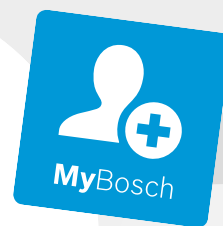




**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)



# Oven

## VBC5580S0

[de]	Gebrauchs- und Montageanleitung	Einbaubackofen	2
[fr]	Manuel d'utilisation et notice d'installation	Four encastrable	27
[it]	Manuale utente e istruzioni d'installazione	Forno da incasso	53
[nl]	Gebruikershandleiding en installatie-instructies	Inbouwoven	79

# Inhaltsverzeichnis

## GEBRAUCHSANLEITUNG

1	<b>Sicherheit</b> .....	2
2	<b>Sachschäden vermeiden</b> .....	4
3	<b>Umweltschutz und Sparen</b> .....	5
4	<b>Kennenlernen</b> .....	6
5	<b>Zubehör</b> .....	8
6	<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....	10
7	<b>Grundlegende Bedienung</b> .....	10
8	<b>Zeitfunktionen</b> .....	11
9	<b>Kindersicherung</b> .....	12
10	<b>Grundeinstellungen</b> .....	12
11	<b>Reinigen und Pflegen</b> .....	13
12	<b>Gestelle</b> .....	16
13	<b>Gerätetür</b> .....	16
14	<b>Störungen beheben</b> .....	18
15	<b>Entsorgen</b> .....	19
16	<b>Kundendienst</b> .....	19
17	<b>So gelingt's</b> .....	20
18	<b>MONTAGEANLEITUNG</b> .....	23
18.1	<b>Sichere Montage</b> .....	24



## 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 8

#### **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 19

### **⚠️ 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.

---

## 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 zer springen und splintern. 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  $120\text{ °C}$  verursacht Emails chäden.

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

Gegenstände auf dem Garraumboden bei über  $50\text{ °C}$  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  $50\text{ °C}$  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 20

- 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.

Tiefgefrorene Speisen vor der Zubereitung auftauen lassen.

- Die Energie zum Auftauen der Speisen wird gespart.

#### **Hinweis:**

Das Gerät benötigt:

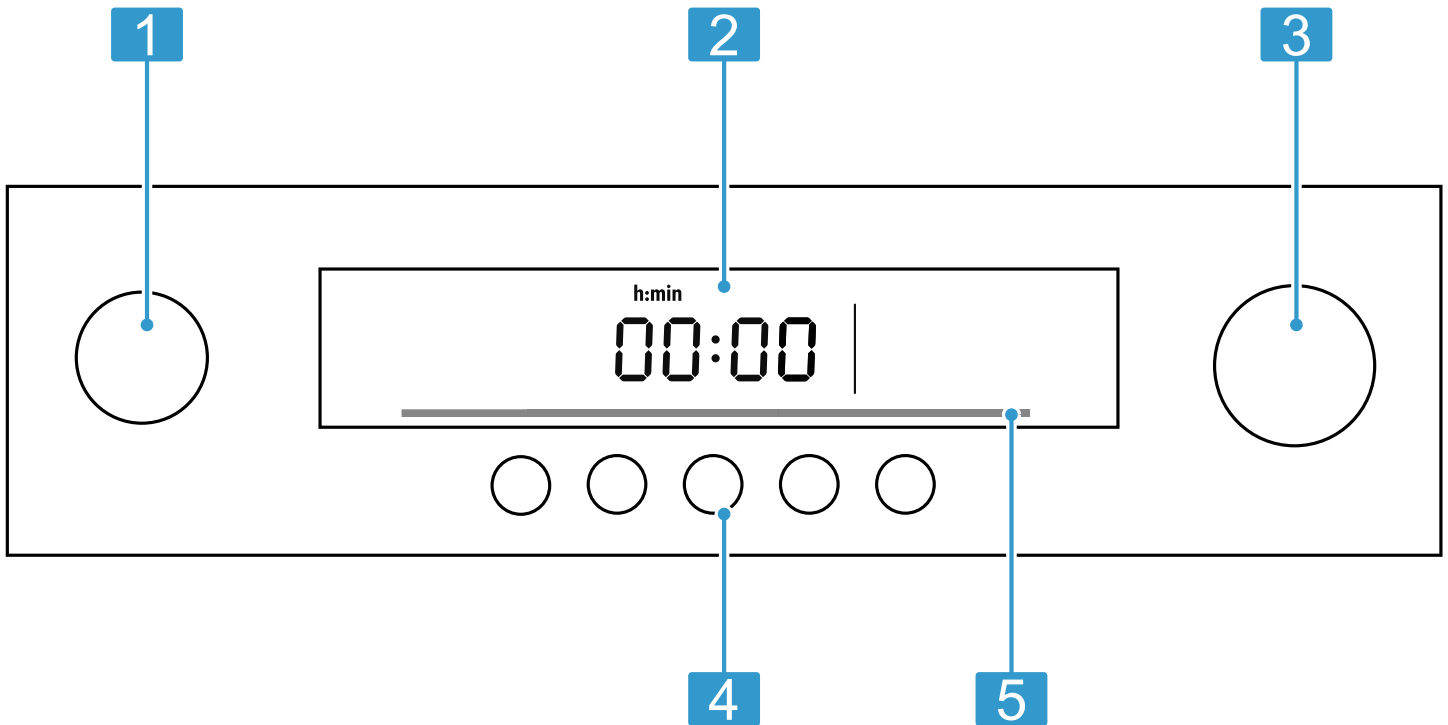
- im Standby mit eingeschaltetem Display max. 1 W
- im Standby mit ausgeschaltetem Display max. 0,5 W

## 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.



<b>1</b>	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.
<b>2</b>	Display	Das Display zeigt Symbole aktiver Funktionen und die Zeitfunktionen.
<b>3</b>	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.
<b>4</b>	Touchfelder	Mit den Touchfeldern stellen Sie verschiedene Funktionen direkt ein.
<b>5</b>	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
88:88	Zeitanzeige
	Kindersicherung
888	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 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.

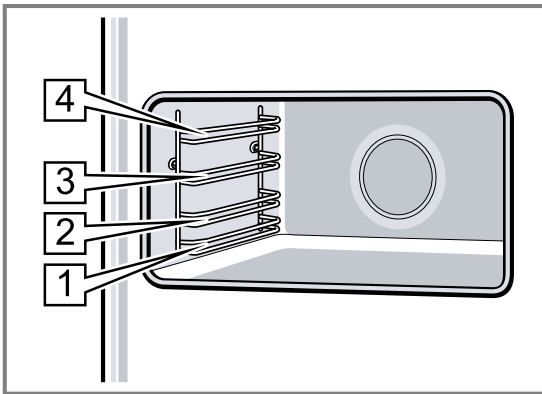
Symbol	Heizart oder Funktion	Temperatur oder Stufe	Verwendung
	Sanfte Ober-/Unterhitze	50-280 °C	Zum schonenden Garen von ausgewählten Speisen (z. B. Fleisch, Gemüse) auf einer Ebene ohne Vorheizen. Die Heizart ist ungeeignet für Speisen, die beim Backen aufgehen sollen (z. B. Brot). Diese Heizart wird 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.

### 4.3 Garraum

Funktionen im Garraum erleichtern den Betrieb Ihres Geräts.

#### Einschubhöhen

Der Garraum hat 4 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.




#### Selbstreinigende Flächen

Die Rückwand und die Seitenwände im Garraum sind selbstreinigend. Die selbstreinigenden Flächen im Garraum sind mit einer porösen, matten Keramik beschichtet und haben eine raue Oberfläche. Wenn das Gerät in Betrieb ist, nehmen die selbstreinigenden Flächen Fettspritzer vom Braten oder Grillen auf und bauen diese ab.

#### 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.

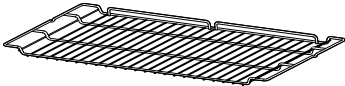


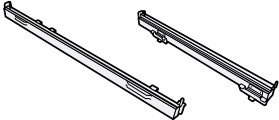
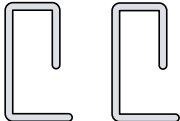
## 5 Zubehör

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"> <li>■ Geschirr</li> <li>■ Kuchenformen</li> <li>■ Fleisch, z. B. Braten oder Grillstücke</li> <li>■ Tiefkühlgerichte</li> </ul>
Universalpfanne		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ saftige Kuchen</li> <li>■ Gebäck</li> <li>■ Tiefkühlgerichte</li> <li>■ große Braten</li> </ul> <p><b>Tipp:</b> Die Universalpfanne können Sie als Fettauffanggefäß verwenden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.</p>
Backblech		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Blechkuchen</li> <li>■ Kleingebäck</li> </ul>
Teleskopauszug-Set		Mit den Auszugsschienen das Zubehör weiter herausziehen.
Sicherungsstifte		<p>Scharniere sperren.</p> <p><b>Hinweis:</b> 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](http://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"> <li>■ Geschirr</li> <li>■ Kuchenformen</li> <li>■ Fleisch, z. B. Braten oder Grillstücke</li> <li>■ Tiefkühlgerichte</li> </ul>
Backblech	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Blechkuchen</li> <li>■ Kleingebäck</li> </ul>


Weiteres Zubehör	Verwendung
Universalpfanne	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ saftige Kuchen</li> <li>■ Gebäck</li> <li>■ Tiefkühlgerichte</li> <li>■ große Braten</li> </ul>
Teleskopauszug-Set	Teleskopauszug-Set für eine Ebene

## 5.2 Rastfunktion

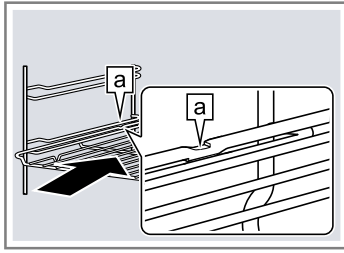
Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen.

Das Zubehör können Sie etwa zur Hälfte herausziehen, bis es einrastet. Schieben Sie das Zubehör richtig herum in den Garraum, damit der Kippschutz funktioniert.

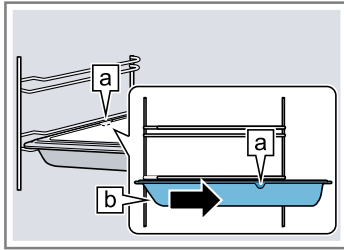
## 5.3 Zubehör in den Garraum schieben

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.



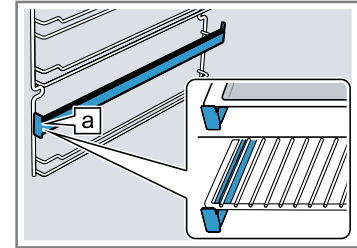
Blech, z. B. Universalpfanne oder Backblech Die Abschrägung des Zubehörs **b** muss vorne zur Gerätetür zeigen.



- 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 16
- 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 16
- Bei Bedarf die Türscheiben reinigen. → Seite 16

### 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.

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

### 9.2 Kindersicherung deaktivieren

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

### 9.1 Kindersicherung aktivieren










**Voraussetzung:** Das Gerät ist ausgeschaltet.

## 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
	Signaldauer nach Ablauf einer Dauer oder Weckerzeit	1 = ca. 10 Sekunden 2 = ca. 30 Sekunden <sup>1</sup> 3 = ca. 2 Minuten
	Wartezeit, bis eine Einstellung übernommen ist	1 = ca. 3 Sekunden <sup>1</sup> 2 = ca. 6 Sekunden 3 = ca. 10 Sekunden
	Tastenton beim Tippen auf eine Taste	0 = aus 1 = ein <sup>1</sup>
	Helligkeit der Display- Beleuchtung	1 = dunkel 2 = mittel <sup>1</sup> 3 = hell
	Anzeige der Uhrzeit	0 = Uhrzeit ausblenden 1 = Uhrzeit anzeigen <sup>1</sup>
	Garraumbelichtung bei Betrieb	0 = nein 1 = ja <sup>1</sup>
	Nachlaufzeit des Kühlgebläses	1 = kurz <sup>1</sup> 2 = mittel 3 = lang 4 = extra lang
	Alle Werte auf Werkseinstellung zurücksetzen	0 = nein <sup>1</sup> 1 = ja
	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 <sup>1</sup> 1 = ja

<sup>1</sup> 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.  $\text{c01}$ .
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.

**Tipp:** 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  $\text{c04}$  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"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> <li>▪ Spezielle Edelstahl-Pflegemittel für warme Oberflächen</li> </ul>	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"> <li>■ Heiße Spüllauge</li> <li>■ Essigwasser</li> <li>■ Backofenreiniger</li> </ul>	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. <b>Hinweis:</b> Durch Lebensmittelrückstände können weiße Beläge entstehen. Die Beläge sind gesundheitlich unbedenklich und beeinflussen die Gerätefunktion nicht. Sie können die Beläge mit Zitronensäure entfernen.
Selbstreinigende Flächen		Beachten Sie die Hinweise zu den Garraumflächen im Anschluss an die Tabelle. → "Selbstreinigende Flächen reinigen", Seite 15
Glasabdeckung der Garraumbeleuchtung	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Heiße Spüllauge</li> <li>■ Backofenreiniger</li> </ul>	Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Bei starker Verschmutzung Backofenreiniger verwenden.
Türscheiben	Heiße Spüllauge	Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasschaber und keine Edelstahlspirale verwenden. <b>Tipp:</b> Reinigen Sie die Türscheiben am besten zusammen mit dem Garraum. → "Garraum reinigen", Seite 15
Türdichtung	Heiße Spüllauge	Mit einem Spültuch reinigen. Die Türdichtung nicht abnehmen und nicht scheuern.
Türabdeckung aus Edelstahl	Edelstahlreiniger	Die Hinweise der Hersteller beachten. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden. Keine Edelstahl-Pflegemittel verwenden. <b>Tipp:</b> Nehmen Sie am besten die Türabdeckung ab.
Türabdeckung aus Kunststoff	Heiße Spüllauge	Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden. Keine Edelstahl-Pflegemittel verwenden. <b>Tipp:</b> Nehmen Sie am besten die Türabdeckung ab.
Gestelle	Heiße Spüllauge	Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.
Auszugssystem	Heiße Spüllauge	Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Um nicht das Schmierfett zu entfernen, die Auszugschienen eingeschoben reinigen. Nicht im Geschirrspüler reinigen.
Zubehör	Heiße Spüllauge	Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Wenn das Zubehör stark verschmutzt ist, mit einer Edelstahlspirale reinigen. <b>Tipp:</b> Sie können emailliertes Zubehör im Geschirrspüler reinigen.

**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 13

1. Das Gerät mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen.  
Bei einigen Oberflächen können Sie alternative Reinigungsmittel verwenden.  
→ "Geeignete Reinigungsmittel", Seite 13
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 Selbstreinigende Flächen reinigen**

Die selbstreinigenden Flächen sind mit einer porösen, matten Keramik beschichtet. Spritzer vom Backen und Braten werden von dieser Schicht aufgesaugt und abgebaut, während das Gerät in Betrieb ist.

**Voraussetzung:** Der Garraum ist abgekühlt.

- ▶ Bräunliche oder weißliche Rückstände mit Wasser und einem weichen Schwamm entfernen.

**Hinweis:** Auf den selbstreinigenden Flächen können sich Flecken bilden. Rückstände von Zucker und Eiweiß im Lebensmittel werden nicht abgebaut und bleiben auf den Flächen haften. Rötliche Flecken sind Rückstände von salzhaltigen Lebensmitteln, die Flecken sind kein Rost. Die Flecken sind nicht gesundheitsgefährdend. Die Flecken schränken die Reinigungsfähigkeit der selbstreinigenden Flächen nicht ein.

**11.6 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!**

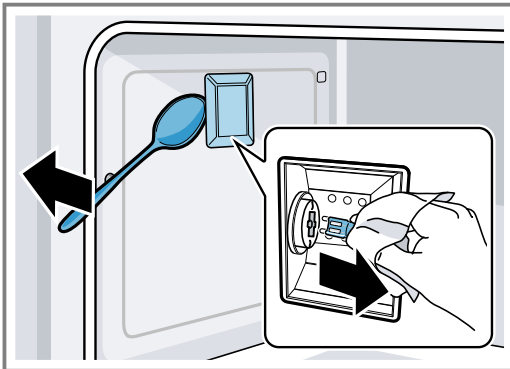
Beim Auswechseln der Lampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Spannung.

- ▶ 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 16
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 16
9. Das Geschirrtuch wieder entnehmen.
10. Die Sicherung wieder einschalten.
11. Prüfen, ob die Backofenbeleuchtung funktioniert.

## 12 Gestelle

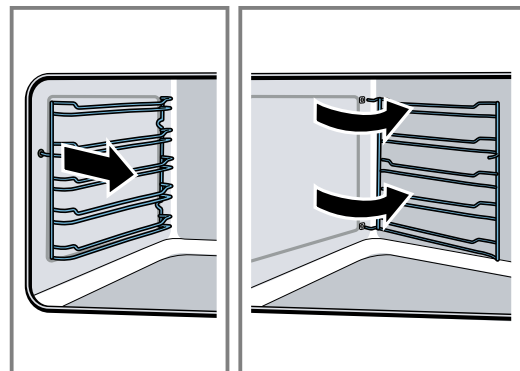
Um die Gestelle und den Garraum gründlich zu reinigen oder um die Gestelle zu tauschen, können Sie die Gestelle aushängen.

### 12.1 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.

### 12.2 Gestelle einhängen

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

## 13 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°.

### 13.1 Türscheiben ausbauen

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

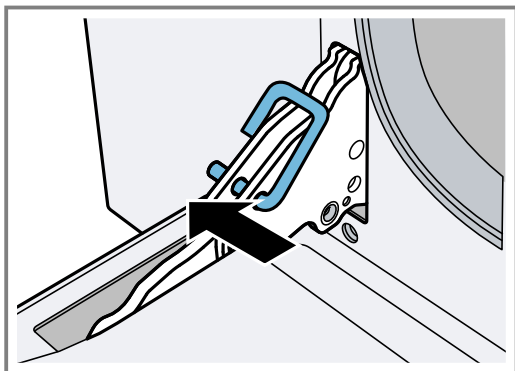
**⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!**  
Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.

- ▶ 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.



- Die Scharniere links und rechts mit den Sicherungsstiften sperren.



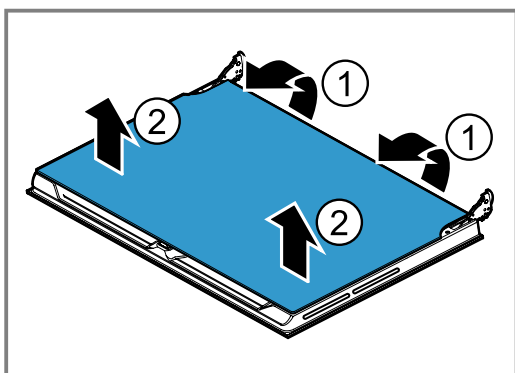
Die Sicherungsstifte müssen vollständig in den Bohrungen der Scharniere stecken.

- Den unteren Teil der inneren Scheibe mit beiden Händen anheben, bis sich die Befestigungsstifte aus der Halterung lösen. ①

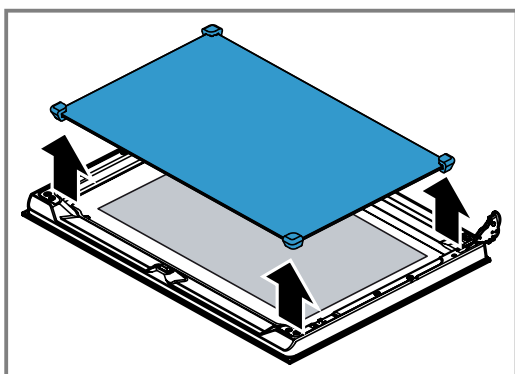
#### 4. ACHTUNG!

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

Den oberen Teil der Innenscheibe vorsichtig anheben, bis sich die Befestigungsstifte aus der Halterung lösen. ②



- Die Innenscheibe auf einer ebenen Fläche vorsichtig ablegen.
- Die Zwischenscheibe mit ihren Halterungen herausnehmen.



Die Zwischenscheibe ist nicht mit Haltestiften befestigt, sondern ist durch Gummilager befestigt.

- Die Türscheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch reinigen.

### 13.2 Türscheiben einbauen

- Die Zwischenscheibe einsetzen.

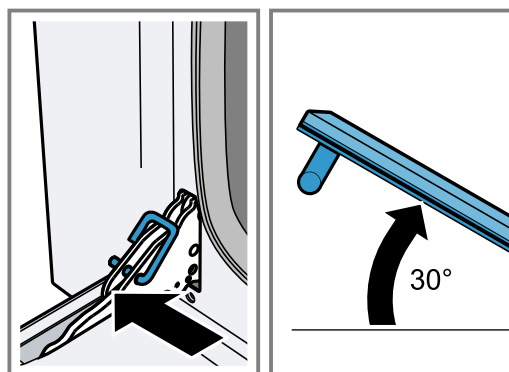
- Auf den korrekten Sitz der Zwischenscheibe achten.
  - Alle Halterungen müssen plan auf der äußeren Scheibe aufliegen.
  - Wenn auf der Zwischenscheibe das Low-E-Symbol lesbar ist, ist die Zwischenscheibe korrekt eingesetzt.
- Die Innenscheibe einsetzen.  
Alle vier Befestigungsstifte müssen in den dafür vorgesehenen Halterungen einrasten.
  - 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.

### 13.3 Gerätetür aushängen

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

- Die Gerätetür ganz öffnen.
- Die Scharniere links und rechts mit den Sicherungsstiften sperren.  
Die Sicherungsstifte müssen vollständig in den Bohrungen der Scharniere stecken.
- 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.

- Die Gerätetür leicht anheben und herausziehen.

### 13.4 Gerätetür einhängen

#### ⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

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

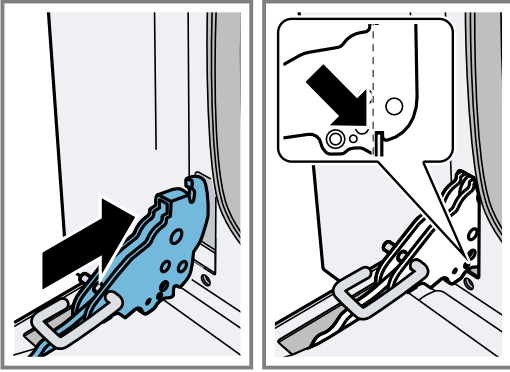
- Wenn das Scharnier beim Aushängen oder Einhängen der Gerätetür zuklappt, nicht ins Scharnier greifen.
- Den Kundendienst rufen.

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.

- 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.

## 14 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 19



### **⚠️ 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.

### 14.1 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 <b>12:00</b> .	Stromversorgung ist ausgefallen. ▶ Stellen Sie die Uhrzeit ein. → "Vor dem ersten Gebrauch", Seite 10
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 15
Im Backofen zubereitete Gerichte verbrennen in kürzester Zeit.	Thermostat ist defekt. ▶ Rufen Sie den → "Kundendienst", Seite 19.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Türscheiben sind beschlagen.	Normale Erscheinung, die auf vorhandenen Temperaturunterschieden beruht. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Heizen Sie das Gerät auf 100 °C und schalten Sie das Gerät nach 5 Minuten aus.</li> </ul>
Eingeschaltetes Gerät kann nicht bedient werden. Im Display leuchtet  .	Kindersicherung ist aktiviert. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Deaktivieren Sie die Kindersicherung. → <i>"Kindersicherung deaktivieren"</i>, Seite 12</li> </ul>
Display ist eingefroren oder reagiert nicht.	Kindersicherung ist aktiviert. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Deaktivieren Sie die Kindersicherung. → <i>"Kindersicherung deaktivieren"</i>, Seite 12</li> </ul>
	Funktionsstörung <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus.</li> <li>2. Schalten Sie die Sicherung nach ca. 10 Sekunden ein.</li> <li>3. Wenn die Funktionsstörung erneut auftritt, rufen Sie den Kundendienst.</li> </ol>
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"> <li>▶ Prüfen Sie, ob die Türscheiben richtig eingesetzt sind. → <i>"Türscheiben einbauen"</i>, Seite 17</li> </ul>
Kühlgebläse läuft nach dem Betrieb weiter.	Kein Fehler. Das Kühlgebläse läuft weiter, bis die in den Grundeinstellungen gewählte Temperatur erreicht ist. → <i>"Grundeinstellungen"</i> , Seite 12
Kondenswasser an der Gerätetür oder Kondenswasser tropft.	Gerätetür schließt nicht richtig. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Prüfen Sie, ob die Gerätetür richtig installiert ist und richtig schließt. → <i>"Gerätetür"</i>, Seite 16</li> </ul>
	Verschmutzung der Dichtung. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prüfen Sie, ob die Dichtung verschmutzt ist, beschädigt ist oder falsch sitzt.</li> <li>2. Reinigen oder ersetzen Sie die Dichtung oder achten Sie auf den korrekten Sitz.</li> </ol>
	Normale Kondensatbildung. → <i>"Kondensatbildung"</i> , Seite 8
Im Display erscheint eine Meldung mit  .	Funktionsstörung <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Stellen Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung. Wenn die Fehlermeldung nicht wieder verschwindet, rufen Sie den Kundendienst.</li> </ul>

## 15 Entsorgen

### 15.1 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.

## 16 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.

## 16.1 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.

## 17 So gelingt's

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

### 17.1 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.

### 17.2 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"> <li>▪ Nur den Boden der Springform einfetten.</li> <li>▪ Den Kuchen nach dem Backen vorsichtig mit einem Messer aus der Backform lösen.</li> </ul>
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"> <li>▪ Die Form muss bis 250 °C hitzebeständig sein.</li> <li>▪ In diesen Formen werden die Kuchen weniger braun.</li> </ul>

### 17.3 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 <sup>1</sup>	45 – 50

<sup>1</sup> Das Gerät vorheizen.

<sup>2</sup> Das Gerät nicht vorheizen.

<b>Speise</b>	<b>Gewicht in kg</b>	<b>Einschubhöhe</b>	<b>Heizart</b>	<b>Temperatur in °C/Grillstufe</b>	<b>Dauer in min</b>
Nudeln überbacken	3 – 4	1		220 – 230 <sup>1</sup>	45 – 50
Kalbsbraten	2	2		180 – 190 <sup>1</sup>	90 – 100
Schweinelende	1,5 – 2	2		190 – 200 <sup>1</sup>	90 – 100
Schweinelende	2	2		200 <sup>2</sup>	125
Würstchen	1,5	3		280 <sup>1</sup>	1. Seite: 10 2. Seite: 7
Rinderbraten	1	2		200 <sup>1</sup>	45 – 55
Kaninchenbraten	1,5	2		180 – 190 <sup>1</sup>	70 – 80
Putenbrust	2	2		180 – 190 <sup>1</sup>	110 – 120
Schweinenacknbraten	2 – 3	2		180 – 190 <sup>1</sup>	170 – 180
Brathähnchen	1,2	2		190 – 200 <sup>1</sup>	65 – 70
Schweinekoteletts	1,5	3		280 <sup>1</sup>	1. Seite: 15 2. Seite: 5
Sparerips	1,5	3		280 <sup>1</sup>	1. Seite: 15 2. Seite: 10
Speck	0,7	4		3 <sup>1</sup>	1. Seite: 10 2. Seite: 8
Schweinefilet	1,5	3		280 <sup>1</sup>	1. Seite: 12 2. Seite: 5
Rinderfilet	1	4		3 <sup>1</sup>	1. Seite: 7 2. Seite: 4
Lachsforelle	0,7 – 1,2	2		160 – 170 <sup>1</sup>	35 – 40
Seeteufel	0,7 – 1,5	2		160 <sup>1</sup>	60 – 65
Steinbutt	1,5	2		160 <sup>1</sup>	45 – 50
Pizza	1 – 1,5	2		280 <sup>1</sup>	10 – 12
Brot	1	2		180 – 190 <sup>1</sup>	25 – 30
Focaccia	1	2		180 – 190 <sup>1</sup>	20 – 25
Gugelhupf	1	2		160 <sup>1</sup>	55 – 60
Obstkuchen	1	2		160 <sup>1</sup>	35 – 40
Käsekuchen	1	2		160 – 170 <sup>1</sup>	45 – 55
Mürbeteigkuchen	1	2		160 – 170 <sup>1</sup>	35 – 40
Mürbeteigkuchen	1	2		170 <sup>2</sup>	65
Paradies-Kuchen	1,2	2		160 <sup>1</sup>	55 – 60
Windbeutel	0,7 – 1,2	2		180 <sup>1</sup>	55 – 60
Biskuit-Kuchen	1	2		150 – 160 <sup>1</sup>	55 – 60
Milchreis	1	2		160 <sup>1</sup>	55 – 60
Brioche	1 – 1,2	2		160 <sup>1</sup>	30 – 35

<sup>1</sup> Das Gerät vorheizen.

<sup>2</sup> Das Gerät nicht vorheizen.

## 17.4 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"> <li>▪ Die angegebenen Zutaten und Zubereitungshinweise im Rezept beachten.</li> <li>▪ Weniger Flüssigkeit verwenden.</li> <li>Oder:</li> <li>▪ Die Backtemperatur um 10 °C verringern und die Backzeit verlängern.</li> </ul>
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"> <li>▪ Die Einschubhöhe und das Zubehör prüfen.</li> <li>▪ Die Backtemperatur um 10 °C erhöhen.</li> <li>Oder:</li> <li>▪ Die Backzeit verlängern.</li> </ul>
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"> <li>▪ Den Kuchen eine Ebene tiefer einschieben.</li> <li>▪ Die Backtemperatur reduzieren und die Backzeit verlängern</li> </ul>
Ihr Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Die Backtemperatur reduzieren.</li> <li>▪ Das Backpapier passend zuschneiden.</li> <li>▪ Die Backform mittig platzieren.</li> <li>▪ Kleine Gebäckstücke in gleichen Größen und Dicken formen.</li> </ul>

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

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









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

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

## 17.6 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	Backblech mit Backpapier	2		160 <sup>1</sup>	23 – 25
Shortbread strips, 2 Ebenen	2 Backbleche mit Backpapier	2 + 4		160 <sup>1</sup>	28
Small cakes	Backblech mit Backpapier	2		160 <sup>1</sup>	21 – 22
Small cakes, 2 Ebenen	Backblech + Rost mit Backpapier	2 + 4		160 <sup>1</sup>	30
Wasserbiskuit	Springform	2		160 <sup>1</sup>	35
Wasserbiskuit, 2 Ebenen	2 Springformen	2 + 4		155 – 165 <sup>1</sup>	35 – 45
Gedeckter Apfelkuchen, 1 Stück	Springform	2		170 <sup>1</sup>	75 – 80
Gedeckter Apfelkuchen, 2 Stück	2 Springformen	2		160 <sup>1</sup>	75 – 80

<sup>1</sup> 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	4		3 <sup>1</sup>	2
Rinderburger, 10 Stück, Durchmesser 75 mm	Backblech + Rost	3 + 4		3 <sup>1</sup>	1. Seite: 15 2. Seite: 5

<sup>1</sup> Das Gerät vorheizen.

## 18 Montageanleitung

Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.



## **⚠ 18.1 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 mm<sup>2</sup> 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!**

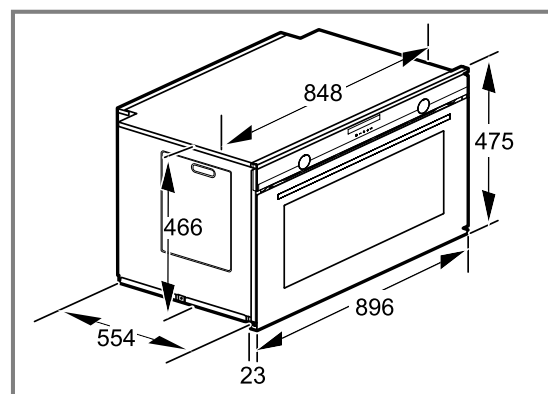
Durch Tragen des Geräts am Türgriff kann dieser abbrechen. Der Türgriff hält das Gewicht des Geräts nicht aus.

- ▶ 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.

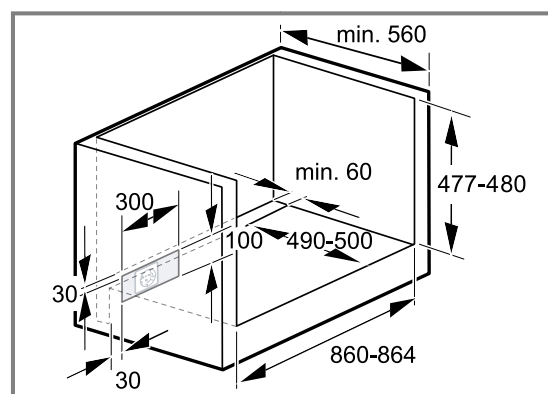
## **18.2 Gerätemaße**

Hier finden Sie die Maße des Geräts.



## **18.3 Einbau unter einer Arbeitsplatte**

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

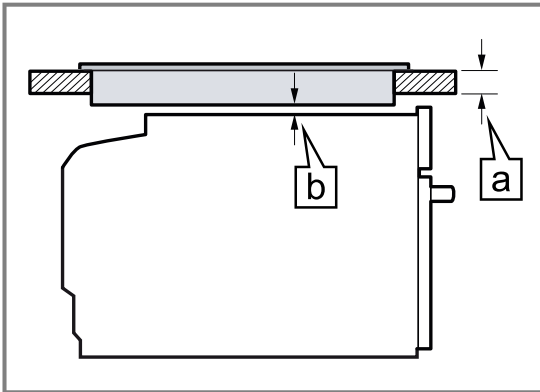


Zur Belüftung des Geräts muss der Zwischenboden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.



## 18.4 Einbau unter einem Kochfeld

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

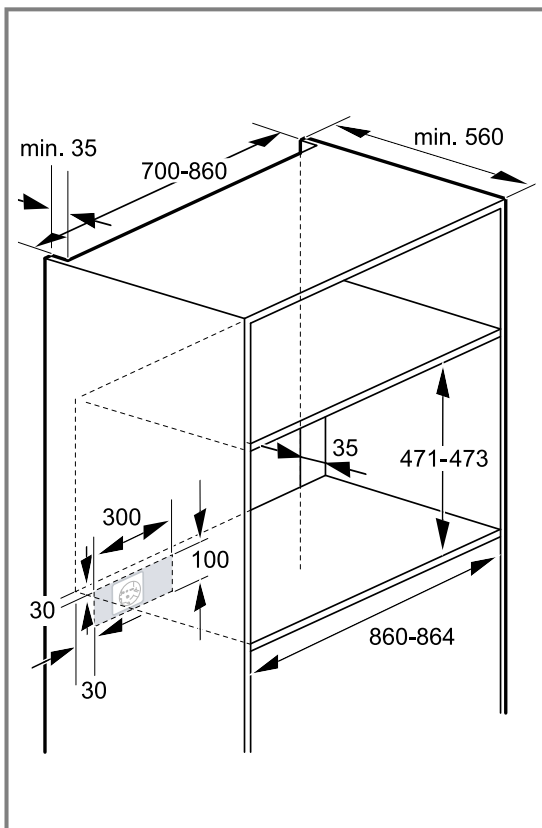


Kochfeldart	a aufgesetzt in mm	a flächenbündig in mm	b in mm
Induktionskochfeld	49	50	5
Vollflächen-Induktionskochfeld	70	70	5
Gaskochfeld	39	50	5
Elektrokochfeld	39	42	2

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

## 18.5 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.

## 18.6 Einbau von zwei Geräten übereinander

Ihr Gerät kann auch über einem weiteren Gerät eingebaut werden.

## 18.7 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.

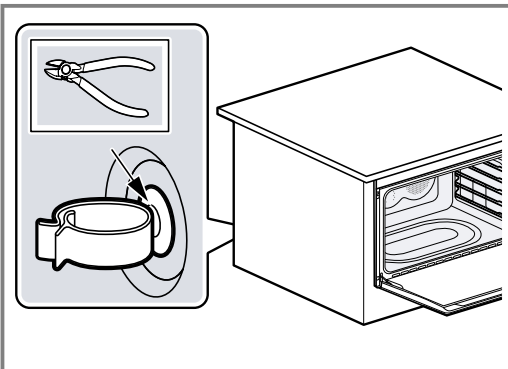
Bei Falschanschluss kann das Gerät beschädigt werden.

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 ⊕
  - blau = Neutral- ("Null-") Leiter
  - braun = Phase (Außenleiter)

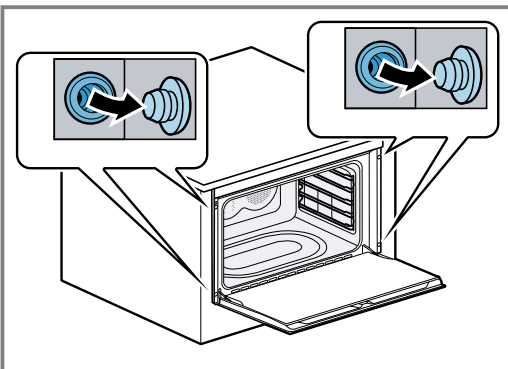
3. Das Gerät leicht anheben und herausziehen.

## 18.8 Gerät einbauen

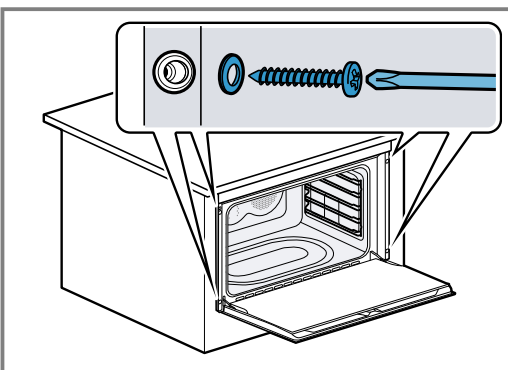
1. Das Gerät einschieben und mittig ausrichten. Das Anschlusskabel nicht knicken.
2. Bei Bedarf die Kabelführung mit einem Werkzeug entfernen.



3. Die Backofentür ganz öffnen.
4. Die Schutzdeckel entfernen.



5. Das Gerät am Möbel festschrauben.



6. Die Schutzdeckel aufsetzen.

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

## 18.9 Gerät ausbauen

1. Das Gerät spannungslos machen.
2. Die Befestigungsschrauben lösen.

# Table des matières

## MANUEL D'UTILISATION

1	Sécurité.....	27
2	Prévention des dégâts matériels .....	29
3	Protection de l'environnement et économies d'énergie .....	30
4	Description de l'appareil.....	31
5	Accessoires.....	34
6	Avant la première utilisation .....	35
7	Utilisation .....	36
8	Fonctions de temps .....	36
9	Sécurité enfants .....	37
10	Réglages de base.....	37
11	Nettoyage et entretien .....	38
12	Supports .....	42
13	Porte de l'appareil.....	42
14	Dépannage .....	44
15	Mise au rebut.....	45
16	Service après-vente .....	45
17	Comment faire.....	46
18	INSTRUCTIONS DE MONTAGE .....	49
18.1	Installation en toute sécurité.....	49



## 1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

### 1.1 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.
- Conservez la notice ainsi que les informations produit en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Ne branchez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

### 1.2 Utilisation conforme

Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement. Respecter les instructions de montage spécifiques.

Seul un personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie.

Utilisez l'appareil uniquement :

- pour préparer des aliments et des boissons.
- pour un usage privé et dans les pièces fermées d'un domicile.
- jusqu'à une altitude maximale de 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

N'utilisez pas l'appareil :

- avec une minuterie externe ou une télécommande.

### 1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs

Les enfants de 8 ans et plus, les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires pourront utiliser cet appareil à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'ils aient compris les dangers qui en émanent.

Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.

Les enfants ne doivent en aucun cas s'occuper du nettoyage et de la maintenance utilisateur, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et agissent sous surveillance.

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

### 1.4 Utilisation sûre

Insérez toujours correctement les accessoires dans le four.

→ "Accessoires", Page 34

#### **AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !**

Les objets inflammables stockés dans le compartiment de cuisson peuvent prendre feu.

- ▶ N'entrez jamais d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson.
- ▶ En cas d'émission de fumée, éteignez l'appareil ou désactivez le fusible et gardez la porte fermée pour éteindre les éventuelles flammes.

Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer.

- ▶ Avant utilisation, retirer les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.

Vous risquez de créer un courant d'air si vous ouvrez la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer.

- ▶ Ne posez jamais de papier sulfurisé non fixé sur un accessoire lors du préchauffage et pendant la cuisson.
- ▶ Coupez toujours le papier sulfurisé à la bonne taille et lestez-le avec un plat ou un moule de cuisson.

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !**

Pendant leur utilisation, l'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds.

- ▶ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- ▶ Veuillez tenir à l'écart les enfants âgés de moins de 8 ans.

Les récipients ou les accessoires deviennent très chauds.

- ▶ Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou l'accessoire chaud du compartiment de cuisson.

Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. La porte de l'appareil peut s'ouvrir violemment. Des vapeurs chaudes et des flammes peuvent s'échapper.

- ▶ Si votre plat contient de l'alcool fort, dosez-le uniquement en petite quantité.
- ▶ Ne faites pas chauffer de spiritueux ( $\geq 15$  % vol.) à l'état non dilué (par ex. pour arroser des aliments).
- ▶ Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution.

Les rails télescopiques deviennent chauds lors du fonctionnement de l'appareil.

- ▶ Laissez refroidir les rails télescopiques chauds avant de les toucher.
- ▶ Ne touchez les rails télescopiques chauds qu'avec des maniques.

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !**

Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement.

- ▶ Ne jamais toucher les éléments chauds.

- ▶ Éloigner les enfants.

De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température.

- ▶ Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.
- ▶ Éloignez les enfants.

La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude.

- ▶ Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre.

- ▶ N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ni de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface.

L'appareil et ses pièces accessibles peuvent présenter des arêtes coupantes.

- ▶ Prudence lors de la manipulation et du nettoyage.
- ▶ Si possible, portez des gants de protection.

Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et vous pouvez vous pincer.

- ▶ Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

Certaines pièces situées à l'intérieur de la porte de l'appareil peuvent présenter des arêtes coupantes.

- ▶ Portez des gants de protection.

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilitée à le remplacer.

Le cordon d'alimentation pose un danger si sa gaine de protection est endommagée.

- ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des sources de chaleur et des pièces chaudes de l'appareil.
- ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des pointes acérées ou arêtes tranchantes.
- ▶ Ne pliez, n'écrasez ou ne modifiez jamais le cordon d'alimentation.

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

Un appareil endommagé ou un cordon d'alimentation secteur endommagé est dangereux.

- ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▶ Appelez le service après-vente.

→ Page 45

**⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !**  
Les enfants risquent de s'envelopper dans les matériaux d'emballage ou de les mettre sur la tête et de s'étouffer.

- ▶ Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

Les enfants risquent d'inhalier ou d'avaler des petits morceaux et s'étouffer.

- ▶ Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.

### 1.5 Ampoule halogène

**⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !**

Les ampoules du compartiment de cuisson deviennent très chaudes. Le risque de brûlure persiste encore un certain temps après les avoir éteintes.

- ▶ Ne touchez pas à l'ampoule en verre.
- ▶ Évitez tout contact avec la peau lors du nettoyage.

**⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**

Lors du remplacement de la lampe, les contacts de la douille d'ampoule sont sous tension.

- ▶ Avant de changer la lampe, assurez-vous que l'appareil est éteint pour éviter tout risque de choc électrique.
- ▶ En outre, coupez le fusible dans la boîte à fusibles.

## 2 Prévention des dégâts matériels

### 2.1 De manière générale

#### ATTENTION !

Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson chaud et entraîner des dommages durables sur l'appareil. En cas de déflagration, la porte de l'appareil peut s'ouvrir et, le cas échéant, tomber. Les vitres des portes peuvent se briser et se fendre. La dépression qui en résulte peut entraîner une forte déformation du compartiment de cuisson vers l'intérieur.

- ▶ Ne faites pas chauffer de spiritueux ( $\geq 15$  % vol.) à l'état non dilué (par ex. pour arroser des aliments).

L'eau qui se trouve sur le fond du compartiment de cuisson lors du fonctionnement de l'appareil à des températures supérieures à  $120$  °C endommage l'émail.

- ▶ Ne faites pas fonctionner l'appareil lorsque de l'eau se trouve sur le fond du compartiment de cuisson.
- ▶ Essuyez l'eau du fond du compartiment de cuisson avant toute utilisation.

Si vous placez des objets sur le fond du compartiment de cuisson au-delà de  $50$  °C, cela risque de provoquer une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent alors plus et l'émail est endommagé.

- ▶ Ne placez pas d'accessoires, de papier sulfurisé ni de papier d'aluminium de quelque nature que ce soit sur le fond du compartiment de cuisson.

- ▶ Placez un récipient sur le fond du compartiment de cuisson uniquement lorsqu'une température inférieure à  $50$  °C est réglée.

La présence d'eau dans le compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau. Le changement de température peut endommager le fond du compartiment de cuisson.

- ▶ Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.
- ▶ Ne jamais placer de plat avec de l'eau sur le fond du compartiment de cuisson.

Une humidité prolongée dans le compartiment de cuisson favorise la formation de corrosion.

- ▶ Essuyer l'eau de condensation après chaque cuisson. Après un mode de fonctionnement à haute température, laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement avec la porte fermée.
- ▶ Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée.
- ▶ Ne stockez pas de plats dans le compartiment de cuisson.
- ▶ Ne coincez rien dans la porte de l'appareil.

Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives.

- ▶ Ne pas garnir trop la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux.
- ▶ Utiliser de préférence la lèche-frite à bords hauts.

Du produit de nettoyage pour four dans le compartiment de cuisson chaud endommage l'émail.

- ▶ Ne jamais utiliser de produit de nettoyage pour four dans un compartiment de cuisson chaud.
- ▶ Avant le réchauffement suivant, éliminer complètement les résidus du compartiment de cuisson et de la porte de l'appareil.

Si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne se ferme plus correctement pendant le fonctionnement. Les façades des meubles adjacents peuvent être endommagées.

- ▶ Veillez à ce que le joint soit toujours propre.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil avec un joint endommagé ou sans joint.

L'utilisation de la porte de l'appareil comme surface d'assise ou de support peut endommager la porte de l'appareil.

- ▶ Ne montez pas, ne vous asseyez pas, ne vous suspendez pas et ne vous appuyez pas sur la porte de l'appareil.
- ▶ Ne pas déposer de récipients ou des accessoires sur la porte de l'appareil.

En fonction du modèle d'appareil, les accessoires risquent de griffer la vitre de la porte en refermant la porte de l'appareil.

- ▶ Toujours veiller à insérer les accessoires jusqu'à la butée dans le compartiment de cuisson.

Du film d'aluminium sur la vitre de la porte peut conduire à des décolorations définitives.

- ▶ Une feuille d'aluminium placée dans le compartiment de cuisson ne doit pas entrer en contact avec la vitre de la porte.

## 3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

### 3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

- ▶ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Laissez décongeler les plats surgelés avant de les préparer.

- Vous économisez ainsi l'énergie nécessaire pour décongeler les plats.

#### Remarque :

L'appareil consomme :

- en mode veille avec l'écran allumé, max. 1 W
- en mode veille avec l'écran éteint, max. 0,5 W

### 3.2 Économies d'énergie

Si vous respectez les instructions suivantes, votre appareil consommera moins de courant.

Préchauffez l'appareil uniquement si la recette ou les recommandations de réglage le préconisent.

→ "Comment faire", Page 46

- Ne pas préchauffer l'appareil vous permet d'économiser jusqu'à 20 % d'énergie.

Utilisez des moules de couleur foncée, laqués noirs ou émaillés.

- Ces types de moule absorbent particulièrement bien la chaleur.

Ouvrez le moins possible la porte de l'appareil pendant son fonctionnement.

- La température du compartiment de cuisson est maintenue et l'appareil n'a pas besoin de chauffer.

Faites cuire plusieurs mets directement l'un après l'autre ou simultanément.

- Le compartiment de cuisson est chauffé après la première cuisson. Le temps de cuisson diminue ainsi pour le gâteau suivant.

Si les temps de cuisson sont longs, éteignez l'appareil 10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

- La chaleur résiduelle est suffisante pour terminer de cuire le plat.

Retirez les accessoires non utilisés du compartiment de cuisson.

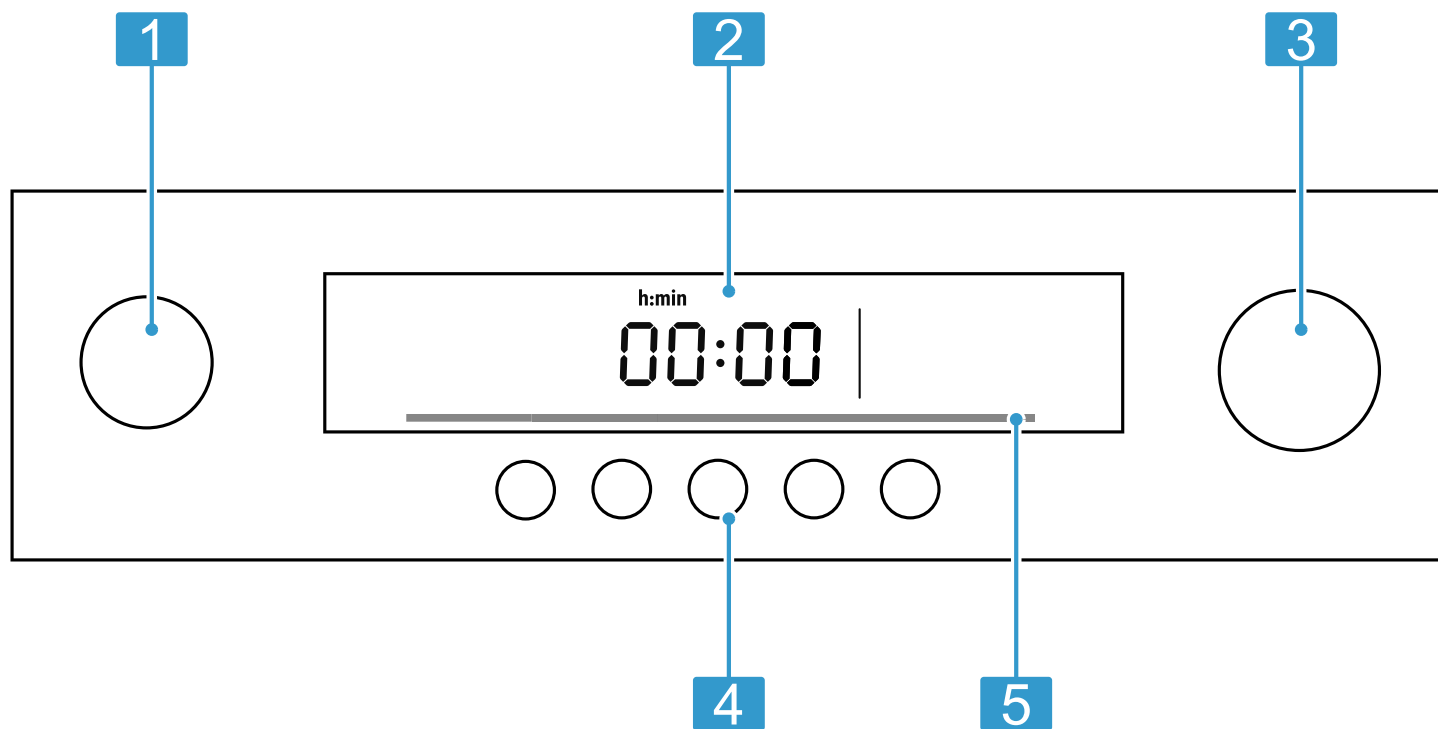
- Les accessoires inutiles ne doivent pas être chauffés.

## 4 Description de l'appareil

### 4.1 Bandeau de commande

Le champ de commande vous permet de configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donne des informations sur l'état de fonctionnement.

**Remarque :** Selon le type d'appareil, les détails représentés sur la photo peuvent différer, p. ex. par sa couleur et sa forme.



<b>1</b>	Sélecteur de fonction	Le sélecteur de fonction vous permet de régler le mode de cuisson ou d'autres fonctionnalités. Vous pouvez tourner le sélecteur de fonction vers la gauche ou la droite à partir de la position zéro.
<b>2</b>	Affichage	L'affichage indique le symbole des fonctions actives et les fonctions de temps.
<b>3</b>	Sélecteur de température	Réglez la température pour le mode de cuisson avec le sélecteur de température ou sélectionnez le réglage pour d'autres fonctions. Vous pouvez tourner le sélecteur de température à gauche ou à droite. Il n'a pas de position zéro.
<b>4</b>	Champs tactiles	Les champs tactiles vous permettent de régler directement différentes fonctions.
<b>5</b>	Contrôle de température	Les barres du contrôle de la température indiquent les phases de chauffe ou la chaleur résiduelle du compartiment de cuisson.

#### Touches

Les touches vous permettent de sélectionner directement différentes fonctions.

**Remarque :** Si une touche n'a aucune fonction, un signal retentit.

Symbole	Touche	Explication
🕒	Fonctions de temps	Régler la minuterie, la durée, la fin et l'heure
—	Moins	Réduire la valeur de réglage
+	Plus	Augmenter la valeur de réglage
💡	Éclairage	Allumer ou éteindre l'éclairage du compartiment de cuisson
🔥	Chauffage rapide	Allumer ou éteindre le chauffage rapide
👶	Sécurité enfants	Activer et désactiver la sécurité enfants en mode veille

## Affichage

L'écran affiche les valeurs de réglage actuelles ou les options de sélection.

La valeur que vous pouvez actuellement régler est mise en évidence. Elle apparaît en caractères blancs sur un fond foncé.

Symbole	Explication
	Chauffage rapide
	Minuterie
	Durée
	Fin
	Heure
	Affichage de l'heure
	Sécurité enfants
	Affichage de la température

## Sélecteur de température

Le sélecteur de température vous permet de régler la température ou la position gril.

**Remarque :** La température est réglable par pas de 1 degré jusqu'à 100 °C, puis par pas de 5 degrés.

## Contrôle de température

Les barres du contrôle de la température indiquent les phases de chauffe ou la chaleur résiduelle du compartiment de cuisson.

Phase de chauffe	Signification
Témoin de chauffe	Le témoin de chauffe indique la montée en température dans le compartiment de cuisson. Le moment optimal pour enfourner le plat est atteint lorsque toutes les barres sont remplies. Pour la position gril, les barres sont immédiatement remplies. Les barres ne sont pas remplies lors du mode de cuisson Chaleur voûte/sole Eco.
Indicateur de chaleur résiduelle	Quand l'appareil est éteint, le contrôle de la température indique la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson. L'affichage s'éteint lorsque la température est descendue à environ 60°C.




## 4.2 Modes de cuisson et fonctions

Afin de vous permettre de toujours trouver le mode de cuisson adapté à vos plats, nous vous expliquons ici les différences et les utilisations.

**Remarque :** Pour chaque mode de cuisson, l'appareil indique une température ou position par défaut. Vous pouvez la valider ou la modifier dans la plage respective.

Symbole	Mode de cuisson ou fonction	Température ou niveau	Utilisation
	Chaleur tournante 3D	50-280 °C	Préparer des plats sur 1-2 niveaux. La chaleur du collier chauffant situé dans la paroi arrière est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson par les ventilateurs. Ce mode de cuisson sert à déterminer la consommation d'énergie en mode recyclage.
	Chaleur ventilée	50-280 °C	Cuire des gâteaux et pâtisseries sur un niveau. La chaleur de la résistance de chauffe est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson par les ventilateurs.
	Position Pizza	50-280 °C	Préparer des pizzas fraîches ou des produits surgelés, par exemple des frites ou des strudels. La résistance de chauffe et les ventilateurs chauffent rapidement et répartissent la chaleur uniformément dans le compartiment de cuisson.
	Décongélation	30-60 °C	Décongeler des aliments, par exemple de la viande, de la volaille, du pain et des gâteaux. Le ventilateur répartit l'air tiède autour du mets.
	Chaleur de sole	50-280 °C	Poursuivre la cuisson. La chaleur est diffusée par la sole.
	Gril, petite surface	Positions gril : 1 = faible 2 = moyenne 3 = forte	Griller de petites quantités, par exemple des steaks, des saucisses et des toasts. La partie centrale de la résistance chauffante du gril est chauffée.
	Gril, grande surface	Positions gril : 1 = faible 2 = moyenne 3 = forte	Griller des mets peu épais, par exemple steaks, saucisses ou toasts ou pour gratiner. Toute la surface située sous la résistance chauffante du gril est chauffée.



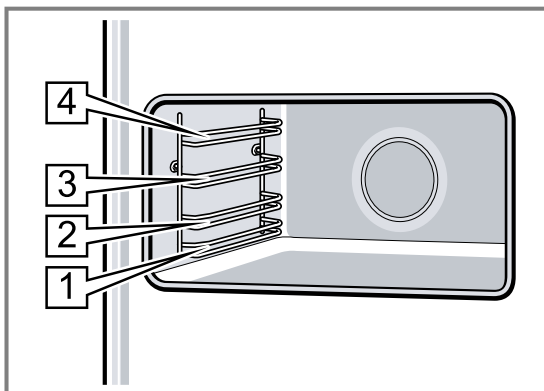
Symbole	Mode de cuisson ou fonction	Température ou niveau	Utilisation
	Gril chaleur ventilée	50-280 °C	Rôtir de la viande, de la volaille et du poisson entier. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du plat.
	Chaleur voûte/sole Eco	50-280 °C	Pour la cuisson délicate de mets sélectionnés (par exemple viande, légumes) sur un niveau sans préchauffage. Ce mode de cuisson n'est pas adapté aux mets qui augmentent de volume pendant la cuisson (par ex. le pain). Ce mode de cuisson est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode conventionnel et la classe d'efficacité énergétique.
	Convection naturelle	50-280 °C	Préparer des gâteaux, des soufflés et des pièces de rôti maigre. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole.

### 4.3 Compartiment de cuisson

Les fonctions du compartiment de cuisson facilitent l'utilisation de votre appareil.

#### Niveaux d'enfournement

Le compartiment de cuisson possède 4 niveaux d'enfournement. Introduisez toujours l'accessoire jusqu'en butée, afin qu'il ne touche pas la vitre de la porte. Introduisez les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.




#### Surfaces autonettoyantes

La paroi arrière et les parois latérales du compartiment de cuisson sont autonettoyants. Les surfaces autonettoyantes du compartiment de cuisson sont revêtues d'une céramique mate et poreuse, et leur surface est rugueuse. Lorsque l'appareil est en marche, les surfaces autonettoyantes absorbent les éclaboussures de graisse provenant du rôtissage ou de la cuisson au gril, et les décomposent.

#### Éclairage du compartiment de cuisson

Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil, l'éclairage de l'enceinte de cuisson s'allume. Si la porte de l'appareil reste ouverte, l'éclairage s'éteint de nouveau après peu de temps.

Dans la plupart des modes de fonctionnement, l'éclairage de l'enceinte de cuisson s'allume dès le démarrage du mode de fonctionnement. Il s'éteint lorsque le mode est terminé.

**Remarque :** Avec le mode de cuisson Chaleur voûte/sole Eco, l'éclairage du compartiment de cuisson s'éteint automatiquement après env. 1 minute. Vous pouvez allumer l'éclairage du compartiment de cuisson avec .

#### Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche et se coupe selon les besoins. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte de l'appareil.

#### ATTENTION !

La couverture des fentes d'aération entraîne une surchauffe de l'appareil.

- ▶ Ne pas couvrir les fentes d'aération.

Afin que le compartiment de cuisson refroidisse plus vite après un fonctionnement, le ventilateur continue de fonctionner pendant un certain temps.

#### Porte de l'appareil

Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant un fonctionnement en cours, ce dernier cessera. Lorsque vous refermez la porte, le fonctionnement reprend.

Pour que la porte de l'appareil ne touche pas le meuble encastré, la porte de l'appareil s'ouvre à un peu moins de 90°.

#### Formation de condensation

Vous apprendrez ici comment la condensation se forme, comment éviter les dommages et comment réduire la formation de condensation.

La préparation d'aliments dans le compartiment de cuisson peut générer une importante quantité de vapeur d'eau dans le compartiment de cuisson. Votre appareil étant très économe en énergie, il laisse très peu de chaleur s'échapper pendant son fonctionnement. En raison des grandes différences de température entre l'intérieur de l'appareil et les parties extérieures de l'appareil, de l'eau de condensation peut se déposer sur la porte de l'appareil, le bandeau de commande ou les habillages de porte meuble avoisinants. La formation d'eau de condensation est un phénomène physique normal.

Afin d'éviter tout dommage, essuyez l'eau de condensation. Si de l'eau de condensation s'accumule dans la gouttière, retirez-la à l'aide d'une éponge. Un trop-plein de gouttière peut endommager le meuble encastré.

Laissez sécher l'appareil avec la porte ouverte.

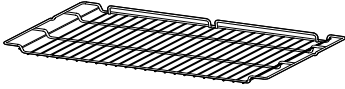


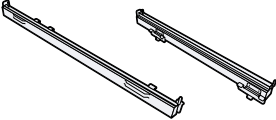
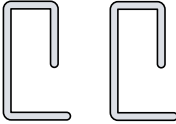
Si vous préchauffez l'appareil, vous réduisez la formation de condensation.

## 5 Accessoires

Utilisez uniquement des accessoires d'origine. Ils ont été spécialement conçus pour votre appareil.

**Remarque :** Lorsque l'accessoire devient chaud, il peut se déformer. Cette déformation n'a aucun effet sur sa fonction. Quand il refroidit, la déformation disparaît.

Les accessoires livrés peuvent diverger en fonction du type d'appareil.

Accessoires		Utilisation
Grille combinée		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vaisselle</li> <li>■ Moules à gâteau</li> <li>■ Viande, par ex. rôtis ou pièces à griller</li> <li>■ Plats surgelés</li> </ul>
Lèchefrite		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Gâteaux moelleux</li> <li>■ Pâtisseries</li> <li>■ Plats surgelés</li> <li>■ Gros rôtis</li> </ul> <p><b>Conseil :</b> Vous pouvez utiliser la lèchefrite comme récipient de récupération des graisses si vous grillez directement sur la grille.</p>
Plaque à pâtisserie		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Gâteau cuit sur une plaque</li> <li>■ Petites pâtisseries</li> </ul>
Jeu de rails télescopiques		Les rails télescopiques permettent d'extraire davantage les accessoires.
Tiges de sécurité		<p>Verrouiller les charnières.</p> <p><b>Remarque :</b> Ne jetez pas les tiges de sécurité. Conservez les tiges de sécurité dans un endroit sûr. Vous avez toujours besoin des tiges de sécurité lorsque vous retirez la porte de l'appareil ou lorsque vous nettoyez les vitres de la porte.</p>

### 5.1 Autres accessoires

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans les commerces spécialisés ou sur Internet.

Vous trouverez un large choix d'accessoires pour votre appareil sur Internet ou dans nos brochures : [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

Les accessoires sont spécifiques à l'appareil. Lors de l'achat, indiquez toujours la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.).

Pour connaître les accessoires disponibles pour votre appareil, consultez notre boutique en ligne ou le service après-vente.

Autres accessoires	Utilisation
Grille combinée	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vaisselle</li> <li>■ Moules à gâteau</li> <li>■ Viande, par ex. rôtis ou pièces à griller</li> <li>■ Plats surgelés</li> </ul>
Plaque à pâtisserie	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Gâteau cuit sur une plaque</li> <li>■ Petites pâtisseries</li> </ul>
Lèchefrite	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Gâteaux moelleux</li> <li>■ Pâtisseries</li> <li>■ Plats surgelés</li> <li>■ Gros rôtis</li> </ul>
Jeu de rails télescopiques	Jeu de rails télescopiques pour un niveau

## 5.2 Fonction d'arrêt


La fonction d'arrêt empêche le basculement de l'accessoire lors de son extraction.

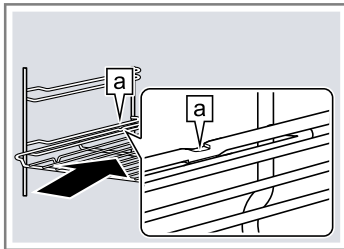
Vous pouvez retirer l'accessoire à peu près à mi-chemin jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place. Insérez l'accessoire dans le bon sens dans le compartiment de cuisson pour que la sécurité anti-basculement fonctionne.

## 5.3 Insérer les accessoires dans le compartiment de cuisson

1. Tournez l'accessoire de manière à ce que l'encoche [a] se trouve à l'arrière et pointe vers le bas.
2. Introduisez l'accessoire entre les deux barres de guidage d'un niveau d'enfournement.

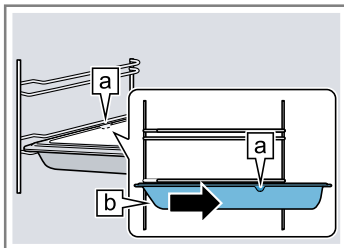
Grille combinée

Le côté ouvert doit être orienté vers la porte de l'appareil et la courbure vers le bas .



Plaque, par ex. lèche-frite ou plaque à pâtisserie

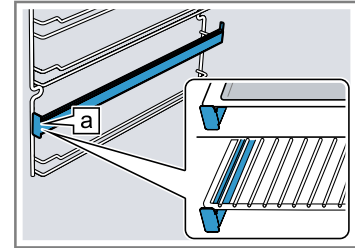
La partie inclinée de l'accessoire [b] doit être orientée vers l'avant en direction de la porte de l'appareil.



3. Pour poser les accessoires à des niveaux d'enfournement avec les rails télescopiques, sortez ces derniers.

Grille ou tôle

Positionnez l'accessoire de manière à ce que son bord se trouve derrière la languette [a] du rail télescopique.



**Remarque :** Lorsqu'ils sont complètement sortis, les rails télescopiques s'enclenchent en place. Repoussez les rails télescopiques dans le compartiment de cuisson en exerçant une légère pression.

4. Introduisez complètement l'accessoire pour qu'il ne touche pas la porte de l'appareil.

**Remarque :** Retirez du compartiment de cuisson les accessoires dont vous n'avez pas besoin pendant le fonctionnement.

## 6 Avant la première utilisation

Effectuez les réglages pour la première mise en service. Nettoyez l'appareil et les accessoires.

### 6.1 Régler l'heure

Après le raccordement, 12:00 clignote et le symbole ☺ s'allume dans l'affichage. Réglez l'heure.

1. Réglez l'heure avec + ou -.
2. Appuyez sur ☺.

**Remarque :** Après écoulement du délai de réglage, l'heure est automatiquement mémorisée.

### 6.2 Nettoyer l'appareil avant la première utilisation

Avant de préparer des mets pour la première fois avec l'appareil, nettoyez le compartiment de cuisson et les accessoires.

1. Retirez les accessoires et les supports du compartiment de cuisson. → Page 42

2. Retirez tous les éléments de l'emballage, par ex. pièces de polystyrène, du compartiment de cuisson.
3. Certaines parties sont recouvertes d'un film protecteur. Retirez le film protecteur.
4. Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et humide.
5. Nettoyez le compartiment de cuisson avec du produit de nettoyage.
6. Pour éliminer l'odeur du neuf, faites chauffer l'appareil à vide et fermé.
7. Tournez le sélecteur de fonction sur ☐.
8. Réglez la température maximale. Si vous faites chauffer l'appareil pour la première fois, il se peut que vous entendiez des crépitements provenant du compartiment de cuisson.
9. Aérez la cuisine tant que l'appareil chauffe.
10. Éteignez l'appareil au bout d'1 heure.
11. Laissez refroidir l'appareil.

12. Lorsque le compartiment de cuisson est refroidi, nettoyez les surfaces lisses avec du produit de nettoyage.
13. Installez les supports. → Page 42
14. Si nécessaire, nettoyez les vitres de la porte. → Page 42

## 7 Utilisation

### 7.1 Mettre l'appareil sous tension

- Réglez le mode de cuisson à l'aide du sélecteur de fonction.
  - ✓ Une température ou la position gril est pré-réglée pour chaque fonction.
- Sélectionnez la température ou la position gril à l'aide du sélecteur de température.
  - ✓ L'appareil commence à chauffer.

**Remarque :** Le contrôle de la température indique le statut actuel de la chauffe.

### 7.2 Modifier le mode de cuisson et la température

- Modifiez le mode de cuisson à l'aide du sélecteur de fonction.

### 6.3 Nettoyage des accessoires


- ▶ Nettoyer soigneusement les accessoires avec du produit de nettoyage et une lavette douce.

- À l'aide du sélecteur de température, modifiez la température ou la position gril.

### 7.3 Éteindre l'appareil

- ▶ Réglez le sélecteur de fonction sur la position zéro.

### 7.4 Activer le préchauffage rapide

- ▶ Pour chauffer rapidement le compartiment de cuisson, appuyez sur .

**Remarque :** Le préchauffage rapide est disponible avec la chaleur tournante 3D, la chaleur ventilée, la position Pizza et la chaleur voûte/sole Eco.





### 7.5 Extinction automatique

L'appareil dispose d'une coupure automatique. L'appareil s'éteint automatiquement au bout de 13 heures.

## 8 Fonctions de temps

### 8.1 Aperçu des fonctions de temps



Vous trouverez ici un aperçu des fonctions de temps.

Symbole	Fonction de temps	Utilisation
	Minuterie courte durée	La minuterie courte durée fonctionne comme un minuteur de cuisine. Elle marche indépendamment du mode de fonctionnement et d'autres fonctions de temps, et n'a aucune influence sur l'appareil.
	Heure	Tant qu'aucune autre fonction n'est en cours en arrière-plan, l'appareil affiche l'heure.
	Durée	Après écoulement d'une durée réglée, l'appareil s'arrête automatiquement de fonctionner.
	Fin	Indiquez la durée et une heure de fin souhaitée. L'appareil démarre automatiquement, de sorte que le fonctionnement soit terminé à l'heure souhaitée.


### 8.2 Régler la minuterie courte durée

La minuterie courte durée n'a pas d'influence sur les fonctions du four.

**Remarque :** Vous pouvez régler une durée de la minuterie courte durée de 30 secondes à 13 heures. Jusqu'à 10 minutes, vous pouvez régler la durée par pas de 30 secondes, de 10 minutes à une heure par pas d'une minute et ensuite par pas de 5 minutes.

- Appuyez sur .
  - ✓  s'allume.
- Réglez la durée souhaitée avec + et -.
- ✓ Un signal retentit après écoulement de la durée.

#### Remarques

- Pour modifier la durée restante, appuyez sur  et modifiez la durée restante avec + ou -.
- Pour annuler la minuterie, réglez le temps restant sur zéro.

#### Désactiver le signal sonore





- ▶ Pour désactiver le signal sonore, appuyez sur n'importe quelle touche ou ouvrez la porte de l'appareil.

**Remarque :** Le signal s'éteint automatiquement peu de temps après.

### 8.3 Régler l'heure




Si nécessaire, vous pouvez changer l'heure, par exemple passer de l'heure d'été à l'heure d'hiver.

**Condition :** L'appareil est éteint.


1. Appuyez sur  jusqu'à ce que  s'allume.
2. Réglez l'heure avec  et .

### 8.4 Régler la durée

Vous pouvez régler la durée de cuisson de votre plat sur votre appareil. Ainsi, la durée de cuisson ne sera pas dépassée involontairement et vous ne devrez pas interrompre vos autres occupations pour mettre fin au fonctionnement.

1. Réglez le mode de cuisson et la température.
  - ✓ L'appareil démarre.
2. Appuyez deux fois sur .
3. Réglez la durée avec  et .
 

Vous pouvez régler la durée de 30 secondes jusqu'à 13 heures. Vous pouvez régler la durée par tranches d'une minute jusqu'à une heure, puis par tranches de 5 minutes.

  - ✓  s'allume.

#### Mettre fin au fonctionnement




Un signal sonore retentit lorsque la durée est écoulée. L'appareil cesse de chauffer.

1. Pour désactiver le signal sonore, appuyez sur n'importe quelle touche ou ouvrez la porte de l'appareil. Le signal s'éteint automatiquement peu de temps après.





2. Réglez le sélecteur de fonction sur la position zéro.

### 8.5 Régler la fin


Le fonctionnement commence pour la durée définie à un moment ultérieur de votre choix.

1. Réglez le mode de cuisson et la température.
  - ✓ L'appareil démarre.
2. Appuyez deux fois sur .
3. Réglez la durée avec  et .
 

Vous pouvez régler la durée de 30 secondes jusqu'à 13 heures. Vous pouvez régler la durée par tranches d'une minute jusqu'à une heure, puis par tranches de 5 minutes.

  - ✓  s'allume.
4. Appuyez sur .
5. Réglez le temps avec  ou .
 

Lors de la première pression d'une touche, l'écran affiche une valeur par défaut. La valeur par défaut résulte de l'heure actuelle et de la durée.

  - ✓  s'allume.
  - ✓ L'écran affiche l'heure de fin. L'appareil passe n mode attente.

#### Mettre fin au fonctionnement

Un signal sonore retentit lorsque la durée est écoulée. L'appareil cesse de chauffer.

1. Pour désactiver le signal sonore, appuyez sur n'importe quelle touche ou ouvrez la porte de l'appareil. Le signal s'éteint automatiquement peu de temps après.
2. Réglez le sélecteur de fonction sur la position zéro.

## 9 Sécurité enfants

Protégez votre appareil afin que les enfants ne puissent pas l'allumer par mégarde ni en modifier les réglages.



Si vous avez raccordé une table de cuisson au four, celle-ci n'est pas verrouillée.

### 9.1 Activer la sécurité enfants

**Condition :** L'appareil est éteint.

- ▶ Appuyez environ 4 secondes sur .
- ✓  apparaît dans l'affichage.

### 9.2 Désactiver la sécurité enfants



- ▶ Appuyez environ 4 secondes sur .
- ✓  s'éteint dans l'affichage.

## 10 Réglages de base

Vous pouvez modifier les réglages de base de votre appareil en fonction de vos besoins.

### 10.1 Aperçu des réglages de base

Vous trouverez ici un aperçu des réglages de base et des réglages usine. Les réglages de base sont en fonction de l'équipement de votre appareil.

Affichage	Réglage de base	Choix
 	Durée du signal après écoulement d'une durée ou du temps du minuteur	$1$ = environ 10 secondes $2$ = environ 30 secondes <sup>1</sup> $3$ = environ 2 minutes

<sup>1</sup> Réglage usine

Affichage	Réglage de base	Choix
c02	Temps d'attente avant validation d'un réglage	1 = environ 3 secondes <sup>1</sup> 2 = environ 6 secondes 3 = environ 10 secondes
c03	Tonalité des touches lors de l'effleurement d'une touche	0 = arrêt 1 = marche <sup>1</sup>
c04	Luminosité de l'éclairage de l'affichage	1 = sombre 2 = moyenne <sup>1</sup> 3 = intense
c05	Affichage de l'heure	0 = masquer l'heure 1 = afficher l'heure <sup>1</sup>
c06	Éclairage du compartiment de cuisson en cours de fonctionnement	0 = non 1 = oui <sup>1</sup>
c07	Temps de poursuite du ventilateur de refroidissement	1 = court <sup>1</sup> 2 = moyen 3 = long 4 = extra long
c08	Réinitialiser toutes les valeurs sur les réglages d'usine	0 = non <sup>1</sup> 1 = oui
c09	Activer le mode démonstration. Le mode démonstration sert uniquement à des fins de présentation. L'appareil ne chauffe pas en mode démonstration. Vous pouvez uniquement activer le mode démonstration dans les 5 premières minutes après la connexion au réseau électrique.	0 = non <sup>1</sup> 1 = oui

<sup>1</sup> Réglage usine

## 10.2 Modifier les réglages de base

**Condition :** Le sélecteur de fonction est sur la position zéro.

- Appuyez environ 4 secondes sur ☺.
- ✓ L'écran affiche la première position de base, par exemple c01 1.
- Pour modifier le réglage, tournez le sélecteur de température.
- Pour passer au prochain réglage de base, appuyez sur +.
- Pour confirmer les réglages, appuyez sur ☺ pendant environ 4 secondes.

**Conseil :** Vous pouvez remodifier les réglages de base à tout moment.

### Remarques

- Vous pouvez uniquement activer le mode démonstration dans les 5 premières minutes après la connexion au réseau électrique.
- Vos modifications des réglages de base sont conservées après une panne de courant.

## 10.3 Régler le mode économie d'énergie

Vous pouvez économiser l'énergie en diminuant la luminosité de l'écran.

- ▶ Réglez la luminosité de l'écran dans les réglages de base c04.

**Remarque :** Le réglage modifie la luminosité de l'écran pendant le fonctionnement. En mode veille, l'appareil diminue automatiquement la luminosité de l'écran. La nuit entre 22h00 et 05h59, la luminosité de l'écran est la plus faible.

# 11 Nettoyage et entretien

Pour que votre appareil reste longtemps opérationnel, nettoyez-le et entretenez-le avec soin.

## 11.1 Produits de nettoyage

Afin d'éviter d'endommager les différentes surfaces de l'appareil, n'utilisez pas de produits de nettoyage inappropriés.

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

### **ATTENTION !**

Les produits de nettoyage inappropriés endommagent les surfaces de l'appareil.

- ▶ N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.
- ▶ N'utilisez pas de produits de nettoyage fortement alcalinisés.
- ▶ N'utilisez pas de tampon abrasif ni d'éponge en laine d'acier.
- ▶ N'utilisez pas de nettoyant spécial pour le nettoyage à chaud.

- ▶ Utilisez uniquement des nettoyants pour vitres, des racloirs à verre ou des produits d'entretien pour acier inox si ceux-ci sont recommandés dans les instructions de nettoyage de la pièce correspondante.

Du produit de nettoyage pour four dans le compartiment de cuisson chaud endommage l'émail.

- ▶ Ne jamais utiliser de produit de nettoyage pour four dans un compartiment de cuisson chaud.

- ▶ Avant le réchauffement suivant, éliminer complètement les résidus du compartiment de cuisson et de la porte de l'appareil.

Le sel présent dans les lavettes éponges neuves peut endommager les surfaces.

- ▶ Lavez soigneusement les lavettes éponges neuves avant de les utiliser.

## 11.2 Produits de nettoyage appropriés

Utilisez uniquement des produits de nettoyage adaptés pour les différentes surfaces de votre appareil.

### Extérieur de l'appareil

Respectez les instructions de nettoyage de l'appareil.

Surface	Produits de nettoyage appropriés	Remarques
Façade en acier inox	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Produit de nettoyage chaud</li> <li>■ Produits de nettoyage spéciaux pour les surfaces chaudes en acier inox</li> </ul>	Pour éviter la corrosion sur les façades en acier inoxydable, enlevez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, de féculés et de protéines. Appliquez une fine pellicule de produit d'entretien pour acier inox.
Bandeau de commande	Produit de nettoyage chaud	Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyant pour vitres ni de racloir à verre.
Vitres de la porte	Produit de nettoyage chaud	Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de racloir à verre ni d'éponge spirale inox.
Poignée de la porte	Produit de nettoyage chaud	Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. Pour éviter les taches indélébiles, retirez immédiatement le détartrant de la poignée de la porte.

### Intérieur de l'appareil

Surface	Produits de nettoyage appropriés	Remarques
Surfaces émaillées	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Produit de nettoyage chaud</li> <li>■ Eau vinaigrée</li> <li>■ Nettoyants pour four</li> </ul>	Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. Faites ramollir les restes d'aliments carbonisés à l'aide d'un chiffon humide et d'un produit de nettoyage. En cas d'encrassement important, utilisez une spirale à récurer en inox ou un produit de nettoyage pour four. Après le nettoyage, laissez le compartiment de cuisson ouvert afin qu'il sèche. <b>Remarque :</b> Des dépôts blancs peuvent se former à cause des résidus d'aliments. Ces dépôts ne présentent aucun risque pour la santé et n'influencent pas le fonctionnement de l'appareil. Vous pouvez éliminer les dépôts avec de l'acide citrique.
Surfaces autonettoyantes		Veillez tenir compte des consignes concernant les surfaces du compartiment de cuisson figurant à la suite du tableau. → "Nettoyer les surfaces autonettoyantes", Page 41
Couvercle en verre de l'éclairage du compartiment de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Produit de nettoyage chaud</li> <li>■ Nettoyants pour four</li> </ul>	Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. En cas de fort encrassement, utilisez un nettoyant pour four.

Surface	Produits de nettoyage appropriés	Remarques
Vitres de la porte	Produit de nettoyage chaud	Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de racloir à verre ni d'éponge spirale inox. <b>Conseil</b> : Nettoyez les vitres de la porte de préférence en même temps que le compartiment de cuisson. → "Nettoyer le compartiment de cuisson", Page 41
Joint de porte	Produit de nettoyage chaud	Nettoyez avec une lavette. Ne retirez pas le joint de porte et ne le récuvez pas.
Recouvrement de la porte en inox	Nettoyant pour acier inoxydable	Respectez les indications des fabricants. N'utilisez pas de nettoyant pour vitres ni de racloir à verre. N'utilisez pas de produit d'entretien pour inox. <b>Conseil</b> : Retirez de préférence le recouvrement de la porte.
Recouvrement de la porte en plastique	Produit de nettoyage chaud	N'utilisez pas de nettoyant pour vitres ni de racloir à verre. N'utilisez pas de produit d'entretien pour inox. <b>Conseil</b> : Retirez de préférence le recouvrement de la porte.
Supports	Produit de nettoyage chaud	Mettez à tremper et nettoyez avec une lavette ou une brosse.
Système télescopique	Produit de nettoyage chaud	Nettoyez avec une lavette ou une brosse. Afin de ne pas éliminer la graisse de lubrification, nettoyez les rails télescopiques en position rentrée. Ne les passez pas au lave-vaisselle.
Accessoires	Produit de nettoyage chaud	Mettez à tremper et nettoyez avec une lavette ou une brosse. Si l'accessoire est très sale, nettoyez-le avec une spirale en acier inoxydable. <b>Conseil</b> : Vous pouvez nettoyer les accessoires émaillés au lave-vaisselle.

### Remarques

- De légères différences de teintes apparaissent sur la face avant de l'appareil en raison des différents matériaux tels que le verre, le plastique ou le métal.
- Les ombres ressemblant à des stries sur les vitres de la porte sont des reflets de l'éclairage du compartiment de cuisson.
- L'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Les différences de couleur sont normales et ne nuisent pas au fonctionnement. Les bords de plaques minces ne peuvent pas être émaillés complètement et peuvent par conséquent être rugueux. Cela n'affecte pas la protection contre la corrosion.

### 11.3 Nettoyer l'appareil

Nettoyez l'appareil comme indiqué, afin de ne pas endommager les différentes surfaces et pièces par un nettoyage incorrect ou par des produits de nettoyage non appropriés.

#### **AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !**

Pendant leur utilisation, l'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds.

- ▶ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- ▶ Veuillez tenir à l'écart les enfants âgés de moins de 8 ans.

#### **AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !**

Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer.

- ▶ Avant utilisation, retirer les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.

**Condition** : Respectez les instructions concernant les produits de nettoyage.

→ "Produits de nettoyage", Page 38

1. Nettoyez l'appareil avec du produit de nettoyage chaud et une lavette.  
Pour certaines surfaces, vous pouvez utiliser des produits de nettoyage alternatifs.  
→ "Produits de nettoyage appropriés", Page 39
2. Séchez avec un chiffon doux.

#### **Conseils**

- Si vous nettoyez le compartiment de cuisson après chaque utilisation, les salissures ne peuvent pas brûler.
- Retirez toujours immédiatement les taches de calcaire, de graisse, d'amidon et de blanc d'œuf.

**Remarque** : Utilisez la lèchefrite pour faire cuire des gâteaux très humides.

**Conseil** : Pour maintenir propre le compartiment de cuisson, utilisez un récipient approprié, par ex. une cocotte.




## 11.4 Nettoyer le compartiment de cuisson

### ⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Pendant leur utilisation, l'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds.

- ▶ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- ▶ Veuillez tenir à l'écart les enfants âgés de moins de 8 ans.

**Condition :** Le compartiment de cuisson est complètement refroidi.

1. Versez 0,4 litre d'eau au centre du fond du compartiment de cuisson.  
N'utilisez pas d'eau distillée.
2. Réglez  à l'aide du sélecteur de fonction.
3. Réglez le sélecteur de température sur 50°C.
4. Pendant le nettoyage, vérifiez que l'eau qui se condense dans la gouttière sous la porte de l'appareil ne déborde pas.
  - Si nécessaire, absorbez l'eau avec une éponge.
5. Éteignez l'appareil au bout de 18 minutes.
6. Laissez refroidir l'appareil.
7. Nettoyez le compartiment de cuisson avec un chiffon.

## 11.5 Nettoyer les surfaces autonettoyantes

Les surfaces autonettoyantes sont revêtues d'une céramique mate, hautement poreuse. Les projections de la cuisson et du rôtissage sont absorbées et décomposées par cette couche pendant le fonctionnement de l'appareil.

**Condition :** Le compartiment de cuisson est refroidi.

- ▶ Nettoyez les résidus de couleur brun ou blanc avec de l'eau et une éponge douce.

**Remarque :** Des taches peuvent se former sur les surfaces autonettoyantes. Les résidus de sucre et de protéines des aliments ne sont pas décomposés et restent sur les surfaces. Les taches rougeâtres sont des résidus d'aliments salés, et non de la rouille. Ces taches ne sont pas dangereuses pour la santé. Ces taches ne compromettent pas la capacité de nettoyage des surfaces autonettoyantes.

## 11.6 Changer l'ampoule du compartiment de cuisson

Si l'éclairage du compartiment de cuisson est défectueux, changez-en.

**Remarque :** Des ampoules halogènes de 230 V, 40 W, G9 sont en vente dans le commerce spécialisé ou auprès du service après-vente. Utilisez exclusivement ces ampoules. Utilisez uniquement un chiffon propre et sec pour toucher les nouvelles ampoules halogènes. Cela prolonge la durée de vie de l'ampoule.

### ⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Pendant leur utilisation, l'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds.

- ▶ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- ▶ Veuillez tenir à l'écart les enfants âgés de moins de 8 ans.

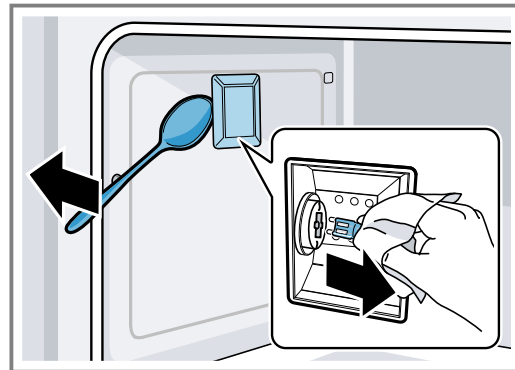
### ⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Lors du remplacement de la lampe, les contacts de la douille d'ampoule sont sous tension.

- ▶ Avant de changer la lampe, assurez-vous que l'appareil est éteint pour éviter tout risque de choc électrique.
- ▶ De plus, débranchez la fiche secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.

### Conditions

- Le fusible / disjoncteur a été retiré / se trouve en position éteinte.
  - Le compartiment de cuisson est refroidi.
  - Une nouvelle ampoule halogène est disponible pour le remplacement.
1. Ouvrez la porte de l'appareil.
  2. Pour éviter tout endommagement, placez un torchon dans le compartiment de cuisson.
  3. Retirez les accessoires et les supports du compartiment de cuisson. → Page 42
  4. Retirez le couvercle en verre.  
S'il est difficile d'ouvrir le couvercle en verre de face avec la main, utilisez une cuillère comme aide.
  5. Retirez l'ampoule du compartiment de cuisson.



6. Remplacez l'ampoule du compartiment de cuisson par une ampoule du même type.
7. Remettez en place le cache en verre de l'ampoule du four.
8. Installez les supports. → Page 42
9. Retirez le torchon à vaisselle.
10. Réarmez le fusible.
11. Vérifiez que l'éclairage du four refonctionne.

## 12 Supports

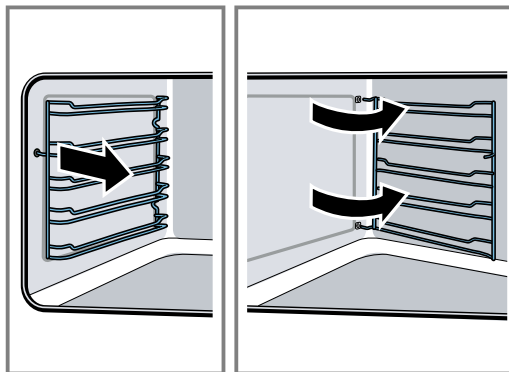
Pour nettoyer soigneusement les supports et le compartiment de cuisson ou pour changer les supports, vous pouvez décrocher ceux-ci.

### 12.1 Décrocher les supports

Les supports sont fixés respectivement à 3 points aux parois latérales dans le compartiment de cuisson.

1. Saisissez les supports sur le devant et tirez-les vers le milieu du compartiment de cuisson.
- ✓ Le crochet avant du support se détache du trou.

2. Ouvrez davantage les supports et retirez-les des trous arrière de la paroi latérale.



3. Retirez les supports du compartiment de cuisson.

### 12.2 Accrocher les supports

1. Engagez les crochets du support dans les trous arrière de la paroi latérale.
2. Poussez le crochet avant du support dans le trou.

## 13 Porte de l'appareil

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous apprendrez ici comment nettoyer la porte de l'appareil.

**Remarque :** Pour que la porte de l'appareil ne touche pas le meuble encastré, la porte de l'appareil s'ouvre à un peu moins de 90°.

### 13.1 Démontez les vitres de la porte

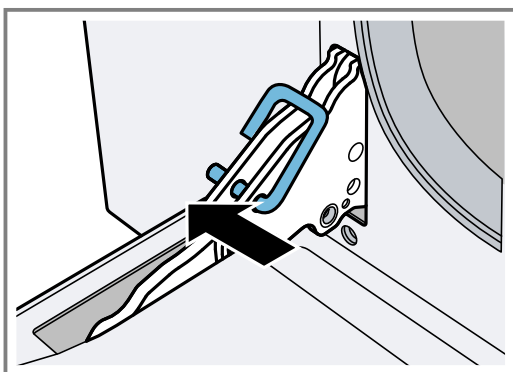
Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez démonter les vitres de la porte de l'appareil.

#### ⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre.

- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ni de raclours métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface.

1. Ouvrez complètement la porte de l'appareil.
2. Bloquez les deux charnières à gauche et à droite avec les tiges de sécurité.



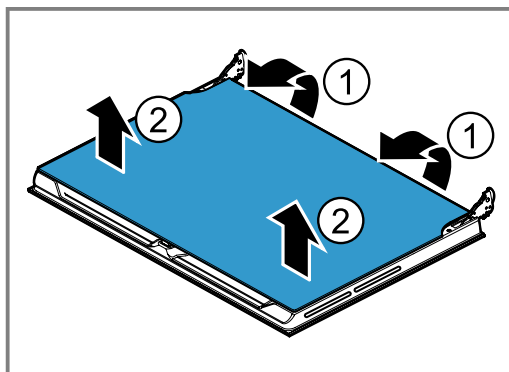
Les tiges de sécurité doivent être complètement introduites dans les trous des charnières.

3. Levez la partie inférieure de la vitre intérieure avec les deux mains jusqu'à ce que les tiges de fixation sortent de la fixation. ①

#### 4. ATTENTION !

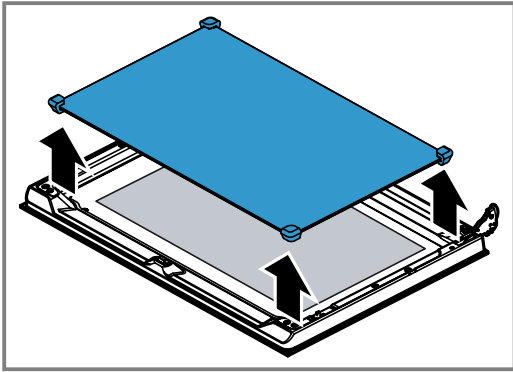
En levant la vitre intérieure, il se peut que la vitre du milieu reste collée à la vitre intérieure.

- Veillez à ce que la vitre du milieu ne tombe pas. Levez délicatement la partie supérieure de la vitre intérieure, jusqu'à ce que les tiges de fixation sortent de la fixation. ②



5. Déposez la vitre intérieure et placez-la avec précaution sur une surface plane.

6. Retirez la vitre intermédiaire avec ses fixations.



La vitre intermédiaire n'est pas fixée avec des goupilles de retenue, mais est fixée par des palliers en caoutchouc.

7. Nettoyez les vitres de porte avec un nettoyant pour vitres et un chiffon doux.

### 13.2 Monter les vitres de la porte

1. Introduisez la vitre intermédiaire.  
Veillez à ce que la vitre intermédiaire soit correctement en place.
  - ✓ Toutes les fixations doivent reposer à plat sur la vitre extérieure.
  - ✓ Si le symbole Low-E est lisible sur la vitre intermédiaire, cela signifie que cette dernière est correctement installée.
2. Insérez la vitre intérieure.  
Les quatre tiges de fixation doivent s'enclencher dans les fixations prévues à cet effet.
3. Enlevez les tiges de sécurité et fermez la porte de l'appareil.

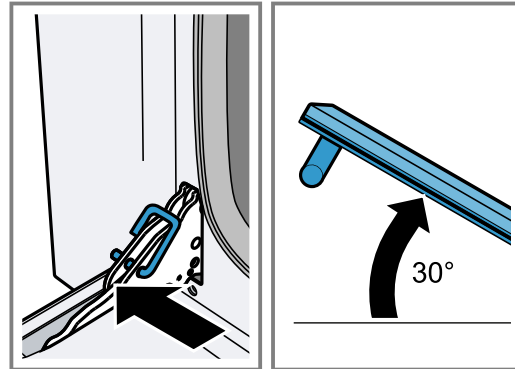
**Remarque :** Ne jetez pas les tiges de sécurité. Conservez les tiges de sécurité dans un endroit sûr. Vous avez toujours besoin des tiges de sécurité lorsque vous retirez la porte de l'appareil ou lorsque vous nettoyez les vitres de la porte. Si vous n'avez pas de tiges de sécurité, vous pouvez en commander auprès du service après-vente.

### 13.3 Décrocher la porte de l'appareil

En cas d'encrassement particulièrement important, vous pouvez décrocher la porte de l'appareil pour faciliter le nettoyage.

1. Ouvrez complètement la porte de l'appareil.
2. Bloquez les deux charnières à gauche et à droite avec les tiges de sécurité.  
Les tiges de sécurité doivent être complètement introduites dans les trous des charnières.

3. Saisissez la porte de l'appareil latéralement avec les deux mains et fermez-la à environ 30 degrés.



Ne fermez pas complètement la porte de l'appareil. Cela risque de tordre les charnières et d'endommager l'émail.

4. Soulevez légèrement la porte de l'appareil et retirez-la complètement.

### 13.4 Accrocher la porte de l'appareil

#### ⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

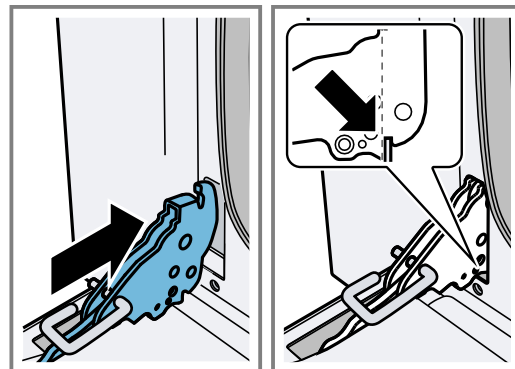
Si les charnières ne sont pas bloquées à cause d'un loquet incomplet, elles peuvent se fermer violemment.

- ▶ Si la charnière se referme lors du décrochage ou de l'accrochage de la porte de l'appareil, ne mettez pas la main dans la charnière.
- ▶ Appelez le service après-vente.

Une vitre de porte ou une porte d'appareil mal installée est dangereuse.

- ▶ Assurez-vous que toutes les vitres de porte et la porte de l'appareil sont correctement posées avant de remettre l'appareil en service.

1. Saisissez la porte de l'appareil latéralement avec les deux mains.
2. Glissez les charnières dans les évidements de l'appareil.



L'encoche en bas aux charnières doit s'enclencher dans le cadre de l'appareil.

3. Abaissez la porte de l'appareil.
4. Retirez les tiges de sécurité.

**Remarque :** Ne jetez pas les tiges de sécurité. Conservez les tiges de sécurité dans un endroit sûr. Vous avez toujours besoin des tiges de sécurité lorsque vous retirez la porte de l'appareil ou lorsque vous nettoyez les vitres de la porte. Si vous n'avez pas de tiges de sécurité, vous pouvez en commander auprès du service après-vente.

# 14 Dépannage

Vous pouvez corriger par vous-même les petits défauts de votre appareil. Lisez les renseignements de dépannage avant de contacter le service consommateurs. Vous vous épargnez ainsi des dépenses inutiles.

## **⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**

Les réparations non conformes sont dangereuses.


- ▶ Seul un personnel qualifié est en droit d'effectuer des réparations sur l'appareil.
- ▶ Si l'appareil est défectueux, appeler le service après-vente.  
→ "Service après-vente", Page 45

## **⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilitée à le remplacer.

## 14.1 Dysfonctionnements

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche secteur du cordon d'alimentation secteur n'est pas branchée. ▶ Branchez l'appareil au réseau électrique.
	L'alimentation électrique est tombée en panne. ▶ Vérifiez si l'éclairage du compartiment ou d'autres appareils dans la pièce.
	Le fusible dans le coffret à fusibles s'est déclenché. ▶ Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles.
L'appareil ne peut pas être mis en marche.	La porte de l'appareil n'est pas complètement fermée. ▶ Fermez la porte de l'appareil.
	L'appareil n'est pas éteint. ▶ Mettez l'appareil hors, puis sous tension.
12:00 clignote.	L'alimentation électrique est tombée en panne. ▶ Réglez l'heure. → "Avant la première utilisation", Page 35
L'éclairage du compartiment de cuisson ne fonctionne pas.	Le mode de cuisson « Chaleur voûte/sole Eco » est activé. ▶ Dans ce mode de cuisson, l'éclairage du compartiment de cuisson est éteint. L'ampoule du compartiment de cuisson est défectueuse. ▶ Changez l'ampoule du compartiment de cuisson. → "Changer l'ampoule du compartiment de cuisson", Page 41
Les plats préparés au four brûlent en très peu de temps.	Le thermostat est défectueux. ▶ Appelez le → "Service après-vente", Page 45.
Buée sur les vitres de la porte.	C'est un phénomène normal dû aux variations de température. ▶ Chauffez l'appareil à 100 C° et éteignez l'appareil après 5 minutes.
Un appareil allumé ne peut pas être utilisé.  s'allume.	La protection enfants est active. ▶ Désactivez la sécurité enfants. → "Désactiver la sécurité enfants", Page 37
L'écran est figé ou ne réagit pas.	La protection enfants est active. ▶ Désactivez la sécurité enfants. → "Désactiver la sécurité enfants", Page 37
	Dysfonctionnement <b>1.</b> Coupez le fusible se trouvant dans le boîtier à fusibles. <b>2.</b> Enclenchez le fusible après environ 10 secondes. <b>3.</b> Si le dysfonctionnement réapparaît, appelez le service après-vente.
Les vitres de porte sont plus chaudes au toucher qu'auparavant, après avoir été démontées pour être nettoyées.	Les vitres des portes sont placées à l'envers. ▶ Vérifiez que les vitres de la porte sont bien en place. → "Monter les vitres de la porte", Page 43

Défaut	Cause et dépannage
Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner.	Il ne s'agit pas d'un défaut. Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à ce que la température choisie dans les réglages de base soit atteinte. → "Réglages de base", Page 37
De la condensation se forme sur la porte de l'appareil ou de l'eau de condensation goutte.	La porte de l'appareil ne se ferme pas correctement. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vérifiez que la porte de l'appareil est correctement installée et qu'elle se ferme correctement. → "Porte de l'appareil", Page 42</li> </ul> Encrassement du joint. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vérifiez que le joint n'est pas sale, endommagé ou mal positionné.</li> <li>2. Nettoyez ou remplacez le joint ou assurez-vous qu'il est correctement positionné.</li> </ol> Formation normale de condensation. → "Formation de condensation", Page 33
Une notification avec E apparaît.	Dysfonctionnement <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Réglez le sélecteur de fonction sur la position zéro. Si le message d'erreur ne disparaît pas, appelez le service après-vente.</li> </ul>

## 15 Mise au rebut

### 15.1 Mettre au rebut un appareil usagé

La destruction dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

- ▶ Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.  
Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ ville.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

## 16 Service après-vente

Les pièces de rechange relatives au fonctionnement de l'appareil et conformes à l'ordonnance d'écoconception correspondante sont disponibles auprès de notre service après-vente pour une durée d'au moins 10 ans à partir de la mise sur le marché de votre appareil dans l'Espace économique européen.

**Remarque :** Dans le cadre des conditions de la garantie, le recours au service après-vente est gratuit.

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, adressez-vous à notre service après-vente, à votre revendeur ou consultez notre site Web.

Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD) de votre appareil.

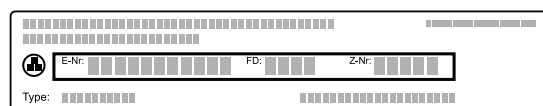
Vous trouverez les données de contact du service après-vente dans la liste ci-jointe ou sur notre site Web.

Ce produit contient des sources de lumière de la classe d'efficacité énergétique G.

### 16.1 Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)

Le numéro de série (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.

Vous trouverez la plaque signalétique avec les numéros en ouvrant la porte de l'appareil.



Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

## 17 Comment faire

Vous trouverez ici des conseils concernant les récipi-  
ents et la préparation de plats.

### 17.1 La meilleure façon de procéder

#### ATTENTION !

Les aliments acides peuvent endommager la grille

- ▶ Ne placez pas d'aliments acides, tels que des fruits ou des grillades assaisonnées avec de la marinade acide, directement sur la grille.

#### Remarque : Remarque pour les personnes allergiques au nickel

Dans de rares cas, de faibles traces de nickel peuvent se retrouver dans les aliments.

1. Avant toute utilisation, retirez du compartiment de cuisson les récipients dont vous n'avez pas besoin.
2. Sélectionnez les plats de votre choix dans les recommandations de réglage.
3. Placez les plats dans un récipient adapté. Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil.
4. Préchauffez l'appareil uniquement si la recette ou les recommandations de réglage le préconisent. Tapissez l'accessoire de papier cuisson uniquement après le préchauffage.
5. Réglez l'appareil selon les réglages recommandés. Réglez d'abord la durée plus courte. Prolongez la durée si nécessaire.
6. Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson.

### 17.2 Conseils pour la pâtisserie

Pour obtenir un bon résultat de cuisson, voici quelques conseils.

Questions	Conseil
Votre gâteau doit lever de manière uniforme.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Graisser uniquement le fond du moule démontable.</li> <li>■ Après la cuisson, détacher soigneusement le gâteau du moule à l'aide d'un couteau.</li> </ul>
Lors de la cuisson, les petites pâtisseries ne doivent pas coller les unes aux autres.	Laisser une distance minimale de 2 cm autour de chaque pièce de pâtisserie. Les pâtisseries auront ainsi suffisamment de place pour lever et dorer de tous les côtés.
Vérifier si le gâteau est bien cuit.	Piquer dans le gâteau avec un bâtonnet de bois à l'endroit le plus élevé. Le gâteau est cuit si la pâte n'adhère plus au bâtonnet de bois.
Vous voulez utiliser votre propre recette.	Se baser sur une pâtisserie similaire dans les tableaux de cuisson.
Utiliser des moules en silicone, verre, plastique ou céramique.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Le moule doit résister à des températures allant jusqu'à 250°C.</li> <li>■ Dans ces moules, les gâteaux seront moins dorés.</li> </ul>

### 17.3 Tableau des plats

Vous trouverez ici un aperçu des plats.

Plat	Poids en kg	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C/position gril	Durée en min.
Lasagnes	3 – 4	1		220 – 230 <sup>1</sup>	45 – 50
Gratins de pâtes	3 – 4	1		220 – 230 <sup>1</sup>	45 – 50
Rôti de veau	2	2		180 – 190 <sup>1</sup>	90 – 100
Filet de porc	1,5 – 2	2		190 – 200 <sup>1</sup>	90 – 100
Filet de porc	2	2		200 <sup>2</sup>	125
Saucisses	1,5	3		280 <sup>1</sup>	1er côté : 10 2e côté : 7
Rôti de bœuf	1	2		200 <sup>1</sup>	45 – 55
Lapin rôti	1,5	2		180 – 190 <sup>1</sup>	70 – 80
Blanc de dinde	2	2		180 – 190 <sup>1</sup>	110 – 120

<sup>1</sup> Préchauffer l'appareil.

<sup>2</sup> Ne pas préchauffer l'appareil.

Plat	Poids en kg	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C/position gril	Durée en min.
Rôti d'échine de porc	2 – 3	2		180 – 190 <sup>1</sup>	170 – 180
Poulet rôti	1,2	2		190 – 200 <sup>1</sup>	65 – 70
Côtelettes de porc	1,5	3		280 <sup>1</sup>	1er côté : 15 2e côté : 5
Travers de porc	1,5	3		280 <sup>1</sup>	1er côté : 15 2e côté : 10
Lard	0,7	4		3 <sup>1</sup>	1er côté : 10 2e côté : 8
Filet mignon de porc	1,5	3		280 <sup>1</sup>	1er côté : 12 2e côté : 5
Filet de bœuf	1	4		3 <sup>1</sup>	1er côté : 7 2e côté : 4
Truite saumonée	0,7 – 1,2	2		160 – 170 <sup>1</sup>	35 – 40
Lotte	0,7 – 1,5	2		160 <sup>1</sup>	60 – 65
Turbot	1,5	2		160 <sup>1</sup>	45 – 50
Pizza	1 – 1,5	2		280 <sup>1</sup>	10 – 12
Pain	1	2		180 – 190 <sup>1</sup>	25 – 30
Focaccia	1	2		180 – 190 <sup>1</sup>	20 – 25
Kouglof	1	2		160 <sup>1</sup>	55 – 60
Gâteau aux fruits	1	2		160 <sup>1</sup>	35 – 40
Gâteau au fromage blanc	1	2		160 – 170 <sup>1</sup>	45 – 55
Gâteau en pâte brisée	1	2		160 – 170 <sup>1</sup>	35 – 40
Gâteau en pâte brisée	1	2		170 <sup>2</sup>	65
Gâteau à la crème dessert	1,2	2		160 <sup>1</sup>	55 – 60
Choux	0,7 – 1,2	2		180 <sup>1</sup>	55 – 60
Génoise	1	2		150 – 160 <sup>1</sup>	55 – 60
Riz au lait	1	2		160 <sup>1</sup>	55 – 60
Brioche	1 – 1,2	2		160 <sup>1</sup>	30 – 35

<sup>1</sup> Préchauffer l'appareil.

<sup>2</sup> Ne pas préchauffer l'appareil.

## 17.4 Conseils pour la cuisson suivante

Si la cuisson ne donne pas les résultats escomptés, voici quelques conseils.

Problème	Conseil
Votre gâteau s'affaisse.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vérifiez les ingrédients ajoutés et suivez les conseils de préparation figurant dans la recette.</li> <li>■ Utilisez moins de liquide. Ou :</li> <li>■ Réduisez la température de cuisson de 10 °C et prolongez le temps de cuisson.</li> </ul>

Problème	Conseil
Votre gâteau est trop sec.	Augmentez la température de cuisson de 10 °C et raccourcissez le temps de cuisson.
Votre gâteau est trop clair dans l'ensemble.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vérifiez le niveau d'enfournement et l'accèssoire.</li> <li>■ Augmentez la température de cuisson de 10 °C. Ou :</li> <li>■ Prolongez le temps de cuisson.</li> </ul>

Problème	Conseil
Le gâteau est trop foncé dans l'ensemble.	Réduisez la température de cuisson et prolongez le temps de cuisson.
Votre gâteau est trop clair sur le dessus mais trop foncé en dessous.	Enfournez le gâteau à un niveau supérieur.
Votre gâteau est trop foncé sur le dessus mais trop clair en dessous.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Enfournez le gâteau à un niveau inférieur.</li> <li>▪ Réduisez la température de cuisson et rallongez le temps de cuisson</li> </ul>
Votre gâteau a doré de manière irrégulière.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Réduisez la température de cuisson.</li> <li>▪ Découpez le papier de cuisson aux bonnes dimensions.</li> <li>▪ Placez le moule au centre.</li> <li>▪ Formez des petites pâtisseries de même taille et de même épaisseur.</li> </ul>
Votre gâteau est cuit à l'extérieur mais pas à l'intérieur.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Réduisez la température de cuisson et prolongez le temps de cuisson.</li> <li>▪ Ajoutez moins de liquide.</li> </ul> <p>Pour un gâteau avec une garniture fondante :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Précuisez le fond.</li> <li>▪ Parsemez le fond cuit d'amandes ou de chapelure.</li> <li>▪ Placez la garniture sur le fond.</li> </ul>
Votre gâteau ne se démoule pas une fois renversé.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Après la cuisson, laissez refroidir le gâteau pendant 5 - 10 minutes.</li> <li>▪ Détachez les bords du gâteau avec précaution à l'aide d'un couteau.</li> <li>▪ Renversez à nouveau le gâteau et couvrez le moule plusieurs fois d'une serviette humide et froide.</li> <li>▪ La prochaine fois, graissez le moule et saupoudrez de chapelure.</li> </ul>

## 17.5 Conseils pour le rôtissage suivant

Si le rôtissage ne réussit pas tout de suite, voici quelques conseils.

Questions	Conseil
Votre rôti est trop cuit et la croûte est brûlée par endroits.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sélectionner une température inférieure.</li> <li>▪ Réduire la durée de cuisson.</li> </ul>
Votre rôti est trop sec.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sélectionner une température inférieure.</li> <li>▪ Réduire la durée de cuisson.</li> </ul>
La croûte de votre rôti est trop fine.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Augmenter la température.</li> <li>Ou :</li> <li>▪ Après la fin de la durée de cuisson, allumer brièvement le gril.</li> </ul>
Votre de sauce pour rôti est brûlée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Choisir un récipient plus petit.</li> <li>▪ Ajouter plus de liquide lors de la cuisson.</li> </ul>
Votre sauce du rôti est trop claire et aqueuse.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Choisir un récipient plus grand pour une évaporation plus importante de liquide.</li> <li>▪ Ajouter moins de liquide lors de la cuisson.</li> </ul>
Lorsque vous braisez de la viande, celle-ci brûle.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vérifier si le plat à rôti et le couvercle sont compatibles et se ferment bien.</li> <li>▪ Réduire la température.</li> <li>▪ Ajouter du liquide pendant le braisage.</li> </ul>
Votre rôti n'est pas entièrement cuit.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Découper le rôti.</li> <li>▪ Préparer la sauce dans le plat à rôtir.</li> <li>▪ Disposer les tranches de rôti dans la sauce.</li> <li>▪ Terminer la cuisson des tranches de rôti avec le micro-ondes.</li> </ul>

## 17.6 Plats tests

Ces aperçus ont été élaborés pour des instituts de contrôle, en vue de faciliter le contrôle de l'appareil selon la norme EN 60350-1.



## Cuire des pâtisseries

Plat	Accessoires	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Barres de short-bread	Plaque à pâtisserie avec du papier cuisson	2		160 <sup>1</sup>	23 – 25
Barres de short-bread, 2 niveaux	2 plaques à pâtisserie avec du papier de cuisson	2 + 4		160 <sup>1</sup>	28
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie avec du papier cuisson	2		160 <sup>1</sup>	21 – 22
Petits gâteaux, 2 niveaux	Plaque à pâtisserie + grille avec du papier cuisson	2 + 4		160 <sup>1</sup>	30
Biscuit à l'eau	Moule à charnière	2		160 <sup>1</sup>	35
Biscuit à l'eau, 2 niveaux	2 moules à charnière	2 + 4		155 – 165 <sup>1</sup>	35 – 45
Tourte aux pommes, 1 pièce	Moule à charnière	2		170 <sup>1</sup>	75 – 80
Tourte aux pommes, 2 pièces	2 moules à charnière	2		160 <sup>1</sup>	75 – 80

<sup>1</sup> Préchauffer l'appareil.

## Griller

Enfournez également la lèchefrite. La lèchefrite recueille le liquide et le compartiment de cuisson reste propre.

Plat	Accessoires	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Position grill	Durée en min.
Toast	Grille combinée	4		3 <sup>1</sup>	2
Burger de bœuf, 10 pièces, diamètre 75 mm	Plaque à pâtisserie + grille	3 + 4		3 <sup>1</sup>	1er côté : 15 2e côté : 5

<sup>1</sup> Préchauffer l'appareil.

# 18 Instructions de montage

Respectez ces informations lors du montage de l'appareil.



## 18.1 Installation en toute sécurité

Respectez ces consignes avant de commencer à installer l'appareil.

### **AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !**

Il est dangereux d'utiliser un cordon d'alimentation secteur avec une rallonge ou un adaptateur non autorisé.

- ▶ N'utilisez pas de bloc multiprise.
- ▶ Utilisez uniquement une rallonge certifiée, d'une section minimale de 1,5 mm<sup>2</sup> et conforme aux exigences de sécurité nationales en vigueur.
- ▶ Si le cordon d'alimentation secteur est trop court et qu'aucun cordon d'alimentation plus long n'est disponible, contacter un électricien spécialisé pour adapter l'installation domestique.
- ▶ Utiliser uniquement des adaptateurs et cordons d'alimentation secteur agréés par le fabricant.

## ATTENTION !

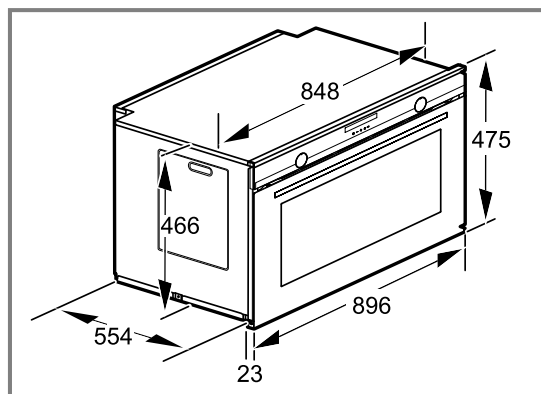
Le fait de porter l'appareil par la poignée risque de casser celle-ci. La poignée de porte ne résiste pas au poids de l'appareil.

- ▶ Ne jamais transporter ni porter l'appareil par la poignée de la porte.
- Seule une installation effectuée selon les présentes instructions de montage garantit une utilisation en toute sécurité. L'installateur est responsable des dommages résultant d'une installation incorrecte.
- Contrôlez l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne le raccordez pas s'il présente une avarie en raison du transport.
- Avant la mise en service, retirez le matériau d'emballage et les films adhésifs du compartiment de cuisson et de la porte.
- Respectez la notice de montage pour l'installation des accessoires.
- Les meubles d'encastrement doivent résister à une température jusqu'à 90 °C, la façade des meubles voisins jusqu'à 70 °C.
- N'installez pas l'appareil derrière une plaque décorative ou une porte de meuble. Il existe un risque de surchauffe.
- Réalisez des travaux de découpe sur le meuble avant la mise en place de l'appareil. Enlevez les copeaux. Le fonctionnement des composants électriques peut être compromis.
- La prise de raccordement de l'appareil doit donc être disposée à l'extérieur de l'espace d'encastrement.
- Mettez toujours à la terre les appareils électriques.

- Portez des gants de protection pour éviter des coupures. Certaines pièces accessibles lors du montage peuvent posséder des arêtes coupantes.
- Dimensions indiquées dans les illustrations en mm.

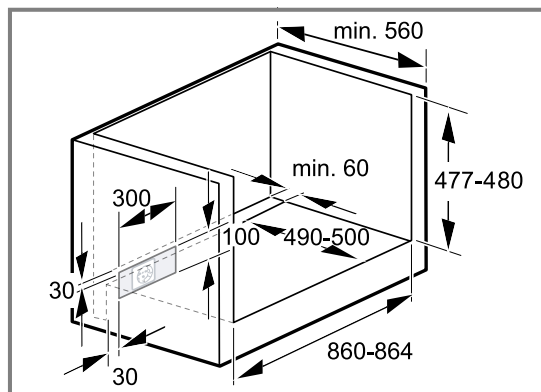
## 18.2 Dimensions de l'appareil

Vous trouverez ici les dimensions de l'appareil



## 18.3 Installation sous un plan de travail

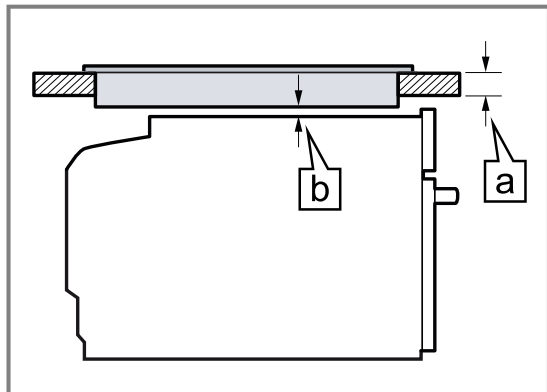
Observez les cotes d'encastrement et les distances de sécurité lors de l'installation sous un plan de travail.



Pour la ventilation de l'appareil, le plancher intermédiaire doit présenter une découpe de ventilation.

## 18.4 Installation sous une table de cuisson

Si l'appareil est encastré sous une table de cuisson, les dimensions minimales doivent être respectées, y compris la sous-structure si nécessaire.



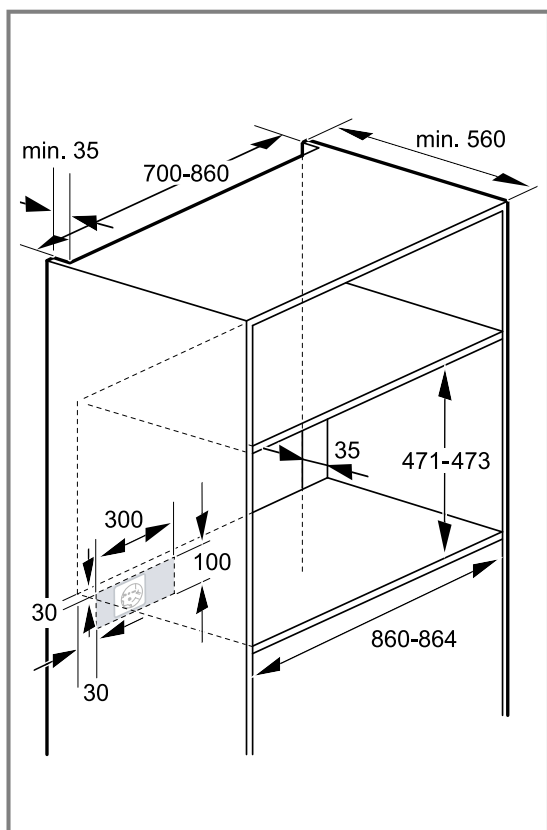
L'épaisseur minimale du plan de travail [a] résulte de la distance minimale nécessaire [b].

Type de table de cuisson	[a] monté en mm	[a] affleurant en mm	[b] en mm
Table de cuisson induction	49	50	5
Table de cuisson induction Full Zone	70	70	5
Table de cuisson gaz	39	50	5
Table de cuisson électrique	39	42	2

Fixez le plan de travail sur le meuble d'encastrement. Respectez les instructions de montage de la table de cuisson.

## 18.5 Installation dans un meuble haut

Respectez les cotes d'encastrement et les distances de sécurité dans le placard vertical.



- Assurez-vous que le plancher intermédiaire présente un espace par rapport au mur d'installation afin d'aérer l'appareil.
- Si le meuble haut possède une paroi arrière en plus des parois arrières préfabriquées, celle-ci doit être retirée.
- Encastrez l'appareil à une hauteur qui permette de retirer sans problème les accessoires.

## 18.6 Installation de deux appareils superposés

Votre appareil peut également être installé sur un autre appareil.

## 18.7 Branchement électrique

Respectez les présentes consignes pour pouvoir effectuer le branchement électrique de l'appareil en toute sécurité.

- La protection par fusible doit s'effectuer conformément à l'indication de puissance figurant sur la plaque signalétique et aux prescriptions locales.
- L'appareil est conforme à la classe de protection I et ne peut être utilisé qu'avec une prise à conducteur de protection.
- Pour tous les travaux de montage, l'appareil doit être hors tension.
- L'encastrement doit garantir la protection contre les contacts accidentels.
- Seul un personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. Il doit appliquer les réglementations du fournisseur d'électricité régional.

### Raccordement électrique de l'appareil sans connecteur à fiche de contact de sécurité

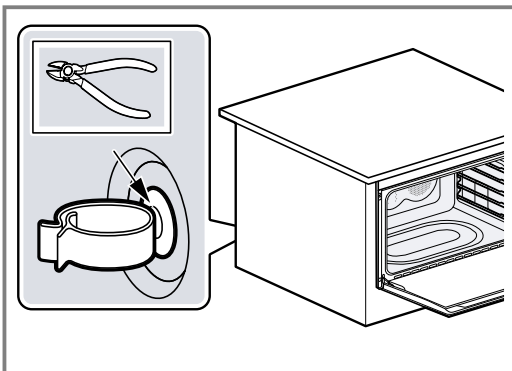
**Remarque :** Seul du personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie.

Un dispositif de sectionnement doit être intégré dans l'installation électrique fixe, conformément aux prescriptions d'installation.

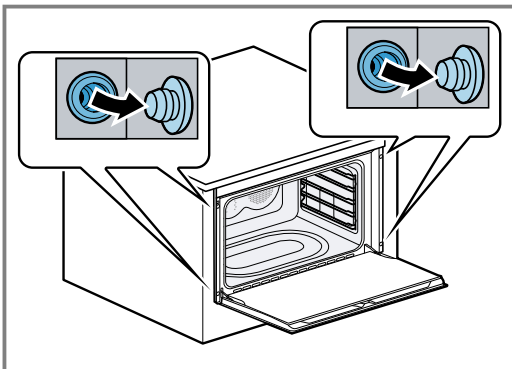
1. Identifiez le conducteur de phase et le conducteur neutre dans la prise de raccordement. L'appareil risque d'être endommagé en cas de raccordement incorrect.
2. Branchez l'appareil uniquement sur une tension de réseau comprise entre 220 et 240 V.
3. Raccordez les fils du cordon d'alimentation secteur conformément au code de couleur :
  - vert-jaune : conducteur de protection  $\oplus$
  - bleu = (neutre) conducteur neutre
  - marron = phase (conducteur externe)

## 18.8 Encastrer l'appareil

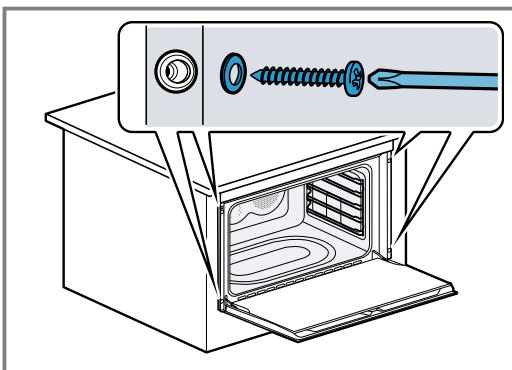
1. Poussez l'appareil et centrez-le.  
Ne pliez pas le câble de raccordement.
2. Si nécessaire, retirez le guide de câble avec un outil.



3. Ouvrez la porte du four en grand.
4. Retirez le couvercle de protection.



5. Vissez l'appareil au meuble.



6. Mettez le couvercle de protection en place.

**Remarque :** N'obstruez jamais l'écart entre le plan de travail et l'appareil par des baguettes supplémentaires.

## 18.9 Démontez l'appareil

1. Mettez l'appareil hors tension.
2. Desserrez les vis de fixation.
3. Soulevez légèrement l'appareil et retirez-le complètement.

# Indice

## MANUALE UTENTE

1	Sicurezza .....	53
2	Prevenzione di danni materiali.....	55
3	Tutela dell'ambiente e risparmio.....	56
4	Conoscere l'apparecchio.....	57
5	Accessori.....	60
6	Prima del primo utilizzo .....	61
7	Comandi di base .....	62
8	Funzioni durata .....	62
9	Sicurezza bambini.....	63
10	Impostazioni di base.....	63
11	Pulizia e cura .....	64
12	Supporti .....	67
13	Sportello dell'apparecchio.....	68
14	Sistemazione guasti.....	69
15	Smaltimento .....	71
16	Servizio di assistenza clienti.....	71
17	Funziona così.....	71
18	ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO .....	75
18.1	Montaggio sicuro .....	75



## 1 Sicurezza

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza.

### 1.1 Avvertenze generali

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.
- Conservare le istruzioni e le informazioni sul prodotto per il successivo utilizzo o per il futuro proprietario.
- Non collegare l'apparecchio se ha subito danni durante il trasporto.

### 1.2 Utilizzo conforme all'uso previsto

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

L'allacciamento degli apparecchi senza l'impiego di spine deve essere eseguito esclusivamente da personale specializzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

- per la preparazione di cibi e bevande;
- in case private e in locali chiusi in ambito domestico;
- fino a un'altitudine di massimo 2000 m sul livello del mare.

Non usare l'apparecchio:

- con un timer esterno o un telecomando.

### 1.3 Limitazione di utilizzo

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali o prive di sufficiente esperienza e/o conoscenza se sorvegliati o già istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se hanno compreso i rischi da esso derivanti.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

La pulizia e la manutenzione di competenza dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano un'età di 15 anni o superiore e non siano sorvegliati. Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

### 1.4 Utilizzo sicuro

Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano di cottura.

→ "Accessori", Pagina 60

#### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!**

Gli oggetti infiammabili depositati nel vano cottura possono incendiarsi.

- ▶ Non riporre mai oggetti infiammabili all'interno del vano cottura.
- ▶ Se si riscontra del fumo, spegnere l'apparecchio o staccare l'interruttore e mantenere lo sportello chiuso per soffocare le fiamme eventualmente presenti.

I residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco.

- ▶ Prima di utilizzare l'apparecchio, eliminare lo sporco più grossolano dal vano cottura, dagli elementi riscaldanti e dagli accessori. All'apertura dello sportello dell'apparecchio avviene uno spostamento d'aria che può sollevare la carta da forno. Quest'ultima potrebbe entrare in contatto con gli elementi riscaldanti e prendere fuoco.
- ▶ Durante il preriscaldamento e la cottura non disporre mai la carta da forno sugli accessori se non è ben fissata.
- ▶ Fermare sempre la carta da forno, che deve essere tagliata in modo idoneo, con una stoviglia o una teglia.

### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!**

Durante l'utilizzo, l'apparecchio e le sue parti con cui si può entrare a contatto si surriscaldano.

- ▶ È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- ▶ Tenere lontano i bambini di età inferiore a 8 anni.

L'accessorio o la stoviglia si surriscalda.

- ▶ Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori caldi dal vano di cottura.

I vapori dell'alcol nel vano cottura caldo potrebbero prendere fuoco. Lo sportello dell'apparecchio può saltare in aria. Potrebbero fuoriuscire vapori molto caldi o fiammate.

- ▶ Utilizzare esclusivamente piccole quantità di bevande ad alta gradazione alcolica nelle pietanze.
- ▶ Non riscaldare gli alcolici ( $\geq 15$  % vol.) allo stato non diluito (ad esempio per versarli sopra le pietanze).
- ▶ Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchio.

Durante il funzionamento dell'apparecchio, le estensioni telescopiche si scaldano.

- ▶ Lasciar raffreddare le estensioni telescopiche calde prima di toccarle.
- ▶ Toccare le estensioni telescopiche calde solo con delle presine.

### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!**

Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde.

- ▶ Non toccare mai le parti roventi.
- ▶ Tenere lontano i bambini.

Aperto lo sportello dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. A certe temperature il vapore non è visibile.

- ▶ Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchio.
- ▶ Tenere lontano i bambini.

La presenza di acqua nel vano di cottura caldo può causare la formazione di vapore.

- ▶ Non versare mai acqua nel vano cottura caldo.

### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**

Il vetro graffiato dello sportello dell'apparecchio potrebbe rompersi.

- ▶ Non utilizzare alcun detergente abrasivo né raschietti in metallo taglienti per la pulizia del vetro dello sportello del forno, poiché possono graffiare la superficie.

L'apparecchio e le relative parti di contatto possono essere appuntite.

- ▶ Prestare attenzione durante l'utilizzo e la pulizia.
- ▶ Indossare guanti protettivi, se possibile.

Aperto e chiudendo lo sportello dell'apparecchio le cerniere si muovono e possono bloccarsi.

- ▶ Non toccare mai la zona delle cerniere.

I componenti all'interno dello sportello dell'apparecchio possono essere affilati.

- ▶ Indossare guanti protettivi.

### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!**

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▶ Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualifica.

Un isolamento danneggiato del cavo di allacciamento alla rete costituisce un pericolo.

- ▶ Non mettere mai il cavo di allacciamento alla rete a contatto con fonti di calore o parti dell'apparecchio calde.

- ▶ Non mettere mai il cavo di allacciamento alla rete a contatto con spigoli vivi.
- ▶ Non piegare, schiacciare o modificare mai il cavo di allacciamento alla rete.

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

- ▶ Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropultrici.

Un apparecchio o un cavo di alimentazione danneggiati costituiscono un pericolo.

- ▶ Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.  
→ *Pagina 71*

### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di soffocamento!**

I bambini potrebbero mettersi in testa il materiale di imballaggio o avvolgersi nello stesso, rimanendo soffocati.

- ▶ Tenere lontano il materiale di imballaggio dai bambini.
- ▶ Vietare ai bambini di giocare con materiali d'imballaggio.

I bambini possono inspirare o ingoiare le parti piccole, rimanendo soffocati.

- ▶ Tenere i bambini lontano dalle parti piccole.
- ▶ Non lasciare che i bambini giochino con le parti piccole.

### **1.5 Lampadina alogena**

#### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!**

Le lampadine nel vano di cottura diventano molto calde. Anche un po' di tempo dopo lo spegnimento permane ancora il pericolo di scottature.

- ▶ Non toccare la copertura in vetro.
- ▶ Durante la pulizia evitare il contatto con la pelle.

#### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!**

Durante la sostituzione della lampadina i contatti del portalampada sono sotto tensione.

- ▶ Prima di sostituire la lampadina accertarsi che l'apparecchio sia spento per evitare ogni possibile scarica elettrica.
- ▶ Inoltre disattivare il fusibile nella relativa scatola.

## **2 Prevenzione di danni materiali**

### **2.1 In generale**

#### **ATTENZIONE!**

I vapori dell'alcol nel vano cottura caldo potrebbero prendere fuoco e causare un danno permanente all'apparecchio. A causa della deflagrazione, lo sportello dell'apparecchio potrebbe saltare in aria ed eventualmente cadere. I pannelli dello sportello possono frantumarsi e scheggiarsi. Il vano cottura può deformarsi notevolmente verso l'interno a causa della depressione che si crea.

- ▶ Non riscaldare gli alcolici ( $\geq 15$  % vol.) allo stato non diluito (ad esempio per versarli sopra le pietanze).

L'acqua sul fondo del vano di cottura, durante il funzionamento dell'apparecchio a temperature superiori a  $120$  °C, può causare danni alla superficie smaltata.

- ▶ Non mettere in funzione se sul fondo del vano di cottura è presente dell'acqua.
- ▶ Prima della messa in funzione, rimuovere l'acqua presente sul fondo del vano cottura.

In caso di temperatura superiore a  $50$  °C, gli oggetti presenti sul fondo del vano cottura provocano un accumulo di calore. I tempi di cottura non sono più corretti e la superficie smaltata viene danneggiata.

- ▶ Sul fondo del vano cottura non collocarvi accessori, né carta da forno o pellicola di alcun tipo.

- ▶ Collocare la stoviglia sul fondo del vano cottura soltanto con temperature inferiori a  $50$  °C.

La presenza di acqua nel vano cottura caldo può causare la formazione di vapore. A causa della variazione di temperatura possono verificarsi danni.

- ▶ Non versare mai acqua nel vano cottura caldo.
- ▶ Non collocare mai la stoviglia con acqua sul fondo del vano cottura.

La presenza di umidità nel vano cottura per lungo tempo causa corrosione.

- ▶ Una volta terminata ogni fase di cottura, eliminare l'acqua di condensa. Dopo un funzionamento ad alte temperature, il raffreddamento del vano cottura deve avvenire esclusivamente con lo sportello chiuso.
- ▶ Non conservare alimenti umidi all'interno del vano cottura chiuso per periodi di tempo prolungati.
- ▶ Non conservare gli alimenti all'interno del vano cottura.
- ▶ Controllare che nulla resti incastrato nello sportello dell'apparecchio.

Il succo della frutta che trabocca dalla teglia causa la formazione di macchie non più rimovibili.

- ▶ Durante la preparazione di dolci alla frutta molto succosi, non riempire eccessivamente la teglia.
- ▶ Se possibile, si consiglia di utilizzare la leccarda più profonda.

Il detergente per forno nel vano cottura caldo danneggia la superficie smaltata.

- ▶ Non utilizzare mai il detergente per forno nel vano cottura caldo.
- ▶ Prima del successivo riscaldamento eliminare completamente i residui dal vano cottura e dallo sportello dell'apparecchio.

Se la guarnizione è molto sporca, durante il funzionamento dell'apparecchio lo sportello non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi.

- ▶ Mantenere sempre pulita la guarnizione.
- ▶ Non mettere mai in funzione un apparecchio che presenta una guarnizione danneggiata o che non dispone di una guarnizione.

Lo sportello dell'apparecchio può danneggiarsi se utilizzato come superficie d'appoggio o per sedersi.

- ▶ Non stare in piedi, sedersi, appendersi o appoggiarsi allo sportello dell'apparecchio.
- ▶ Non posare stoviglie o accessori sulla porta dell'apparecchio.

A seconda del tipo di apparecchio, gli accessori possono graffiare il pannello durante la chiusura dello sportello.

- ▶ Inserire sempre gli accessori nel vano cottura fino all'arresto.

Possono verificarsi variazioni cromatiche permanenti sul pannello dello sportello dovute alla pellicola di alluminio.

- ▶ Nel vano cottura la pellicola in alluminio non deve mai entrare in contatto con il pannello dello sportello.

---

## 3 Tutela dell'ambiente e risparmio

### 3.1 Smaltimento dell'imballaggio

I materiali dell'imballaggio sono rispettosi dell'ambiente e possono essere riutilizzati.

- ▶ Smaltire le singole parti distintamente secondo il tipo di materiale.

### 3.2 Risparmio energetico

Osservando queste avvertenze l'apparecchio consuma meno energia elettrica.

Preriscaldare l'apparecchio soltanto se indicato dalla ricetta o dalle impostazioni consigliate.

→ "Funziona così", Pagina 71

- Non preriscaldare l'apparecchio significa risparmiare fino al 20% di energia.

Utilizzare stampi scuri, con smalto o vernice nera.

- Questo tipo di stampi assorbe bene il calore.

Durante la cottura, aprire il meno possibile lo sportello dell'apparecchio.

- La temperatura all'interno del vano cottura viene mantenuta e un riscaldamento successivo dell'apparecchio non è necessario.

Cuocere molteplici pietanze direttamente una dietro l'altra o parallelamente.

- Il vano cottura è riscaldato dopo la prima cottura. In questo modo si riduce il tempo di cottura per il dolce successivo.

In caso di tempi di cottura prolungati, disattivare l'apparecchio 10 minuti prima della fine del tempo di cottura.

- Il calore residuo è sufficiente a ultimare la cottura.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano cottura.

- Non è necessario riscaldare gli accessori in eccesso.

Lasciar scongelare le pietanze surgelate prima della preparazione.

- L'energia viene risparmiata per scongelare le pietanze.

#### Nota:

L'apparecchio,

- in standby con display attivato, necessita al massimo di 1 W
- in standby con display disattivato, necessita al massimo di 0,5 W

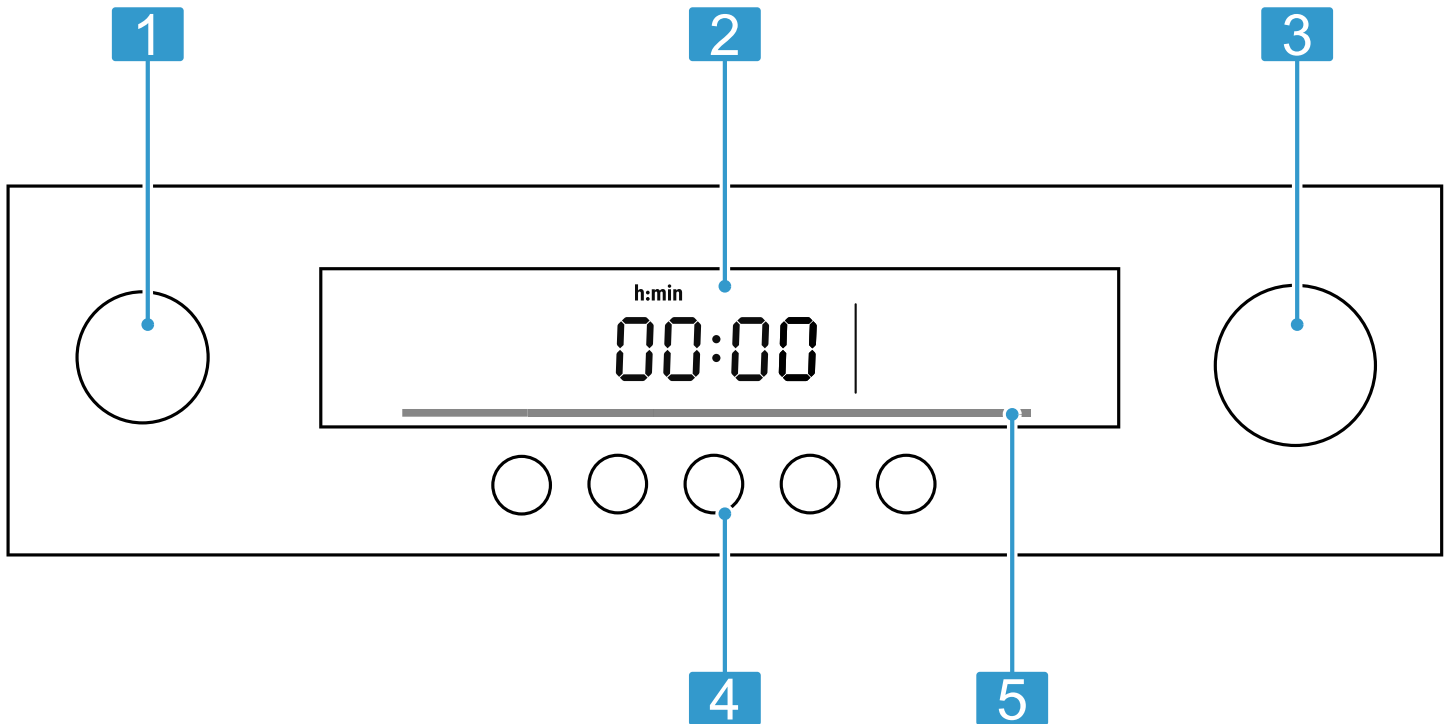


## 4 Conoscere l'apparecchio

### 4.1 Pannello di comando

Il pannello di comando consente di impostare tutte le funzioni dell'apparecchio e di ottenere informazioni sullo stato di esercizio.

**Nota:** I particolari illustrati nell'immagine possono variare in base al tipo di apparecchio, ad es. colore e forma.



<b>1</b>	Selettore funzioni	Con il selettore funzioni è possibile impostare il tipo di riscaldamento o ulteriori funzioni. Il selettore funzioni può essere ruotato dalla posizione zero verso sinistra o verso destra.
<b>2</b>	Display	Il display mostra i simboli delle funzioni attive e le funzioni durata.
<b>3</b>	Selettore temperatura	Servendosi del selettore temperatura, impostare la temperatura per il tipo di riscaldamento o selezionare l'impostazione per ulteriori funzioni. Il selettore temperatura può essere ruotato verso destra o verso sinistra. Non esiste la posizione zero.
<b>4</b>	Campi touch	Con i campi touch è possibile impostare direttamente diverse funzioni.
<b>5</b>	Controllo della temperatura	Le barre del controllo della temperatura indicano le fasi di riscaldamento o il calore residuo nel vano cottura.

### Pulsanti

Con i tasti si selezionano direttamente le diverse funzioni.

**Nota:** Se il tasto non ha alcuna funzione viene emesso un segnale acustico.

Simbolo	Pulsante	Spiegazione
🕒	Funzioni durata	Impostazione del contaminuti, della durata, della fine e dell'ora
—	Meno	Diminuzione del valore di regolazione
+	Più	Aumento del valore di regolazione
💡	Illuminazione	Accensione o spegnimento dell'illuminazione interna
🔥	Riscaldamento rapido	Accensione e spegnimento del riscaldamento rapido
👶	Sicurezza bambini	Attivazione e disattivazione della sicurezza bambini nella modalità stand-by.

## Display

Sul display vengono visualizzati i valori di impostazione aggiornati o le opzioni di selezione. Il valore che si desidera impostare al momento viene messo in evidenza utilizzando il colore bianco su uno sfondo nero.

Simbolo	Spiegazione
	Riscaldamento rapido
	Contaminuti
	Durata
	Fine
	Ora
	Indicazione dell'ora
	Sicurezza bambini
	Indicazione della temperatura

## Selettore temperatura

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

**Nota:** La temperatura fino a 100 °C può essere impostata a 1 grado alla volta, per temperature superiori si avanza di 5 gradi alla volta.

## Controllo della temperatura

Le barre del controllo della temperatura indicano le fasi di riscaldamento o il calore residuo nel vano cottura.




Fase di riscaldamento	Significato
Controllo del riscaldamento	Il controllo del riscaldamento mostra l'aumento della temperatura all'interno del vano cottura. Quando tutte le barre sono piene è il momento giusto per mettere la pietanza in forno. Con i livelli grill le barre sono complete. Con il tipo di riscaldamento superiore/inferiore delicato le barre non si colorano.
Indicatore del calore residuo	Quando l'apparecchio è spento, il controllo temperatura indica il calore residuo nel vano cottura. L'indicatore si spegne quando la temperatura scende fino a circa 60 °C.

## 4.2 Tipi di riscaldamento e funzioni

Affinché sia sempre possibile trovare il tipo di riscaldamento adatto alla pietanza, vi illustriamo qui le differenze e le diverse modalità di cottura.

**Nota:** Per ogni tipo di riscaldamento l'apparecchio indica una temperatura o un livello predefiniti che è possibile accettare o modificare nella rispettiva area.

Simbolo	Tipo di riscaldamento o funzione	Temperatura o livello	Utilizzo
	Aria calda 3D	50-280 °C	Preparare pietanze su 1-2 livelli. La ventola distribuisce uniformemente all'interno del vano cottura il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore del forno. Questo tipo di riscaldamento serve per definire il consumo di energia in modalità con ricircolo d'aria.
	Ricircolo	50-280 °C	Preparare al forno torte e dolci su un livello. La ventola distribuisce uniformemente nel vano cottura il calore degli elementi riscaldanti.
	Livello pizza	50-280 °C	Preparare la pizza o prodotti surgelati, ad es. patatine fritte o strudel. Gli elementi riscaldanti e le ventole riscaldano rapidamente e distribuiscono uniformemente il calore nel vano cottura.
	Scongelamento	30-60 °C	Scongelare gli alimenti ad es. carne, pollame, pane e dolci. La ventola fa sì che l'aria calda avvolga gli alimenti.
	Riscaldamento inferiore	50-280 °C	Proseguire la cottura. Il calore viene distribuito dal basso.
	Grill, superficie piccola	Livelli grill: 1 = ridotto 2 = medio 3 = elevato	Grigliare piccole quantità, come ad es. bistecche, salsicce, toast e porzioni di pesce. La parte centrale dell'elemento grill si scalda.
	Grill, superficie grande	Livelli grill: 1 = ridotto 2 = medio 3 = elevato	Grigliare alimenti sottili, quali ad es. bistecche, salsicce o toast e per gratinare. Si riscalda l'intera superficie al di sotto dell'elemento grill.

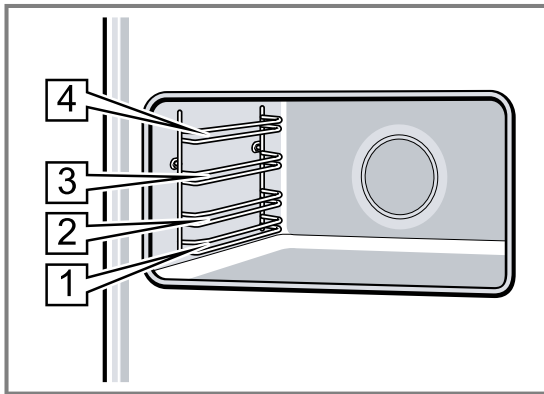
Simbolo	Tipo di riscaldamento o funzione	Temperatura o livello	Utilizzo
	Grill ventilato	50-280 °C	Cuocere carne, pollame e pesce intero. La ventola fa sì che l'aria calda avvolga gli alimenti.
	Riscaldamento superiore/inferiore delicato	50-280 °C	Per la cottura delicata di pietanze selezionate (ad es. carne, verdure) su un livello, senza preriscaldare. Il tipo di riscaldamento non è adatto per pietanze che lievitano durante la cottura (ad es. pane). Questo tipo di riscaldamento viene utilizzato per definire la classe di efficienza energetica e il consumo di energia in modalità tradizionali.
	Riscaldamento sup./inf.	50-280 °C	Preparare torte, sformati e pezzi di arrosto magri. Il calore viene distribuito uniformemente dall'alto e dal basso.

### 4.3 Vano cottura

Alcune funzioni nel vano cottura facilitano il funzionamento dell'apparecchio.

#### Livelli di inserimento

Il vano cottura è provvisto di 4 livelli di inserimento. Inserire sempre gli accessori fino all'arresto in modo che non entrino in contatto con il pannello dello sportello. Inserire correttamente gli accessori nel vano cottura.




#### Superfici autopulenti

La parete posteriore e le pareti laterali nel vano cottura sono autopulenti. Le superfici autopulenti nel vano cottura sono rivestite con uno strato in ceramica opaca e porosa e hanno una superficie ruvida. Quando l'apparecchio è in funzione, le superfici autopulenti assorbono e neutralizzano gli schizzi di grasso prodotti durante la cottura al forno, la cottura arrosto o la cottura alla griglia.

#### Illuminazione del vano cottura

Quando si apre lo sportello dell'apparecchio, l'illuminazione interna si attiva. Se lo sportello rimane aperto, dopo breve tempo l'illuminazione si spegne nuovamente.

Per la maggior parte delle modalità di funzionamento, l'illuminazione interna si avvia non appena il forno inizia a funzionare. Quando il funzionamento è terminato, si spegne.

**Nota:** Con il tipo di funzionamento Riscaldamento Superiore/Inferiore delicato l'illuminazione interna si spegne automaticamente dopo circa 1 minuto. È possibile accendere l'illuminazione interna con .

#### Ventola di raffreddamento

La ventola di raffreddamento si attiva e disattiva quando necessario. L'aria calda fuoriesce attraverso lo sportello dell'apparecchio.

#### ATTENZIONE!

La copertura delle fessure di aerazione causa un surriscaldamento dell'apparecchio.

- Non coprire le fessure di aerazione.

Terminato il funzionamento, la ventola di raffreddamento resta attiva per un periodo di tempo prestabilito, in modo da consentire un raffreddamento più rapido del vano cottura.

#### Sportello dell'apparecchio

Se durante il funzionamento viene aperto lo sportello dell'apparecchio, questo si arresta immediatamente. Se si chiude lo sportello, l'apparecchio riprende automaticamente a funzionare.

Affinché lo sportello dell'apparecchio non tocchi il mobile a incasso, lo sportello ha un'apertura leggermente inferiore a 90°.

#### Formazione della condensa

Qui si impara come si forma la condensa, come la si può evitare e come si può ridurre la formazione. Quando si cuociono gli alimenti, all'interno del vano cottura si può formare molto vapore acqueo. Dato che l'apparecchio ha un'elevata efficienza energetica, durante il funzionamento emana all'esterno solo una piccola quantità di calore. A causa delle elevate differenze di temperatura tra l'interno e le parti esterne dell'apparecchio può depositarsi condensa sullo sportello, sul pannello di comando o sui pannelli dei mobili vicini. La formazione della condensa rappresenta un evento fisico normale.

Per evitare danni, togliere l'acqua di condensa. Rimuovere l'acqua di condensa raccolta nella canalina di scolo con una spugna. Il mobile a incasso può essere danneggiato dall'acqua che fuoriesce dalla canalina di scolo. Far asciugare l'apparecchio lasciando aperto lo sportello.

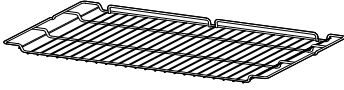
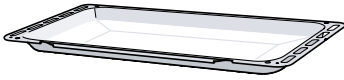

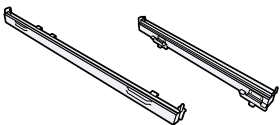
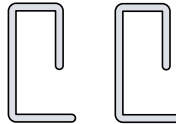
Se si preriscalda l'apparecchio, si riduce la formazione della condensa.

## 5 Accessori

Utilizzare gli accessori originali in quanto prodotti appositamente per questo apparecchio.

**Nota:** Quando si surriscaldano, gli accessori possono deformarsi; ciò non influisce in alcun modo sul funzionamento. Quando l'accessorio si raffredda nuovamente, la deformazione sparisce.

L'accessorio fornito in dotazione può essere diverso a seconda del tipo di apparecchio.

Accessori		Utilizzo
Griglia		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Stoviglie</li> <li>■ Stampi per dolci</li> <li>■ Carne, ad es. arrostiti o pezzi da grigliare</li> <li>■ Pietanze surgelate</li> </ul>
Leccarda		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Dolci umidi</li> <li>■ Prodotti da forno</li> <li>■ Pietanze surgelate</li> <li>■ Arrostiti di grandi dimensioni</li> </ul> <p><b>Consiglio:</b> Se si griglia direttamente sulla griglia, utilizzare la leccarda per raccogliere il grasso che cola.</p>
Teglia		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Dolci in teglia</li> <li>■ Pasticcini</li> </ul>
Set di guide telescopiche		Grazie alle guide di estensione è possibile estrarre ulteriormente gli accessori.
Spine di sicurezza		<p>Bloccare le cerniere.</p> <p><b>Nota:</b> Non buttare via le spine di sicurezza. Conservare le spine di sicurezza in un luogo sicuro. Le spine di sicurezza servono assolutamente per rimuovere lo sportello dall'apparecchio o per pulire i pannelli dello sportello.</p>

### 5.1 Altri accessori

Gli altri accessori si possono acquistare presso il servizio clienti, i rivenditori specializzati o su Internet. Una vasta offerta di accessori per l'apparecchio è reperibile nei nostri cataloghi o su Internet: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

Gli accessori sono specifici dell'apparecchio. Al momento dell'acquisto indicare sempre il codice prodotto preciso (cod. E) dell'apparecchio.

Per conoscere gli accessori disponibili per il proprio apparecchio consultare il punto vendita online o il servizio clienti.

Altri accessori	Utilizzo
Griglia	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Stoviglie</li> <li>■ Stampi per dolci</li> <li>■ Carne, ad es. arrostiti o pezzi da grigliare</li> <li>■ Pietanze surgelate</li> </ul>
Teglia	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Dolci in teglia</li> <li>■ Pasticcini</li> </ul>


Altri accessori	Utilizzo
Leccarda	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Dolci umidi</li> <li>■ Prodotti da forno</li> <li>■ Pietanze surgelate</li> <li>■ Arrostiti di grandi dimensioni</li> </ul>
Set di guide telescopiche	Set di guide telescopiche per un livello

### 5.2 Funzione di arresto

La funzione d'arresto evita che l'accessorio si ribalti durante l'estrazione.

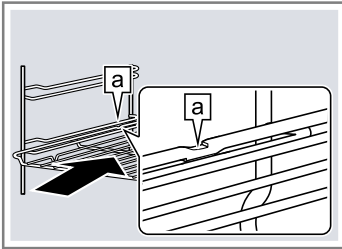
È possibile estrarre gli accessori per la metà della loro lunghezza, finché non si bloccano in posizione. Inserire gli accessori correttamente nel vano cottura affinché la funzione antiribaltamento sia operativa.

### 5.3 Inserimento degli accessori nel vano cottura

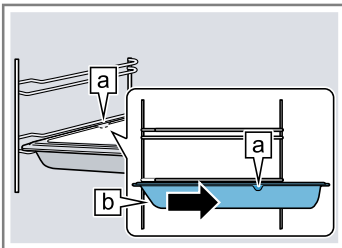
1. Ruotare gli accessori finché la scanalatura  non si trova nella parte posteriore e non è rivolta verso il basso.

2. Inserire gli accessori tra entrambe le aste guida di un livello di inserimento.

**Griglia** Il lato aperto deve essere rivolto verso lo sportello dell'apparecchio e la curvatura deve essere rivolta verso il basso  $\curvearrowright$ .

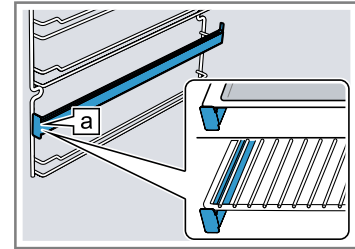


**Teglia, ad es. leccarda o teglia per forno** La smussatura degli accessori **b** deve essere rivolta in avanti verso lo sportello dell'apparecchio.



3. Per collocare l'accessorio nei livelli di inserimento con guide di estrazione, estrarre le guide.

**Griglia o teglia** Collocare l'accessorio in modo tale che il suo bordo si trovi dietro la linguetta **a** sulla guida di estrazione.



**Nota:** Una volta estratte del tutto, le guide di estrazione si innestano. Spingere indietro con una leggera pressione le guide di estrazione nel vano cottura.

4. Inserire completamente gli accessori in modo che non tocchino lo sportello dell'apparecchio.

**Nota:** Togliere dal vano cottura gli accessori che non sono necessari durante il funzionamento.

## 6 Prima del primo utilizzo

Effettuare le impostazioni per la prima messa in funzione. Pulire l'apparecchio e gli accessori.

### 6.1 Impostazione dell'ora

Dopo l'allacciamento, sull'indicatore lampeggia **12:00** e si accende il simbolo ☉. Impostare l'ora attuale.

1. Impostare l'ora servendosi del tasto  $+$  o  $-$ .
2. Premere ☉.

**Nota:** Una volta trascorso il tempo di impostazione, l'ora viene automaticamente salvata.

### 6.2 Pulizia dell'apparecchio prima del primo utilizzo

Prima di preparare per la prima volta le pietanze nell'apparecchio, pulire il vano cottura e gli accessori.

1. Togliere gli accessori dal vano cottura e smontare i supporti. → *Pagina 67*
2. Togliere tutti i resti dell'imballaggio, ad es. pezzettini di polistirolo, dal vano cottura.
3. Alcuni componenti sono ricoperti da una pellicola protettiva antigraffio. Rimuovere la pellicola protettiva antigraffio.

4. Pulire l'apparecchio all'esterno con un panno morbido e umido.
5. Pulire il vano cottura con una soluzione di lavaggio calda.
6. Per eliminare l'odore di nuovo, far riscaldare l'apparecchio vuoto e chiuso.
7. Ruotare il selettore funzioni portandolo su ☐.
8. Impostare la temperatura massima. Quando si riscalda l'apparecchio per la prima volta, è possibile che si sentano degli scricchiolii che provengono dal vano cottura.
9. Arieggiare la cucina durante il riscaldamento dell'apparecchio.
10. Spegner l'apparecchio dopo 1 ora.
11. Lasciar raffreddare l'apparecchio.
12. Quando il vano cottura è raffreddato, pulire le superfici lisce con una soluzione di lavaggio.
13. Montare i supporti. → *Pagina 67*
14. Se necessario, pulire i pannelli dello sportello. → *Pagina 68*

### 6.3 Pulizia degli accessori

- ▶ Pulire bene gli accessori con una soluzione di lavaggio e con un panno spugna.

## 7 Comandi di base

### 7.1 Accensione dell'apparecchio

1. Impostare il tipo di riscaldamento servendosi del selettore funzioni.
  - ✓ Per ciascuna funzione è preimpostata una temperatura o un livello grill.
2. Servendosi del selettore temperatura, selezionare la temperatura o il livello grill.
  - ✓ L'apparecchio inizia a riscaldarsi.

**Nota:** Il controllo della temperatura mostra lo stato attuale del riscaldamento.

### 7.2 Modifica del tipo di riscaldamento e della temperatura

1. Modificare il tipo di riscaldamento con il selettore funzioni.
2. Modificare la temperatura o il livello del grill con il selettore della temperatura.

### 7.3 Spegnimento dell'apparecchio

- ▶ Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.

### 7.4 Attivazione del riscaldamento rapido

- ▶ Per riscaldare il più rapidamente possibile il vano cottura premere il tasto

**Nota:** Il riscaldamento rapido è disponibile con le funzioni: aria calda 3D, ricircolo, funzione pizza e riscaldamento superiore/inferiore.

### 7.5 Spegnimento automatico

L'apparecchio è dotato di una funzione di spegnimento automatico. Dopo 13 ore l'apparecchio si spegne automaticamente.

## 8 Funzioni durata

### 8.1 Panoramica delle funzioni durata

Qui è riportata una panoramica delle funzioni di durata.

Simbolo	Funzione durata	Utilizzo
	Contaminuti	Il contaminuti funziona come un timer. Funziona indipendentemente dal processo di cottura e da altre funzioni durata e non influisce sul funzionamento dell'apparecchio.
	Ora	Finché non scorre nessun'altra funzione in primo piano, l'apparecchio mostra l'ora sul display.
	Durata	Al termine di una durata impostata l'apparecchio interrompe automaticamente il funzionamento.
	Fine	Impostare una durata e un'ora di fine desiderata. L'apparecchio si accende automaticamente affinché il programma sia terminato all'ora desiderata.

### 8.2 Impostazione del contaminuti

Il contaminuti non influisce in alcun modo sulle funzioni del forno.

**Nota:** È possibile impostare una durata del contaminuti da 30 secondi a 13 ore. Fino a 10 minuti, l'impostazione è consentita a intervalli di 30 secondi; per un tempo compreso tra 10 minuti e 1 ora, l'impostazione è consentita un minuto alla volta; per tempi superiori l'impostazione è consentita a intervalli di 5 minuti.

1. Premere
- ✓ si accende.
2. Con + e - impostare la durata desiderata.
  - ✓ Una volta trascorsa la durata viene emesso un segnale acustico.

#### Note

- Per modificare il tempo restante, premere e modificare il tempo restante con + o -.
- Per interrompere il contaminuti, portare il tempo residuo su zero.

### Disattivazione del segnale acustico

- ▶ Per spegnere il segnale acustico, premere un tasto qualsiasi o aprire lo sportello dell'apparecchio.

**Nota:** Dopo breve tempo il segnale acustico si spegne automaticamente.

### 8.3 Impostazione dell'ora



Se necessario, è possibile modificare l'ora, ad es. dall'ora legale all'ora solare.

**Requisito:** L'apparecchio è spento.

1. Premere finché non si accende .
2. Impostare l'ora servendosi del tasto + o -.

## 8.4 Impostazione della durata

Si può impostare sull'apparecchio la durata di cottura per la pietanza. In questo modo la durata di cottura non può essere inavvertitamente oltrepassata e non è necessario interrompere altri lavori per terminare il funzionamento.

1. Impostare il tipo di riscaldamento e la temperatura.
  - ✓ L'apparecchio si avvia.
2. Premere due volte su .
3. Impostare la durata servendosi di + e -. È possibile impostare una durata compresa tra 30 secondi e 13 ore. È possibile impostare la durata fino a un'ora a intervalli di un minuto, per durate maggiori a intervalli di 5 minuti.
  - ✓  si accende.





### Termine del funzionamento

Una volta trascorsa la durata, viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio smette di riscaldare.

1. Per spegnere il segnale acustico, premere un tasto qualsiasi o aprire lo sportello dell'apparecchio. Dopo breve tempo il segnale acustico si spegne automaticamente.
2. Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.

## 8.5 Impostazione dell'ora di fine

Il funzionamento si avvia per la durata impostata in un secondo momento, scelto dall'utente.

1. Impostare il tipo di riscaldamento e la temperatura.
  - ✓ L'apparecchio si avvia.
2. Premere due volte su .
3. Impostare la durata servendosi di + e -. È possibile impostare una durata compresa tra 30 secondi e 13 ore. È possibile impostare la durata fino a un'ora a intervalli di un minuto, per durate maggiori a intervalli di 5 minuti.
  - ✓  si accende.
4. Premere .
5. Impostare l'ora di fine servendosi di + o -. Premendo il primo tasto sul display viene visualizzato un valore preimpostato. Il valore preimpostato deriva dall'ora attuale e dalla durata.
  - ✓  si accende.
  - ✓ Il display indica la l'ora di fine cottura. L'apparecchio passa alla modalità di attesa.

### Termine del funzionamento

Una volta trascorsa la durata, viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio smette di riscaldare.

1. Per spegnere il segnale acustico, premere un tasto qualsiasi o aprire lo sportello dell'apparecchio. Dopo breve tempo il segnale acustico si spegne automaticamente.
2. Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.



# 9 Sicurezza bambini

Per evitare che i bambini possano inavvertitamente accendere l'apparecchio o modificare le impostazioni, assicurare il proprio apparecchio.



Se è stato collegato un piano cottura al forno, il piano cottura non è bloccato.

## 9.1 Attivazione della sicurezza bambini

**Requisito:** L'apparecchio è spento.

- ▶ Tenere premuto  per ca. 4 secondi.
- ✓ Sull'indicatore viene visualizzato .

## 9.2 Disattivazione della sicurezza bambini



- ▶ Tenere premuto  per ca. 4 secondi.
- ✓ Sull'indicatore  si spegne.

# 10 Impostazioni di base

È possibile settare le impostazioni di base dell'apparecchio in base alle proprie esigenze.

## 10.1 Panoramica delle impostazioni di base

Qui è riportata una panoramica delle impostazioni di base e delle impostazioni di fabbrica. Le impostazioni di base dipendono dall'equipaggiamento dell'apparecchio.

Indicatore	Impostazione di base	Selezione
	Durata segnale acustico una volta terminato il tempo del contaminuti o del parametro di durata	1 = ca. 10 secondi 2 = ca. 30 secondi <sup>1</sup> 3 = ca. 2 minuti
	Tempo di attesa prima dell'acquisizione di un'impostazione	1 = ca. 3 secondi <sup>1</sup> 2 = ca. 6 secondi 3 = ca. 10 secondi

<sup>1</sup> Impostazione di fabbrica

Indicatore	Impostazione di base	Selezione
c03	Tono tasti premendo un tasto	0 = off 1 = on <sup>1</sup>
c04	Intensità dell'illuminazione del display	1 = bassa 2 = media <sup>1</sup> 3 = elevata
c05	Indicatore dell'ora	0 = nascondere l'ora 1 = visualizzare l'ora <sup>1</sup>
c06	Illuminazione interna durante il funzionamento	0 = no 1 = sì <sup>1</sup>
c07	Tempo di postfunzionamento della ventola di raffreddamento	1 = breve <sup>1</sup> 2 = medio 3 = lungo 4 = molto lungo
c08	Ripristino di tutte le impostazioni predefinite	0 = no <sup>1</sup> 1 = sì
c09	Attivare la modalità demo. La modalità demo ha uno scopo illustrativo. Nella modalità demo, l'apparecchio non riscalda. La modalità demo può essere attivata soltanto nei primi 5 minuti dopo il collegamento alla rete elettrica.	0 = no <sup>1</sup> 1 = sì

<sup>1</sup> Impostazione di fabbrica

## 10.2 Modifica delle impostazioni di base

**Requisito:** Il selettore funzioni si trova in posizione zero.

1. Tenere premuto ☰ per ca. 4 secondi.
- ✓ Sul display viene indicata la prima impostazione di base, ad es. c01 1.
2. Per modificare l'impostazione, ruotare il selettore temperatura.
3. Per passare alla prossima impostazione di base, premere +.
4. Per confermare le impostazioni, tenere premuto il tasto ☰ per ca. 4 secondi.

**Consiglio:** Le impostazioni di base possono essere modificate in qualunque momento.

### Note

- La modalità demo può essere attivata soltanto nei primi 5 minuti dopo il collegamento alla rete elettrica.
- A seguito di un'interruzione di corrente, le modifiche alle impostazioni di base vengono mantenute.

## 10.3 Impostazione della modalità di risparmio energetico

È possibile risparmiare energia, diminuendo la luminosità del display.

- ▶ È possibile impostare la luminosità del display nelle impostazioni di base c04.

**Nota:** L'impostazione modifica la luminosità del display durante il funzionamento. Nella modalità standby, l'apparecchio riduce automaticamente la luminosità del display. Di notte, tra le 22:00 e le 05:59, si attiva la luminosità più scura del display.

# 11 Pulizia e cura

Per mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni, sottoporlo a una cura e a una manutenzione scrupolose.

## 11.1 Detergenti

Per non danneggiare le diverse superfici dell'apparecchio, non utilizzare detergenti non idonei.

### AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

- ▶ Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrici.

### ATTENZIONE!

I detersivi non appropriati danneggiano le superfici dell'apparecchio.

- ▶ Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.
- ▶ Non utilizzare detergenti a elevato contenuto di alcol.
- ▶ Non utilizzare spugnette dure o abrasive.
- ▶ Non utilizzare detergenti speciali per la pulizia a caldo.
- ▶ Utilizzare detergenti per i vetri, raschietti o prodotti per l'acciaio inox solo se consigliati all'interno delle indicazioni per la pulizia del rispettivo pezzo.

Il detergente per forno nel vano cottura caldo danneggia la superficie smaltata.

- ▶ Non utilizzare mai il detergente per forno nel vano cottura caldo.



- Prima del successivo riscaldamento eliminare completamente i residui dal vano cottura e dallo sportello dell'apparecchio.

Il sale contenuto nei panni di spugna nuovi può danneggiare le superfici.

- Lavare accuratamente i panni di spugna nuovi prima di utilizzarli.

## 11.2 Detergenti idonei

Utilizzare solo detergenti adatti per le diverse superfici dell'apparecchio.

### Esterno dell'apparecchio

Osservare le istruzioni relative alla pulizia dell'apparecchio.

Zona	Detergenti idonei	Avvertenza
Frontale in acciaio	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Soluzione detergente calda</li> <li>■ Detergenti specifici per acciaio inox per superfici calde</li> </ul>	Per evitare punti di corrosione, togliere subito le macchie di calcare, grasso, amido e albume dalle superfici in acciaio inox. Stendere uno strato sottile di detergente per acciaio inox.
Pannello di comando	Soluzione detergente calda	Pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro.
Pannelli dello sportello	Soluzione detergente calda	Pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare raschietti per vetro o pagliette d'acciaio.
Maniglia	Soluzione detergente calda	Pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Per evitare che si formino macchie permanenti, rimuovere repentinamente i residui di calcare dalla maniglia.

### Interno dell'apparecchio

Zona	Detergenti idonei	Avvertenza
Superfici smaltate	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Soluzione detergente calda</li> <li>■ Acqua e aceto</li> <li>■ Detergente per forno</li> </ul>	Pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Eliminare i residui di cibo bruciati con un panno morbido e umido e una soluzione di lavaggio calda. Nel caso in cui il forno sia molto sporco, utilizzare una paglietta d'acciaio o un apposito detergente. Terminata la pulizia, lasciare aperto il vano cottura per farlo asciugare. <b>Nota:</b> I residui degli alimenti possono causare la formazione di una patina bianca. Le patine non rappresentano alcun problema per la salute e non interferiscono sul funzionamento dell'apparecchio. È possibile rimuovere le patine con acido citrico.
Superfici autopulenti		Osservare le avvertenze relative alle superfici del vano cottura annesse alla tabella. → "Pulizia delle superfici autopulenti", Pagina 67
Copertura in vetro dell'illuminazione interna	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Soluzione detergente calda</li> <li>■ Detergente per forno</li> </ul>	Pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. In caso di sporco ostinato, si consiglia di utilizzare un detergente per forno.
Pannelli dello sportello	Soluzione detergente calda	Pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare raschietti per vetro o pagliette d'acciaio. <b>Consiglio:</b> Sarebbe meglio pulire i pannelli dello sportello insieme al vano cottura. → "Pulizia del vano cottura", Pagina 66

Zona	Detergenti idonei	Avvertenza
Guarnizione dello sportello	Soluzione detergente calda	Pulire con un panno spugna. Non rimuovere la guarnizione dello sportello e non strofinarla.
Copertura dello sportello in acciaio inox	Detergente per acciaio inox	Osservare le avvertenze fornite dal produttore. Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro. Non utilizzare prodotti per la cura dell'acciaio inox. <b>Consiglio:</b> Sarebbe meglio togliere la copertura dello sportello.
Guarnizione dello sportello in plastica	Soluzione detergente calda	Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro. Non utilizzare prodotti per la cura dell'acciaio inox. <b>Consiglio:</b> Sarebbe meglio togliere la copertura dello sportello.
Supporti	Soluzione detergente calda	Lasciare in ammollo e pulire con un panno spugna o una spazzola.
Sistema di estrazione	Soluzione detergente calda	Pulire con un panno spugna o una spazzola. Per non rimuovere il grasso lubrificante, pulire le guide di estensione quando sono inserite. Non lavare in lavastoviglie.
Accessori	Soluzione detergente calda	Lasciare in ammollo e pulire con un panno spugna o una spazzola. Se gli accessori sono molto sporchi, pulirli con una paglietta d'acciaio. <b>Consiglio:</b> È possibile lavare in lavastoviglie gli accessori smaltati.

### Note

- Lievi differenze di colore sul lato frontale dell'apparecchio sono dovute a diversi materiali quali vetro, plastica o metallo.
- Ombreggiature sui pannelli dello sportello, simili a striature, sono dovute al riflesso dell'illuminazione interna del vano cottura.
- A temperature molto elevate lo smalto viene marcato a fuoco. Durante questo processo possono generarsi differenze di colore. Le differenze di colore sono normali e non influiscono sul funzionamento. I bordi delle teglie sottili non possono essere smaltati integralmente, pertanto possono essere ruvidi. Questo non pregiudica la protezione anticorrosione.

## 11.3 Pulizia dell'apparecchio

Pulire l'apparecchio come indicato, in modo da non danneggiare le diverse superfici e i diversi componenti eseguendo una pulizia errata o utilizzando detergenti non idonei.

### AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Durante l'utilizzo, l'apparecchio e le sue parti con cui si può entrare a contatto si surriscaldano.

- ▶ È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- ▶ Tenere lontano i bambini di età inferiore a 8 anni.

### AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

I residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco.

- ▶ Prima di utilizzare l'apparecchio, eliminare lo sporco più grossolano dal vano cottura, dagli elementi riscaldanti e dagli accessori.

**Requisito:** Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia.

→ "Detergenti", Pagina 64

1. Pulire l'apparecchio con una soluzione di lavaggio calda e un panno spugna.  
Su alcune superfici si possono utilizzare detergenti alternativi.  
→ "Detergenti idonei", Pagina 65
2. Asciugare con un panno morbido.

### Consigli

- Se si pulisce il vano cottura dopo ogni utilizzo, si impedisce che i residui brucino.
- Rimuovere subito le macchie di calcare, grasso, amido e albume.

**Nota:** Cuocere i dolci molto farciti nella leccarda.

**Consiglio:** Per mantenere pulito il vano cottura, per la cottura arrosto utilizzare stoviglie adatte, ad es. una pirofila.


## 11.4 Pulizia del vano cottura

### AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Durante l'utilizzo, l'apparecchio e le sue parti con cui si può entrare a contatto si surriscaldano.

- ▶ È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- ▶ Tenere lontano i bambini di età inferiore a 8 anni.

**Requisito:** Il vano cottura è completamente raffreddato.

1. Versare 0,4 litri di acqua al centro del fondo del vano cottura.  
Non utilizzare acqua distillata.
2. Impostare  con il selettore funzioni.
3. Servendosi del selettore della temperatura, impostare la temperatura a 50 °C.

4. Durante la pulizia controllare che non fuoriesca l'acqua che condensa nella canalina di scolo sotto allo sportello dell'apparecchio.
  - Se necessario, assorbirla con una spugna.
5. Dopo 18 minuti spegnere l'apparecchio.
6. Lasciar raffreddare l'apparecchio.
7. Pulire il vano cottura con un panno.

### 11.5 Pulizia delle superfici autopulenti

Le superfici autopulenti sono rivestite con uno strato in ceramica opaca e porosa in grado di assorbire e neutralizzare gli spruzzi prodotti durante la cottura, mentre l'apparecchio è in funzione.

**Requisito:** Il vano cottura è raffreddato.

- ▶ I residui di colore scuro o chiaro possono essere eliminati con un po' di acqua e una spugna morbida.

**Nota:** Sulle superfici autopulenti si possono formare delle macchie. I residui di zucchero e di albume nelle pietanze non vengono neutralizzati e restano attaccati alle macchie. Le macchie rossicce rappresentano i residui di pietanze contenenti sale, non sono ruggine. Queste macchie non sono dannose per la salute. Tali macchie non limitano la capacità di pulizia delle superfici autopulenti.

### 11.6 Sostituzione della lampadina nel vano cottura

Se l'illuminazione interna è difettosa, sostituire la lampadina nel vano cottura.

**Nota:** Le lampadine alogene resistenti al calore da 230 V, 40 Watt, G9 possono essere acquistate presso il servizio di assistenza clienti o i rivenditori specializzati. Utilizzare soltanto queste lampadine. Afferrare le nuove lampadine alogene soltanto con un panno asciutto e pulito in modo da non comprometterne la durata.

#### ⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Durante l'utilizzo, l'apparecchio e le sue parti con cui si può entrare a contatto si surriscaldano.

- ▶ È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- ▶ Tenere lontano i bambini di età inferiore a 8 anni.

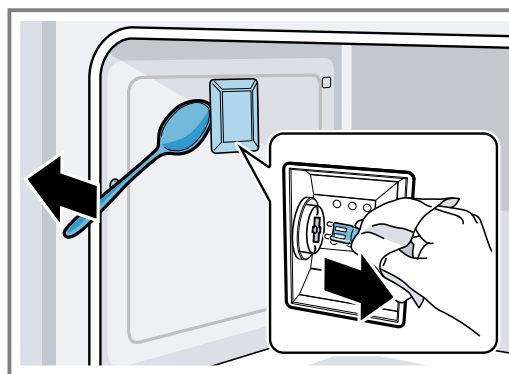
#### ⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

Durante la sostituzione della lampadina i contatti del portalampada sono sotto tensione.

- ▶ Prima di sostituire la lampadina accertarsi che l'apparecchio sia spento per evitare ogni possibile scarica elettrica.
- ▶ Inoltre togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.

#### Requisiti

- L'interruttore di sicurezza è scattato.
  - Il vano cottura è raffreddato.
  - È disponibile una nuova lampadina alogena per la sostituzione.
1. Aprire lo sportello dell'apparecchio.
  2. Stendere un canovaccio nel vano cottura per evitare di danneggiarlo.
  3. Togliere gli accessori dal vano cottura e smontare i supporti. → *Pagina 67*
  4. Rimuovere la copertura in vetro.
    - Se risulta difficile aprire a mano la copertura in vetro dalla parte anteriore, aiutarsi con un cucchiaino.
  5. Estrarre la lampadina del vano cottura.



6. Sostituire la lampadina del vano cottura con una dello stesso modello.
7. Riapplicare la copertura in vetro della lampadina del forno.
8. Montare i supporti. → *Pagina 67*
9. Rimuovere nuovamente il canovaccio.
10. Attivare di nuovo il fusibile.
11. Controllare se l'illuminazione del forno funziona di nuovo.

## 12 Supporti

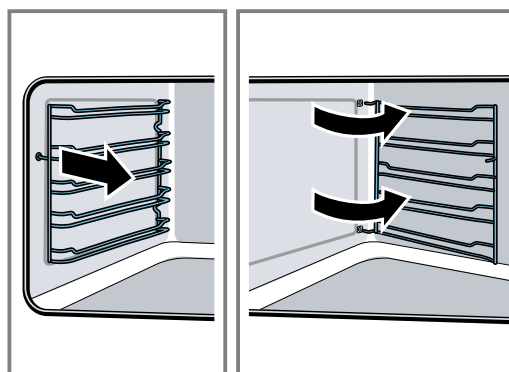
Per pulire bene i sostegni e il vano cottura o per sostituire i sostegni, questi si possono sganciare.

### 12.1 Come sganciare i supporti

I supporti sono fissati rispettivamente in tre punti alle pareti laterali del vano cottura.

1. Afferrare il supporto dal lato anteriore e tirare verso il centro del vano cottura.
  - ✓ Il gancio anteriore del supporto esce dal foro.

2. Spostare ancora in avanti il supporto e sfilarlo anche dai fori posteriori della parete laterale.



3. Togliere il supporto dal vano cottura.

## 12.2 Come agganciare i supporti

1. Inserire i ganci del supporto nei fori posteriori della parete laterale.
2. Spingere il gancio anteriore del supporto nel foro.

## 13 Sportello dell'apparecchio

Una cura e manutenzione scrupolosa contribuiscono a mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni. In questo capitolo viene illustrato come pulire lo sportello dell'apparecchio.

**Nota:** Affinché lo sportello dell'apparecchio non tocchi il mobile a incasso, lo sportello ha un'apertura leggermente inferiore a 90°.

### 13.1 Smontaggio dei pannelli dello sportello

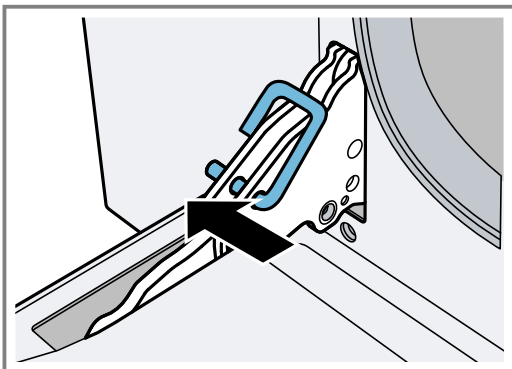
Per una migliore pulizia è possibile rimuovere i pannelli in vetro dello sportello dell'apparecchio.

#### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**

Il vetro graffiato dello sportello dell'apparecchio potrebbe rompersi.

- ▶ Non utilizzare alcun detergente abrasivo né raschietti in metallo taglienti per la pulizia del vetro dello sportello del forno, poiché possono graffiare la superficie.

1. Aprire completamente lo sportello dell'apparecchio.
2. Bloccare le cerniere a sinistra e a destra con le spine di sicurezza.



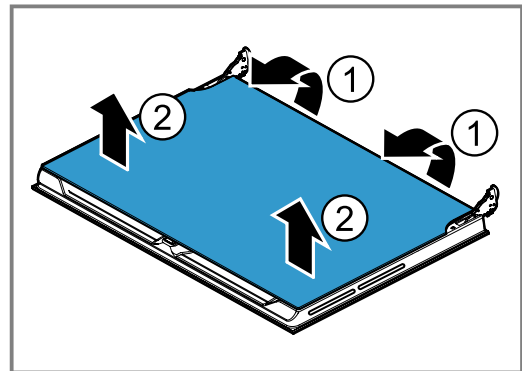
Le spine di sicurezza devono inserirsi completamente nei fori delle cerniere.

3. Sollevare con entrambe le mani la parte inferiore del pannello interno finché le spine di fissaggio non si sfilano dal supporto. ①

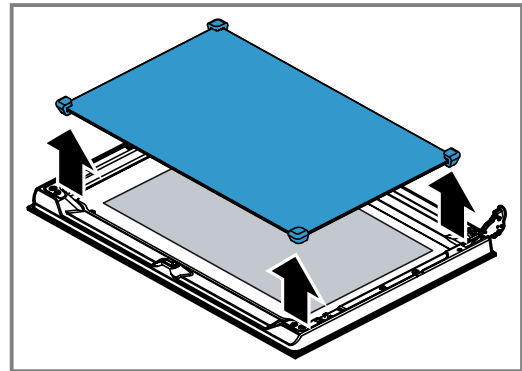
#### 4. **ATTENZIONE!**

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

- ▶ Assicurarsi che il pannello centrale non cada. Sollevare con cautela la parte superiore del pannello interno finché le spine di fissaggio non si sfilano dal supporto. ②



5. Estrarre il pannello interno e riporlo con cautela su una superficie piana.
6. Estrarre il pannello intermedio con i suoi sostegni.



Il pannello intermedio non è fissato con i perni di fissaggio, ma con i cuscinetti in gomma.

7. Per la pulizia dei pannelli dello sportello, utilizzare un detergente per vetri e un panno morbido.

### 13.2 Montaggio dei pannelli dello sportello

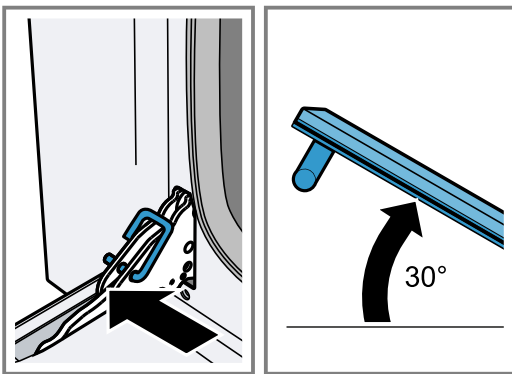
1. Inserire il pannello intermedio. Prestare attenzione al corretto posizionamento del pannello intermedio.
  - ✓ Tutti i supporti devono poggiare in piano sul pannello esterno.
  - ✓ Se sul pannello intermedio è leggibile il simbolo Low-E, significa che è stato inserito correttamente.
2. Inserire il pannello interno. Tutte le quattro spine di fissaggio devono innestarsi nei supporti previsti allo scopo.
3. Rimuovere le spine di sicurezza e chiudere lo sportello dell'apparecchio.

**Nota:** Non buttare via le spine di sicurezza. Conservare le spine di sicurezza in un luogo sicuro. Le spine di sicurezza servono assolutamente per rimuovere lo sportello dall'apparecchio o per pulire i pannelli dello sportello. Se non si dispone di spine di sicurezza, è possibile ordinarle presso il servizio di assistenza clienti.

### 13.3 Come sganciare lo sportello dell'apparecchio

In caso di sporco particolarmente ostinato, è possibile sganciare lo sportello dell'apparecchio per poterlo pulire meglio.

1. Aprire completamente lo sportello dell'apparecchio.
2. Bloccare le cerniere a sinistra e a destra con le spine di sicurezza.  
Le spine di sicurezza devono inserirsi completamente nei fori delle cerniere.
3. Afferrare lateralmente lo sportello dell'apparecchio con entrambe le mani e chiuderlo di circa 30°.



Non chiudere completamente lo sportello dell'apparecchio. Le cerniere potrebbero venire piegate causando danni allo smalto.

4. Sollevare leggermente lo sportello dell'apparecchio ed estrarlo.

### 13.4 Come agganciare lo sportello dell'apparecchio

#### ⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

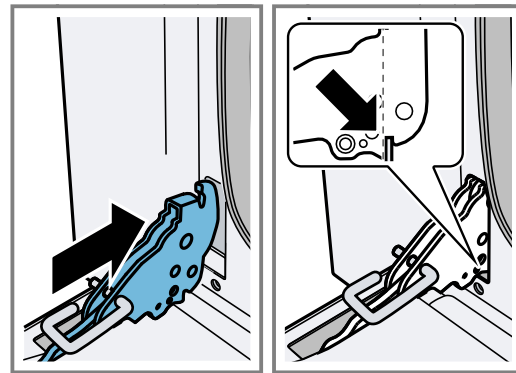
Se le cerniere non sono in sicurezza a causa di un bloccaggio incompleto, possono richiudersi con molta forza.

- ▶ Se la cerniera, in fase di aggancio o di sgancio dello sportello dell'apparecchio, non si richiude, non afferrare lo sportello dalle cerniere.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Il montaggio non corretto del pannello o dello sportello dell'apparecchio costituisce un pericolo.

- ▶ Accertarsi che tutti i pannelli e gli sportelli siano montati correttamente, prima di utilizzare nuovamente l'apparecchio.

1. Afferrare lateralmente lo sportello dell'apparecchio con entrambe le mani.
2. Inserire le cerniere nelle aperture dell'apparecchio.



La scanalatura in basso sulle cerniere deve innestarsi nel telaio dell'apparecchio.

3. Abbassare lo sportello dell'apparecchio verso il basso.
4. Rimuovere le spine di sicurezza.

**Nota:** Non buttare via le spine di sicurezza. Conservare le spine di sicurezza in un luogo sicuro. Le spine di sicurezza servono assolutamente per rimuovere lo sportello dall'apparecchio o per pulire i pannelli dello sportello. Se non si dispone di spine di sicurezza, è possibile ordinarle presso il servizio di assistenza clienti.

## 14 Sistemazione guasti

I guasti minori possono essere sistemati autonomamente dall'utente. Utilizzare le informazioni per la sistemazione dei guasti prima di contattare il servizio di assistenza clienti. In questo modo si evitano costi non necessari.

#### ⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Se l'apparecchio presenta guasti, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.


→ "Servizio di assistenza clienti", Pagina 71

#### ⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▶ Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualifica.

## 14.1 Anomalie di funzionamento

Anomalia	Causa e ricerca guasti
L'apparecchio non funziona.	<p>La spina non è inserita nella rete elettrica.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.</li> </ul>
	<p>Alimentazione di corrente guasta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Verificare che l'illuminazione interna o altri apparecchi nel locale funzionino correttamente.</li> </ul>
	<p>Il fusibile nel contatore elettrico si è attivato.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Controllare il fusibile nella scatola corrispondente.</li> </ul>
Non si riesce ad avviare l'apparecchio.	<p>Lo sportello dell'apparecchio non è completamente chiuso.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Chiudere lo sportello dell'apparecchio.</li> </ul>
	<p>L'apparecchio non è spento.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Spegnerne e riaccendere l'apparecchio.</li> </ul>
Sul display lampeggia <i>12:00</i> .	<p>Alimentazione di corrente guasta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Impostare l'ora attuale. → <i>"Prima del primo utilizzo"</i>, Pagina 61</li> </ul>
L'illuminazione interna non funziona.	<p>Il tipo di funzionamento "Riscaldamento superiore/inferiore delicato" è attivato.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Con questa modalità di funzionamento, l'illuminazione interna è spenta.</li> </ul>
	<p>La lampadina nel vano cottura è difettosa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sostituire la lampadina nel vano cottura. → <i>"Sostituzione della lampadina nel vano cottura"</i>, Pagina 67</li> </ul>
Le ricette preparate al forno bruciano poco dopo.	<p>Il termostato è difettoso.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Rivolgersi al → <i>"Servizio di assistenza clienti"</i>, Pagina 71.</li> </ul>
I pannelli dello sportello sono appannati.	<p>Fenomeno normale dovuto agli sbalzi di temperatura.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Riscaldare l'apparecchio a 100 °C e spegnerlo dopo 5 minuti.</li> </ul>
L'apparecchio acceso non potrà più ricevere comandi. Sul display si accende  .	<p>È attivata la sicurezza bambini.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Disattivare la sicurezza bambini. → <i>"Disattivazione della sicurezza bambini"</i>, Pagina 63</li> </ul>
Il display si è bloccato o non reagisce.	<p>È attivata la sicurezza bambini.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Disattivare la sicurezza bambini. → <i>"Disattivazione della sicurezza bambini"</i>, Pagina 63</li> </ul>
	<p>Anomalia di funzionamento</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Disattivare anche il fusibile nella scatola corrispondente.</li> <li>2. Attivare il fusibile dopo circa 10 secondi.</li> <li>3. Se l'anomalia si manifesta nuovamente, contattare il servizio di assistenza clienti.</li> </ol>
I pannelli dello sportello sembrano più caldi rispetto a prima, dopo che i pannelli sono stati smontati per essere puliti.	<p>I pannelli dello sportello sono stati inseriti all'incontrario.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Controllare se i pannelli dello sportello sono stati inseriti correttamente. → <i>"Montaggio dei pannelli dello sportello"</i>, Pagina 68</li> </ul>
La ventola di raffreddamento resta attiva dopo il funzionamento.	<p>Nessun guasto. La ventola di raffreddamento continua a funzionare finché non viene raggiunta la temperatura selezionata nelle impostazioni di base.</p> <p>→ <i>"Impostazioni di base"</i>, Pagina 63</p>
Gocciola l'acqua di condensa o l'acqua di condensa sullo sportello dell'apparecchio.	<p>Lo sportello dell'apparecchio non si chiude correttamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Controllare se lo sportello dell'apparecchio si chiude correttamente. → <i>"Sportello dell'apparecchio"</i>, Pagina 68</li> </ul>
	<p>La guarnizione è sporca.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Controllare se la guarnizione è sporca, danneggiata o posizionata in modo scorretto.</li> <li>2. Pulire o sostituire la guarnizione oppure accertarsi che sia posizionata correttamente.</li> </ol>
	<p>Formazione della condensa normale.</p> <p>→ <i>"Formazione della condensa"</i>, Pagina 59</p>

Anomalia	Causa e ricerca guasti
Sul display compare un messaggio con E.	Anomalia di funzionamento <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Portare il selettore funzioni in posizione zero. Se il messaggio di errore compare di nuovo, contattare il servizio di assistenza clienti.</li> </ul>

## 15 Smaltimento

### 15.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso

Un corretto smaltimento nel rispetto dell'ambiente permette di recuperare materie prime preziose.

- ▶ Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente. Per informazioni sulle attuali procedure di smaltimento rivolgersi al rivenditore specializzato o al comune di competenza.



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

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

## 16 Servizio di assistenza clienti

I ricambi originali rilevanti per il funzionamento secondo il corrispondente regolamento Ecodesign sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti per un periodo di almeno 10 anni a partire dalla messa in circolazione dell'apparecchio all'interno dello Spazio economico europeo.

**Nota:** L'intervento del servizio di assistenza clienti è gratuito nell'ambito delle condizioni di garanzia del produttore.

Informazioni dettagliate sulla durata della garanzia e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti, presso il proprio rivenditore o sul nostro sito Internet. Quando si contatta il servizio di assistenza clienti sono necessari il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) dell'apparecchio.

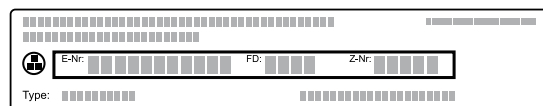
I dati di contatto del servizio di assistenza clienti sono disponibili nell'elenco dei centri di assistenza allegato o sul nostro sito Internet.

Il prodotto è dotato di sorgenti luminose con classe di efficienza energetica G.

### 16.1 Codice prodotto (E-Nr.) e codice di produzione (FD)

Il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) sono riportati sulla targhetta identificativa dell'apparecchio.

La targhetta con i numeri si trova aprendo lo sportello dell'apparecchio.



Annotare i dati dell'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti per ritrovarli rapidamente.

## 17 Funziona così

Qui di seguito sono riportati dei consigli sulle stoviglie da utilizzare e sulla preparazione delle pietanze.

### 17.1 Il miglior modo di procedere

#### ATTENZIONE!

Gli alimenti contenenti acidi può danneggiare la griglia.

- ▶ Non disporre alimenti contenenti acidi, come la frutta o cibi grigliati conditi con marinature acide, direttamente sulla griglia.

#### Nota: Indicazioni per soggetti allergici al nichel

In rari casi, piccole tracce di nichel possono passare nell'alimento.

1. Prima dell'utilizzo, rimuovere dal vano cottura le stoviglie non necessarie.

2. Selezionare una pietanza desiderata dalle impostazioni consigliate.
3. Introdurre le pietanze in una stoviglia adatta. Utilizzare gli accessori forniti in dotazione.
4. Preriscaldare l'apparecchio soltanto se indicato dalla ricetta o dalle impostazioni consigliate. Rivestire gli accessori con la carta forno solo dopo il preriscaldamento.
5. Impostare l'apparecchio in base alle impostazioni consigliate. Impostare prima la durata più breve. Se necessario, prolungare la durata.
6. Durante la cottura tenere chiuso lo sportello dell'apparecchio.

## 17.2 Consigli per la cottura al forno

Per ottenere un buon risultato di cottura, abbiamo raccolto dei consigli.

Richiesta	Consiglio
Il dolce deve lievitare uniformemente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Imburrare solo il fondo dello stampo a cerniera.</li> <li>▪ A cottura ultimata, staccare con attenzione il dolce dallo stampo servendosi di un coltello.</li> </ul>
I piccoli biscotti non devono attaccarsi tra loro durante la cottura.	Lasciare una distanza minima di 2 cm intorno a ciascun biscotto, in modo che abbiano spazio sufficiente per lievitare e dorare su tutti i lati.

Richiesta	Consiglio
Sapere se un dolce è ben cotto.	Infilzare un bastoncino di legno nel punto più alto del dolce. Quando la pasta non aderisce più allo stecchino, il dolce è pronto.
Si desidera seguire una propria ricetta.	Fare riferimento a una ricetta simile tra quelle contenute nelle tabelle.
Utilizzare uno stampo in silicone, in vetro, in plastica o in ceramica.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lo stampo deve essere refrattario fino a 250°C.</li> <li>▪ Quando si utilizzano questi stampi, i dolci rimangono più chiari.</li> </ul>

## 17.3 Tabella delle pietanze

Qui si trova una panoramica delle pietanze.

Pianta	Peso in kg	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C/livello grill	Durata in min.
Lasagne	3 – 4	1		220 – 230 <sup>1</sup>	45 – 50
Pasta gratinata	3 – 4	1		220 – 230 <sup>1</sup>	45 – 50
Arrosti di vitello	2	2		180 – 190 <sup>1</sup>	90 – 100
Arrosti di coppa di maiale	1,5 – 2	2		190 – 200 <sup>1</sup>	90 – 100
Arrosti di coppa di maiale	2	2		200 <sup>2</sup>	125
Salsicce	1,5	3		280 <sup>1</sup>	1° lato: 10 2° lato: 7
Arrosti di manzo	1	2		200 <sup>1</sup>	45 – 55
Coniglio arrosto	1,5	2		180 – 190 <sup>1</sup>	70 – 80
Petto di tacchino	2	2		180 – 190 <sup>1</sup>	110 – 120
Arrosti di coppa di maiale	2 – 3	2		180 – 190 <sup>1</sup>	170 – 180
Pollo arrosto	1,2	2		190 – 200 <sup>1</sup>	65 – 70
Cotolette di maiale	1,5	3		280 <sup>1</sup>	1° lato: 15 2° lato: 5
Costine	1,5	3		280 <sup>1</sup>	1° lato: 15 2° lato: 10
Pancetta	0,7	4		3 <sup>1</sup>	1° lato: 10 2° lato: 8
Filetto di maiale	1,5	3		280 <sup>1</sup>	1° lato: 12 2° lato: 5
Filetto di manzo	1	4		3 <sup>1</sup>	1° lato: 7 2° lato: 4
Trota salmonata	0,7 – 1,2	2		160 – 170 <sup>1</sup>	35 – 40
Rana pescatrice	0,7 – 1,5	2		160 <sup>1</sup>	60 – 65
Rombo	1,5	2		160 <sup>1</sup>	45 – 50

<sup>1</sup> Preriscaldare l'apparecchio.

<sup>2</sup> Non preriscaldare l'apparecchio.



Pietanza	Peso in kg	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C/livello grill	Durata in min.
Pizza	1 – 1,5	2		280 <sup>1</sup>	10 – 12
Pane	1	2		180 – 190 <sup>1</sup>	25 – 30
Focaccia	1	2		180 – 190 <sup>1</sup>	20 – 25
Gugelhupf (dolce all'uvetta)	1	2		160 <sup>1</sup>	55 – 60
Torta alla frutta	1	2		160 <sup>1</sup>	35 – 40
Torta di ricotta	1	2		160 – 170 <sup>1</sup>	45 – 55
Torta di pasta frolla	1	2		160 – 170 <sup>1</sup>	35 – 40
Torta di pasta frolla	1	2		170 <sup>2</sup>	65
Torta Paradiso	1,2	2		160 <sup>1</sup>	55 – 60
Bigné	0,7 – 1,2	2		180 <sup>1</sup>	55 – 60
Torta di pan di Spagna	1	2		150 – 160 <sup>1</sup>	55 – 60
Riso al latte	1	2		160 <sup>1</sup>	55 – 60
Brioche	1 – 1,2	2		160 <sup>1</sup>	30 – 35

<sup>1</sup> Preriscaldare l'apparecchio.

<sup>2</sup> Non preriscaldare l'apparecchio.

## 17.4 Consigli per la successiva cottura al forno

Se qualcosa non funziona durante la cottura, qui sono riportati dei consigli.

Richiesta	Consiglio
Il dolce si gonfia.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rispettare scrupolosamente gli ingredienti e le istruzioni per la preparazione della ricetta.</li> <li>■ Utilizzare meno liquido. Oppure:</li> <li>■ ridurre la temperatura di 10 °C e prolungare il tempo di cottura.</li> </ul>
Il dolce è troppo secco.	Aumentare la temperatura di 10 °C e ridurre il tempo di cottura.
Il dolce è troppo chiaro.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Verificare il livello di inserimento e gli accessori.</li> <li>■ Aumentare la temperatura di 10 °C. Oppure:</li> <li>■ prolungare il tempo di cottura.</li> </ul>

Richiesta	Consiglio
Il dolce è troppo scuro.	Ridurre la temperatura e prolungare il tempo di cottura.
Il dolce è troppo chiaro in alto, ma troppo scuro in basso.	Inserire il dolce a un livello più alto.
Il dolce è troppo scuro in alto, ma troppo chiaro in basso.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Inserire il dolce a un livello più basso.</li> <li>■ Ridurre la temperatura e prolungare il tempo di cottura.</li> </ul>
Il dolce ha una doratura non uniforme.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ridurre la temperatura di cottura.</li> <li>■ Tagliare in modo adeguato la carta da forno.</li> <li>■ Posizionare al centro lo stampo.</li> <li>■ Formare i biscotti in modo che abbiano dimensioni e spessore uguali.</li> </ul>

Richiesta	Consiglio
Il dolce è pronto, ma all'interno non è ancora cotto bene.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ridurre la temperatura e prolungare il tempo di cottura.</li> <li>▪ Aggiungere meno liquido.</li> </ul> <p>Per dolci con farcitura succosa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ precuocere il fondo.</li> <li>▪ Cospargere con mandorle o pangrattato il fondo cotto.</li> <li>▪ Aggiungere la farcitura sul fondo.</li> </ul>
Il dolce non si stacca capovolgendolo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Una volta ultimata la cottura, lasciare raffreddare il dolce per 5 - 10 minuti.</li> <li>▪ Separarlo con cautela dai bordi con un coltello.</li> <li>▪ Provare a rovesciare nuovamente il dolce e coprire ripetutamente lo stampo con un panno bagnato e freddo.</li> <li>▪ La volta successiva ungere lo stampo e spargere del pangrattato.</li> </ul>

### 17.5 Consigli per l'arrosto successivo





Se durante la cottura arrosto qualcosa non funziona al primo tentativo, qui sono riportati dei consigli.

Richiesta	Consiglio
L'arrosto è troppo scuro e la crosta è parzialmente bruciata.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Selezionare una temperatura inferiore.</li> <li>▪ Ridurre la durata di cottura.</li> </ul>

### 17.6 Pietanze sperimentate

Queste panoramiche sono state create per gli enti di controllo, al fine di agevolare le verifiche degli apparecchi secondo EN 60350-1.

#### Cottura al forno

Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Shortbread strips	Teglia con carta da forno	2		160 <sup>1</sup>	23 - 25
Shortbread strips, 2 livelli	2 teglie con carta da forno	2 + 4		160 <sup>1</sup>	28
Cupcake	Teglia con carta da forno	2		160 <sup>1</sup>	21 - 22
Cupcake, 2 livelli	Teglia + griglia con carta da forno	2 + 4		160 <sup>1</sup>	30

<sup>1</sup> Preriscaldare l'apparecchio.

Richiesta	Consiglio
L'arrosto risulta troppo asciutto.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Selezionare una temperatura inferiore.</li> <li>▪ Ridurre la durata di cottura.</li> </ul>
La crosta è troppo sottile.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aumentare la temperatura.</li> <li>Oppure:</li> <li>▪ Accendere brevemente il grill dopo la fine del tempo di cottura.</li> </ul>
Il sugo dell'arrosto è bruciato.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Selezionare una stoviglia più piccola.</li> <li>▪ Aggiungere una quantità maggiore di liquido in cottura.</li> </ul>
Il sugo dell'arrosto è troppo chiaro e troppo acquoso.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Selezionare una stoviglia più grande per far evaporare maggiormente il liquido.</li> <li>▪ Aggiungere meno liquido in cottura.</li> </ul>
La carne dello stufato si attacca.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Verificare che il coperchio sia delle stesse dimensioni della stoviglia e chiuda bene.</li> <li>▪ Ridurre la temperatura.</li> <li>▪ Aggiungere liquido allo stufato.</li> </ul>
L'arrosto non è ancora pronto.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tagliare l'arrosto.</li> <li>▪ Preparare il sugo nella stoviglia dell'arrosto.</li> <li>▪ Collocare le fette di arrosto nel sugo.</li> <li>▪ Finire la cottura delle fette di arrosto con il microonde.</li> </ul>

Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Pan di Spagna all'acqua	Stampo a cerniera	2		160 <sup>1</sup>	35
Pan di Spagna all'acqua, 2 livelli	2 stampi a cerniera	2 + 4		155 – 165 <sup>1</sup>	35 – 45
Torta di mele coperta, 1 pezzo	Stampo a cerniera	2		170 <sup>1</sup>	75 – 80
Torta di mele coperta, 2 pezzi	2 stampi a cerniera	2		160 <sup>1</sup>	75 – 80

<sup>1</sup> Preriscaldare l'apparecchio.

## Grill

Inserire anche la leccarda. La leccarda raccoglie il liquido e consente di mantenere più pulito il vano cottura.

Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Livello grill	Durata in min.
Pane per toast	Griglia	4		3 <sup>1</sup>	2
Hamburger di manzo, 10 pezzi, diametro 75 mm	Teglia + griglia	3 + 4		3 <sup>1</sup>	1° lato: 15 2° lato: 5

<sup>1</sup> Preriscaldare l'apparecchio.

## 18 Istruzioni per il montaggio

Osservare queste informazioni durante il montaggio dell'apparecchio.



### 18.1 Montaggio sicuro

Osservare le presenti indicazioni prima di iniziare il montaggio dell'apparecchio.

#### **AVVERTENZA – Pericolo di incendio!**

È pericoloso utilizzare un cavo di alimentazione con una prolunga e un adattatore non ammesso.

- ▶ Non utilizzare prese multiple.
- ▶ Utilizzare solo cavi di prolunga certificati, dotati di una sezione minima di 1,5 mm<sup>2</sup> e conformi ai relativi requisiti di sicurezza vigenti a livello nazionale.
- ▶ Se il cavo di alimentazione è troppo corto e non è disponibile un cavo di alimentazione più lungo, contattare un elettricista per modificare l'installazione domestica.
- ▶ Utilizzare esclusivamente gli adattatori e i cavi di alimentazione approvati dal produttore.

### **ATTENZIONE!**

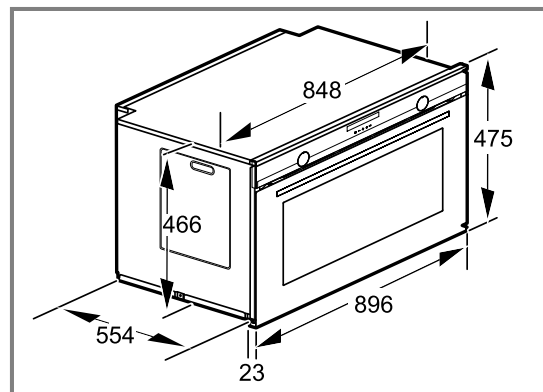
Trasportando l'apparecchio dalla maniglia, questa può rompersi in quanto non sopporta il peso dell'apparecchio.

- ▶ Non trasportare o reggere l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia.
- L'utilizzo sicuro viene garantito solo se il montaggio è stato effettuato in modo corretto secondo le presenti istruzioni. In caso di danni dovuti a un montaggio scorretto la responsabilità ricade su chi ha montato l'apparecchio.
- Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.
- Rimuovere il materiale di imballaggio e la pellicola adesiva dal vano cottura e dallo sportello prima della messa in funzione.
- Osservare la guida di montaggio per i componenti degli accessori.
- I mobili da incasso devono essere termostabili fino a una temperatura pari a 90 °C e i mobili adiacenti fino a 70 °C.
- Non montare l'apparecchio dietro a un pannello decorativo o a uno sportello del mobile. Sussiste il pericolo di surriscaldamento.

- Completare i lavori di taglio sul mobile prima dell'inserimento dell'apparecchio. Rimuovere i trucioli in quanto possono pregiudicare il funzionamento dei componenti elettrici.
- La presa di collegamento dell'apparecchio deve trovarsi al di fuori dell'area di montaggio.
- Mettere sempre a terra gli apparecchi elettrici.
- Indossare guanti protettivi per evitare di procurarsi ferite da taglio. Parti che restano scoperte durante il montaggio possono essere appuntite.
- Nelle figure le misure sono espresse in mm.

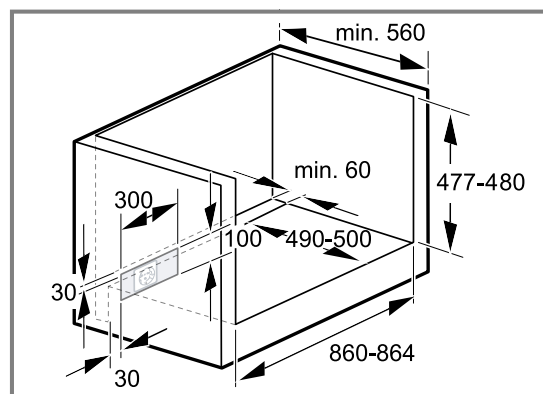
## 18.2 Dimensioni dell'apparecchio

Qui sono riportate le dimensioni dell'apparecchio



## 18.3 Montaggio sotto un piano di lavoro

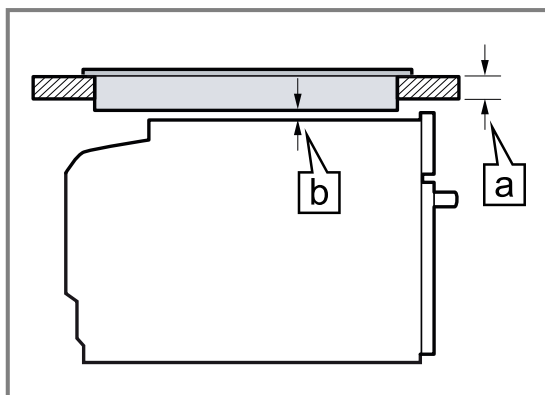
Per il montaggio sotto un piano di lavoro, osservare le dimensioni e le distanze di sicurezza.



Per la ventilazione dell'apparecchio occorre una fessura di ventilazione nel ripiano intermedio.

## 18.4 Montaggio sotto un piano cottura

Se l'apparecchio viene incassato sotto un piano cottura, vanno rispettate le seguenti misure minime, eventualmente inclusa sottostruttura.



Lo spessore minimo del piano di lavoro [a] risulta dalla distanza minima necessaria [b].

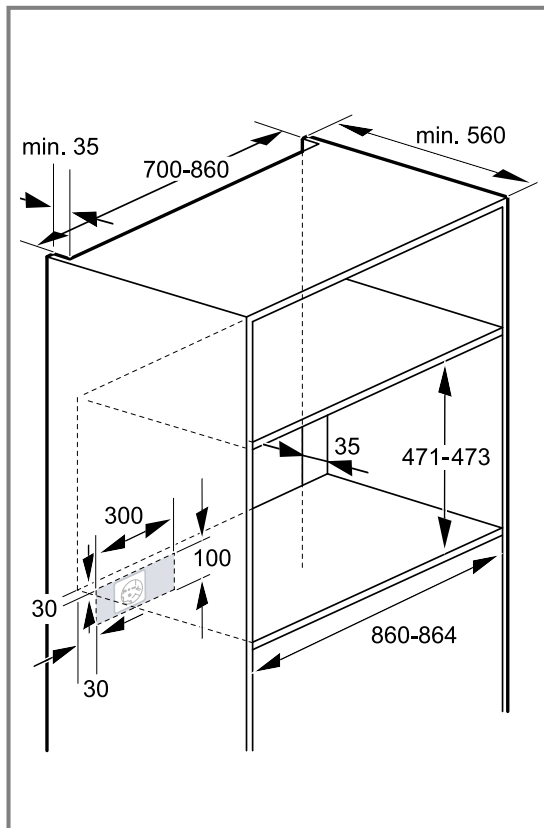
Tipo di piano cottura	[a] rialzato in mm	[a] a filo in mm	[b] in mm
Piano cottura a induzione	49	50	5
Piano cottura con sistema a induzione sull'intera superficie	70	70	5

Tipo di piano cottura	a rialzato in mm	a a filo in mm	b in mm
Piano cottura a gas	39	50	5
Piano cottura elettrico	39	42	2

Fissare il piano di lavoro al mobile da incasso. Rispettare le istruzioni di montaggio del piano cottura.

### 18.5 Montaggio in un mobile a colonna

Osservare le misure d'incasso e le distanze di sicurezza nel mobile a colonna.



- Accertarsi di lasciare una fessura tra il ripiano intermedio e il doppiofondo per garantire l'aerazione dell'apparecchio.
- Se oltre ai pannelli posteriori dell'elemento, il mobile a colonna ha un ulteriore pannello posteriore, quest'ultimo deve essere rimosso.
- Montare l'apparecchio a un'altezza tale da poter prelevare gli accessori senza problemi.

### 18.6 Montaggio di due apparecchi sovrapposti

È possibile montare l'apparecchio anche sopra un altro apparecchio.

### 18.7 Allacciamento elettrico

Per eseguire il collegamento elettrico dell'apparecchio in sicurezza, osservare le presenti avvertenze.

- La protezione avviene secondo l'indicazione di potenza sulla targhetta di identificazione e nel rispetto delle disposizioni locali.

- L'apparecchio rientra nella classe di protezione I e può funzionare solo se dotato di un conduttore di terra.
- Durante tutte le operazioni di montaggio l'apparecchio deve essere senza tensione.
- La protezione da contatto deve essere garantita tramite il montaggio.
- L'allacciamento degli apparecchi senza l'impiego di spine deve essere eseguito esclusivamente da personale specializzato che dovrà rispettare le disposizioni dell'azienda regionale erogatrice dell'energia elettrica.

### Collegamento elettrico dell'apparecchio senza spina con messa a terra

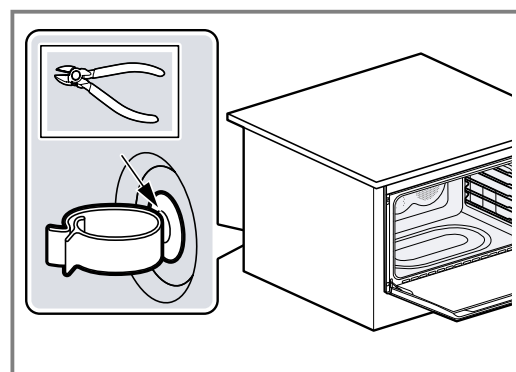
**Nota:** L'allacciamento dell'apparecchio deve essere eseguiti esclusivamente da personale specializzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Nell'impianto elettrico fisso deve essere montato un dispositivo di separazione conformemente alle norme di installazione.

1. Nella presa di collegamento, individuare un conduttore di fase e uno neutro ("zero").  
Un allacciamento scorretto dell'apparecchio può comportarne il danneggiamento.
2. Allacciare l'apparecchio soltanto a una tensione di rete compresa tra 220 e 240 V.
3. Collegare i fili di allacciamento alla rete rispettando l'attribuzione dei colori:
  - Verde-giallo = conduttore di terra ⊕
  - Blu = conduttore neutro ("zero")
  - Marrone = fase (conduttore esterno)

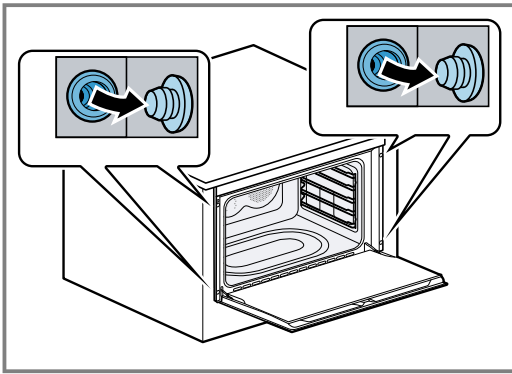
### 18.8 Montaggio dell'apparecchio

1. Inserire l'apparecchio e centrarlo.  
Non comprimere il cavo di allacciamento.
2. Se necessario rimuovere la canalina per cavi con un attrezzo.

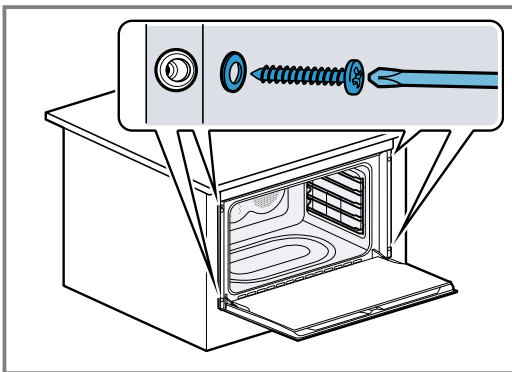


3. Aprire completamente lo sportello del forno.

4. Rimuovere la copertura di sicurezza.



5. Fissare l'apparecchio al mobile.



6. Applicare la copertura di protezione.

**Nota:** Non chiudere mai lo spazio tra il piano di lavoro e l'apparecchio con ulteriori listelli.

## 18.9 Smontaggio dell'apparecchio

1. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
2. Svitare le viti di fissaggio.
3. Sollevare leggermente l'apparecchio ed estrarlo.

# Inhoudsopgave

## GEBRUIKERSHANDLEIDING

1	Veiligheid.....	79
2	Materiële schade vermijden .....	81
3	Milieubescherming en besparing.....	82
4	Uw apparaat leren kennen.....	83
5	Accessoires.....	86
6	Voor het eerste gebruik.....	87
7	De Bediening in essentie.....	87
8	Tijdfuncties.....	88
9	Kinderslot .....	89
10	Basisinstellingen .....	89
11	Reiniging en onderhoud.....	90
12	Rekjes .....	93
13	Apparaatdeur.....	94
14	Storingen verhelpen .....	95
15	Afvoeren .....	96
16	Servicedienst.....	97
17	Zo lukt het.....	97
18	MONTAGEHANDLEIDING.....	101
18.1	Veilige montage .....	101



## 1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

### 1.1 Algemene aanwijzingen

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.
- Sluit het apparaat in geval van transportschade niet aan.

### 1.2 Bestemming van het apparaat

Dit apparaat is alleen bestemd voor inbouw. Houd het speciale installatievoorschrift aan. Apparaten zonder stekker mogen alleen door geschoold personeel worden aangesloten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie.

Gebruik het apparaat uitsluitend:

- om voedsel en dranken te bereiden.
- voor huishoudelijk gebruik en in gesloten ruimtes binnen de huiselijke omgeving.
- tot een hoogte van 2000 m boven zeeniveau.

Gebruik het apparaat niet:

- met een externe schakelklok of een afstandsbediening.

### 1.3 Inperking van de gebruikers

Dit apparaat kan worden bediend door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met fysieke, sensorische of geestelijke beperkingen of met gebrekkige ervaring en/of kennis, indien zij onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat of de aansluitkabel kunnen komen.

### 1.4 Veiliger gebruik

Accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte schuiven.

→ "Accessoires", Pagina 86



### WAARSCHUWING – Kans op brand!

In de binnenruimte bewaarde brandbare voorwerpen kunnen vlam vatten.

- ▶ Bewaar nooit brandbare materialen in de binnenruimte.
- ▶ Wanneer er rook wordt geproduceerd moet het apparaat worden uitgeschakeld of de zekering worden uitgeschakeld en moet de deur gesloten worden gehouden om eventueel optredende vlammen te doven.

Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen.

- ▶ Voor gebruik dient u de binnenruimte, de verwarmingselementen en de accessoires vrij te maken van grove verontreiniging. Bij het openen van de apparaatdeur ontstaat er een luchtstroom. Het bakpapier kan dan de verwarmingselementen raken en vlam vatten.
- ▶ Plaats nooit bakpapier bij het voorverwarmen en tijdens het bereiden los op het accessoire.
- ▶ Bakpapier altijd op maat maken en verzwaren met een vorm.

### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

Tijdens het gebruik worden het apparaat en haar onderdelen die men kan aanraken heet.

- ▶ Wees voorzichtig om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen.
- ▶ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden.

Accessoires of vormen worden zeer heet.

- ▶ Neem hete accessoires en vormen altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.

In de hete binnenruimte kunnen alcohol dampen vlam vatten. De apparaatdeur kan open springen. Er kunnen hete dampen en steekvlammen naar buiten treden.

- ▶ Gebruik slechts geringe hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage.
- ▶ Geen alcoholhoudende dranken ( $\geq 15\%$  vol.) in onverdunde toestand (bijv. voor het opgieten of overgieten van gerechten) verhitten.
- ▶ Apparaatdeur voorzichtig openen.

De telescooprails worden heet bij het gebruik van het apparaat.

- ▶ Laat hete telescopische rails afkoelen voordat u deze aanraakt.
- ▶ Raak de telescopische rails uitsluitend aan met pannenlappen.

### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet.

- ▶ De hete onderdelen nooit aanraken.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. Stoom is afhankelijk van de temperatuur niet altijd zichtbaar.

- ▶ Apparaatdeur voorzichtig openen.

- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Door water in de hete binnenruimte kan hete waterdamp ontstaan.

- ▶ Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!**

Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit barsten.

- ▶ Gebruik geen scherp of schurend reinigingsmiddel of scherpe metalen schraper voor het reinigen van het glas van de ovendeur omdat dit het oppervlak kan beschadigen.

Het apparaat en de delen ervan die aangeraakt kunnen worden kunnen scherpe randen hebben.

- ▶ Wees voorzichtig bij gebruik en reinigen.
- ▶ Draag indien mogelijk veiligheidshandschoenen.

Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten.

- ▶ Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

Bepaalde onderdelen in de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben.

- ▶ Draag veiligheidshandschoenen.

### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!**

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter vermindering van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.

Een beschadigde isolatie van het netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit het aansluitsnoer met hete apparaatonderdelen of warmtebronnen in contact brengen.
- ▶ Nooit het aansluitsnoer met scherpe punten of randen in contact brengen.
- ▶ Het aansluitsnoer nooit knikken, knellen of veranderen.

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.



- ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.
- Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.
- ▶ Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
  - ▶ Contact opnemen met de servicedienst.
- Pagina 97

### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op verstikking!**

Kinderen kunnen verpakkingsmateriaal over het hoofd trekken en hierin verstrikt raken en stikken.

- ▶ Verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.

Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.

- ▶ Kleine onderdelen uit de buurt van kinderen houden.

- ▶ Kinderen niet met kleine onderdelen laten spelen.

### **1.5 Halogeenlamp**

#### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

De lampen in de binnenruimte worden heel heet. Ook enige tijd na het uitschakelen bestaat er nog een risico van verbranding.

- ▶ Glazen kapje niet aanraken.
- ▶ Tijdens het schoonmaken contact met de huid vermijden.

#### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!**

Bij vervanging van de lamp staan de contacten van de lampfitting onder spanning.

- ▶ Zorg er vóór het vervangen van de lamp voor dat het apparaat is uitgeschakeld, om een mogelijke elektrische schok te voorkomen.
- ▶ Tevens de zekering in de meterkast uitschakelen.

## **2 Materiële schade vermijden**

### **2.1 Algemeen**

#### **LET OP!**

Alcohol dampen kunnen in de hete binnenruimte ontvlammen en tot een permanente beschadiging van het apparaat leiden. Door de explosieve verbranding kan de apparaatdeur openspringen en er eventueel afvallen. De deurramen kunnen kapot gaan en versplinteren. Door de onderdruk die ontstaat kan de binnenruimte naar binnen sterk vervormen.

- ▶ Geen alcoholhoudende dranken ( $\geq 15$  % vol.) in onverdunde toestand (bijv. voor het opgieten of overgieten van gerechten) verhitten.

Water op de bodem van de binnenruimte bij temperaturen boven de  $120^{\circ}\text{C}$  leidt tot schade aan het emaille.

- ▶ Geen programma starten wanneer zich water op de bodem van de binnenruimte bevindt.
- ▶ Voor gebruik het water van de bodem van de binnenruimte opnemen.

Als de temperatuur hoger is dan  $50^{\circ}\text{C}$  ontstaat er warmteophoping door voorwerpen op de bodem van de binnenruimte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.

- ▶ Nooit toebehoren, bakpapier of folie, van welke soort dan ook op de bodem van de binnenruimte leggen.
- ▶ Uitsluitend een vorm op de bodem van de binnenruimte plaatsen wanneer een temperatuur van minder dan  $50^{\circ}\text{C}$  ingesteld is.

Wanneer de hete binnenruimte water bevat, ontstaat er waterdamp. Door de temperatuurverandering kan er schade optreden.

- ▶ Giet nooit water in de hete binnenruimte.
- ▶ Zet nooit servies met water op de bodem van de binnenruimte.

Wanneer er langere tijd vocht aanwezig is in de binnenruimte ontstaat er corrosie.

- ▶ Veeg het condenswater na elk bereiding af. Laat na een bereiding met hoge temperaturen de binnenruimte uitsluitend met gesloten deur laten afkoelen.
- ▶ Bewaar geen vochtige levensmiddelen gedurende langere tijd in de gesloten binnenruimte.
- ▶ Bewaar geen gerechten in de binnenruimte.
- ▶ Klem niets tussen de apparaatdeur.

Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die niet meer kunnen worden verwijderd.

- ▶ De bakplaat bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig bedekken.
- ▶ Gebruik zo mogelijk de diepere braadslede.

Gebruik van ovenreiniger in de warme binnenruimte leidt tot beschadiging van het email.

- ▶ Gebruik nooit ovenreiniger in de warme binnenruimte.
- ▶ Vóór het opnieuw opwarmen de resten uit de binnenruimte en van de apparaatdeur volledig verwijderen.

Is de afdichting sterk vervuild, dan sluit de deur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende meubelfronten kunnen dan beschadigd raken.

- ▶ Zorg ervoor dat de afdichting altijd schoon is.
- ▶ Nooit het apparaat met beschadigde afdichting of zonder afdichting gebruiken.

Wanneer de apparaatdeur wordt gebruikt als vlak om iets op te zetten of te leggen kan de apparaatdeur beschadigd raken.

- ▶ Niets op de apparaatdeur zetten, er aan hangen of laten steunen.
- ▶ Geen vormen of accessoires op de apparaatdeur plaatsen.

Afhankelijk van het apparaattypen kunnen de accessoires krassen veroorzaken op de ruit dan de apparaatdeur wanneer deze gesloten wordt.

- ▶ Accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte leggen.
- Door aluminiumfolie aan de deurruit kunnen permanente verkleuringen ontstaan.
- ▶ Aluminiumfolie in de binnenruimte mag niet in contact komen met de deurruit.

---

## 3 Milieubeschermining en besparing

### 3.1 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

- ▶ De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

### 3.2 Energie besparen

Als u deze aanwijzingen opvolgt, verbruikt uw apparaat minder stroom.

Het apparaat alleen voorverwarmen, wanneer het recept of de instellingsadviezen dat aangeven.

→ "Zo lukt het", Pagina 97

- Wanneer u het apparaat niet voorverwarmt, dan bespaart u tot wel 20% energie.

Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen.

- Deze bakvormen nemen de hitte bijzonder goed op.

Open de apparaatdeur tijdens de bereiding zo weinig mogelijk.

- De temperatuur in de binnenruimte blijft constant en het apparaat hoeft niet na te verwarmen.

Meerdere gerechten direct achter elkaar of parallel bakken.

- De binnenruimte is na de eerste keer bakken opgewarmd. Hierdoor is de baktijd voor het gebak dat vervolgens wordt gebakken korter.

Bij langere bereidingstijden het apparaat 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitschakelen.

- De restwarmte is voldoende om het gerecht verder te bereiden.

Verwijder niet gebruikte accessoires uit de binnenruimte.

- Overtollige accessoires hoeven niet verwarmd te worden.

Laat diepgevroren producten vóór de bereiding ontdooien.

- Hierdoor wordt bespaard op de energie om het voedsel te ontdooien.

#### Opmerking:

Het apparaat verbruikt:

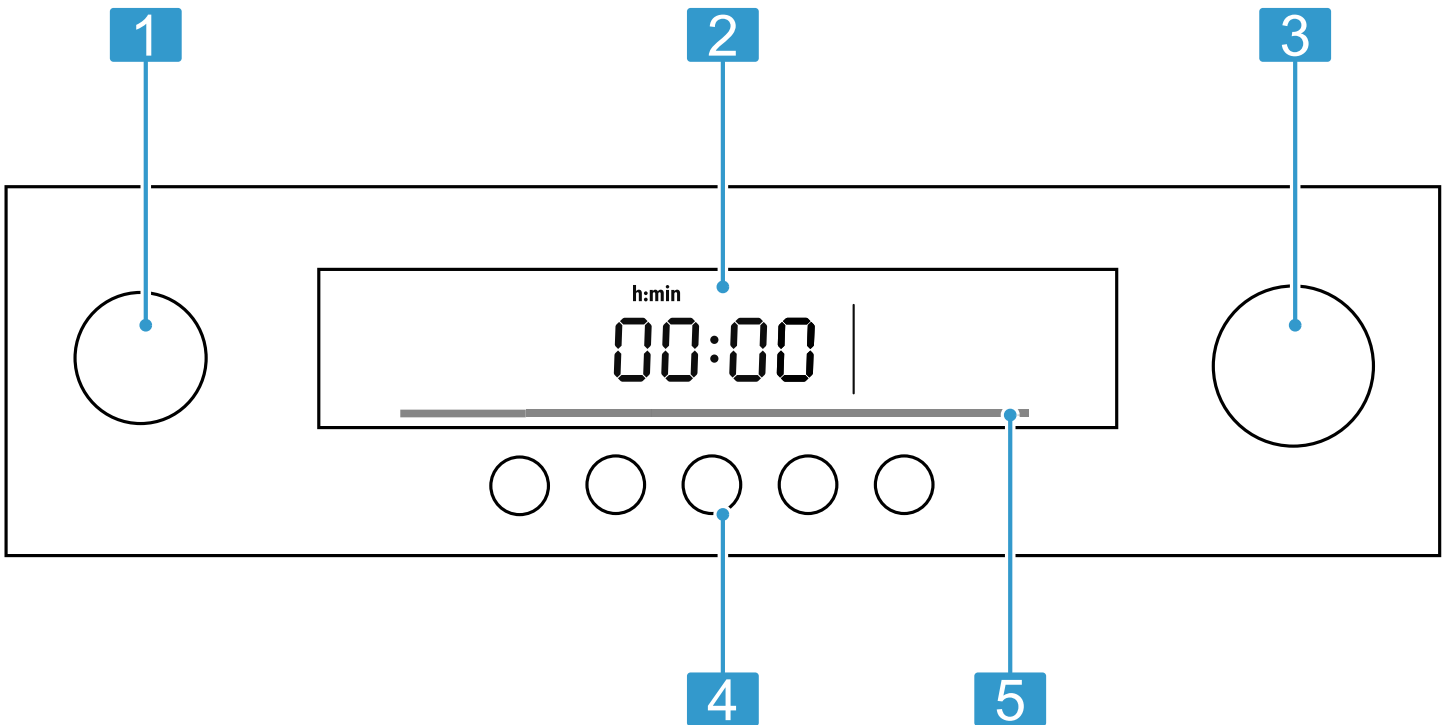
- in stand-by met ingeschakeld display max. 1 W
- in stand-by met uitgeschakeld display max. 0,5 W

## 4 Uw apparaat leren kennen

### 4.1 Bedieningspaneel

Via het bedieningsveld kunt u alle functies van uw apparaat instellen en informatie krijgen over de gebruikstoestand.

**Opmerking:** Afhankelijk van het apparaattype kunnen details op de afbeelding verschillen, bijv. de kleur en de vorm.



<b>1</b>	Functiekeuzeknop	Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethode of andere functies in. U kunt de functiekeuzeknop vanuit de nulstand naar rechts of links draaien.
<b>2</b>	Display	Het display geeft de symbolen van actieve functies en de tijdfuncties weer.
<b>3</b>	Temperatuurknop	Met de temperatuurknop stelt u de temperatuur voor de verwarmingsmethode in of kiest de instelling voor andere functies. De temperatuurknop kunt u naar links of rechts draaien. Deze heeft geen nulstand.
<b>4</b>	Tiptoetsen	Met de tiptoetsen stelt u de verschillende functies direct in.
<b>5</b>	Temperatuurregeling	De balken van de temperatuurregeling geven de opwarmingsfasen of de restwarmte in de binnenruimte aan.

### Knoppen

Met de knoppen kies je de verschillende functies direct.

**Opmerking:** Wanneer een knop geen functie heeft, dan klinkt een signaal.

Symbool	Knop	Toelichting
🕒	Tijdfuncties	De timer, de tijdsduur, het einde en de tijd instellen
—	Min	De instelwaarde verlagen
+	Plus	De instelwaarde verhogen
💡	Verlichting	De verlichting van de binnenruimte inschakelen en uitschakelen
🔥	Snel voorverwarmen	Snel voorverwarmen in- en uitschakelen
👶	Kinderslot	Het kinderslot in de standby-stand activeren en deactiveren

## Display

Op het display ziet u de actuele instelwaarden of keuzemogelijkheden. De waarde die u kunt instellen staat in de focus. De waarde wordt in het wit weergegeven tegen een donkere achtergrond.

Symbol	Toelichting
	Snel voorverwarmen
	Timer
	Tijdsduur
	Einde
	Tijd
	Tijdsweergave
	Kinderslot
	Temperatuurindicatie

## Temperatuurknop

Met de temperatuurknop stelt u de temperatuur of de grillstand in.

**Opmerking:** Tot 100°C kan de temperatuur in stappen van 1 graad worden ingesteld, daarboven in stappen van 5 graden.

## 4.2 Verwarmingsmethoden en functies

Om altijd de passende verwarmingsmethode voor uw gerechten te kunnen bepalen, geven wij uitleg over de verschillen en toepassingen.



**Opmerking:** Bij elke verwarmingsmethode geeft het apparaat een voorgestelde temperatuur of stand weer. U kunt deze overnemen of in het betreffende bereik wijzigen.

Symbol	Verwarmingsmethode of functie	Temperatuur of stand	Gebruik
	3D-hetelucht	50-280°C	Gerechten op 1-2 niveaus bereiden. De ventilatoren verdelen de warmte van de ronde verwarmingselementen in de achterwand gelijkmatig in de binnenruimte. Deze verwarmingsmethode wordt gebruikt voor het bepalen van het energieverbruik in de circulatieluchtmodus.
	Circulatielucht	50-280°C	Taart en gebak op één niveau bakken. De ventilatoren verdelen de warmte van de verwarmingselementen gelijkmatig in de binnenruimte.
	Pizzastand	50-280°C	Verse pizza of diepvriesproducten bereiden, bijv. patat of strudel. De verwarmingselementen en ventilatoren verdelen de hitte gelijkmatig in de binnenruimte.
	Ontdooien	30-60°C	Ontdooien van levensmiddelen, bijv. vlees, gevogelte, brood en gebak. De ventilator wervelt de warme lucht rond het gerecht.
	Onderwarmte	50-280°C	Gerechten nagaren. De warmte komt van onderen.
	Grill, klein	Grillstanden: 1 = laag 2 = gemiddeld 3 = hoog	Kleine hoeveelheden grillen, bijv. steaks, worstjes, toast en stukken vis. Het middelste deel van het grillelement wordt heet.
	Grill, groot	Grillstanden: 1 = laag 2 = gemiddeld 3 = hoog	Platte grillstukken, bijv. steaks, worstjes of toast grillen, of om te gratineren. Het hele oppervlak onder de grill wordt heet.
	Circulatieluchtgrill	50-280°C	Vlees, gevogelte en hele vis braden. De ventilator wervelt de hete lucht rond het gerecht.

## Temperatuurregeling

De balken van de temperatuurregeling geven de opwarmingsfasen of de restwarmte in de binnenruimte aan.

Opwarmfase	Betekenis
Verwarmingscontrole	De verwarmingscontrole geeft de temperatuurverhoging in de binnenruimte weer. Wanneer alle balken zijn gevuld, is het optimale tijdstip bereikt om het gerecht in het apparaat te schuiven. Bij de grillstanden zijn de balken gevuld. Bij de verwarmingsmethode zachte boven-/onderwarmte worden de balken niet gevuld.
Restwarmte-indicatie	Wanneer het apparaat uitgeschakeld is, geeft de temperatuurcontrole de restwarmte in de binnenruimte weer. De indicatie verdwijnt wanneer de temperatuur tot ca. 60°C gedaald is.

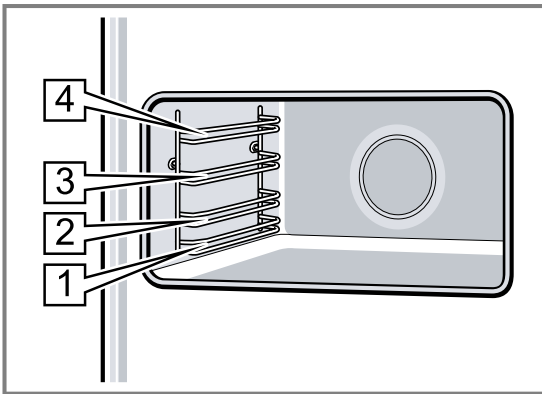
Symbol	Verwarmingsmethode of functie	Temperatuur of stand	Gebruik
	Boven/ onderwarmte Eco	50-280°C	Voor het gezond bereiden van geselecteerde gerechten (bijv. vlees, groente) op één niveau, zonder voorverwarmen. De verwarmingsmethode is niet geschikt voor gerechten die bij het bakken moeten rijzen (bijv. brood). Deze verwarmingsmethode wordt voor het bepalen van het energieverbruik in de conventionele modus en de energie-efficiëntieklasse gebruikt.
	Boven- en onderwarmte	50-280°C	Gebak, ovenschotels en magere braadstukken bereiden. De warmte komt gelijkmatig van boven en van onderen.

### 4.3 Binnenruimte

Functies voor de binnenruimte vergemakkelijken het gebruik van uw apparaat.

#### Inschuifhoogtes

De binnenruimte heeft 4 inschuifhoogtes. Schuif de accessoire altijd tot aan de aanslag er in, zodat het accessoire de deurruit niet raakt. Het accessoire op de juiste manier in de binnenruimte schuiven.




#### Zelfreinigende oppervlakken

De achterwand en de zijwanden in de binnenruimte zijn zelfreinigend. De zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte zijn voorzien van een laagje poreus, mat keramiek en hebben een ruw oppervlak. Wanneer het apparaat in gebruik is, nemen de zelfreinigende oppervlakken vetspetters van het bakken, braden of grillen op en breken deze af.

#### Verlichting van de binnenruimte

Wanneer u de apparaatdeur opent, gaat de verlichting van de binnenruimte aan. Wanneer de apparaatdeur geopend blijft, dan schakelt de verlichting na een korte tijd weer uit.

Bij de meeste functies schakelt de verlichting van de binnenruimte in zodra het gebruik wordt gestart. Wanneer de werking beëindigd is, gaat de verlichting uit.

**Opmerking:** Bij de functie Eco boven/ onderwarmte wordt de verlichting van de binnenruimte na ca. 1 minuut automatisch uitgeschakeld. U kunt de verlichting van de binnenruimte met  inschakelen.

#### Koelventilator

De koelventilator wordt zo nodig in- en uitgeschakeld. De warme lucht ontsnapt via de deur van het apparaat.

#### LET OP!

Door het afdekken van de ventilatiesleuven raakt het apparaat oververhit.

- Dek de ventilatiesleuven niet af.

Om ervoor te zorgen dat na gebruik de binnenruimte sneller afkoelt, loopt de koelventilator een bepaalde tijd na.

#### Apparaatdeur

Wanneer u tijdens het gebruik de apparaatdeur opent, wordt de werking stopgezet. Zodra u de deur sluit, wordt de werking hervat.

Om ervoor te zorgen dat de apparaatdeur niet het inbouwmeubel raakt, opent de apparaatdeur iets minder dan 90°.

#### Condensvorming

Hier leest u hoe condens ontstaat, hoe u schade kunt voorkomen en hoe u condensvorming kunt reduceren. Bij de bereiding van levensmiddelen kan er veel waterdamp ontstaan in de binnenruimte. Omdat het apparaat zeer energie-efficiënt is, komt er tijdens het gebruik slechts weinig warmte naar buiten. Door de hoge temperatuurverschillen tussen de binnenruimte van het apparaat en de buitenste apparaatonderdelen kan condensvorming optreden bij de apparaatdeur, het bedieningspaneel of aangrenzende meubelfronten. De vorming van condens is een normaal natuurkundig verschijnsel.

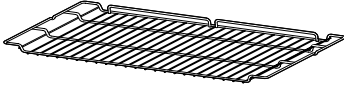
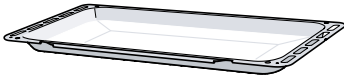

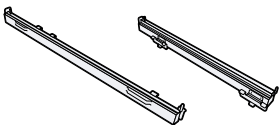
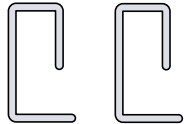
Veeg om schade te voorkomen het condens af. Wanneer er zich condenswater in de lekgoot verzameld, het condenswater met een spons verwijderen. Een overlopende lekgoot kan het inbouwmeubel beschadigen. Laat het apparaat met geopende apparaatdeur drogen. Als u het apparaat voorverwarmt, wordt er minder condens gevormd.

## 5 Accessoires

Gebruik alleen originele accessoires. Deze zijn op het apparaat afgestemd.

**Opmerking:** Wanneer de accessoires heet worden, kunnen deze vervormen. De vervorming heeft geen invloed op de werking. De vervorming verdwijnt weer nadat de accessoires zijn afgekoeld.

De meegeleverde accessoires kunnen variëren, afhankelijk van het type apparaat.

Accessoires		Gebruik
Rooster		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Servies</li> <li>▪ Bakvormen</li> <li>▪ Vlees, bijv. braad- of grillstukken</li> <li>▪ Diepvriesgerechten</li> </ul>
Braadslede		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vochtig gebak</li> <li>▪ Gebak</li> <li>▪ Diepvriesgerechten</li> <li>▪ Grote braadstukken</li> </ul> <p><b>Tip:</b> U kunt de braadslede gebruiken om vet op te vangen, wanneer u direct op het rooster grillt.</p>
Bakplaat		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Plaatgebak</li> <li>▪ Kleine bakwaren</li> </ul>
Telescopische railset		Met de uitschuifrails kunt u de accessoires verder naar buiten trekken.
Veiligheidspennen		<p>Scharnieren blokkeren.</p> <p><b>Opmerking:</b> Gooi de veiligheidspennen niet weg. Bewaar de veiligheidspennen op een veilige plek. U heeft de veiligheidspennen altijd nodig, wanneer u de deur van het apparaat verwijdert of de deurruiten reinigt.</p>

### 5.1 Meer accessoires

Meer accessoires kunt u kopen bij de servicedienst, in speciaalzaken of op het internet.

U vindt een uitgebreid aanbod voor uw apparaat in onze folders of op internet:

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

Voor de verschillende apparaten zijn specifieke accessoires beschikbaar. Geef bij de aankoop altijd de precieze aanduiding (E-nr.) van uw apparaat op.

Welke accessoires beschikbaar zijn voor uw apparaat, kunt u zien in de online-shop of navragen bij de klantenservice.

Overige accessoires	Gebruik
Rooster	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Servies</li> <li>▪ Bakvormen</li> <li>▪ Vlees, bijv. braad- of grillstukken</li> <li>▪ Diepvriesgerechten</li> </ul>
Bakplaat	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Plaatgebak</li> <li>▪ Kleine bakwaren</li> </ul>


Overige accessoires	Gebruik
Braadslede	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vochtig gebak</li> <li>▪ Gebak</li> <li>▪ Diepvriesgerechten</li> <li>▪ Grote braadstukken</li> </ul>
Telescopische railset	Telescopische rails set voor één niveau

### 5.2 Vergrendelingsfunctie

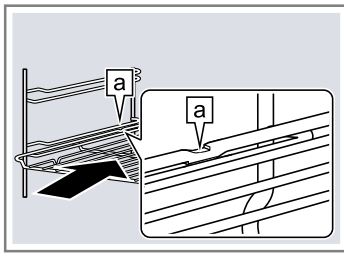
De vergrendelingsfunctie voorkomt dat de accessoires kantelen wanneer ze worden uitgetrokken.

U kunt het toebehoren tot ongeveer de helft uittrekken, tot deze vastklikt. Schuif de accessoire altijd correct in de binnenruimte, zodat de kantelbeveiliging functioneert.

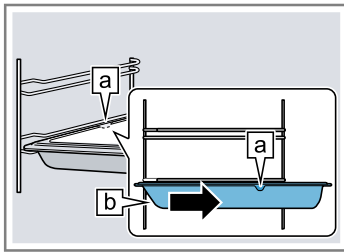
### 5.3 Accessoire in de binnenruimte schuiven

1. Het accessoire zo draaien, dat de pal  zich aan de achterkant bevindt en naar beneden wijst.
2. De accessoire altijd tussen de beide geleidestangen van een inschuifhoogte plaatsen.

Rooster De open kant moet naar de apparaatdeur en de kromming naar beneden ~ wijzen.



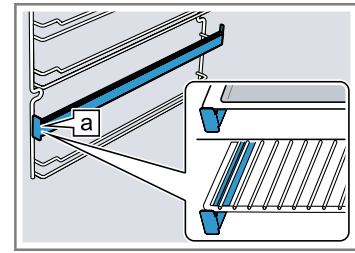
Plaat, bijv. braadslede of bakplaat De schuine kant van de accessoire **b** moet aan de voorkant naar de apparaatdeur wijzen.



3. Om de accessoires bij inschuifhoogten met telescooprails te plaatsen, de telescooprails uittrekken.

Rooster of plaat

De accessoires zo plaatsen dat de rand van de accessoires achter het lipje **a** op de telescooprail zit.



**Opmerking:** Volledig uitgetrokken klikken de telescooprails in. De telescooprails met een lichte druk terugschuiven in de binnenruimte.

4. De accessoire er volledig inschuiven, zodat het de apparaatdeur niet raakt.

**Opmerking:** Haal de accessoires die u niet nodig hebt bij het gebruik uit de binnenruimte.

## 6 Voor het eerste gebruik

Stel de opties voor het eerste gebruik in. Reinig het apparaat en de accessoires.

### 6.1 Tijd instellen

Na het aansluiten knippert op het display **12:00** en het symbool ☀ brandt. Stel de tijd in.

1. Met + of - de tijd instellen.
2. Druk op ☀.

**Opmerking:** Na het verstrijken van de insteltijd wordt de tijd automatisch opgeslagen.

### 6.2 Apparaat reinigen voordat u het voor de eerste keer gebruikt

Voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met het apparaat dient u de binnenruimte en de accessoires te reinigen.

1. De accessoires en de rekjes uit de binnenruimte nemen. → Pagina 93
2. Verpakkingsresten zoals stukjes piepschuim volledig uit de binnenruimte verwijderen.
3. Enkele onderdelen zijn voorzien van kraswerende folie. Verwijder de kraswerende folie.

4. Reinig de buitenkant van het apparaat met een zachte, vochtige doek.
5. Binnenruimte schoonmaken met zeepsop.
6. Warm het lege, gesloten apparaat op, om de typische geur van een nieuw apparaat te verwijderen.
7. Draai de functiekeuzeknop op ☐.
8. Maximale temperatuur instellen. Wanneer u het apparaat voor de eerste keer verwarmd, kunnen knisperende geluiden uit de binnenruimte hoorbaar zijn.
9. Ventileer de keuken zolang het apparaat verwarmt.
10. Het apparaat na 1 uur uitschakelen.
11. Laat het apparaat afkoelen.
12. Reinig wanneer de binnenruimte afgekoeld is, de gladde oppervlakken met zeepsop.
13. De rekjes inbouwen. → Pagina 93
14. Zo nodig de ruiten van de deur schoonmaken. → Pagina 94

### 6.3 Accessoires reinigen

- ▶ Reinig de accessoires grondig met zeepsop en een zacht schoonmaakdoekje.

## 7 De Bediening in essentie

### 7.1 Apparaat inschakelen

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.
- ✓ Voor elke functie is een standaardtemperatuur of grillstand vooringesteld.

2. Met de temperatuurknop de temperatuur of grillstand kiezen.
- ✓ Het apparaat begint op te warmen.

**Opmerking:** De temperatuurregeling geeft de actuele status van het opwarmen aan.


## 7.2 Verwarmingsmethode en temperatuur wijzigen

1. Met de functiekeuzeknop het verwarmingsmethode wijzigen.
2. Met de temperatuurknop de temperatuur of grillstand wijzigen.

## 7.3 Uitschakelen van het apparaat

- ▶ De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

## 7.4 Snel voorverwarmen inschakelen

- ▶ Druk op  om de binnenruimte snel voor te verwarmen.

**Opmerking:** Snel voorverwarmen is beschikbaar bij 3D-hetelucht, circulatie, pizzastand en boven /onderwarmte.





## 7.5 Automatische uitschakeling

Het apparaat beschikt over een automatische uitschakeling. Het apparaat schakelt zich na 13 uur automatisch uit.

# 8 Tijdfuncties

## 8.1 Overzicht van de tijdfuncties



Hier vindt u een overzicht van de tijdfuncties.

Symbol	Tijdfunctie	Gebruik
	Timer	De timer functioneert als een eierwekker. Deze loopt onafhankelijk van het gebruik en andere tijdfuncties en beïnvloedt het apparaat niet.
	Tijd	Zolang er geen andere functie op de voorgrond loopt, wordt de tijd op het display aangegeven.
	Tijdsduur	Na het verstrijken van een ingestelde tijdsduur beëindigt het apparaat de werking automatisch.
	Einde	Voer de tijdsduur en een gewenste eindtijd in. Het apparaat start automatisch, zodat de werking op het gewenste tijdstip beëindigd is.


## 8.2 Timer instellen

De timer heeft geen invloed op de functies van de oven.

**Opmerking:** U kunt de tijdsduur van de timer instellen van 30 seconden tot 13 uur instellen. Tot 10 minuten kunt u de tijdsduur instellen in stappen van 30 seconden, van 10 minuten tot een uur in stappen van een minuut, daarna in stappen van 5 minuten.

1. Druk op .
- ✓  brandt.
2. Met + en – de gewenste tijdsduur instellen.
- ✓ Na het verstrijken van de tijdsduur klinkt een signaal.

### Opmerkingen

- Om de resterende looptijd te wijzigen, op  drukken en met + of – de resterende looptijd wijzigen.
- Om de timer af te breken de resterende looptijd op nul zetten.

### Geluidssignaal uitschakelen



- ▶ Om het geluidssignaal uit te schakelen, op een willekeurige knop drukken of de apparaatdeur openen.

**Opmerking:** Na korte tijd eindigt het signaal automatisch.

## 8.3 Tijd instellen

Indien nodig kunt u de tijd wijzigen, bijv. van zomertijd naar wintertijd.



**Vereiste:** Het apparaat is uitgeschakeld.

1. Druk op  totdat  brandt.

2. Met + en – de tijd instellen.

## 8.4 Tijdsduur instellen

U kunt voor uw gerecht op het apparaat de bereidingsduur instellen. Zo wordt de bereidingsduur niet per ongeluk overschreden en hoeft u andere werkzaamheden niet te onderbreken om de werking te beëindigen.

1. De verwarmingsmethode en de temperatuur instellen.
- ✓ Het apparaat start.
2. Twee keer op  drukken.
3. Met + en – de tijdsduur instellen.  
U kunt de tijdsduur van 30 seconden tot 13 uur instellen. Tot één uur kunt u de tijdsduur in stappen van minuten en daarna in stappen van 5 minuten instellen.
- ✓  brandt.

### Werking beëindigen


Wanneer de tijdsduur is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Het apparaat verwarmt niet langer.

1. Om het geluidssignaal uit te schakelen, op een willekeurige knop drukken of de apparaatdeur openen. Na korte tijd eindigt het signaal automatisch.
2. De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.





## 8.5 Einde instellen

De werking voor de ingestelde tijdsduur begint op een door u gekozen, later tijdstip.


1. De verwarmingsmethode en de temperatuur instellen.
  - ✓ Het apparaat start.
2. Twee keer op  drukken.
3. Met + en – de tijdsduur instellen.
 

U kunt de tijdsduur van 30 seconden tot 13 uur instellen. Tot één uur kunt u de tijdsduur in stappen van minuten en daarna in stappen van 5 minuten instellen.

  - ✓  brandt.
4. Druk op .

5. Met + of – de eindtijd instellen.
 

Zodra de knop wordt ingedrukt toont het display een voorstelwaarde. De voorgestelde waarde komt voort uit de actuele tijd en de tijdsduur.

  - ✓  brandt.
  - ✓ Het display toont de eindtijd. Het apparaat schakelt in de wachtmodus.

### Werking beëindigen

Wanneer de tijdsduur is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Het apparaat verwarmt niet langer.



1. Om het geluidssignaal uit te schakelen, op een willekeurige knop drukken of de apparaatdeur openen. Na korte tijd eindigt het signaal automatisch.
2. De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

## 9 Kinderslot



Beveilig uw apparaat, zodat kinderen het niet per ongeluk inschakelen of instellingen wijzigen. Wanneer u een kookplaat op de oven heeft aangesloten, is de kookplaat niet geblokkeerd.

### 9.1 Kinderslot activeren

**Vereiste:** Het apparaat is uitgeschakeld.

- ▶ Druk ca. 4 seconden lang op .
- ✓ Op het display verschijnt .

### 9.2 Kinderslot deactiveren








- ▶ Druk ca. 4 seconden lang op .
- ✓ Op het display dooft .

## 10 Basisinstellingen

U kunt de basisinstellingen van uw apparaat volgens uw wensen instellen.

### 10.1 Overzicht van de basisinstellingen

Hier vindt u een overzicht van de basis- en fabrieksinstellingen. De basisinstellingen zijn afhankelijk van de uitvoering van uw apparaat.

Indicatie	Basisinstelling	Keuze
	Signaalduur na het verstrijken van een tijdsduur of timer-tijd	1 = ca. 10 seconden 2 = ca. 30 seconden <sup>1</sup> 3 = ca. 2 minuten
	Wachttijd totdat een instelling is overgenomen	1 = ca. 3 seconden <sup>1</sup> 2 = ca. 6 seconden 3 = ca. 10 seconden
	Toetssignaal bij het aanraken van een knop	0 = uit 1 = aan <sup>1</sup>
	Helderheid van de displayverlichting	1 = donker 2 = gemiddeld <sup>1</sup> 3 = helder
	Weergave van de tijd	0 = Tijdsweergave uit 1 = Tijd weergeven <sup>1</sup>
	Verlichting van de binnenruimte bij gebruik	0 = nee 1 = ja <sup>1</sup>
	Nalooptijd van de koelventilator	1 = kort <sup>1</sup> 2 = gemiddeld 3 = lang 4 = extra lang

<sup>1</sup> Fabrieksinstelling

Indicatie	Basisinstelling	Keuze
c08	Alle waarden naar de fabrieksinstelling terugzetten	0 = nee <sup>1</sup> 1 = ja
c09	Demomodus activeren. De demomodus dient voor presentatiedoeleinden. In de demomodus warmt het apparaat niet op. De demonstratiemodus kunt u uitsluitend in de eerste 5 minuten na aansluiting op het stroomnet activeren.	0 = nee <sup>1</sup> 1 = ja

<sup>1</sup> Fabrieksinstelling

## 10.2 Basisinstellingen wijzigen

**Vereiste:** De functiekeuzeknop staat op de nulstand.

1. Druk ca. 4 seconden lang op ☺.
- ✓ Het display toont de eerste basisinstelling, bijv. c01 1.
2. Draai aan de temperatuurknop om de instelling te wijzigen.
3. Druk op + om naar de volgende basisinstelling te gaan.
4. Druk ca. 4 seconden lang op ☹ om de instelling te bevestigen.

**Tip:** U kunt de basisinstellingen op elk moment opnieuw wijzigen.

### Opmerkingen

- De demonstratiemodus kunt u uitsluitend in de eerste 5 minuten na aansluiting op het stroomnet activeren.
- Na een stroomonderbreking blijven de ingevoerde wijzigingen van de basisinstellingen behouden.

## 10.3 Energiebesparingsmodus instellen

U kunt energie besparen door de helderheid van het display te verminderen.

- ▶ De helderheid van het display instellen in de basisinstelling c04.

**Opmerking:** De instelling wijzigt de helderheid van het display tijdens het gebruik. In standby-stand wordt de helderheid van het display automatisch gereduceerd. 's Nachts tussen 22:00 en 05:59 uur is het display het minst helder.

# 11 Reiniging en onderhoud

Reinig en onderhoud uw apparaat zorgvuldig om er voor te zorgen dat het lang goed blijft werken.

## 11.1 Reinigingsmiddelen

Gebruik om de verschillende oppervlakken van het apparaat niet te beschadigen geen ongeschikte schoonmaakmiddelen.

### WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

- ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

### LET OP!

Ongeschikte reinigingsmiddelen beschadigen de oppervlakken van het apparaat.

- ▶ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

- ▶ Gebruik geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen.
- ▶ Gebruik geen harde schuursponsjes of afwassponsjes.
- ▶ Geen speciale reinigingsmiddelen gebruiken voor de warmtereiniging.
- ▶ Glasreinigers, schrapers of onderhoudsmiddelen voor roestvrij staal alleen gebruiken wanneer deze in de gebruiksaanwijzing voor het betreffende onderdeel worden aanbevolen.

Gebruik van ovenreiniger in de warme binnenruimte leidt tot beschadiging van het email.

- ▶ Gebruik nooit ovenreiniger in de warme binnenruimte.
- ▶ Vóór het opnieuw opwarmen de resten uit de binnenruimte en van de apparaatdeur volledig verwijderen.

Het zout dat in nieuwe absorberende vaatdoekjes zit kan oppervlakken beschadigen.

- ▶ Nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik grondig uitswassen.

## 11.2 Geschikte schoonmaakmiddelen

Gebruik alleen geschikte reinigingsmiddelen voor de verschillende oppervlakken van uw apparaat.

### Buitenzijde apparaat

Houd de handleiding aan voor het reinigen van het apparaat.

Gebied	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
Voorzijde van roestvaststaal	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Warm zeepsop</li> <li>■ Speciale RVS-onderhoudsmiddelen voor warme oppervlakken</li> </ul>	Om corrosie op RVS-oppervlakken te vermijden, kalkvlekken, vetvlekken, zetmeelvlekken en eiwitvlekken onmiddellijk verwijderen. Verzorgingsmiddel voor roestvaststaal dun aanbrengen.
Bedieningspaneel	Warm zeepsop	Reinigen met een schoonmaakdoekje en nadrogen met een zachte doek. Gebruik geen glasreiniger of schraper voor vitrokeramische kookplaat.
Ruiten van de deur	Warm zeepsop	Reinigen met een schoonmaakdoekje en nadrogen met een zachte doek. Gebruik geen schraper of rvs-schuursponsje.
Deurgreep	Warm zeepsop	Reinigen met een schoonmaakdoekje en nadrogen met een zachte doek. Om vlekken die niet meer verwijderd kunnen worden te voorkomen, het ontkalkingsmiddel direct van de deurgreep verwijderen.

### Binnenzijde apparaat

Gebied	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
Emaille oppervlakken	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Warm zeepsop</li> <li>■ Azijnwater</li> <li>■ Ovenreiniger</li> </ul>	Reinigen met een schoonmaakdoekje en nadrogen met een zachte doek. Ingebrande etensresten met een zachte, vochtige doek en heet zeepsop losweken. Bij sterke vervuiling een schuursponsje van roestvrij staal of ovenreiniger gebruiken. De binnenruimte na het schoonmaken openlaten om te drogen. <b>Opmerking:</b> Door voedselresten kan een witte aanslag ontstaan. De aanslag is niet gevaarlijk voor de gezondheid en beïnvloedt de werking van het apparaat niet. U kunt de aanslag met citroenzuur verwijderen.
Zelfreinigende oppervlakken		Houd de aanwijzingen aan voor de oppervlakken van de binnenruimte aan het einde van de tabel. → "Zelfreinigende oppervlakken reinigen", Pagina 92
Glazen afscherming van de verlichting van de binnenruimte	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Warm zeepsop</li> <li>■ Ovenreiniger</li> </ul>	Reinigen met een schoonmaakdoekje en nadrogen met een zachte doek. Gebruik bij sterke verontreiniging ovenreiniger.
Ruiten van de deur	Warm zeepsop	Reinigen met een schoonmaakdoekje en nadrogen met een zachte doek. Gebruik geen schraper of rvs-schuursponsje. <b>Tip:</b> Reinig de deurruiten het beste samen met de binnenruimte. → "Binnenruimte reinigen", Pagina 92
Deurafdichting	Warm zeepsop	Reinigen met een schoonmaakdoekje. De deurafdichting niet verwijderen en niet schuren.
Deurafscherming van roestvaststaal	RVS-reiniger	Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht. Gebruik geen glasreiniger of schraper voor vitrokeramische kookplaat. Geen reinigingsmiddelen voor RVS gebruiken. <b>Tip:</b> Het beste kunt u de deurafscherming verwijderen.
Deurafscherming van kunststof	Warm zeepsop	Gebruik geen glasreiniger of schraper voor vitrokeramische kookplaat. Geen reinigingsmiddelen voor RVS gebruiken. <b>Tip:</b> Het beste kunt u de deurafscherming verwijderen.
Rekjes	Warm zeepsop	Inweken en met een schoonmaakdoekje of een borstel reinigen.

Gebied	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
Uittreksysteem	Warm zeepsop	Met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken. Om het smeervet niet te verwijderen, kunt u de telescooprails het beste in ingeschoven toestand reinigen. Niet in de vaatwasser reinigen.
Toebehoren	Warm zeepsop	Inweken en met een schoonmaakdoekje of een borstel reinigen. Wanneer de accessoire sterk verontreinigd is, deze reinigen met een RVS-spons. <b>Tip:</b> U kunt geëmailleerde accessoires in de vaatwasser reinigen.

### Opmerkingen

- Geringe kleurverschillen op de voorzijde van het apparaat ontstaan door gebruik van verschillende materialen, zoals glas, kunststof en metaal.
- Donkere plekken bij de ruiten van de deur, lijkend op vegen, zijn lichtreflexen van de verlichting van de binnenruimte.
- Het email wordt ingebrand op zeer hoge temperaturen. Hierdoor kunnen er kleine kleurverschillen ontstaan. De kleurverschillen zijn normaal en hebben geen invloed op de werking. De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd en kunnen daarom ruw zijn. Dit heeft geen invloed op de corrosiebescherming.

### 11.3 Apparaat reinigen

Maak het apparaat schoon zoals voorgeschreven, zodat de verschillende onderdelen en oppervlakken niet door een verkeerde reiniging of ongeschikte reinigingsmiddelen beschadigd raken.

#### **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

Tijdens het gebruik worden het apparaat en haar onderdelen die men kan aanraken heet.

- ▶ Wees voorzichtig om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen.
- ▶ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden.

#### **WAARSCHUWING – Kans op brand!**

Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen.

- ▶ Voor gebruik dient u de binnenruimte, de verwarmingselementen en de accessoires vrij te maken van grove verontreiniging.

**Vereiste:** De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen.

→ "Reinigingsmiddelen", Pagina 90

1. Het apparaat met heet zeepsop en een schoonmaakdoekje reinigen.  
Voor sommige oppervlakken kunt u alternatieve reinigingsmiddelen gebruiken.  
→ "Geschikte schoonmaakmiddelen", Pagina 90
2. Drogen met een zachte doek.

#### Tips

- Wanneer u de binnenruimte na elk gebruik reinigt, kunnen verontreinigingen niet inbranden.
- Verwijder kalkvlekken, vetvlekken, zetmeelvlekken en eiwitvlekken altijd onmiddellijk.

**Opmerking:** Gebruik voor het bereiden van zeer vochtig gebak de braadslede.

**Tip:** Gebruik om de binnenruimte schoon te houden bij het braden geschikt gerei, bijvoorbeeld een braadslede.


### 11.4 Binnenruimte reinigen

#### **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

Tijdens het gebruik worden het apparaat en haar onderdelen die men kan aanraken heet.

- ▶ Wees voorzichtig om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen.
- ▶ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden.

**Vereiste:** De binnenruimte is volledig afgekoeld.

1. 0,4 l water midden op de bodem van de binnenruimte gieten.  
Gebruik geen gedestilleerd water.
2. Met de functiekeuzeknop  instellen.
3. Met de temperatuurknop 50°C instellen.
4. Tijdens het reinigen controleren of het water, dat in de lekgoot onder de apparaatdeur condenseert, niet overstroomt.  
– Indien nodig met een spons opzuigen.
5. Na 18 minuten het apparaat uitschakelen.
6. Laat het apparaat afkoelen.
7. De binnenruimte met een doek reinigen.

### 11.5 Zelfreinigende oppervlakken reinigen

De zelfreinigende oppervlakken zijn voorzien van een laagje poreuze, matte keramiek. Spatten van het bakken en braden worden door deze laag opgezogen en afgebroken terwijl het apparaat in gebruik is.

**Vereiste:** De binnenruimte is afgekoeld.

- ▶ Bruine of witte resten dan met water en een zachte spons verwijderen.

**Opmerking:** Op de zelfreinigende oppervlakken kunnen vlekken ontstaan. Resten van suikers en eiwitten in levensmiddelen worden niet afgebroken en blijven hechten aan de oppervlakken. Roodachtige vlekken zijn resten van zouthoudende levensmiddelen, de vlekken zijn geen roest. De vlekken zijn niet gevaarlijk voor de gezondheid. De vlekken hebben geen invloed op het reinigende vermogen van de zelfreinigende oppervlakken.

## 11.6 Lamp van de binnenruimte vervangen

Vervang de lamp van de binnenruimte wanneer de binnenruimteverlichting is uitgevallen.

**Opmerking:** Hittebestendige 230V-halogenelampen, 40 watt, G9-fitting zijn bij de klantenservice of in de vakhandel verkrijgbaar. Gebruik alleen deze lampen. Pak nieuwe halogenelampen alleen met een schone, droge doek vast. Hierdoor wordt de levensduur van de lamp verlengd.

### ⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Tijdens het gebruik worden het apparaat en haar onderdelen die men kan aanraken heet.

- ▶ Wees voorzichtig om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen.
- ▶ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden.

### ⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

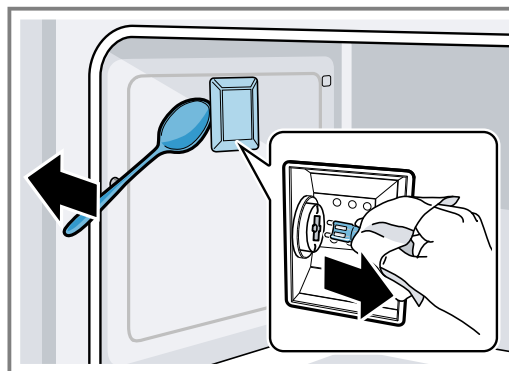
Bij vervanging van de lamp staan de contacten van de lampfitting onder stroom.

- ▶ Zorg er vóór het vervangen van de lamp voor dat het apparaat is uitgeschakeld, om een mogelijke elektrische schok te voorkomen.
- ▶ Tevens de stekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.

### Vereisten

- De zekering is uitgeschakeld.
- De binnenruimte is afgekoeld.
- Een nieuwe halogenelamp ter vervanging is beschikbaar.

1. De apparaatdeur openen.
2. Om schade te vermijden een theedoek in de binnenruimte leggen.
3. De accessoires en de rekjes uit de binnenruimte nemen. → *Pagina 93*
4. De glazen afscherming verwijderen. Wanneer de glazen afscherming slechts moeilijk van de voorkant met de hand kan worden geopend, gebruik dan een lepel als hulpmiddel.
5. Lamp van de binnenruimte er uit trekken.



6. De lamp van de binnenruimte vervangen door een lamp van hetzelfde type.
7. De glazen afscherming van de ovenlamp weer terugplaatsen.
8. De rekjes inbouwen. → *Pagina 93*
9. De theedoek weer verwijderen.
10. De zekering weer inschakelen.
11. Controleren of de ovenverlichting weer functioneert.

## 12 Rekjes

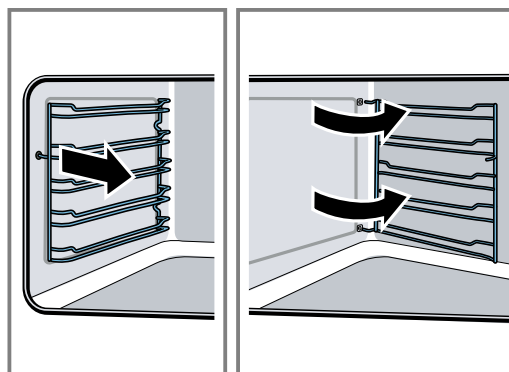
Om de rekjes en de binnenruimte grondig te reinigen of om de rekjes te wisselen, kunnen de rekjes worden verwijderd.

### 12.1 Rekjes verwijderen

De rekjes zijn steeds op 3 punten aan de zijwanden in de binnenruimte bevestigd.

1. Het rekje aan de voorkant beetpakken en naar het midden van de binnenruimte trekken.
- ✓ De voorste haak van het rekje komt los uit het gat.

2. Het rekje verder opklappen en uit de achterste gaten van de zijwand trekken.



3. Het rekje uit de binnenruimte verwijderen.

### 12.2 Rekjes ophangen

1. De haken van het rekje in de achterste gaten van de zijwand steken.
2. De voorste haak van het rekje in het gat drukken.

## 13 Apparaatdeur

Bij zorgvuldig onderhoud en reiniging blijft uw apparaat er lang mooi uitzien en goed functioneren. Hier leggen wij uit hoe u de apparaatdeur reinigt.

**Opmerking:** Om ervoor te zorgen dat de apparaatdeur niet het inbouwmeubel raakt, opent de apparaatdeur iets minder dan 90°.

### 13.1 Deurruiten verwijderen

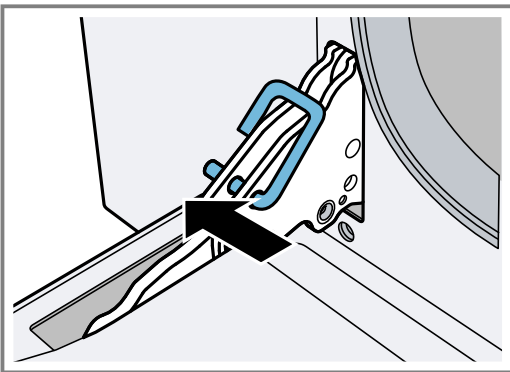
Voor een betere reiniging kunt u de ruiten van de deur verwijderen.

#### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!**

Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit barsten.

- ▶ Gebruik geen scherp of schurend reinigingsmiddel of scherpe metalen schraper voor het reinigen van het glas van de ovendeur omdat dit het oppervlak kan beschadigen.

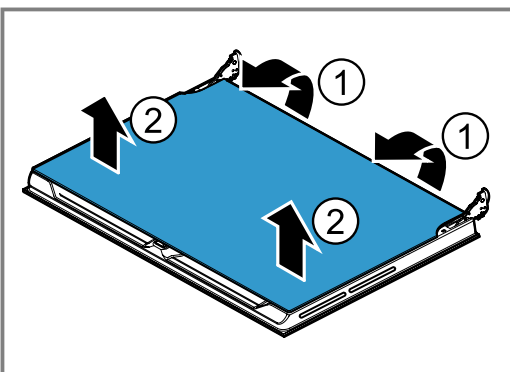
1. De apparaatdeur helemaal openen.
2. De scharnieren links en rechts met de veiligheidsspinnen blokkeren.



De veiligheidsspinnen dienen volledig in de gaten van de scharnieren gestoken te zijn.

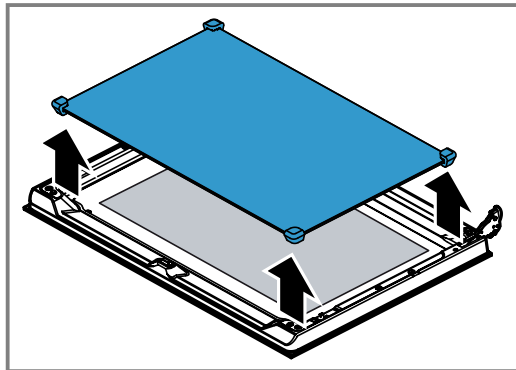
3. Het onderste deel van de binnenste ruit met beide handen optillen totdat de veiligheidsspinnen loskomen uit de houder. ①
4. **LET OP!** Bij het optillen van de binnenste ruit kan de middelste ruit eraan blijven vastzitten.
  - ▶ Zorg ervoor dat de middelste ruit niet naar beneden valt.

Het bovenste deel van de binnenruiter voorzichtig optillen totdat de veiligheidsspinnen loskomen uit de houder. ②



5. De binnenruiter voorzichtig op een vlakke ondergrond leggen.

6. Verwijder de tussenruiter met zijn houders.



De tussenruiter is niet met bevestigingspennen bevestigd, maar door een rubberen lager.

7. De deurruiten met glasreiniger en een zachte doek reinigen.

### 13.2 Deurruiten inbouwen

1. De tussenruiter plaatsen.
  - Let op de juiste positionering van de tussenruiter.
  - ✓ Alle houders moeten vlak tegen de buitenste ruit liggen.
  - ✓ Wanneer op de tussenruiter het Low-E symbool leesbaar is, dan is de tussenruiter correct geplaatst.
2. De binnenruiter plaatsen.
  - Alle vier de veiligheidsspinnen moeten in de daarvoor bestemde houders klikken.
3. De veiligheidsspinnen verwijderen en ovendeur sluiten.

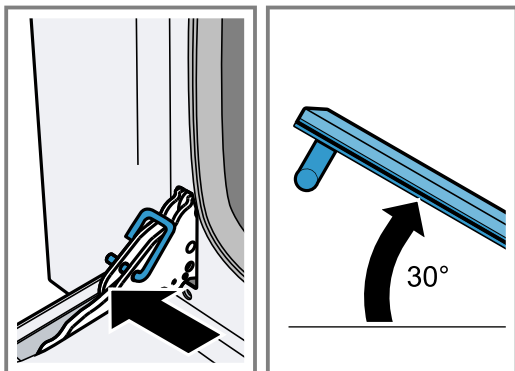
**Opmerking:** Gooi de veiligheidsspinnen niet weg. Bewaar de veiligheidsspinnen op een veilige plek. U heeft de veiligheidsspinnen altijd nodig, wanneer u de deur van het apparaat verwijdert of de deurruiten reinigt. Wanneer u geen veiligheidsspinnen heeft, dan kunnen deze bij de klantenservice worden besteld.

### 13.3 Apparaatdeur verwijderen

Bij bijzonder sterke verontreiniging kunt u de apparaatdeur verwijderen zodat u deze beter kunt reinigen.

1. De apparaatdeur helemaal openen.
2. De scharnieren links en rechts met de veiligheidsspinnen blokkeren.
  - De veiligheidsspinnen dienen volledig in de gaten van de scharnieren gestoken te zijn.

3. De apparaatdeur aan de zijkant met beide handen vastpakken en circa 30 graden sluiten.



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

4. De apparaatdeur iets optillen en er uit trekken.

### 13.4 Apparaatdeur inhangen

#### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!**

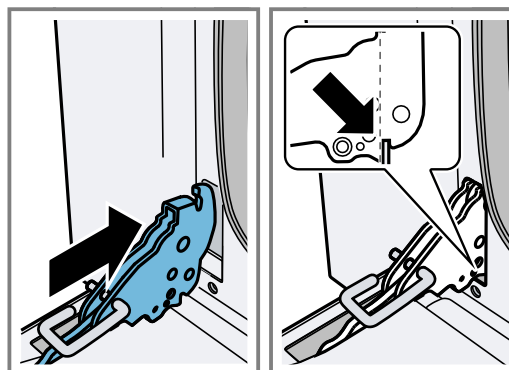
Wanneer de scharnieren door niet volledige borging niet beveiligd zijn, kunnen de scharnieren met grote kracht dichtklappen.

- ▶ Wanneer het scharnier bij het verwijderen of plaatsen van de apparaatdeur dichtklapt, niet in het scharnier grijpen.
- ▶ Neem contact op met de klantenservice.

Een niet correct ingebouwde deurruit of apparaatdeur is gevaarlijk.

- ▶ Let erop dat alle deurruiten en de apparaatdeur correct zijn ingebouwd, voordat u het apparaat weer in bedrijf neemt.

1. De apparaatdeur aan de zijkant met beide handen vastpakken.
2. De scharnieren in de openingen van het apparaat schuiven.



De keep aan de onderkant van de scharnieren moet inklikken in de omlijsting van het apparaat.

3. De apparaatdeur naar beneden laten zakken.
4. De veiligheidspennen verwijderen.

**Opmerking:** Gooi de veiligheidspennen niet weg. Bewaar de veiligheidspennen op een veilige plek. U heeft de veiligheidspennen altijd nodig, wanneer u de deur van het apparaat verwijdert of de deurruiten reinigt. Wanneer u geen veiligheidspennen heeft, dan kunnen deze bij de klantenservice worden besteld.

## 14 Storingen verhelpen

Kleinere storingen aan het apparaat kunt u zelf verhelpen. Raadpleeg voordat u contact opneemt met de klantenservice de informatie over het verhelpen van storingen. Zo voorkomt u onnodige kosten.

#### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!**

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Bel de servicedienst als het apparaat defect is.  
→ "Servicedienst", Pagina 97

#### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!**

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter vermindering van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.

### 14.1 Functiestoringen

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat werkt niet.	Netstekker van de stroomkabel is niet ingestoken. ▶ Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet.
	Stroomvoorziening is uitgevallen. ▶ Controleer of de verlichting van de binnenruimte of andere apparaten functioneren.
	De zekering in de zekeringenkast is in werking getreden. ▶ Controleer de zekering in de meterkast.
Apparaat kan niet worden gestart	Apparaatdeur is niet helemaal gesloten. ▶ Sluit de apparaatdeur.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat kan niet worden gestart	Apparaat is niet uitgeschakeld. ▶ Schakel het apparaat uit en weer in.
Op het display knippert 12:00.	Stroomvoorziening is uitgevallen. ▶ Stel de tijd in. → "Voor het eerste gebruik", Pagina 87
Verlichting van de binnenruimte werkt niet.	De functie Eco Boven/ onderwarmte is geactiveerd. ▶ Bij deze functie is de verlichting van de binnenruimte uitgeschakeld. Lamp van de binnenruimte is defect. ▶ Vervang de lamp in de binnenruimte. → "Lamp van de binnenruimte vervangen", Pagina 93
In de oven bereide gerechten verbranden in korte tijd.	Thermostaat is defect. ▶ Neem contact op met de → "Servicedienst", Pagina 97.
Deurruiten zijn beslagen	Normaal verschijnsel dat is gebaseerd op de temperatuurverschillen die zich voordoen. ▶ Verhit het apparaat op 100°C en schakel het apparaat na 5 minuten uit.
Ingeschakeld apparaat kan niet worden bediend. Op het display brandt C.	Kinderbeveiliging is geactiveerd. ▶ Deactiveer het kinderslot. → "Kinderslot deactiveren", Pagina 89
Display is bevroren of reageert niet.	Kinderbeveiliging is geactiveerd. ▶ Deactiveer het kinderslot. → "Kinderslot deactiveren", Pagina 89 Storing <ol style="list-style-type: none"><li>1. Schakel daarbij ook de zekering in de meterkast uit.</li><li>2. Schakel de zekering na ca. 10 seconden in.</li><li>3. Als de functiestoring opnieuw optreedt, neem dan contact op met de klantenservice.</li></ol>
Deurruiten voelen warmer aan dan voorheen, nadat de deurruiten voor reiniging werden gedemonteerd.	Deurruiten verkeerd op teruggeplaatst. ▶ Controleer of de deurruiten correct zijn geplaatst. → "Deurruiten inbouwen", Pagina 94
Koelventilator blijft draaien na gebruik.	Geen storing. De koelventilator blijft draaien, totdat de in de basisinstellingen gekozen temperatuur is bereikt. → "Basisinstellingen", Pagina 89
Condenswater op de apparaatdeur of condenswater lekt.	Apparaatdeur sluit niet goed. ▶ Controleer of de apparaatdeur goed is geïnstalleerd en goed sluit. → "Apparaatdeur", Pagina 94 Verontreiniging van de afdichting. <ol style="list-style-type: none"><li>1. Controleer of de afdichting is verontreinigd, beschadigd of verkeerd zit.</li><li>2. Reinig of vervang de afdichting of let erop dat deze goed zit.</li></ol> Normale condensvorming. → "Condensvorming", Pagina 85
Op het display verschijnt een melding met E.	Storing ▶ Zet de functiekeuzeknop op de nulstand. Wanneer de foutmelding weer verschijnt, neem dan contact op met de klantenservice.

## 15 Afvoeren

### 15.1 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

- ▶ Voer het apparaat milieuvriendelijk af.

Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.





Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

## 16 Servicedienst

Originele vervangende onderdelen die relevant zijn voor de werking in overeenstemming met de desbetreffende Ecodesign-verordening kunt u voor de duur van ten minste 10 jaar vanaf het moment van in de handel brengen van het apparaat binnen de Europese Economische Ruimte bij onze servicedienst verkrijgen.

**Opmerking:** Het inschakelen van de servicedienst in het kader van de fabrieksgarantievoorwaarden is gratis.

Gedetailleerde informatie over de garantieperiode en garantievoorwaarden in uw land kunt u opvragen bij onze servicedienst, uw dealer of op onze website. Als u contact opneemt met de servicedienst, hebt u het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) van het apparaat nodig. De contactgegevens van de servicedienst vindt u in de meegeleverde servicedienstlijst of op onze website.

Dit product bevat lichtbronnen van energieklassen G.

### 16.1 Productnummer (E-nr.) en productienummer (FD)

Het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) vindt u op het typeplaatje van het apparaat. Het typeplaatje met de nummers vindt u wanneer u de apparaatdeur opent.



Om uw apparaatgegevens en de servicedienst-telefoonnummers snel terug te kunnen vinden, kunt u de gegevens noteren.

## 17 Zo lukt het

Hier vindt u vele tips over vormen en de bereiding van gerechten.

### 17.1 Zo kunt u het best te werk gaan

#### LET OP!

Zuurhoudende levensmiddelen kunnen het rooster beschadigen

- ▶ Leg zuurhoudende levensmiddelen zoals bijv. fruit of met zuurhoudende marinade gekruide grillproducten niet direct op het rooster.

#### Opmerking: Instructie voor mensen met nikkelallergie

In zeldzame gevallen kunnen geringe sporen van nikkel worden overgedragen aan levensmiddelen.

1. Vóór het gebruik niet benodigde vormen uit de binnenruimte verwijderen.
2. Kies een gewenst gerecht uit de insteladviezen.
3. Doe het gerecht in een geschikte vorm. Gebruik de meegeleverde accessoires.
4. Verwarm het apparaat alleen voor wanneer het recept of de insteladviezen dit aangeven. Leg pas na het voorverwarmen bakpapier op de accessoires.
5. Stel het apparaat in overeenkomstig het insteladvies. Eerst de kortste tijdsduur instellen. Indien nodig de tijdsduur verlengen.

6. Houd de apparaatdeur tijdens het bereiden gesloten.

### 17.2 Tips voor het bakken

Voor een goed bakresultaat hebben wij hier tips voor u verzameld.



























Vraag	Tip
Uw gebak moet gelijkmatig rijzen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vet alleen de bodem van de springvorm in.</li> <li>▪ Maak het gebak na het bakken voorzichtig met een mes los uit de bakvorm.</li> </ul>
Klein gebak mag tijdens de bereiding niet aan elkaar plakken.	Houd rondom elk stuk een minimale afstand van 2 cm aan. Zo is er voldoende plaats om het gebak goed te laten rijzen en helemaal bruin te laten worden.
Vaststellen of het gebak afgebakken is.	Steek met een houten prikker op het hoogste punt plaats in het gebak. Wanneer er geen deeg aan het hout blijft kleven, dan is het gebak klaar.

Vraag	Tip
U wilt bakken volgens uw eigen recept.	Stem het bakken dan af op soortgelijk gebak in de baktabelen.

Vraag	Tip
Gebruik bakvormen van siliconen, glas of kunststof.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ De vorm moet tot 250°C hittebestendig zijn.</li> <li>■ In deze vormen wordt het gebak minder bruin.</li> </ul>







### 17.3 Tabel met gerechten

Hier vindt u een overzicht van de gerechten.

Voedingswaar	Gewicht in kg	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C / Grillstand	Tijdsduur in min.
Lasagne	3 – 4	1		220 – 230 <sup>1</sup>	45 – 50
Pasta gratineren	3 – 4	1		220 – 230 <sup>1</sup>	45 – 50
Gebraden kalfsvlees	2	2		180 – 190 <sup>1</sup>	90 – 100
Varkenslende	1,5 – 2	2		190 – 200 <sup>1</sup>	90 – 100
Varkenslende	2	2		200 <sup>2</sup>	125
Worstjes	1,5	3		280 <sup>1</sup>	1e zijde: 10 2e zijde: 7
Gebraden rundvlees	1	2		200 <sup>1</sup>	45 – 55
Gebraden konijn	1,5	2		180 – 190 <sup>1</sup>	70 – 80
Kalkoenfilet	2	2		180 – 190 <sup>1</sup>	110 – 120
Gebraden varkenshals	2 – 3	2		180 – 190 <sup>1</sup>	170 – 180
Braadkip	1,2	2		190 – 200 <sup>1</sup>	65 – 70
Varkenskoteletten	1,5	3		280 <sup>1</sup>	1e zijde: 15 2e zijde: 5
Spareribs	1,5	3		280 <sup>1</sup>	1e zijde: 15 2e zijde: 10
Spek	0,7	4		3 <sup>1</sup>	1e zijde: 10 2e zijde: 8
Varkensfilet	1,5	3		280 <sup>1</sup>	1e zijde: 12 2e zijde: 5
Runderfilet	1	4		3 <sup>1</sup>	1e zijde: 7 2e zijde: 4
Zalmforel	0,7 – 1,2	2		160 – 170 <sup>1</sup>	35 – 40
Zeeduivel	0,7 – 1,5	2		160 <sup>1</sup>	60 – 65
Tarbot	1,5	2		160 <sup>1</sup>	45 – 50
Pizza	1 – 1,5	2		280 <sup>1</sup>	10 – 12
Brood	1	2		180 – 190 <sup>1</sup>	25 – 30
Focaccia	1	2		180 – 190 <sup>1</sup>	20 – 25
Tulbandcake	1	2		160 <sup>1</sup>	55 – 60
Vruchtentaart	1	2		160 <sup>1</sup>	35 – 40
Kwarktaart	1	2		160 – 170 <sup>1</sup>	45 – 55
Gebak van zanddeeg	1	2		160 – 170 <sup>1</sup>	35 – 40

<sup>1</sup> Het apparaat voorverwarmen.

<sup>2</sup> Het apparaat niet voorverwarmen.

Voedingswaar	Gewicht in kg	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C / Grillstand	Tijdsduur in min.
Gebak van zanddeeg	1	2		170 <sup>2</sup>	65
Paradijstaart	1,2	2		160 <sup>1</sup>	55 – 60
Soesjes	0,7 – 1,2	2		180 <sup>1</sup>	55 – 60
Sponscake	1	2		150 – 160 <sup>1</sup>	55 – 60
Rijstepap	1	2		160 <sup>1</sup>	55 – 60
Brioche	1 – 1,2	2		160 <sup>1</sup>	30 – 35

<sup>1</sup> Het apparaat voorverwarmen.

<sup>2</sup> Het apparaat niet voorverwarmen.

## 17.4 Tips voor de volgende keer dat er gebakken wordt

Wanneer er bij het bakken iets niet lukt, dan vindt u hier tips.

Vraag	Tip
Uw gebak zakt in.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Houd de opgegeven ingrediënten en bereidingsaanwijzingen in het recept aan.</li> <li>▪ Gebruik minder vloeistof. Of:</li> <li>▪ Verlaag de baktemperatuur met 10°C en verleng de baktijd.</li> </ul>
Uw gebak is te droog.	Verhoog de baktemperatuur met 10°C en verkort de baktijd.
Uw gebak is over het geheel te licht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Controleer de inschuifhoogte en de accessoires.</li> <li>▪ Verhoog de baktemperatuur met 10°C. Of:</li> <li>▪ Verleng de baktijd.</li> </ul>
Uw gebak is over het geheel te donker.	Verlaag de baktemperatuur en verleng de baktijd.
Uw gebak is aan de bovenkant te licht, maar aan de onderkant te donker.	Plaats het gebak één niveau hoger.
Uw gebak is aan de bovenkant te donker, maar aan de onderkant te licht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Plaats het gebak één niveau lager.</li> <li>▪ Verlaag de baktemperatuur en verleng de baktijd</li> </ul>
Uw gebak is onregelmatig gebruind.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Verlaag de baktemperatuur.</li> <li>▪ Knip het bakpapier in de juiste afmetingen.</li> <li>▪ Plaats de bakvorm in het midden.</li> <li>▪ Kleine stukken gebak qua grootte en dikte zoveel mogelijk eenvormig maken.</li> </ul>

## Vraag

Uw gebak is van buiten gaar, maar van binnen nog niet goed doorbakken.

## Tip

- Verlaag de baktemperatuur en verleng de baktijd.
- Minder vloeistof toevoegen.

Bij gebak met vochtige bedekking:

- De bodem voorbakken.
- Bestrooi de gebakken bodem met amandelen of paneermeel.
- Leg de bedekking op de bodem.

Het gebak laat niet los wanneer u het uit de vorm wilt storten.

- Laat het gebak na het bakken 5 - 10 minuten afkoelen.
- Maak de rand van het gebak voorzichtig los met een mes.
- Stort het gebak opnieuw en bedek de vorm meerdere keren met een natte, koude doek.
- Vet de vorm de volgende keer in en bestrooi deze met paneermeel.

## 17.5 Tips voor de volgende keer braden

Wanneer er bij het braden een keer iets niet direct lukt, dan vindt u hier tips.

## Vraag

Uw braadstuk is te donker en de korst op sommige plekken verbrand.

## Tip

- Kies een lagere temperatuur.
- Verkort de braadduur.

Uw braadstuk is te droog.

- Kies een lagere temperatuur.
- Verkort de braadduur.









Vraag	Tip
De korst van uw braadstuk is te dun.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Verhoog de temperatuur. Of:</li> <li>▪ Schakel na het einde van de braadduur kort de grill in.</li> </ul>
Uw braadsaus is aangebrand.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kies een kleinere vorm.</li> <li>▪ Voeg bij het braden meer vloeistof toe.</li> </ul>
Uw braadsaus is te licht en te waterig.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kies een grotere vorm om ervoor te zorgen dat er meer vloeistof verdampt.</li> <li>▪ Voeg bij het braden minder vloeistof toe.</li> </ul>

Vraag	Tip
Wanneer u vlees stooft, brandt het vlees aan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Controleer of de braadvorm en het deksel bij elkaar passen en goed sluiten.</li> <li>▪ Verlaag de temperatuur.</li> <li>▪ Voeg bij het stoven vloeistof toe.</li> </ul>
Uw braadstukken zijn niet gaar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Snij het braadvlees in stukken.</li> <li>▪ Maak de saus in de braadvorm klaar.</li> <li>▪ Leg de braadstukken in de saus.</li> <li>▪ Met de magnetron de braadstukken gaar maken.</li> </ul>

## 17.6 Testgerechten

Deze overzichten werden voor testinstituten gemaakt, om het testen van het apparaat conform EN 60350-1 te vergemakkelijken.



### Bakken

Voedingswaar	Toebehoren	Inschuiфhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Shortbread-biscuits	Bakplaat met bakpapier	2		160 <sup>1</sup>	23 – 25
Shortbread-biscuits, 2 niveaus	2 bakplaten met bakpapier	2 + 4		160 <sup>1</sup>	28
Kleine cakejes	Bakplaat met bakpapier	2		160 <sup>1</sup>	21 – 22
Kleine cakejes, 2 niveaus	Bakplaat + rooster met bakpapier	2 + 4		160 <sup>1</sup>	30
Biscuitgebak	Springvorm	2		160 <sup>1</sup>	35
Biscuitgebak, 2 niveaus	2 springvormen	2 + 4		155 – 165 <sup>1</sup>	35 – 45
Bedekte appeltaart, 1 stuks	Springvorm	2		170 <sup>1</sup>	75 – 80
Bedekte appeltaart, 2 stuks	2 springvormen	2		160 <sup>1</sup>	75 – 80

<sup>1</sup> Het apparaat voorverwarmen.

### Grillen

Plaats ook de braadslede. De braadslede vangt vloeistof op en de binnenruimte blijft schoner.

Voedingswaar	Toebehoren	Inschuiфhoogte	Verwarmingsmethode	Grillstand	Tijdsduur in min.
Geroosterd brood	Rooster	4		3 <sup>1</sup>	2
Rundvleesburger, 10 stuks, diameter 75 mm	Bakplaat + rooster	3 + 4		3 <sup>1</sup>	1e zijde: 15 2e zijde: 5

<sup>1</sup> Het apparaat voorverwarmen.

## 18 Montagehandleiding

Houd rekening met deze informatie bij de montage van het apparaat.



### ⚠ 18.1 Veilige montage

Neem deze aanwijzingen in acht voordat u met het inbouwen van het apparaat begint.

#### ⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Het gebruik van een verlengd netsnoer en niet-toegestane adapters is gevaarlijk.

- ▶ Gebruik geen meervoudige stekkerdozen.
- ▶ Gebruik uitsluitend verlengkabels die zijn gecertificeerd, een minimale aderdiameter van 1,5 mm<sup>2</sup> hebben en die voldoen aan de geldende landelijke veiligheidsvereisten.
- ▶ Wanneer het netsnoer te kort is en er geen langer netsnoer beschikbaar is, neem dan contact op met een elektrospesialist om de huisinstallatie aan te passen.
- ▶ Alleen door de fabrikant goedgekeurde adapters en netsnoeren gebruiken.

#### LET OP!

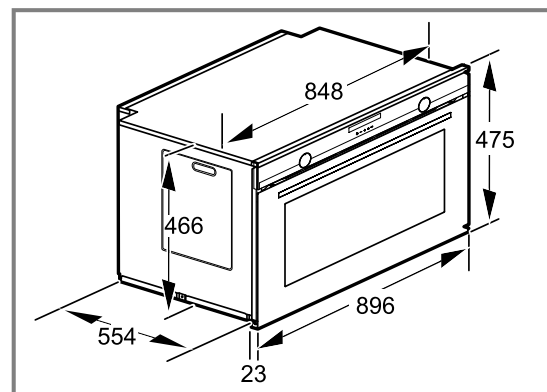
Door het apparaat aan de deurgreep te dragen kan deze afbreken. De deurgreep houdt het gewicht van het apparaat niet.

- ▶ Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen.
- Alleen als de inbouw op deskundige wijze en conform dit installatievoorschrift wordt uitgevoerd, is de veiligheid bij het gebruik gegarandeerd. De monteur is aansprakelijk voor schade als gevolg van een verkeerde inbouw.
- Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.
- Voor het eerste gebruik verpakkingsmateriaal en plakfolie verwijderen uit de binnerruimte en van de deur.
- Bij de inbouw van accessoires dient u zich te houden aan de beschrijving in de montagebladen.
- Inbouwmeubels dienen bestand te zijn tegen een temperatuur tot 90°C, aangrenzende voorzijden van meubels tegen een temperatuur tot 70°C.

- Het apparaat niet inbouwen achter een decorplaat of meubeldeur. Er bestaat gevaar van oververhitting.
- Voer uitsnijdingswerkzaamheden aan het meubel uit voordat het apparaat wordt geplaatst. Spanen verwijderen. Deze kunnen invloed hebben op de werking van elektrische componenten.
- Het aansluitstopcontact van het apparaat dient buiten de inbouwruimte geplaatst te zijn.
- Elektrische apparaten altijd aarden.
- Draag werkhandschoenen ter voorkoming van snijwonden. Onderdelen die tijdens het inbouwen toegankelijk zijn, kunnen scherpe randen hebben.
- Maataanduidingen van de afbeeldingen in mm.

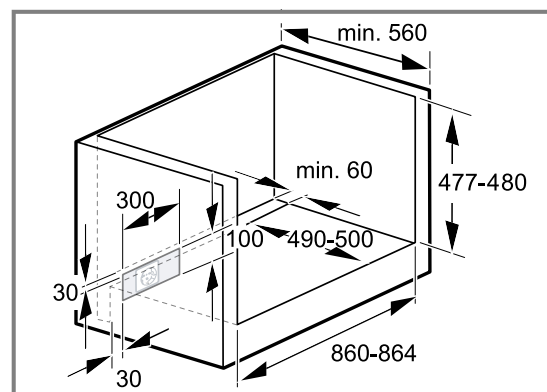
### 18.2 Afmetingen van het apparaat

Hier vindt u de afmetingen van het apparaat.



### 18.3 Inbouw onder een werkblad

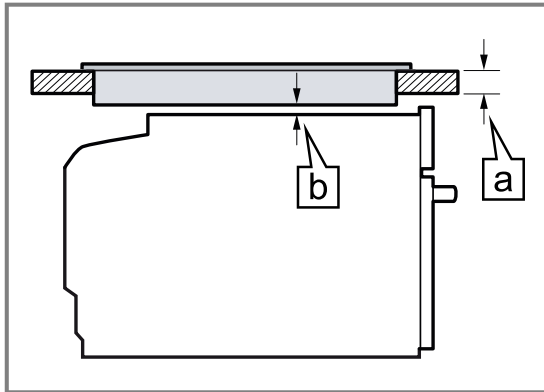
Neem de inbouwmaten en de veiligheidsafstanden bij de inbouw onder een werkblad in acht.



Met het oog op de luchttoevoer van het apparaat dient het tussenschot te beschikken over een ventilatieopening.

## 18.4 Inbouw onder een kookplaat

Wordt het apparaat onder een kookplaat ingebouwd, dan moeten de minimale afmetingen in acht worden genomen, eventueel inclusief onderbouw.



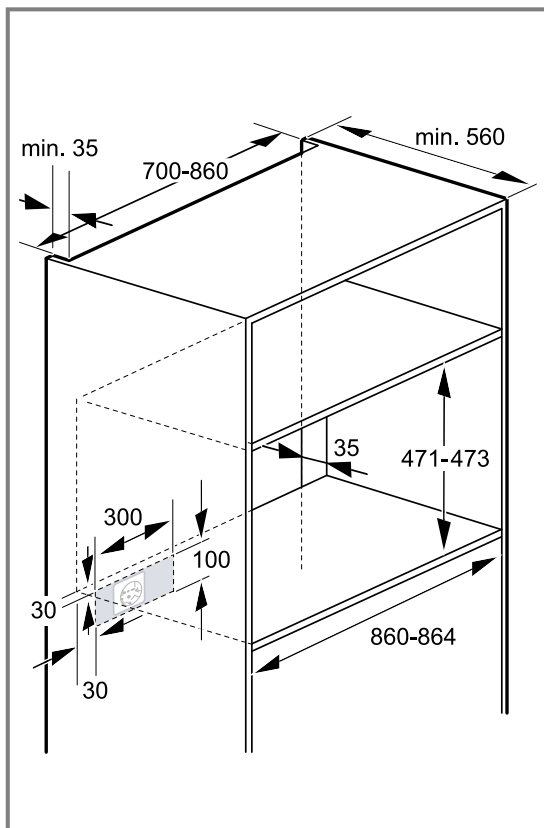
De minimale werkbladdikte [a] vloeit voort uit de noodzakelijke minimale afstand [b].

Type kookplaat	[a] opbouw in mm	[a] vlak gemonteerd in mm	[b] in mm
Inductiekookplaat	49	50	5
Zoneloze inductiekookplaat	70	70	5
Gaskookplaat	39	50	5
Elektrische kookplaat	39	42	2

Het werkblad bevestigen op het inbouwmeubel. De montagehandleiding van de kookplaat in acht nemen.

## 18.5 Inbouw in een hoge kast

Neem de inbouwafmetingen en de veiligheidsafstanden in de hoge kast in acht.



- Wanneer de bovenkast naast de element-achterwanden nog een achterwand heeft, dient deze verwijderd te worden.
- Het apparaat niet te hoog inbouwen, zodat de accessoires er zonder probleem uitgenomen kunnen worden.

## 18.6 Inbouw van twee apparaten boven elkaar

Uw apparaat kan ook boven of onder een ander apparaat worden ingebouwd.

## 18.7 Elektrische aansluiting

Om het apparaat elektrisch veilig te kunnen aansluiten, dient u deze aanwijzingen in acht te nemen.

- De zekering dient in overeenstemming te zijn met de vermogensopgave op het typeplaatje en de lokale voorschriften.
- Het apparaat voldoet aan beveiligingsklasse I en mag alleen met een gearde aansluiting worden gebruikt.
- Het apparaat moet bij alle montagewerkzaamheden spanningsloos zijn.
- De bescherming tegen aanraking dient door de inbouw te zijn gewaarborgd.
- Apparaten zonder stekker mogen alleen door geschoold personeel worden aangesloten. Hiervoor gelden de bepalingen van de regionale elektriciteitsmaatschappij.

### Apparaat zonder gearde stekker elektrisch aansluiten

**Opmerking:** Het apparaat mag alleen door geschoold personeel worden aangesloten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie.

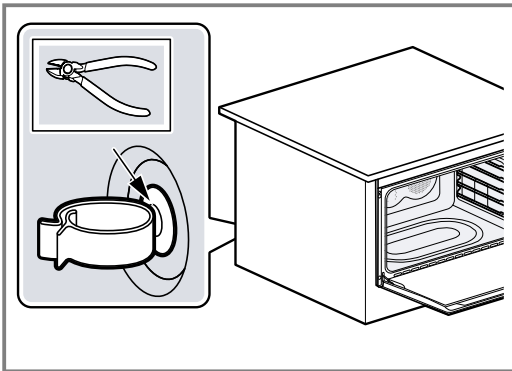
- Zorg ervoor dat de tussenbodem een spleet heeft tot de opstellingswand, om het apparaat te ventileren.

In de vast geplaatste elektrische installatie moet een scheidingsinrichting volgens de installatievoorschriften zijn ingebouwd.

1. Fase- en neutraal- ("nul-") leider in het stopcontact identificeren.  
Bij een verkeerde aansluiting kan het apparaat worden beschadigd.
2. Het apparaat uitsluitend aansluiten op een netspanning tussen de 220 en 240 V.
3. De aders van de elektrische aansluitleiding overeenkomstig de kleurcodering aansluiten:
  - groen-geel = aarddraad ⊕
  - blauw = neutraal- ("nul-") leiding
  - bruin = fase (buitendraad)

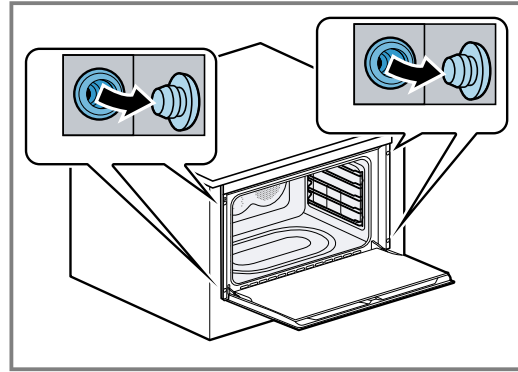
## 18.8 Apparaat inbouwen

1. Het apparaat inschuiven en centrisch uitlijnen.  
De aansluitkabel niet knikken.
2. Indien nodig de kabelgeleiding met een gereedschap verwijderen.

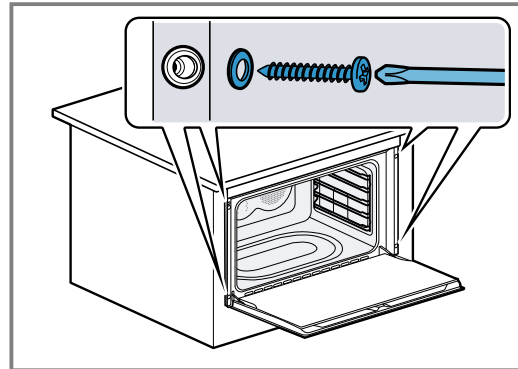


3. De ovendeur helemaal openen.

4. Het veiligheidsdeksel verwijderen.



5. Het apparaat op het meubel vastschroeven.



6. Het veiligheidsdeksel plaatsen.

**Opmerking:** Nooit de spleet tussen werkblad en het apparaat door extra deklatten afsluiten.

## 18.9 Apparaat demonteren

1. Maak het apparaat spanningsloos.
2. Draai de bevestigingsschroeven los.
3. Het apparaat iets optillen en er uit trekken.



## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

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

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

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

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

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

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

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

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

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

A Bosch Company



**9001867025** (030710)

de, fr, it, nl