار درجة الحرارة ضبط درجة الحرارة أو درجة الشواية.

الوضع	المعنى
●	وضع الصفر
250-50	لا يقوم الفرن بالتسخين.
	درجة الحرارة
	نطاق درجة الحرارة
	درجة الحرارة في حيز الطهي بالدرجة المئوية °م.

عندما يقوم الفرن بالتسخين تضئ لمبة البيان. وتنطفئ خلال فترات التوقف عن التسخين.

الوضع	الاستخدام
○	وضع الصفر
□	الفرن متوقف.
□	التسخين العلوي/السفلي
	للكيك السادة والمحشو وقطع اللحم الخالية من الدهون. وتنبعث سخونة من أعلى ومن أسفل في وقت واحد.
☼	الهواء الساخن
	للكيك والمخبوزات على مستوى أو مستويين. وتقوم المروحة بتوزيع سخونة جسم التسخين الحلقي بالجدار الخلفي في حيز الطهي بالتساوي.
☼	الهواء الساخن - اقتصادي*
	للكيك والمخبوزات على مستوى أو مستويين. وتقوم المروحة بتوزيع سخونة جسم التسخين الحلقي بالجدار الخلفي في حيز الطهي بالتساوي.
	مع نوع التسخين هذا تظل إضاءة الفرن مطفأة.
☼	تدوير الهواء
	للكيك والمخبوزات والبيتزا الطازجة على مستوى أو مستويين. وتقوم المروحة بتوزيع سخونة عناصر التسخين في حيز الطهي بالتساوي.
☼	مستوى البيتزا
	التحضير السريع للأطعمة المجمدة دون تسخين مسبق، مثل البيتزا أو البوم فري أو الشطائر. ويتم التسخين من خلال جسم التسخين السفلي وجسم التسخين الحلقي بالجدار الخلفي.
☼	شواية الهواء المحيط
	شواء الأسماك والطيور والأسماك الكاملة. ويتم تشغيل وإيقاف جسم تسخين الشواية والمروحة بالتبادل. وتقوم المروحة بتقليب الهواء الساخن حول الطعام.
☼	الشواية الكبيرة
	شواء قطع الاستيك والسجق (النقانق) والتوست وقطع السمك الصغيرة. ويصبح السطح ساخنا أسفل جسم تسخين الشواية بالكامل.
☼	الشواية الصغيرة
	شواء كميات الاستيك الصغيرة والسجق (النقانق) وخبز التوست وقطع السمك الصغيرة. ويصبح الجزء الأوسط من جسم تسخين الشواية ساخنا.
□	التسخين السفلي
	التسخين اللاحق للطعام. تنبعث السخونة من أسفل فقط.
☼	الإضاءة
	إضاءة الفرن مشغلة.

* نوع تسخين تم من خلاله تحديد فئة كفاءة استغلال الطاقة حسب المواصفة EN50304.

ملحوظة: عندما تقوم بضبط نوع التسخين يتم تشغيل لمبة الفرن في حيز الطهي. ملحوظة: مع نوع التسخين «هواء ساخن - اقتصادي» هذا تظل إضاءة الفرن مطفأة.

أسباب الأضرار

تنبيه!

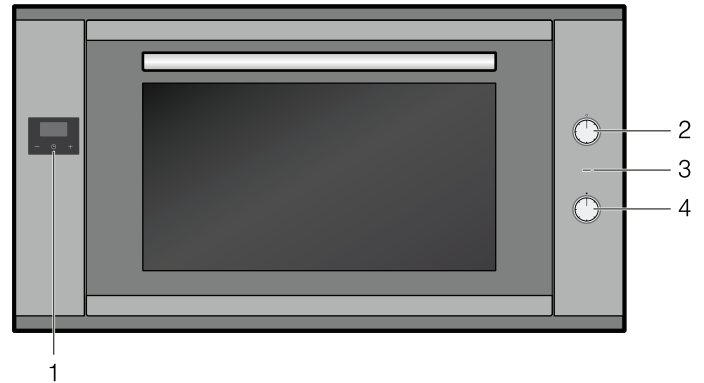
- الكماليات أو رقائق الألومنيوم أو ورق المخبوزات أو الأواني على أرضية حيز الطهي: لا تضع أية كماليات على أرضية حيز الطهي. لا تقم بتغطية أرضية حيز الطهي بأي نوع من رقائق الألومنيوم أو ورق المخبوزات. لا تضع أية أواني على أرضية حيز الطهي في حالة ضبط درجة حرارة أعلى من 50°م. حيث إن ذلك يؤدي إلى تراكم السخونة. كما أن أزمنا إعداد المخبوزات والتحميص لن تكون صحيحة، وسوف يتسبب ذلك في إلحاق الضرر بطبقة المينا (الإيناميل).
- الماء في حيز الطهي الساخن: لا تقم أبدًا بصب الماء في حيز الطهي الساخن. حيث إن ذلك يؤدي إلى توليد بخار ماء. كما أن تغيير درجة الحرارة قد يلحق الضرر بطبقة المينا (الإيناميل).
- الأطعمة الرطبة: لا تحتفظ بأطعمة رطبة في حيز الطهي وهو مغلق لفترات طويلة. فسوف يتسبب ذلك في إلحاق الضرر بطبقة المينا (الإيناميل).
- عصير الفواكه: عند إعداد الفطائر التي تحتوي على عصارة فاكهة بكمية كبيرة، لا تقم بملء لوح الخبز بشكل زائد عن الحد. فعصير الفواكه الذي يتقاطر من لوح الخبز يترك بقعًا يتعذر إزالتها. استخدم اللوح متعدد الاستخدامات قدر المستطاع، فهو أكثر عمقا.
- تبريد الجهاز والباب مفتوح: احرص دائمًا على غلق باب الفرن عند ترك حيز الطهي يبرد. ويراعى أن باب الجهاز إذا كان مفتوحًا ولو بمقدار بسيط فقط، فإن اللوحات الأمامية للوحدات المجاورة يمكن أن تتضرر بمرور الوقت.
- الاتساخ الشديد لإطار إحكام الباب: في حالة الاتساخ الشديد لإطار إحكام الباب يصبح إغلاق باب الجهاز بشكل صحيح غير ممكن أثناء التشغيل. وقد تلحق أضرار بواجهات وحدات الأثاث المجاورة. لذلك يجب المحافظة دائمًا على نظافة إطار إحكام الباب.
- استخدام باب الجهاز كسطح تحميل أو للاستناد عليه: لا تضع أو تسند أو تعلق أية أشياء على باب الجهاز. ولا تضع أية أواني أو كماليات على باب الجهاز.
- إدخال الكماليات: حسب طراز الجهاز قد تتسبب الكماليات في خدش زجاج الباب عند غلق باب الجهاز. فاحرص دائمًا على إدخال الكماليات في حيز الطهي حتى النهاية.
- نقل الجهاز: لا تحمل الجهاز أو تمسكه من مقبض الباب. فمقبض الباب لا يستطيع أن يتحمل وزن الجهاز، وقد ينكسر نتيجة لذلك.

خطر الصعق الكهربائي!

- تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنياً على أخطار. لا يجوز تنفيذ أعمال الإصلاح إلا من قبل فني خدمة عملاء مدرب من قبلنا. إذا كان هناك خلل بالجهاز، فانزع القابس الكهربائي أو افصل المصهر في صندوق المصاهر. اتصل بخدمة العملاء.
- قد تنصهر المادة العازلة لكابلات الأجهزة الكهربائية في حالة ملامسة الأجزاء الساخنة للجهاز. لا تجعل كابلات توصيل الأجهزة الكهربائية تلامس الأجزاء الساخنة للجهاز أبدًا.
- الرطوبة التي تتوغل في الجهاز قد تتسبب في الصعق الكهربائي. لا تستخدم أية أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف بالبخار.
- يراعى عند تغيير لمبة حيز الطهي أن ملامسات مقبس اللمبة يسري فيها تيار كهربائي. لذلك، فقبل تغيير اللمبة، افصل القابس الكهربائي عن الشبكة أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.
- الجهاز الذي به خلل قد تتسبب في الصعق الكهربائي. لا تقم أبدًا بتشغيل جهاز به عطل. وافصل القابس الكهربائي عن شبكة التيار أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر. اتصل بخدمة العملاء.

جهازك الجديد

تتعرف هنا على جهازك الجديد. كما تجد هنا المزيد من المعلومات حول لوحة الاستعمال والفرن وأنواع التسخين والكماليات.



الشرح

1	الساعة الإلكترونية
2	مفتاح اختيار الوظيفة
3	لمبات البيان
4	مفتاح اختيار درجة الحرارة

⚠ إرشادات الأمان المهمة

اقرأ هذا الدليل بعناية. عندئذ فقط سيمكنك استخدام الجهاز بشكل صحيح وآمن. احتفظ بأدلة الاستعمال والتركيب لاستخدامها لاحقاً أو لتسليمهما للمالك الجديد.

هذا الجهاز مخصص فقط للتركيب بشكل مدمج داخل وحدات المطبخ. تراعى التعليمات الخاصة بالتركيب.

افحص الجهاز بعد إخراجها من مواد التغليف. ولا تقم بتوصيل الجهاز في حالة وجود أضرار ناتجة عن عملية النقل.

يتعين أن يقوم فني معتمد بتوصيل الأجهزة بدون قوابس. حيث لا يحق المطالبة بحقوق الضمان في حالة توصيل الجهاز بشكل غير صحيح.

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط. اقتصر على استخدام الجهاز في إعداد الأطعمة والمشروبات. ويتعين مراقبة الجهاز أثناء التشغيل. استخدم هذا الجهاز في الأماكن المغلقة فقط.

يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال ابتداءً من سن 8 سنوات أو الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يقوم شخص مسؤول عن سلامتهم بمراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك.

لا يجوز للأطفال اللعب بالجهاز. لا يجوز للأطفال تنظيف الجهاز أو إجراء أعمال الصيانة المتاحة للمستخدم ما لم يكونوا في سن 8 سنوات أو أكثر، على أن يتم مراقبتهم أثناء ذلك.

الأطفال دون سن 8 سنوات يجب إبعادهم عن الجهاز وكابلات الكهرباء لمسافة آمنة.

احرص دائماً على إدخال الكماليات في حيز الطهي بشكل صحيح. انظر شرح الكماليات في دليل الاستعمال.

خطر الحريق!

■ المواد القابلة للاشتعال التي يتم تخزينها في حيز الطهي يمكن أن تشتعل. لا تحتفظ أبداً بمواد قابلة للاشتعال في حيز الطهي. لا تفتح باب الجهاز أبداً في حالة وجود أدخنة بداخله. أوقف الجهاز وانزع القابس الكهربائي أو افصل المصهر في صندوق المصاهر.

■ ينشأ تيار هوائي عند فتح باب الجهاز. وقد يحدث تلامس بين ورق المخبوزات وعناصر التسخين، مما يؤدي إلى اشتعاله. لا تضع ورق المخبوزات بشكل سائب على الكماليات أثناء الإجماع. احرص دائماً على تثبيت ورق المخبوزات في مكانه بوضع طبق أو صينية خبز عليه. وقم بتغطية السطح المرغوب فقط بورق المخبوزات. ولا يجوز أن يبرز ورق المخبوزات فوق الكماليات.

خطر الإصابة بحروق!

■ قد يصبح الجهاز ساخناً للغاية. لا تلمس أبداً الأسطح الداخلية لحيز الطهي أو عناصر التسخين وهي ساخنة. احرص دائماً على ترك الجهاز يبرد. وأبعد الأطفال لمسافة كافية.

■ الكماليات وأواني الفرن قد تصبح ساخنة للغاية. استخدم دائماً فوطة للفرن لإخراج الكماليات أو أواني الفرن من حيز الطهي.

■ أبخرة الكحول يمكن أن تشتعل في حيز الطهي وهو ساخن. لا تقم أبداً بتحضير أطعمة تحتوي على كميات كبيرة من السوائل المشتملة على نسبة عالية من الكحول. اقتصر على استخدام كميات صغيرة من المشروبات المركزة. افتح باب الجهاز بحرص.

خطر الإصابة بحروق!

■ الأجزاء التي يمكن الوصول إليها تصبح ساخنة أثناء التشغيل. لا تلمس الأجزاء الساخنة أبداً. وأبعد الأطفال لمسافة كافية.

■ قد يتسرب البخار الساخن عند فتح باب الجهاز. افتح باب الجهاز بحرص. وأبعد الأطفال لمسافة كافية.

■ وجود بعض الماء في حيز الطهي وهو ساخن يمكن أن يولد بخار ماء ساخناً. لا تقم أبداً بصب الماء في حيز الطهي الساخن.

خطر الإصابة!

خدوش زجاج باب الجهاز قد تتطور إلى تشققات. لا تستخدم كاشطة زجاج أو مواد تنظيف خشنة أو مسببة للتآكل.

4	إرشادات الأمان المهمة.....
5	أسباب الأضرار.....
5	جهازك الجديد.....
6	مفتاح اختيار الوظيفة.....
6	مفتاح اختيار درجة الحرارة.....
6	الساعة الإلكترونية.....
6	الكماليات.....
7	قبل الاستخدام لأول مرة.....
7	ضبط الساعة.....
7	تسخين الفرن.....
7	تنظيف الكماليات.....
8	طريقة استعمال الفرن.....
8	تسخين الفرن.....
8	استخدام الساعة الإلكترونية.....
8	ضبط آلية التشغيل الزمنية.....
9	عرض وتغيير القيم المضبوطة.....
9	العناية والتنظيف.....
9	المنظفات.....
10	البطانة الحفازة لحيز الطهي.....
10	فك وتركيب باب الجهاز.....
10	فك وتركيب زجاج الباب.....
11	فك وتركيب شبكات التعليق.....
11	ما العمل عند حدوث خلل؟.....
12	تغيير لمبة الفرن.....
12	خدمة العملاء.....
12	رقم E ورقم FD.....
13	نصائح حول الطاقة والبيئة.....
13	توفير الطاقة.....
13	التخلص من المخلفات بطريقة محافظة على البيئة.....
13	الأكريلاميد في المواد الغذائية.....
13	نصائح الاستخدام.....
13	إعداد المخبوزات.....
14	التحمير والشواء.....
15	الأطباق التي تم اختبارها في ستوديو الطهي الخاص بنا.....

المزيد من المعلومات حول المنتجات والكماليات وقطع الغيار والخدمات تجدها على موقع الإنترنت: www.bosch-home.com وفي المتجر الإلكتروني على موقع الإنترنت: www.bosch-eshop.com

يسر فريق استعلامات Bosch أن يقدم لك المشورة ومعلومات المنتجات اللازمة والرد على استفساراتكم فيما يتعلق بتطبيقات واستخدامات الأجهزة على رقم هاتف: **089 69 339 339** (وذلك من الاثنين إلى الجمعة: الساعة 8.00-18.00) يسري على ألمانيا فقط.



HVA541NS0 الموقد المدمج



BOSCH

دليل الاستعمال [ar]



9000971541

914775555
940130