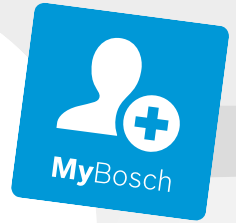




BOSCH

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



Oven

VBD5780S0

[de]	Gebrauchs- und Montageanleitung	Einbaubackofen	2
[en]	User manual and installation instructions	Oven	29
[es]	Manual de usuario e instrucciones de montaje	Horno empotrado	55
[pt]	Manual do utilizador e instruções de instalação	Forno de encastrar	83

Inhaltsverzeichnis

GEBRAUCHSANLEITUNG

1	Sicherheit	2
2	Sachschäden vermeiden	5
3	Umweltschutz und Sparen	5
4	Kennenlernen	7
5	Zubehör	9
6	Vor dem ersten Gebrauch	11
7	Grundlegende Bedienung	11
8	Zeitfunktionen	12
9	Kindersicherung	13
10	Grundeinstellungen	13
11	Reinigen und Pflegen	14
12	Reinigungsfunktion	17
13	Gestelle	18
14	Gerätetür	18
15	Störungen beheben	20
16	Entsorgen	21
17	Kundendienst	21
18	So gelingt's	22
19	MONTAGEANLEITUNG	25
19.1	Sichere Montage	26



1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Bewahren Sie die Anleitung sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder Nachbesitzer auf.
- Schließen Sie das Gerät bei einem Transportschaden nicht an.

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Spezielle Montageanleitung beachten. Nur konzessioniertes Fachpersonal darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Verwenden Sie das Gerät nur:

- um Speisen und Getränke zuzubereiten.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds.
- bis zu einer Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel.

Verwenden Sie das Gerät nicht:

- mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung.

1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

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

1.4 Sicherer Gebrauch

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.

→ "Zubehör", Seite 9

WARNUNG – Brandgefahr!

Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.
- ▶ Wenn Rauch abgegeben wird, ist das Gerät abzuschalten oder die Sicherung auszuschnitten und die Tür geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.

- ▶ Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.

Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden.

- ▶ Nie Backpapier beim Vorheizen und während des Garens unbefestigt auf das Zubehör legen.
- ▶ Backpapier immer passend zuschneiden und mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren.

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.

- ▶ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▶ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß.

- ▶ Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Die Gerätetür kann aufspringen. Heiße Dämpfe und Stichflammen können austreten.

- ▶ Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke in Speisen verwenden.
- ▶ Keine Spirituosen ($\geq 15\%$ vol.) im unverdünnten Zustand (z. B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.
- ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.

Teleskopauszüge werden bei Betrieb des Geräts heiß.

- ▶ Heiße Teleskopauszüge vor dem Berühren abkühlen lassen.
- ▶ Heiße Teleskopauszüge nur mit Topflappen berühren.

⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.

- ▶ Nie die heißen Teile berühren.
- ▶ Kinder fernhalten.

Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.

- ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.
- ▶ Kinder fernhalten.

Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen.

- ▶ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.

- ▶ Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können.

Das Gerät und seine berührbaren Teile können scharfkantig sein.

- ▶ Vorsicht bei Handhabung und Reinigung.
- ▶ Wenn möglich Schutzhandschuhe tragen.

Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.

- ▶ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.

- ▶ Schutzhandschuhe tragen.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Eine beschädigte Isolierung der Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit heißen Geräteteilen oder Wärmequellen in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit scharfen Spitzen oder Kanten in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung knicken, quetschen oder verändern.

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▶ Den Kundendienst rufen. → Seite 21

⚠️ WARNUNG – Erstickungsgefahr!

Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.

- ▶ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.

- ▶ Kleinteile von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

1.5 Halogenlampe

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Garraumlampen werden sehr heiß. Auch einige Zeit nach dem Ausschalten besteht noch Verbrennungsgefahr.

- ▶ Glasabdeckung nicht berühren.
- ▶ Beim Reinigen Hautkontakt vermeiden.

⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Beim Auswechseln der Lampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Spannung.

- ▶ Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- ▶ Zusätzlich die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

1.6 Reinigungsfunktion

⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich während der Reinigungsfunktion entzünden.

- ▶ Vor jedem Starten der Reinigungsfunktion grobe Verschmutzungen aus dem Garraum entfernen.
- ▶ Nie Zubehör mitreinigen.

Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände, wie z. B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen.
- ▶ Vorderseite des Geräts frei halten.
- ▶ Kinder fernhalten.

Bei beschädigter Türdichtung entweicht große Hitze im Bereich der Tür.

- ▶ Die Dichtung nicht scheuern und nicht abnehmen.
- ▶ Nie das Gerät mit beschädigter Dichtung oder ohne Dichtung betreiben.

⚠️ WARNUNG – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion sehr heiß. Die Antihaftbeschichtung von Blechen und Formen wird zerstört und es entstehen giftige Gase.

- ▶ Nie antihaftbeschichtete Bleche und Formen bei der Reinigungsfunktion mitreinigen.
- ▶ Nur emailliertes Zubehör mitreinigen.

⚠️ WARNUNG – Gefahr von Gesundheitsschäden!

Die Reinigungsfunktion heizt den Garraum auf eine sehr hohe Temperatur, sodass Rückstände vom Braten, Grillen und Backen verbrennen. Dabei werden Dämpfe freigesetzt, die zu Reizungen der Schleimhäute führen können.

- ▶ Während der Reinigungsfunktion die Küche ausgiebig lüften.
- ▶ Nicht längere Zeit im Raum aufhalten.
- ▶ Kinder und Haustiere fernhalten.

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Der Garraum wird während der Reinigungsfunktion sehr heiß.

- ▶ Nie die Gerätetür öffnen.
- ▶ Das Gerät abkühlen lassen.
- ▶ Kinder fernhalten.

⚠️ Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß.

- ▶ Nie die Gerätetür berühren.
- ▶ Das Gerät abkühlen lassen.
- ▶ Kinder fernhalten.

2 Sachschäden vermeiden

2.1 Generell

ACHTUNG!

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden und zu einer dauerhaften Beschädigung am Gerät führen. Durch Verpuffung kann die Gerätetür aufspringen und ggf. abfallen. Die Türscheiben können zerbrechen und splitteren. Durch entstehenden Unterdruck kann sich der Garraum nach innen stark verformen.

- ▶ Keine Spirituosen ($\geq 15\%$ vol.) im unverdünnten Zustand (z. B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.

Wasser auf dem Garraumboden bei Betrieb des Geräts mit Temperaturen über $120\text{ }^{\circ}\text{C}$ verursacht Emailschäden.

- ▶ Wenn Wasser auf dem Garraumboden steht, keinen Betrieb starten.
- ▶ Wasser vom Garraumboden vor dem Betrieb abwischen.

Gegenstände auf dem Garraumboden bei über $50\text{ }^{\circ}\text{C}$ verursachen einen Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.

- ▶ Auf den Garraumboden weder Zubehör, noch Backpapier oder Folie, egal welcher Art, legen.
- ▶ Geschirr nur auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur unter $50\text{ }^{\circ}\text{C}$ eingestellt ist.

Wenn sich Wasser im heißen Garraum befindet, entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Schäden entstehen.

- ▶ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.
- ▶ Nie Geschirr mit Wasser auf den Garraumboden stellen.

Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum führt zu Korrosion.

- ▶ Kondenswasser nach jedem Garen abwischen. Nach einem Betrieb mit hohen Temperaturen den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen.

- ▶ Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren.
- ▶ Keine Speisen im Garraum lagern.
- ▶ Nichts in die Gerätetür einklemmen.

Obstsafte, der vom Backblech tropft, hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können.

- ▶ Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen.
- ▶ Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden.

Backofenreiniger im warmen Garraum beschädigt das Email.

- ▶ Nie Backofenreiniger im warmen Garraum verwenden.
- ▶ Vor dem nächsten Aufheizen Rückstände aus dem Garraum und von der Gerätetür vollständig entfernen.

Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden.

- ▶ Dichtung immer sauber halten.
- ▶ Nie das Gerät mit beschädigter Dichtung oder ohne Dichtung betreiben.

Durch Benutzung der Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche kann die Gerätetür beschädigt werden.

- ▶ Nicht auf die Gerätetür stellen, setzen, daran hängen oder abstützen.
- ▶ Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.

Je nach Gerätetyp kann Zubehör die Türscheibe beim Schließen der Gerätetür zerkratzen.

- ▶ Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum schieben.

Durch Aluminiumfolie an der Türscheibe können dauerhafte Verfärbungen entstehen.

- ▶ Aluminiumfolie im Garraum darf nicht in Kontakt mit der Türscheibe kommen.

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- ▶ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

3.2 Energie sparen

Wenn Sie diese Hinweise beachten, verbraucht Ihr Gerät weniger Strom.

Das Gerät nur vorheizen, wenn das Rezept oder die Einstellempfehlungen das vorgeben.

→ "So gelingt's", Seite 22

- Wenn Sie das Gerät nicht vorheizen, sparen Sie bis zu 20% Energie.

Dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen verwenden.

- Diese Backformen nehmen die Hitze besonders gut auf.

Die Gerätetür im Betrieb möglichst selten öffnen.

- Die Temperatur im Garraum bleibt erhalten und das Gerät muss nicht nachheizen.

Mehrere Speisen direkt hintereinander oder parallel backen.

- Der Garraum ist nach dem ersten Backen erwärmt. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für die nachfolgenden Kuchen.

Bei längeren Garzeiten das Gerät 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten.

- Die Restwärme reicht, um das Gericht fertig zu garen.

Nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum entfernen.

- Überflüssige Zubehörteile müssen nicht erhitzt werden.

de Umweltschutz und Sparen

Tiefgefrorene Speisen vor der Zubereitung auftauen lassen.

- Die Energie zum Auftauen der Speisen wird gespart.

Hinweis:

Das Gerät benötigt:

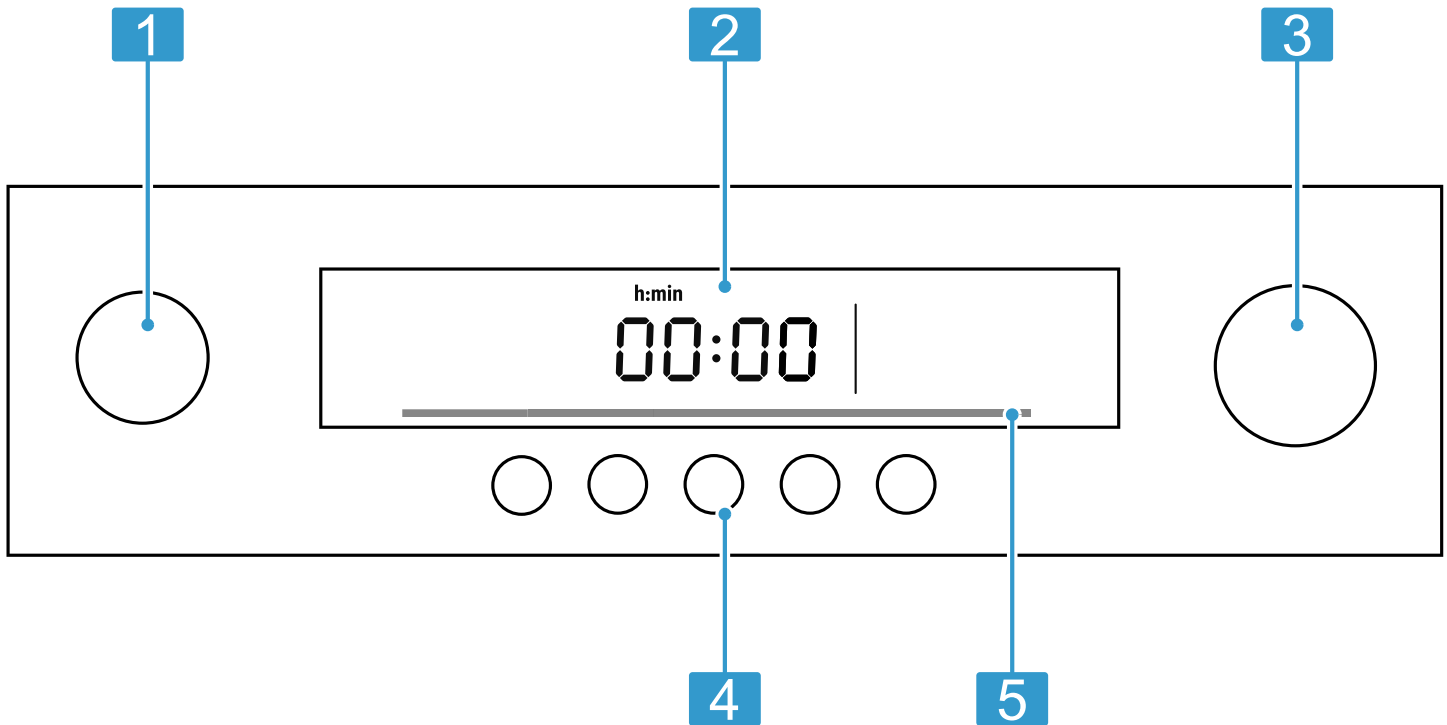
- im Standby mit eingeschaltetem Display max. 1 W
- im Standby mit ausgeschaltetem Display max. 0,5 W

4 Kennenlernen

4.1 Bedienfeld

Über das Bedienfeld stellen Sie alle Funktionen Ihres Geräts ein und erhalten Informationen zum Betriebszustand.

Hinweis: Je nach Gerätetyp können Einzelheiten im Bild abweichen, z. B. Farbe und Form.



1	Funktionswähler	Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart oder weitere Funktionen ein. Den Funktionswähler können Sie von der Nullstellung aus nach links oder rechts drehen.
2	Display	Das Display zeigt Symbole aktiver Funktionen und die Zeitfunktionen.
3	Temperaturwähler	Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur zur Heizart ein oder wählen die Einstellung für weitere Funktionen. Den Temperaturwähler können Sie nach links oder rechts drehen. Er hat keine Nullstellung.
4	Touchfelder	Mit den Touchfeldern stellen Sie verschiedene Funktionen direkt ein.
5	Temperaturkontrolle	Die Balken der Temperaturkontrolle zeigen die Aufheizphasen oder die Restwärme des Garraums.

Tasten

Mit den Tasten wählen Sie verschiedene Funktionen direkt aus.

Hinweis: Wenn eine Taste keine Funktion hat, ertönt ein Signal.

Symbol	Taste	Erläuterung
🕒	Zeitfunktionen	Den Wecker, die Dauer, das Ende und die Uhrzeit einstellen
—	Minus	Den Einstellwert verringern
+	Plus	Den Einstellwert erhöhen
💡	Beleuchtung	Die Garraumbeleuchtung einschalten und ausschalten
🔥	Schnellaufheizung	Die Schnellaufheizung einschalten und ausschalten
👶	Kindersicherung	Die Kindersicherung im Bereitschaftszustand aktivieren und deaktivieren

Display

Im Display sehen Sie die aktuellen Einstellwerte oder Auswahlmöglichkeiten.

Der Wert, den Sie gerade einstellen können, ist fokussiert. Der Wert ist in weißer Schrift dargestellt und der Hintergrund ist dunkel.

Symbol	Erläuterung
	Schnellaufheizung
	Wecker
	Dauer
	Ende
	Uhrzeit
	Zeitanzeige
	Kindersicherung
	Türsperre
	Temperaturanzeige

Temperaturwähler

Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur oder die Grillstufe ein.

Hinweis: Bis 100 °C ist die Temperatur in 1-Grad-Schritten einstellbar und darüber in 5-Grad-Schritten.

Temperaturkontrolle

Die Balken der Temperaturkontrolle zeigen die Aufheizphasen oder die Restwärme des Garraums.




Aufheizphase	Bedeutung
Aufheizkontrolle	Die Aufheizkontrolle zeigt den Temperaturanstieg im Garraum an. Wenn alle Balken gefüllt sind, ist der optimale Zeitpunkt zum Einschieben des Gerichts erreicht. Bei den Grillstufen und Reinigungsstufen sind die Balken gefüllt. Bei der Heizart Sanfte Ober-/Unterhitze werden die Balken nicht gefüllt.
Restwärmeanzeige	Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, zeigt die Temperaturkontrolle die Restwärme im Garraum an. Die Anzeige erlischt, wenn die Temperatur auf ca. 60 °C abgesunken ist.

4.2 Heizarten und Funktionen

Damit Sie immer die passende Heizart für Ihre Speise finden, erklären wir Ihnen hier die Unterschiede und Anwendungsbereiche.

Hinweis: Zu jeder Heizart gibt das Gerät eine Vorschlagstemperatur oder Vorschlagsstufe an. Diese können Sie übernehmen oder im jeweiligen Bereich ändern.

Symbol	Heizart oder Funktion	Temperatur oder Stufe	Verwendung
	3D-Heißluft	50-280 °C	Gerichte auf 1-2 Ebenen zubereiten. Die Ventilatoren verteilen die Wärme der Ringheizkörper in der Rückwand gleichmäßig im Garraum. Diese Heizart dient zur Ermittlung des Energieverbrauchs im Umluftmodus.
	Umluft	50-280 °C	Kuchen und Gebäck auf einer Ebene backen. Die Ventilatoren verteilen die Hitze der Heizelemente gleichmäßig im Garraum.
	Pizzastufe	50-280 °C	Frische Pizza oder Tiefkühlprodukte zubereiten, z. B. Pommes frites oder Strudel. Die Heizelemente und Ventilatoren heizen schnell und verteilen die Hitze gleichmäßig im Garraum.
	Auftauen	30-60 °C	Lebensmittel auftauen, z. B. Fleisch, Geflügel, Brot und Kuchen. Der Ventilator wirbelt die warme Luft um das Gericht.
	Unterhitze	50-280 °C	Gerichte nachgaren. Die Hitze kommt von unten.
	Grill, kleine Fläche	Grillstufen: 1 = schwach 2 = mittel 3 = stark	Kleine Mengen grillen, z. B. Steaks, Würstchen, Toast und Fischstücke. Der mittlere Teil des Grillheizkörpers wird heiß.
	Grill, große Fläche	Grillstufen: 1 = schwach 2 = mittel 3 = stark	Flaches Grillgut grillen, z. B. Steaks, Würstchen oder Toast und zum Gratinieren. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
	Umluftgrill	50-280 °C	Fleisch, Geflügel und ganzen Fisch braten. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um das Gericht.

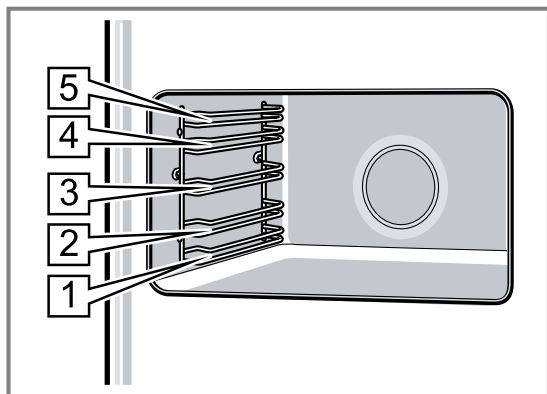
Symbol	Heizart oder Funktion	Temperatur oder Stufe	Verwendung
	Sanfte Ober-/Unterhitze	50-280 °C	Zum schonenden Garen von ausgewählten Speisen (z. B. Fleisch, Gemüse) auf einer Ebene ohne Vorheizen. Die Heizart ist ungeeignet für Speisen, die beim Backen aufgehen sollen (z. B. Brot). Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im konventionellen Modus und der Energieeffizienzklasse verwendet.
	Ober-/Unterhitze	50-280 °C	Kuchen, Aufläufe und magere Bratenstücke zubereiten. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.
	Reinigung		→ "Reinigungsfunktion", Seite 17

4.3 Garraum

Funktionen im Garraum erleichtern den Betrieb Ihres Geräts.

Einschubhöhen


Der Garraum hat 5 Einschubhöhen. Schieben Sie das Zubehör immer bis zum Anschlag ein, damit das Zubehör die Türscheibe nicht berührt. Schieben Sie das Zubehör richtig herum in den Garraum.



Garraumbeleuchtung

Wenn Sie die Gerätetür öffnen, schaltet sich die Garraumbeleuchtung ein. Wenn die Gerätetür geöffnet bleibt, schaltet sich die Beleuchtung nach kurzer Zeit wieder aus.

Bei den meisten Betriebsarten schaltet sich die Garraumbeleuchtung ein, sobald der Betrieb startet. Wenn der Betrieb beendet ist, schaltet diese sich aus.

Hinweis: Bei der Betriebsart Sanfte Ober-/Unterhitze wird die Garraumbeleuchtung nach ca. 1 Minute automatisch ausgeschaltet. Sie können die Garraumbeleuchtung mit  anschalten.

Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht über die Gerätetür.

ACHTUNG!

Das Abdecken der Lüftungsschlitze verursacht ein Überhitzen des Geräts.

- ▶ Lüftungsschlitze nicht abdecken.

Damit der Garraum nach einem Betrieb schneller abkühlt, läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit nach.

Gerätetür

Wenn Sie während eines laufenden Betriebs die Gerätetür öffnen, wird der Betrieb angehalten. Wenn Sie die Tür schließen, läuft der Betrieb weiter.

Damit die Gerätetür nicht das Einbaumöbel berührt, öffnet die Gerätetür etwas weniger als 90°.

Kondensatbildung

Hier erfahren Sie, wie Kondensat entsteht, wie Sie Schäden vermeiden und wie Sie Kondensatbildung vermindern können.

Wenn Sie Lebensmittel im Garraum zubereiten, kann viel Wasserdampf im Garraum entstehen. Da Ihr Gerät sehr energieeffizient ist, gelangt im Betrieb nur wenig Wärme nach außen. Aufgrund der hohen Temperaturunterschiede zwischen dem Geräteinnenraum und den äußeren Geräteteilen kann sich Kondenswasser an der Gerätetür, dem Bedienfeld oder benachbarten Möbeln absetzen. Die Bildung von Kondenswasser ist eine normale, physikalisch bedingte Erscheinung.

Um Schäden zu vermeiden, wischen Sie das Kondenswasser weg. Wenn sich Kondenswasser in der Tropfrinne sammelt, das Kondenswasser mit einem Schwamm entfernen. Eine überlaufende Tropfrinne kann das Einbaumöbel beschädigen. Lassen Sie das Gerät mit geöffneter Gerätetür trocknen.


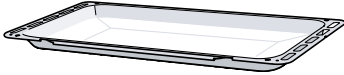

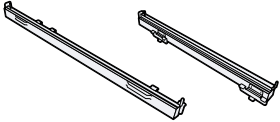
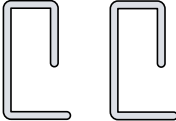
Wenn Sie das Gerät vorheizen, vermindern Sie die Kondensatbildung.

5 Zubehör

Verwenden Sie Originalzubehör. Es ist auf Ihr Gerät abgestimmt.

Hinweis: Wenn das Zubehör heiß wird, kann es sich verformen. Die Verformung hat keinen Einfluss auf die Funktion. Wenn das Zubehör abkühlt, verschwindet die Verformung.

Je nach Gerätetyp kann das mitgelieferte Zubehör unterschiedlich sein.

Zubehör		Verwendung
Rost		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Geschirr ▪ Kuchenformen ▪ Fleisch, z. B. Braten oder Grillstücke ▪ Tiefkühlgerichte
Universalpfanne		<ul style="list-style-type: none"> ▪ saftige Kuchen ▪ Gebäck ▪ Tiefkühlgerichte ▪ große Braten <p>Tipp: Die Universalpfanne können Sie als Fettauffanggefäß verwenden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.</p>
Backblech		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Blechkuchen ▪ Kleingebäck
Teleskopauszug-Set		Mit den Auszugsschienen das Zubehör weiter herausziehen.
Sicherungsstifte		<p>Scharniere sperren.</p> <p>Hinweis: Werfen Sie die Sicherungsstifte nicht weg. Bewahren Sie die Sicherungsstifte an einem sicheren Ort auf. Sie benötigen die Sicherungsstifte immer, wenn Sie die Tür vom Gerät entfernen oder die Türscheiben reinigen.</p>

5.1 Weiteres Zubehör


Weiteres Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen. Ein umfangreiches Angebot zu Ihrem Gerät finden Sie im Internet oder in unseren Prospekten: www.bosch-home.com Zubehör ist gerätespezifisch. Geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Geräts an. Welches Zubehör für Ihr Gerät verfügbar ist, erfahren Sie im Online-Shop oder beim Kundendienst.

Weiteres Zubehör	Verwendung
Rost	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Geschirr ▪ Kuchenformen ▪ Fleisch, z. B. Braten oder Grillstücke ▪ Tiefkühlgerichte
Backblech	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Blechkuchen ▪ Kleingebäck
Universalpfanne	<ul style="list-style-type: none"> ▪ saftige Kuchen ▪ Gebäck ▪ Tiefkühlgerichte ▪ große Braten
Teleskopauszug-Set	Teleskopauszug-Set für eine Ebene

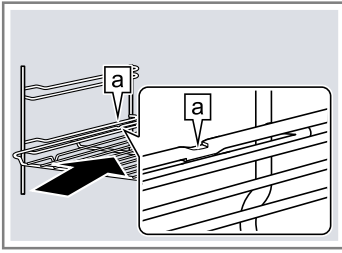
5.2 Rastfunktion

Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen. Das Zubehör können Sie etwa zur Hälfte herausziehen, bis es einrastet. Schieben Sie das Zubehör richtig herum in den Garraum, damit der Kippschutz funktioniert.

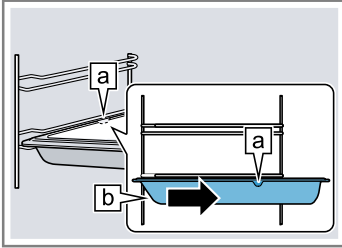
5.3 Zubehör in den Garraum schieben

1. Das Zubehör so drehen, dass die Kerbe  hinten ist und nach unten zeigt.
2. Das Zubehör zwischen die beiden Führungsstäbe einer Einschubhöhe schieben.

Rost Die offene Seite muss zur Gerätetür und die Krümmung nach unten zeigen.



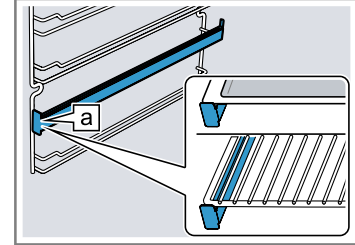
Blech, z. B. Universalpfanne oder Backblech Die Abschrägung des Zubehörs **b** muss vorne zur Gerätetür zeigen.



- Um das Zubehör bei Einschubhöhen mit Auszugsschienen aufzulegen, die Auszugsschienen herausziehen.

Rost oder Blech

Das Zubehör so auflegen, dass der Zubehörrand hinter der Lasche **a** auf der Auszugsschiene sitzt.



Hinweis: Vollständig herausgezogen rasten die Auszugsschienen ein. Die Auszugsschienen mit etwas Druck zurück in den Garraum schieben.

- Das Zubehör vollständig einschieben, sodass es die Gerätetür nicht berührt.

Hinweis: Nehmen Sie Zubehör, das Sie während des Betriebs nicht benötigen, aus dem Garraum.

6 Vor dem ersten Gebrauch

Nehmen Sie die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme vor. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör.

6.1 Uhrzeit einstellen

Nach dem Anschluss blinkt in der Anzeige **12:00** und das Symbol ☉ leuchtet. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

- Mit **+** oder **-** die Uhrzeit einstellen.
- ☉ drücken.

Hinweis: Nach Ablauf der Einstellzeit wird die Uhrzeit automatisch gespeichert.

6.2 Gerät vor dem ersten Gebrauch reinigen

Reinigen Sie den Garraum und das Zubehör, bevor Sie zum ersten Mal mit dem Gerät Speisen zubereiten.

- Das Zubehör aus dem Garraum nehmen und die Gestelle ausbauen. → Seite 18
- Verpackungsrückstände vollständig aus dem Garraum entfernen, z. B. Styroporpartikel.
- Einige Teile sind mit einer Kratzschutzfolie überzogen. Die Kratzschutzfolie entfernen.

- Das Gerät außen mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen.
- Den Garraum mit Spüllauge reinigen.
- Um den Neugeruch zu beseitigen, das leere, geschlossene Gerät aufheizen.
- Den Funktionswähler auf drehen.
- Die maximale Temperatur einstellen. Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal aufheizen, können Knistergeräusche aus dem Garraum zu hören sein.
- Solange das Gerät heizt, die Küche lüften.
- Das Gerät nach 1 Stunde ausschalten.
- Das Gerät abkühlen lassen.
- Wenn der Garraum abgekühlt ist, die glatten Flächen mit Spüllauge reinigen.
- Die Gestelle einbauen. → Seite 18
- Bei Bedarf die Türscheiben reinigen. → Seite 18

6.3 Zubehör reinigen

- Das Zubehör gründlich mit Spüllauge und einem weichen Spültuch reinigen.

7 Grundlegende Bedienung

7.1 Gerät einschalten

- Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.
 - ✓ Für jede Funktion ist eine Temperatur oder Grillstufe voreingestellt.
- Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder die Grillstufe wählen.
 - ✓ Das Gerät beginnt zu heizen.

Hinweis: Die Temperaturkontrolle zeigt den aktuellen Status des Aufheizens an.

7.2 Heizart und Temperatur ändern

- Mit dem Funktionswähler die Heizart ändern.
- Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder die Grillstufe ändern.

7.3 Gerät ausschalten

- Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

7.4 Schnellaufheizen einschalten

► Um den Garraum schnell aufzuheizen,  drücken.

Hinweis: Schnellaufheizen ist bei 3D-Heißluft, Umluft, Pizzastufe und Ober-/Unterhitze verfügbar.





7.5 Automatische Abschaltung

Das Gerät hat eine automatische Abschaltung. Das Gerät schaltet sich nach 13 Stunden automatisch aus.

8 Zeitfunktionen

8.1 Übersicht über die Zeitfunktionen

Hier finden Sie eine Übersicht über die Zeitfunktionen.

Symbol	Zeitfunktion	Verwendung
	Kurzzeitwecker	Der Kurzzeitwecker funktioniert wie eine Eieruhr. Er läuft unabhängig vom Betrieb und anderen Zeitfunktionen und beeinflusst das Gerät nicht.
	Uhrzeit	Solange keine andere Funktion im Vordergrund läuft, zeigt Ihnen das Gerät die Uhrzeit im Display an.
	Dauer	Nach Ablauf einer eingestellten Dauer beendet das Gerät automatisch den Betrieb.
	Ende	Geben Sie die Dauer und eine gewünschte Endezeit ein. Das Gerät startet automatisch so, dass der Betrieb zur gewünschten Uhrzeit beendet ist.


8.2 Kurzzeitwecker einstellen

Der Kurzzeitwecker hat keinen Einfluss auf die Funktionen des Backofens.

Hinweis: Sie können die Dauer des Kurzzeitweckers von 30 Sekunden bis zu 13 Stunden einstellen. Bis zu 10 Minuten können Sie die Dauer in 30-Sekundenschritten einstellen, von 10 Minuten bis zu einer Stunde in Minutenschritten und danach in 5-Minutenschritten.

1.  drücken.
- ✓  leuchtet.
2. Mit $+$ und $-$ die gewünschte Dauer einstellen.
- ✓ Nach dem Ablauf der Dauer ertönt ein Signal.

Hinweise

- Um die Restlaufzeit zu ändern,  drücken und mit $+$ oder $-$ die Restlaufzeit ändern.
- Um den Kurzzeitwecker abzubrechen, die Restlaufzeit auf Null stellen.

Signalton ausschalten



► Um den Signalton auszuschalten, eine beliebige Taste drücken oder die Gerätetür öffnen.

Hinweis: Nach kurzer Zeit endet das Signal automatisch.

8.3 Uhrzeit einstellen



Bei Bedarf können Sie die Uhrzeit ändern, z. B. von Sommerzeit auf Winterzeit.

Voraussetzung: Das Gerät ist ausgeschaltet.

1.  drücken bis  leuchtet.
2. Mit $+$ und $-$ die Uhrzeit einstellen.

8.4 Dauer einstellen

Sie können die Gardauer für Ihr Gericht an Ihrem Gerät einstellen. So wird die Gardauer nicht ungewollt überschritten und Sie müssen andere Arbeiten nicht unterbrechen, um den Betrieb zu beenden.

1. Die Heizart und die Temperatur einstellen.
- ✓ Das Gerät startet.
2.  zweimal drücken.
3. Mit $+$ und $-$ die Dauer einstellen.
Sie können die Dauer von 30 Sekunden bis zu 13 Stunden einstellen. Bis zu einer Stunde können Sie die Dauer in Minutenschritten und danach in 5-Minutenschritten einstellen.
- ✓  leuchtet.




Betrieb beenden

Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal. Das Gerät hört auf zu heizen.


1. Um den Signalton auszuschalten, eine beliebige Taste drücken oder die Gerätetür öffnen.
Nach kurzer Zeit endet das Signal automatisch.
2. Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

8.5 Ende einstellen

Der Betrieb beginnt für die eingestellte Dauer zu einem von Ihnen gewählten, späteren Zeitpunkt.

1. Die Heizart und die Temperatur einstellen.
- ✓ Das Gerät startet.
2.  zweimal drücken.
3. Mit $+$ und $-$ die Dauer einstellen.
Sie können die Dauer von 30 Sekunden bis zu 13 Stunden einstellen. Bis zu einer Stunde können Sie die Dauer in Minutenschritten und danach in 5-Minutenschritten einstellen.
- ✓  leuchtet.
4.  drücken.
5. Mit $+$ oder $-$ die Endezeit einstellen.

Beim ersten Tastendruck zeigt das Display einen Vorschlagswert an. Der Vorschlagswert ergibt sich aus der aktuellen Uhrzeit und der Dauer.

- ✓  leuchtet.
- ✓ Das Display zeigt die Endezeit an. Das Gerät schaltet in den Wartemodus.

Betrieb beenden

Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal. Das Gerät hört auf zu heizen.



1. Um den Signalton auszuschalten, eine beliebige Taste drücken oder die Gerätetür öffnen. Nach kurzer Zeit endet das Signal automatisch.
2. Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

9 Kindersicherung



Sichern Sie Ihr Gerät, damit Kinder das Gerät nicht versehentlich einschalten oder Einstellungen ändern. Wenn Sie ein Kochfeld an den Backofen angeschlossen haben, ist das Kochfeld nicht gesperrt.

9.1 Kindersicherung aktivieren

Voraussetzung: Das Gerät ist ausgeschaltet.

- ▶  ca. 4 Sekunden lang drücken.
- ✓ In der Anzeige erscheint .

9.2 Kindersicherung deaktivieren

- ▶  ca. 4 Sekunden lang drücken.
- ✓ In der Anzeige erlischt .

10 Grundeinstellungen

Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

10.1 Übersicht der Grundeinstellungen


Hier finden Sie eine Übersicht über die Grundeinstellungen und Werkseinstellungen. Die Grundeinstellungen sind von der Ausstattung Ihres Geräts abhängig.

Anzeige	Grundeinstellung	Auswahl
c01	Signaldauer nach Ablauf einer Dauer oder Weckerzeit	1 = ca. 10 Sekunden 2 = ca. 30 Sekunden ¹ 3 = ca. 2 Minuten
c02	Wartezeit, bis eine Einstellung übernommen ist	1 = ca. 3 Sekunden ¹ 2 = ca. 6 Sekunden 3 = ca. 10 Sekunden
c03	Tastenton beim Tippen auf eine Taste	0 = aus 1 = ein ¹
c04	Helligkeit der Display- Beleuchtung	1 = dunkel 2 = mittel ¹ 3 = hell
c05	Anzeige der Uhrzeit	0 = Uhrzeit ausblenden 1 = Uhrzeit anzeigen ¹
c06	Garraumbelichtung bei Betrieb	0 = nein 1 = ja ¹
c07	Nachlaufzeit des Kühlgebläses	1 = kurz ¹ 2 = mittel 3 = lang 4 = extra lang
c08	Alle Werte auf Werkseinstellung zurücksetzen	0 = nein ¹ 1 = ja
c09	Demomodus aktivieren. Der Demomodus dient Präsentationszwecken. Das Gerät heizt im Demomodus nicht. Den Demomodus können Sie nur in den ersten 5 Minuten nach Anschluss ans Stromnetz aktivieren.	0 = nein ¹ 1 = ja

¹ Werkseinstellung

10.2 Grundeinstellungen ändern

Voraussetzung: Der Funktionswähler steht auf der Nullstellung.

1. ⏻ ca. 4 Sekunden lang drücken.
- ✓ Das Display zeigt die erste Grundeinstellung, z. B. .
2. Um die Einstellung zu ändern, den Temperaturwähler drehen.
3. Um zur nächsten Grundeinstellung zu wechseln, + drücken.
4. Um die Einstellungen zu bestätigen, ⏻ ca. 4 Sekunden lang drücken.


Tip: Sie können die Grundeinstellungen jederzeit wieder ändern.

Hinweise

- Den Demomodus können Sie nur in den ersten 5 Minuten nach dem Anschluss ans Stromnetz aktivieren.
- Nach einem Stromausfall bleiben Ihre Änderungen der Grundeinstellungen erhalten.

10.3 Energiesparmodus einstellen

Sie können Energie sparen, indem Sie die Displayhelligkeit verringern.

- ▶ Die Displayhelligkeit in der Grundeinstellung  einstellen.

Hinweis: Die Einstellung verändert die Displayhelligkeit während des Betriebs. Im Bereitschaftszustand reduziert das Gerät automatisch die Displayhelligkeit. Nachts zwischen 22:00 und 05:59 Uhr ist die Displayhelligkeit am dunkelsten.

11 Reinigen und Pflegen

Damit Ihr Gerät lange funktionsfähig bleibt, reinigen und pflegen Sie es sorgfältig.

11.1 Reinigungsmittel

Um die unterschiedlichen Oberflächen am Gerät nicht zu beschädigen, verwenden Sie keine ungeeigneten Reinigungsmittel.

WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

ACHTUNG!

Ungeeignete Reinigungsmittel beschädigen die Oberflächen des Geräts.

- ▶ Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

- ▶ Keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme verwenden.
- ▶ Keine speziellen Reiniger zur Warmreinigung verwenden.
- ▶ Glasreiniger, Glasschaber oder Edelstahl-Pflegemittel nur verwenden, wenn diese in der Reinigungsanleitung zu dem entsprechenden Teil empfohlen werden.

Backofenreiniger im warmen Garraum beschädigt das Email.

- ▶ Nie Backofenreiniger im warmen Garraum verwenden.
- ▶ Vor dem nächsten Aufheizen Rückstände aus dem Garraum und von der Gerätetür vollständig entfernen.

In neuen Schwammtüchern enthaltenes Salz kann Oberflächen beschädigen.

- ▶ Neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich auswaschen.

11.2 Geeignete Reinigungsmittel

Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel für die verschiedenen Oberflächen an Ihrem Gerät.

Gerät außen

Beachten Sie die Anleitung zum Reinigen des Geräts.

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Edelstahlfront	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heiße Spüllauge ▪ Spezielle Edelstahl-Pflegemittel für warme Oberflächen 	Um Korrosion zu vermeiden, Kalkflecken, Fettflecken, Stärkflecken und Eiweißflecken von Edelstahlflächen sofort entfernen. Das Edelstahl-Pflegemittel hauchdünn auftragen.
Bedienfeld	Heiße Spüllauge	Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Türscheiben	Heiße Spüllauge	Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasschaber und keine Edelstahlspirale verwenden.
Türgriff	Heiße Spüllauge	Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Um nicht mehr entfernbare Flecken zu vermeiden, Entkalkungsmittel vom Türgriff sofort entfernen.

Gerät innen

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Emaillflächen	<ul style="list-style-type: none"> ■ Heiße Spüllauge ■ Essigwasser ■ Backofenreiniger 	<p>Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Eingebrannte Speisereste mit einem feuchten Tuch und Spüllauge aufweichen. Bei starker Verschmutzung Scheuerspirale aus Edelstahl oder Backofenreiniger verwenden. Den Garraum nach der Reinigung zum Trocknen geöffnet lassen.</p> <p>Tipp: Verwenden Sie am besten die Reinigungsfunktion. → "Reinigungsfunktion", Seite 17</p> <p>Hinweis: Durch Lebensmittlrückstände können weiße Beläge entstehen. Die Beläge sind gesundheitlich unbedenklich und beeinflussen die Gerätefunktion nicht. Sie können die Beläge mit Zitronensäure entfernen.</p>
Glasabdeckung der Garraumbeleuchtung	<ul style="list-style-type: none"> ■ Heiße Spüllauge ■ Backofenreiniger 	<p>Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Bei starker Verschmutzung Backofenreiniger verwenden.</p>
Türscheiben	Heiße Spüllauge	<p>Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasschaber und keine Edelstahlspirale verwenden.</p> <p>Tipp: Reinigen Sie die Türscheiben am besten zusammen mit dem Garraum. → "Garraum reinigen", Seite 16</p>
Türdichtung	Heiße Spüllauge	<p>Mit einem Spültuch reinigen. Die Türdichtung nicht abnehmen und nicht scheuern.</p>
Türabdeckung aus Edelstahl	Edelstahlreiniger	<p>Die Hinweise der Hersteller beachten. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden. Keine Edelstahl-Pflegemittel verwenden.</p> <p>Tipp: Nehmen Sie am besten die Türabdeckung ab.</p>
Türabdeckung aus Kunststoff	Heiße Spüllauge	<p>Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden. Keine Edelstahl-Pflegemittel verwenden.</p> <p>Tipp: Nehmen Sie am besten die Türabdeckung ab.</p>
Gestelle	Heiße Spüllauge	Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.
Auszugssystem	Heiße Spüllauge	<p>Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Um nicht das Schmierfett zu entfernen, die Auszugschienen eingeschoben reinigen. Nicht im Geschirrspüler reinigen.</p>
Zubehör	Heiße Spüllauge	<p>Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Wenn das Zubehör stark verschmutzt ist, mit einer Edelstahlspirale reinigen.</p> <p>Tipp: Sie können emailliertes Zubehör im Geschirrspüler reinigen.</p>

Hinweise

- Kleine Farbunterschiede an der Gerätefront entstehen durch verschiedene Materialien, z. B. Glas, Kunststoff oder Metall.
- Wie Schlieren wirkende Schatten an den Türscheiben sind Lichtreflexe der Garraumbeleuchtung.
- Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen. Die Farbunterschiede sind normal und beeinflussen die Funktion nicht. Die Kanten dünner Bleche lassen sich nicht vollständig emaillieren, sie können deshalb rau sein. Dies beeinträchtigt den Korrosionsschutz nicht.

11.3 Gerät reinigen

Reinigen Sie das Gerät wie vorgegeben, damit die unterschiedlichen Teile und Oberflächen nicht durch eine falsche Reinigung oder ungeeignete Reinigungsmittel beschädigt werden.

WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.

- ▶ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▶ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

WARNUNG – Brandgefahr!

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.

- ▶ Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.

Voraussetzung: Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten.

→ "Reinigungsmittel", Seite 14

1. Das Gerät mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
Bei einigen Oberflächen können Sie alternative Reinigungsmittel verwenden.
→ "Geeignete Reinigungsmittel", Seite 14
2. Mit einem weichen Tuch trocknen.

Tipps

- Wenn Sie den Garraum nach jedem Gebrauch reinigen, können Verschmutzungen nicht einbrennen.
- Entfernen Sie Kalkflecken, Fettflecken, Stärkflecken und Eiweißflecken immer sofort.

Hinweis: Verwenden Sie zum Backen von sehr feuchten Kuchen die Universalpfanne.

Tipp: Um den Garraum sauber zu halten, verwenden Sie zum Braten geeignetes Geschirr, z. B. einen Bräter.


11.4 Garraum reinigen

WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.

- ▶ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▶ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

Voraussetzung: Der Garraum ist vollständig abgekühlt.

1. 0,4 l Wasser mittig auf den Garraumboden gießen. Verwenden Sie kein destilliertes Wasser.
2. Mit dem Funktionswähler  einstellen.
3. Mit dem Temperaturwähler 50 °C einstellen.
4. Während der Reinigung überprüfen, dass das Wasser, das in der Tropfrinne unter der Gerätetür kondensiert, nicht überläuft.
 - Bei Bedarf mit einem Schwamm aufsaugen.
5. Nach 18 Minuten das Gerät ausschalten.
6. Das Gerät abkühlen lassen.
7. Den Garraum mit einem Tuch reinigen.

11.5 Garraumlampe wechseln

Wenn die Garraumbeleuchtung ausgefallen ist, wechseln Sie die Garraumlampe.

Hinweis: Hitzebeständige 230 V Halogenlampen, 40 Watt, G9-Fassung, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Verwenden Sie nur diese Lampen. Fassen Sie neue Halogenlampen nur mit einem sauberen, trockenen Tuch an. Dadurch verlängert sich die Lebensdauer der Lampe.

WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.

- ▶ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▶ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

WARNUNG – Stromschlaggefahr!

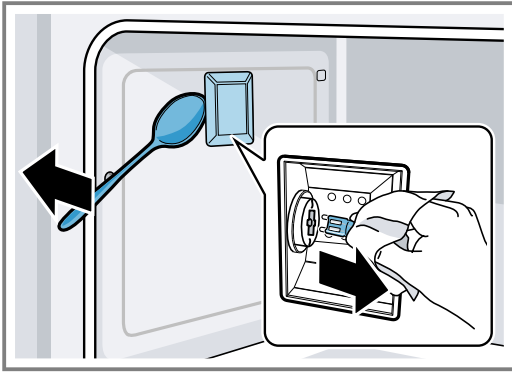
Beim Auswechseln der Lampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Spannung.

- ▶ Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- ▶ Zusätzlich Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

Voraussetzungen

- Die Sicherung ist ausgeschaltet.
 - Der Garraum ist abgekühlt.
 - Neue Halogenlampe zum Austausch ist vorhanden.
1. Die Gerätetür öffnen.
 2. Um Schäden zu vermeiden, ein Geschirrtuch in den Garraum legen.
 3. Das Zubehör aus dem Garraum nehmen und die Gestelle ausbauen. → Seite 18
 4. Die Glasabdeckung abnehmen.
Wenn sich die Glasabdeckung nur schwer von vorn mit der Hand öffnen lässt, einen Löffel zu Hilfe nehmen.

5. Die Garraumlampe herausziehen.



6. Die Garraumlampe durch den gleichen Lampentyp ersetzen.
 7. Die Glasabdeckung der Backofenlampe wieder einsetzen.
 8. Die Gestelle einbauen. → Seite 18
 9. Das Geschirrtuch wieder entnehmen.
 10. Die Sicherung wieder einschalten.
 11. Prüfen, ob die Backofenbeleuchtung funktioniert.

12 Reinigungsfunktion

Verwenden Sie die Reinigungsfunktion, um Ihr Gerät zu reinigen.

12.1 Pyrolytische Selbstreinigung


Mit der Betriebsart Pyrolytische Selbstreinigung können Sie den Garraum mühelos reinigen. Der Garraum wird auf eine sehr hohe Temperatur erhitzt. Rückstände vom Braten, Grillen und Backen verbrennen.

⚠️ WARNUNG – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion sehr heiß. Die Antihafbeschichtung von Blechen und Formen wird zerstört und es entstehen giftige Gase.

- ▶ Nie antihafbeschichtete Bleche und Formen bei der Reinigungsfunktion mitreinigen.
- ▶ Nur emailliertes Zubehör mitreinigen.

Eine Reinigung benötigt je nach Dauer ca. 5-10 kW/h. Sie können die Dauer der Reinigung zwischen 2:30 Stunden und 3:30 Stunden festlegen.

Hinweis: Zu Ihrer Sicherheit verriegelt die Gerätetür automatisch. Die Gerätetür lässt sich erst öffnen, wenn die Kontrolllampe  für die Verriegelung erlischt. Während der Reinigung leuchtet die Garraumbeleuchtung nicht.

Gerät für die Reinigungsfunktion vorbereiten

Um ein gutes Reinigungsergebnis zu erhalten und Schäden zu vermeiden, bereiten Sie das Gerät sorgfältig vor.

⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!

Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.
- ▶ Wenn Rauch abgegeben wird, ist das Gerät abzuschalten oder der Stecker zu ziehen und die Tür geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich während der Reinigungsfunktion entzünden.

- ▶ Vor jedem Starten der Reinigungsfunktion grobe Verschmutzungen aus dem Garraum entfernen.
- ▶ Nie Zubehör mitreinigen.

Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände, wie z. B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen.
- ▶ Vorderseite des Geräts frei halten.
- ▶ Kinder fernhalten.

Bei beschädigter Türdichtung entweicht große Hitze im Bereich der Tür.

- ▶ Die Dichtung nicht scheuern und nicht abnehmen.
- ▶ Nie das Gerät mit beschädigter Dichtung oder ohne Dichtung betreiben.

1. Die Gestelle und die Auszüge aus dem Garraum entfernen.
2. Grobe Verschmutzungen aus dem Garraum entfernen.
3. Geräteinnentür und Randflächen des Garraums im Bereich der Dichtung reinigen. Die Dichtung nicht scheuern.

Reinigungsfunktion einstellen

Lüften Sie die Küche, solange die Reinigungsfunktion läuft.

⚠️ WARNUNG – Gefahr von Gesundheitsschäden!

Die Reinigungsfunktion heizt den Garraum auf eine sehr hohe Temperatur, sodass Rückstände vom Braten, Grillen und Backen verbrennen. Dabei werden Dämpfe freigesetzt, die zu Reizungen der Schleimhäute führen können.

- ▶ Während der Reinigungsfunktion die Küche ausgiebig lüften.
- ▶ Nicht längere Zeit im Raum aufhalten.
- ▶ Kinder und Haustiere fernhalten.

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Der Garraum wird während der Reinigungsfunktion sehr heiß.

- ▶ Nie die Gerätetür öffnen.
- ▶ Das Gerät abkühlen lassen.
- ▶ Kinder fernhalten.



⚠️ Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß.

- ▶ Nie die Gerätetür berühren.
- ▶ Das Gerät abkühlen lassen.
- ▶ Kinder fernhalten.

1. Mit dem Funktionswähler  einstellen.

2. Mit — und + die Reinigungsfunktion Pyrolyse wählen.
3. Mit dem Temperaturwähler eine Reinigungsstufe einstellen.

Reinigungsstufe	Dauer in h
1	2:30
2	3
3	3:30

- ✓ Eine Minute nach dem Beginn des Reinigungszyklus der Pyrolyse verhindert eine Türverriegelung das Öffnen der Gerätetür. Die Kontrolllampe  zeigt die Aktivierung dieser Türverriegelung an. Wenn die Türverriegelung aktiviert ist, können Sie keine Funktion wählen. Warten Sie, bis die Kontrolllampe  erlischt.

Hinweise

- Um die pyrolytische Selbstreinigung nicht zu vorzeitig zu beenden, den Funktionswähler während des Reinigungszyklus nicht verändern.
- Während der pyrolytischen Selbstreinigung können Sie die Garraumbeleuchtung nicht verwenden.


Tip: Sie können während der pyrolytischen Selbstreinigung den Wecker verwenden. Die Dauer hat keinen Einfluss auf die Pyrolysefunktion.

Reinigungsfunktion abbrechen

- ▶ Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Gerät nach der Reinigungsfunktion betriebsbereit machen

Voraussetzungen

- Sobald die Selbstreinigung abgelaufen ist, ertönt ein Signal.
- Wenn im Display  erlischt, können Sie die Gerätetür öffnen.

1. Das Gerät abkühlen lassen.
2. Die zurückgebliebene Asche im Garraum, an den Gestellen und im Bereich der Gerätetür mit einem feuchten Tuch abwischen.

Hinweis: Weiße Beläge auf den Emailflächen können durch zu grobe Verschmutzungen entstehen. Diese Lebensmittelrückstände sind unbedenklich. Die Beläge schränken die Gerätefunktion nicht ein. Bei Bedarf können Sie die Rückstände mit Zitronensäure entfernen.

13 Gestelle

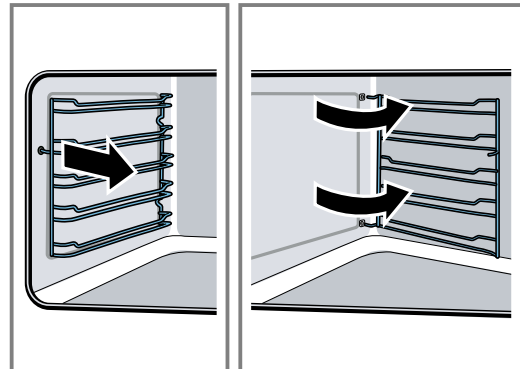
Um die Gestelle und den Garraum gründlich zu reinigen oder um die Gestelle zu tauschen, können Sie die Gestelle aushängen.

13.1 Gestelle aushängen

Die Gestelle sind jeweils an 3 Punkten an den Seitenwänden im Garraum befestigt.

1. Das Gestell an der Vordersite fassen und zur Mitte des Garraums ziehen.
- ✓ Der vordere Haken des Gestells löst sich aus der Bohrung.

2. Das Gestell weiter aufklappen und aus den hinteren Bohrungen der Seitenwand ziehen.



3. Das Gestell aus dem Garraum nehmen.

13.2 Gestelle einhängen

1. Die Haken des Gestells in die hinteren Bohrungen der Seitenwand stecken.
2. Den vorderen Haken des Gestells in die Bohrung drücken.

14 Gerätetür

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Gerät lang schön und funktionsfähig. Hier erfahren Sie, wie Sie die Gerätetür reinigen.

Hinweis: Damit die Gerätetür nicht das Einbaumöbel berührt, öffnet die Gerätetür etwas weniger als 90°.

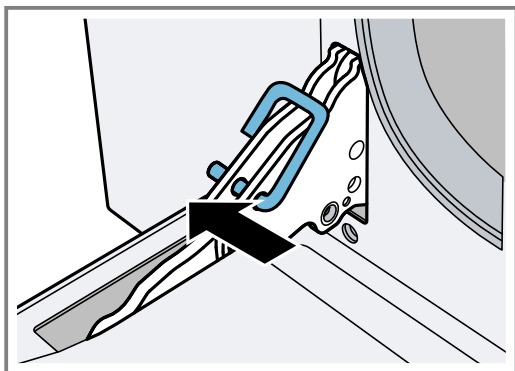
14.1 Türscheiben ausbauen

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

WARNUNG – Verletzungsgefahr!

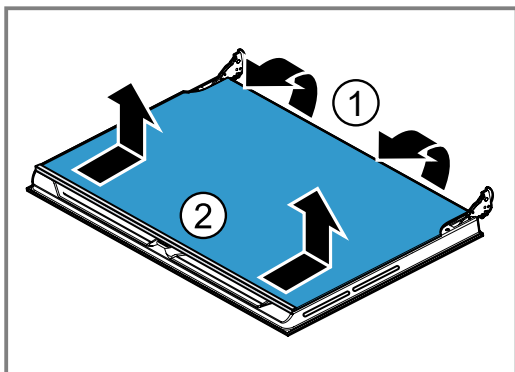
- Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.
- ▶ Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können.

1. Die Gerätetür ganz öffnen.
2. Die Scharniere links und rechts mit den Sicherungsstiften sperren.

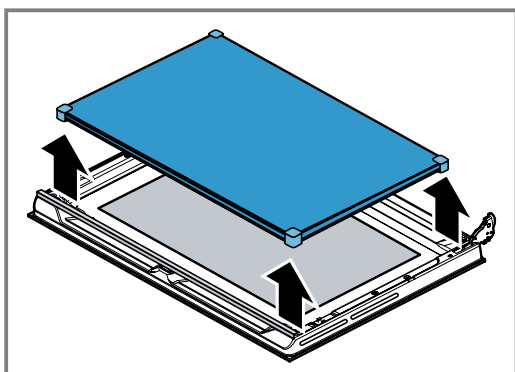


Die Sicherungsstifte müssen vollständig in den Bohrungen der Scharniere stecken.

3. Den unteren Teil der inneren Scheibe mit beiden Händen anheben, bis sich die Befestigungsstifte aus der Halterung lösen. ①
4. Um die Innenscheibe vollständig von der Tür zu lösen, den oberen Teil der Innenscheibe vorsichtig aus dem Profil ziehen und anheben.



5. Die Innenscheibe auf einer ebenen Fläche vorsichtig ablegen.
6. Die beiden Zwischenscheiben mit ihren Halterungen herausnehmen.



Die beiden Zwischenscheiben sind nicht mit Haltestiften befestigt, sondern werden von Halterungen in Position gehalten.

7. Um die beiden Zwischenscheiben voneinander zu trennen, die Halterungen entfernen.
8. Die Türscheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch reinigen.

14.2 Türscheiben einbauen

1. Die beiden Zwischenscheiben einsetzen.

Auf den korrekten Sitz der Zwischenscheiben achten.

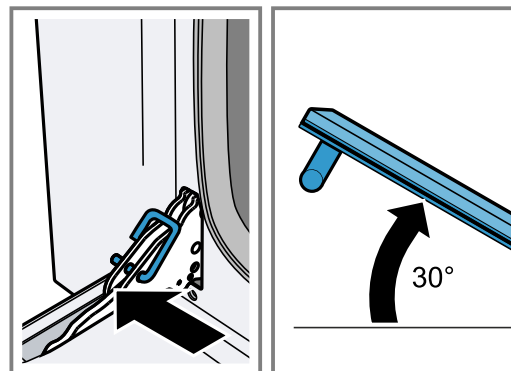
- ✓ Alle Halterungen müssen plan auf der äußeren Scheibe aufliegen.
 - ✓ Wenn auf beiden Zwischenscheiben das Low-E-Symbol lesbar ist, sind die beiden Zwischenscheiben korrekt eingesetzt.
2. Die Innenscheibe einsetzen.
Setzen Sie die Innenscheibe zuerst in das Profil ein. Danach müssen die beiden Befestigungsstifte in den dafür vorgesehenen Halterungen einrasten.
 3. Die Sicherungsstifte entfernen und die Gerätetür schließen.

Hinweis: Werfen Sie die Sicherungsstifte nicht weg. Bewahren Sie die Sicherungsstifte an einem sicheren Ort auf. Sie benötigen die Sicherungsstifte immer, wenn Sie die Tür vom Gerät entfernen oder die Türscheiben reinigen. Wenn Sie keine Sicherungsstifte haben, können Sie diese beim Kundendienst bestellen.

14.3 Gerätetür aushängen

Bei besonders starker Verschmutzung können Sie die Gerätetür zur besseren Reinigung aushängen.

1. Die Gerätetür ganz öffnen.
2. Die Scharniere links und rechts mit den Sicherungsstiften sperren.
Die Sicherungsstifte müssen vollständig in den Bohrungen der Scharniere stecken.
3. Die Gerätetür seitlich mit beiden Händen greifen und um ca. 30 Grad schließen.



Die Gerätetür nicht vollständig schließen. Die Scharniere können verbogen werden und es können Emailschäden entstehen.

4. Die Gerätetür leicht anheben und herausziehen.

14.4 Gerätetür einhängen

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Wenn die Scharniere durch nicht vollständige Arretierung ungesichert sind, können die Scharniere mit großer Kraft zuklappen.

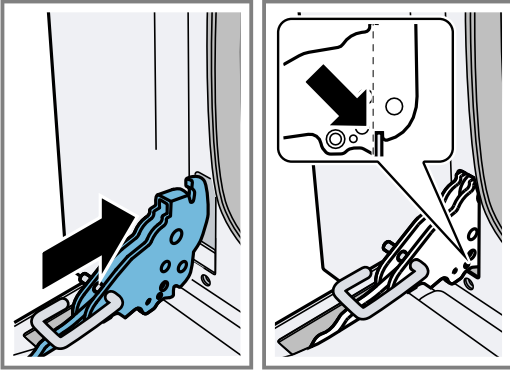
- ▶ Wenn das Scharnier beim Aushängen oder Einhängen der Gerätetür zuklappt, nicht ins Scharnier greifen.
- ▶ Den Kundendienst rufen.

Eine nicht ordnungsgemäß eingebaute Türscheibe oder Gerätetür ist gefährlich.

- ▶ Achten Sie darauf, dass alle Türscheiben und die Gerätetür ordnungsgemäß eingebaut sind, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.

1. Die Gerätetür seitlich mit beiden Händen greifen.

2. Die Scharniere in die Aussparungen des Geräts schieben.



Die Kerbe unten an den Scharnieren muss im Rahmen des Geräts einrasten.

3. Die Gerätetür nach unten absenken.
4. Die Sicherungsstifte entnehmen.

Hinweis: Werfen Sie die Sicherungsstifte nicht weg. Bewahren Sie die Sicherungsstifte an einem sicheren Ort auf. Sie benötigen die Sicherungsstifte immer, wenn Sie die Tür vom Gerät entfernen oder die Türscheiben reinigen. Wenn Sie keine Sicherungsstifte haben, können Sie diese beim Kundendienst bestellen.

15 Störungen beheben

Kleinere Störungen an Ihrem Gerät können Sie selbst beheben. Nutzen Sie die Informationen zur Störungsbehebung, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren. So vermeiden Sie unnötige Kosten.

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.
→ "Kundendienst", Seite 21





⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

15.1 Funktionsstörungen

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	Netzstecker der Netzanschlussleitung ist nicht eingesteckt. ▶ Schließen Sie das Gerät am Stromnetz an.
	Stromversorgung ist ausgefallen. ▶ Prüfen Sie, ob die Raumbelichtung oder andere Geräte im Raum funktionieren.
	Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst. ▶ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.
Gerät lässt sich nicht starten.	Gerätetür ist nicht ganz geschlossen. ▶ Schließen Sie die Gerätetür.
	Gerät ist nicht ausgeschaltet. ▶ Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
Im Display blinkt 12:00.	Stromversorgung ist ausgefallen. ▶ Stellen Sie die Uhrzeit ein. → "Vor dem ersten Gebrauch", Seite 11
Garraumbelichtung funktioniert nicht.	Betriebsart "Sanfte Ober-/Unterhitze" ist aktiviert. ▶ Bei dieser Betriebsart ist die Garraumbelichtung ausgeschaltet.
	Garraumlampe ist defekt. ▶ Wechseln Sie die Garraumlampe. → "Garraumlampe wechseln", Seite 16
Im Backofen zubereitete Gerichte verbrennen in kürzester Zeit.	Thermostat ist defekt. ▶ Rufen Sie den → "Kundendienst", Seite 21.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Türscheiben sind beschlagen.	Normale Erscheinung, die auf vorhandenen Temperaturunterschieden beruht. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Heizen Sie das Gerät auf 100 °C und schalten Sie das Gerät nach 5 Minuten aus.
Eingeschaltetes Gerät kann nicht bedient werden. Im Display leuchtet  .	Kindersicherung ist aktiviert. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Deaktivieren Sie die Kindersicherung. <ul style="list-style-type: none"> → <i>"Kindersicherung deaktivieren"</i>, Seite 13
Display ist eingefroren oder reagiert nicht.	Kindersicherung ist aktiviert. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Deaktivieren Sie die Kindersicherung. <ul style="list-style-type: none"> → <i>"Kindersicherung deaktivieren"</i>, Seite 13 <p>Funktionsstörung</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus. 2. Schalten Sie die Sicherung nach ca. 10 Sekunden ein. 3. Wenn die Funktionsstörung erneut auftritt, rufen Sie den Kundendienst.
Gerätetür lässt sich nicht öffnen. Im Display leuchtet  .	Gerätetür ist verriegelt, bis der Garraum abgekühlt ist. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist und  erlischt.
Türscheiben fühlen sich wärmer an als zuvor, nachdem die Türscheiben zur Reinigung ausgebaut wurden.	Türscheiben sind falsch herum eingesetzt. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Prüfen Sie, ob die Türscheiben richtig eingesetzt sind. <ul style="list-style-type: none"> → <i>"Türscheiben einbauen"</i>, Seite 19
Kühlgebläse läuft nach dem Betrieb weiter.	Kein Fehler. Das Kühlgebläse läuft weiter, bis die in den Grundeinstellungen gewählte Temperatur erreicht ist. <ul style="list-style-type: none"> → <i>"Grundeinstellungen"</i>, Seite 13
Kondenswasser an der Gerätetür oder Kondenswasser tropft.	Gerätetür schließt nicht richtig. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Prüfen Sie, ob die Gerätetür richtig installiert ist und richtig schließt. <ul style="list-style-type: none"> → <i>"Gerätetür"</i>, Seite 18 <p>Verschmutzung der Dichtung.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Prüfen Sie, ob die Dichtung verschmutzt ist, beschädigt ist oder falsch sitzt. 2. Reinigen oder ersetzen Sie die Dichtung oder achten Sie auf den korrekten Sitz. <p>Normale Kondensatbildung.</p> <ul style="list-style-type: none"> → <i>"Kondensatbildung"</i>, Seite 9
Im Display erscheint eine Meldung mit  .	Funktionsstörung <ul style="list-style-type: none"> ▶ Stellen Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung. Wenn die Fehlermeldung nicht wieder verschwindet, rufen Sie den Kundendienst.

16 Entsorgen

16.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

- ▶ Das Gerät umweltgerecht entsorgen. Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



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.

17 Kundendienst

Funktionsrelevante Original-Ersatzteile gemäß der entsprechenden Ökodesign-Verordnung erhalten Sie bei unserem Kundendienst für die Dauer von mindestens 10 Jahren ab dem Inverkehrbringen Ihres Geräts innerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums.

Hinweis: Der Einsatz des Kundendienstes ist im Rahmen der Herstellergarantiebedingungen kostenfrei.

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.

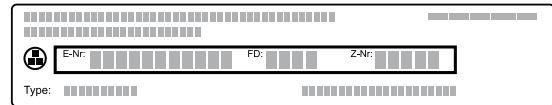
Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.

Die Kontaktdaten des Kundendiensts finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Website.

Dieses Produkt enthält Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G.

17.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD)

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) finden Sie auf dem Typenschild des Geräts. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätetür öffnen.



Um Ihre Gerätedaten und die Kundendienst-Telefonnummer schnell wiederzufinden, können Sie die Daten notieren.

18 So gelingt's

Hier finden Sie Tipps zum Geschirr und zur Zubereitung von Speisen.

18.1 So gehen Sie am besten vor

ACHTUNG!

Säurehaltige Lebensmittel können den Gitterrost beschädigen.

- ▶ Legen Sie keine säurehaltigen Lebensmittel wie z. B. Obst oder mit säurehaltiger Marinade gewürztes Grillgut direkt auf den Rost.

Hinweis: Hinweis für Nickelallergiker

In seltenen Fällen können geringe Spuren von Nickel ins Lebensmittel übergehen.

1. Vor der Verwendung nicht benötigtes Geschirr aus dem Garraum entfernen.
2. Eine gewünschte Speise aus den Einstellempfehlungen wählen.
3. Die Speise in ein geeignetes Geschirr geben. Verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör.
4. Das Gerät nur vorheizen, wenn das Rezept oder die Einstellempfehlungen das vorgeben. Das Zubehör erst nach dem Vorheizen mit Backpapier belegen.
5. Das Gerät entsprechend den Einstellempfehlungen einstellen. Zuerst die kürzere Dauer einstellen. Bei Bedarf die Dauer verlängern.
6. Halten Sie die Gerätetür während des Garens geschlossen.

18.2 Tipps zum Backen

Für ein gutes Backergebnis haben wir hier Tipps für Sie zusammengestellt.

Anliegen	Tipp
Ihr Kuchen soll gleichmäßig aufgehen.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nur den Boden der Springform einfetten. ▪ Den Kuchen nach dem Backen vorsichtig mit einem Messer aus der Backform lösen.
Kleines Gebäck soll beim Backen nicht aneinanderkleben.	Um jedes Gebäckstück einen Mindestabstand von 2 cm lassen. So ist genügend Platz, damit Gebäckstücke aufgehen und rundherum bräunen können.
Feststellen, ob der Kuchen fertig gebacken ist.	Mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen stechen. Wenn kein Teig am Holz klebenbleibt, ist der Kuchen fertig.
Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.	An ähnlichem Gebäck in den Backtabellen orientieren.
Backformen aus Silikon, Glas, Kunststoff oder Keramik verwenden.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Die Form muss bis 250 °C hitzebeständig sein. ▪ In diesen Formen werden die Kuchen weniger braun.

18.3 Speisentabelle

Hier finden Sie eine Übersicht der Speisen.

Speise	Gewicht in kg	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C/Grillstufe	Dauer in min
Lasagne	3 – 4	1		220 – 230 ¹	45 – 50

¹ Das Gerät vorheizen.

² Das Gerät nicht vorheizen.

Speise	Gewicht in kg	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C/Grillstufe	Dauer in min
Nudeln überbacken	3 – 4	1		220 – 230 ¹	45 – 50
Kalbsbraten	2	2		180 – 190 ¹	90 – 100
Kalbsbraten	2	2		200 ²	120
Schweinelende	1,5	2		190 – 200 ¹	90 – 100
Schweinelende	2	2		200 ²	130
Würstchen	1,5	3		280 ¹	1. Seite: 10 2. Seite: 5
Rinderbraten	1	2		200 ¹	40 – 45
Kaninchenbraten	1,5	2		180 – 190 ¹	70 – 80
Putenbrust	2	2		180 – 190 ¹	110 – 120
Schweinenackenbraten	2 – 3	2		180 – 190 ¹	170 – 180
Brathähnchen	1,2	2		180 – 190 ¹	65 – 70
Schweinekoteletts	1,5	4		280 ¹	1. Seite: 15 2. Seite: 5
Sparerips	1,5	4		280 ¹	1. Seite: 15 2. Seite: 10
Speck	0,7	5		3 ¹	1. Seite: 10 2. Seite: 8
Schweinefilet	1,5	4		280 ¹	1. Seite: 12 2. Seite: 5
Rinderfilet	1	5		3 ¹	1. Seite: 10 2. Seite: 7
Lachsforelle	1,2	2		150 – 160 ¹	35 – 40
Seeteufel	1,5	2		160 ¹	60 – 65
Steinbutt	1,5	2		160 ¹	45 – 50
Pizza	1	1		280 ¹	8 – 9
Brot	1	2		190 – 200 ¹	25 – 30
Focaccia	1	2		180 – 190 ¹	20 – 25
Gugelhupf	1	2		160 ¹	55 – 60
Obstkuchen	1	2		160 ¹	35 – 40
Käsekuchen	1	2		160 – 170 ¹	45 – 55
Mürbeteigkuchen	1	2		160 – 170 ¹	35 – 40
Mürbeteigkuchen	1	1		170 ²	65
Paradies-Kuchen	1,2	2		160 ¹	55 – 60
Windbeutel	1,2	2		180 ¹	80 – 90
Biskuit-Kuchen	1	2		150 – 160 ¹	55 – 60
Milchreis	1	2		160 ¹	55 – 60
Brioche	1,2	2		160 ¹	30 – 35

¹ Das Gerät vorheizen.

² Das Gerät nicht vorheizen.

18.4 Tipps für das nächste Backen

Wenn beim Backen etwas nicht gelingt, finden Sie hier Tipps.

Anliegen	Tipp
Ihr Kuchen fällt zusammen.	<ul style="list-style-type: none"> Die angegebenen Zutaten und Zubereitungshinweise im Rezept beachten. Weniger Flüssigkeit verwenden. Oder: Die Backtemperatur um 10 °C verringern und die Backzeit verlängern.
Ihr Kuchen ist zu trocken.	Die Backtemperatur um 10 °C erhöhen und die Backzeit verkürzen.
Ihr Kuchen ist insgesamt zu hell.	<ul style="list-style-type: none"> Die Einschubhöhe und das Zubehör prüfen. Die Backtemperatur um 10 °C erhöhen. Oder: Die Backzeit verlängern.
Ihr Kuchen ist insgesamt zu dunkel.	Die Backtemperatur reduzieren und die Backzeit verlängern.
Ihr Kuchen ist oben zu hell, aber unten zu dunkel.	Den Kuchen eine Ebene höher einschieben.
Ihr Kuchen ist oben zu dunkel, aber unten zu hell.	<ul style="list-style-type: none"> Den Kuchen eine Ebene tiefer einschieben. Die Backtemperatur reduzieren und die Backzeit verlängern
Ihr Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.	<ul style="list-style-type: none"> Die Backtemperatur reduzieren. Das Backpapier passend zuschneiden. Die Backform mittig platzieren. Kleine Gebäckstücke in gleichen Größen und Dicken formen.

Anliegen	Tipp
Ihr Kuchen ist außen fertig, aber innen noch nicht durchgebacken.	<ul style="list-style-type: none"> Die Backtemperatur reduzieren und die Backzeit verlängern. Weniger Flüssigkeit hinzugeben. <p>Bei Kuchen mit saftigem Belag:</p> <ul style="list-style-type: none"> Den Boden vorbacken. Den gebackenen Boden mit Mandeln oder Paniermehl bestreuen. Den Belag auf den Boden legen.
Ihr Kuchen löst sich nicht beim Stürzen.	<ul style="list-style-type: none"> Den Kuchen nach dem Backen 5 - 10 Minuten abkühlen lassen. Den Kuchenrand vorsichtig mit einem Messer lockern. Den Kuchen erneut stürzen und die Backform mehrmals mit einem nassen, kalten Tuch bedecken. Bei nächsten Backen die Backform einfetten und mit Paniermehl ausstreuen.

18.5 Tipps für das nächste Braten

Wenn beim Braten mal etwas nicht auf Anhieb gelingt, finden Sie hier Tipps.

Anliegen	Tipp
Ihr Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt.	<ul style="list-style-type: none"> Eine niedrigere Temperatur wählen. Die Bratdauer verkürzen.
Ihr Braten ist zu trocken.	<ul style="list-style-type: none"> Eine niedrigere Temperatur wählen. Die Bratdauer verkürzen.
Die Kruste Ihres Bratens ist zu dünn.	<ul style="list-style-type: none"> Die Temperatur erhöhen. Oder: Nach dem Ende der Bratdauer den Grill kurz einschalten.
Ihre Bratensoße ist angebrannt.	<ul style="list-style-type: none"> Ein kleineres Geschirr wählen. Beim Braten mehr Flüssigkeit hinzugeben.
Ihre Bratensoße ist zu hell und zu wässrig.	<ul style="list-style-type: none"> Damit mehr Flüssigkeit verdampft, ein größeres Geschirr wählen. Beim Braten weniger Flüssigkeit hinzugeben.









Anliegen	Tipp
Wenn Sie Fleisch schmoren, brennt das Fleisch an.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prüfen, ob das Bratgeschirr und der Deckel zusammenpassen und gut schließen. ▪ Die Temperatur reduzieren. ▪ Beim Schmoren Flüssigkeit hinzugeben.

Anliegen	Tipp
Ihr Braten ist nicht durch.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Den Braten aufschneiden. ▪ Die Soße im Bratgeschirr zubereiten. ▪ Die Bratenscheiben in die Soße legen. ▪ Die Bratenscheiben mit der Mikrowelle fertigaren.

18.6 Prüfgerichte

Diese Übersichten wurden für Prüfinstitute erstellt, um das Prüfen des Geräts nach EN 60350-1 zu erleichtern.



Backen

Speise	Zubehör	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in min
Shortbread strips	Universalpfanne mit Backpapier	2		160 ¹	26
Shortbread strips, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech mit Backpapier	2 + 4		160 ¹	26 – 28
Small cakes	Universalpfanne	2		150 ¹	21 – 23
Small cakes, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	1 + 4		160 ¹	25 – 28
Wasserbiskuit	Springform	2		170 ¹	30
Wasserbiskuit, 2 Ebenen	2 Springformen	2 + 4		160 ¹	40 – 45
Gedeckter Apfelkuchen, 1 Stück	Springform	2		170 ¹	75
Gedeckter Apfelkuchen, 2 Stück	2 Springformen	2 + 4		170 ¹	70

¹ Das Gerät vorheizen.

Grillen

Schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne ein. Die Universalpfanne fängt die Flüssigkeit auf und der Garraum bleibt sauberer.

Speise	Zubehör	Einschubhöhe	Heizart	Grillstufe	Dauer in min
Toastbrot	Rost	5		3	5 – 6
Rinderburger, 10 Stück, Durchmesser 75 mm	Backblech + Rost	4 + 5		3 ¹	1. Seite: 15 2. Seite: 5

¹ Das Gerät mindestens 12 Minuten vorheizen.

19 Montageanleitung

Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.



⚠ 19.1 Sichere Montage

Beachten Sie diese Hinweise bevor Sie mit dem Einbau des Geräts beginnen.

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!

Eine verlängerte Netzanschlussleitung und nicht zugelassene Adapter zu verwenden, ist gefährlich.

- ▶ Keine Mehrfachsteckdosenleisten verwenden.
- ▶ Nur Verlängerungskabel verwenden, die zertifiziert sind, einen Mindestquerschnitt von 1,5 mm² haben und den einschlägigen nationalen Sicherheitsanforderungen entsprechen.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung zu kurz ist und keine längere Netzanschlussleitung verfügbar ist, Elektrofachbetrieb kontaktieren, um die Hausinstallation anzupassen.
- ▶ Nur vom Hersteller zugelassene Adapter und Netzanschlussleitungen verwenden.

ACHTUNG!

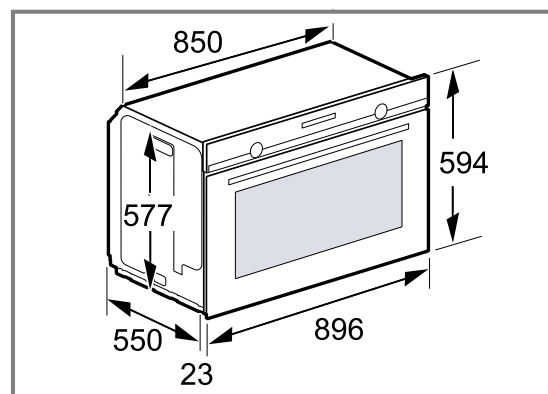
Durch Tragen des Geräts am Türgriff kann dieser abbrechen. Der Türgriff hält das Gewicht des Geräts nicht aus.

- ▶ Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten.
- Nur ein fachgerechter Einbau nach dieser Montageanleitung garantiert einen sicheren Gebrauch. Bei Schäden durch falschen Einbau haftet der Monteur.
- Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.
- Verpackungsmaterial und Klebefolien vor Inbetriebnahme aus dem Garraum und von der Tür entfernen.
- Montageblätter für den Einbau von Zubehörteilen beachten.
- Einbaumöbel müssen bis 90 °C temperaturbeständig sein, angrenzende Möbelfronten bis 70 °C.
- Das Gerät nicht hinter einer Dekorblende oder Möbeltür einbauen. Es besteht Gefahr durch Überhitzung.

- Ausschnittarbeiten am Möbel vor dem Einsetzen des Geräts durchführen. Späne entfernen. Die Funktion von elektrischen Bauteilen kann beeinträchtigt werden.
- Die Geräte-Anschlussdose muss außerhalb des Einbauraumes liegen.
- Elektrische Geräte immer erden.
- Zur Vermeidung von Schnittverletzungen Schutzhandschuhe tragen. Teile, die während der Montage zugänglich sind, können scharfkantig sein.
- Maßangaben der Bilder in mm.

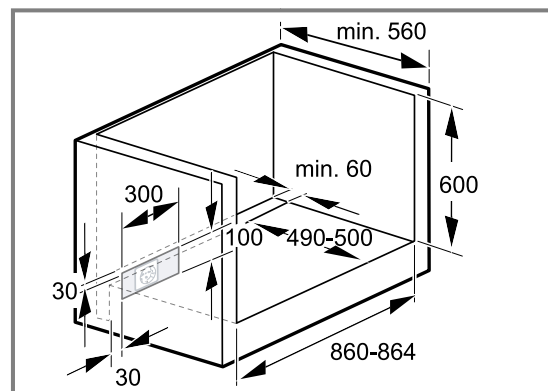
19.2 Gerätemaße

Hier finden Sie die Maße des Geräts.



19.3 Einbau unter einer Arbeitsplatte

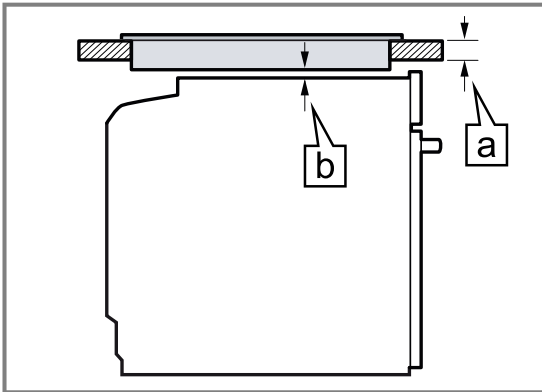
Beachten Sie die Einbaumaße und die Sicherheitsabstände beim Einbau unter einer Arbeitsplatte.



Zur Belüftung des Geräts muss der Zwischenboden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.

19.4 Einbau unter einem Kochfeld

Wird das Gerät unter einem Kochfeld eingebaut, müssen Mindestmaße eingehalten werden, gegebenenfalls inklusive Unterkonstruktion.

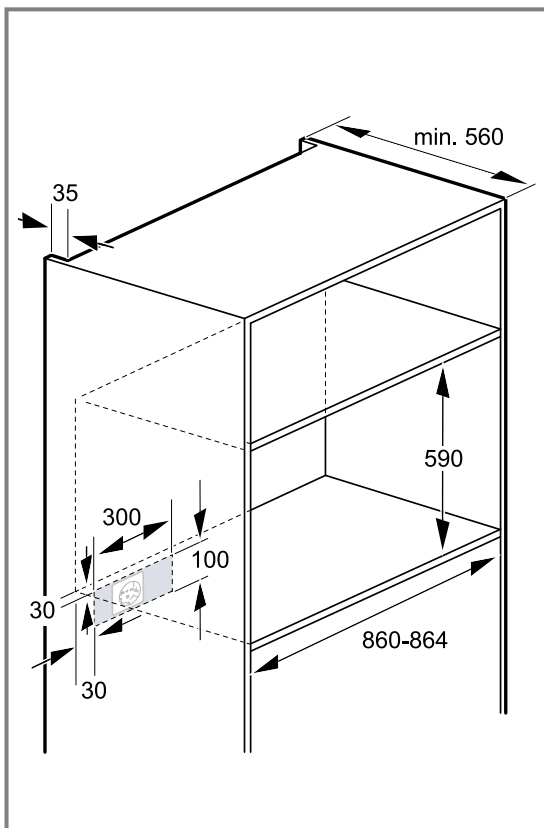


Kochfeldart	a aufgesetzt in mm	a flächenbündig in mm	b in mm
Induktionskochfeld	37	38	5
Vollflächen-Induktionskochfeld	58	58	5
Gaskochfeld	27	38	5
Elektrokochfeld	27	30	2

Die Arbeitsplatte am Einbaumöbel befestigen. Die Montageanleitung des Kochfelds beachten.

19.5 Einbau in einen Hochschrank

Beachten Sie die Einbaumaße und die Sicherheitsabstände im Hochschrank.



- Sicherstellen, dass der Zwischenboden einen Spalt zur Aufstellwand hat, um das Gerät zu belüften.

Die Mindest-Arbeitsplattenstärke \bar{a} ergibt sich durch den notwendigen Mindestabstand \bar{b} .

- Wenn der Hochschrank zusätzlich zu den Element-Rückwänden eine weitere Rückwand hat, muss diese entfernt werden.
- Gerät nur so hoch einbauen, dass Zubehör problemlos entnommen werden kann.

19.6 Einbau von zwei Geräten übereinander

Ihr Gerät kann auch über einem weiteren Gerät eingebaut werden.

19.7 Elektrischer Anschluss

Um das Gerät sicher elektrisch anschließen zu können, beachten Sie diese Hinweise.

- Die Absicherung muss gemäß der Leistungsangabe auf dem Typenschild und den lokalen Vorschriften erfolgen.
- Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur mit Schutzleiter-Anschluss betrieben werden.
- Das Gerät muss bei allen Montagetätigkeiten spannungslos sein.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.
- Nur konzessioniertes Fachpersonal darf Geräte ohne Stecker anschließen. Für dieses gelten die Bestimmungen des regionalen Elektrizitätsversorgers.

Gerät ohne Schutzkontakt-Stecker elektrisch anschließen

Hinweis: Nur konzessioniertes Fachpersonal darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

In der festverlegten elektrischen Installation muss eine Trennvorrichtung nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut sein.

1. Phase- und Neutral- ("Null-") Leiter in der Anschlussdose identifizieren.

Bei Falschanschluss kann das Gerät beschädigt werden.

2. Das Gerät nur an eine Netzspannung zwischen 220 und 240 V anschließen.

3. Die Adern der Netzanschlussleitung entsprechend der Farbcodierung anschließen:
- grün-gelb = Schutzleiter \oplus
 - blau = Neutral- ("Null-") Leiter
 - braun = Phase (Außenleiter)

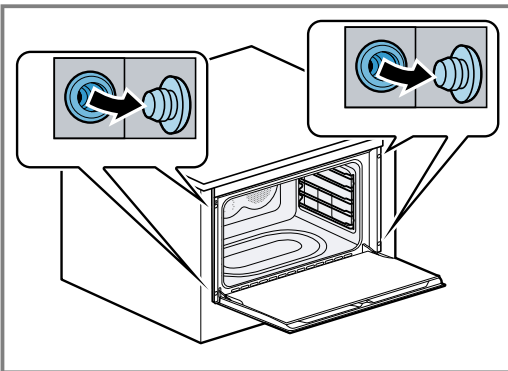
Geräte-Anschlusswerte

Je nach Gerätemodell können Sie einen anderen Anschluss wählen. In diesem Fall müssen Sie das Gerät mit der Netzanschlussleitung gemäß des Anschlussdiagramms auf der Geräterückseite anschließen. Sicherstellen, dass die Netzanschlussleitung dem Typ H05VV-F oder höher entspricht. Den erforderlichen Adernquerschnitt entsprechend der Strombelastung bestimmen. Bei Bedarf Kupferbrücken einbauen. Falsche Verbindungen können das Gerät beschädigen.

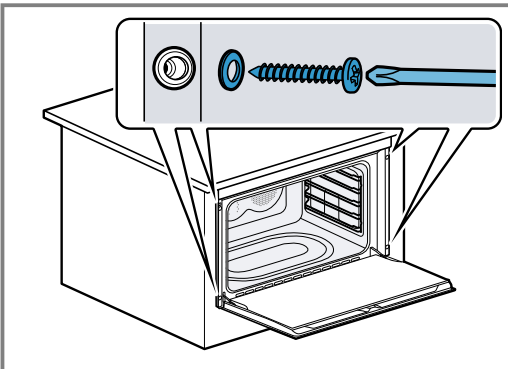
Geräte-Anschlusswert	Absicherung min. bei 1~	Absicherung min. bei 2/3 N~
3,3 kW	16 A	
4,2 kW	20 A	12 A

19.8 Gerät einbauen

1. Das Gerät einschieben und mittig ausrichten.
Das Anschlusskabel nicht knicken.
2. Die Backofentür ganz öffnen.
3. Die Schutzdeckel entfernen.



4. Das Gerät am Möbel festschrauben.



5. Die Schutzdeckel aufsetzen.

Hinweis: Nie den Spalt zwischen der Arbeitsplatte und dem Gerät durch zusätzliche Leisten verschließen.

19.9 Gerät ausbauen

1. Das Gerät spannungslos machen.
2. Die Befestigungsschrauben lösen.
3. Das Gerät leicht anheben und herausziehen.

Table of contents

INFORMATION FOR USE

1	Safety	29
2	Preventing material damage	31
3	Environmental protection and saving energy ...	32
4	Familiarising yourself with your appliance	33
5	Accessories	35
6	Before using for the first time	37
7	Basic operation	37
8	Time-setting options	38
9	Child safety lock	39
10	Basic settings	39
11	Cleaning and servicing	40
12	Cleaning function	43
13	Rails	44
14	Appliance door	44
15	Troubleshooting	46
16	Disposal	47
17	Customer Service	47
18	How it works	48
19	INSTALLATION INSTRUCTIONS	51
19.1	Safe installation	51

1 Safety

Observe the following safety instructions.

1.1 General information

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

1.2 Intended use

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

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

Only use this appliance:

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

Do not use the appliance:

- with an external timer or a remote control.

1.3 Restriction on user group

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

Do not let children play with the appliance. Children must not perform cleaning or user maintenance unless they are at least 15 years old and are being supervised.

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

1.4 Safe use

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

→ "Accessories", Page 35

WARNING – Risk of fire!

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

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

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

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

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

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

⚠ WARNING – Risk of burns!

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

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

Accessories and cookware get very hot.

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

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

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

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

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

⚠ WARNING – Risk of scalding!

The accessible parts of the appliance become hot during operation.

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

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

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

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

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

⚠ WARNING – Risk of injury!

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

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

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

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

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

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

⚠ WARNING – Risk of electric shock!

Improper repairs are dangerous.

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

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

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

An ingress of moisture can cause an electric shock.

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

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

- ▶ Never operate a damaged appliance.
- ▶ Call customer services. → Page 47

⚠ WARNING – Risk of suffocation!

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

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

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

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

1.5 Halogen bulb**⚠ WARNING – Risk of burns!**

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

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

⚠ WARNING – Risk of electric shock!

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

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

1.6 Cleaning function**⚠ WARNING – Risk of fire!**

Loose food remnants, fat and meat juices may catch fire when the cleaning function is in progress.

- ▶ Before you start the cleaning function, always remove coarse dirt from the cooking compartment.
- ▶ Never clean accessories at the same time.

The outside of the appliance gets very hot when the cleaning function is in progress.

- ▶ Never hang combustible objects, e.g. tea towels, on the door handle.
- ▶ Leave the front of the appliance clear.
- ▶ Keep children at a safe distance.

If the door seal is damaged, a large amount of heat is generated around the door.

- ▶ Do not scrub or remove the seal.
- ▶ Never operate the appliance if the seal is damaged or missing.

⚠ WARNING – Risk of serious harm to health!

The appliance gets very hot when the cleaning function is in progress. The non-stick coating on baking trays and tins is destroyed and noxious gases are released.

- ▶ Never clean non-stick baking trays or baking tins using the cleaning function.
- ▶ Only clean enamelled accessories at the same time.

⚠ WARNING – Risk of harm to health!

The cleaning function heats up the cooking compartment to a very high temperature so that food left over from roasting, grilling and baking will burn off. This process releases vapours, which can irritate mucous membranes.

- ▶ Keep the kitchen well ventilated while the cleaning function is running.
- ▶ Do not remain in the room for long periods.
- ▶ Keep children and pets away.

⚠ WARNING – Risk of burns!

The cooking compartment gets very hot when the cleaning function is in progress.

- ▶ Never open the appliance door.
- ▶ Allow the appliance to cool down.
- ▶ Keep children at a safe distance.

⚠ The outside of the appliance gets very hot when the cleaning function is in progress.

- ▶ Never touch the appliance door.
- ▶ Allow the appliance to cool down.
- ▶ Keep children at a safe distance.

2 Preventing material damage**2.1 General****ATTENTION!**

Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment and cause permanent damage to the appliance. The appliance door may spring open due to an explosion and it may fall off. The door panels may

shatter and fragment. Due to the resulting negative pressure, the cooking compartment may become considerably deformed inwards.

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

If there is water on the cooking compartment floor when operating the appliance at temperatures above 120 °C, this will damage the enamel.

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

Objects on the cooking compartment floor at over 50 °C will cause heat to build up. The baking and roasting times will no longer be correct and the enamel will be damaged.

- ▶ Do not place any accessories, greaseproof paper or foil of any kind on the cooking compartment floor.
- ▶ Only place cookware on the cooking compartment floor if a temperature under 50 °C has been set.

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

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

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

- ▶ Always wipe away the condensation after cooking. Always allow the cooking compartment to cool down with the door closed after cooking at high temperatures.
- ▶ Do not keep moist food in the cooking compartment for a long time with the door closed.
- ▶ Do not store food in the cooking compartment.
- ▶ Take care not to trap anything in the appliance door.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- ▶ Always push accessories fully into the cooking compartment.

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

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

3 Environmental protection and saving energy

3.1 Disposing of packaging

The packaging materials are environmentally compatible and can be recycled.

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

3.2 Saving energy

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

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

→ "How it works", Page 48

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

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

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

Open the appliance door as little as possible during operation.

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

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

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

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

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

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

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

Allow frozen food to defrost before cooking.

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

Note:

The appliance requires:

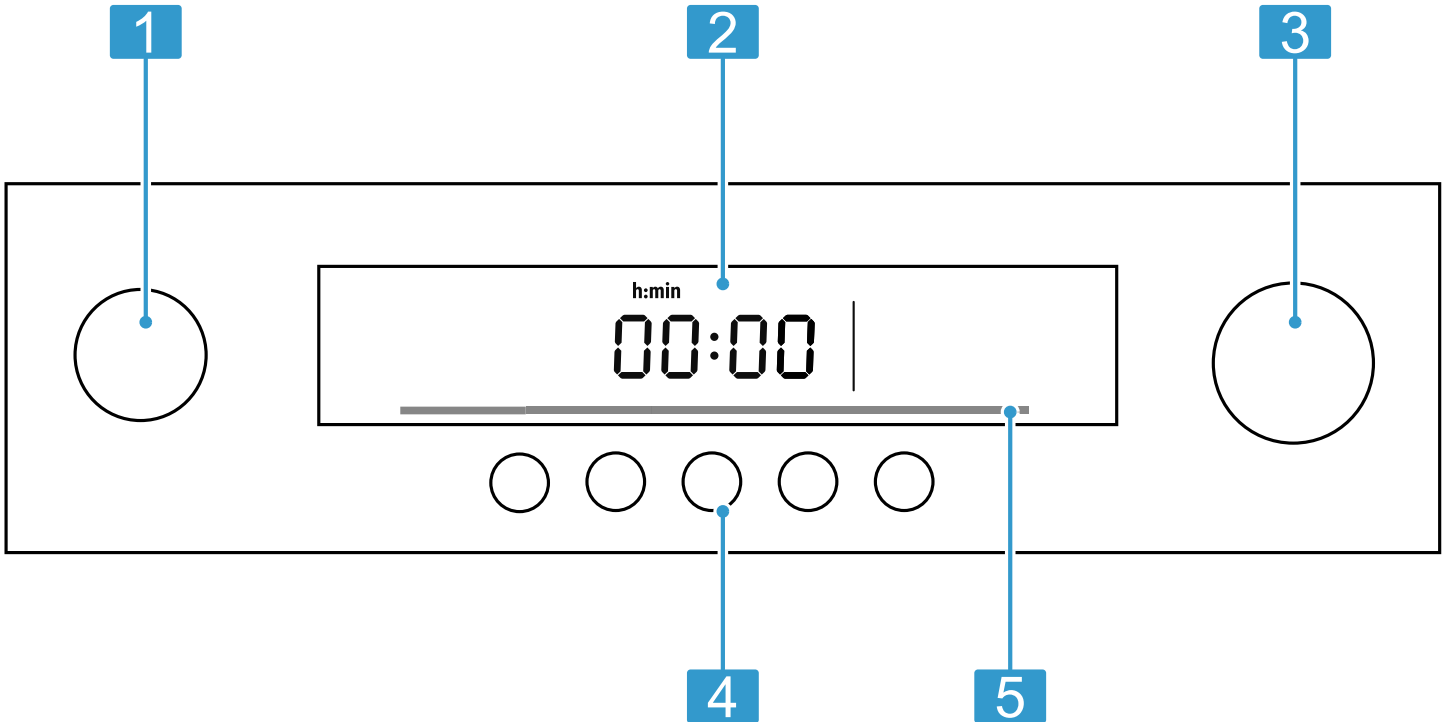
- A maximum of 1 W in standby mode with the display switched on
- A maximum of 0.5 W in standby mode with the display switched off

4 Familiarising yourself with your appliance

4.1 Control panel

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

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



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

Buttons

You can use the buttons to directly select various functions.








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

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

Display

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

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

Symbol	Explanation
	Rapid heating
	Timer
	Duration
	End
	Time
88:88	Time indicator
	Childproof lock
	Door lock
888	Temperature indicator

Temperature selector

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

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

Temperature control









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




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

4.2 Types of heating and functions

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

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

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

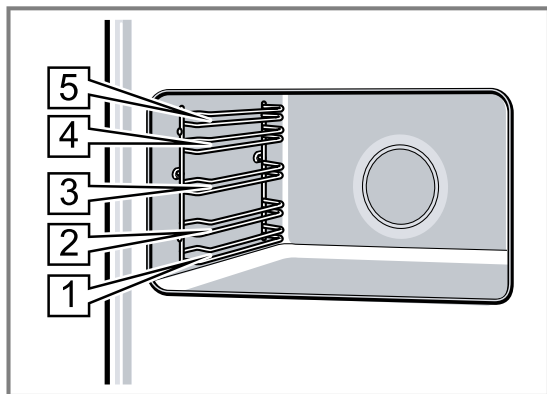
Symbol	Type of heating or function	Temperature or setting	Use
	Gentle top/bottom heating	50-280 °C	For gently cooking selected types of food (e.g. meat, vegetables) on one level without preheating. The type of heating is unsuitable for food that rises as it bakes (e.g. bread). This type of heating is used to measure both the energy consumption in the conventional mode and the energy efficiency class.
	Top/bottom heating	50-280 °C	Prepare cakes, bakes and lean joints. The heat is emitted evenly from above and below.
	Cleaning		→ "Cleaning function", Page 43

4.3 Cooking compartment

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


Shelf positions

The cooking compartment has 5 shelf positions. Always insert the accessory as far as it will go so that the accessory does not touch the door panel. Slide the accessory into the cooking compartment correctly.



Interior lighting

When you open the appliance door, the interior lighting switches on. If the appliance door remains open, the light switches off again after a short time. In most operating modes, the interior lighting switches on as soon as operation starts. Once the operation is complete, this switches off.

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

Cooling fan

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

ATTENTION!

Covering the ventilation slots will cause the appliance to overheat.

- ▶ Do not cover the ventilation slots.

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

Appliance door

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

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

Condensation

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

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

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

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

5 Accessories

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

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

The accessories supplied may differ depending on the appliance model.

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

5.1 Other accessories

You can purchase other accessories from our after-sales service, specialist retailers or online. You will find a comprehensive range of products for your appliance in our brochures and online: www.bosch-home.com


Accessories vary from one appliance to another. When purchasing accessories, always quote the exact product number (E no.) of your appliance. You can find out which accessories are available for your appliance in our online shop or from our after-sales service.


Other accessories	Use
Wire rack	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cookware ■ Cake tins ■ Meat, e.g. roasting joints or steak ■ Frozen meals
Baking tray	<ul style="list-style-type: none"> ■ Tray bakes ■ Small baked items
Universal pan	<ul style="list-style-type: none"> ■ Moist cakes ■ Baked items ■ Frozen meals ■ Large roasts
Telescopic rail set	Telescopic rail set for one level

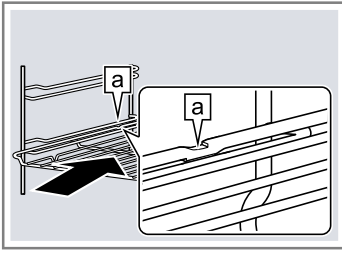
5.2 Locking function


The locking function prevents the accessories from tilting when they are pulled out. You can pull out the accessory approximately halfway without them tipping. The accessory must always be inserted into the cooking compartment the right way round for the tilt protection to work properly.

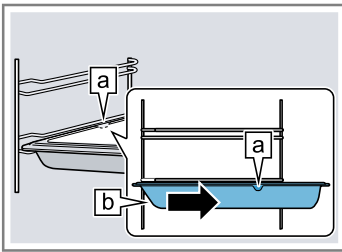
5.3 Sliding accessories into the cooking compartment

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

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




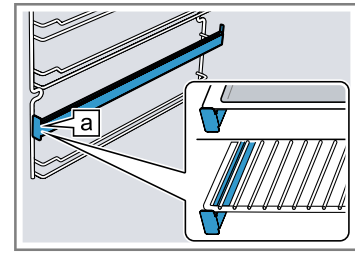
Tray, e.g. universal pan or baking tray The sloping edge of the accessory  must be facing towards the appliance door.



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

Wire rack or baking tray

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



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


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


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

6 Before using for the first time

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

6.1 Setting the time

Once the appliance is connected to a power supply, **12:00** flashes on the display and the  symbol lights up continuously. Set the time.


- Use **+** or **-** to set the time.
- Press .

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

6.2 Cleaning the appliance before using it for the first time

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

- Remove the accessories from the cooking compartment and remove the shelves. → *Page 44*
- Completely remove any leftover packaging, e.g. small pieces of polystyrene, from the cooking compartment.

- Some parts are covered with a protective film. Remove this scratch protection film.
- Clean the outside of the appliance with a soft, damp cloth.
- Clean the cooking compartment with hot soapy water.
- To eliminate the new-appliance smell, heat up the empty appliance with the door closed.
- Turn the function selector to .
- Set the maximum temperature. If you are heating up the appliance for the first time, you may hear crackling noises from the cooking compartment.
- Ventilate the kitchen while the appliance is heating.
- Switch off the appliance after 1 hour.
- Allow the appliance to cool down.
- Once the cooking compartment has cooled down, clean the smooth surfaces with soapy water.
- Install the rails. → *Page 44*
- If necessary, clean the door panels. → *Page 44*

6.3 Cleaning the accessories

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

7 Basic operation

7.1 Switching on the appliance

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

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

Note: The temperature control displays the current heating status.


7.2 Changing the type of heating and temperature

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

7.3 Switching off the appliance

- ▶ Turn the function selector to the off position.

7.4 Switching on the rapid heating function

- ▶ Press the  button to heat up the cooking compartment quickly.
- Note:** Rapid heating is available for 3D hot air, air recirculation, the pizza setting and top/bottom heating.





7.5 Automatic switch-off

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

8 Time-setting options

8.1 Overview of the time-setting options



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

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


8.2 Setting the short-term timer

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

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

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

Notes

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

Switching off the signal tone



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

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

8.3 Setting the time



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

Requirement: The appliance is switched off.

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

8.4 Setting the duration

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

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


Turning off the operation

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



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


8.5 Setting the end time

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

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

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

- ✓  lights up.
- 4. Press .
- 5. Use + or – to set the end time.
The first time you press the button, the display shows a default value. This default value is calculated using the current time on the clock and the duration.

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

Turning off the operation

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

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



9 Child safety lock

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



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

9.1 Activating the child safety lock

Requirement: The appliance is switched off.

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

9.2 Deactivating the child safety lock

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

10 Basic settings

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

10.1 Overview of the basic settings

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

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

¹ Factory setting

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

¹ Factory setting

10.2 Changing the basic settings

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

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

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

Notes

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

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

10.3 Setting energy-saving mode

You can save energy by reducing the display brightness.

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

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

11 Cleaning and servicing

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

11.1 Cleaning products

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

⚠ WARNING – Risk of electric shock!

An ingress of moisture can cause an electric shock.

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

ATTENTION!

Unsuitable cleaning agents damage the surfaces of the appliance.

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

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

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

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

Salt contained in new sponge cloths may damage surfaces.

- ▶ Wash new sponge cloths thoroughly before use.

11.2 Suitable cleaning agents

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

Appliance exterior

Follow the instructions on cleaning the appliance.

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

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

Appliance interior

Area	Suitable cleaning agents	Information
Enamel surfaces	<ul style="list-style-type: none"> ■ Hot soapy water ■ Vinegar solution ■ Oven cleaner 	<p>Clean with a dishcloth and dry with a soft cloth. Soften burnt-on food residues with a damp cloth and soapy water. If there are heavy deposits of dirt, use a stainless steel scouring pad or oven cleaner. Leave the cooking compartment open to dry after cleaning.</p> <p>Tip: It is best to use the cleaning function. → "Cleaning function", Page 43</p> <p>Note: Food residues may cause white deposits to form. The deposits are not a risk to health and do not affect how the appliance works. You can remove the deposits with lemon juice.</p>
Glass cover for the interior lighting	<ul style="list-style-type: none"> ■ Hot soapy water ■ Oven cleaner 	<p>Clean with a dishcloth and dry with a soft cloth. Use oven cleaner to remove very heavy soiling.</p>
Door panels	Hot soapy water	<p>Clean with a dishcloth and dry with a soft cloth. Do not use a glass scraper or steel wool.</p> <p>Tip: It is best to clean the door panels together with the cooking compartment. → "Cleaning the cooking compartment", Page 42</p>
Door seal	Hot soapy water	<p>Clean with a dishcloth. Do not remove or scrub the door seal.</p>
Stainless steel door cover	Stainless steel cleaner	<p>Follow the manufacturers' instructions. Do not use glass cleaner or a glass scraper. Do not use stainless steel care products.</p> <p>Tip: It is best to remove the door cover.</p>
Plastic door cover	Hot soapy water	<p>Do not use glass cleaner or a glass scraper. Do not use stainless steel care products.</p> <p>Tip: It is best to remove the door cover.</p>
Rails	Hot soapy water	Soak and clean using a dishcloth or brush.
Pull-out system	Hot soapy water	<p>Clean with a dishcloth or brush. Clean the pull-out rails while they are pushed in so that you do not remove the lubricant. Do not clean in the dishwasher.</p>
Accessories	Hot soapy water	<p>Soak and clean using a dishcloth or brush. If the accessory is heavily soiled, clean it with steel wool.</p> <p>Tip: You can clean enamelled accessories in the dishwasher.</p>

Notes

- Slight differences in colour on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panels, which look like streaks, are caused by reflections made by the interior lighting.

- Enamel is baked on at very high temperatures. This may cause some slight colour variation. The colour differences are normal and do not affect the functionality. The edges of thin trays cannot be completely enamelled and may therefore be rough. This does not impair the corrosion protection.

11.3 Cleaning the appliance

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

⚠ WARNING – Risk of burns!

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

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

⚠ WARNING – Risk of fire!

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

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

Requirement: Read the information on cleaning products.

→ "Cleaning products", Page 40

1. Clean the appliance using hot soapy water and a dish cloth.
For some surfaces, you can use alternative cleaning agents.
→ "Suitable cleaning agents", Page 40
2. Dry with a soft cloth.

Tips

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

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

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


11.4 Cleaning the cooking compartment

⚠ WARNING – Risk of burns!

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

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

Requirement: The cooking compartment has cooled down completely.

1. Pour 0.4 l of water into the centre of the cooking compartment floor.
Do not use distilled water.
2. Use the function selector to set .
3. Use the temperature selector to set the temperature to 50°C.
4. While cleaning, check that the water that is condensed in the drip trough below the appliance door does not overflow.
– If required, mop up the liquid with a sponge.
5. Switch off the appliance after 18 minutes.
6. Allow the appliance to cool down.

7. Clean the cooking compartment with a cloth.

11.5 Replacing the cooking compartment bulb

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

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

⚠ WARNING – Risk of burns!

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

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

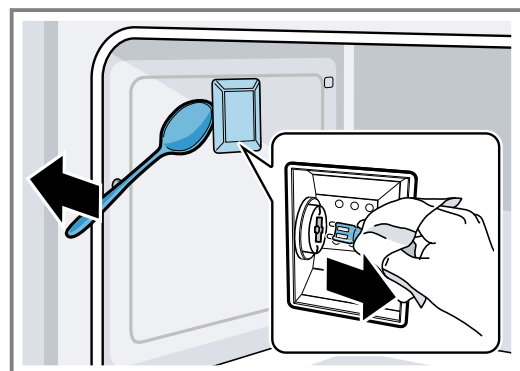
⚠ WARNING – Risk of electric shock!

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

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

Requirements

- The fuse has been switched off.
 - The cooking compartment has cooled down.
 - You must have a new halogen lamp to replace the old one.
1. Open the appliance door.
 2. Place a tea towel in the cooking compartment to prevent damage.
 3. Remove the accessories from the cooking compartment and remove the shelves. → Page 44
 4. Remove the glass cover.
If the glass cover is difficult to remove by hand, use a spoon to help you.
 5. Pull out the cooking compartment bulb.



6. Replace the cooking compartment bulb with one of the same type.
7. Refit the glass cover for the oven light bulb.
8. Install the rails. → Page 44
9. Remove the tea towel again.
10. Switch on the fuse again.
11. Check that the oven lighting is working again.

12 Cleaning function

Use the cleaning function to clean your appliance.

12.1 Pyrolytic self-cleaning


You can use the pyrolytic self-cleaning mode to effortlessly clean the cooking compartment. The cooking compartment is heated up to a very high temperature. Food remnants from roasting, grilling and baking will burn.

⚠ WARNING – Risk of serious harm to health!

The appliance gets very hot when the cleaning function is in progress. The non-stick coating on baking trays and tins is destroyed and noxious gases are released.

- ▶ Never clean non-stick baking trays or baking tins using the cleaning function.
- ▶ Only clean enamelled accessories at the same time.

Depending on the duration, cleaning requires approx. 5-10 kW/h. You can set the cleaning duration between 2 hours 30 minutes and 3 hours 30 minutes.

Note: For your safety, the appliance door locks automatically. The appliance door cannot be opened again until the lock indicator light  goes out. The interior lighting remains off while the appliance is being cleaned.

Preparing the appliance for the cleaning function

To achieve a good cleaning result and prevent damage, prepare the appliance carefully.

⚠ WARNING – Risk of fire!

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

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

Loose food remnants, fat and meat juices may catch fire when the cleaning function is in progress.

- ▶ Before you start the cleaning function, always remove coarse dirt from the cooking compartment.
- ▶ Never clean accessories at the same time.

The outside of the appliance gets very hot when the cleaning function is in progress.

- ▶ Never hang combustible objects, e.g. tea towels, on the door handle.
- ▶ Leave the front of the appliance clear.
- ▶ Keep children at a safe distance.

If the door seal is damaged, a large amount of heat is generated around the door.

- ▶ Do not scrub or remove the seal.
- ▶ Never operate the appliance if the seal is damaged or missing.

1. Remove the shelf supports and pull-out rails from the cooking compartment.
2. Remove coarse dirt from the cooking compartment.

3. Clean the inside of the appliance door and along the edges of the cooking compartment in the area around the seal. Do not scrub the seal.

Setting the cleaning function

Ventilate the kitchen while the cleaning function is running.

⚠ WARNING – Risk of harm to health!

The cleaning function heats up the cooking compartment to a very high temperature so that food left over from roasting, grilling and baking will burn off. This process releases vapours, which can irritate mucous membranes.

- ▶ Keep the kitchen well ventilated while the cleaning function is running.
- ▶ Do not remain in the room for long periods.
- ▶ Keep children and pets away.


⚠ WARNING – Risk of burns!

The cooking compartment gets very hot when the cleaning function is in progress.



- ▶ Never open the appliance door.
- ▶ Allow the appliance to cool down.
- ▶ Keep children at a safe distance.

⚠ The outside of the appliance gets very hot when the cleaning function is in progress.

- ▶ Never touch the appliance door.
- ▶ Allow the appliance to cool down.
- ▶ Keep children at a safe distance.

1. Use the function selector to set .
2. Use $-$ and $+$ to select the pyrolytic self-clean function .
3. Use the temperature selector to set a cleaning level.

Cleaning level	Duration in h
1	2:30
2	3
3	3:30

- ✓ One minute after the cleaning cycle for the pyrolytic self-cleaning begins, the appliance door is locked to prevent it from being opened. The indicator light  shows the activation of this door opening mechanism. Once the door lock has been activated, you can no longer select any functions. Wait until the  indicator light goes out.

Notes

- If you do not want to end the pyrolytic self-cleaning early, do not change the function selector during the cleaning cycle.
- You will not be able to use the interior lighting while the pyrolytic self-cleaning programme is in progress.


Tip: You cannot use the timer while the pyrolytic self-cleaning programme is in progress. The duration has no effect on the pyrolytic self-cleaning function.

Cancelling the cleaning function

- ▶ Turn the function selector to the off position.

Preparing the appliance for operation after the cleaning function

Requirements

- Once the self-cleaning function has run through to the end, a signal tone sounds.
 - If  goes out on the display, you can open the appliance door.
1. Allow the appliance to cool down.

2. Wipe off any ash that has been left behind in the cooking compartment, on the shelf supports and around the appliance door with a damp cloth.

Note: White residues on the enamel surfaces may be caused by heavy soiling. These food residues are harmless. The deposits do not compromise the functionality of the appliance. You can remove these residues using lemon juice if required.

13 Rails

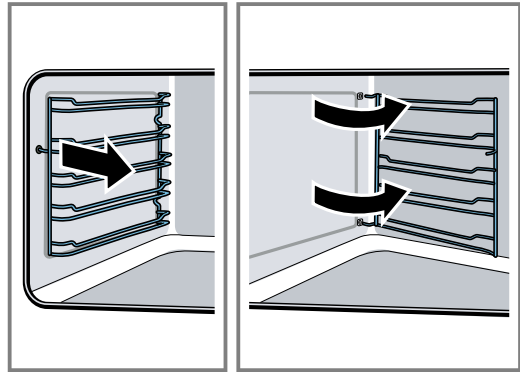
To thoroughly clean the rails and the cooking compartment, or to replace the rails, you can remove the rails.

13.1 Detaching the rails

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

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

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



3. Remove the rail from the cooking compartment.

13.2 Attaching the rails

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

14 Appliance door

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

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

14.1 Removing the door panels

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

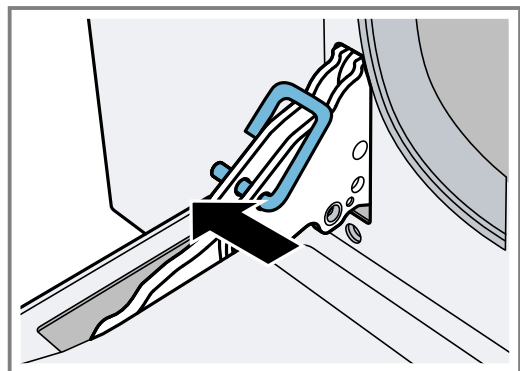
WARNING – Risk of injury!

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

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

1. Open the appliance door fully.

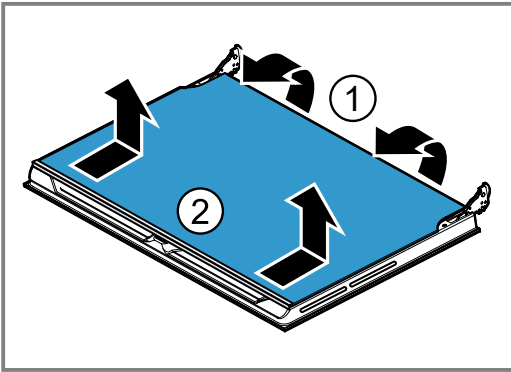
2. Use the security pins to lock the left- and right-hand hinges.



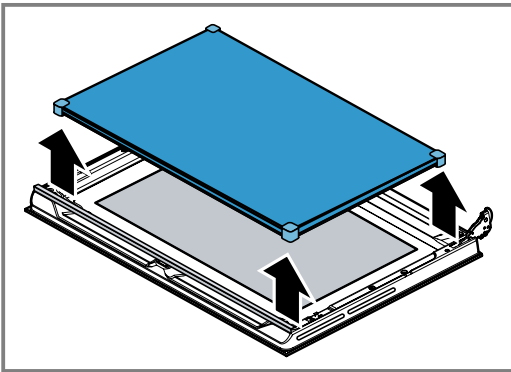
The locking pins must be fully inserted into the holes in the hinges.

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

- To completely loosen the inner panel from the door, carefully pull the upper section of the inner panel out of the profile and lift it.



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



The two intermediate panels are not fastened using retaining pins; instead, they are held in place using holders.

- To separate the two intermediate panels from each other, remove the holders.
- Clean the door panels with glass cleaner and a soft cloth.

14.2 Fitting the door panels

- Insert the two intermediate panels. Ensure that the intermediate panel is seated correctly.
 - ✓ All holders must lay flat against the outer panel.
 - ✓ If the Low-E symbol can be read on both intermediate panels, both of the intermediate panels have been inserted correctly.
- Insert the inner panel. Insert the inner panel into the profile first. The two fastening pins must then engage in the holders provided for them.
- Remove the locking pins and close the appliance door.

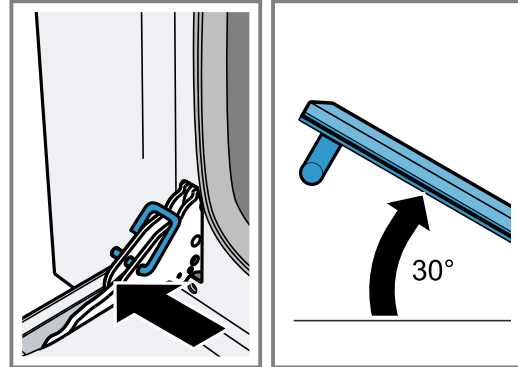
Note: Do not throw away the locking pins. Store the locking pins in a secure location. You always require the locking pins when you remove the door or door panels from the appliance. If you do not have any locking pins, you can order these from customer service.

14.3 Detaching the appliance door

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

- Open the appliance door fully.
- Use the security pins to lock the left- and right-hand hinges.

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



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

- Lift the appliance slightly and pull it out completely.

14.4 Attaching the appliance door

⚠ WARNING – Risk of injury!

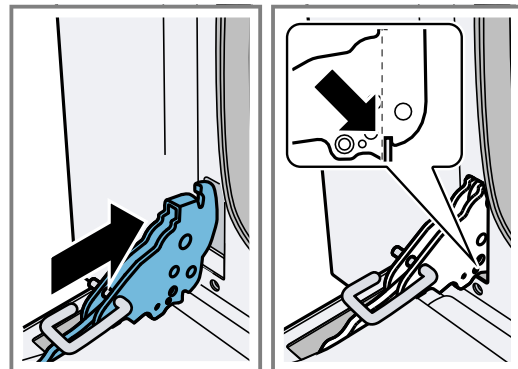
If the hinges are not secured due to an incomplete lock, they can snap shut with great force.

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

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

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

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



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

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

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

15 Troubleshooting

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

WARNING – Risk of injury!

Improper repairs are dangerous.


- ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▶ If the appliance is defective, call Customer Service. → "Customer Service", Page 47




WARNING – Risk of electric shock!

Improper repairs are dangerous.

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

15.1 Malfunctions

Fault	Cause and troubleshooting
The appliance is not working.	The mains plug of the power cord is not plugged in. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Connect the appliance to the power supply. There has been a power cut. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Check whether the lighting in your room or other appliances are working. The circuit breaker in the fuse box has tripped. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Check the circuit breaker in the fuse box.
The appliance does not start.	The appliance door is not fully closed. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Close the appliance door. The appliance is not switched off. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Switch the appliance off and then on again.
12:00 flashes on the display.	There has been a power cut. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Set the time. → "Before using for the first time", Page 37
The interior lighting does not work.	"Gentle top/bottom heating" mode is activated. <ul style="list-style-type: none"> ▶ In this operating mode, the interior lighting is switched off. The cooking compartment bulb is defective. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Change the cooking compartment bulb. → "Replacing the cooking compartment bulb", Page 42
Dishes that are cooked in the oven burn in a short time.	The thermostat is faulty. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Call → "Customer Service", Page 47.
Door panels are steamed up.	Normal occurrence caused by temperature differences. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Heat the appliance up to 100 °C and switch the appliance off after 5 minutes.
The appliance is switched on but cannot be operated.  lights up on the display.	The child safety lock is activated. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Deactivate the child safety lock. → "Deactivating the child safety lock", Page 39
The display has frozen or does not respond.	The child safety lock is activated. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Deactivate the child safety lock. → "Deactivating the child safety lock", Page 39

Fault	Cause and troubleshooting
The display has frozen or does not respond.	<p>Malfunction</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch off the fuse in the fuse box. 2. Switch the fuse on after approx. 10 seconds. 3. If the malfunction occurs again, call customer service.
The appliance door cannot be opened.  lights up on the display.	<p>The appliance door remains locked until the cooking compartment has cooled down.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Wait until the cooking compartment has cooled and  goes out.
The door panels feel warmer than before after the door panels have been removed for cleaning.	<p>The door panels have been inserted the wrong way round.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Check whether the door panels have been inserted correctly. → "Fitting the door panels", Page 45
The cooling fan continues to run after operation.	<p>Not a fault. The cooling fan continues to run until the temperature that is selected in the basic settings has been reached. → "Basic settings", Page 39</p>
Condensation water on the appliance door or condensation water is dripping.	<p>The appliance door does not close correctly.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Check whether the appliance door is installed correctly and closes correctly. → "Appliance door", Page 44 <p>Dirt on the seal.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Check whether the seal is dirty, damaged or seated incorrectly. 2. Clean or replace the seal, or ensure that it is seated correctly. <p>Normal condensation. → "Condensation", Page 35</p>
A message with  appears on the display.	<p>Malfunction</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Set the function selector to the off position. If the error message does not disappear, contact customer service.

16 Disposal

16.1 Disposing of old appliance

Valuable raw materials can be reused by recycling.

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



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

17 Customer Service

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

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

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

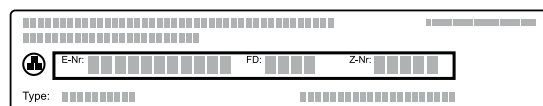
If you contact Customer Service, you will require the product number (E-Nr.) and the production number (FD) of your appliance.

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

This product contains light sources from energy efficiency class G.

17.1 Product number (E-Nr.) and production number (FD)

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



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

18 How it works

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

18.1 What is the best way to proceed?

ATTENTION!

Acidic food may damage the grid

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

Note: Information for those allergic to nickel

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

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












18.2 Baking tips

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

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























18.3 Food table

You can find an overview of the food here.

Food	Weight in kg	Shelf position	Type of heating	Temperature in °C/grill setting	Duration in mins
Lasagne	3 – 4	1		220 – 230 ¹	45 – 50
Pasta bake	3 – 4	1		220 – 230 ¹	45 – 50
Joint of veal	2	2		180 – 190 ¹	90 – 100
Joint of veal	2	2		200 ²	120
Pork loin	1.5	2		190 – 200 ¹	90 – 100
Pork loin	2	2		200 ²	130
Sausages	1.5	3		280 ¹	1st side: 10 2nd side: 5
Roast beef	1	2		200 ¹	40 – 45
Roast rabbit	1.5	2		180 – 190 ¹	70 – 80
Turkey breast	2	2		180 – 190 ¹	110 – 120
Pork neck joint	2 – 3	2		180 – 190 ¹	170 – 180

¹ Preheat the appliance.

² Do not preheat the appliance.

Food	Weight in kg	Shelf position	Type of heating	Temperature in °C/grill setting	Duration in mins
Roast chicken	1.2	2		180 – 190 ¹	65 – 70
Pork chops	1.5	4		280 ¹	1st side: 15 2nd side: 5
Spare ribs	1.5	4		280 ¹	1st side: 15 2nd side: 10
Bacon	0.7	5		3 ¹	1st side: 10 2nd side: 8
Fillet of pork	1.5	4		280 ¹	1st side: 12 2nd side: 5
Fillet of beef	1	5		3 ¹	1st side: 10 2nd side: 7
Rainbow trout	1.2	2		150 – 160 ¹	35 – 40
Monkfish	1.5	2		160 ¹	60 – 65
Turbot	1.5	2		160 ¹	45 – 50
Pizza	1	1		280 ¹	8 – 9
Bread	1	2		190 – 200 ¹	25 – 30
Focaccia	1	2		180 – 190 ¹	20 – 25
Bundt cake	1	2		160 ¹	55 – 60
Fruit pie	1	2		160 ¹	35 – 40
Cheesecake	1	2		160 – 170 ¹	45 – 55
Short-crust pastry	1	2		160 – 170 ¹	35 – 40
Short-crust pastry	1	1		170 ²	65
Parfait cake	1.2	2		160 ¹	55 – 60
Cream puffs	1.2	2		180 ¹	80 – 90
Sponge cake	1	2		150 – 160 ¹	55 – 60
Rice pudding	1	2		160 ¹	55 – 60
Brioche	1.2	2		160 ¹	30 – 35

¹ Preheat the appliance.

² Do not preheat the appliance.

18.4 Tips for next time you bake

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

Issue	Tip
Your cake collapses.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Note the ingredients and preparation instructions that are given in the recipe. ▪ Use less liquid. Or: ▪ Reduce the baking temperature by 10 °C and increase the baking time.

Issue	Tip
Your cake is too dry.	Increase the baking temperature by 10 °C and shorten the baking time.
Your cake is generally too light in colour.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Check the shelf position and accessory. ▪ Increase the baking temperature by 10 °C. Or: ▪ Increase the baking time.
Your whole cake is too dark.	Reduce the baking temperature and increase the baking time.
Your cake is too light on top and too dark underneath.	Place the cake one level higher in the cooking compartment.

Issue	Tip
Your cake is too dark on top and too light underneath.	<ul style="list-style-type: none"> Place the cake one level lower in the cooking compartment. Reduce the baking temperature and increase the baking time
Your cake is unevenly browned.	<ul style="list-style-type: none"> Reduce the baking temperature. Cut the greaseproof paper to a suitable size. Position the baking tin in the centre. Shape small baked goods to be the same size and thickness.
Your cake is cooked on the outside but is not fully baked through on the inside.	<ul style="list-style-type: none"> Reduce the baking temperature and increase the baking time. Add less liquid. <p>For cakes with a moist topping:</p> <ul style="list-style-type: none"> Pre-bake the base. Sprinkle the baked base with almonds or breadcrumbs. Place the topping on the base.
The cake will not come out of the tin when turned upside down.	<ul style="list-style-type: none"> Allow the cake to cool for 5 - 10 minutes after baking. Use a knife to carefully loosen the edge of the cake. Turn the cake tin upside down again and cover it several times with a cold, wet cloth. Next time you bake, grease the baking tin/dish and sprinkle it with breadcrumbs.

18.5 Tips for next time you roast


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

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








18.6 Test dishes

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

Baking

Food	Accessories	Shelf position	Type of heating	Temperature in °C	Duration in mins
Shortbread strips	Universal pan with greaseproof paper	2		160 ¹	26



¹ Preheat the appliance.

Food	Accessories	Shelf position	Type of heating	Temperature in °C	Duration in mins
Shortbread strips, 2 levels	Universal pan + baking tray with greaseproof paper	2 + 4		160 ¹	26 – 28
Small cakes	Universal pan	2		150 ¹	21 – 23
Small cakes, 2 levels	Universal pan + baking tray	1 + 4		160 ¹	25 – 28
Hot water sponge cake	Springform tin	2		170 ¹	30
Hot water sponge cake, 2 levels	2 x springform cake tins	2 + 4		160 ¹	40 – 45
Double-crust apple pie, 1 pc	Springform tin	2		170 ¹	75
Double-crust apple pie, 2 pcs	2 x springform cake tins	2 + 4		170 ¹	70

¹ Preheat the appliance.

Grilling

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

Food	Accessories	Shelf position	Type of heating	Grill setting	Duration in mins
Bread for toasting	Wire rack	5		3	5 – 6
Beef burger, 10 pcs, 75 mm diameter	Baking tray + wire rack	4 + 5		3 ¹	1st side: 15 2nd side: 5

¹ Preheat the appliance for at least 12 minutes.

19 Installation instructions

Observe this information when installing the appliance.



19.1 Safe installation

Follow these instructions before you start installing the appliance.

WARNING – Risk of fire!

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

- ▶ Do not use multiple socket strips.
- ▶ Only use extension cables that are certified, have a minimum cross section of 1.5 mm² and comply with the applicable national safety requirements.
- ▶ If the power cord is too short and a longer one is not available, please contact an electrician to have the domestic installation adapted.

- ▶ Only use adapters and power cords approved by the manufacturer.

ATTENTION!

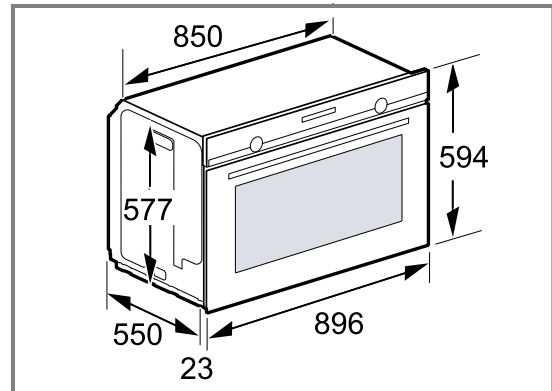
Carrying the appliance by the door handle could break it. The door handle cannot support the weight of the appliance.

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

- Proceed in accordance with the installation sheets for installing accessories.
- Fitted units must be heat-resistant up to 90 °C, and adjacent unit fronts up to 70 °C.
- Do not install the appliance behind a decorative panel or unit door. There is a risk of overheating.
- Cut-out work on the units should be carried out before installing the appliance. Remove any shavings. Otherwise, the correct operation of electrical components may be adversely affected.
- The mains socket for the appliance must be located outside of the area where the appliance is installed.
- Always earth electrical appliances.
- Wear protective gloves so that you do not cut yourself. Parts that are accessible during installation may have sharp edges.
- Dimensions of the figures in mm.

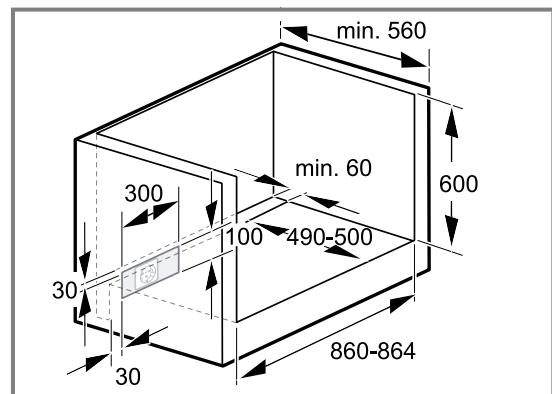
19.2 Appliance dimensions

You will find the dimensions of the appliance here



19.3 Installation below a worktop

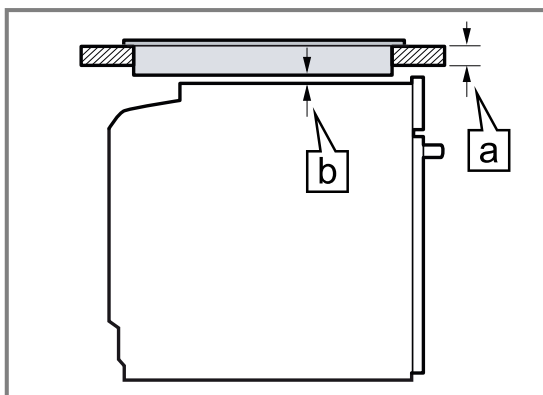
Observe the installation dimensions and the safety clearances when installing below a worktop.



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

19.4 Installing below a hob

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



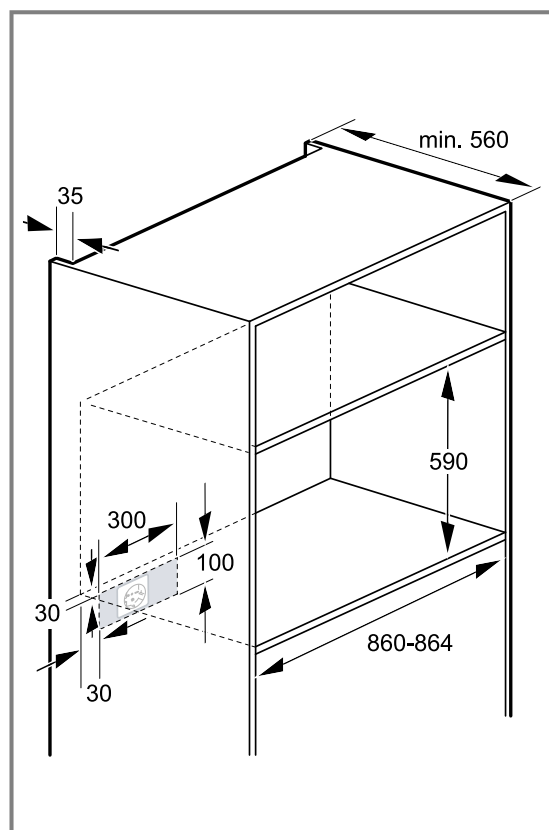
The minimum worktop thickness [a] is determined by the required minimum clearance [b].

Hob type	[a] raised in mm	[a] flush in mm	[b] in mm
Induction hob	37	38	5
Full-surface induction hob	58	58	5
Gas hob	27	38	5
Electric hob	27	30	2

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

19.5 Installation in a tall unit

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



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

Appliance connected loads

You can select a different connection depending on the appliance model. In this case, you must connect the appliance on the rear of the appliance using the power cord in accordance with the connection diagram. Ensure that the power cord corresponds to H05VV-F or higher. Determine which wire cross section you require in accordance with the current load. If required, install copper bridges. Incorrect connections may damage the appliance.

Appliance connected load	Min. fuse protection at 1~	Min. fuse protection at 2/3 N~
3.3 kW	16 A	
4.2 kW	20 A	12 A

19.8 Installing the appliance

1. Slide the appliance and centre it.

19.6 Installing two appliances on top of each other

Your appliance can also be installed above another appliance.

19.7 Electrical connection

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

- The fuse protection must correspond to the power rating specified on the appliance's rating plate and to local regulations.
- The appliance corresponds to protection class I and must only be operated with a protective earth connection.
- The appliance must be disconnected from the power supply whenever installation work is being carried out.
- Contact protection must be ensured by the installation.
- Only a licensed professional may connect appliances without plugs. They are subject to the requirements of the local electricity provider.

Electrically connecting an appliance without a protective contact plug

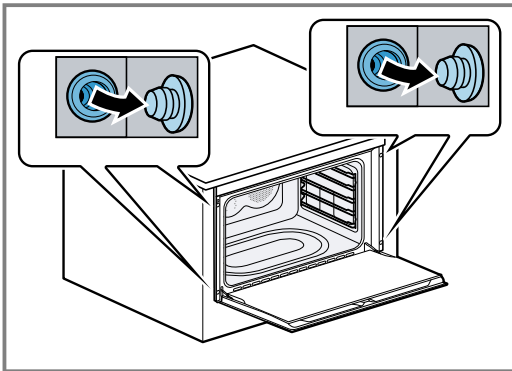
Note: Only licensed specialists may connect the appliance. Damage caused by incorrect connection is not covered under the warranty.

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

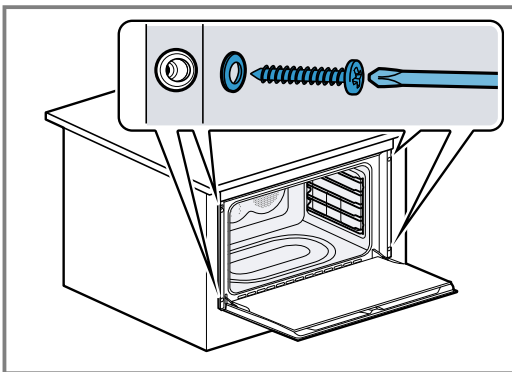
1. Identify the phase and neutral conductors in the socket.
The appliance may be damaged if it is not connected correctly.
2. Only connect the appliance to a mains voltage between 220 und 240 V.
3. Connect the wires of the mains power cable according to the colour coding:
 - Green/yellow = Conductor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

- Do not kink the connection cable.
2. Open the oven door completely.

3. Remove the cover.



4. Screw the appliance tightly onto the unit.



5. Put the protective cover on.

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

19.9 Removing the appliance

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

Tabla de contenidos

MANUAL DE USUARIO

1	Seguridad	55
2	Evitar daños materiales	58
3	Protección del medio ambiente y ahorro	59
4	Familiarizándose con el aparato	60
5	Accesorios	63
6	Antes de usar el aparato por primera vez	64
7	Manejo básico	65
8	Funciones de programación del tiempo.....	65
9	Seguro para niños.....	66
10	Ajustes básicos.....	66
11	Cuidados y limpieza.....	67
12	Función de limpieza.....	70
13	Rejillas	71
14	Puerta del aparato.....	72
15	Solucionar pequeñas averías.....	73
16	Eliminación.....	75
17	Servicio de Asistencia Técnica	75
18	Así se consigue.....	75
19	INSTRUCCIONES DE MONTAJE	79
19.1	Seguridad de montaje.....	79



1 Seguridad

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad.

1.1 Advertencias de carácter general

- Lea atentamente estas instrucciones.
- Conservar las instrucciones y la información del producto para un uso posterior o para futuros propietarios.
- No conecte el aparato en el caso de que haya sufrido daños durante el transporte.

1.2 Uso conforme a lo prescrito

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

La conexión de aparatos sin enchufe solo puede ser efectuada por personal especializado y autorizado. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Utilizar el aparato únicamente:

- para preparar bebidas y comidas.
- en el uso doméstico privado y en espacios cerrados del entorno doméstico.
- hasta una altura de 2000 m sobre el nivel del mar.

No utilizar el aparato:

- con un reloj temporizador externo o un mando a distancia.

1.3 Limitación del grupo de usuarios

Este aparato podrá ser usado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de conocimientos o de experiencia, siempre que cuenten con la supervisión de una persona responsable de su seguridad o hayan sido instruidos previamente en su uso y hayan comprendido los peligros que pueden derivarse del mismo.

No deje que los niños jueguen con el aparato.

La limpieza y el cuidado del aparato a cargo del usuario no podrán ser realizados por niños a no ser que tengan al menos 15 años de edad y que cuenten con la supervisión de una persona adulta.

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

1.4 Uso seguro

Introducir los accesorios correctamente en el compartimento de cocción.

→ "Accesorios", *Página 63*

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

Los objetos inflamables almacenados en el compartimento de cocción pueden arder.

- ▶ No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción.

- ▶ Si sale humo, apagar el aparato o desconectar el interruptor automático y mantener la puerta cerrada para sofocar las llamas que puedan producirse.

Los restos de comida, grasa y jugo de asado pueden arder.

- ▶ Antes de poner en funcionamiento, eliminar la suciedad gruesa del compartimento de cocción, de la resistencia y de los accesorios.

Cuando se abre la puerta del aparato se producirá una corriente de aire. El papel para hornear puede entrar en contacto con los elementos calefactores e incendiarse.

- ▶ Fijar bien el papel de hornear a los accesorios al precalentar el aparato y al cocinar a fuego lento.
- ▶ Cortar siempre el papel de hornear a un tamaño adecuado y colocar encima una vajilla o un molde para hornear para sujetarlo.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

El aparato y las piezas con las que el usuario entra en contacto se calentarán durante el uso.

- ▶ Proceder con precaución para evitar entrar en contacto con las resistencias.
- ▶ Los niños pequeños (menores de 8 años) deben mantenerse alejados.

Los accesorios y la vajilla se calientan mucho.

- ▶ Utilizar siempre agarradores para sacar los accesorios y la vajilla del compartimento de cocción.

Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el interior del horno está caliente. La puerta del aparato puede abrirse de golpe. Pueden escaparse vapores calientes y llamas.

- ▶ Si se utilizan bebidas alcohólicas de alta graduación para cocinar, debe hacerse en pequeñas cantidades.
- ▶ No calentar bebidas alcohólicas (de más de 15 % en vol.), sin diluir (p. ej., añadidas o vertidas en los alimentos).
- ▶ Abrir la puerta del aparato con precaución.

Los raíles telescópicos se calientan durante el funcionamiento del aparato.

- ▶ Dejar enfriar las guías correderas calientes antes de manipularlas.
- ▶ Sujetar los raíles telescópicos calientes únicamente con agarradores.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras por líquidos calientes!

Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento.

- ▶ No tocar nunca las partes calientes.
- ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.

Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Tenga presente que, según la temperatura, no puede verse el vapor.

- ▶ Abrir la puerta del aparato con precaución.
- ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.

Si se introduce agua al compartimento de cocción puede generarse vapor de agua caliente.

- ▶ Nunca verter agua en el compartimento de cocción caliente.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede fracturarse.

- ▶ No utilizar productos de limpieza abrasivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie.

El aparato y las partes susceptibles de tocarse pueden tener bordes afilados.

- ▶ Tener cuidado con el manejo y la limpieza.
- ▶ Usar guantes de protección siempre que sea posible.

Las bisagras de la puerta del aparato se mueven al abrir y cerrar la puerta y podrían provocar daños.

- ▶ No tocar la zona de las bisagras.

Las piezas interiores de la puerta pueden tener bordes afilados.

- ▶ Llevar guantes de protección.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe sustituirlo el fabricante, el Servicio de Asistencia Técnica o una persona cualificada a fin de evitar posibles situaciones de peligro.

Un aislamiento incorrecto del cable de conexión de red es peligroso.

- ▶ Evitar siempre que el cable de conexión de red entre en contacto con piezas calientes del aparato o fuentes de calor.
- ▶ Evite siempre que el cable de conexión de red entre en contacto con esquinas o bordes afilados.
- ▶ No doble, aplaste ni modifique nunca el cable de conexión de red.

La infiltración de humedad puede provocar una descarga eléctrica.

- ▶ No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.

Un aparato dañado o un cable de conexión defectuoso son peligrosos.

- ▶ No ponga nunca en funcionamiento un aparato dañado.
- ▶ Llame al Servicio de Asistencia Técnica.
→ *Página 75*

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de asfixia!

Los niños pueden ponerse el material de embalaje por encima de la cabeza, o bien enrollarse en él, y asfixiarse.

- ▶ Mantener el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
- ▶ No permita que los niños jueguen con el embalaje.

Si los niños encuentran piezas de tamaño reducido, pueden aspirarlas o tragarlas y asfixiarse.

- ▶ Mantener las piezas pequeñas fuera del alcance de los niños.
- ▶ No permita que los niños jueguen con piezas pequeñas.

1.5 Lámpara halógena

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

Las lámparas del compartimento de cocción se calientan mucho. Todavía existe riesgo de sufrir quemaduras un tiempo después del apagado.

- ▶ No tocar el cristal protector.
- ▶ Evitar el contacto con la piel durante la limpieza.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Al sustituir la bombilla, los contactos del portalámparas tienen tensión eléctrica.

- ▶ Antes de cambiar la lámpara, asegurarse de que el aparato esté apagado para evitar posibles descargas eléctricas.
- ▶ Además, desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.

1.6 Función de limpieza

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

Los restos de comida, aceite y jugo de asado pueden incendiarse durante la función de limpieza.

- ▶ Cada vez que se inicie la función de limpieza, eliminar la suciedad gruesa del compartimento de cocción.
- ▶ No limpiar nunca los accesorios conjuntamente.

El exterior del aparato alcanza temperaturas muy elevadas durante la función de limpieza.

- ▶ No colgar objetos inflamables, como p. ej. paños de cocina, en el tirador de la puerta.
- ▶ Mantener despejada la parte delantera del aparato.
- ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.

En caso de que la junta de la puerta resulte dañada, se producirá una fuga considerable de calor.

- ▶ No frotar ni retirar la junta.
- ▶ No poner nunca en marcha el aparato con la junta dañada o sin ella.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de daños graves para la salud!

El aparato alcanza temperaturas muy elevadas durante la función de limpieza. El recubrimiento antiadherente de bandejas y moldes se destruye y se generan gases tóxicos.

- ▶ No introducir bandejas ni moldes antiadherentes durante la función de limpieza.
- ▶ Introducir solo accesorios esmaltados.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de daños para la salud!

La función de limpieza calienta el compartimento de cocción a una temperatura muy alta, de forma que los restos de comida de asados, asados al grill y horneado se quemar. En este proceso se liberan vapores que pueden irritar las mucosas.

- ▶ Ventilar bien la cocina cuando la función de limpieza esté en curso.
- ▶ No permanezca en la habitación durante mucho tiempo.

- ▶ Mantenga a los niños y a los animales alejados.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

El interior del aparato alcanza temperaturas muy elevadas durante la función de limpieza.

- ▶ No abrir nunca la puerta del aparato.

- ▶ Dejar que el aparato se enfríe.
- ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.
- ⚠ El exterior del aparato alcanza temperaturas muy elevadas durante la función de limpieza.
- ▶ No tocar nunca la puerta del aparato.
- ▶ Dejar que el aparato se enfríe.
- ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.

2 Evitar daños materiales

2.1 En general

¡ATENCIÓN!

Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el compartimento de cocción está caliente y provocar daños permanentes en el aparato. La acumulación de gases puede abrir de golpe la puerta del aparato, que podría caerse. Los cristales de la puerta pueden romperse y hacerse añicos. La insuficiencia de presión generada puede deformar notablemente del compartimento de cocción hacia el interior.

- ▶ No calentar bebidas alcohólicas (de más de 15 % en vol.), sin diluir (p. ej., añadidas o vertidas en los alimentos).

La presencia de agua en la base del compartimento de cocción mientras el aparato está funcionando a temperaturas superiores a 120 °C provoca daños en el esmalte.

- ▶ No poner el aparato en funcionamiento cuando haya agua en la base del compartimento de cocción.
- ▶ Limpiar el agua de la base del compartimento de cocción del aparato antes de ponerlo en funcionamiento.

Los objetos que se encuentran en la base del compartimento de cocción a temperaturas superiores a 50 °C provocan que se acumule el calor. Los tiempos de cocción y asado dejan de coincidir y el esmalte se estropea.

- ▶ No colocar accesorios, papel de hornear o film en la base del compartimento de cocción.
- ▶ No colocar recipientes en la base del compartimento de cocción si la temperatura está ajustada a más de 50 °C.

Si hay agua en el compartimento de cocción, puede generarse vapor de agua. El cambio de temperatura puede provocar daños.

- ▶ Nunca verter agua en el compartimento de cocción caliente.
- ▶ No colocar nunca recipientes con agua en la base del interior del horno.

La humedad acumulada en el compartimento de cocción durante un tiempo prolongado puede provocar corrosión.

- ▶ Limpiar el agua de condensación después de cocinar a fuego lento. Tras el funcionamiento con temperaturas altas, dejar enfriar el compartimento de cocción únicamente con la puerta cerrada.

- ▶ No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado.
- ▶ No conservar ningún alimento dentro del compartimento de cocción.
- ▶ No fijar nada en la puerta del aparato.

El jugo que gotea de la bandeja de horno produce manchas difíciles de eliminar.

- ▶ No sobrecargar la bandeja con un pastel de frutas demasiado jugoso.
- ▶ Utilizar la bandeja universal más profunda cuando sea posible.

Si se utilizan productos de limpieza para el horno en el compartimento de cocción mientras este esté caliente, el esmalte puede resultar dañado.

- ▶ Nunca se deben utilizar productos de limpieza para el horno en el compartimento de cocción mientras este esté caliente.
- ▶ Eliminar completamente cualquier residuo del compartimento de cocción y de la puerta del aparato antes de volver a encenderlo.

Si la junta presenta mucha suciedad, la puerta del aparato no cerrará correctamente. Los frontales de los muebles contiguos pueden deteriorarse.

- ▶ Mantener la junta siempre limpia.
- ▶ No poner nunca en marcha el aparato con la junta dañada o sin ella.

La puerta del aparato puede resultar dañada si se utiliza la puerta del aparato como asiento o superficie de almacenamiento.

- ▶ No apoyarse, sentarse ni colgarse de la puerta del aparato.
- ▶ No colocar recipientes ni accesorios sobre la puerta del aparato.

Según el tipo de aparato, los accesorios pueden rayar el cristal de la puerta al cerrarla.

- ▶ Introducir los accesorios en el compartimento de cocción hasta el tope.

El papel de aluminio puede ocasionar decoloraciones permanentes en el cristal de la puerta.

- ▶ El papel de aluminio en el compartimento de cocción no debe entrar en contacto con el cristal de la puerta.

3 Protección del medio ambiente y ahorro

3.1 Eliminación del embalaje

Los materiales del embalaje son respetuosos con el medio ambiente y reciclables.

- ▶ Desechar las diferentes piezas separadas según su naturaleza.



Eliminar el embalaje de forma ecológica.

3.2 Ahorro de energía

Si tiene en cuenta estas indicaciones, su aparato consumirá menos corriente.

Precalentar el aparato solo si así lo indican la receta o los ajustes recomendados.

→ "Así se consigue", *Página 75*

- Si no se precalienta el aparato, se ahorra hasta un 20 % de energía.

Utilizar moldes para hornear oscuros, barnizados o esmaltados en negro.

- Estos moldes para hornear absorben especialmente bien el calor.

Abrir la puerta del aparato lo menos posible durante el funcionamiento.

- La temperatura del compartimento de cocción se mantiene; no es necesario recalentar el aparato.

Hornear varios platos directamente uno detrás de otro o en paralelo.

- El compartimento de cocción se calienta tras el primer uso. De esta manera se reduce el tiempo de cocción del siguiente pastel.

Si se utilizan tiempos de cocción prolongados, apagar el aparato 10 minutos antes del fin del tiempo de cocción.

- El calor residual es suficiente para acabar de cocinar el plato.

Retirar los accesorios no utilizados del compartimento de cocción.

- Los accesorios innecesarios no deben calentarse.

Descongelar los alimentos ultracongelados antes de cocinarlos.

- Así se ahorra la energía necesaria para la descongelación.

Nota:

El aparato requiere:

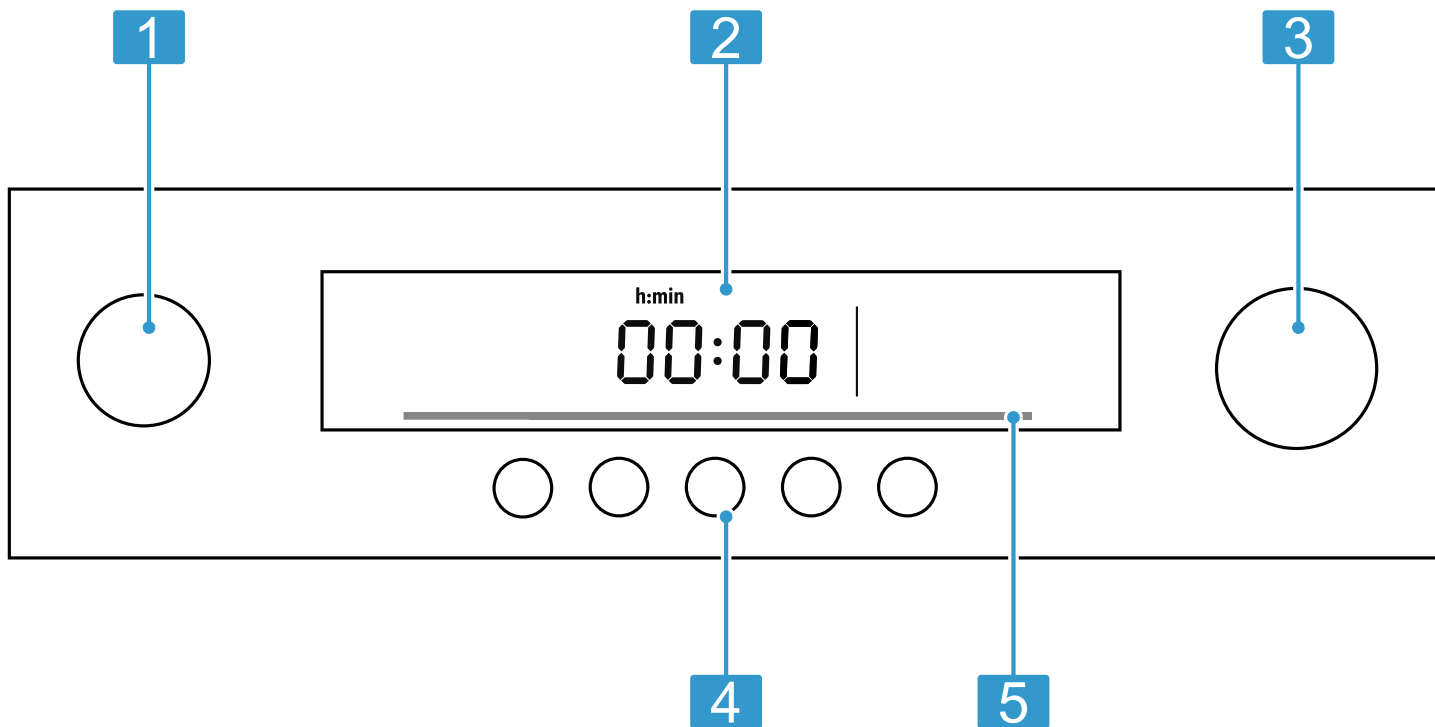
- 1 W máx. en modo de reposo con la pantalla encendida;
- 0,5 W máx. en modo de reposo con la pantalla apagada.

4 Familiarizándose con el aparato

4.1 Panel de mando

Mediante el panel de mando se pueden ajustar todas las funciones del aparato y recibir información sobre el estado de funcionamiento.

Nota: Según el modelo de aparato pueden variar pequeños detalles de la imagen, p. ej., el color y la forma.





1	Mando de funciones	Con el mando de funciones se puede ajustar el tipo de calentamiento u otras funciones. El mando de funciones puede girarse desde la posición cero hacia la izquierda o hacia la derecha.
2	Display	En el display se muestran los símbolos de las funciones activas y las funciones de tiempo.
3	Mando de temperatura	Con el mando de temperatura se puede ajustar la temperatura del tipo de calentamiento o seleccionar otros ajustes para funciones adicionales. El mando de temperatura puede girarse hacia la derecha o hacia la izquierda. Carece de posición cero.
4	Paneles táctiles	Los paneles táctiles permiten ajustar directamente diversas funciones.
5	Control de temperatura	Las barras del control de temperatura indican las fases de calentamiento o el calor residual del compartimento de cocción.

Teclas

Pueden seleccionarse distintas funciones directamente con las teclas.








Nota: Si una tecla carece de función, suena una señal.

Símbolo	Tecla	Explicación
🕒	Funciones de programación del tiempo	Ajustar el reloj avisador, la duración, el tiempo de finalización y la hora
—	Menos	Reducir el valor de ajuste
+	Más	Aumentar el valor de ajuste
💡	Iluminación	Activar y apagar la iluminación interior

Símbolo	Tecla	Explicación
	Pre calentamiento rápido	Encender y apagar el pre calentamiento rápido
	Seguro para niños	Activar y desactivar el seguro para niños en el modo preparado

Display

En el panel indicador se muestran los valores ajustados en ese momento o las posibilidades de selección. El valor que se puede ajustar en cada momento aparece resaltado. El valor se muestra en letra blanca sobre fondo oscuro.

Símbolo	Explicación
	Pre calentamiento rápido
	Reloj avisador
	Duración
	Finalización
	Hora
BB:BB	Indicación horaria
	Seguro para niños
	Bloqueo de la puerta
BBB	Indicación de temperatura

Mando de temperatura


El mando de temperatura permite ajustar la temperatura o la potencia del grill.

Nota: La temperatura se puede ajustar en intervalos de 1 grado hasta 100 °C; y, por encima de esa temperatura, en intervalos de 5 grados.

4.2 Tipos de calentamiento y funciones

A continuación, se explican las diferencias y la aplicación de cada tipo de calentamiento para poder encontrar siempre el que mejor se corresponda con cada alimento.

Nota: Para cada tipo de calentamiento, el aparato recomienda una temperatura o un nivel predeterminados. Estos valores pueden aceptarse o modificarse en la zona correspondiente.

Símbolo	Modo de calentamiento o función	Temperatura o nivel	Uso
	Aire caliente 3D	50-280 °C	Preparar platos en 1-2 niveles. Los ventiladores reparten de modo uniforme el calor de las resistencias circulares de la placa posterior por todo el compartimento de cocción. Este tipo de calentamiento se utiliza para determinar el consumo de energía en el modo de recirculación.
	Recirculación de aire	50-280 °C	Preparar pasteles y repostería en un solo nivel. Los ventiladores reparten el calor de las resistencias de modo uniforme por todo el compartimento de cocción.
	Función pizza	50-280 °C	Preparar pizza fresca o productos ultracongelados, por ejemplo, patatas fritas o strudel. Las resistencias y los ventiladores se calientan rápidamente y reparten el calor de modo uniforme por todo el compartimento de cocción.
	Descongelar	30-60 °C	Descongelar alimentos, p. ej., carne, aves, pan o pasteles. El ventilador hace circular el aire caliente en torno a los alimentos.
	Calor inferior	50-280 °C	Continuar la cocción de los platos. El calor proviene de la parte inferior.

Control de temperatura







Las barras del control de temperatura indican las fases de calentamiento o el calor residual del compartimento de cocción.

Fase de precalentamiento Significado

Control de precalentamiento El control de precalentamiento indica la subida de temperatura en el compartimento de cocción. Cuando todas las barras están completas, es el momento idóneo para introducir el plato.

En los niveles de grill y de limpieza, las barras aparecen completas. En el tipo de calentamiento «Calor superior/inferior suave», las barras no aparecen completas.

Indicador de calor residual Cuando el aparato está apagado, el control de temperatura muestra el calor residual del compartimento de cocción. El indicador se apaga cuando la temperatura desciende hasta aprox. 60 °C.

Símbolo	Modo de calentamiento o función	Temperatura o nivel	Uso
	Grill, pequeña superficie	Niveles de grill: 1 = mínimo 2 = medio 3 = máximo	Hornear al grill pequeñas cantidades de alimentos, como filetes, salchichas, tostadas y piezas de pescado. Se calienta la parte central de la resistencia del grill.
	Grill, amplia superficie	Niveles de grill: 1 = mínimo 2 = medio 3 = máximo	Hornear al grill alimentos planos o de poca altura, p. ej., filetes, salchichas o tostadas, o bien gratinar. Se calienta toda la superficie por debajo de la resistencia del grill.
	Turbogrill	50-280 °C	Asar carne, aves y pescados enteros. El ventilador hace circular en torno a los alimentos el calor emitido por el grill.
	Calor superior e inferior suave	50-280 °C	Para cocinar a fuego lento platos seleccionados (p. ej., carnes o verduras) a la misma altura sin precalentamiento. Este tipo de calentamiento no es adecuado para alimentos que deben fermentar al hornearse (p. ej., pan). Este tipo de calentamiento se utiliza para determinar el consumo de energía en modo convencional y la clase de eficiencia energética.
	Calor superior e inferior	50-280 °C	Preparar pasteles, gratinados y asados de carne magra. El calor proviene de forma homogénea de arriba y abajo.
	Limpieza		→ "Función de limpieza", Página 70

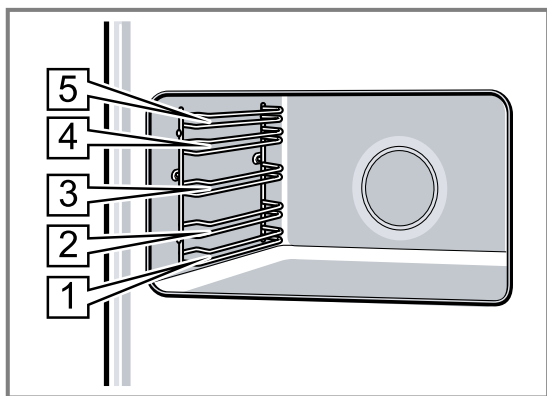
4.3 Compartimento de cocción

Las funciones del compartimento de cocción facilitan el funcionamiento del aparato.

Alturas de inserción


El compartimento de cocción tiene 5 alturas de inserción.

Introducir siempre el accesorio hasta el tope para que no toque el cristal de la puerta. Introducir los accesorios en el compartimento de cocción correctamente.



Iluminación interior

Al abrir la puerta del aparato, se enciende la iluminación interior. Si la puerta del aparato permanece abierta, la iluminación se apaga al cabo de poco tiempo. En la mayoría de los modos de funcionamiento, la iluminación interior se enciende en cuanto el aparato empieza a funcionar. Cuando finaliza el funcionamiento, la iluminación se apaga.

Nota: En el modo de funcionamiento «Calor superior/inferior suave», la iluminación interior se apaga automáticamente al cabo de aprox. 1 minuto. Es posible encender la iluminación interior con .

Ventilador

El ventilador se enciende y se apaga según sea necesario. El aire caliente escapa por la puerta del aparato.

¡ATENCIÓN!

Si se cubren las rendijas de ventilación, el aparato se sobrecalienta.

- ▶ No obstruir la abertura de ventilación.

Para que el interior del horno se enfríe con mayor rapidez tras utilizarlo, el ventilador sigue funcionando durante un tiempo determinado.

Puerta del aparato

Si se abre la puerta durante el funcionamiento del aparato, este deja de funcionar. Al cerrar la puerta, el funcionamiento se reanuda.

Para evitar que la puerta del aparato toque los muebles empotrados, la puerta del aparato se abre algo menos de 90°.

Condensación

Aquí se explica cómo se produce la condensación, cómo evitar daños y cómo reducir la condensación.

Al preparar alimentos en el compartimento de cocción, puede generarse gran cantidad de vapor de agua. Dado que el aparato utiliza la energía de forma muy eficiente, se escapa muy poco calor durante el funcionamiento. Sin embargo, debido a las grandes diferencias de temperatura entre el compartimento de cocción y la parte exterior, puede condensarse agua en la puerta del aparato, el panel de mando o en los frontales de los muebles contiguos. La condensación de agua es un fenómeno físico normal.

Para evitar daños, eliminar el agua acumulada a causa de la condensación. Si se acumula agua en la bandeja recogegotas debido a la condensación, eliminarla con una esponja. Si la bandeja recogegotas está llena, pueden dañarse los muebles empotrados. Dejar secar el aparato con la puerta abierta.

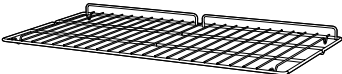


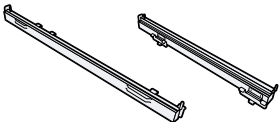
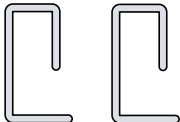
Si se precalienta el aparato, se reduce la condensación.

5 Accesorios

Utilice accesorios originales. Están pensados para este aparato.

Nota: Cuando se calienta el accesorio, éste se puede deformar. La deformación no influye para nada en la función. Cuando el accesorio se enfría, desaparece la deformación.

En función del tipo de aparato, los accesorios suministrados pueden ser diferentes.

Accesorios		Uso
Parrilla		<ul style="list-style-type: none"> ■ Recipientes ■ Moldes para repostería ■ Carne (p. ej., asados o parrilladas) ■ Platos ultracongelados
Bandeja universal		<ul style="list-style-type: none"> ■ Tartas ■ Repostería ■ Platos ultracongelados ■ Asados de gran tamaño <p>Consejo: Se puede utilizar la bandeja universal como colector de grasa cuando se asa directamente sobre la parrilla.</p>
Bandeja de horno		<ul style="list-style-type: none"> ■ Pasteles en bandeja ■ Repostería de pequeño tamaño
Juego de raíles telescópicos		Utilizar los rieles de extracción para extraer aún más los accesorios.
Varillas de seguridad		<p>Cerrar las bisagras.</p> <p>Nota: No desechar las varillas de seguridad. Guardar las varillas de seguridad en un lugar seguro. Las varillas de seguridad son siempre necesarias cuando se desmonta la puerta del aparato o se limpian los cristales de la puerta.</p>

5.1 Accesorios especiales

Otros accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en establecimientos especializados o en Internet.

En nuestros folletos y en Internet se presenta una amplia oferta de accesorios para el aparato:

www.bosch-home.com

Los accesorios son específicos del aparato. Para la compra, indicar siempre la denominación exacta (E-Nr.) del aparato.

La información relativa a los accesorios para su aparato está disponible, a través del Servicio de Asistencia Técnica o en la tienda en línea.

Otros accesorios	Uso
Parrilla	<ul style="list-style-type: none"> ■ Recipientes ■ Moldes para repostería ■ Carne (p. ej., asados o parrilladas) ■ Platos ultracongelados
Bandeja de horno	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pasteles en bandeja ■ Repostería de pequeño tamaño
Bandeja universal	<ul style="list-style-type: none"> ■ Tartas ■ Repostería ■ Platos ultracongelados ■ Asados de gran tamaño
Juego de raíles telescópicos	Juego de raíles telescópicos para un nivel

es Antes de usar el aparato por primera vez

5.2 Función de encaje

La función de encaje evita que los accesorios se caigan al extraerlos.

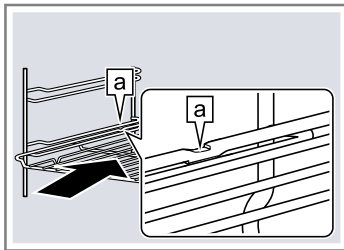
El accesorio puede extraerse hasta la mitad, hasta que quede encajado. Introducir los accesorios en el compartimiento de cocción correctamente para que funcione la protección antivuelco.

5.3 Introducir los accesorios en el compartimiento de cocción

1. Girar el accesorio de modo que la muesca [a] se encuentre en la parte posterior y señale hacia abajo.
2. Introducir los accesorios entre las dos guías de una altura de inserción.

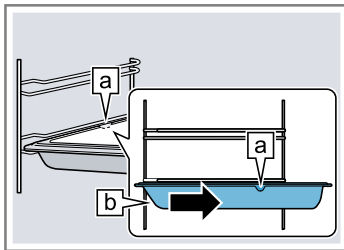
Parrilla

La parte abierta debe señalar hacia la puerta del aparato y la curvatura hacia abajo ~.



Bandeja, p. ej., universal o de horno

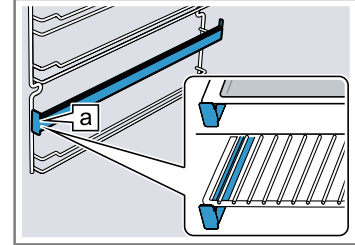
La parte inclinada de los accesorios [b] debe mirar hacia delante, en dirección la puerta del aparato.



3. Para colocar un accesorio con los rieles de extracción cuando se utilizan distintas alturas de inserción, extraer los rieles.

Parrilla o bandeja

Colocar el accesorio de manera que el borde quede situado detrás de la lengüeta [a] del riel de extracción.



Nota: Los rieles de extracción encajan en su lugar cuando están completamente extraídos. Volver a introducir los rieles de extracción en el compartimiento de cocción ejerciendo un poco de presión.

4. Introducir completamente el accesorio de manera que no toque la puerta del aparato.

Nota: Sacar del compartimiento de cocción los accesorios que no se vayan a utilizar durante el funcionamiento.

6 Antes de usar el aparato por primera vez

Aplicar los ajustes de la primera puesta en marcha.
Limpiar el aparato y los accesorios.

6.1 Ajustar la hora

Tras conectarlo, en el indicador parpadean 12:00 y el símbolo ☉ se ilumina. Ajustar la hora.

1. Ajustar la hora con los sensores + o -.
2. Pulsar ☉.

Nota: Una vez transcurrido el tiempo de ajuste, la hora se guarda automáticamente.

6.2 Limpiar el aparato antes de usarlo por primera vez

Limpiar el compartimiento de cocción y los accesorios antes de preparar por primera vez cualquier plato.

1. Retirar los accesorios del compartimiento de cocción y desmontar las rejillas. → *Página 71*
2. Retirar por completo todos los restos de embalaje del horno, como fragmentos de poliestireno.

3. Algunas partes están cubiertas con una lámina protectora contra roces. Retirar la lámina protectora contra roces.
4. Limpiar el aparato por fuera con un paño suave y húmedo.
5. Limpiar el compartimiento de cocción con agua y un poco de jabón.
6. Para eliminar el olor a nuevo, calentar el aparato vacío y cerrado.
7. Girar el mando de funciones hasta la posición ☐.
8. Ajustar la temperatura máxima.
Al calentar el aparato por primera vez, pueden oírse ruidos crepitantes procedentes del compartimiento de cocción.
9. Mientras el aparato se esté calentando, ventilar la cocina.
10. Desconectar el aparato al cabo de una hora.
11. Dejar que el aparato se enfríe.
12. Cuando el compartimiento de cocción se haya enfriado, limpiar las superficies lisas con agua y un poco de jabón.

13. Instalar las rejillas. → *Página 71*
 14. En caso necesario, limpiar los cristales de la puerta.
 → *Página 72*

6.3 Limpieza de los accesorios

- ▶ Limpiar los accesorios a fondo con agua con un poco de jabón y una bayeta suave.

7 Manejo básico

7.1 Conectar el aparato

1. Programar el tipo de calentamiento con el mando de funciones.
 - ✓ Para cada función, se preajusta una temperatura o un nivel de grill.
2. Seleccionar la temperatura o el nivel de grill con el mando de temperatura.
 - ✓ El aparato empieza a calentar.

Nota: El control de la temperatura muestra el estado actual del precalentamiento.


7.2 Cambiar tipo de calentamiento y temperatura

1. Utilizar el mando de funciones para cambiar el tipo de calentamiento.
2. Cambiar la temperatura o el nivel de grill con el mando de temperatura.

7.3 Desconectar el aparato

- ▶ Situar el mando de funciones en la posición cero.

7.4 Activar el precalentamiento rápido

- ▶ Para calentar el compartimento de cocción rápido, pulsar .

Nota: El precalentamiento rápido está disponible para aire caliente 3D, recirculación de aire, posición de pizza y calor superior/inferior.





7.5 Desconexión automática

El aparato cuenta con una función de desconexión automática. El aparato se desconecta automáticamente transcurridas 13 horas.

8 Funciones de programación del tiempo

8.1 Resumen de las funciones de tiempo



Aquí se indica una vista general de las funciones horarias.

Símbolo	Función de tiempo	Uso
	Reloj avisador	El reloj avisador funciona como un reloj de cocina. Es independiente del funcionamiento del aparato y de otras funciones de tiempo y no influye en el aparato.
	Hora	Mientras no se ejecuta ninguna otra función en primer plano, el aparato muestra la hora en el display.
	Duración	Una vez transcurrido un tiempo programado, el aparato finaliza el funcionamiento automáticamente.
	Finalización	Introducir el tiempo de cocción y el tiempo de finalización deseados. El aparato se pone en marcha automáticamente para que el funcionamiento finalice a la hora deseada.


8.2 Ajustar el reloj avisador

El reloj avisador no afecta a las funciones del horno.

Nota: La duración del reloj avisador puede ajustarse entre 30 segundos y 13 horas. Si la duración es de hasta 10 minutos, se puede ajustar en incrementos de 30 segundos; entre 10 minutos y una hora, en incrementos de 1 minuto, y después en incrementos de 5 minutos.

1. Pulsar .
 - ✓  se ilumina.
2. Utilizar $+$ y $-$ para ajustar la duración.
 - ✓ Una vez transcurrido el tiempo, suena una señal.

Notas

- Para cambiar el tiempo restante, pulsar  y utilizar $+$ o $-$ para cambiar el tiempo restante.

- Para cancelar el reloj avisador, poner el tiempo restante a cero.

Desactivar el tono de aviso



- ▶ Para apagar el tono de aviso, pulsar cualquier tecla o abrir la puerta del aparato.

Nota: La señal se detiene automáticamente transcurridos unos segundos.

8.3 Ajustar la hora

En caso necesario, se puede cambiar la hora, por ejemplo, de verano a invierno.

Requisito: El aparato está desconectado.

1. Pulsar varias veces  hasta que se encienda .
2. Ajustar la hora con los sensores $+$ y $-$.

8.4 Ajustar la duración

Es posible ajustar el tiempo de cocción de los alimentos en el aparato. De esta forma, no se superará el tiempo de cocción por descuido y no será necesario interrumpir otras tareas para finalizar el funcionamiento.

1. Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura.
 - ✓ El aparato se pone en funcionamiento.
2. Pulsar dos veces ☺.
3. Ajustar la duración con + y −.

Se puede ajustar la duración desde 30 segundos hasta 13 horas. La duración se puede ajustar en intervalos de un minuto hasta una hora, y después, en intervalos de 5 minutos.

 - ✓ ☺ se ilumina.

Finalizar el funcionamiento

Una vez transcurrida la duración, suena una señal acústica. El aparato deja de calentar.

1. Para apagar el tono de aviso, pulsar cualquier tecla o abrir la puerta del aparato.

La señal se detiene automáticamente transcurridos unos segundos.
2. Situar el mando de funciones en la posición cero.

8.5 Ajustar la hora de finalización

El funcionamiento empieza a la hora seleccionada por el usuario según la duración programada.

1. Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura.
 - ✓ El aparato se pone en funcionamiento.
2. Pulsar dos veces ☺.
3. Ajustar la duración con + y −.

Se puede ajustar la duración desde 30 segundos hasta 13 horas. La duración se puede ajustar en intervalos de un minuto hasta una hora, y después, en intervalos de 5 minutos.

 - ✓ ☺ se ilumina.
4. Pulsar ☺.
5. Ajustar la hora de finalización con + o −.

Al pulsar el botón por primera vez, el display muestra un valor predeterminado. El valor predeterminado corresponde a la hora actual y la duración.

 - ✓ ☺ se ilumina.
 - ✓ El display muestra la hora de finalización. El aparato pasa al modo de espera.

Finalizar el funcionamiento

Una vez transcurrida la duración, suena una señal acústica. El aparato deja de calentar.

1. Para apagar el tono de aviso, pulsar cualquier tecla o abrir la puerta del aparato.

La señal se detiene automáticamente transcurridos unos segundos.
2. Situar el mando de funciones en la posición cero.

9 Seguro para niños

Asegurar el aparato para que los niños no lo enciendan o cambien los ajustes. Si se ha conectado una placa de cocción al horno, la placa no está bloqueada.

9.1 Activar el seguro para niños

Requisito: El aparato está desconectado.

- ▶ Mantener pulsado ☺ durante aprox. 4 segundos.
- ✓ En el display se muestra ☺.

9.2 Desactivar el seguro para niños

- ▶ Mantener pulsado ☺ durante aprox. 4 segundos.
- ✓ En el display desaparece ☺.

10 Ajustes básicos

Es posible adaptar los ajustes básicos del aparato a las necesidades individuales.

10.1 Vista general de los ajustes básicos

Aquí encontrará una vista general de los ajustes básicos y los ajustes de fábrica. Los ajustes básicos dependen del equipamiento de su aparato.

Panel indicador	Ajuste básico	Selección
	Duración de la señal tras finalizar el tiempo programado o el tiempo del reloj avisador	1 = aprox. 10 segundos 2 = aprox. 30 segundos ¹ 3 aprox. 2 minutos
	Tiempo de espera hasta que se aplica un ajuste	1 = aprox. 3 segundos ¹ 2 = aprox. 6 segundos 3 = aprox. 10 segundos

¹ Ajuste de fábrica

Panel indicador	Ajuste básico	Selección
c03	Sonido de los pulsadores cuando se toca uno de ellos	0 = desconectado 1 = conectado ¹
c04	Brillo de la iluminación del display	1 = oscuro 2 = medio ¹ 3 = claro
c05	Indicación de la hora	0 = ocultar la hora 1 = mostrar la hora ¹
c06	Iluminación interior durante el funcionamiento	0 = no 1 = sí ¹
c07	Tiempo de funcionamiento posterior del ventilador	1 = breve ¹ 2 = medio 3 = largo 4 = extralargo
c08	Restablecer los ajustes de fábrica de todos los valores	0 = no ¹ 1 = sí
c09	Activar el modo demo. El modo demo sirve para la presentación. Durante el modo demo, el aparato no calienta. El modo demo solo se puede activar durante los primeros 5 minutos posteriores a la conexión del aparato a la red eléctrica.	0 = no ¹ 1 = sí

¹ Ajuste de fábrica

10.2 Modificar los ajustes básicos

Requisito: El mando de funciones se encuentra en la posición cero.

- Mantener pulsado \odot durante aprox. 4 segundos.
- ✓ El display muestra el primer ajuste básico, por ejemplo, c01 1.
- Para cambiar el ajuste, girar el mando de temperatura.
- Para cambiar al siguiente ajuste básico, pulsar +.
- Para confirmar los ajustes, pulsar \odot durante aprox. 4 segundos.

Consejo: Los ajustes básicos pueden modificarse en cualquier momento.

Notas

- El modo demo solo se puede activar durante los primeros 5 minutos posteriores a la conexión del aparato a la red eléctrica.
- Tras un corte en el suministro eléctrico, los cambios realizados en los ajustes básicos se mantienen.

10.3 Ajustar modo de ahorro de energía

Se puede ahorrar energía si se disminuye la claridad del display.

- Se puede ajustar la claridad del display en los ajustes básicos c04.

Nota: El ajuste modifica la claridad de la pantalla durante el funcionamiento. En modo preparado, el aparato disminuye de forma automática la claridad del display. El display está más oscuro por la noche, entre las 22:00 y las 05:59.

11 Cuidados y limpieza

Para que el aparato mantenga durante mucho tiempo su capacidad funcional, debe mantenerse y limpiarse con cuidado.

11.1 Productos de limpieza

Para no dañar las distintas superficies del aparato, utilizar solo productos de limpieza adecuados.

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

La infiltración de humedad puede provocar una descarga eléctrica.

- No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.

¡ATENCIÓN!

Los productos de limpieza inadecuados pueden dañar la superficie del aparato.

- No utilizar productos de limpieza agresivos ni abrasivos.
- No utilizar productos de limpieza con un alto contenido alcohólico.
- No utilizar estropajos o esponjas duros.
- No utilizar limpiadores especiales para limpieza en caliente.
- Utilizar la rasqueta de vidrio, limpiacristales o productos de limpieza de acero inoxidable solo si en las instrucciones de limpieza se recomienda su uso para la pieza en cuestión.

Si se utilizan productos de limpieza para el horno en el compartimento de cocción mientras este esté caliente, el esmalte puede resultar dañado.

- ▶ Nunca se deben utilizar productos de limpieza para el horno en el compartimento de cocción mientras este esté caliente.

- ▶ Eliminar completamente cualquier residuo del compartimento de cocción y de la puerta del aparato antes de volver a encenderlo.

La sal contenida en una bayeta nueva puede dañar las superficies.

- ▶ Lavar bien las bayetas nuevas antes de usarlas.

11.2 Productos de limpieza adecuados

Utilizar exclusivamente productos de limpieza adecuados para las diferentes superficies del aparato.

Parte exterior del aparato

Seguir las indicaciones para limpiar el aparato.

Zona	Productos de limpieza adecuados	Consejos
Frontal de acero inoxidable	<ul style="list-style-type: none"> ■ Agua caliente con un poco de jabón ■ Productos de limpieza especiales para acero inoxidable para superficies calientes 	Para evitar la corrosión, eliminar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y proteínas de las superficies de acero inoxidable. Aplicar una capa muy fina de producto de limpieza para acero inoxidable.
Panel de mando	Agua caliente con un poco de jabón	Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales ni rasquetas para cristales.
Cristales de la puerta	Agua caliente con un poco de jabón	Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. No utilizar rasquetas de vidrio ni estropajos de acero inoxidable.
Tirador de la puerta	Agua caliente con un poco de jabón	Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. Para evitar manchas difíciles de eliminar, retirar inmediatamente el producto descalcificador de la maneta de la puerta.

Parte interior del aparato

Zona	Productos de limpieza adecuados	Consejos
Superficies esmaltadas	<ul style="list-style-type: none"> ■ Agua caliente con un poco de jabón ■ Vinagre diluido ■ Limpiadores para hornos 	Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. Eliminar los restos de comida con un paño húmedo y agua con un poco de jabón. En caso de suciedad rebelde, utilizar estropajos de acero inoxidable o limpiadores específicos para hornos. Dejar el interior del horno abierto tras la limpieza para que se seque. Consejo: Se recomienda utilizar la función de limpieza. → "Función de limpieza", Página 70 Nota: A causa de los restos de comida pueden aparecer manchas blancas. Los depósitos son inofensivos para la salud y no afectan al funcionamiento del aparato. Es posible eliminar los depósitos con ácido cítrico.
Cristal protector de la iluminación interior	<ul style="list-style-type: none"> ■ Agua caliente con un poco de jabón ■ Limpiadores para hornos 	Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. Si la suciedad es intensa, utilizar un producto de limpieza específico para hornos.
Cristales de la puerta	Agua caliente con un poco de jabón	Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. No utilizar rasquetas de vidrio ni estropajos de acero inoxidable. Consejo: Se recomienda limpiar los cristales de la puerta junto con el compartimento de cocción. → "Limpieza del compartimento de cocción", Página 69
Junta de la puerta	Agua caliente con un poco de jabón	Limpiar con una bayeta. No retirar la junta de la puerta ni frotarla con fuerza.

Zona	Productos de limpieza adecuados	Consejos
Cubierta de la puerta de acero inoxidable	Limpiador para acero inoxidable	Observar las indicaciones del fabricante. No utilizar limpiacristales ni rasquetas para cristales. No utilizar productos para el cuidado del acero inoxidable. Consejo: Se recomienda retirar la cubierta de la puerta.
Cubierta de la puerta de plástico	Agua caliente con un poco de jabón	No utilizar limpiacristales ni rasquetas para cristales. No utilizar productos para el cuidado del acero inoxidable. Consejo: Se recomienda retirar la cubierta de la puerta.
Rejillas	Agua caliente con un poco de jabón	Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.
Sistema extraíble	Agua caliente con un poco de jabón	Limpiar con una bayeta o un cepillo. Para no eliminar la grasa de lubricación, limpiar los rieles de extracción mientras estén introducidos. No lavar en el lavavajillas.
Accesorios	Agua caliente con un poco de jabón	Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo. Si los accesorios están muy sucios, se pueden limpiar con un estropajo de acero inoxidable. Consejo: Los accesorios esmaltados pueden lavarse en el lavavajillas.

Notas

- Es posible que aparezcan diferentes tonalidades de color en el frontal del aparato debido a la presencia de diversos materiales, como vidrio, plástico o metal.
- Las sombras en el cristal de la puerta, que pueden confundirse con suciedad, son reflejos de luz procedentes de la iluminación interior.
- El esmalte se incrusta cuando se alcanza una temperatura muy elevada. Esto puede dar lugar a la aparición de pequeñas diferencias de color. Las diferencias de color son normales y no afectan al funcionamiento. Los bordes de las bandejas finas no se pueden esmaltar por completo, por lo que pueden tener un tacto rugoso. Esto no afecta a la protección anticorrosión.

11.3 Limpiar el aparato

Seguir las indicaciones de limpieza del aparato para no dañar las piezas y superficies por limpiarlas de forma inapropiada o por utilizar productos de limpieza no adecuados.

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

El aparato y las piezas con las que el usuario entra en contacto se calentarán durante el uso.

- ▶ Proceder con precaución para evitar entrar en contacto con las resistencias.
- ▶ Los niños pequeños (menores de 8 años) deben mantenerse alejados.

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

Los restos de comida, grasa y jugo de asado pueden arder.

- ▶ Antes de poner en funcionamiento, eliminar la suciedad gruesa del compartimento de cocción, de la resistencia y de los accesorios.

Requisito: Seguir las indicaciones sobre productos de limpieza.

→ "Productos de limpieza", Página 67

1. Limpiar el aparato con agua caliente con jabón y una bayeta.
En algunas superficies pueden utilizarse productos de limpieza alternativos.
→ "Productos de limpieza adecuados", Página 68
2. Secar con un paño suave.

Consejos

- Si se limpia el compartimento de cocción después de cada uso, la suciedad no podrá incrustarse.
- Eliminar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y proteínas.

Nota: Utilizar la bandeja universal para hornear pasteles muy jugosos.

Consejo: Para mantener limpio el compartimento de cocción, utilizar utensilios adecuados para asar, por ejemplo, un asador.


11.4 Limpieza del compartimento de cocción

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

El aparato y las piezas con las que el usuario entra en contacto se calentarán durante el uso.

- ▶ Proceder con precaución para evitar entrar en contacto con las resistencias.
- ▶ Los niños pequeños (menores de 8 años) deben mantenerse alejados.

Requisito: El compartimento de cocción debe haberse enfriado por completo.

1. Verter 0,4 litros de agua en el centro del lado inferior del compartimento de cocción.
No utilizar agua destilada.
2. Programar  con el mando de funciones.
3. Ajustar 50 °C con el mando de temperatura.

4. Durante la limpieza, comprobar que el agua que se condensa en la bandeja de goteo situada debajo de la puerta del aparato no se desborde.
 - En caso necesario, absorberla con una esponja.
5. Tras 18 minutos, desconectar el aparato.
6. Dejar que el aparato se enfríe.
7. Limpiar el interior del aparato con un paño.

11.5 Sustituir la lámpara del compartimento de cocción

Si la iluminación interior no funciona, cambiar la lámpara del compartimento de cocción.

Nota: Pueden adquirirse lámparas halógenas de 230 V y 40 W con casquillo G9, resistentes al calor, a través del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados. Utilizar solo estas lámparas. Agarrar las lámparas halógenas nuevas solo con un paño seco y limpio. De este modo, se prolonga su vida útil.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

El aparato y las piezas con las que el usuario entra en contacto se calentarán durante el uso.

- ▶ Proceder con precaución para evitar entrar en contacto con las resistencias.
- ▶ Los niños pequeños (menores de 8 años) deben mantenerse alejados.

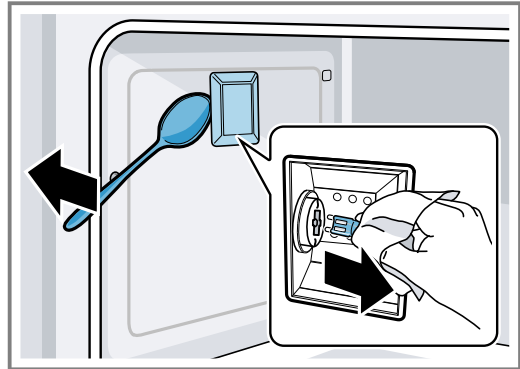
⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Al sustituir la bombilla, los contactos del portalámparas tienen tensión eléctrica.

- ▶ Antes de cambiar la lámpara, asegurarse de que el aparato esté apagado para evitar posibles descargas eléctricas.
- ▶ Además, desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.

Requisitos

- El interruptor automático está desactivado.
 - El compartimento de cocción debe haberse enfriado.
 - Se dispone de una nueva lámpara halógena de reemplazo.
1. Abrir la puerta del aparato.
 2. Para evitar daños, colocar un paño de cocina en el compartimento de cocción.
 3. Retirar los accesorios del compartimento de cocción y desmontar las rejillas. → *Página 71*
 4. Retirar el cristal protector.
Si resultase difícil abrir la tapa de cristal protector con la mano desde la parte delantera, utilizar una cuchara como ayuda.
 5. Extraer la lámpara del compartimento de cocción.



6. Sustituir la lámpara del compartimento de cocción por otra del mismo tipo.
7. Volver a colocar el cristal protector de la bombilla del horno.
8. Instalar las rejillas. → *Página 71*
9. Retirar el paño de cocina.
10. Volver a conectar el interruptor automático.
11. Comprobar que la iluminación del horno funciona.

12 Función de limpieza

Utilizar la función de limpieza para limpiar el aparato.

12.1 Autolimpieza pirolítica

El modo de funcionamiento «Autolimpieza pirolítica» limpia el compartimento de cocción sin esfuerzo. El compartimento de cocción se calienta a una temperatura muy elevada. Los restos de asados, asados al grill y horneados se queman.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de daños graves para la salud!

El aparato alcanza temperaturas muy elevadas durante la función de limpieza. El recubrimiento antiadherente de bandejas y moldes se destruye y se generan gases tóxicos.

- ▶ No introducir bandejas ni moldes antiadherentes durante la función de limpieza.
- ▶ Introducir solo accesorios esmaltados.

La limpieza requiere aproximadamente entre 5 y 10 kW/h en función de la duración. La duración de la limpieza se puede ajustar entre 2:30 horas y 3:30 horas.

Nota: Para su seguridad, la puerta del aparato se bloquea automáticamente. La puerta del aparato solo puede volver a abrirse después de que se apague la luz de control . Durante la limpieza no se enciende la iluminación interior.

Preparar el aparato para la función de limpieza

Para obtener un buen resultado de limpieza y evitar daños, el aparato debe prepararse con cuidado.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

Los objetos inflamables almacenados en el compartimento de cocción pueden prenderse fuego.

- ▶ No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción.
- ▶ En caso de que salga humo del interior del aparato, apagar el aparato o tirar del enchufe y mantener la puerta cerrada para apagar cualquier llama que pudiera haber.

Los restos de comida, aceite y jugo de asado pueden incendiarse durante la función de limpieza.

- ▶ Cada vez que se inicie la función de limpieza, eliminar la suciedad gruesa del compartimento de cocción.

- ▶ No limpiar nunca los accesorios conjuntamente.
- El exterior del aparato alcanza temperaturas muy elevadas durante la función de limpieza.
- ▶ No colgar objetos inflamables, como p. ej. paños de cocina, en el tirador de la puerta.
 - ▶ Mantener despejada la parte delantera del aparato.
 - ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.

En caso de que la junta de la puerta resulte dañada, se producirá una fuga considerable de calor.

- ▶ No frotar ni retirar la junta.
 - ▶ No poner nunca en marcha el aparato con la junta dañada o sin ella.
1. Retirar los bastidores y correderas del compartimento de cocción.
 2. Eliminar la suciedad más visible del compartimento de cocción.
 3. Limpiar el interior de la puerta y los laterales del interior del compartimento de cocción por la zona de la junta. No frotar con fuerza la junta.

Ajustar la función de limpieza

Ventilar la cocina mientras la función de limpieza esté en curso.

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de daños para la salud!


La función de limpieza calienta el compartimento de cocción a una temperatura muy alta, de forma que los restos de comida de asados, asados al grill y horneado se queman. En este proceso se liberan vapores que pueden irritar las mucosas.

- ▶ Ventilar bien la cocina cuando la función de limpieza esté en curso.
- ▶ No permanezca en la habitación durante mucho tiempo.
- ▶ Mantenga a los niños y a los animales alejados.


ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

El interior del aparato alcanza temperaturas muy elevadas durante la función de limpieza.



- ▶ No abrir nunca la puerta del aparato.
- ▶ Dejar que el aparato se enfríe.
- ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.

 El exterior del aparato alcanza temperaturas muy elevadas durante la función de limpieza.

- ▶ No tocar nunca la puerta del aparato.
- ▶ Dejar que el aparato se enfríe.
- ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.

1. Programar  con el mando de funciones.
2. Utilizar $-$ y $+$ para seleccionar la función de limpieza por pirólisis.
3. Ajustar un nivel de limpieza con el mando de temperatura.

Nivel de limpieza	Duración en h
1	2:30
2	3
3	3:30

- ✓ Un minuto después de que se inicie el ciclo de limpieza por pirólisis, el mecanismo de apertura de la puerta se bloquea para impedir que se abra la puerta del aparato. La luz de control  muestra la activación del mecanismo de bloqueo de la puerta. Cuando el mecanismo de bloqueo de la puerta está activado, no se puede seleccionar ninguna función. Esperar hasta que la luz de control  se apague.

Notas

- Para evitar la finalización anticipada de la autolimpieza pirólítica, no cambiar el mando de funciones durante el ciclo de limpieza.
- No se puede utilizar la iluminación interior durante la autolimpieza pirólítica.


Consejo: Se puede utilizar el avisador durante la autolimpieza pirólítica. La duración no afecta a la función de pirólisis.

Cancelar la función de limpieza

- ▶ Situar el mando de funciones en la posición cero.

Dejar el aparato listo para su uso después de la función de limpieza

Requisitos

- En cuanto finaliza la autolimpieza, suena una señal.
 - Cuando se apaga  en el display, ya se puede abrir la puerta del aparato.
1. Dejar que el aparato se enfríe.
 2. Limpiar con un paño húmedo los restos de ceniza que se hayan depositado en el compartimento de cocción, en las rejillas y en la zona de la puerta.

Nota: Pueden aparecer depósitos blancos sobre las superficies esmaltadas debido a una suciedad excesiva. Estos restos de alimentos son completamente inocuos. Los depósitos no restringen el funcionamiento del aparato. En caso necesario, se pueden eliminar los restos con ácido cítrico.

13 Rejillas

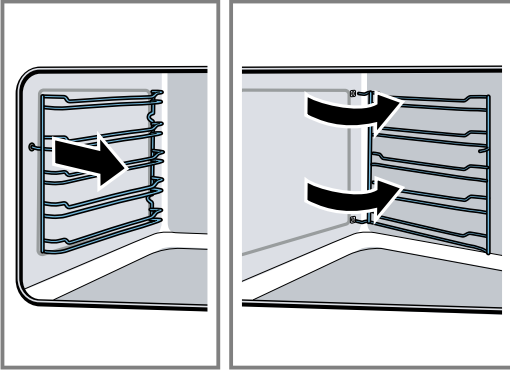
Las rejillas pueden desengancharse para sustituirlas o para limpiar a fondo las rejillas y el compartimento de cocción.

13.1 Desenganchar las rejillas

Las rejillas están fijadas en tres puntos a las paredes laterales del compartimento de cocción.

1. Sujetar la rejilla lateral por la parte delantera y tirar de ella hacia el centro.
- ✓ El gancho delantero de la rejilla se desprende del orificio.

2. Seguir abriendo la rejilla y extraerla de los orificios traseros de la pared lateral.



3. Sacar la rejilla del compartimento de cocción.

13.2 Enganchar las rejillas

1. Insertar los ganchos de la rejilla en los orificios traseros de la pared lateral.
2. Introducir el gancho delantero de la rejilla en el orificio.

14 Puerta del aparato

El aparato mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente y su capacidad funcional siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. Aquí se explica cómo limpiar la puerta del aparato.

Nota: Para evitar que la puerta del aparato toque los muebles empotrados, la puerta del aparato se abre algo menos de 90°.

14.1 Extraer los cristales de la puerta

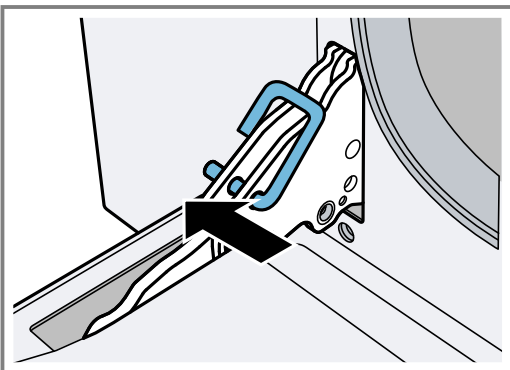
Los cristales de la puerta del aparato pueden desmontarse para limpiarlos más fácilmente.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede fracturarse.

- ▶ No utilizar productos de limpieza abrasivos ni rasca-
dores metálicos afilados para limpiar el cristal de la
puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie.

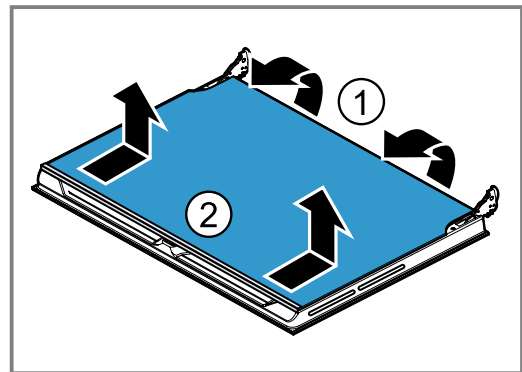
1. Abrir la puerta del aparato completamente.
2. Bloquear las bisagras a izquierda y derecha con las varillas de seguridad.



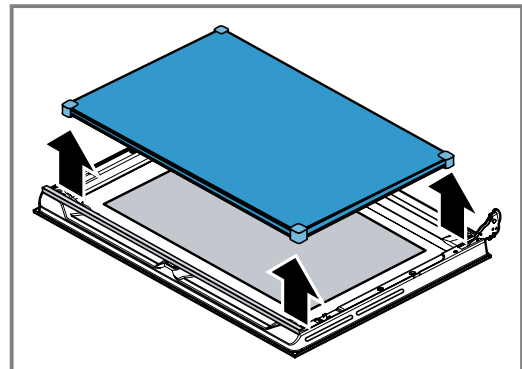
Las varillas de fijación deben estar completamente insertadas en los orificios de las bisagras.

3. Levantar la parte inferior del cristal interior con ambas manos hasta que se suelten del soporte los pasadores de sujeción. ①

4. Para separar completamente el cristal interior de la puerta, extraer con cuidado la parte superior del cristal interior del perfil y levantarlo.



5. Colocar el cristal interior con cuidado sobre una superficie plana.
6. Extraer los dos cristales intermedios con sus soportes.



Los dos cristales intermedios no se fijan con espigas, sino que se mantienen en su posición mediante soportes.

7. Para separar los dos cristales intermedios, retirar los soportes.
8. Limpiar los cristales de la puerta con limpiacristales y un paño suave.

14.2 Montar los cristales de la puerta

1. Introducir los dos cristales intermedios. Asegurarse de colocar los cristales intermedios en la posición correcta.

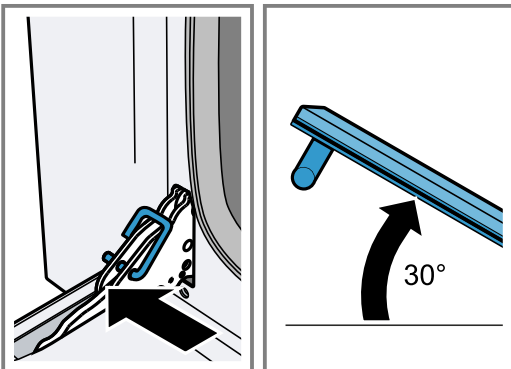
- ✓ Todos los soportes deben colocarse planos sobre el cristal exterior.
 - ✓ Si en los dos cristales intermedios se puede ver el símbolo Low-E, los cristales están correctamente colocados.
2. Introducir el cristal interior.
Introducir primero el cristal interior en el perfil. Tras ello, las dos varillas de fijación deben encajar en los soportes previstos para ello.
 3. Retirar las varillas de seguridad y cerrar la puerta del aparato.

Nota: No desechar las varillas de seguridad. Guardar las varillas de seguridad en un lugar seguro. Las varillas de seguridad son siempre necesarias cuando se desmonta la puerta del aparato o se limpian los cristales de la puerta. Si no se dispone de varillas de seguridad, se pueden solicitar al servicio de atención al cliente.

14.3 Desmontar la puerta del aparato

Si el aparato está muy sucio, se puede abrir la puerta del aparato para limpiarlo mejor.

1. Abrir la puerta del aparato completamente.
2. Bloquear las bisagras a izquierda y derecha con las varillas de seguridad.
Las varillas de fijación deben estar completamente insertadas en los orificios de las bisagras.
3. Sujetar el lateral de la puerta del aparato con ambas manos y cerrarla unos 30 grados.



No cerrar completamente la puerta del aparato. Podrían doblarse las bisagras y producirse daños en el esmalte.

4. Levantar ligeramente la puerta del aparato y extraerla por completo.

14.4 Montar la puerta del aparato

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!**

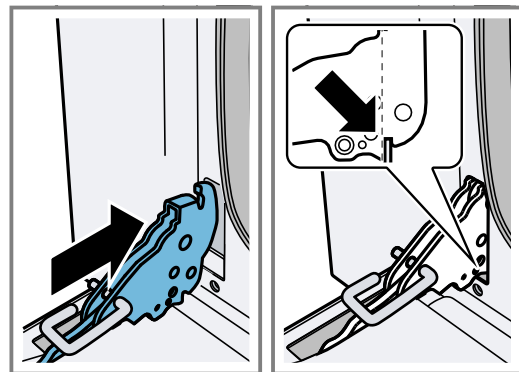
Si las bisagras están sueltas porque no se han bloqueado completamente, podrían cerrarse de golpe.

- ▶ Si la bisagra se cierra al extraer o introducir la puerta del aparato, no tocar la bisagra.
- ▶ Llamar al servicio de atención al cliente.

Si no se monta correctamente la puerta del aparato o el cristal de la puerta, puede resultar peligroso.

- ▶ Asegurarse de que todos los cristales de la puerta y la puerta del aparato estén correctamente montados antes de volver a poner en funcionamiento el aparato.

1. Sujetar el lateral de la puerta del aparato con ambas manos.
2. Insertar las bisagras en las escotaduras del aparato.



La muesca de la parte inferior de las bisagras debe encajar en el marco del aparato.

3. Empujar la puerta del aparato hacia abajo.
4. Retirar las varillas de seguridad.

Nota: No desechar las varillas de seguridad. Guardar las varillas de seguridad en un lugar seguro. Las varillas de seguridad son siempre necesarias cuando se desmonta la puerta del aparato o se limpian los cristales de la puerta. Si no se dispone de varillas de seguridad, se pueden solicitar al servicio de atención al cliente.

15 Solucionar pequeñas averías

El usuario puede solucionar por sí mismo las pequeñas averías de este aparato. Se recomienda utilizar la información relativa a la subsanación de averías antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. De este modo se evitan costes innecesarios.

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!**

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Si el aparato está defectuoso, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.

→ "Servicio de Asistencia Técnica", Página 75

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!**

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe sustituirlo el fabricante, el Servicio de Asistencia Técnica o una persona cualificada a fin de evitar posibles situaciones de peligro.

15.1 Averías de funcionamiento

Fallo	Causa y resolución de problemas
El aparato no funciona.	<p>El enchufe del cable de conexión de red no está conectado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Conectar el aparato a la red eléctrica.
	<p>El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Comprobar que la iluminación del compartimento u otros aparatos funciona en la habitación.
	<p>El fusible de la caja de fusibles ha saltado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Comprobar el fusible de la caja de fusibles.
El aparato no se pone en funcionamiento.	<p>La puerta del aparato no está completamente cerrada.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Cerrar la puerta del aparato.
	<p>El aparato no está apagado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Desconectar y volver a conectar el aparato.
En el display parpadea 12:00.	<p>El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ajustar la hora. → "Antes de usar el aparato por primera vez", Página 64
La iluminación interior no funciona.	<p>El modo de funcionamiento «Calor superior/inferior suave» está activado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ En este modo de funcionamiento, la iluminación interior está apagada.
	<p>La lámpara del compartimento de cocción está defectuosa.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sustituir la lámpara del compartimento de cocción. → "Sustituir la lámpara del compartimento de cocción", Página 70
Los platos que se preparan dentro del horno se queman rápidamente.	<p>El termostato está defectuoso.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Llame al → "Servicio de Asistencia Técnica", Página 75.
Los cristales de la puerta están empañados.	<p>Efecto normal debido a las diferencias de temperatura.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Calentar el aparato a 100 °C y apagarlo después de 5 minutos.
El aparato está conectado y no se puede manejar. En el display se ilumina C.	<p>El seguro para niños está activado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Desactivar el seguro para niños. → "Desactivar el seguro para niños", Página 66
El display se paraliza o no reacciona.	<p>El seguro para niños está activado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Desactivar el seguro para niños. → "Desactivar el seguro para niños", Página 66
	<p>Avería</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Para ello, desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. 2. Encender el interruptor automático después de aprox. 10 segundos. 3. Si la avería se repite, llamar al Servicio de Asistencia Técnica.
No se puede abrir la puerta del aparato. En el display se ilumina U.	<p>La puerta del aparato permanece bloqueada hasta que el compartimento de cocción se ha enfriado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Esperar hasta que el interior del compartimento de cocción se enfríe y se apague el U.
Después de desmontarlos para limpiarlos, los cristales de las puertas se calientan más que antes.	<p>Se han introducido los cristales de las puertas de forma incorrecta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Comprobar que los cristales de las puertas estén colocados correctamente. → "Montar los cristales de la puerta", Página 72
El ventilador refrigerador sigue en marcha después del funcionamiento.	<p>No se trata de un fallo. El ventilador refrigerador sigue funcionando hasta que se alcanza la temperatura seleccionada en los ajustes básicos.</p> <p>→ "Ajustes básicos", Página 66</p>
Condensación en la puerta del aparato o goteo de condensación.	<p>La puerta del aparato no está cerrada correctamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Comprobar que la puerta del aparato esté instalada correctamente y cierre bien. → "Puerta del aparato", Página 72
	<p>Suciedad en la junta.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Comprobar si la junta está sucia, dañada o mal encajada. 2. Limpiar o sustituir la junta o asegurarse de que esté correctamente encajada.

Fallo	Causa y resolución de problemas
Condensación en la puerta del aparato o goteo de condensación.	Condensación normal. → "Condensación", Página 62
En el display aparece un mensaje con E.	Avería <ul style="list-style-type: none"> Colocar el mando de funciones en la posición cero. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica en caso de que el mensaje de error no desaparezca.

16 Eliminación

16.1 Eliminación del aparato usado

Gracias a la eliminación respetuosa con el medio ambiente pueden reutilizarse materiales valiosos.

- Desechar el aparato de forma respetuosa con el medio ambiente.
Puede obtener información sobre las vías y posibilidades actuales de desecho de materiales de su distribuidor o ayuntamiento local.



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE). La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

17 Servicio de Asistencia Técnica

Las piezas de repuesto originales relevantes para el funcionamiento conforme al reglamento sobre diseño ecológico se pueden adquirir en nuestro Servicio de Asistencia Técnica durante al menos 10 años a partir de la fecha de introducción en el mercado del aparato dentro del Espacio Económico Europeo.

Nota: La intervención del Servicio de Asistencia Técnica es gratuita en el marco de las condiciones de garantía del fabricante.

Para obtener información detallada sobre el periodo de validez de la garantía y las condiciones de garantía en su país, póngase en contacto con nuestro Servicio de Asistencia Técnica o con su distribuidor, o bien consulte nuestra página web.

Cuando se ponga en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica, no olvide indicar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) del aparato. Los datos de contacto del Servicio de Asistencia Técnica se encuentran en el directorio adjunto o en nuestra página web.

El presente producto contiene fuentes de luz de la clase de eficiencia energética G.

17.1 Número de producto (E-Nr.) y número de fabricación (FD)

El número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) se encuentran en la placa de características del aparato.

La placa de características con los correspondientes números se encuentra al abrir la puerta del aparato.



Para volver a encontrar rápidamente los datos del aparato o el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica, puede anotar dichos datos.

18 Así se consigue

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

18.1 Se recomienda hacer lo siguiente

¡ATENCIÓN!

Los alimentos ácidos pueden dañar la rejilla.

- No colocar en la rejilla alimentos ácidos, como frutas o alimentos al grill marinados en sustancias ácidas.

Nota: Advertencia para alérgicos al níquel

En raras ocasiones, pequeñas trazas de níquel podrían infiltrarse en los alimentos.

1. Antes de su uso, retirar los recipientes que no sean necesarios del compartimento de cocción.
2. Seleccionar el plato deseado entre los ajustes recomendados.
3. Colocar el alimento en un recipiente apropiado. Utilizar los accesorios suministrados.

es Así se consigue

4. Precalentar el aparato solo si así lo indican la receta o los ajustes recomendados. Cubrir los accesorios con papel especial para hornear solo cuando ya se haya precalentado el aparato.
5. Ajustar el aparato siguiendo los ajustes recomendados.
Ajustar primero la duración más breve. Si es necesario, prolongar la duración.
6. Mantener siempre la puerta cerrada durante la cocción.

18.2 Consejos prácticos para el horneado

















Hemos reunido aquí algunos consejos para obtener un buen resultado de cocción.

Contacto	Consejo
El pastel debe subir de manera uniforme.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Engrasar solo la base del molde desarmable. ■ Después del horneado, extraer el pastel del molde con cuidado con la ayuda de un cuchillo.

Contacto	Consejo
Los pasteles pequeños no deben pegarse entre sí durante el horneado.	Dejar una distancia mínima de 2 cm alrededor de cada pastel. Así tendrán el espacio suficiente para crecer y dorarse por todos los lados.
Determinar si el pastel está listo.	Pinchar con un palillo de madera en el punto más alto del pastel. El pastel estará en su punto cuando la masa no se adhiera al palillo.
Si se quiere seguir una receta propia.	Orientarse a partir de las recetas similares que figuran en las tablas.
Utilizar moldes de silicona, vidrio, plástico o cerámica.	<ul style="list-style-type: none"> ■ El molde debe resistir un calor de hasta 250 °C. ■ En estos moldes los pasteles no adquieren un color tan tostado.


















18.3 Tabla de platos

Aquí se ofrece una vista general de los platos.

Alimento	Peso en kg	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C/nivel del grill	Duración en minutos
Lasaña	3-4	1		220-230 ¹	45-50
Gratinar pasta	3-4	1		220-230 ¹	45-50
Asado de ternera	2	2		180-190 ¹	90-100
Asado de ternera	2	2		200 ²	120
Lomo de cerdo	1,5	2		190-200 ¹	90-100
Lomo de cerdo	2	2		200 ²	130
Salchichas	1,5	3		280 ¹	1.er lado: 10 2.º lado: 5
Asado de vacuno	1	2		200 ¹	40-45
Conejo asado	1,5	2		180-190 ¹	70-80
Pechuga de pavo	2	2		180-190 ¹	110-120
Asado de cerdo	2-3	2		180-190 ¹	170-180
Pollo asado	1,2	2		180-190 ¹	65-70
Chuletas de cerdo	1,5	4		280 ¹	1.er lado: 15 2.º lado: 5
Costillas de cerdo	1,5	4		280 ¹	1.er lado: 15 2.º lado: 10
Bacon	0,7	5		3 ¹	1.er lado: 10 2.º lado: 8
Filete de cerdo	1,5	4		280 ¹	1.er lado: 12 2.º lado: 5

¹ Precalentar el aparato.

² No precalentar el aparato.

Alimento	Peso en kg	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C/nivel del grill	Duración en minutos
Solomillo de buey	1	5		3 ¹	1.er lado: 10 2.º lado: 7
Trucha asalmonada	1,2	2		150–160 ¹	35–40
Rape	1,5	2		160 ¹	60–65
Rodaballo	1,5	2		160 ¹	45–50
Pizza	1	1		280 ¹	8–9
Pan	1	2		190–200 ¹	25–30
Focaccia	1	2		180–190 ¹	20–25
Bizcocho en molde	1	2		160 ¹	55–60
Pastel de frutas	1	2		160 ¹	35–40
Tarta de queso	1	2		160–170 ¹	45–55
Pastel de pastaflora	1	2		160–170 ¹	35–40
Pastel de pastaflora	1	1		170 ²	65
Pastel paraíso	1,2	2		160 ¹	55–60
Buñuelos de viento	1,2	2		180 ¹	80–90
Pastel de bizcocho	1	2		150–160 ¹	55–60
Arroz con leche	1	2		160 ¹	55–60
Brioche	1,2	2		160 ¹	30–35

¹ Precalentar el aparato.

² No precalentar el aparato.

18.4 Consejos para el siguiente horneado

Si algo no funciona durante la cocción, pueden consultarse los siguientes consejos.

Objetivo	Consejo
El pastel se desmorona.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Tener en cuenta los ingredientes especificados y las instrucciones de preparación de la receta. ■ Utilizar menos líquido. ■ Reducir la temperatura del horno 10 °C y prolongar el tiempo de cocción.
El pastel está demasiado seco.	Aumentar la temperatura del horno 10 °C y acortar el tiempo de cocción.
El pastel ha quedado en conjunto demasiado claro.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Comprobar la altura de inserción y el accesorio. ■ Aumentar la temperatura del horno 10 °C. ■ Prolongar el tiempo de cocción.

Objetivo	Consejo
El pastel ha quedado en conjunto demasiado oscuro.	Reducir la temperatura del horno y prolongar el tiempo de cocción.
El pastel ha quedado demasiado claro por arriba y demasiado oscuro por abajo.	Colocar el pastel a una altura superior.
El pastel ha quedado demasiado oscuro por arriba y demasiado claro por abajo.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Colocar el pastel a una altura inferior. ■ Reducir la temperatura del horno y prolongar el tiempo de cocción
Las pastas se han dorado de forma irregular.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Reducir la temperatura del horno. ■ Cortar el papel especial para hornear de forma apropiada. ■ Colocar el molde para hornear en el centro. ■ Todas las pastas deben tener el mismo tamaño y grosor.

Objetivo	Consejo
El pastel está hecho por fuera, pero aún no se ha horneado por dentro.	<ul style="list-style-type: none"> Reducir la temperatura del horno y prolongar el tiempo de cocción. Añadir menos líquido. <p>Pastel con capa jugosa:</p> <ul style="list-style-type: none"> Hornear la base previamente. Espolvorear la base con almendras o pan rallado. Colocar la cobertura sobre la base.
El pastel no se desprende al volcar el molde.	<ul style="list-style-type: none"> Tras el horneado, dejar que se enfríe el pastel durante 5-10 minutos. Aflojar con cuidado el borde del pastel con un cuchillo. Volcar nuevamente el pastel y cubrir varias veces el molde para hornear con un paño húmedo y frío. Para el próximo horneado, engrasar el molde y espolvorear con pan rallado.

18.5 Consejos para el siguiente asado

Si algo no funciona en el momento del asado, pueden consultarse los siguientes consejos.

Contacto	Consejo
El asado está demasiado oscuro y la corteza quemada por algunas partes.	<ul style="list-style-type: none"> Seleccionar una temperatura más baja. Reducir la duración del tiempo de cocción.

Contacto	Consejo
El asado está demasiado seco.	<ul style="list-style-type: none"> Seleccionar una temperatura más baja. Reducir la duración del tiempo de cocción.
La corteza del asado es demasiado fina.	<ul style="list-style-type: none"> Aumentar la temperatura. O bien: Encender el grill hacia el final del tiempo de asado.
La salsa se ha quemado.	<ul style="list-style-type: none"> Seleccionar un recipiente más pequeño. Añadir más líquido al asador.
La salsa ha quedado demasiado ligera y aguada.	<ul style="list-style-type: none"> Para que se evapore más líquido, seleccionar un recipiente más grande. Añadir menos líquido al asador.
Si se estofa carne, esta se quema.	<ul style="list-style-type: none"> Comprobar que la cacerola y la tapa deben encajar y quedar bien cerradas. Disminuir la temperatura. Añadir más líquido al estofado.
El asado no está bien hecho.	<ul style="list-style-type: none"> Trinchar el asado. Preparar la salsa en la cacerola. Colocar los filetes de carne asada en la salsa. Cocinar a fuego lento los filetes de carne asada al microondas.

18.6 Recetas normalizadas

Estas sinopsis se han elaborado para facilitar a los laboratorios de ensayos la comprobación del aparato según la norma EN 60350-1.

Hornear

Alimento	Accesorios	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Galletas de mantequilla	Bandeja universal con papel especial para hornear	2		160 ¹	26
Galletas de mantequilla, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno con papel especial para hornear	2 + 4		160 ¹	26-28
Pastelitos	Bandeja universal	2		150 ¹	21-23

¹ Precalentar el aparato.

Alimento	Accesorios	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pastelitos, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	1 + 4		160 ¹	25-28
Base para tarta	Molde desarmable	2		170 ¹	30
Base para tarta, 2 niveles	2 moldes desarmables	2 + 4		160 ¹	40-45
Pastel de manzana recubierto, 1 pieza	Molde desarmable	2		170 ¹	75
Pastel de manzana recubierto, 2 piezas	2 moldes desarmables	2 + 4		170 ¹	70

¹ Precalear el aparato.

Asar al grill

Colocar adicionalmente la bandeja universal. La bandeja universal recoge el líquido y el compartimento de cocción se mantiene más limpio.

Alimento	Accesorios	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Nivel de grill	Duración en minutos
Pan tostado	Parrilla	5		3	5-6
Hamburguesa de vacuno, 10 unidades, 75 mm de diámetro	Bandeja de horno + parrilla	4 + 5		3 ¹	1.er lado: 15 2.º lado: 5

¹ Precalear el aparato durante al menos 12 minutos.

19 Instrucciones de montaje

Tener en cuenta esta información para el montaje del aparato.



19.1 Seguridad de montaje

Tener en cuenta las presentes indicaciones antes de comenzar con la instalación del aparato.

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

Es peligroso utilizar cables de conexión de red prolongados y adaptadores no autorizados.

- ▶ No utilizar tomas de corriente múltiples.
- ▶ Utilizar únicamente cables alargadores certificados con un corte transversal mínimo de 1,5 mm² y que cumplan los requisitos nacionales de seguridad que correspondan.

- ▶ Si el cable de conexión de red es demasiado corto y no hay disponible ningún cable de mayor longitud, ponerse en contacto con un técnico electricista para adaptar la instalación doméstica.
- ▶ Utilizar solo adaptadores y cables de conexión de red autorizados por el fabricante.

¡ATENCIÓN!

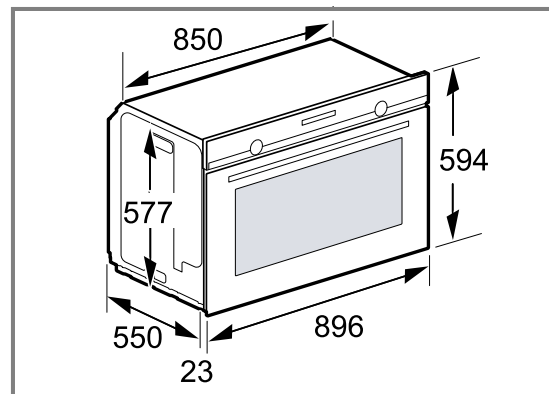
El tirador de la puerta puede romperse si se utiliza para transportar el aparato. El tirador de la puerta no aguanta el peso del aparato.

- ▶ No transportar ni sujetar el aparato por el tirador de la puerta.
- Solo una instalación profesional de conformidad con estas instrucciones de montaje puede garantizar un uso seguro. En caso de daños debido a un montaje erróneo, la responsabilidad será del instalador.
- Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

- Antes de poner en marcha el aparato, retirar el material de embalaje y las láminas adherentes de la puerta y del interior.
- Tener en cuenta las hojas de instrucciones para la instalación de los accesorios.
- Los muebles donde se aloje el electrodoméstico deben poder resistir una temperatura de hasta 90 °C (70 °C en el caso de los frontales de los muebles adyacentes).
- No instalar el aparato detrás de un panel decorativo o de la puerta de un mueble. Existe riesgo de sobrecalentamiento.
- Llevar a cabo los trabajos de recorte en el mueble antes de colocar el aparato. Retirar las virutas. Podrían afectar al funcionamiento de los componentes eléctricos.
- La toma de corriente del aparato tiene que hallarse fuera del espacio de montaje.
- Conectar siempre a tierra los aparatos eléctricos.
- Llevar guantes protectores para evitar cortes. Las piezas accesibles durante el montaje pueden tener los bordes afilados.
- Las dimensiones de las figuras se indican en mm.

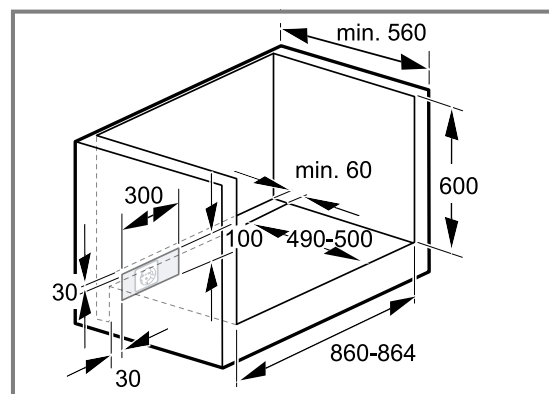
19.2 Dimensiones del aparato

Aquí se pueden consultar las dimensiones del aparato.



19.3 Montaje debajo de una encimera

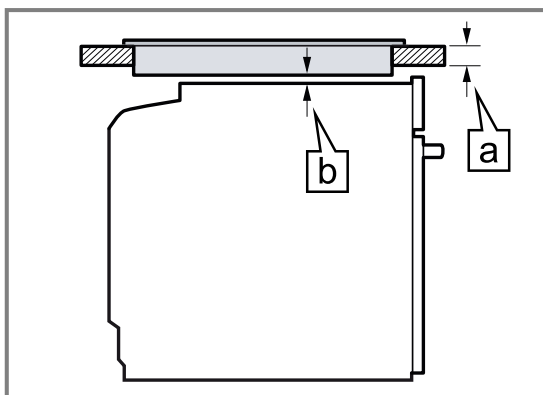
Tener en cuenta las dimensiones y las distancias de seguridad al instalar el aparato bajo una encimera.



Para facilitar la ventilación del aparato, el panel intermedio debe disponer de una ranura de ventilación.

19.4 Instalación debajo de la placa de cocción

Si el aparato se monta debajo de una placa de cocción, deben respetarse las siguientes medidas mínimas, incluida, en caso necesario, la estructura inferior.



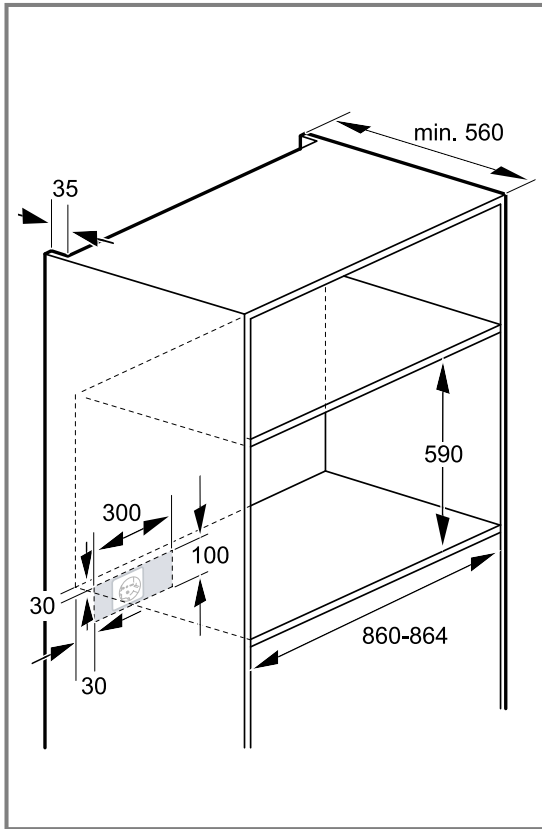
El grosor mínimo [a] de la encimera resulta de la distancia mínima [b] necesaria.

Tipo de placa	[a] encastrada en mm	[a] enrasada en mm	[b] en mm
Placa de inducción	37	38	5
Placa con superficie de inducción total	58	58	5
Placa de cocción de gas	27	38	5
Placa eléctrica	27	30	2

Fijar la encimera en el mueble empotrado. Tener en cuenta las instrucciones de montaje de la placa de cocción.

19.5 Montaje en un armario en alto

Tener en cuenta las distancias de seguridad y las dimensiones de montaje en columna encima de un horno.



- Asegurarse de que el panel intermedio tiene un hueco hacia la pared de instalación para ventilar el aparato.
- Si el armario en alto cuenta con una placa posterior adicional además de las placas posteriores del aparato, debe retirarse la placa adicional.
- No montar el aparato demasiado alto a fin de poder retirar los accesorios sin problemas.

Valores de conexión del aparato

Según el modelo de aparato, se puede seleccionar una conexión diferente. En este caso, se deberá conectar el aparato con el cable de conexión a la red según el esquema de conexión que figura en la parte posterior del aparato. Asegurarse de que el cable de conexión a la red es del tipo H05VV-F o superior. Determinar la sección requerida conforme a la carga de corriente. En caso necesario, instalar puentes de cobre. Si las conexiones no son correctas, el aparato podría sufrir daños.

Potencia de conexión del aparato	Protección fusible mín. a 1~	Protección fusible mín. a 2/3 N~
3,3 kW	16 A	
4,2 kW	20 A	12 A

19.8 Montar el aparato

1. Introducir el aparato y centrarlo.

19.6 Instalar dos aparatos uno encima de otro

El aparato también se puede montar encima de otros aparatos.

19.7 Conexión eléctrica

Para conectar eléctricamente el aparato de forma segura, consultar estas indicaciones.

- La protección por fusible debe configurarse de acuerdo con los datos de potencia indicados en la placa de características y con la normativa local.
- El aparato pertenece a la clase de protección I y solo puede utilizarse conectado a una conexión con conductor de puesta a tierra.
- El aparato debe estar desconectado de la tensión durante los trabajos de montaje.
- El montaje debe garantizar la protección contra contacto accidental.
- La conexión de aparatos sin clavija de enchufe solo puede ser efectuada por personal especializado y autorizado. A este respecto, deberá cumplirse la normativa de la compañía suministradora de electricidad local.

Conectar el aparato a la red eléctrica sin enchufe con contacto de toma de tierra

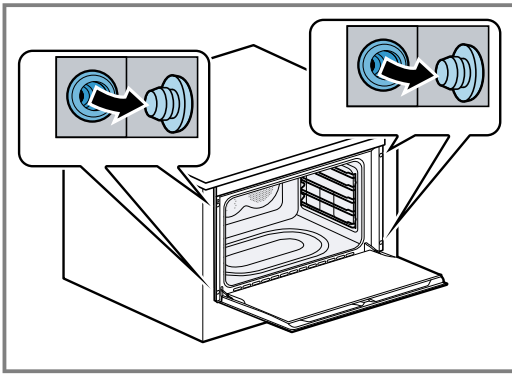
Nota: El aparato solo lo podrá conectar personal profesional cualificado para ello. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Debe haberse instalado un dispositivo de separación en la instalación eléctrica fija según lo dispuesto en las normas de instalación.

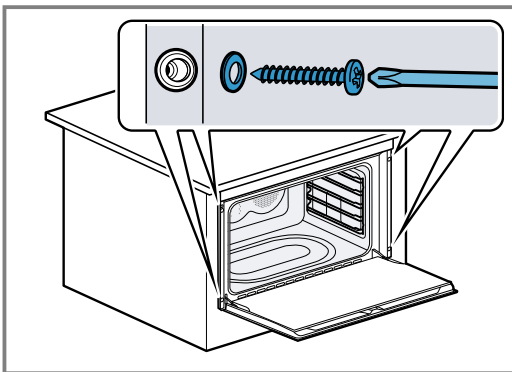
1. Identificar el conductor de fase y el conductor neutro («cero») de la toma de corriente.
El aparato puede resultar dañado si no se conecta de forma adecuada.
2. Conectar el aparato únicamente a una conexión de red entre 220 y 240 V.
3. Conectar los hilos del cable de conexión a la red de acuerdo con la codificación por colores:
 - verde-amarillo = toma de tierra ⊕
 - azul = conductor neutro («cero»)
 - marrón = fase (conductor externo)

- No doblar el cable de conexión.
2. Abrir por completo la puerta del horno.

3. Retirar la tapa protectora.



4. Atornillar el aparato al mueble.



5. Colocar las tapas protectoras.

Nota: No obstruir en ningún caso la separación entre la encimera y el aparato con listones adicionales.

19.9 Desmontar el aparato

1. Desconectar el aparato de la corriente.
2. Aflojar los tornillos de fijación.
3. Levantar ligeramente el aparato y extraerlo.

Índice

MANUAL DO UTILIZADOR

1	Segurança	83
2	Evite danos materiais	86
3	Proteção do meio ambiente e poupança	86
4	Familiarização	88
5	Acessórios	91
6	Antes da primeira utilização	92
7	Operação base	93
8	Funções de tempo	93
9	Fecho de segurança para crianças	94
10	Regulações base	94
11	Limpeza e manutenção	95
12	Função de limpeza	98
13	Estruturas de suporte	100
14	Porta do aparelho	100
15	Eliminar falhas	102
16	Eliminação	103
17	Assistência Técnica	103
18	Como obter bons resultados	104
19	INSTRUÇÕES DE MONTAGEM	108
19.1	Instalação segura	108



1 Segurança

Respeite as seguintes indicações de segurança.

1.1 Indicações gerais

- Leia atentamente este manual.
- Guarde estas instruções e as informações sobre o produto para posterior utilização ou para entregar a futuros proprietários.
- Se detetar danos de transporte, não ligue o aparelho.

1.2 Utilização correta

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

Os aparelhos apenas podem ser ligados por técnicos concessionados. A garantia cessa em caso de danos provocados por uma ligação incorreta.

Utilize o aparelho apenas:

- para preparar alimentos e bebidas.
- para uso doméstico e em espaços fechados domésticos.
- a uma altitude até 2000 m acima do nível do mar.

Não utilize o aparelho:

- com um temporizador externo ou controlo remoto.

1.3 Limitação do grupo de utilizadores

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos, se forem devidamente supervisionadas ou instruídas na utilização com segurança do aparelho e tiverem compreendido os perigos daí resultantes.

As crianças não podem brincar com o aparelho.

A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças, a não ser que tenham uma idade igual ou superior a 15 anos e se encontrem sob vigilância.

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

1.4 Utilização segura

Insira sempre os acessórios corretamente no interior do aparelho.

→ "Acessórios", Página 91

AVISO – Risco de incêndio!

Os objetos inflamáveis armazenados no interior do aparelho podem incendiar-se.

- ▶ Nunca guarde objectos inflamáveis dentro do aparelho.
- ▶ Se sair fumo do aparelho, deve ser desligado o aparelho ou o fusível e a porta deve ser mantida fechada, de modo a abafar eventuais chamas.

Os restos de comida soltos, gorduras e molhos de assados podem inflamar-se.

- ▶ Antes de utilizar, remova a sujidade grosseira do interior do aparelho, dos elementos de aquecimento e dos acessórios.

Ao abrir a porta do aparelho, forma-se uma corrente de ar. O papel vegetal pode tocar nas resistências e incendiar-se.

- ▶ Durante o pré-aquecimento e durante a confecção, nunca coloque papel vegetal solto no acessório.
- ▶ Corte o papel vegetal sempre à medida e coloque sempre um recipiente ou uma forma em cima do mesmo, para o segurar.

⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

Durante a utilização, o aparelho e as peças que podem ser tocadas ficam quentes.

- ▶ Recomenda-se que tenha cuidado, para evitar tocar em elementos de aquecimento.
- ▶ Crianças novas, com menos de 8 anos, têm de ser mantidas afastadas.

Os acessórios ou recipientes ficam muito quentes.

- ▶ Use sempre uma pega de cozinha para retirar os acessórios ou recipientes quentes do interior do aparelho.

Os vapores de álcool podem incendiar-se no interior quente do aparelho. A porta do aparelho pode abrir-se bruscamente. Podem sair vapores quentes e chamas.

- ▶ Use apenas pequenas quantidades de bebidas com elevado teor de álcool nos alimentos.
- ▶ Não aquecer bebidas espirituosas ($\geq 15\%$ vol.) no estado não diluído (p. ex., para marinar ou verter sobre os alimentos).
- ▶ Abra a porta do aparelho com cuidado.

As extensões telescópicas ficam quentes durante o funcionamento do aparelho.

- ▶ Deixar que as extensões telescópicas arrefçam antes de lhes tocar.
- ▶ Toque nas extensões telescópicas apenas com uma pega de cozinha.

⚠ AVISO – Risco de escaldadura!

As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho.

- ▶ Nunca toque nas peças quentes.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Dependendo da temperatura, o vapor pode não ser visível.

- ▶ Abra a porta do aparelho com cuidado.

- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

A água no interior quente do aparelho pode transformar-se em vapor de água quente.

- ▶ Nunca deite água no interior do aparelho quente.

⚠ AVISO – Risco de ferimentos!

O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar.

- ▶ Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para a limpeza do vidro da porta do forno, pois poderá riscar a superfície.

O aparelho e as suas peças que estão acessíveis podem ter arestas afiadas.

- ▶ Tenha cuidado ao manusear e limpar.
- ▶ Se possível, use luvas de proteção.

As dobradiças da porta do aparelho movimentam-se ao abrir e fechar a porta e pode entalar-se.

- ▶ Não coloque as mãos na zona das dobradiças.

Os componentes do interior da porta do aparelho podem ter arestas vivas.

- ▶ Use luvas de proteção.

⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!

Reparações indevidas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Para a reparação do aparelho só podem ser utilizadas peças sobresselentes originais.
- ▶ Se o cabo de alimentação deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído pelo fabricante ou pela sua Assistência Técnica, ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.

É perigoso se o cabo elétrico tiver um isolamento danificado.

- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico entre em contacto com componentes do aparelho quentes ou com fontes de calor.
- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico entre em contacto com pontas afiadas ou arestas vivas.
- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico seja dobrado, esmagado ou modificado.

A infiltração de humidade pode provocar um choque elétrico.

- ▶ Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho. Um aparelho ou um cabo elétrico danificados são objetos perigosos.
- ▶ Nunca operar um aparelho danificado.
- ▶ Contactar a Assistência Técnica. → *Página 103*

⚠ AVISO – Risco de asfixia!

As crianças podem colocar o material de embalagem sobre a cabeça ou enrolar-se no mesmo e sufocar.

- ▶ Manter o material de embalagem fora do alcance das crianças.
- ▶ Não permitir que as crianças brinquem com o material de embalagem.

As crianças podem inalar ou engolir peças pequenas e sufocar.

- ▶ Manter as peças pequenas fora do alcance das crianças.
- ▶ Não permitir que as crianças brinquem com peças pequenas.

1.5 Lâmpada de halogéneo

⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

As lâmpadas do interior do aparelho ficam muito quentes. Mesmo algum tempo depois de desligar, continua a existir o perigo de queimaduras.

- ▶ Não toque na cobertura de vidro.
- ▶ Ao limpar, evite o contacto com a pele.

⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!

Ao substituir a lâmpada, os contactos do casquilho da lâmpada estão sob tensão.

- ▶ Antes de substituir a lâmpada é necessário garantir que o aparelho está desligado, de modo a evitar um possível choque elétrico.
- ▶ Adicionalmente, desligue o fusível no quadro elétrico.

1.6 Função de limpeza

⚠ AVISO – Risco de incêndio!

Restos de comida soltos, gorduras e molhos de assados podem incendiar-se durante a função de limpeza.

- ▶ Antes de iniciar a função de limpeza, retire sempre a sujidade mais grosseira do interior do aparelho.
- ▶ Nunca limpe os acessórios durante o processo de limpeza.

A parte exterior do aparelho fica muito quente durante a função de limpeza.

- ▶ Nunca pendure objetos inflamáveis, como, p. ex., panos de cozinha, na pega da porta.
- ▶ Mantenha a parte frontal do aparelho desobstruída.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

Se o vedante da porta estiver danificado, sai uma grande quantidade de calor na zona da porta.

- ▶ Não limpe o vedante com produtos abrasivos nem o retire.
- ▶ Nunca utilize o aparelho com o vedante danificado ou sem vedante.

⚠ AVISO – Risco de danos sérios para a saúde!

O aparelho fica muito quente durante a função de limpeza. O revestimento antiaderente dos tabuleiros e das formas é destruído e liberta gases tóxicos.

- ▶ Nunca inclua na função de limpeza tabuleiros e formas com revestimento antiaderente.
- ▶ Inclua apenas acessórios esmaltados na limpeza.

⚠ AVISO – Risco de danos para a saúde!

A função de limpeza aquece o interior do aparelho a uma temperatura muito elevada, de forma que os resíduos de fritos, grelhados e assados fiquem queimados. Neste processo libertam-se vapores, que podem levar a irritações das mucosas.

- ▶ Areje bem a cozinha durante a função de limpeza.
- ▶ Não permaneça na divisão durante muito tempo.
- ▶ Mantenha crianças e animais afastados.

⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

O interior do aparelho fica muito quente durante a função de limpeza.

- ▶ Nunca abra a porta do aparelho.
- ▶ Deixe arrefecer o aparelho.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

⚠ A parte exterior do aparelho fica muito quente durante a função de limpeza.

- ▶ Nunca toque na porta do aparelho.
- ▶ Deixe arrefecer o aparelho.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

2 Evite danos materiais

2.1 Informações gerais

ATENÇÃO!

Os vapores de álcool podem incendiar-se no interior quente do aparelho e causar danos duradouros ao aparelho. Em caso de deflagração, a porta do aparelho pode abrir-se bruscamente e, possivelmente, cair. Os vidros da porta podem quebrar-se e estilhaçar. Devido à pressão negativa resultante, o interior do aparelho pode ficar consideravelmente deformado para dentro.

- ▶ Não aquecer bebidas espirituosas ($\geq 15\%$ vol.) no estado não diluído (p. ex., para marinhar ou verter sobre os alimentos).

Água na base do interior do aparelho se este estiver a funcionar a temperaturas superiores a $120\text{ }^{\circ}\text{C}$ dá origem a danos no esmalte.

- ▶ Não inicie o funcionamento se houver água na base do interior do aparelho.
- ▶ Antes do funcionamento, limpar a água na base do interior do aparelho.

Objetos na base do aparelho a uma temperatura superior a $50\text{ }^{\circ}\text{C}$ provocam uma acumulação de calor. Os tempos de cozedura e de assadura deixam de ser os mesmos e danifica o esmalte.

- ▶ Não coloque acessórios, papel vegetal ou película de qualquer tipo sobre a base do forno.
- ▶ Pouse recipientes na base do forno apenas se estiver regulada uma temperatura inferior a $50\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Caso se encontre água no interior quente do aparelho, forma-se vapor de água. As mudanças de temperatura podem provocar danos.

- ▶ Nunca deite água no interior do aparelho quente.
- ▶ Nunca coloque recipientes com água na base do aparelho.

A presença prolongada de humidade no interior do aparelho provoca corrosão.

- ▶ Depois de cozinhar, remova a água de condensação. Após um funcionamento com temperaturas elevadas, deixe o interior do aparelho arrefecer sempre com a porta fechada.
- ▶ Não guarde alimentos húmidos durante muito tempo dentro do aparelho fechado.
- ▶ Não guarde alimentos no interior do aparelho.
- ▶ Não entale nada na porta do aparelho.

O sumo de fruta que pinga do tabuleiro deixa manchas que nunca mais saem.

- ▶ Se estiver a confeccionar bolos de fruta muito sumarenta, não encha demasiado o tabuleiro.
- ▶ Se possível, utilize o tabuleiro universal mais fundo.

Produtos limpa-fornos no interior quente do aparelho danificam o esmalte.

- ▶ Nunca utilizar produtos limpa-fornos no interior quente do aparelho.
- ▶ Antes de voltar a aquecer, remover totalmente os resíduos do interior e da porta do aparelho.

Muita sujidade no vedante pode impedir que a porta do aparelho feche correctamente durante o funcionamento. As frentes dos móveis adjacentes podem ser danificadas.

- ▶ Mantenha o vedante sempre limpo.
- ▶ Nunca utilize o aparelho com o vedante danificado ou sem vedante.

A utilização da porta do aparelho como assento ou suporte pode danificar a porta do aparelho.

- ▶ Não se apoiar, não se sentar, não se pendurar nem se colocar sobre a porta do aparelho.
- ▶ Não coloque recipientes ou acessórios em cima da porta do aparelho.

Consoante o tipo de aparelho, o acessório pode riscar o vidro da porta ao fechar a porta do aparelho.

- ▶ Insira os acessórios no interior do aparelho, sempre até ao batente.

Uma folha de alumínio no vidro da porta pode dar origem a descolorações permanentes.

- ▶ A folha de alumínio no interior do aparelho não pode entrar em contacto com o vidro da porta.

3 Proteção do meio ambiente e poupança

3.1 Eliminação da embalagem

Os materiais de embalagem são ecológicos e reutilizáveis.

- ▶ Separar os componentes e eliminá-los de acordo com o tipo de material.

3.2 Poupar energia

Se respeitar estas indicações, o seu aparelho irá consumir menos energia.

Pré-aquecer o aparelho apenas se a receita ou as recomendações de regulação o determinarem.

→ *"Como obter bons resultados", Página 104*

- Ao não pré-aquecer o aparelho, poupa até 20% de energia.

Utilizar formas escuras, pintadas ou esmaltadas a preto.

- Estas absorvem especialmente bem o calor.

Abrir a porta do aparelho o menos possível durante o funcionamento.

- A temperatura no interior do aparelho mantém-se e não é necessário reaquecer o aparelho.

Cozer vários alimentos imediatamente uns atrás dos outros ou em paralelo.

- O interior do aparelho está quente após a primeira cozedura. Deste modo, reduz-se o tempo de cozedura dos bolos seguintes.

No caso de tempos de cozedura mais longos, desligar o aparelho 10 minutos antes de terminar o tempo de cozedura.

- O calor residual é suficiente para terminar a cozedura dos alimentos.

Retirar do interior do aparelho os acessórios de que não necessita.

- Não é necessário aquecer acessórios supérfluos.

Deixe descongelar os alimentos congelados antes da confecção.

- Poupa-se a energia para descongelar os alimentos.

Nota:

O aparelho necessita de:

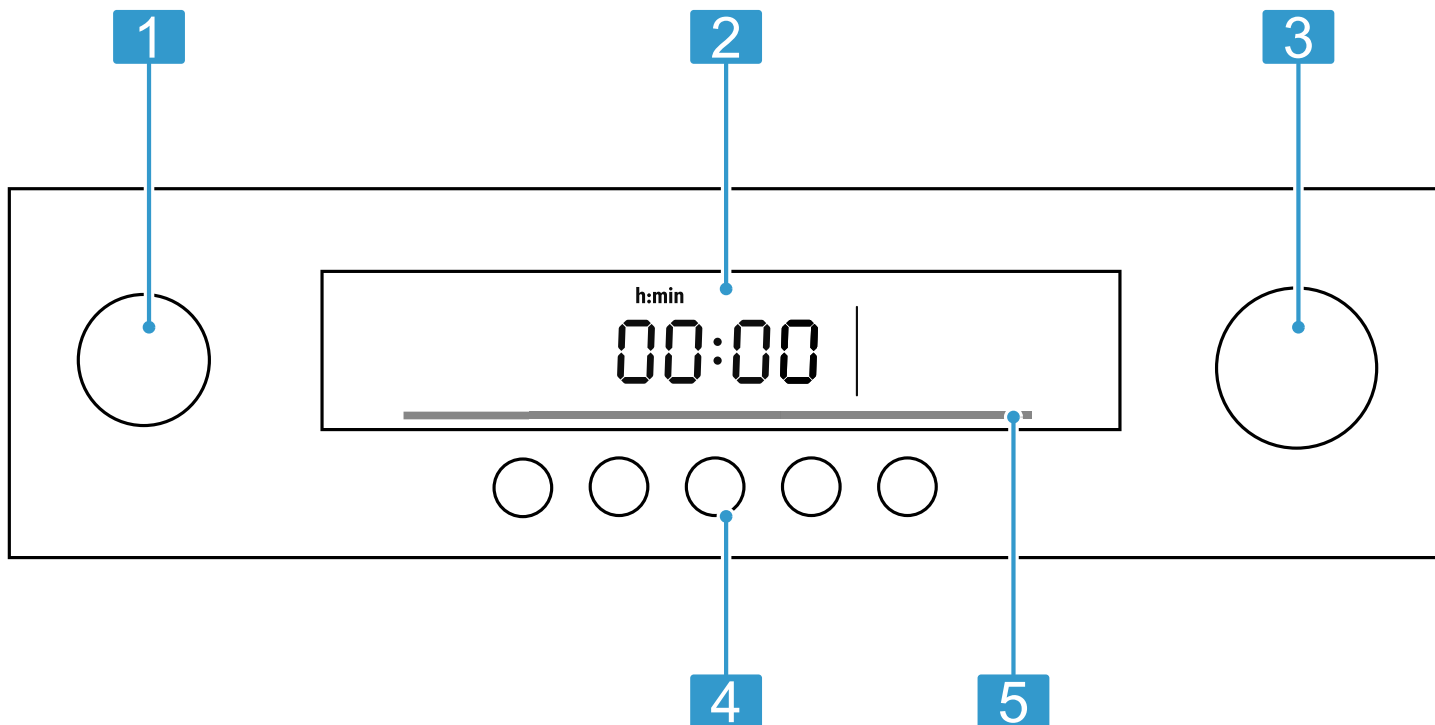
- no estado de vigília com visor ligado, no máx., 1 W
- no estado de vigília com visor desligado, no máx., 0,5 W

4 Familiarização

4.1 Painel de comandos

O painel de comandos permite regular todas as funções do seu aparelho e obter informações sobre o estado de operação.

Nota: Consoante o tipo de aparelho, poderão divergir alguns detalhes da figura, p. ex., a cor e a forma.



1	Seletor de função	O seletor de função permite-lhe regular o tipo de aquecimento ou outras funções. Pode rodar o seletor de função, a partir da posição zero, para a esquerda ou para a direita.
2	Visor	O visor exibe símbolos de funções ativas e as funções de tempo.
3	Seletor de temperatura	O seletor de temperatura permite-lhe regular a temperatura do tipo de aquecimento ou selecionar a regulação para outras funções. Pode rodar o seletor de temperatura para a esquerda ou para a direita. Ele não tem posição zero.
4	Zonas táteis	As zonas táteis permitem-lhe regular diretamente diversas funções.
5	Controlo da temperatura	As barras do controlo da temperatura apresentam as fases de aquecimento ou o calor residual no interior do aparelho.

Teclas

As teclas permitem-lhe selecionar diretamente diversas funções.

Nota: Se uma tecla não tiver nenhuma função, soa um sinal.

Símbolo	Tecla	Nota explicativa
🕒	Funções de tempo	Regular o temporizador, o tempo de duração, a hora de conclusão e o relógio
—	Menos	Reduzir valor de regulação
+	Mais	Aumentar valor de regulação
💡	Iluminação	Ligar e desligar a iluminação do interior do aparelho
🔥	Preaquecimento rápido	Ligue e desligue o preaquecimento rápido
🔒	Fecho de segurança para crianças	Ativar e desativar o fecho de segurança para crianças no estado de vigília

Visor

No visor são apresentados os valores de regulação atuais ou as opções possíveis. O valor que poderá ser regulado num determinado momento é realçado. O valor é apresentado com letras brancas sobre fundo escuro.

Símbolo	Nota explicativa
⏏	Preaquecimento rápido
⌚	Temporizador
🕒	Tempo de duração
🕒	Hora de conclusão
🕒	Hora
88:88	Indicação do tempo
🔒	Fecho de segurança para crianças
🔒	Bloqueio da porta
888	Visor da temperatura

Seletor de temperatura

Com o comando da temperatura regula a temperatura ou o nível do grelhador.

Nota: Até aos 100 °C, a temperatura é regulável em intervalos de 1 grau; acima desse valor, em intervalos de 5 graus.

4.2 Tipos de aquecimento e funções

Para que encontre sempre o tipo de aquecimento adequado para o seu prato, explicamos-lhe aqui as diferenças e as áreas de aplicação.





Nota: O aparelho sugere uma temperatura ou um nível para cada tipo de aquecimento. Pode assumir este tempo de duração ou alterá-lo no respetivo intervalo.

Símbolo	Tipo de aquecimento ou função	Temperatura ou nível	Utilização
🌀	Ar quente circulante 3D	50-280 °C	Preparar pratos em 1-2 níveis. Os ventiladores distribuem o calor da resistência circular na parede traseira uniformemente pelo interior do aparelho. Este tipo de aquecimento serve para determinar o consumo de energia no modo de ar circulante.
🌀	Ar circulante	50-280 °C	Cozer bolos e produtos de pastelaria em um nível. Os ventiladores distribuem o calor dos elementos de aquecimento uniformemente pelo interior do aparelho.
🍕	Fase para pizzas	50-280 °C	Preparar Pizza fresca ou produtos ultracongelados, p. ex., batatas fritas ou Strudel. Os elementos de aquecimento e ventiladores aquecem rapidamente e distribuem o calor uniformemente no interior do aparelho.
🧊	Descongelar	30-60 °C	Descongelar alimentos, p. ex., carne, aves, pão e bolo. O ventilador espalha o ar quente em torno dos alimentos.
🔥	Calor inferior	50-280 °C	Prolongar o tempo de cozedura de alimentos. O calor vem de baixo.
🔥	Grelhar, pequenas quantidades	Níveis do grelhador: 1 = fraca 2 = média 3 = forte	Grelhar pequenas quantidades, p. ex., bifés, salsichas, torradas e peças de peixe. A zona central da resistência do grelhador fica quente.
🔥	Grelhar, grandes quantidades	Níveis do grelhador: 1 = fraca 2 = média 3 = forte	Grelhar alimentos planos, p. ex., bifés, salsichas ou torradas e para gratinar. Toda a superfície por baixo da resistência do grelhador fica quente.

Controlo da temperatura

As barras do controlo da temperatura apresentam as fases de aquecimento ou o calor residual no interior do aparelho.

Fase de aquecimento	Significado
Controlo de aquecimento	O controlo de aquecimento indica a subida de temperatura no interior do aparelho. Quando todas as barras estiverem preenchidas, é o momento ideal para colocar o prato dentro do aparelho. Nos níveis do grelhador e níveis de limpeza, as barras estão preenchidas. No tipo de aquecimento Calor superior/inferior suave, as barras não são preenchidas.
Indicação de calor residual	Quando o aparelho está desligado, o controlo da temperatura indica o calor residual no interior do aparelho. Depois de a temperatura descer para aprox. 60°C, a indicação apaga-se.

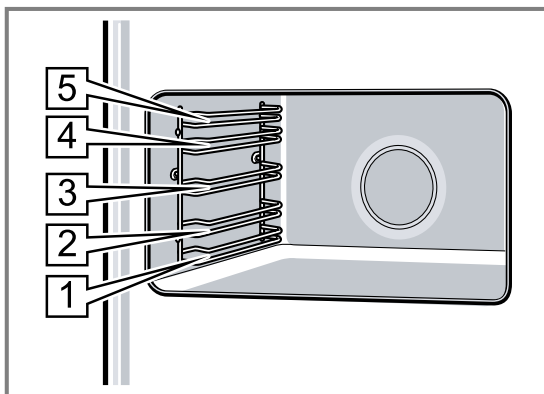
Símbolo	Tipo de aquecimento ou função	Temperatura ou nível	Utilização
	Grelhador com ar circulante	50-280 °C	Assar carne, aves e peixe inteiro. O ventilador espalha o ar quente em torno dos alimentos.
	Calor superior/inferior suave	50-280 °C	Para cozinhar determinados pratos (por ex., carne, legumes) de uma maneira mais saborosa num só nível, sem pré-aquecimento. O tipo de aquecimento é inadequado para alimentos que sobem ao cozer (p. ex., pão). Este tipo de aquecimento é utilizado para determinar o consumo de energia no modo de recirculação do ar.
	Calor superior e inferior	50-280 °C	Preparar bolos, soufflés e assados de carne magra. O calor chega uniformemente a partir de cima e de baixo.
	Limpeza		→ "Função de limpeza", Página 98

4.3 Interior do aparelho

As funções no interior do aparelho facilitam o funcionamento deste.

Níveis de inserção


O interior do aparelho tem 5 níveis de inserção. Introduza o acessório sempre até ao batente, para que não toque no vidro da porta. Insira o acessório corretamente no interior do aparelho.



Iluminação do interior do aparelho

Quando abre a porta do aparelho, a iluminação do interior do aparelho acende-se. Se a porta do aparelho permanecer aberta, a iluminação volta a desligar-se passado pouco tempo.

Na maioria dos modos de funcionamento, a iluminação do interior do aparelho acende quando se inicia o funcionamento. Quando o funcionamento estiver concluído, esta apaga-se.

Nota: No modo de funcionamento Calor superior/inferior suave, a iluminação do interior do aparelho é desligada automaticamente após aprox. 1 minuto. Pode ligar a iluminação do interior do aparelho com .

Ventoinha de arrefecimento

A turbina de arrefecimento liga e desliga em função da necessidade. O ar quente escapa através da porta do aparelho.

ATENÇÃO!

Tapar a ranhura de ventilação provoca um sobreaquecimento do aparelho.

- ▶ Não tape as ranhuras de ventilação.

Para que o interior do aparelho arrefeça mais rapidamente após o funcionamento, a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar por um determinado período.

Porta do aparelho

Se abrir a porta do aparelho enquanto este estiver a funcionar, o funcionamento é interrompido. Quando fechar a porta, o funcionamento prossegue. Para que a porta do aparelho não toque no móvel para encastrar, ela abre um pouco menos de 90°.

Formação de condensação

Aqui encontrará informações sobre como se forma a condensação, como evita danos e como pode reduzir a formação de condensação.

Quando prepara alimentos no interior do aparelho, pode formar-se lá muito vapor de água. Uma vez que o seu aparelho é muito eficiente do ponto de vista energético, em funcionamento muito pouco calor sai para o exterior. Devido à elevada diferença de temperatura entre o interior do aparelho e as partes exteriores do mesmo, pode formar-se água de condensação junto à porta do aparelho, ao painel de comando ou às frentes dos móveis adjacentes. A formação de água de condensação é um fenómeno normal de origem física.

Para evitar danos, limpe a água de condensação. Se a água de condensação se acumular na calha, remover a água de condensação com uma esponja. Uma calha a transbordar poderá danificar o móvel para encastrar. Deixe o aparelho secar com a porta aberta.




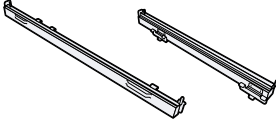
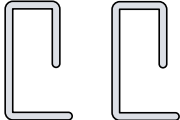
Se pré-aquecer o aparelho, evitará a formação de condensação.

5 Acessórios

Utilize acessórios originais. Estes foram especialmente concebidos para o seu aparelho.

Nota: Quando o acessório aquece, pode ficar deformado. A deformação não influencia o funcionamento. Depois de o acessório arrefecer, a deformação desaparece.

Os acessórios fornecidos podem variar em função do tipo de aparelho.

Acessórios		Utilização
Grelha		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Recipiente ▪ Formas para bolos ▪ Carne, p. ex., assados ou grelhados ▪ Refeições ultracongeladas
Tabuleiro universal		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bolos húmidos ▪ Biscoitos ▪ Refeições ultracongeladas ▪ Assados grandes <p>Dica: Pode utilizar o tabuleiro universal como recipiente de recolha de gordura, caso grelhe diretamente na grelha.</p>
Tabuleiro		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bolo de tabuleiro ▪ Produtos de pastelaria fina
Conjunto de raile telescópico		Com as calhas extensíveis, é possível puxar o acessório ainda mais para fora.
Pinos de fixação		<p>Bloquear as dobradiças.</p> <p>Nota: Não deite os pinos de fixação fora. Guarde os pinos de fixação num local seguro. Vai precisar dos pinos de fixação sempre que retirar a porta do aparelho ou limpar os vidros das portas.</p>

5.1 Outros acessórios

Poderá adquirir mais acessórios junto do serviço de apoio ao consumidor, no comércio especializado ou através da Internet.

Poderá encontrar uma vasta gama de acessórios para o seu aparelho na Internet ou nos nossos prospectos: www.bosch-home.com

Os acessórios são específicos do aparelho. Indique sempre a designação exata (N.º E) do seu aparelho quando efetuar a compra.

Verifique quais os acessórios disponíveis para o seu aparelho na loja online ou junto do serviço de apoio ao consumidor.

Outros acessórios	Utilização
Grelha	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Recipiente ▪ Formas para bolos ▪ Carne, p. ex., assados ou grelhados ▪ Refeições ultracongeladas
Tabuleiro	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bolo de tabuleiro ▪ Produtos de pastelaria fina
Tabuleiro universal	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bolos húmidos ▪ Biscoitos ▪ Refeições ultracongeladas ▪ Assados grandes
Conjunto de raile telescópico	Conjunto de raile telescópico para um nível

5.2 Função de encaixe

A função de encaixe impede que o acessório vire ao puxá-lo para fora.

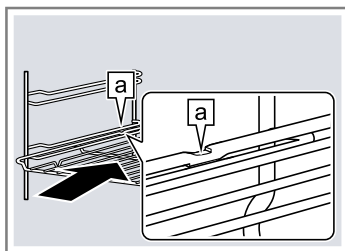
Pode puxar o acessório cerca de metade para fora, até que engate. Empurre o acessório corretamente para dentro do interior do aparelho, para que a proteção contra a viragem funcione.

5.3 Inserir o acessório no interior do aparelho

1. Rode o acessório de modo que o entalhe [a] esteja atrás e virado para baixo.
2. Insira o acessório entre as duas hastes guias de um nível de inserção.

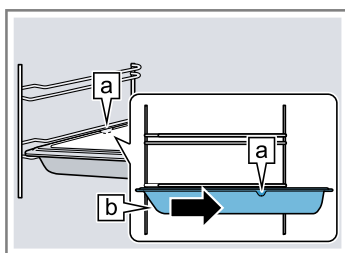
Grelha

O lado aberto deve estar virado para a porta do aparelho e a curvatura para baixo ~.



Chapa, p. ex., tabuleiro universal ou tabuleiro

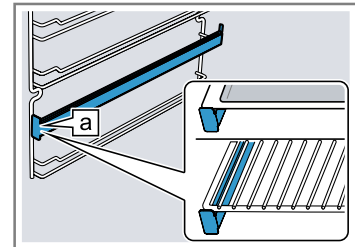
A frente da chanfradura do acessório [b] deve apontar para a porta do aparelho.



3. Para colocar o acessório no caso de níveis de inserção com calhas extensíveis, puxe as calhas extensíveis para fora.

Grelha ou tabuleiro

Coloque o acessório de modo que o respectivo rebordo atrás da lingueta [a] assente na calha extensível.



Nota: Totalmente extraídas, as calhas extensíveis engatam. Empurre as calhas extensíveis para o interior do aparelho exercendo alguma pressão.

4. Insira o acessório por completo de modo que não toque na porta do aparelho.

Nota: Retire do interior do aparelho os acessórios de que não necessita durante o funcionamento.

6 Antes da primeira utilização

Efetue as regulações para a primeira colocação em funcionamento. Limpe o aparelho e os acessórios.

6.1 Acertar a hora

Depois de o aparelho ter sido ligado à corrente, no visor pisca 12:00 e o símbolo ☺ acende. Acerte a hora.

1. Acerte a hora com + ou -.
2. Prima ☺.

Nota: Decorrido o tempo regulado, a hora é automaticamente memorizada.

6.2 Limpar o aparelho antes da primeira utilização

Limpe o interior do aparelho e o acessório, antes de preparar pela primeira vez refeições com o aparelho.

1. Retire o acessório do interior do aparelho e desmonte a estrutura de suporte. → *Página 100*

2. Remova completamente os vestígios de embalagem do interior do aparelho, como, p. ex., pedaços de esferovite.
3. Algumas peças estão revestidas com uma película antirrisco. Remova a película antirrisco.
4. Limpe o aparelho por fora com um pano macio e húmido.
5. Limpe o interior do aparelho com solução à base de detergente.
6. Para eliminar o cheiro a novo, aqueça o forno fechado e vazio.
7. Rode o seletor de função para ☐.
8. Regule a temperatura máxima. Ao aquecer o aparelho pela primeira vez, podem ser audíveis ruídos de estalidos a partir do interior do aparelho.
9. Areje a cozinha enquanto o aparelho estiver a aquecer.
10. Desligue o aparelho após 1 hora.
11. Deixe arrefecer o aparelho.

12. Quando o interior do aparelho tiver arrefecido, limpe as superfícies lisas com uma solução à base de detergente.
13. Monte a estrutura de suporte. → *Página 100*
14. Se necessário, limpe os vidros da porta. → *Página 100*

7 Operação base

7.1 Ligar o aparelho

- Regule o tipo de aquecimento com o seletor de funções.
 - ✓ Para cada função está previamente regulada uma temperatura ou nível do grelhador.
- Com o comando da temperatura, selecione a temperatura ou o nível do grelhador.
 - ✓ O aparelho começa a aquecer.

Nota: O controlo da temperatura indica o estado atual do aquecimento.

7.2 Alterar o tipo de aquecimento e temperatura

- Altere o tipo de aquecimento com o seletor de função.

6.3 Limpeza dos acessórios

- ▶ Limpe bem o acessório com uma solução à base de detergente e um pano multiusos macio.

- Altere a temperatura ou o nível do grelhador com o comando da temperatura.

7.3 Desligar o aparelho

- ▶ Rode o seletor de função para a posição inicial.

7.4 Ligar o aquecimento rápido

- ▶ Para aquecer o interior do aparelho, prima .

Nota: O aquecimento rápido está disponível no modo de ar quente circulante 3D, ar circulante, potência para pizzas e calor superior/inferior.





7.5 Desativação automática

O aparelho possui uma desativação automática. O aparelho desliga-se automaticamente após 13 horas.

8 Funções de tempo

8.1 Visão geral das funções de tempo



Aqui encontra uma visão geral das funções de tempo.

Símbolo	Função de tempo	Utilização
	Temporizador de curta duração	O temporizador de curta duração funciona como um relógio de cozinha. Funciona independentemente do modo de funcionamento e de outras funções de tempo e não influencia o aparelho.
	Hora	Se não estiver a ser executada outra função em primeiro plano, o aparelho exibirá a hora no visor.
	Tempo de duração	Decorrido um tempo de duração regulado, o aparelho termina automaticamente o funcionamento.
	Hora de conclusão	Introduza o tempo de duração e uma hora de conclusão desejada. O aparelho liga-se automaticamente, de modo a terminar o funcionamento à hora desejada.

8.2 Regular o temporizador de curta duração


O temporizador de curta duração não tem qualquer influência sobre as funções do forno.

Nota: Pode regular um tempo de duração do temporizador de curta duração entre 30 segundos e 13 horas. Até 10 minutos, pode regular o tempo de duração em intervalos de 30 segundos, entre 10 minutos e uma hora, em intervalos de um minuto; acima disso, em intervalos de 5 minutos.

- Prima .
 - ✓  acende-se.

- Regule o tempo de duração pretendido com + e -.
- ✓ Decorrido o tempo de duração, soa um sinal.

Notas

- Para alterar o tempo restante, prima  e altere o tempo restante com + ou -.
- Para cancelar o temporizador de curta duração, regule o tempo restante para zero.

Desligar o sinal sonoro



- ▶ Para desligar o sinal sonoro, prima uma tecla à escolha ou abra a porta do aparelho.

Nota: Após um breve período, o sinal termina automaticamente.

8.3 Acertar a hora



Se necessário, pode alterar a hora, p. ex., da hora de verão para a hora de inverno.

Requisito: O aparelho está desligado.

1. Pressione  até acender .
2. Acerte a hora com $+$ e $-$.

8.4 Regular o tempo de duração

Pode regular o tempo de cozedura para a sua refeição no seu aparelho. Deste modo, o tempo de cozedura não é excedido involuntariamente e não terá de interromper outros trabalhos para terminar o funcionamento.

1. Regule o tipo de aquecimento e a temperatura.
 - ✓ O aparelho começa a funcionar.
2. Prima  duas vezes.
3. Regule o tempo de duração com $+$ e $-$.
Pode regular um tempo de duração entre 30 segundos e 13 horas. Até uma hora, pode regular o tempo de duração em intervalos de um minuto, acima disso, em intervalos de 5 minutos.
 - ✓  acende-se.





Terminar o funcionamento

Depois de decorrido o tempo de duração, soa um sinal acústico. O aparelho deixa de aquecer.

1. Para desligar o sinal sonoro, prima uma tecla à escolha ou abra a porta do aparelho.
Após um breve período, o sinal termina automaticamente.
2. Rode o selector de funções para a posição inicial.

8.5 Regular a hora de conclusão

O funcionamento tem início num momento posterior por si selecionado e pelo tempo de duração por si regulado.

1. Regule o tipo de aquecimento e a temperatura.
 - ✓ O aparelho começa a funcionar.
2. Prima  duas vezes.
3. Regule o tempo de duração com $+$ e $-$.
Pode regular um tempo de duração entre 30 segundos e 13 horas. Até uma hora, pode regular o tempo de duração em intervalos de um minuto, acima disso, em intervalos de 5 minutos.
 - ✓  acende-se.
4. Prima .
5. Regule a hora de conclusão com $+$ ou $-$.
Ao premir pela primeira vez a tecla, no visor surge um valor sugerido. O valor sugerido resulta da hora atual e do tempo de duração.
 - ✓  acende-se.
 - ✓ O visor mostra a hora de conclusão. O aparelho comuta para o modo de espera.

Terminar o funcionamento

Depois de decorrido o tempo de duração, soa um sinal acústico. O aparelho deixa de aquecer.



1. Para desligar o sinal sonoro, prima uma tecla à escolha ou abra a porta do aparelho.
Após um breve período, o sinal termina automaticamente.
2. Rode o selector de funções para a posição inicial.

9 Fecho de segurança para crianças



Bloqueie o seu aparelho para que as crianças não o ativem por descuido ou alterem as regulações. Se tiver uma placa de cozinhar ligada ao forno, a placa de cozinhar não está bloqueada.

9.1 Ativar o fecho de segurança para crianças

Requisito: O aparelho está desligado.

- ▶ Prima  durante cerca de 4 segundos.
- ✓ No visor aparece .

9.2 Desativar o fecho de segurança para crianças


- ▶ Prima  durante cerca de 4 segundos.
- ✓ No visor apaga-se .

10 Regulações base

Pode ajustar as regulações base do seu aparelho às suas necessidades.

10.1 Vista geral das regulações base

Aqui encontra uma vista geral das regulações base e das definições de fábrica. As regulações base dependem das características do seu aparelho.

Visor	Regulação base	Seleção
	Tempo de duração do sinal decorrido um tempo de duração ou do alarme	1 = cerca de 10 segundos 2 = cerca de 30 segundos ¹ 3 = cerca de 2 minutos

¹ Definições de fábrica

Visor	Regulação base	Seleção
c02	Tempo de espera até uma regulação ser assumida	1 = cerca de 3 segundos ¹ 2 = cerca de 6 segundos 3 = cerca de 10 segundos
c03	Som de comando touch ao premir uma tecla	0 = desligado 1 = ligado ¹
c04	Luminosidade do iluminação do visor	1 = escuro 2 = médio ¹ 3 = claro
c05	Indicação da hora	0 = ocultar a hora 1 = exibir a hora ¹
c06	Iluminação do interior do aparelho durante o funcionamento	0 = não 1 = sim ¹
c07	Tempo de funcionamento posterior da ventoinha de arrefecimento	1 = curto ¹ 2 = médio 3 = longo 4 = extra longo
c08	Repor todas as definições de fábrica	0 = não ¹ 1 = sim
c09	Ativar modo de demonstração. O modo de demonstração serve para fins de apresentação. No modo de demonstração o aparelho não aquece. Só pode ativar o modo de demonstração nos primeiros 5 minutos após a ligação à rede de corrente.	0 = não ¹ 1 = sim

¹ Definições de fábrica

10.2 Alterar as regulações base

Requisito: O seletor de função encontra-se na posição zero.

1. Prima \ominus durante cerca de 4 segundos.
- ✓ O visor exibe a primeira regulação base, p. ex., c01 1.
2. Para alterar a regulação, rode o comando da temperatura.
3. Para mudar para a próxima regulação base, prima \oplus .
4. Para confirmar as regulações, prima \ominus durante cerca de 4 segundos.

Dica: Pode voltar a alterar as regulações base a qualquer momento.

Notas

- Só pode ativar o modo de demonstração nos primeiros 5 minutos após a ligação à rede de corrente.
- Após uma falha de energia, as alterações que efetuou às regulações base mantêm-se.

10.3 Regular o modo de poupança de energia

Pode poupar energia, diminuindo a luminosidade do visor.

- ▶ Regule a luminosidade do visor na regulação base c04.

Nota: A regulação altera a luminosidade do visor durante o funcionamento. No estado de vigília, o aparelho reduz automaticamente a luminosidade do visor. De noite, entre as 22:00 e as 05:59 horas, a luminosidade do visor está mais escura.

11 Limpeza e manutenção

Para que o seu aparelho se mantenha durante muito tempo operacional, deve proceder a uma limpeza e manutenção cuidadosa do mesmo.

11.1 Produto de limpeza

Para não danificar as diversas superfícies no aparelho, não utilize produtos de limpeza inadequados.

AVISO – Risco de choque elétrico!

A infiltração de humidade pode provocar um choque elétrico.

- ▶ Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

ATENÇÃO!

Produtos de limpeza inadequados danificam as superfícies do aparelho.

- ▶ Não utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos.
- ▶ Não utilizar produtos de limpeza com elevado teor de álcool.
- ▶ Não utilizar esfregões de palha-de-aço ou esponjas abrasivas.
- ▶ Não utilizar produtos de limpeza especiais para limpeza a quente.

- ▶ Apenas utilizar produtos limpa-vidros, produtos de limpeza de aço inoxidável e o raspador para vidros, se as instruções de limpeza os recomendarem para a peça em causa.

Produtos limpa-fornos no interior quente do aparelho danificam o esmalte.

- ▶ Nunca utilizar produtos limpa-fornos no interior quente do aparelho.

- ▶ Antes de voltar a aquecer, remover totalmente os resíduos do interior e da porta do aparelho.
O sal contido em panos esponja novos pode danificar as superfícies.
- ▶ Lave bem os panos esponja novos, antes de os utilizar.

11.2 Produtos de limpeza adequados

Utilize apenas produtos de limpeza adequados para as várias superfícies no seu aparelho.

Exterior do aparelho

Observe as instruções relativas à limpeza do aparelho.

Área	Produtos de limpeza adequados	Notas
Frente em aço inoxidável	<ul style="list-style-type: none">▪ Solução à base de detergente quente▪ Produtos de tratamento específicos para aço inoxidável para superfícies quentes	Para evitar corrosão, remova de imediato manchas de calcário, manchas de gordura, manchas de amido e manchas de clara de ovo de superfícies de aço inoxidável. Aplique uma camada fina do produto de tratamento para aço inoxidável.
Painel de comandos	Solução à base de detergente quente	Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não utilize produtos limpa-vidros nem raspadores para vidros.
Vidros da porta	Solução à base de detergente quente	Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não utilize raspadores para vidros nem esfregões de arame.
Puxador da porta	Solução à base de detergente quente	Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Para evitar manchas que já não saem, remover imediatamente o anticalcário da pega.

Interior do aparelho

Área	Produtos de limpeza adequados	Notas
Superfícies esmaltadas	<ul style="list-style-type: none">▪ Solução à base de detergente quente▪ Água com vinagre▪ Produto limpa-fornos	Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Amoleça os resíduos de alimentos queimados com um pano húmido e solução à base de detergente. Em caso de sujidade incrustada, utilize um esfregão em aço inox ou um produto limpa-fornos. Depois da limpeza, deixe o forno aberto para secar. Dica: De preferência, utilize a função de limpeza. → "Função de limpeza", Página 98 Nota: Os resíduos de alimentos podem provocar manchas brancas. Os resíduos são inofensivos para a saúde e não influenciam o funcionamento do aparelho. Pode remover os resíduos com ácido cítrico.
Tampa de vidro da iluminação do interior do aparelho	<ul style="list-style-type: none">▪ Solução à base de detergente quente▪ Produto limpa-fornos	Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Em caso de forte sujidade, utilize um produto limpa-fornos.

Área	Produtos de limpeza adequados	Notas
Vidros da porta	Solução à base de detergente quente	Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não utilize raspadores para vidros nem esfregões de arame. Dica: Limpe os vidros de porta, de preferência, juntamente com o interior do aparelho. → "Limpar o interior do aparelho", Página 98
Vedante da porta	Solução à base de detergente quente	Limpe com um pano multiusos. Não limpe o vedante da porta com produtos abrasivos nem o retire.
Moldura da porta em aço inoxidável	Produto de limpeza para aço inoxidável	Respeite as indicações dos fabricantes. Não utilize produtos limpa-vidros nem raspadores para vidros. Não utilize produtos de conservação para aço inoxidável. Dica: De preferência, retire a moldura da porta.
Moldura da porta em plástico	Solução à base de detergente quente	Não utilize produtos limpa-vidros nem raspadores para vidros. Não utilize produtos de conservação para aço inoxidável. Dica: De preferência, retire a moldura da porta.
Estruturas de suporte	Solução à base de detergente quente	Ponha de molho e, a seguir, limpe com um pano multiusos ou uma escova.
Sistema extraível	Solução à base de detergente quente	Limpe com um pano multiusos ou uma escova. Para não remover a massa lubrificante, lave os rails fechados. Não coloque na máquina de lavar louça.
Acessórios	Solução à base de detergente quente	Ponha de molho e, a seguir, limpe com um pano multiusos ou uma escova. Se o acessório estiver muito sujo, limpe com um esfregão de aço inoxidável. Dica: Pode lavar o acessório esmaltado na máquina de lavar louça.

Notas

- Podem ocorrer pequenas diferenças de cor na frente do aparelho provocadas por diversos materiais, p. ex., vidro, plástico ou metal.
- Sombras nos vidros da porta, semelhantes a estrias, são reflexos luminosos da iluminação do interior do aparelho.
- O esmalte é aplicado a temperaturas muito elevadas, o que poderá originar pequenas diferenças de coloração. As diferenças de cor são normais e não influenciam o funcionamento. Não é possível esmaltar totalmente as arestas de chapas finas, pelo que podem estar rugosas. Tal não prejudica a proteção anti-corrosão.

11.3 Limpar o aparelho

Limpe o aparelho conforme especificado, para que as diferentes peças e superfícies não sejam danificadas devido a uma limpeza errada ou a produtos de limpeza inadequados.

AVISO – Risco de queimaduras!

- Durante a utilização, o aparelho e as peças que podem ser tocadas ficam quentes.
- ▶ Recomenda-se que tenha cuidado, para evitar tocar em elementos de aquecimento.

- ▶ Crianças novas, com menos de 8 anos, têm de ser mantidas afastadas.

AVISO – Risco de incêndio!

Os restos de comida soltos, gorduras e molhos de assados podem inflamar-se.

- ▶ Antes de utilizar, remova a sujidade grosseira do interior do aparelho, dos elementos de aquecimento e dos acessórios.

Requisito: Observe as indicações relativas aos produtos de limpeza.

→ "Produto de limpeza", Página 95

1. Limpe o aparelho com uma solução quente à base de detergente e um pano multiusos.
Em algumas superfícies pode utilizar produtos de limpeza alternativos.
→ "Produtos de limpeza adequados", Página 96
2. Seque com um pano macio.

Dicas

- A sujidade não queima, se limpar o interior do aparelho após cada utilização.
- Remova sempre de imediato manchas de calcário, manchas de gordura, manchas de amido e manchas de clara de ovo.

Nota: Utilize o tabuleiro universal para cozer bolos muito húmidos.

Dica: Para manter o interior do aparelho limpo, utilize recipientes adequados para assar, p. ex., uma assadeira.


11.4 Limpar o interior do aparelho

⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

Durante a utilização, o aparelho e as peças que podem ser tocadas ficam quentes.

- ▶ Recomenda-se que tenha cuidado, para evitar tocar em elementos de aquecimento.
- ▶ Crianças novas, com menos de 8 anos, têm de ser mantidas afastadas.

Requisito: O interior do aparelho está totalmente arrefecido.

1. Deite 0,4 l de água no fundo do interior do aparelho.
Não utilize água destilada.
2. Regule  com o seletor de função.
3. Regule 50 °C com o comando da temperatura.
4. Durante a limpeza, deve certificar-se que a água que condensa na calha por baixo da porta do aparelho, não transborda.
 - Se necessário, absorva a água com uma esponja.
5. Após 18 minutos desligue o aparelho.
6. Deixe arrefecer o aparelho.
7. Limpe o interior do aparelho com um pano.

11.5 Trocar a lâmpada do interior do aparelho

Quando a iluminação do interior do aparelho falhar, substitua a respetiva lâmpada.

Nota: Pode adquirir lâmpadas de halogéneo de 230 V, 40 W, suporte G9, junto do Serviço de Assistência Técnica ou no comércio especializado. Utilize apenas estas lâmpadas. Segure lâmpadas de halogéneo novas apenas com um pano limpo e seco. Desta forma, prolonga-se a vida útil da lâmpada.

⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

Durante a utilização, o aparelho e as peças que podem ser tocadas ficam quentes.

- ▶ Recomenda-se que tenha cuidado, para evitar tocar em elementos de aquecimento.

- ▶ Crianças novas, com menos de 8 anos, têm de ser mantidas afastadas.

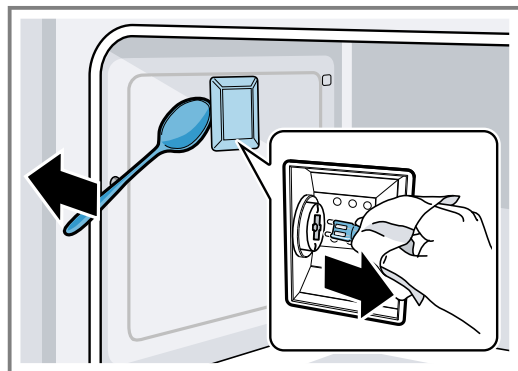
⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!

Ao substituir a lâmpada, os contactos do casquilho da lâmpada estão sob tensão.

- ▶ Antes de substituir a lâmpada é necessário garantir que o aparelho está desligado, de modo a evitar um possível choque elétrico.
- ▶ Além disso, retire a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico.

Requisitos

- O fusível está desligado.
 - O interior do aparelho está arrefecido.
 - Está disponível lâmpada de halogéneo nova para substituição.
1. Abra a porta do aparelho.
 2. Para evitar danos, coloque um pano da loiça no interior do aparelho.
 3. Retire o acessório do interior do aparelho e desmonte a estrutura de suporte. → *Página 100*
 4. Retire a tampa de vidro.
Se for difícil abrir a tampa de vidro a partir da frente, utilize uma colher para auxiliar.
 5. Puxe para fora a lâmpada do interior do aparelho.



6. Substitua a lâmpada do interior do aparelho por uma do mesmo tipo.
7. Volte a colocar a tampa de vidro da lâmpada do forno.
8. Monte a estrutura de suporte. → *Página 100*
9. Volte a retirar o pano da loiça.
10. Volte a ligar o fusível.
11. Verifique se a iluminação do forno está a funcionar.

12 Função de limpeza

Utilize a função de limpeza para limpar o seu aparelho.

12.1 Autolimpeza pirolítica


Com o modo de funcionamento “Autolimpeza pirolítica” é possível limpar o interior do aparelho sem esforço. O interior do aparelho é aquecido para uma temperatura muito elevada. Os resíduos de assados, grelhados e cozidos queimam.

⚠ AVISO – Risco de danos sérios para a saúde!

O aparelho fica muito quente durante a função de limpeza. O revestimento antiaderente dos tabuleiros e das formas é destruído e liberta gases tóxicos.

- ▶ Nunca inclua na função de limpeza tabuleiros e formas com revestimento antiaderente.
- ▶ Inclua apenas acessórios esmaltados na limpeza.

Consoante o tempo de duração, uma limpeza necessita cerca de 5-10 kW/h. Pode definir um tempo de duração da limpeza entre 2:30 horas e 3:30 horas.

Nota: Para sua segurança, a porta do aparelho bloqueia-se automaticamente. A porta do aparelho só se deixa abrir quando a lâmpada de controlo  do bloqueio se apaga. Durante a limpeza, a iluminação do interior do aparelho não se acende.

Preparar o aparelho para a função de limpeza

Para obter um bom resultado de limpeza e evitar danos, prepare cuidadosamente o aparelho.

⚠ AVISO – Risco de incêndio!

Os objetos inflamáveis armazenados no interior do aparelho podem incendiar-se.

- ▶ Nunca guarde objectos inflamáveis dentro do aparelho.
- ▶ Se sair fumo do aparelho, este deve ser desligado ou deve ser retirada a ficha da tomada e mantida a porta fechada, de modo a abafar eventuais chamas.

Restos de comida soltos, gorduras e molhos de assados podem incendiar-se durante a função de limpeza.

- ▶ Antes de iniciar a função de limpeza, retire sempre a sujidade mais grosseira do interior do aparelho.
- ▶ Nunca limpe os acessórios durante o processo de limpeza.

A parte exterior do aparelho fica muito quente durante a função de limpeza.

- ▶ Nunca pendure objetos inflamáveis, como, p. ex., panos de cozinha, na pega da porta.
- ▶ Mantenha a parte frontal do aparelho desobstruída.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

Se o vedante da porta estiver danificado, sai uma grande quantidade de calor na zona da porta.

- ▶ Não limpe o vedante com produtos abrasivos nem o retire.
 - ▶ Nunca utilize o aparelho com o vedante danificado ou sem vedante.
1. Remova as estruturas de suporte e as extensões do interior do aparelho.
 2. Remova a sujidade mais grosseira do interior do aparelho.
 3. Limpe a porta do interior do aparelho e as bordas do interior do aparelho na zona da vedação. Não limpe o vedante com produtos abrasivos.

Regular a função de limpeza

Areje a cozinha durante a função de limpeza.

⚠ AVISO – Risco de danos para a saúde!

A função de limpeza aquece o interior do aparelho a uma temperatura muito elevada, de forma que os resíduos de fritos, grelhados e assados fiquem queimados. Neste processo libertam-se vapores, que podem levar a irritações das mucosas.

- ▶ Areje bem a cozinha durante a função de limpeza.
- ▶ Não permaneça na divisão durante muito tempo.
- ▶ Mantenha crianças e animais afastados.

⚠ AVISO – Risco de queimaduras!


O interior do aparelho fica muito quente durante a função de limpeza.

- ▶ Nunca abra a porta do aparelho.



- ▶ Deixe arrefecer o aparelho.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

⚠ A parte exterior do aparelho fica muito quente durante a função de limpeza.

- ▶ Nunca toque na porta do aparelho.
- ▶ Deixe arrefecer o aparelho.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

1. Regule  com o seletor de função.
2. Com **—** e **+**, selecione a função de limpeza Pirólise .
3. Regule um nível de limpeza com o comando da temperatura.

Nível de limpeza	Tempo de duração em h
1	2:30
2	3
3	3:30

- ✓ Um minuto após o início do ciclo de limpeza da pirólise, um bloqueio da porta impede a abertura da porta do aparelho. A lâmpada de controlo  indica a ativação deste sistema de bloqueio da porta. Quando o sistema de bloqueio da porta está ativo, não pode selecionar nenhuma função. Aguarde até que a lâmpada de controlo  se apague.

Notas


- Para não terminar a autolimpeza pirolítica prematuramente, não deve mudar o seletor de função durante o ciclo de limpeza.
- Durante a autolimpeza pirolítica não pode utilizar a iluminação do interior do aparelho.

Dica: Pode utilizar o temporizador durante a autolimpeza pirolítica. O tempo de duração não tem qualquer influência na função de pirólise.

Cancelar a função de limpeza

- ▶ Rode o selector de funções para a posição inicial.

Colocar o aparelho pronto a funcionar após a função de limpeza**Requisitos**

- Assim que a autolimpeza estiver concluída, soa um sinal.
 - Quando  apagar no visor, poderá abrir a porta do aparelho.
1. Deixe arrefecer o aparelho.
 2. Limpe as cinzas remanescentes no interior do aparelho, nas estruturas de suporte e na zona da porta do aparelho com um pano húmido.

Nota: Os resíduos brancos nas superfícies esmaltadas podem surgir devido a sujidade demasiado grosseira. Estes resíduos de alimentos são inofensivos. Os resíduos não prejudicam o funcionamento do aparelho. Se necessário, pode remover os resíduos com ácido cítrico.

13 Estruturas de suporte

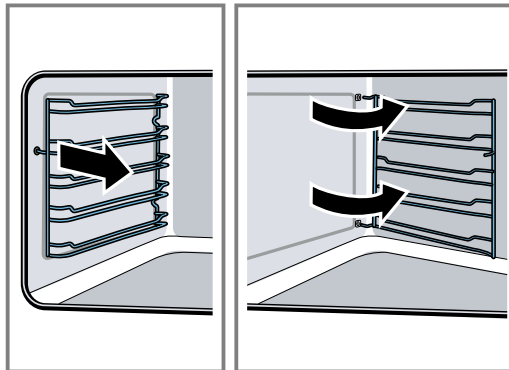
Para limpar bem as estruturas de suporte e o interior do aparelho ou para trocar as estruturas de suporte, pode desengatar as estruturas de suporte.

13.1 Desengatar estrutura de suporte

As estruturas de suporte estão fixas em 3 pontos nas paredes laterais do interior do aparelho.

1. Pegue na estrutura de suporte pelo lado da frente e puxe-a até ao centro do interior do aparelho.
- ✓ O gancho dianteiro da estrutura de suporte desprende-se do orifício.

2. Continue a abrir a estrutura de suporte e retire-a dos orifícios traseiros da parede lateral.



3. Retire a estrutura de suporte do interior do aparelho.

13.2 Engatar estrutura de suporte

1. Insira os ganchos da estrutura de suporte nos orifícios traseiros da parede lateral.
2. Pressione o gancho dianteiro da estrutura de suporte para dentro do orifício.

14 Porta do aparelho

Com uma manutenção e limpeza cuidadosas, garante a conservação e o correto funcionamento do seu aparelho. Aqui ficará a saber como limpar a porta do aparelho.

Nota: Para que a porta do aparelho não toque no móvel para encastrar, ela abre um pouco menos de 90°.

14.1 Desmontar os vidros da porta

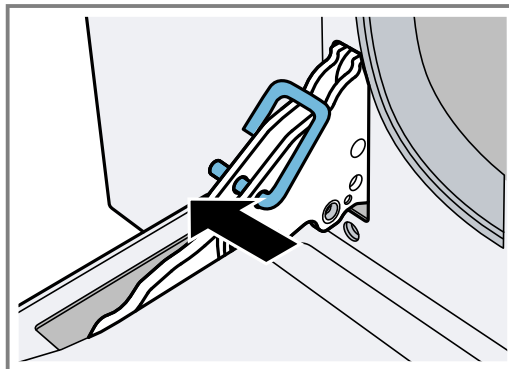
Pode desmontar os vidros da porta do aparelho, para os poder limpar melhor.

⚠ AVISO – Risco de ferimentos!

- O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar.
- ▶ Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para a limpeza do vidro da porta do forno, pois poderá riscar a superfície.

1. Abra completamente a porta do aparelho.

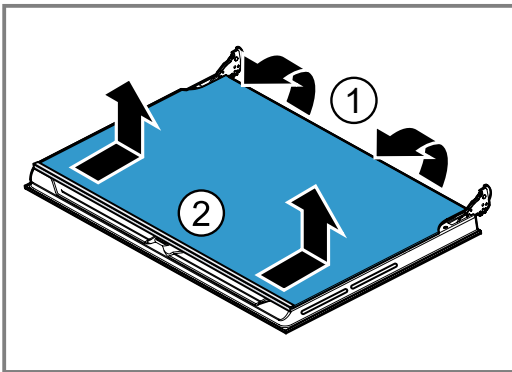
2. Bloqueie as dobradiças à esquerda e à direita com os pinos de fixação.



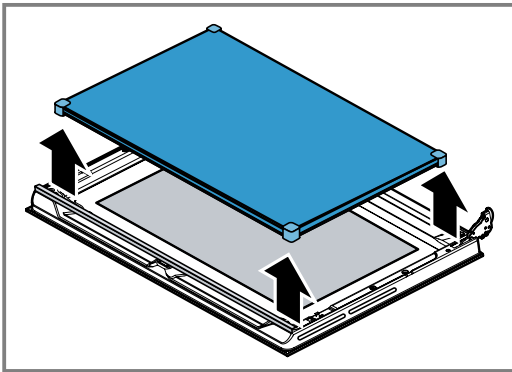
Os pinos de fixação devem encaixar completamente nos orifícios das dobradiças.

3. Levante a parte inferior do vidro interior com as duas mãos, até os pinos de fixação se soltarem do suporte. ①

4. Para soltar o vidro interior por completo da porta, puxe a parte superior do vidro interior com cuidado para fora do perfil e levante-a.



5. Pouse o vidro interior cuidadosamente sobre uma superfície plana.
6. Retire os dois vidros intermédios com os seus suportes.



Os dois vidros intermédios não estão fixos com pinos de retenção, são mantidos na respetiva posição pelos suportes.

7. Para separar os dois vidros intermédios, um do outro, remova os suportes.
8. Limpe os vidros da porta com um produto limpa-vidros e um pano macio.

14.2 Montar os vidros da porta

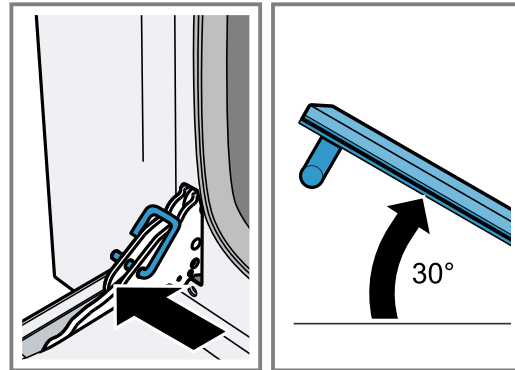
1. Insira os dois vidros intermédios. Preste atenção ao assentamento correto dos vidros intermédios.
 - ✓ Todos os suportes têm de ser colocados na horizontal no vidro exterior.
 - ✓ Se o símbolo Low-E for legível em ambos os vidros intermédios, isso significa que os dois vidros intermédios estão inseridos corretamente.
2. Insira o vidro interior. Insira o vidro interior primeiro no perfil. Em seguida, os dois pernos de fixação têm de encaixar nos suportes previstos para o efeito.
3. Remova os pinos de fixação e feche a porta do aparelho.

Nota: Não deite os pinos de fixação fora. Guarde os pinos de fixação num local seguro. Vai precisar dos pinos de fixação sempre que retirar a porta do aparelho ou limpar os vidros das portas. Se não tiver pinos de fixação, pode encomendá-los junto da Assistência Técnica.

14.3 Desengatar a porta do aparelho

Em caso de forte sujidade, pode desengatar a porta do aparelho para facilitar a limpeza.

1. Abra completamente a porta do aparelho.
2. Bloqueie as dobradiças à esquerda e à direita com os pinos de fixação. Os pinos de fixação devem encaixar completamente nos orifícios das dobradiças.
3. Segure a porta do aparelho de lado com as duas mãos e feche-a cerca de 30 graus.



Não feche a porta do aparelho por completo. As dobradiças podem deformar-se e podem surgir danos no esmalte.

4. Levante ligeiramente a porta do aparelho e puxe-a para fora.

14.4 Engatar a porta do aparelho

⚠ AVISO – Risco de ferimentos!

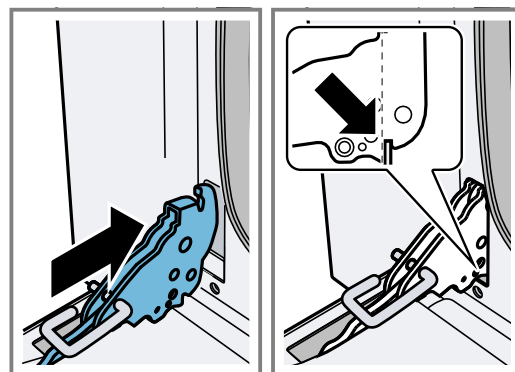
Quando as dobradiças estão desbloqueadas devido a um travamento incompleto, estas podem fechar-se com muita força.

- ▶ Se a dobradiça se fechar ao desengatar e engatar a porta do aparelho, não agarre a dobradiça.
- ▶ Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Um vidro da porta ou porta do aparelho não corretamente montado é perigoso.

- ▶ Certifique-se de que todos os vidros da porta e a porta do aparelho estão correctamente montados antes de voltar a colocar o aparelho em funcionamento.

1. Agarre a porta do aparelho de lado com as duas mãos.
2. Insira as dobradiças nos rebaxos do aparelho.



O entalhe na parte de baixo das dobradiças deve encaixar no aro do aparelho.

3. Baixe a porta do aparelho.
4. Retire os pinos de fixação.

Nota: Não deite os pinos de fixação fora. Guarde os pinos de fixação num local seguro. Vai precisar dos pinos de fixação sempre que retirar a porta do aparelho

ou limpar os vidros das portas. Se não tiver pinos de fixação, pode encomendá-los junto da Assistência Técnica.

15 Eliminar falhas

Pequenas anomalias no aparelho podem ser eliminadas pelo próprio utilizador. Antes de contactar a Assistência técnica, consulte as informações sobre a eliminação de anomalias. Isto permite evitar custos desnecessários.

AVISO – Risco de ferimentos!

Reparações indevidas são perigosas.


- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Se o aparelho estiver avariado, contacte a Assistência técnica.
→ "Assistência Técnica", Página 103




AVISO – Risco de choque eléctrico!

Reparações indevidas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Para a reparação do aparelho só podem ser utilizadas peças sobresselentes originais.
- ▶ Se o cabo de alimentação deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído pelo fabricante ou pela sua Assistência Técnica, ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.

15.1 Falhas de funcionamento

Avaria	Causa e diagnóstico
O aparelho não funciona.	A ficha do cabo de alimentação não está inserida. ▶ Ligue o aparelho à corrente eléctrica.
	Faltou a alimentação eléctrica. ▶ Verifique se a iluminação ambiente ou outros aparelhos no mesmo espaço estão a funcionar.
	O fusível na caixa de fusíveis foi acionado. ▶ Verifique o fusível na caixa de fusíveis.
Não é possível colocar o aparelho em funcionamento.	A porta do aparelho não está totalmente fechada. ▶ Feche a porta do aparelho.
	O aparelho não está desligado. ▶ Desligue o aparelho e volte a ligá-lo.
No visor pisca 12:00.	Faltou a alimentação eléctrica. ▶ Acerte a hora. → "Antes da primeira utilização", Página 92
A iluminação do interior do aparelho não funciona.	Está ativo o modo de funcionamento "Calor superior/inferior suave". ▶ Neste modo de funcionamento, a iluminação do interior do aparelho está desligada.
	A lâmpada do interior do aparelho está avariada. ▶ Substitua a lâmpada do interior do aparelho. → "Trocar a lâmpada do interior do aparelho", Página 98
Os pratos confeccionados no forno queimam-se rapidamente.	O termóstato está avariado. ▶ Contacte a → "Assistência Técnica", Página 103.
Os vidros da porta estão embaciados.	Ocorrência normal que se deve às diferenças de temperatura existentes. ▶ Aqueça o aparelho para 100 °C e desligue o aparelho após 5 minutos.
Não é possível operar um aparelho ligado. No visor acende-se  .	O fecho de segurança para crianças está ativado. ▶ Desative o fecho de segurança para crianças. → "Desativar o fecho de segurança para crianças", Página 94
Visor está congelado ou não reage.	O fecho de segurança para crianças está ativado. ▶ Desative o fecho de segurança para crianças. → "Desativar o fecho de segurança para crianças", Página 94

Avaria	Causa e diagnóstico
Visor está congelado ou não reage.	Falha de funcionamento <ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue o disjuntor no quadro elétrico. 2. Ligue o disjuntor passados aprox. 10 segundos. 3. Se a anomalia voltar a ocorrer, contacte a assistência técnica.
A porta do aparelho não se deixa abrir. No visor acende-se  .	A porta do aparelho está bloqueada, até o interior do aparelho estar arrefecido. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Espere até que o interior do aparelho arrefeça e  se apague.
Os vidros das portas parecem mais quentes do que antes, depois de os vidros das portas terem sido desmontados para a limpeza.	Os vidros das portas foram inseridos ao contrário. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verifique se os vidros das portas estão inseridos corretamente. → "Montar os vidros da porta", Página 101
A ventoinha de arrefecimento continua a funcionar após a operação.	Não se trata de uma avaria. A ventoinha de arrefecimento continua a funcionar até ser atingida a temperatura selecionada nas regulações base. → "Regulações base", Página 94
Água de condensação na porta do aparelho ou água de condensação a gotejar.	A porta do aparelho não fecha corretamente. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verifique se a porta do aparelho está instalada e fecha corretamente. → "Porta do aparelho", Página 100
	Vedante sujo. <ol style="list-style-type: none"> 1. Verifique se o vedante está sujo, danificado ou colocado incorretamente. 2. Limpe ou substitua o vedante ou preste atenção ao assentamento correto.
	Formação de condensação normal. → "Formação de condensação", Página 90
No visor surge uma mensagem com  .	Falha de funcionamento <ul style="list-style-type: none"> ▶ Coloque o seletor de função na posição zero. Se a mensagem de erro não voltar a desaparecer, chame o serviço de assistência técnica.

16 Eliminação

16.1 Eliminar o aparelho usado

Através duma eliminação compatível com o meio ambiente, podem ser reutilizadas matérias-primas valiosas.

- ▶ Elimine o aparelho de forma ecológica. Para obter mais informações sobre os procedimentos atuais de eliminação, contacte o seu Agente Especializado ou os Serviços Municipais da sua zona.



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

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

17 Assistência Técnica

Pode adquirir peças de substituição originais relevantes para o funcionamento em conformidade com o regulamento relativo aos requisitos de conceção ecológica junto da nossa Assistência Técnica para um tempo de duração de, pelo menos, 10 anos a partir da colocação do seu aparelho no mercado dentro do Espaço Económico Europeu.

Nota: A Assistência Técnica é gratuita no âmbito das condições de garantia do fabricante.

Pode obter informações detalhadas sobre o período e as condições de garantia no seu país junto da nossa Assistência Técnica, do comerciante ou na nossa página web.

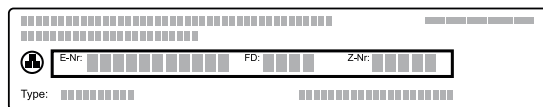
Se contactar a Assistência Técnica, deve ter à mão o número de produto (E-Nr.) e o número de fabrico (FD) do seu aparelho.

Os dados de contacto da Assistência Técnica encontram-se no registo de pontos de Assistência Técnica em anexo ou na nossa página web.

Este produto dispõe de luzes da classe de eficiência energética G.

17.1 Número do produto (E-Nr.) e número de fabrico (FD)

Encontra o número de produto (E-Nr.) e o número de fabrico (FD) na placa de características do aparelho. Encontra a placa de características com os números quando abre a porta do aparelho.



Aponte os dados para ter sempre à mão os dados do seu aparelho e o número de telefone da Assistência Técnica.

18 Como obter bons resultados

Aqui encontra sugestões relativas aos recipientes e à preparação dos seus pratos.

18.1 Como proceder da melhor forma

ATENÇÃO!

Alimentos ácidos podem danificar a grelha

- ▶ Não ponha alimentos ácidos, como fruta ou alimentos para grelhar condimentados com uma marinada ácida, diretamente em cima da grelha.

Nota: Informação para pessoas alérgicas ao níquel

Pequenas quantidades de níquel podem, em casos raros, passar para os alimentos.

1. Antes da utilização, retire do interior do aparelho os recipientes de que não necessita.
2. Selecione um alimento pretendido a partir das recomendações de regulação.
3. Coloque o alimento num recipiente adequado. Utilize os acessórios fornecidos.
4. Pré-aquecer o aparelho apenas se a receita ou as recomendações de regulação o determinarem. Forrar os acessórios com papel vegetal apenas após o pré-aquecimento.
5. Regule o aparelho em conformidade com as recomendações de regulação. Regule primeiro o tempo de duração mais curto. Se necessário, prolongue o tempo de duração.
6. Mantenha a porta do aparelho fechada durante a cozedura.

18.2 Sugestões para cozer bolos

Reunimos para si algumas dicas para obter um bom resultado de cozedura.

Problemas	Dica
O seu bolo deve crescer de modo uniforme.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Unte apenas o fundo da forma de mola. ■ Depois da cozedura, solte o bolo cuidadosamente da forma com uma faca.
Bolos pequenos não devem ficar colados durante a cozedura.	Deixe uma distância mínima de 2 cm para cada pedaço de bolo. Desta forma, os bolos têm espaço suficiente para crescerem e tostarem a toda a volta.
Verifique se o bolo já está cozido.	Espete um palito na parte mais alta do bolo. Se a massa já não ficar colada ao palito, significa que o bolo está pronto.
Pretende fazer um bolo segundo uma receita própria.	Orienta-se pelas indicações nas tabelas para bolos semelhantes.
Utilize formas em silicone, vidro, plástico ou cerâmica.	<ul style="list-style-type: none"> ■ A forma deve ser resistente ao calor até 250°C. ■ Nas formas referidas, o bolo ficará menos alourado.





























18.3 Tabela de pratos

Aqui encontra uma vista geral dos pratos.

Alimento	Peso em kg	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C/Nível do grelhador	Tempo de duração em min
Lasanha	3 – 4	1		220 – 230 ¹	45 – 50
Gratinar massas	3 – 4	1		220 – 230 ¹	45 – 50
Carnes de vitela para assar	2	2		180 – 190 ¹	90 – 100
Carnes de vitela para assar	2	2		200 ²	120
Lombo de porco	1,5	2		190 – 200 ¹	90 – 100

¹ Pré-aqueça o aparelho.

² Não faça pré-aquecimento do aparelho.

Alimento	Peso em kg	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C/Nível do grelhador	Tempo de duração em min
Lombo de porco	2	2		200 ²	130
Salsichas	1,5	3		280 ¹	1.º lado: 10 2.º lado: 5
Carne de vaca para assar	1	2		200 ¹	40 – 45
Coelho estufado	1,5	2		180 – 190 ¹	70 – 80
Peito de peru	2	2		180 – 190 ¹	110 – 120
Cachaço de porco para assar	2 – 3	2		180 – 190 ¹	170 – 180
Frango para assar	1,2	2		180 – 190 ¹	65 – 70
Costeletas de porco	1,5	4		280 ¹	1.º lado: 15 2.º lado: 5
Entrecosto	1,5	4		280 ¹	1.º lado: 15 2.º lado: 10
Toucinho	0,7	5		3 ¹	1.º lado: 10 2.º lado: 8
Lombinho de porco	1,5	4		280 ¹	1.º lado: 12 2.º lado: 5
Lombo de vaca	1	5		3 ¹	1.º lado: 10 2.º lado: 7
Truta salmonada	1,2	2		150 – 160 ¹	35 – 40
Tamboril	1,5	2		160 ¹	60 – 65
Pregado	1,5	2		160 ¹	45 – 50
Pizza	1	1		280 ¹	8 – 9
Pão	1	2		190 – 200 ¹	25 – 30
Focaccia	1	2		180 – 190 ¹	20 – 25
Panettone	1	2		160 ¹	55 – 60
Bolo de fruta	1	2		160 ¹	35 – 40
Tarte de queijo	1	2		160 – 170 ¹	45 – 55
Bolo de massa quebrada	1	2		160 – 170 ¹	35 – 40
Bolo de massa quebrada	1	1		170 ²	65
Bolos com creme	1,2	2		160 ¹	55 – 60
Choux	1,2	2		180 ¹	80 – 90
Bolo simples	1	2		150 – 160 ¹	55 – 60
Arroz doce	1	2		160 ¹	55 – 60
Brioche	1,2	2		160 ¹	30 – 35

¹ Pré-aqueça o aparelho.

² Não faça pré-aquecimento do aparelho.

18.4 Sugestões para continuar a cozer

Se algo não resultar durante a cozedura, encontrará aqui sugestões.

Preocupação	Sugestão
O seu bolo afunda.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Respeite os ingredientes e as instruções de preparação indicados na receita. ▪ Utilize menos líquido. Ou: ▪ Reduza a temperatura de cozedura em 10 °C e prolongue o tempo de cozedura.
O seu bolo ficou demasiado seco.	Aumente a temperatura de cozedura em 10 °C e reduza o tempo de cozedura.
O seu bolo ficou demasiado claro.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verifique o nível de inserção e o acessório. ▪ Aumente a temperatura de cozedura em 10 °C. Ou: ▪ Prolongue o tempo de cozedura.
O seu bolo ficou demasiado escuro.	Reduza a temperatura de cozedura e prolongue o tempo de cozedura.
O seu bolo ficou demasiado claro em cima e demasiado escuro em baixo.	Insira o bolo um nível acima.
O seu bolo ficou demasiado escuro em cima e demasiado claro em baixo.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Insira o bolo um nível abaixo. ▪ Reduza a temperatura de cozedura e prolongue o tempo de cozedura
O seu bolo não ficou uniformemente tostado.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reduza a temperatura de cozedura. ▪ Corte o papel vegetal em excesso. ▪ Coloque a forma ao centro. ▪ Forme bolos pequenos do mesmo tamanho e espessura.

Preocupação	Sugestão
O seu bolo está pronto por fora, mas ainda não ficou bem cozido por dentro.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reduza a temperatura de cozedura e prolongue o tempo de cozedura. ▪ Adicione menos líquido. <p>Nos bolos com cobertura húmida:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Coza previamente a massa da base. ▪ Polvilhe o fundo cozido com amêndoas ou pão ralado. ▪ Coloque a cobertura no fundo.
O seu bolo não desenforma depois de virar a forma.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Depois de cozer, deixe arrefecer o bolo durante 5 a 10 minutos. ▪ Descole cuidadosamente as bordas do bolo com uma faca. ▪ Vire novamente o bolo e cubra a forma várias vezes com um pano húmido e frio. ▪ Da próxima vez que cozer, unte a forma e polvilhe com pão ralado.

18.5 Sugestões para a próxima vez que cozinhar

Se o assado não resultar de imediato, encontrará aqui sugestões.

Problemas	Dica
O seu assado ficou demasiado escuro e a pele está queimada em alguns pontos.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Selecione uma temperatura mais baixa. ▪ Reduza a duração do assado.
O seu assado ficou demasiado seco.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Selecione uma temperatura mais baixa. ▪ Reduza a duração do assado.
A crosta do seu assado ficou muito fina.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aumente a temperatura. Ou: ▪ Após o fim da duração do assado, ligue brevemente o grelhador.
O molho do seu assado queimou.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Escolha um recipiente mais pequeno. ▪ Adicione mais líquido durante o assado.
O molho do seu assado ficou demasiado claro e aguado.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Para que mais líquido evapore, escolha um recipiente maior. ▪ Adicione menos líquido durante o assado.









Problemas	Dica
Ao estufar carne, esta fica esturricada.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verifique se o recipiente tem uma tampa adequada e se veda bem. ▪ Reduza a temperatura. ▪ Adicione líquido ao estufar.

Problemas	Dica
O seu assado está mal passado.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Corte a carne. ▪ Prepare o molho no recipiente para assados. ▪ Coloque as fatias no molho. ▪ Termine a cozedura das fatias do assado com o micro-ondas.

18.6 Refeições de teste

Estas vistas gerais foram elaboradas para institutos de ensaio, a fim de facilitar a verificação do aparelho de acordo com a norma EN 60350-1.



Cozer

Alimento	Acessórios	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração em min
Shortbread strips	Tabuleiro universal com papel vegetal	2		160 ¹	26
Shortbread strips, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro universal com papel vegetal	2 + 4		160 ¹	26 – 28
Bolinhos	Tabuleiro universal	2		150 ¹	21 – 23
Bolinhos, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	1 + 4		160 ¹	25 – 28
Pão-de-ló de água	Forma de mola	2		170 ¹	30
Pão-de-ló de água, 2 níveis	2 formas de mola	2 + 4		160 ¹	40 – 45
Bolo de maçã com cobertura, 1 unidade	Forma de mola	2		170 ¹	75
Bolo de maçã com cobertura, 2 unidades	2 formas de mola	2 + 4		170 ¹	70

¹ Pré-aqueça o aparelho.

Grelhar

Insira adicionalmente o tabuleiro universal. O tabuleiro universal recolhe o líquido e o interior do aparelho permanece limpo.

Alimento	Acessórios	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Nível do grelhador	Tempo de duração em min
Torrada	Grelha	5		3	5 – 6
Hambúrguer de vaca, 10 unidades, diâmetro 75 mm	tabuleiro + grelha	4 + 5		3 ¹	1.º lado: 15 2.º lado: 5

¹ Pré-aquecer o aparelho pelo menos durante 12 minutos.

19 Instruções de montagem

Respeite estas informações durante a instalação do aparelho.



⚠ 19.1 Instalação segura

Tenha em consideração estas indicações antes de começar com a montagem do aparelho.

⚠ AVISO – Risco de incêndio!

A utilização de extensões do cabo elétrico e de adaptadores não homologados é perigosa.

- ▶ Não utilize tomadas múltiplas.
- ▶ Utilize apenas cabos de extensão que estejam certificados, tenham uma secção transversal mínima de 1,5 mm² e que satisfaçam os requisitos de segurança nacionais pertinentes.
- ▶ Se o cabo elétrico for demasiado curto e não estiver disponível um cabo elétrico mais comprido, contacte um especialista em eletricidade para adaptar a instalação doméstica.
- ▶ Utilize exclusivamente adaptadores e cabos elétricos homologados pelo fabricante.

ATENÇÃO!

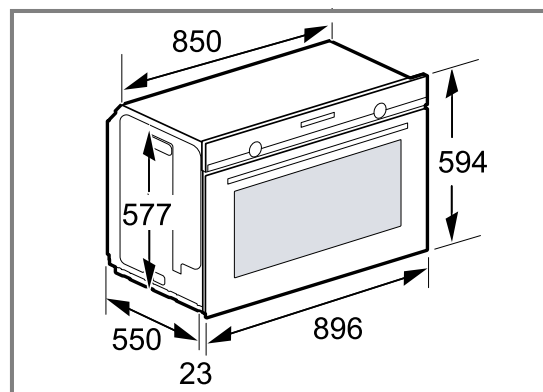
Transportar o aparelho pela pega da porta pode partir a pega. A pega da porta não suporta o peso do aparelho.

- ▶ Não transporte nem segure o aparelho pela pega da porta.
- Apenas uma montagem profissional de acordo com estas instruções de montagem garante uma utilização segura. Os danos causados por uma montagem inadequada são da responsabilidade do instalador.
- Examine o aparelho depois de o desembalar. Se forem detetados danos de transporte, não ligue o aparelho.
- Remova a embalagem e as películas auto-colantes do interior do aparelho e da porta antes da colocação em funcionamento.
- Observe as fichas de montagem para a instalação de acessórios.

- Os móveis de encastrar têm de ser resistentes a temperaturas até 90 °C e as frentes dos móveis adjacentes até 70 °C.
- Não monte o aparelho atrás de um painel decorativo ou de uma porta de móvel. Há risco de aquecimento excessivo.
- Realize os trabalhos de recorte no móvel antes da colocação do aparelho. Remova as aparas. A função dos componentes eléctricos pode ser prejudicada.
- A tomada de ligação do aparelho tem de se encontrar fora da zona de montagem.
- Ligue os aparelhos eléctricos sempre à terra.
- Para evitar ferimentos por corte devem ser utilizadas luvas de proteção. As peças que ficam acessíveis durante a montagem podem ter arestas afiadas.
- Medidas indicadas nas figuras em mm.

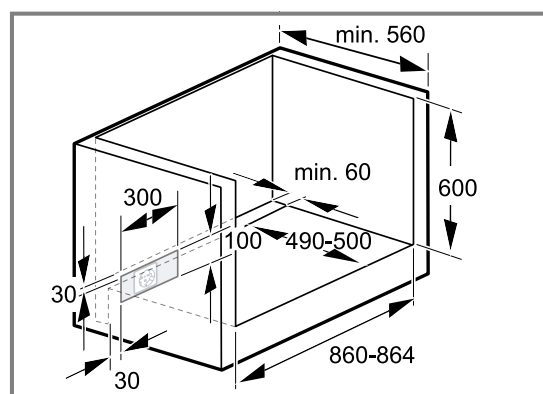
19.2 Dimensões do aparelho

Aqui encontra as medidas do aparelho.



19.3 Montagem por baixo de uma bancada de trabalho

Respeite as medidas de montagem e as distâncias de segurança ao montar por baixo de uma bancada de trabalho.

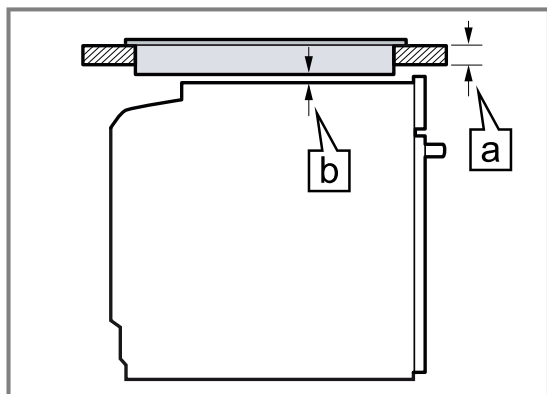


Para a ventilação do aparelho, o fundo falso deve apresentar um recorte para ventilação.

19.4 Montagem por baixo de uma placa de cozinhar

Se o aparelho for montado por baixo de uma placa de cozinhar, têm de ser respeitadas medidas mínimas; se for o caso, inclusivamente a estrutura inferior.

A espessura mínima da bancada **a** resulta da distância mínima necessária **b**.

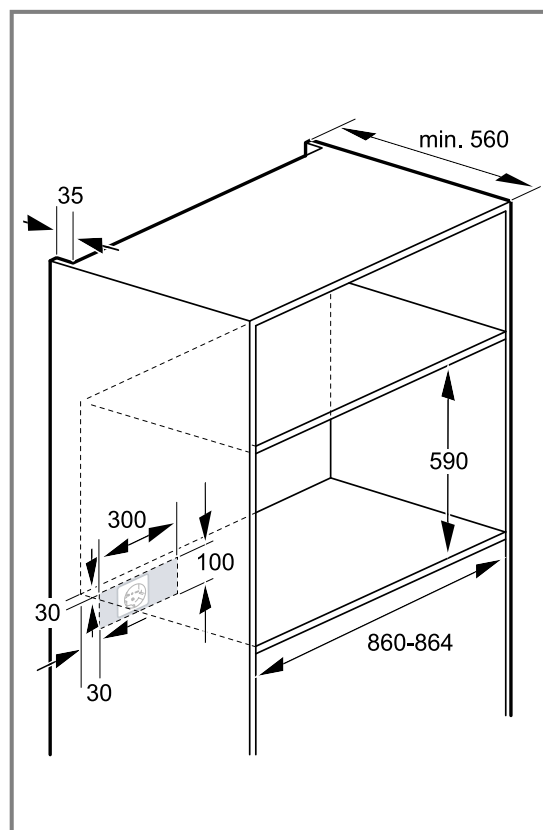


Tipo de placa de cozinhar	a saliente, em mm	a plana à superfície, em mm	b em mm
Placa de indução	37	38	5
Placa de cozinhar por indução de superfície integral	58	58	5
Placa a gás	27	38	5
Placa elétrica	27	30	2

Fixe a bancada no móvel para encastrar. Respeite as instruções de montagem da placa de cozinhar.

19.5 Montagem num armário vertical

Respeite as medidas de montagem e as distâncias de segurança no armário vertical.



- Certifique-se de que o fundo intermédio tem um espaço em relação à parede de encosto, de modo a ventilar o aparelho.
- Se, para além das paredes traseiras do elemento, o armário vertical tiver uma outra parede traseira, esta deve ser removida.
- Monte o aparelho a uma altura máxima que permita retirar os acessórios sem problemas.

19.6 Montagem de dois aparelhos sobrepostos

O seu aparelho também pode ser montado por cima de um outro aparelho.

19.7 Ligação elétrica

Para poder efetuar a ligação elétrica do aparelho em segurança, respeite estas indicações.

- A proteção tem de ser garantida de acordo com a indicação de potência presente na placa de características e com as normais locais.
- O aparelho corresponde à classe de proteção I e apenas pode ser operado com ligação de condutor de proteção.
- O aparelho tem de estar desligado da corrente durante a realização de qualquer trabalho de montagem.

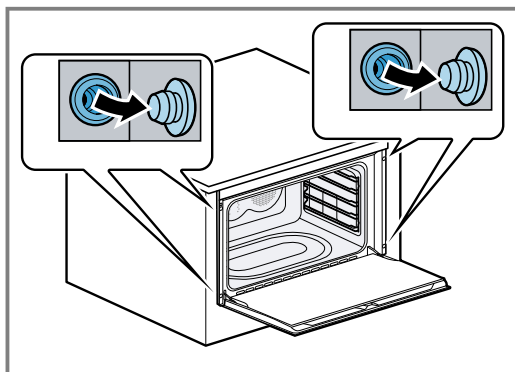
Valores de ligação dos aparelhos

Consoante o modelo do aparelho, poderá selecionar uma outra ligação. Neste caso tem de ligar o aparelho com o cabo de alimentação de acordo com o esquema de ligações no lado de trás do aparelho. Certifique-se que o cabo de alimentação corresponde ao tipo H05VV-F ou superior. Determine a secção transversal necessária do fio de acordo com a carga de corrente. Se necessário, instale pontes de cobre. Ligações incorretas podem danificar o aparelho.

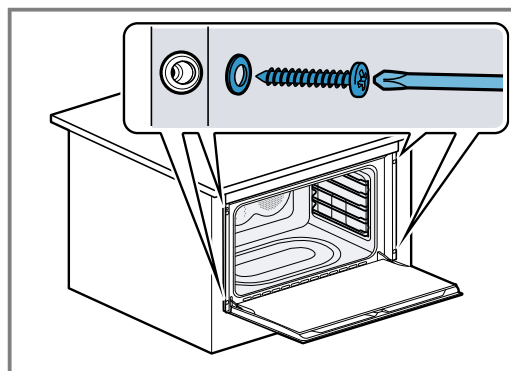
Valor de ligação do aparelho	Fusível mín. com 1~	Fusível mín. com 2/3 N~
3,3 kW	16 A	
4,2 kW	20 A	12 A

19.8 Montar o aparelho

1. Insira o aparelho e centre-o.
Não dobre o cabo de ligação.
2. Abra completamente a porta do forno.
3. Retire a tampa de proteção.



4. Aparafuse o aparelho ao móvel.



5. Coloque a tampa de proteção.

Nota: Nunca vede o espaço entre a bancada e o aparelho com réguas adicionais.

19.9 Desmontar o aparelho

1. Desligue o aparelho da corrente.
2. Desaperte os parafusos de fixação.
3. Levante ligeiramente o aparelho e retire-o para fora.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001867545 (030710)

de, en, es, pt