



BOSCH

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



Built-in oven

VBC5580S0

[en] Instruction manual

[el] Οδηγίες χρήσεως

Built-in oven

Εντοιχιζόμενος φούρνος

3

26

Table of contents

	Intended use	4
	Important safety information	4
	General information	4
	Causes of damage	5
	General information	5
	Environmental protection	6
	Saving energy	6
	Environmentally-friendly disposal	6
	Getting to know your appliance	7
	Control panel	7
	Buttons	7
	Display	7
	Types of heating and functions	8
	Temperature selector	8
	Cooking compartment functions	9
	Accessories	9
	Shelf positions	9
	Locking function	10
	Telescopic rail set	10
	Special accessories	10
	Before using for the first time	11
	Setting the time on the clock	11
	Baking out the oven	11
	Cleaning the accessories	11
	Fitting the telescopic shelf set	11
	Operating the appliance	12
	Switching the oven on and off	12
	Automatic safety switch-off function	12
	Time-setting options	12
	Overview of the time-setting options	12
	Operating the electronic clock	12
	Setting the automatic timer	13
	Childproof lock	14
	Activating the childproof lock	14
	Deactivating the childproof lock	14
	Basic settings	14
	List of basic settings	14
	Changing the basic settings	15
	Setting energy-saving mode	15
	Cleaning	15
	Suitable cleaning agents	15
	Surfaces in the cooking compartment	16
	Keeping the appliance clean	16
	Cleaning the cooking compartment	17
	Rails	17
	Detaching the shelf supports	17
	Refitting the shelf supports	17
	Appliance door	18
	Removing and installing the door panels	18
	Removing and fitting the appliance door	19
	Trouble shooting	20
	Fault messages	20
	Replacing the oven light bulb	21
	Customer service	21
	E number and FD number	21
	Tested for you in our cooking studio	22
	Table of dishes	22
	User tips	23
	Test dishes	25

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

Intended use

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

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

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

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

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

This appliance is intended for use up to a maximum height of 2000 metres above sea level.

This appliance is not intended for operation with an external clock timer or a remote control.

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

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 15 years old and are being supervised.

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

Always slide accessories into the cooking compartment the right way round.

→ "Accessories" on page 9

Important safety information

General information

Warning – Risk of fire!

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

Warning – Risk of burns!

- The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.
- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.
- Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content. Open the appliance door with care.
- The telescopic shelves become hot when the appliance is in use. Take special care not to get burnt when they are pulled out.

⚠ Warning – Risk of scalding!

- The accessible parts become hot during operation. Never touch the hot parts. Keep children at a safe distance.
- When you open the appliance door, hot steam can escape. Steam may not be visible, depending on its temperature. When opening, do not stand too close to the appliance. Open the appliance door carefully. Keep children away.
- Water in a hot cooking compartment may create hot steam. Never pour water into the cooking compartment when the cooking compartment is hot.

⚠ Warning – Risk of injury!

- Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
- The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

⚠ Warning – Risk of electric shock!

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

** Causes of damage****General information****Caution!**

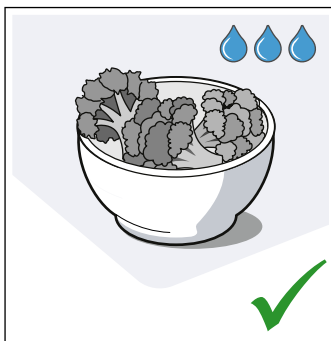
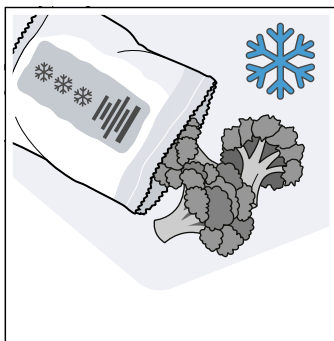
- Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cooking compartment floor: do not place accessories on the cooking compartment floor. Do not cover the cooking compartment floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cooking compartment floor if a temperature of over 50 °C has been set. This will cause heat to accumulate. The baking and roasting times will no longer be correct and the enamel will be damaged.
- Aluminium foil: Aluminium foil in the cooking compartment must not come into contact with the door glass. This could cause permanent discolouration of the door glass.
- Water in a hot cooking compartment: do not pour water into the cooking compartment when it is hot. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel.
- Moisture in the cooking compartment: Over an extended period of time, moisture in the cooking compartment may lead to corrosion. Allow the cooking compartment to dry after use. Do not keep moist food in the closed cooking compartment for extended periods of time. Do not store food in the cooking compartment.
- Cooling with the appliance door open: Following operation at high temperatures, only allow the cooking compartment to cool down with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only left open a crack, the front of nearby furniture may become damaged over time. Only leave the cooking compartment to dry with the door open if a lot of moisture was produced whilst the oven was operating.
- Fruit juice: when baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.
- Extremely dirty seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean. Never operate the appliance if the seal is damaged or missing. → *"Cleaning" on page 15*
- Appliance door as a seat, shelf or worktop: Do not sit on the appliance door, or place or hang anything on it. Do not place any cookware or accessories on the appliance door.
- Inserting accessories: depending on the appliance model, accessories can scratch the door panel when closing the appliance door. Always insert the accessories into the cooking compartment as far as they will go.
- Carrying the appliance: do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.

Environmental protection

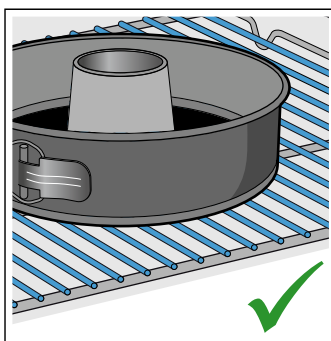
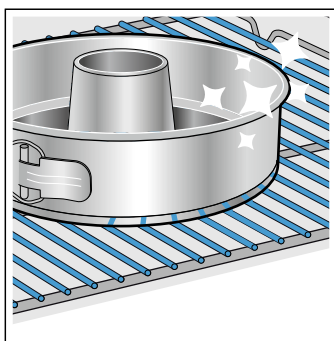
Your new appliance is particularly energy-efficient. Here you can find tips on how to save even more energy when using the appliance, and how to dispose of your appliance properly.

Saving energy

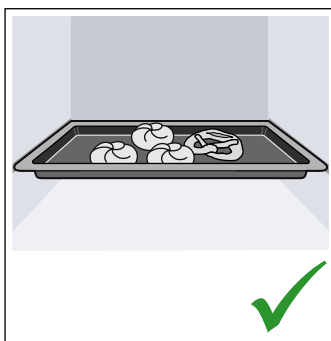
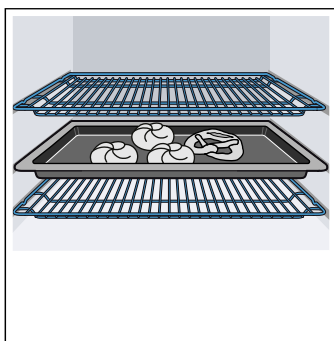
- Only preheat the appliance if this is specified in the recipe or in the tables in the operating instructions.
- Leave frozen food to defrost before placing it in the cooking compartment.



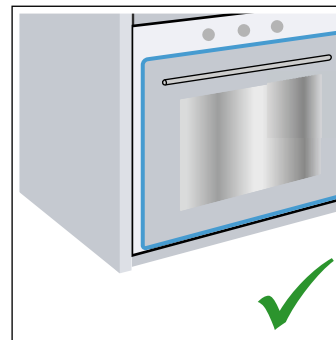
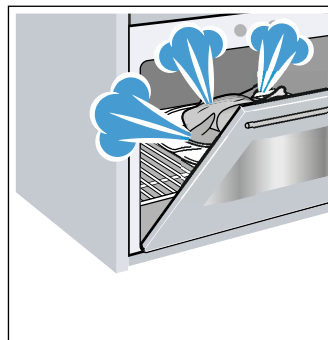
- Use baking tins that are dark-coloured, painted black or have an enamel coating. These absorb the heat particularly well.



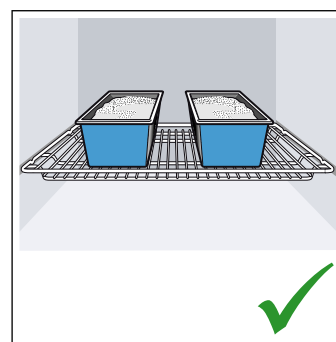
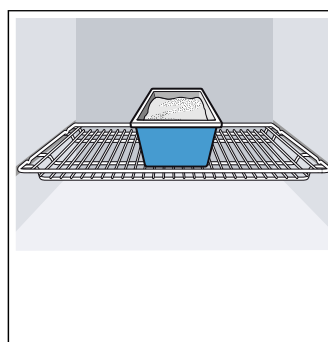
- Remove any unnecessary accessories from the cooking compartment.



- Open the appliance door as infrequently as possible when the appliance is in use.



- It is best to bake several cakes one after the other. The cooking compartment stays warm. This reduces the baking time for the second cake. You can place two cake tins next to each other in the cooking compartment.



- For longer cooking times, you can switch the appliance off 10 minutes before the end of the cooking time and use the residual heat to finish cooking.

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



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

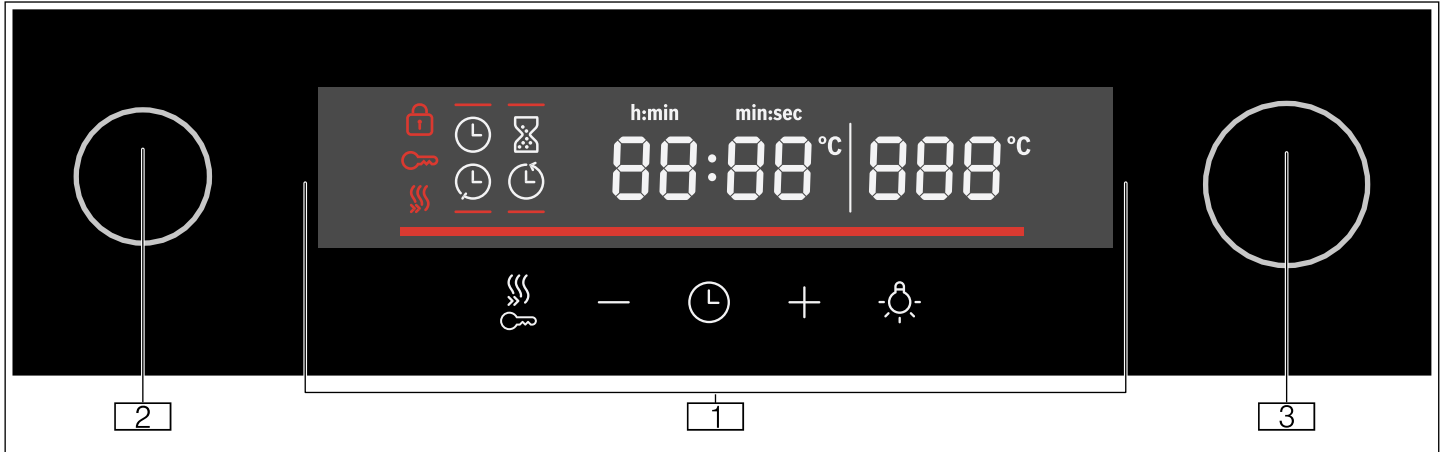
Getting to know your appliance

In this section, we will explain the indicators and controls. You will also find out about the various functions of your appliance.

Note: Depending on the appliance model, individual details and colours may differ.

Control panel

You can set your appliance's various functions on the control panel. Below, you will see an overview of the control panel and the layout of the controls.



1 Buttons and display

The buttons are touch keys with sensors underneath. Simply touch a symbol to select the function.

The display shows symbols for active functions and the time-setting options.

2 Function selector

Use the function selector to set the heating function or other functions.

You can turn the function selector clockwise or anti-clockwise from the "Off" position.

3 Temperature selector

Use the temperature selector to set the temperature for the heating function or select the setting for other functions.

You can also turn the temperature selector clockwise or anti-clockwise. It does not have an "Off" position.

Display

The display is structured so that the information can be read at a glance.

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

Symbol	Explanation
	Rapid heat-up
	Timer
	Duration
	End time
	Clock time
88:88	Time
-----	Temperature indicator
	Childproof lock
	Door lock
888	Temperature

Buttons

You will find a brief explanation of the various buttons below.

If a button is not operational, an audible signal will sound.

Button	Explanation	
	Time-setting options	Set the timer  , duration  , end time  and clock time 
-	Minus	Reduce the setting value
+	Plus	Increase the setting value
	Lighting	Switch the interior lighting on/off
	Rapid heat-up	Switch rapid heat-up on/off
	Childproof lock	Activate and deactivate the child-proof lock in standby mode

Types of heating and functions

Use the function selector to set the types of heating and other functions.

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

Heating function	Temperature/setting	Use
 "Off" position	-	In this position, the oven is switched off.
 3D hot air	50-280 °C	For cooking food on one or two levels. The fans distribute the heat from the ring-shaped heating elements in the back panel evenly around the cooking compartment. This heating function is used to measure the energy consumption in air recirculation mode.
 Air recirculation	50-280 °C	For baking cakes and baked items on one level. The fans distribute the heat from the heating elements evenly around the cooking compartment.
 Pizza setting	50-280 °C	For cooking fresh pizza and frozen products, e.g. chips or strudel. The heating elements and fans heat quickly and distribute the heat evenly around the cooking compartment.
 Defrosting	30-60 °C	For defrosting, e.g. meat, poultry, bread and cakes. The fan causes the warm air to circulate around the food.
 Bottom heating	50-280 °C	Use when you want to cook the food for a little longer. The heat is emitted only from below.
 Centre-area grill	Grill settings: 1 = low 2 = medium 3 = high	For grilling small amounts of steak, sausages, bread and pieces of fish. The centre part of the grill heating element becomes hot.
 Full-surface grill	Grill settings: 1 = low 2 = medium 3 = high	For grilling flat items, such as steaks or sausages, for making toast, and for browning food. The whole area below the grill element becomes hot.
 Circulated air grill	50-280 °C	For baking or roasting meat, poultry and whole fish. The fan causes the hot air to circulate around the food.
 Gentle top/bottom heating	50-280 °C	For gently cooking selected types of food (e.g. meat, vegetables) on one level without preheating . This heating function is unsuitable for food that rises as it bakes (e.g. bread). This heating function is used to measure both the energy consumption in the conventional mode and the energy efficiency class.
 Top/bottom heating	50-280 °C	For cakes, bakes and lean joints. Heat is emitted evenly from above and below.

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

Temperature selector

Use the temperature selector to set the temperature. The temperature that has been set will be shown on the display.

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

Temperature indicator

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

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

Cooking compartment functions

Some functions make your appliance easier to use. This, for example, enables the cooking compartment to be well lit and a cooling fan to prevent the appliance from overheating.

Opening the appliance door

If you open the appliance door during an operation, the operation is paused. Operation continues to run when you close the door.

Interior lighting

When you open the appliance door, the interior lighting switches on. If the door remains open for longer than 15 minutes, the lighting switches off again.

In most operating modes, the interior lighting will switch on as soon as the appliance is started. Once the program is complete, the lighting will switch off.

Note: In "Top/bottom heating gentle" mode, the interior lighting will be switched off automatically after approx. 1 minute. It can be switched on using the  button.

Cooling fan

The cooling fan switches on and off as required. The warm air escapes above the door.

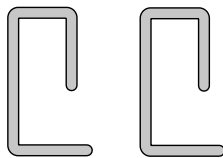
Caution!

Do not cover the ventilation slots, otherwise the oven will overheat.

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

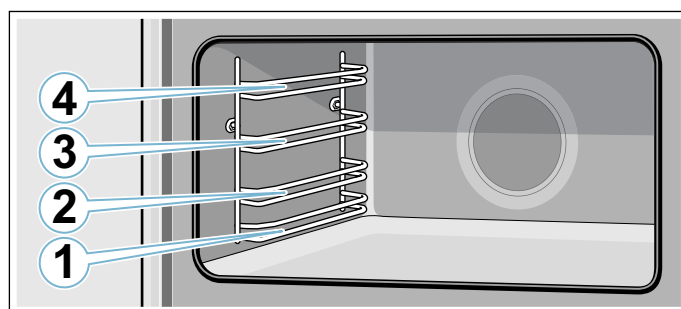
Accessories

Your appliance is accompanied by a range of accessories. Here, you can find an overview of the accessories included and information on how to use them correctly.

Accessories	Description
	Baking and roasting shelf For cookware, cake tins, joints of meat, grilled items and frozen food.
	Universal pan For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. The universal pan can be used to catch dripping fat when you are grilling directly on the wire rack.
	Enamel baking tray For tray bakes and small baked products.
	Telescopic rail set You can use the pull-out rails to pull the accessories out further.
	Locking pins For locking the hinges.

Shelf positions

The baking tray and the baking and roasting shelf can be moved into four different heights within the cooking compartment. Always insert them as far as they will go so that the accessories do not touch the door panel. Ensure that you always insert the accessories into the cooking compartment the right way round.



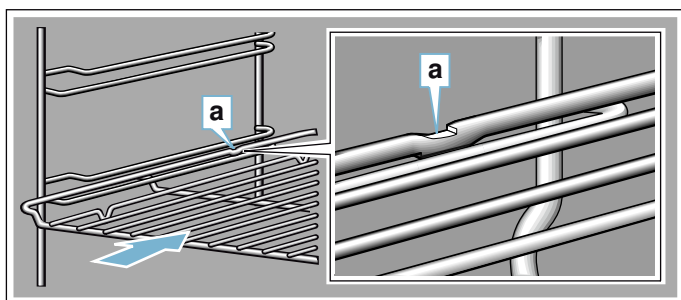
Warning – Risk of fire!

Under no circumstances should a roasting tin, baking tray, frying pan or any other form of cookware be placed directly on the oven floor. This causes the floor of the appliance to overheat and can seriously damage the appliance.

Locking function

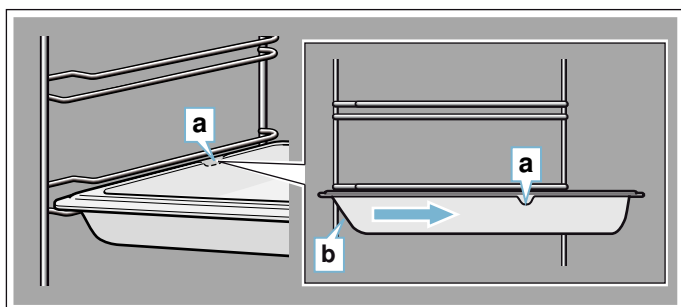
The accessories can be pulled out approximately halfway before they lock in place. The locking function prevents the accessories from tilting when they are pulled out. The accessories must be inserted into the cooking compartment correctly for the tilt protection to work properly.

When inserting the wire rack, ensure that the lug **a** is at the rear and is facing downwards. The open side must be facing the appliance door and the curvature must be at the bottom (i.e. ).



When inserting baking trays, ensure that the lug **a** is at the rear and is facing downwards. The sloping edge of the accessory **b** must be facing towards the appliance door.

Example in the picture: Universal pan

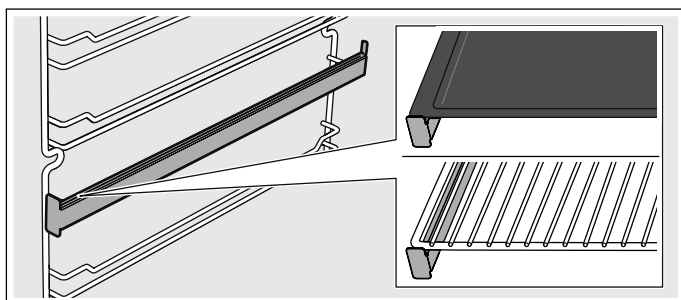


Telescopic rail set

Warning – Risk of burns!

The telescopic shelves become hot when the appliance is in use. Take special care not to get burnt when they are pulled out.

The pull-out rails allow you to pull accessories out completely. When inserting the adapter for the baking tray and roasting shelf, ensure that it locks into place in front of the tab on the pull-out rails.



Special accessories

You can buy accessories from the after-sales service.

Accessories	Description
Enamelled baking tray	For tray bakes and small baked items. After-sales service number: 11012235
Universal pan	For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. The universal pan can be used to catch dripping fat when you are grilling directly on the wire rack. After-sales service number: 11012236
Baking and roasting shelf	For cookware, cake tins, joints of meat, grilled items and frozen food. After-sales service number: 00776605
Telescopic shelf set	Telescopic shelf set for one level. After-sales service number: 12006236



Before using for the first time

In this section, you can find out what you must do before using your oven to prepare food for the first time.

Remove the appliance packaging and dispose of it appropriately.

Setting the time on the clock

Once the appliance is connected to a power supply, **12:00** will flash on the display and the ⌚ symbol will be continuously lit. Set the time.

1. Use the **−** or **+** button to set the time.
2. Press the ⌚ button.

Note: Once the period allowed for setting the clock time has elapsed, the clock time will automatically be saved.

The time has now been set.

Baking out the oven

Precleaning the oven

1. Remove the accessories and the shelf supports from the cooking compartment. → *"Rails" on page 17*
2. Completely remove any leftover packaging, e.g. small pieces of polystyrene, from the cooking compartment.
3. Some parts are covered with a protective film. Remove this scratch protection film.
4. Clean the outside of the appliance with a soft, damp cloth.
5. Clean the cooking compartment with hot soapy water.

Heating up the oven

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

Note: Make sure that there is no leftover packaging, such as polystyrene pellets, in the cooking compartment. Before heating up the appliance, wipe the smooth surfaces in the cooking compartment with a soft, damp cloth. Keep the kitchen ventilated while the appliance is heating.

1. Turn the function selector to
2. Turn the temperature selector to the maximum temperature.
3. Switch the oven off after 1 hour.

Note: When the appliance is heating up for the first time, you may hear crackling noises coming from the oven.

Recleaning the oven

1. Clean the cooking compartment with hot soapy water.
2. Refit the hook-in racks.
3. If necessary, clean the door panels. → *"Appliance door" on page 18*

Cleaning the accessories

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

Fitting the telescopic shelf set

Instructions on fitting the telescopic shelf set are enclosed with the set.

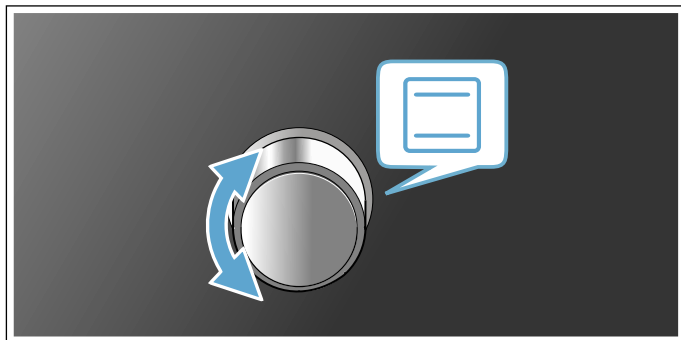
Operating the appliance

Switching the oven on and off

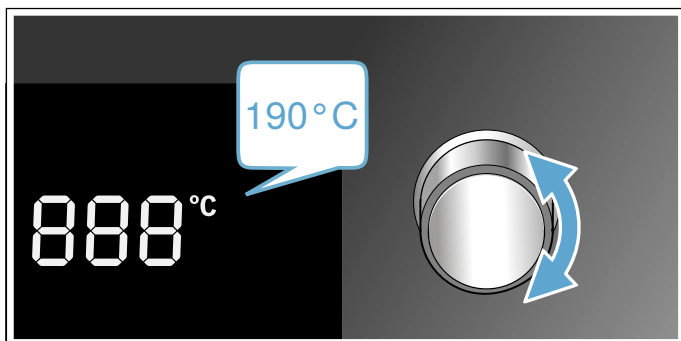
Switching on the oven

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

Note: Each function has a default temperature or grill setting.



2. Use the temperature selector to alter the temperature or grill setting.



The oven will then begin to heat.

Note: The temperature indicator will show the current status of the heating-up phase.

Changing settings

The heating function and temperature or grill setting can be changed at any time using the relevant selector.

Switching off the oven

Turn the function selector to the "Off" position.

Switching on the rapid heat-up function

To heat up the cooking compartment as rapidly as possible, press the  button.

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

Automatic safety switch-off function

The appliance has an automatic safety cut-out function. The oven switches off automatically after 13 hours.

Time-setting options

Your appliance has different time-setting options.

Overview of the time-setting options

Time-setting option	Use
 Timer	The timer functions like an egg timer. It runs independently of the appliance when it is heating and of other time-setting options, and does not affect the appliance.
 Clock time	When no other function is running in the foreground, the appliance will show you the time of day on the display.
 Cooking time	Once the set cooking time has elapsed, the appliance will automatically stop heating.
 End time	Enter a cooking time and the required end time. The appliance will start up automatically so that it finishes cooking at the required time.

Operating the electronic clock

Setting the timer

The timer has no effect on how the oven works. The timer duration can be set to between 30 seconds and 13 hours. The duration can be set in 30-second increments up to 10 minutes, in 1-minute increments from 10 minutes to 1 hour, and then in 5-minute increments.

1. Press the  button.
The  symbol will be lit.
2. Use the **+** and **-** buttons to set the required duration.
An audible signal will sound once the time has elapsed.

Notes

- To change the remaining time, press the  button. Then change the remaining time using the **+** and **-** buttons.
- To stop the timer counting down, set the remaining time to zero.

Switching off the signal tone

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

Note: After a short time, the audible signal will stop automatically.

Setting the electronic clock

You can alter the clock if you need to (e.g. from summer to winter time). To do this, the oven must be switched off.

1. Press the  button.
The  symbol will be lit.
2. Press the  button again.
The  symbol will be lit.
3. Use the **+** and **-** buttons to set the current time.

Setting the automatic timer

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

Setting the cooking time

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

1. Set the type of heating and the temperature you require.
The oven will start.
2. Press the  button twice.
3. Use the **+** and **-** buttons to set the required cooking time.

Note: The cooking time can be set to between 30 seconds and 13 hours. The cooking time can be set in 1-minute increments up to 1 hour, and then in 5-minute increments.
The  symbol will be lit.

The cooking time has elapsed

An audible signal will sound. The appliance will stop heating.

1. To switch the signal off, press any button or open the appliance door.
Note: After a short time, the audible signal will stop automatically.
2. Turn the function selector to the "Off" position.

Setting the end time

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

1. Set the type of heating and the temperature you require.
The oven will start.
2. Press the  button twice.
3. Use the **+** and **-** buttons to set the required cooking time.
Note: The cooking time can be set to between 30 seconds and 13 hours. The cooking time can be set in 1-minute increments up to 1 hour, and then in 5-minute increments.
The  symbol will be lit.

4. Press the  button again.
5. Use the **+** and **-** buttons to set the end time.

Note: When the button is first pressed, a value will be suggested on the display. This suggested value is calculated using the current time on the clock and the cooking time. This value can be changed using the **+** and **-** buttons.

The  symbol will be lit. The display will show the end time. The appliance will now switch to standby mode.

The cooking time has elapsed

An audible signal will sound. The appliance will stop heating.

1. To switch the signal off, press any button or open the appliance door.
Note: After a short time, the audible signal will stop automatically.
2. Turn the function selector to the "Off" position.

Childproof lock

The oven has a childproof lock to prevent children from switching it on by accident.

Note: If the hob is being used, it will not be affected by the childproof lock on the oven.

Activating the childproof lock

The appliance must be switched off.

Press and hold the  button for approx. 4 seconds.

The  symbol will appear on the display. The childproof lock has now been activated.

Deactivating the childproof lock

Press and hold the  button for approx. 4 seconds.

The  symbol will go out on the display. The childproof lock has now been deactivated.

Basic settings

There are various settings available to you in order to help use your appliance effectively and simply. You can change these settings as required.

List of basic settings

Depending on the features of your appliance, not all basic settings will be available.

Basic setting	Options
c01 Audible signal duration upon completion of a cooking time or timer duration	1 = approx. 10 seconds 2 = approx. 30 seconds* 3 = approx. 2 minutes
c02 Amount of time until a setting is applied	1 = approx. 3 seconds* 2 = approx. 6 seconds 3 = approx. 10 seconds
c03 Button tone that sounds when a button is touched	0 = off 1 = on*
c04 Brightness of the display illumination	1 = dark 2 = medium* 3 = bright
c05 Display time of day	0 = hide the time 1 = display the time*
c06 Interior lighting on when appliance in operation	0 = no 1 = yes*
c07 Cooling fan run-on time	1 = short* 2 = medium 3 = long 4 = extra long
c08 Reset all values to factory settings	0 = no* 1 = yes
c09 Activate demo mode Demo mode is provided for demonstration purposes only; the oven does not actually heat in Demo mode. Demo mode can only be activated within 5 minutes of connecting the appliance to the mains power supply.	0 = no* 1 = yes

* Factory setting

Changing the basic settings

The function selector must be set to the "Off" position.

1. Press and hold the  button for approx. 4 seconds. The first basic setting will appear on the display, e.g. .
2. Use the temperature selector to change the setting as required.
3. Use the **+** button to navigate to the next basic setting.
4. Use the **-** or **+** button to continue going through all the basic settings as described above, and use the temperature selector if you want to change any of these settings.
5. When you have finished, press and hold the  button again for approx. 4 seconds to confirm the settings.

This applies all the basic settings.

You can change the basic settings again at any time. Demo mode can only be activated within 5 minutes of connecting the appliance to the mains power supply.

Note: Your changes to the basic settings will be retained even after a power failure.

Setting energy-saving mode

You can save energy by reducing the display brightness. You can set the display brightness under basic setting .

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

Cleaning

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functioning for a long time to come. We will explain here how you should correctly care for and clean your appliance.

Warning – Risk of electric shock!

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

Warning – Risk of burns!

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

Suitable cleaning agents

Observe the following information to ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong type of cleaning agent.

Do not use any of the following

on the oven:

- Any harsh or abrasive cleaning agents,
- Cleaning agents with a high concentration of alcohol,
- Hard scouring pads or sponges,
- High-pressure cleaners or steam cleaners.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Area	Cleaning
Appliance exterior	
Stainless steel front	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such flecks. Special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces are available from our after-sales service or from specialist retailers. Apply a very thin layer of the cleaning product with a soft cloth.
Control panel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.
Door panels	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use a glass scraper or a stainless steel scouring pad.
Door handle	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If descaler comes into contact with the door handle, wipe it off immediately. Otherwise, any stains will not be able to be removed.

Appliance interior	
Enamel surfaces and self-cleaning surfaces	Observe the instructions for the surfaces of the cooking compartment that follow the table.
Glass cover for the interior lighting	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If the cooking compartment is heavily soiled, use oven cleaner.
Door panels	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use a glass scraper or a stainless steel scouring pad. It is best to clean the door panels along with the rest of the cooking compartment. → "Cleaning the cooking compartment" on page 17
Door seal Do not remove.	Hot soapy water: Clean with a dish cloth. Do not scour.
Door cover	made from stainless steel: Use stainless steel cleaner. Follow the manufacturers' instructions. Do not use stainless steel care products. made from plastic: Clean using hot soapy water and a dish cloth. Dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper. Remove the door cover for cleaning.
Rails	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.
Pull-out system	Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush. Do not remove the lubricant while the pull-out rails are pulled out – it is best to clean them when they are pushed in. Do not clean in the dishwasher.
Accessories	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush. If there are heavy deposits of dirt, use a stainless steel scouring pad.

Notes

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

Surfaces in the cooking compartment

The back wall and side parts in the cooking compartment are self-cleaning. You can tell this from the rough surface.

The cooking compartment floor and ceiling are enamelled and have smooth surfaces.

Cleaning enamel surfaces

Clean the smooth enamel surfaces with a dish cloth and hot soapy water or a vinegar solution. Then dry them with a soft cloth.

Soften baked-on food remnants with a damp cloth and soapy water. Use stainless steel wire wool or oven cleaner to remove stubborn dirt.

Caution!

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

Leave the cooking compartment open to dry after cleaning it.

Note: Food residues can cause white deposits to form. These are harmless and do not affect how the appliance works. You can remove these residues using lemon juice if required.

Self-cleaning surfaces

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

Caution!

Do not use oven cleaner on the self-cleaning surfaces. This will damage the surfaces. If oven cleaner does get onto these surfaces, dab it off immediately using water and a sponge cloth. Do not rub the surfaces or use abrasive cleaning aids.

Keeping the appliance clean

Always keep the appliance clean and remove dirt immediately so that stubborn deposits of dirt do not build up.

Warning – Risk of fire!

Loose food remnants, fat and meat juices may catch fire. Before using the appliance, remove the worst of the food remnants from the cooking compartment, heating elements and accessories.

Tips

- Clean the cooking compartment after each use. This will ensure that dirt cannot be baked on.
- Always remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately.
- Use the universal pan for baking very moist cakes.
- Use suitable ovenware for roasting, e.g. a roasting dish.

Cleaning the cooking compartment

1. Pour 0.4 litres of water into the centre of the cooking compartment floor.
2. Set the ☐ heating function.
3. Use the temperature controller to set a temperature of 50 °C.
4. Switch off the appliance after 18 minutes.
5. Allow the appliance to cool down.
6. Clean the cooking compartment with a cloth.

Warning – Risk of burns!

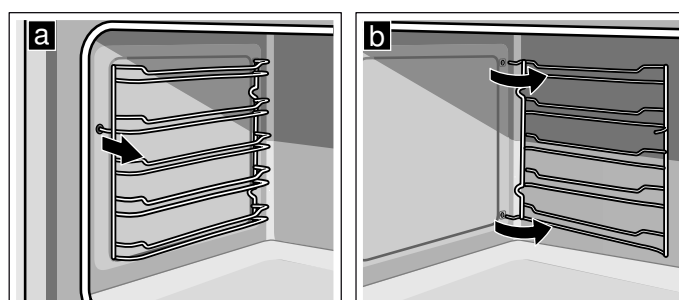
The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.

Rails

Detaching the shelf supports

The shelf supports are each fixed to the side panels of the cooking compartment at three points.

1. Grip the front of the shelf support and pull it round to the middle of the cooking compartment. The front hook of the shelf support will come out of the hole.
2. Swing the shelf support round further and pull it out of the rear holes in the side panel.
3. Remove the shelf supports from the cooking compartment.



Refitting the shelf supports

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

Appliance door

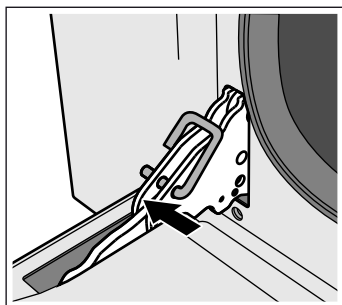
With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come. This will tell you how to clean the appliance door.

Removing and installing the door panels

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

Removing the door panels

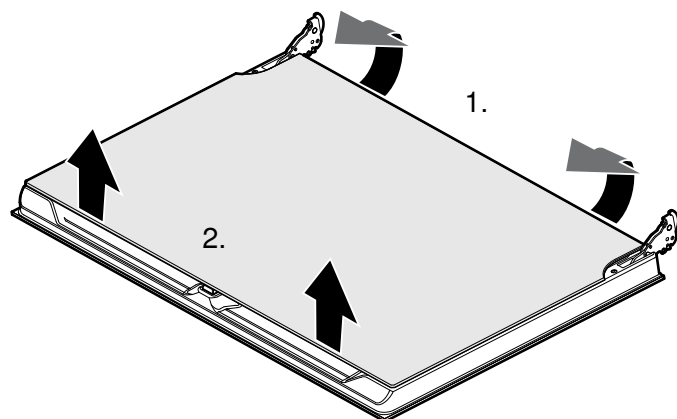
1. Open the oven door fully.
2. Lock both hinges on the left and right using the locking pin.
Note: The locking pins must be fully inserted into the holes in the hinges.



3. Lift the bottom of the inner panel slightly until the fastening pins come out of the holder (1).
4. Carefully lift the top of the inner panel until the fastening pins come out of the holder (2).

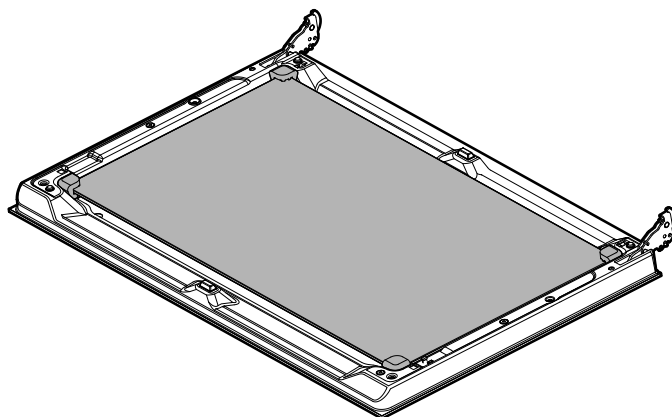
Caution!

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

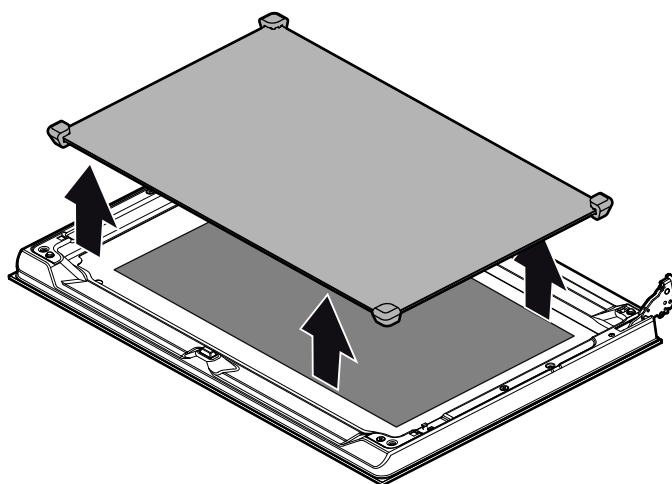


5. Remove the inner panel.

6. Remove the middle panel.



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



Clean the panels with glass cleaner and a soft cloth.

Warning – Risk of injury!

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

Fitting the door panels

1. Reinsert the middle panel.

Notes

- If the Low-E symbol can be read, the middle panel is inserted correctly.
- Make sure that the panel is seated correctly. All rubber mounts must lay flat against the outer panel.

2. Reinsert the inner panel.

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

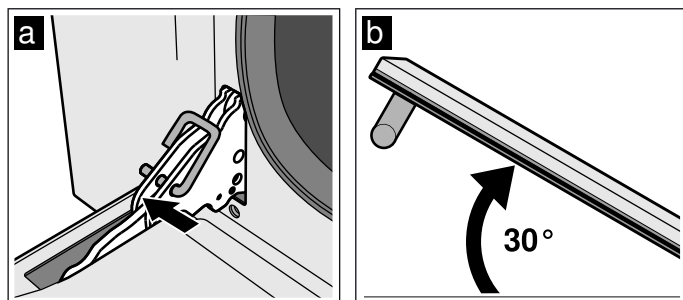
3. Remove the locking pins and close the oven door.

Removing and fitting the appliance door

If the oven is very heavily soiled, the oven door can be removed for easier cleaning. Normally, however, this is not necessary.

Removing the appliance door

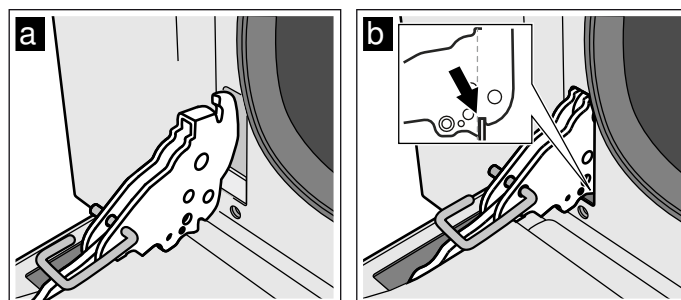
1. Open the oven door fully.
2. Lock the two hinges on the left and right using the locking pin **(a)**.
Note: The locking pins must be fully inserted into the holes in the hinges.
3. Take hold of the sides of the oven door with both hands and close the oven door by approx. 30° **(b)**.



4. Lift the oven door slightly and pull it out.
Note: Do not close the oven door fully, otherwise the hinges could become bent and the enamel could be damaged.

Fitting the appliance door

1. Take hold of the sides of the oven door with both hands.
2. Slide the hinges into the slots in the oven **(a)**.
Note: The notch at the bottom of the hinges must engage into the frame of the oven **(b)**.



3. Lower the door.
4. Remove the locking pins.

Warning – Risk of injury!

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

Warning – Risk of injury!

The door may not close properly if the door hinges have not engaged correctly. This will allow heat to escape and the parts of the appliance may become very hot. To prevent this from happening, remove the door again. Then refit the door as shown in the drawing, making sure that the groove on the underside of the hinges engages in the oven frame.

Trouble shooting

Fault	Possible cause	Notes/remedy
The appliance does not work	The plug is not plugged into the mains	Connect the appliance to the power supply
	Power cut	Check whether other kitchen appliances are working
	The circuit breaker is faulty	Check in the fuse box to make sure that the fuse for the appliance is OK
The appliance cannot be started	The appliance door is not fully closed	Close the appliance door
	The appliance is not switched off	Switch the appliance off and back on again
12:00 is flashing on the display	Power failure	Reset the clock.
The interior lighting is not working	Gentle top/bottom heating mode is active	In gentle top/bottom heating mode, the interior lighting is not switched on.
	The bulb is faulty	Replace the bulb.
All food that is cooked in the oven burns within an extremely short period of time.	Thermostat faulty.	Call the after-sales service.
Door panels are steamed up.	This is normal and results from differences in temperature.	Heat the appliance up to 100 °C and then switch it back off after 5 minutes.
Although the appliance is switched on, it cannot be operated; the  symbol is shown on the display	The childproof lock is activated.	Press and hold the  touch button until the  symbol goes out.

Fault messages

If a fault message beginning with **Err** appears on the display, set the function selector to "Off". If the fault message does not disappear, please contact our after-sales service.

Fault message	Possible cause	Information/remedy
Err1	Temperature sensor failed.	Call the after-sales service.
Err2	The temperature in the cooking compartment is too high.	Call the after-sales service.
Err4	Door locking mechanism incorrectly activated.	Call the after-sales service.
Err5	Fan heating element faulty or not connected.	Call the after-sales service.
Err6	Motor faulty or not connected.	Call the after-sales service.
Err8	Cooling fan faulty or not connected.	Call the after-sales service.

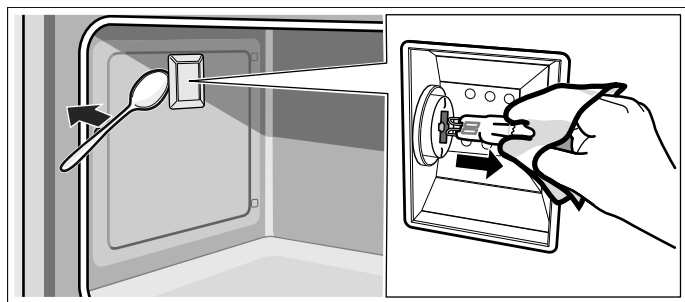
Replacing the oven light bulb

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

Warning – Risk of electric shock!

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

1. Allow the cooking compartment to cool down.
2. Open the appliance door.
3. Place a tea towel in the cooking compartment to prevent damage.
4. Remove the shelf supports.
5. Remove the glass cover. To do this, open the glass cover from the front with your hand. Should you experience difficulties removing the glass cover, use a spoon to help you.
6. Remove the oven light bulb.



7. Replace the oven light bulb with a bulb of the same type:
Voltage: 230 V;
Power: 40 W;
Fitting: G9;
Temperature resistance: 300 °C
8. Refit the glass cover for the oven light bulb.
9. Refit the shelf supports.
10. Remove the tea towel.
11. Switch the circuit breaker back on.
12. Check that the oven lighting is working again.

Customer service

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find an appropriate solution, also in order to avoid after-sales personnel having to make unnecessary visits.

E number and FD number

When calling us, please quote the full product number (E no.) and the production number (FD no.) so that we can provide you with the correct advice. The rating plate bearing these numbers can be found when you open the appliance door.

On some appliances with a steam-assisted cooking function, you will find the rating plate behind the control panel.

E-Nr:			FD:	Z-Nr:
Type:				

To save time, you can make a note of the numbers for your appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below in case you need them.

E no.		FD no.	
After-sales service 			

Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge in the event that the appliance has been misused, even during the warranty period.

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

To book an engineer visit and product advice

GB 0344 892 8979
 Calls charged at local or mobile rate.
IE 01450 2655
 0.03 € per minute at peak. Off peak 0.0088 € per minute.

Rely on the professionalism of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair is carried out by trained service technicians who carry original spare parts for your appliances.

Tested for you in our cooking studio

Here, you can find a selection of dishes and the ideal settings for them. We will show you which type of heating and temperature are best suited to your dish. You will get information on suitable cooking accessories and the height at which they should be placed in the oven. You will also get tips about cookware and preparation methods.

Note: A lot of steam can build up in the cooking compartment when cooking food. Your appliance is very energy-efficient and radiates very little heat to its surroundings during operation. Due to the high difference in temperature between the appliance interior and the external parts of the appliance, condensation may build up on the door, control panel or adjacent kitchen cabinet panels. This is a normal physical phenomenon. Condensation can be reduced by preheating the oven or opening the door carefully.

Table of dishes

Dish	Weight (in kg)	Shelf position	Heating function	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Lasagne	3-4	1		220-230*	45-50
Pasta bake	3-4	1		220-230*	45-50
Joint of veal	2	2		180-190*	90-100
Pork loin	1.5-2	2		190-200*	90-100
Pork loin	2	2		200**	125
Sausages	1.5	3		280*	First side: 10 Second side: 7
Roast beef	1	2		200*	45-55
Roast rabbit	1.5	2		180-190*	70-80
Turkey breast	2	2		180-190*	110-120
Pork neck joint	2-3	2		180-190*	170-180
Roast chicken	1.2	2		190-200*	65-70
Pork chops	1.5	3		280*	First side: 15 Second side: 5
Spare ribs	1.5	3		280*	First side: 15 Second side: 10
Bacon	0.7	4		3*	First side: 10 Second side: 8
Fillet of pork	1.5	3		280*	First side: 12 Second side: 5
Fillet of beef	1	4		3*	First side: 7 Second side: 4
Large rainbow trout	0.7-1.2	2		160-170*	35-40
Monkfish	0.7-1.5	2		160*	60-65
Turbot	1.5	2		160*	45-50
Pizza	1-1.5	2		280*	10-12
Bread	1	2		180-190*	25-30
Focaccia	1	2		180-190*	20-25
Bundt cake	1	2		160*	55-60
Fruit flan	1	2		160*	35-40
Cheesecake	1	2		160-170*	45-55
Short-crust pastry	1	2		160-170*	35-40

* Preheat

** Do not preheat

Dish	Weight (in kg)	Shelf position	Heating function	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Short-crust pastry	1	2		170**	65
Parfait cake	1.2	2		160*	55-60
Cream puffs	0.7-1.2	2		180*	50-60
Sponge cake	1	2		150-160*	55-60
Rice pudding	1	2		160*	55-60
Brioche	1-1.2	2		160*	30-35
* Preheat					
** Do not preheat					

User tips

In this section, you will find a selection of tips on how to use your cookware and prepare your food.

Notes

- Use the accessories provided. Additional accessories may be obtained as optional accessories from specialist retailers or from our after-sales service.
Before using the oven, remove any unnecessary accessories and cookware from the cooking compartment.

- Always use an oven cloth or oven gloves when taking hot accessories or cookware out of the cooking compartment.
- Gentle top/bottom heating is an intelligent heating function that allows you to gently cook meat, fish and baked items that do not need to rise. The appliance optimally controls the supply of energy to the cooking compartment. The food is cooked in phases using residual heat. This means that it remains more succulent and browns less. If you open the door before the food has finished cooking or if you preheat the oven, you will not be able to achieve this result. Place the food into the empty cooking compartment before the oven has heated up. Always keep the appliance door closed when cooking.

Baking tips

You want to find out whether the cake is completely cooked in the middle.	Push a cocktail stick into the highest point on the cake. If the cocktail stick comes out clean with no dough residue, the cake is ready.
The cake collapses.	Next time, use less liquid. Alternatively, set the temperature to be 10 °C lower and extend the baking time. Adhere to the specified ingredients and preparation instructions in the recipe.
The cake has risen in the middle but is lower around the edge.	Only grease the base of the springform cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife.
The fruit juice overflows.	Next time, use the universal pan.
Small baked items stick to one another during baking.	There should be a gap of approx. 2 cm around each item. This gives enough space for the baked items to expand well and brown on all sides.
The cake is too dry.	Set the temperature 10 °C higher and shorten the baking time.
The cake is generally too light in colour.	If the shelf position and the cookware are correct, then you should increase the temperature if necessary or extend the baking time.
The cake is too light on top, and too dark underneath.	Bake the cake one level higher in the oven the next time.
The cake is too dark on top, and too light underneath.	Bake the cake one level lower in the oven the next time. Select a lower temperature and extend the baking time.
Cakes baked in a tray or tin are too brown at the back.	Place the baking tray in the middle of the accessories, not directly against the back wall.
The whole cake is too dark.	Select a lower temperature next time and extend the baking time if necessary.
The cake is unevenly browned.	Select a slightly lower temperature. Protruding greaseproof paper can affect the air circulation. Always cut greaseproof paper to size. Ensure that the baking tin does not stand directly in front of the openings in the cooking compartment back wall. When baking small items, you should use similar sizes and thicknesses wherever possible.
You were baking on several levels. The items on the top baking tray are darker than those on the lower baking tray.	Always select hot air when baking on several levels. Baked items that are placed into the oven on trays or in baking tins/dishes at the same time will not necessarily be ready at the same time.

The cake looks good, but is not cooked properly in the middle.	Use a lower temperature and bake slightly longer; if necessary, add slightly less liquid. For cakes with a moist topping, bake the base first. Sprinkle it with almonds or breadcrumbs and then place the topping on top.
The cake cannot be turned out of the dish when it is turned upside down.	Allow the cake to cool down for 5 to 10 minutes after baking. If it still sticks, carefully loosen the cake around the edges again using a knife. Turn the cake tin upside down again and cover it several times with a cold, wet cloth. Next time, grease the baking tin/dish and sprinkle with breadcrumbs.

Tips for Roasting and Braising

The roast is too dark and the crackling is burned in places, and/or the roast is too dry.	Check the shelf position and temperature. Select a lower temperature the next time and reduce the roasting time if necessary.
The crackling is too thin.	Increase the temperature or switch on the grill briefly at the end of the roasting time.
The roast looks good but the juices are burnt.	Next time, use a smaller roasting dish and add more liquid if necessary.
The roast looks good but the juices are too clear and watery.	Next time, use a larger roasting dish and add less liquid if necessary.
The meat gets burned during braising.	The roasting dish and lid must fit together well and close properly. Reduce the temperature and add more liquid when braising if necessary.

Acrylamide in foodstuffs

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

Tips for keeping acrylamide to a minimum	
General	■ Keep cooking times as short as possible. ■ Cook food until it is golden brown, but not too dark. ■ Large, thick pieces of food contain less acrylamide.
Baking	With top/bottom heating at max. 200 °C. With hot air at max. 180 °C.
Biscuits	With top/bottom heating at max. 190 °C. With hot air at max. 170 °C. Egg or egg yolk reduces the production of acrylamide.
Oven chips	Spread out a single layer evenly on the baking tray. Cook at least 400 g at once on a baking tray so that the chips do not dry out.

Test dishes

These tables have been produced for test institutes to facilitate appliance testing.

As per EN 60350-1.

Baking

Dish	Accessories	Shelf position	Heating function	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Shortbread strips	Baking tray with grease-proof paper	2		160*	23-25
Shortbread strips, 2 levels	2 baking trays with grease-proof paper	2+4		160*	28
Small cakes	Baking tray with grease-proof paper	2		160*	21-22
Small cakes, 2 levels	Baking tray + wire rack with greaseproof paper	2+4		160*	30
Hot water sponge cake	Springform cake tin	2		160*	35
Hot water sponge cake, 2 levels	2 springform cake tins	2+4		155-165*	35-45
Double-crust apple pie, x 1	Springform cake tin	2		170*	75-80
Double-crust apple pie, x 2	2 springform cake tins	2		160*	75-80

* Preheat

Grilling

Also slide in the universal pan. The liquid will be caught and the cooking compartment stays cleaner.

Dish	Accessories	Shelf position	Heating function	Grill setting	Cooking time in minutes
Bread for toasting	Wire rack	4		3*	2
Beef burger, x 10, 75 mm diameter	Baking tray + wire rack	3+4		3*	First side: 15 Second side: 5

* Preheat

Πίνακας περιεχομένων

	Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού.	27
	Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας	28
	Γενικά	28
	Αιτίες των ζημιών	29
	Γενικά	29
	Προστασία περιβάλλοντος	30
	Εξοικονόμηση ενέργειας	30
	Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος	30
	Γνωρίστε τη συσκευή.	31
	Πεδίο χειρισμού	31
	Πλήκτρα	31
	Οθόνη ενδείξεων	31
	Τρόποι ψησίματος και λειτουργίες	32
	Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας	32
	Λειτουργίες του χώρου μαγειρέματος	33
	Εξαρτήματα	33
	Ύψη τοποθέτησης	33
	Λειτουργία ασφάλισης	34
	Σετ τηλεσκοπικού βαγονέτου φούρνου	34
	Ειδικά εξαρτήματα	34
	Πριν την πρώτη χρήση.	35
	Ρύθμιση της ώρας	35
	Ζέσταμα του φούρνου	35
	Καθαρισμός των εξαρτημάτων	35
	Συναρμολόγηση του σετ τηλεσκοπικού βαγονέτου φούρνου	35
	Χειρισμός της συσκευής	36
	Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του φούρνου	36
	Αυτόματη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας	36
	Λειτουργίες χρόνου	37
	Επισκόπηση των λειτουργιών χρόνου	37
	Χειρισμός του ηλεκτρονικού ρολογιού	37
	Ρύθμιση του αυτόματου συστήματος επιλογής χρόνου	37
	Ασφάλεια παιδιών	38
	Ενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών	38
	Απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών	38
	Βασικές ρυθμίσεις	39
	Λίστα των βασικών ρυθμίσεων	39
	Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων	39
	Ρύθμιση της λειτουργίας εξοικονόμησης ενέργειας	39

	Καθαρισμός	40
	Κατάλληλα υλικά καθαρισμού	40
	Επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος	41
	Διατήρηση της συσκευής καθαρή	41
	Καθαρισμός του χώρου μαγειρέματος	41
	Υποδοχές	42
	Αφαίρεση των οδηγών	42
	Τοποθέτηση των οδηγών	42
	Πόρτα συσκευής	42
	Αφαίρεση και τοποθέτηση των τζαμιών της πόρτας	42
	Αφαίρεση και ανάρτηση της πόρτας της συσκευής	43
	Βλάβες, τι μπορεί να γίνει;	44
	Μηνύματα σφάλματος	44
	Αλλαγή της λάμπας του φούρνου	45
	Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών	45
	Αριθμός Ε και αριθμός FD	45
	Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής	46
	Πίνακας φαγητών	46
	Συμβουλές χρήσης	47
	Φαγητά δοκιμών	49

Περαιτέρω πληροφορίες για τα προϊόντα, τα εξαρτήματα, τα ανταλλακτικά και το σέρβις θα βρείτε στο διαδίκτυο (Internet): **www.bosch-home.com** και στο online-shop: **www.bosch-eshop.com**



Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες. Μόνο τότε μπορείτε να χειριστείτε τη συσκευή σίγουρα και σωστά. Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης και συναρμολόγησης για μια αργότερη χρήση ή για τον επόμενο ιδιοκτήτη.

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

Μετά την αφαίρεση από τη συσκευασία, ελέγξτε τη συσκευή. Σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά μην την συνδέσετε.

Μόνο ένας αδειούχος εγκαταστάτης επιτρέπεται να συνδέσει τις συσκευές χωρίς φως. Σε περίπτωση ζημιών που οφείλονται σε λάθος σύνδεση, δεν έχετε κανένα δικαίωμα εγγύησης.

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση και το οικιακό περιβάλλον. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την παρασκευή φαγητών και ποτών. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας επιτηρείτε τη συσκευή. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους.

Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση μέχρι ένα μέγιστο ύψος 2.000 μέτρων πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για τη λειτουργία με έναν εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ένα τηλεχειριστήριο.

Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί από παιδιά από 8 ετών και πάνω και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία ή γνώση, όταν επιτηρούνται από ένα άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή έχουν λάβει σχετικές οδηγίες απ' αυτό για την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που μπορεί να προκύψουν.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να πραγματοποιηθούν από παιδιά, εκτός εάν είναι 15 ετών και άνω και επιτηρούνται.

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

Τοποθετείτε τα εξαρτήματα πάντοτε σωστά μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

→ "Εξαρτήματα" στη σελίδα 33

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

Γενικά

Προειδοποίηση – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Τα αποθηκευμένα στο χώρο μαγειρέματος εύφλεκτα αντικείμενα μπορούν να αναφλεγούν. Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Μην ανοίγετε ποτέ την πόρτα της συσκευής, όταν δημιουργείται καπνός μέσα στη συσκευή. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.
- Τα υπολείμματα φαγητών, το λίπος και ο χυμός από το ψητό μπορούν να αναφλεγούν. Πριν από τη λειτουργία απομακρύνετε τη χοντρή ρύπανση από το χώρο μαγειρέματος, τα θερμαντικά στοιχεία και από τα εξαρτήματα.
- Κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής δημιουργείται ένα ρεύμα αέρος. Το λαδόχαρτο μπορεί να έρθει σε επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία και να πιάσει φωτιά. Κατά την προθέρμανση μην τοποθετείτε ποτέ το λαδόχαρτο χαλαρό πάνω στα εξαρτήματα. Τοποθετείτε πάντοτε πάνω στο λαδόχαρτο ένα μαγειρικό σκεύος ή μια φόρμα ψησίματος. Καλύπτετε με λαδόχαρτο μόνο την απαραίτητη επιφάνεια. Το λαδόχαρτο δεν επιτρέπεται να προεξέχει από τα εξαρτήματα.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαύματος!

- Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ. Μην ακουμπάτε ποτέ τις ζεστές εσωτερικές επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος ή τα θερμαντικά στοιχεία. Αφήνετε τη συσκευή πάντοτε να κρυώσει. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Τα εξαρτήματα ή τα σκεύη ζεσταίνονται πάρα πολύ. Απομακρύνετε τα καυτά σκεύη ή εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος πάντοτε με μια πιάστρα.
- Οι ατμοί του οινόπνεύματος μπορούν να αναφλεγούν μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος. Μην παρασκευάζετε φαγητά με μεγάλες ποσότητες δυνατών οινόπνευματώδη ποτών. Χρησιμοποιείτε μόνο μικρές ποσότητες από δυνατά οινόπνευματώδη ποτά. Ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής.

- Τα τηλεσκοπικά βαγονέτα του φούρνου θερμαίνονται κατά τη λειτουργία της συσκευής. Προσέχετε ιδιαίτερα από τα εγκαύματα, όταν βρίσκονται τραβηγμένα έξω.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος ζεματίσματος!

- Τα προσιτά μέρη/εξαρτήματα ζεσταίνονται πολύ κατά τη λειτουργία. Μην ακουμπάτε ποτέ τα καυτά μέρη/εξαρτήματα. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός. Ο ατμός, ανάλογα με τη θερμοκρασία, δε φαίνεται. Κατά το άνοιγμα μη στέκεστε πολύ κοντά στη συσκευή. Ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Με το νερό στον καυτό χώρο μαγειρέματος μπορεί να δημιουργηθεί καυτός υδρατμός. Μην χύνετε ποτέ νερό μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού!

- Το γρατσουνισμένο γυαλί της πόρτας της συσκευής μπορεί να ραγίσει. Μην χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού, δυνατά ή τραχιά υλικά καθαρισμού.
- Οι μεντεσέδες της πόρτας της συσκευής κινούνται κατά το άνοιγμα και το κλείσιμο της πόρτας και μπορεί να μαγκωθούν. Μην απλώνετε τα χέρια σας στην περιοχή των μεντεσέδων.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από έναν τεχνικό του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένο από εμάς. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Στα καυτά μέρη της συσκευής μπορεί να λιώσει η μόνωση των καλωδίων των ηλεκτρικών συσκευών. Τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών δεν επιτρέπεται να έρθουν ποτέ σε επαφή με τα καυτά μέρη της συσκευής.
- Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.
- Κατά την αντικατάσταση της λάμπας του χώρου μαγειρέματος οι επαφές στο ντουί της λάμπας βρίσκονται υπό τάση. Πριν την αντικατάσταση τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.
- Μια ελαττωματική συσκευή μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην ενεργοποιείτε ποτέ μια χαλασμένη συσκευή. Τραβήξτε το φίς από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.



Αιτίες των ζημιών

Γενικά

Προσοχή!

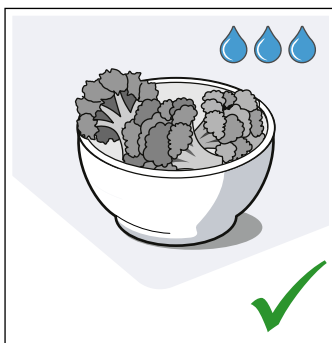
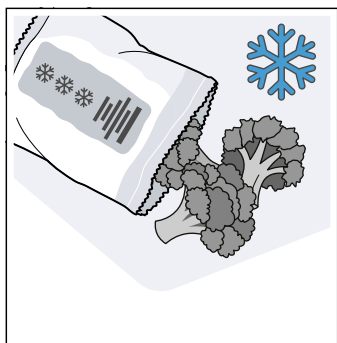
- Εξαρτήματα, αλουμινόχαρτο, λαδόχαρτο ή μαγειρικό σκεύος στον πάτο του χώρου μαγειρέματος: Μην τοποθετείτε κανένα εξάρτημα πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος. Μην καλύπτετε τον πάτο του χώρου μαγειρέματος με αλουμινόχαρτο ή λαδόχαρτο. Μην τοποθετείτε κανένα μαγειρικό σκεύος πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος, όταν είναι ρυθμισμένη μια θερμοκρασία πάνω από 50 °C. Διαφορετικά δημιουργείται μια συσσώρευση θερμότητας. Οι χρόνοι ψησίματος δεν ισχύουν πλέον και το εμαγιέ καταστρέφεται.
- Αλουμινόχαρτο: Το αλουμινόχαρτο στο χώρο μαγειρέματος δεν επιτρέπεται να έρθει σε επαφή με το τζάμι της πόρτας. Μπορούν να δημιουργηθούν μόνιμες αποχρώσεις στο τζάμι της πόρτας.
- Νερό στο ζεστό χώρο μαγειρέματος: Μην χύνετε ποτέ νερό μέσα στο ζεστό χώρο μαγειρέματος. Διαφορετικά δημιουργούνται υδρατμοί. Λόγω της αλλαγής της θερμοκρασίας μπορούν να προκύψουν ζημιές στο εμαγιέ.
- Υγρασία στο χώρο μαγειρέματος: Η υγρασία για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα στο χώρο μαγειρέματος μπορεί να οδηγήσει σε διάβρωση. Μετά τη χρήση αφήστε το χώρο μαγειρέματος να στεγνώσει. Μην αποθηκεύετε υγρά τρόφιμα για μεγάλη χρονική διάρκεια στον κλειστό χώρο μαγειρέματος. Μην αποθηκεύετε κανένα φαγητό στο χώρο μαγειρέματος.
- Ψύξη με ανοιχτή την πόρτα: Μετά από μια λειτουργία με υψηλές θερμοκρασίες αφήνετε το χώρο μαγειρέματος να κρυώνει μόνο, όταν είναι κλειστός. Μην μαγκώνετε τίποτα στην πόρτα της συσκευής. Ακόμα και όταν η πόρτα είναι ανοιχτή, έστω και λίγο, μπορούν να χαλάσουν με το πέρασμα του χρόνου οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών. Μόνο μετά από μια λειτουργία με πολύ υγρασία αφήνετε το χώρο μαγειρέματος να στεγνώνει με ανοιχτή πόρτα.
- Χυμός φρούτων: Σε περίπτωση που φτιάχνετε πολύ ζουμερά γλυκά φρούτων μη γεμίζετε πάρα πολύ το ταψί. Ο χυμός των φρούτων που στάζει από το ταψί, αφήνει λεκέδες που δεν μπορείτε πλέον να τους απομακρύνετε. Εάν είναι δυνατό, χρησιμοποιείτε το βαθύτερο ταψί γενικής χρήσης.
- Πολύ λερωμένη τσιμούχα στεγανοποίησης: Εάν η τσιμούχα στεγανοποίησης είναι πολύ λερωμένη, δεν κλείνει πλέον σωστά η πόρτα της συσκευής κατά τη λειτουργία. Οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών μπορούν να χαλάσουν. Διατηρείτε την στεγανοποίηση πάντοτε καθαρή. Μην λειτουργείτε τη συσκευή ποτέ με χαλασμένη στεγανοποίηση ή χωρίς στεγανοποίηση.
→ "Καθαρισμός" στη σελίδα 40
- Η πόρτα της συσκευής ως κάθισμα ή ως επιφάνεια εναπόθεσης: Μην ανεβαίνετε, μην κάθεστε ή μην κρατιέστε από την πόρτα της συσκευής. Μην τοποθετείτε κανένα σκεύος ή εξάρτημα πάνω στην πόρτα της συσκευής.
- Τοποθέτηση των εξαρτημάτων: Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορεί να γρατσουνίσουν τα εξαρτήματα το τζάμι κατά το κλείσιμο της πόρτας της συσκευής. Σπρώχνετε τα εξαρτήματα πάντοτε μέχρι το τέρμα μέσα στο χώρο μαγειρέματος.
- Μεταφορά της συσκευής: Μην μεταφέρετε ή μην κρατάτε τη συσκευή από τη λαβή της πόρτας. Η λαβή της πόρτας δεν αντέχει το βάρος της συσκευής και μπορεί να σπάσει.

Προστασία περιβάλλοντος

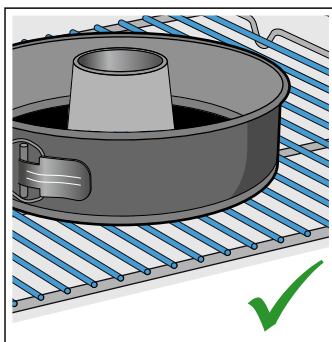
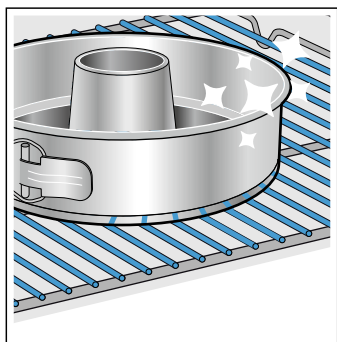
Η νέα σας συσκευή είναι ιδιαίτερα ενεργειακά αποτελεσματική. Επιπλέον θα βρείτε συμβουλές, πως μπορείτε με τη συσκευή σας να εξοικονομήσετε ακόμα περισσότερη ενέργεια και πως πρέπει να την αποσύρετε σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.

Εξοικονόμηση ενέργειας

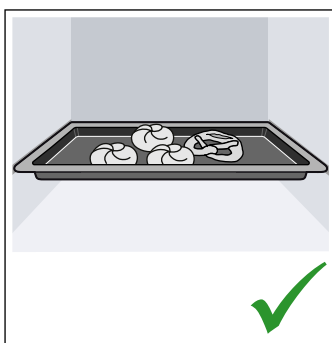
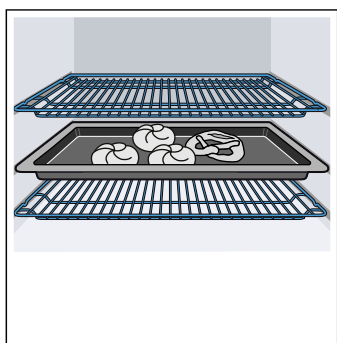
- Προθερμάνετε τη συσκευή μόνο τότε, όταν αναφέρεται στη συνταγή ή στους πίνακες των οδηγιών χρήσης.
- Αφήστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα να ξεπαγώσουν, προτού τα βάλετε στο χώρο μαγειρέματος.



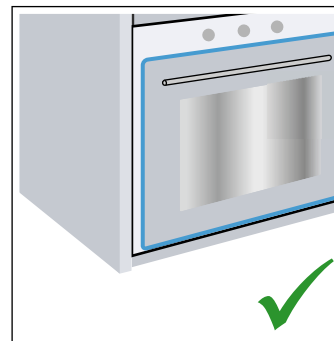
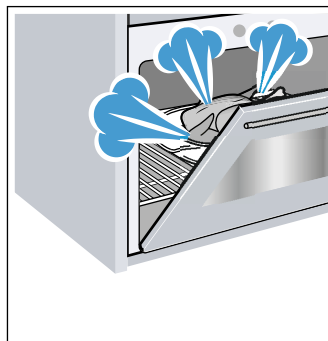
- Χρησιμοποιείτε σκούρες, βαμμένες μαύρες ή εμαγιέ φόρμες ψησίματος. Αυτές απορροφούν τη θερμότητα ιδιαίτερα καλά.



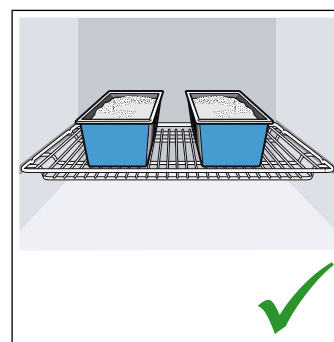
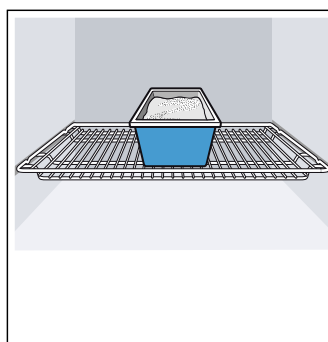
- Απομακρύνετε τα εξαρτήματα που δε χρειάζεστε από το χώρο μαγειρέματος.



- Ανοίγετε την πόρτα της συσκευής κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, όσο γίνεται λιγότερο.



- Περισσότερα γλυκά τα ψήνετε καλύτερα το ένα μετά το άλλο. Ο χώρος μαγειρέματος είναι ακόμα ζεστός. Έτσι μικραίνει ο χρόνος ψησίματος για το δεύτερο γλυκό. Μπορείτε να βάλετε στο χώρο μαγειρέματος επίσης 2 μακρόστενες φόρμες τη μια κοντά στην άλλη.



- Σε μεγάλους χρόνους μαγειρέματος μπορείτε να απενεργοποιήσετε τη συσκευή 10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος και να εκμεταλλευτείτε έτσι την υπόλοιπη θερμότητα για την ολοκλήρωση του μαγειρέματος.

Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Αποσύρετε την συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.



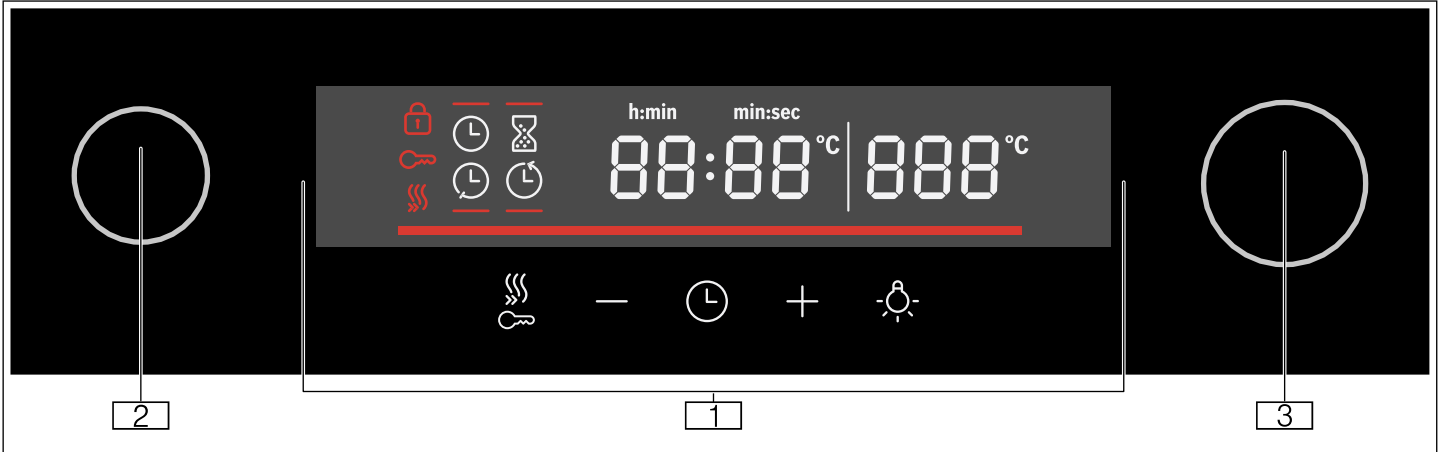
Αυτή η συσκευή είναι χαρακτηρισμένη σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Η οδηγία αυτή καθορίζει τα πλαίσια για την απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σε όλη την ΕΕ.

Γνωρίστε τη συσκευή

Σε αυτό το κεφάλαιο σας εξηγούμε τις ενδείξεις και τα στοιχεία χειρισμού. Επιπλέον μαθαίνετε τις διάφορες λειτουργίες της συσκευής σας.

Υπόδειξη: Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορεί να υπάρχουν αποκλίσεις στο χρώμα και στις λεπτομέρειες.



1 Πλήκτρα και οθόνη ενδείξεων

Τα πλήκτρα είναι πεδία αφής, κάτω από τα οποία βρίσκονται αισθητήρες. Πατήστε μόνο ελαφρά πάνω στο σύμβολο, για να επιλέξετε τη λειτουργία. Η οθόνη ενδείξεων δείχνει σύμβολα ενεργών λειτουργιών και τις λειτουργίες χρόνου.

2 Διακόπτης επιλογής λειτουργίας

Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίζετε τον τρόπο ψησίματος ή περαιτέρω λειτουργίες. Το διακόπτη επιλογής λειτουργίας μπορείτε να τον στρέψετε από τη θέση μηδέν προς τα δεξιά ή προς τα αριστερά.

3 Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας

Με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ρυθμίζετε τη θερμοκρασία για τον τρόπο ψησίματος ή επιλέγετε τη ρύθμιση για περαιτέρω λειτουργίες. Μπορείτε να γυρίσετε το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας επίσης προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά. Δεν έχει καμία θέση μηδέν.

Πλήκτρα

Τη σημασία των διαφόρων πλήκτρων μπορείτε να δείτε σύντομα εδώ.

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

Πλήκτρο	Επεξήγηση
	Λειτουργίες χρόνου Ρύθμιση χρονοδιακόπτη  , διάρκειας  , χρόνου λήξης  , και ώρας 
	Πλην Μείωση της τιμής ρύθμισης
	Συν Αύξηση της τιμής ρύθμισης
	Φωτισμός Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση του φωτισμού του χώρου μαγειρέματος

Πεδίο χειρισμού

Μέσω του πεδίου χειρισμού ρυθμίζετε τις διάφορες λειτουργίες της συσκευής σας. Εδώ βλέπετε μια επισκόπηση για το πεδίο χειρισμού και τη διάταξη των στοιχείων χειρισμού.

	Ταχεία θέρμανση	Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση της ταχείας θέρμανσης
	Ασφάλεια παιδιών	Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών στη λειτουργία ετοιμότητας (Standby)

Οθόνη ενδείξεων

Η οθόνη ενδείξεων είναι δομημένη έτσι, ώστε να μπορείτε να διαβάσετε τα στοιχεία με μια ματιά.

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

Σύμβολο	Επεξήγηση
	Ταχεία θέρμανση
	Ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου
	Διάρκεια
	Χρόνος λήξης
	Ώρα
	Ένδειξη ώρας
	Έλεγχος θερμοκρασίας
	Ασφάλεια παιδιών
	Κλείδωμα της πόρτας
	Ένδειξη θερμοκρασίας

Τρόποι ψησίματος και λειτουργίες

Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίζετε τους τρόπους ψησίματος και περαιτέρω λειτουργίες.

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

Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία/Βαθμίδα	Χρήση
○ Θέση μηδέν	-	Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.
 Θερμός αέρας 3D	50-280 °C	Για την παρασκευή φαγητών σε ένα έως δύο επίπεδα. Οι ανεμιστήρες μοιράζουν τη θερμότητα των δακτυλιδιών θερμαντικών στοιχείων στο πίσω τοίχωμα ομοιόμορφα στον χώρο μαγειρέματος. Αυτός ο τρόπος ψησίματος χρησιμοποιείται για τον υπολογισμό της κατανάλωσης ενέργειας στη λειτουργία ανακυκλοφορίας αέρα.
 Ανακυκλοφορία αέρα	50-280 °C	Για γλυκά και παρασκευάσματα σε ένα επίπεδο. Οι ανεμιστήρες μοιράζουν τη θερμότητα των θερμαντικών στοιχείων ομοιόμορφα στο χώρο μαγειρέματος.
 Βαθμίδα πίτσας	50-280 °C	Γρήγορη παρασκευή φρέσκιας πίτσας και κατεψυγμένων προϊόντων, π.χ. τηγανητές πατάτες ή στρόντελ. Τα θερμαντικά στοιχεία και οι ανεμιστήρες θερμαίνουν γρήγορα και μοιράζουν τη θερμότητα ομοιόμορφα στο χώρο μαγειρέματος.
 Ξεπάγωμα	30-60 °C	Ξεπάγωμα κρέατος, πουλερικών, ψωμιού και γλυκών. Ο ανεμιστήρας στροβιλίζει τον ζεστό αέρα γύρω από το φαγητό.
 Κάτω θέρμανση	50-280 °C	Για την ολοκλήρωση του μαγειρέματος των φαγητών. Η θερμότητα έρχεται μόνο από κάτω.
 Γκριλ, μικρό	Βαθμίδες γκριλ 1 = χαμηλή 2 = μεσαία 3 = υψηλή	Ψήσιμο στο γκριλ μικρών ποσοτήτων από μπριζόλες, λουκάνικα, τoστ και κομμάτια ψαριού. Το μεσαίο τμήμα του θερμαντικού σώματος του γκριλ θερμαίνεται.
 Γκριλ, μεγάλο	Βαθμίδες γκριλ 1 = χαμηλή 2 = μεσαία 3 = υψηλή	Για το ψήσιμο λεπτών κομματιών ψητού για γκριλ, όπως μπριζόλες, λουκάνικα ή τoστ και για το ψήσιμο ογκρατέν. Θερμαίνεται ολόκληρη η επιφάνεια κάτω από το θερμαντικό σώμα του γκριλ.
 Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ	50-280 °C	Ψήσιμο κρέατος, πουλερικών και ολόκληρου ψαριού. Ο ανεμιστήρας στροβιλίζει τον καυτό αέρα γύρω από το φαγητό.
 Απαλή επάνω/κάτω θέρμανση	50-280 °C	Για το προσεκτικό μαγείρεμα επιλεγμένων φαγητών (π.χ. κρέας, λαχανικά) σε ένα επίπεδο χωρίς προθέρμανση . Ο τρόπος ψησίματος δεν είναι κατάλληλος για φαγητά, τα οποία στο ψήσιμο πρέπει να φουσκώσουν (π.χ. ψωμί). Αυτός ο τρόπος ψησίματος χρησιμοποιείται για τον υπολογισμό της κατανάλωσης ενέργειας στον συμβατικό τρόπο λειτουργίας και της κατηγορίας ενεργειακής απόδοσης.
 Επάνω/Κάτω θέρμανση	50-280 °C	Για γλυκά, σουφλέ και άπαχα κομμάτια κρέας. Η θερμότητα έρχεται ομοιόμορφα από επάνω και κάτω.

Υπόδειξη: Για κάθε τρόπο ψησίματος η συσκευή προτείνει μια θερμοκρασία ή βαθμίδα. Αυτές τις τιμές μπορείτε να τις παραλάβετε ή να τις αλλάξετε στην εκάστοτε περιοχή.

Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας

Με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ρυθμίστε τη θερμοκρασία. Η ρυθμισμένη θερμοκρασία εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων.

Υπόδειξη: Μέχρι τους 100 °C η θερμοκρασία μπορεί να ρυθμιστεί σε βήματα 1 βαθμού, από εκεί και πάνω σε βήματα 5 βαθμών.

Έλεγχος θερμοκρασίας

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

Έλεγχος θέρμανσης	Ο έλεγχος της θέρμανσης δείχνει την άνοδο της θερμοκρασίας στον χώρο μαγειρέματος. Όταν γεμίσουν όλες οι δοκοί, έχει φθάσει η ιδανική χρονική στιγμή για να μπει το φαγητό μέσα. Στις βαθμίδες ψησίματος στο γκριλ και στις βαθμίδες καθαρισμού οι δοκοί είναι γεμάτες. Στον τρόπο ψησίματος Απαλή επάνω/κάτω θέρμανση οι δοκοί δε γεμίζουν.
Ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας	Όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη, ο έλεγχος της θερμοκρασίας δείχνει την υπόλοιπη θερμότητα στον χώρο μαγειρέματος. Η ένδειξη σβήνει, όταν πέσει η θερμοκρασία περίπου στους 60 °C.

Λειτουργίες του χώρου μαγειρέματος

Μερικές λειτουργίες διευκολύνουν τη λειτουργία της συσκευής σας. Έτσι π.χ. φωτίζεται μια μεγάλη περιοχή του χώρου μαγειρέματος και ένας ανεμιστήρας ψύξης προστατεύει τη συσκευή από υπερθέρμανση.

Ανοιγμα της πόρτας της συσκευής

Εάν κατά τη διάρκεια μιας τρέχουσας λειτουργίας ανοίξετε την πόρτα της συσκευής, σταματάει η λειτουργία. Με το κλείσιμο της πόρτας συνεχίζεται η λειτουργία.

Φωτισμός του χώρου μαγειρέματος

Όταν ανοίξετε την πόρτα της συσκευής, ενεργοποιείται ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος. Εάν παραμείνει η πόρτα περισσότερο από 15 λεπτά ανοιχτή, απενεργοποιείται ξανά ο φωτισμός.

Στους περισσότερους τρόπους λειτουργίας ενεργοποιείται ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος, μόλις ξεκινήσει η λειτουργία. Όταν τελειώσει η λειτουργία, απενεργοποιείται.

Υπόδειξη: Στον τρόπο λειτουργίας Απαλή επάνω/κάτω θέρμανση ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος μετά από περίπου 1 λεπτό απενεργοποιείται αυτόματα. Μπορεί να ενεργοποιηθεί με το πλήκτρο .

Ανεμιστήρας ψύξης

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

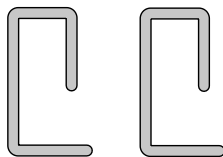
Προσοχή!

Μην καλύπτετε τις σχισμές εξαερισμού. Διαφορετικά ο φούρνος υπερθερμαίνεται.

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

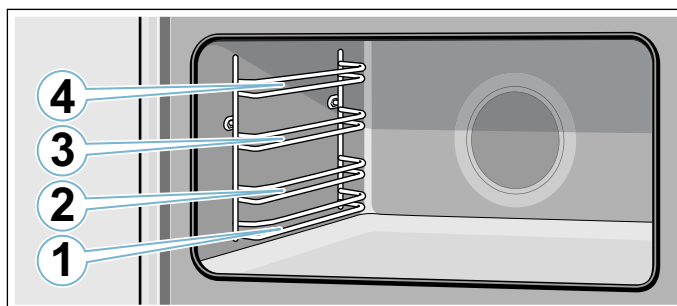
Εξαρτήματα

Μαζί με τη συσκευή σας υπάρχουν συνημμένα διάφορα εξαρτήματα. Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση για τα συνημμένα εξαρτήματα και τη σωστή τους χρήση.

Εξαρτήματα	Περιγραφή
	Σχάρα ψησίματος Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες γλυκών, ψητά, κομμάτια κρέατος για γκριλ και κατεψυγμένα φαγητά.
	Ταψί γενικής χρήσης Για ζουμερά γλυκά, παρασκευάσματα, κατεψυγμένα φαγητά και μεγάλα ψητά. Το ταψί γενικής χρήσης μπορεί να χρησιμοποιηθεί επίσης ως λεκάνη συλλογής λίπους, όταν ψήνετε απευθείας επάνω στη σχάρα.
	Ερασιγέ ταψί Για γλυκά του ταψιού και μικρά παρασκευάσματα.
	Σετ τηλεσκοπικού βαγονέτου φούρνου Με τις ράγες εξόδου μπορείτε να τραβήξετε έξω τα εξαρτήματα ακόμα πιο πολύ.
	Πείροι ασφαλείας Για το κλείδωμα των μεντεσέδων.

Ύψη τοποθέτησης

Το ταψί και η σχάρα ψησίματος μπορούν να τοποθετηθούν στο χώρο μαγειρέματος σε 4 διαφορετικά ύψη. Τοποθετείτε τα εξαρτήματα πάντοτε μέχρι το τέρμα, για να μην ακουμπάνε το τζάμι της πόρτας. Προσέχετε, να τοποθετείτε τα εξαρτήματα πάντοτε σωστά μέσα στο χώρο μαγειρέματος.



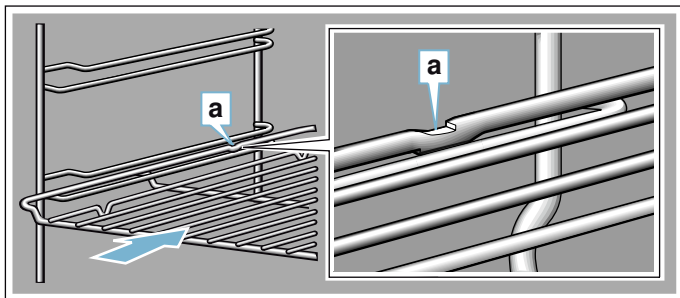
Προειδοποίηση – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Σε καμία περίπτωση δεν επιτρέπεται να τοποθετηθεί μια λαμαρίνα, ένα ταψί, ένα τηγάνι ή ένα άλλο μαγειρικό σκεύος απευθείας πάνω στον πάτο του φούρνου. Αυτό οδηγεί σε μια υπερθέρμανση του πάτου της συσκευής και μπορεί να προκαλέσει σημαντική ζημιά στη συσκευή.

Λειτουργία ασφάλισης

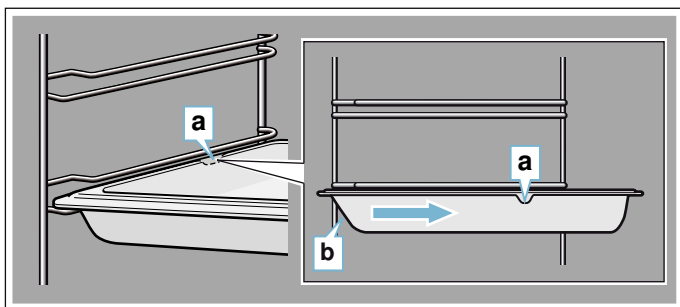
Τα εξαρτήματα μπορούν να τραβηχτούν έξω περίπου μέχρι τη μέση, μέχρι να ασφαλισουν. Η λειτουργία ασφάλισης εμποδίζει την ανατροπή των εξαρτημάτων κατά την αφαίρεσή τους. Τα εξαρτήματα πρέπει να τοποθετηθούν σωστά στο χώρο μαγειρέματος, για να λειτουργήσει η προστασία ανατροπής.

Προσέχετε κατά την τοποθέτηση της σχάρας, το δόντι μανδάλωσης **a** να είναι τα πίσω και να δείχνει προς τα κάτω. Η ανοιχτή πλευρά πρέπει να δείχνει προς την πόρτα της συσκευής και το κυρτό μέρος προς τα κάτω .



Προσέχετε κατά την τοποθέτηση των ταψιών. το δόντι μανδάλωσης **a** να είναι πίσω και να δείχνει προς τα κάτω. Το λοξό μέρος του εξαρτήματος **b** πρέπει μπροστά να δείχνει προς την πόρτα της συσκευής.

Παράδειγμα στην εικόνα: Ταψί γενικής χρήσης

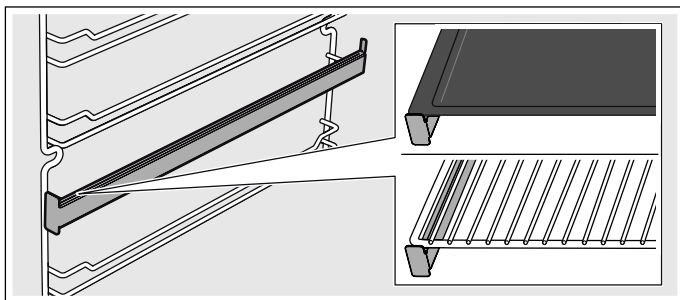


Σετ τηλεσκοπικού βαγονέτου φούρνου

Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαύματος!

Τα τηλεσκοπικά βαγονέτα του φούρνου θερμαίνονται κατά τη λειτουργία της συσκευής. Προσέχετε ιδιαίτερα από τα εγκαύματα, όταν βρίσκονται τραβηγμένα έξω.

Με τις ράγες εξόδου μπορείτε να τραβήξετε εντελώς έξω τα εξαρτήματα. Κατά την τοποθέτηση της υποδοχής για το ταψί και της σχάρας ψησίματος προσέξτε, να ασφαλίσουν μπροστά από την προεξοχή στις ράγες εξόδου.



Ειδικά εξαρτήματα

Τα εξαρτήματα μπορείτε να τα αγοράσετε εκ των υστέρων στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Εξαρτήματα	Περιγραφή
Εμαγιέ ταψί	Για γλυκά του ταισιού και μικρά παρασκευάσματα. Αριθμός υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών: 11012235
Ταψί γενικής χρήσης	Για ζουμερά γλυκά, παρασκευάσματα, κατεψυγμένα φαγητά και μεγάλα ψητά. Το ταψί γενικής χρήσης μπορεί να χρησιμοποιηθεί επίσης ως λεκάνη συλλογής λίπους, όταν ψήνετε απευθείας επάνω στη σχάρα. Αριθμός υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών: 11012236
Σχάρα ψησίματος	Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες γλυκών, ψητά, κομμάτια κρέατος για γκριλ και κατεψυγμένα φαγητά. Αριθμός υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών: 00776605
Σετ τηλεσκοπικού βαγονέτου φούρνου	Σετ τηλεσκοπικού βαγονέτου φούρνου για ένα επίπεδο. Αριθμός υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών: 12006236



Πριν την πρώτη χρήση

Εδώ θα πληροφορηθείτε, τι πρέπει να κάνετε, προτού παρασκευάσετε για πρώτη φορά ένα φαγητό με το φούρνο σας.

Αφαιρέστε τη συσκευασία της συσκευής και αποσύρετέ την σύμφωνα με τους κανονισμούς.

Ρύθμιση της ώρας

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

1. Με το πλήκτρο **-** ή **+** ρυθμίστε την ώρα.
2. Πατήστε το πλήκτρο .

Υπόδειξη: Μετά τη λήξη του χρόνου ρύθμισης αποθηκεύεται η ώρα αυτόματα.
Η ώρα είναι ρυθμισμένη.

Ζέσταμα του φούρνου

Προκαθαρισμός του φούρνου

1. Αφαιρέστε τα εξαρτήματα και τη σχάρα ανάρτησης από το χώρο μαγειρέματος. → "Υποδοχές" στη σελίδα 42
2. Απομακρύνετε εντελώς τα υπολείμματα της συσκευασίας, π.χ. μικρά κομμάτια στυροπόρ, από του χώρο μαγειρέματος.
3. Μερικά μέρη είναι καλυμμένα με μια μεμβράνη προστασίας από τις γρατσοιινιές. Απομακρύνετε αυτή τη μεμβράνη προστασίας από τις γρατσοιινιές.
4. Καθαρίζετε τη συσκευή εξωτερικά μ' ένα μαλακό, υγρό πανί.
5. Καθαρίστε το χώρο μαγειρέματος με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.

Ζέσταμα του φούρνου

Για να απομακρύνετε τη μυρωδιά της νέας συσκευής, θερμάνετε τον άδειο και κλειστό φούρνο.

Υπόδειξη: Προσέχετε, να μην υπάρχουν υπολείμματα της συσκευασίας, όπως κομμάτια στυροπόρ, μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Πριν τη θέρμανση σκουπίστε τις λείες επιφάνειες στο χώρο μαγειρέματος με ένα μαλακό, υγρό πανί. Εξαερίστε την κουζίνα, όση ώρα ζεσταίνει η συσκευή.

1. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στο .
2. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας στη μέγιστη θερμοκρασία.
3. Απενεργοποιήστε το φούρνο μετά από 1 ώρα.

Υπόδειξη: Κατά τη διάρκεια της πρώτης θέρμανσης μπορεί να ακούγονται θόρυβοι τριξίματος από το φούρνο.

Ολοκλήρωση του καθαρισμού του φούρνου

1. Καθαρίστε το χώρο μαγειρέματος με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.
2. Συναρμολογήστε τις σχάρες ανάρτησης.
3. Σε περίπτωση που χρειάζεται, καθαρίστε τα τζάμια της πόρτας. → "Πόρτα συσκευής" στη σελίδα 42

Καθαρισμός των εξαρτημάτων

Πριν χρησιμοποιήσετε τα εξαρτήματα, καθαρίστε τα καλά με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και ένα πανί καθαρισμού.

Συναρμολόγηση του σετ τηλεσκοπικού βαγονέτου φούρνου

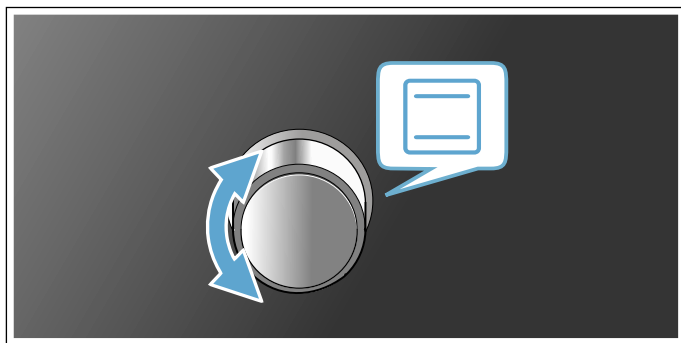
Υποδείξεις για τη συναρμολόγηση των σετ τηλεσκοπικών βαγονέτων φούρνου θα βρείτε στο σετ που συμπεριλαμβάνεται στα υλικά παράδοσης.

Χειρισμός της συσκευής

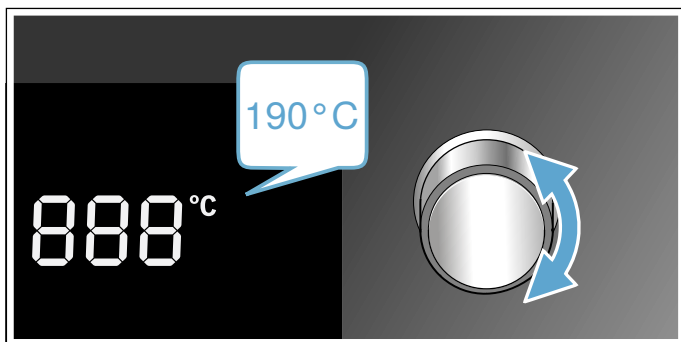
Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του φούρνου

Ενεργοποίηση του φούρνου

1. Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίστε τον τρόπο ψησίματος.
Υπόδειξη: Για κάθε λειτουργία είναι προρρυθμισμένη μια στάνταρ θερμοκρασία ή βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.



2. Με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας αλλάξτε τη θερμοκρασία ή τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.



Ο φούρνος αρχίζει να θερμαίνει.

Υπόδειξη: Η ένδειξη ελέγχου της θερμοκρασίας δείχνει την τρέχουσα κατάσταση της θέρμανσης.

Αλλαγή των ρυθμίσεων

Μπορείτε να αλλάξετε οποτεδήποτε τον τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία ή τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ με τον εκάστοτε επιλογέα.

Απενεργοποίηση του φούρνου

Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.

Ενεργοποίηση της ταχείας θέρμανσης

Για τη γρηγορότερη κατά το δυνατό θέρμανση του χώρου μαγειρέματος, πατήστε το πλήκτρο .

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

Αυτόματη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας

Η συσκευή διαθέτει μια αυτόματη θέση εκτός λειτουργίας για λόγους ασφαλείας. Ο φούρνος απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 13 ώρες.

Λειτουργίες χρόνου

Η συσκευή σας διαθέτει διάφορες λειτουργίες χρόνου.

Επισκόπηση των λειτουργιών χρόνου

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

Χειρισμός του ηλεκτρονικού ρολογιού

Ρύθμιση του ρολογιού συναγερμού σύντομου χρόνου

Το ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου δεν έχει καμία επιρροή στις λειτουργίες του φούρνου. Η διάρκεια του ρολογιού συναγερμού σύντομου χρόνου μπορεί να ρυθμιστεί από 30 δευτερόλεπτα μέχρι και 13 ώρες. Μέχρι και στα 10 λεπτά μπορεί να ρυθμιστεί η χρονική διάρκεια σε βήματα των 30 δευτερολέπτων, από 10 λεπτά μέχρι και μια ώρα σε βήματα του ενός λεπτού, μετά σε βήματα των 5 λεπτών.

1. Πατήστε το πλήκτρο .
Το σύμβολο  ανάβει.
2. Με τα πλήκτρα **+** και **-** ρυθμίστε την επιθυμητή διάρκεια.
Μετά τη λήξη του χρόνου ηχεί ένα ηχητικό σήμα.

Υποδείξεις

- Για την αλλαγή του υπολειπόμενου χρόνου λειτουργίας πατήστε το πλήκτρο . Μετά αλλάξτε με τα πλήκτρα **+** και **-** τον υπολειπόμενο χρόνο λειτουργίας.
- Για τη διακοπή του ρολογιού συναγερμού σύντομου χρόνου θέστε τον υπολειπόμενο χρόνο λειτουργίας στο μηδέν.

Απενεργοποίηση του ηχητικού σήματος

Πατήστε ένα οποιοδήποτε πλήκτρο ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής, για να απενεργοποιήσετε το σήμα.

Υπόδειξη: Μετά σύντομο χρόνο σταματά το σήμα αυτόματα.

Ρύθμιση του ηλεκτρονικού ρολογιού

Σε περίπτωση που χρειάζεται, μπορεί να αλλάξει η ώρα (π.χ. από καλοκαιρινή σε χειμερινή ώρα). Ο φούρνος πρέπει να είναι γι' αυτό απενεργοποιημένος.

1. Πατήστε το πλήκτρο .
Το σύμβολο  ανάβει.
2. Πατήστε ξανά το πλήκτρο .
Το σύμβολο  ανάβει.
3. Με τα πλήκτρα **+** και **-** ρυθμίστε την τρέχουσα ώρα.

Ρύθμιση του αυτόματου συστήματος επιλογής χρόνου

Με το ηλεκτρονικό ρολόι μπορείτε να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε αυτόματα το φούρνο.

Ρύθμιση της διάρκειας

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

1. Ρυθμίστε τον επιθυμητό τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία.
Ο φούρνος ξεκινά.
2. Πατήστε το πλήκτρο  δύο φορές.
3. Με τα πλήκτρα **+** και **-** ρυθμίστε τη διάρκεια του χρόνου λειτουργίας.

Υπόδειξη: Η διάρκεια του χρόνου λειτουργίας μπορεί να ρυθμιστεί από 30 δευτερόλεπτα μέχρι και 13 ώρες. Η χρονική διάρκεια μπορεί να ρυθμιστεί μέχρι και μια ώρα σε βήματα του ενός λεπτού, έπειτα σε βήματα των 5 λεπτών.
Το σύμβολο  ανάβει.

Η διάρκεια έληξε

Ηχεί ένα ηχητικό σήμα. Η συσκευή σταματά να θερμαίνει.

1. Πατήστε ένα οποιοδήποτε πλήκτρο ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής, για να απενεργοποιήσετε το σήμα.
Υπόδειξη: Μετά σύντομο χρόνο σταματά το σήμα αυτόματα.
2. Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.

Ρύθμιση του χρόνου λήξης

Το ψήσιμο ή το μαγείρεμα για τη ρυθμισμένη διάρκεια αρχίζει σε μια επιλεγμένη από σας αργότερη χρονική στιγμή.

1. Ρυθμίστε τον επιθυμητό τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία.
Ο φούρνος ξεκινά.
2. Πατήστε το πλήκτρο  δύο φορές.
3. Με τα πλήκτρα **+** και **-** ρυθμίστε τη διάρκεια του χρόνου λειτουργίας.

Υπόδειξη: Η διάρκεια του χρόνου λειτουργίας μπορεί να ρυθμιστεί από 30 δευτερόλεπτα μέχρι και 13 ώρες. Η χρονική διάρκεια μπορεί να ρυθμιστεί μέχρι και μια ώρα σε βήματα του ενός λεπτού, έπειτα σε βήματα των 5 λεπτών.
Το σύμβολο  ανάβει.

4. Πατήστε ξανά το πλήκτρο .
5. Με τα πλήκτρα **+** και **-** ρυθμίστε τον χρόνο λήξης.
Υπόδειξη: Με το πρώτο πάτημα του πλήκτρου στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται μια προτεινόμενη τιμή. Η προτεινόμενη τιμή προκύπτει από την τρέχουσα ώρα και τη διάρκεια. Μπορεί να αλλαχτεί με τα πλήκτρα **+** και **-**. Το σύμβολο  ανάβει. Η οθόνη ενδείξεων δείχνει τον χρόνο λήξης. Η συσκευή περνά στη λειτουργία αναμονής.

Η διάρκεια έληξε

Ηχεί ένα ηχητικό σήμα. Η συσκευή σταματά να θερμαίνει.

1. Πατήστε ένα οποιοδήποτε πλήκτρο ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής, για να απενεργοποιήσετε το σήμα.
Υπόδειξη: Μετά σύντομο χρόνο σταματά το σήμα αυτόματα.
2. Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.



Ασφάλεια παιδιών

Για να μην ενεργοποιήσουν αθέλητα τα παιδιά το φούρνο, έχει ο φούρνος μια ασφάλεια παιδιών.

Υπόδειξη: Μια χρησιμοποιούμενη ενδεχομένως βάση εστιών δεν επηρεάζεται από την ασφάλεια παιδιών στο φούρνο.

Ενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών

Η συσκευή πρέπει να είναι απενεργοποιημένη.

Πατήστε το πλήκτρο  περίπου για τέσσερα δευτερόλεπτα.

Στην ένδειξη εμφανίζεται το σύμβολο . Η ασφάλεια παιδιών είναι ενεργοποιημένη.

Απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών

Πατήστε το πλήκτρο  περίπου για τέσσερα δευτερόλεπτα.

Το σύμβολο  στην ένδειξη σβήνει. Η ασφάλεια παιδιών είναι απενεργοποιημένη.

Βασικές ρυθμίσεις

Για να μπορείτε να χειριστείτε τη συσκευή σας ιδανικά και εύκολα, έχετε στη διάθεσή σας διάφορες ρυθμίσεις. Μπορείτε να αλλάξετε αυτές τις ρυθμίσεις, σε περίπτωση που χρειάζεται.

Λίστα των βασικών ρυθμίσεων

Ανάλογα με τον εξοπλισμό της συσκευής σας, δεν είναι διαθέσιμες όλες οι βασικές ρυθμίσεις.

Βασική ρύθμιση	Επιλογή
z01 Διάρκεια σήματος μετά τη λήξη μιας χρονικής διάρκειας ή του χρόνου του ρολογιού συναγερμού	1 = περίπου 10 δευτερόλεπτα 2 = περίπου 30 δευτερόλεπτα* 3 = περίπου 2 λεπτά
z02 Χρόνος αναμονής, μέχρι να εισαχθεί μια ρύθμιση στη μνήμη της συσκευής	1 = περίπου 3 δευτερόλεπτα* 2 = περίπου 6 δευτερόλεπτα 3 = περίπου 10 δευτερόλεπτα
z03 Ήχος πλήκτρου κατά το ελαφρό πάτημα ενός πλήκτρου	0 = Off 1 = On*
z04 Φωτεινότητα του φωτισμού της οθόνης ενδείξεων	1 = Σκούρα 2 = Μέτρια* 3 = Φωτεινή
z05 Ένδειξη της ώρας	0 = Απόκρυψη της ώρας 1 = Εμφάνιση της ώρας*
z06 Φωτισμός του χώρου μαγειρέματος κατά τη λειτουργία	0 = Όχι 1 = Ναι*
z07 Χρόνος συνέχισης της λειτουργίας του ανεμιστήρα ψύξης	1 = μικρός* 2 = μέτριος 3 = μεγάλος 4 = πολύ μεγάλος
z08 Επαναφορά όλων των τιμών στις ρυθμίσεις εργοστασίου	0 = Όχι* 1 = Ναι
z09 Ενεργοποιήστε τη λειτουργία παρουσίασης. Η λειτουργία παρουσίασης χρησιμεύει για λόγους επίδειξης, ο φούρνος δε θερμαίνει στη λειτουργία παρουσίασης. Η λειτουργία παρουσίασης μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο στα 5 πρώτα λεπτά μετά τη σύνδεση στο ρεύμα.	0 = Όχι* 1 = Ναι

* Ρυθμίσεις εργοστασίου

Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων

Ο διακόπτης επιλογής λειτουργίας πρέπει να βρίσκεται στη θέση μηδέν.

1. Πατήστε το πλήκτρο  περίπου για 4 δευτερόλεπτα. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η πρώτη βασική ρύθμιση, π.χ. **z01**.
 2. Σε περίπτωση που χρειάζεται αλλάξετε τη ρύθμιση με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας.
 3. Περάστε με το πλήκτρο **+** στην επόμενη βασική ρύθμιση.
 4. Με το πλήκτρο **-** ή **+** περάστε έτσι σε όλες τις βασικές ρυθμίσεις και αλλάξετε τις σε περίπτωση που χρειάζεται με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας.
 5. Στο τέλος για την επιβεβαίωση πατήστε ξανά το πλήκτρο  περίπου για 4 δευτερόλεπτα.
- Όλες οι βασικές ρυθμίσεις έχουν εισαχθεί στη μνήμη της συσκευής.

Μπορείτε να αλλάξετε ξανά οποτεδήποτε τις βασικές ρυθμίσεις. Η λειτουργία παρουσίασης μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο στα 5 πρώτα λεπτά μετά τη σύνδεση στο ρεύμα.

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

Ρύθμιση της λειτουργίας εξοικονόμησης ενέργειας

Μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια, μειώνοντας τη φωτεινότητα της οθόνης ενδείξεων. Τη φωτεινότητα της οθόνης ενδείξεων την ρυθμίζετε στη βασική ρύθμιση **z04**.

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

Καθαρισμός

Με καλή φροντίδα και προσεκτικό καθαρισμό, διατηρεί η συσκευή σας για πολύ χρόνο την ωραία της εμφάνιση και τη λειτουργικότητά της. Εδώ σας εξηγούμε με ποιο τρόπο πρέπει να φροντίζετε και να καθαρίζετε σωστά τη συσκευή σας.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαύματος!

Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ. Μην ακουμπάτε ποτέ τις ζεστές εσωτερικές επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος ή τα θερμαντικά στοιχεία. Αφήντε τη συσκευή πάντοτε να κρυώσει. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

Κατάλληλα υλικά καθαρισμού

Για να μην υποστούν ζημιές οι διάφορες επιφάνειες από λάθος υγρό καθαρισμού, προσέξτε τα ακόλουθα στοιχεία.

Μη χρησιμοποιείτε

για το φούρνο

- ισχυρά καθαριστικά ή υλικά τριψίματος
- ισχυρά αλκοολούχα καθαριστικά,
- σκληρά σύρματα τριψίματος ή σφουγγάρια καθαρισμού,
- συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.

Πριν τη χρήση πλύνετε καλά τα καινούργια σφουγγαρόπανα.

Περιοχή	Καθαρισμός
Συσκευή, εξωτερικά	
Μπροστινή πλευρά ανοξείδωτου χάλυβα	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Απομακρύνετε αμέσως τους λεκέδες από άλατα αβεστίου, λίπος, κορν φλάουρ και ασπράδι αυγού. Κάτω απ' αυτούς τους λεκέδες μπορεί να δημιουργηθεί διάβρωση. Στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα μπορείτε να προμηθευτείτε ειδικά υλικά συντήρησης ανοξείδωτου χάλυβα, τα οποία είναι κατάλληλα για ζεστές επιφάνειες. Απλώστε πολύ λεπτά το υλικό συντήρησης μ' ένα μαλακό πανί.
Πεδίο χειρισμού	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιήσετε κανένα υγρό καθαρισμού τζαμιών ή ξύστρα γυαλιού.
Τζάμια πόρτας	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιήσετε καμία ξύστρα γυαλιού ή σύρμα τριψίματος από ανοξείδωτο χάλυβα.

Λαβή της πόρτας	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Εάν χυθεί αποσκληρυντικό πάνω στη λαβή της πόρτας, σκουπίστε το αμέσως. Γιατί διαφορετικά αυτοί οι λεκέδες, δεν μπορούν να απομακρυνθούν πλέον.
-----------------	---

Συσκευή εσωτερικά

Εμαγιέ επιφάνειες και αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες	Προσέξτε τις υποδείξεις για τις επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος στο τέλος στον πίνακα.
Γυάλινο κάλυμμα του φωτισμού του χώρου μαγειρέματος	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης χρησιμοποιείτε απορρυπαντικό φούρνου.
Τζάμια πόρτας	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιήσετε καμία ξύστρα γυαλιού ή σύρμα τριψίματος από ανοξείδωτο χάλυβα. Καθαρίζετε καλύτερα μαζί με όλον τον χώρο μαγειρέματος. → "Καθαρισμός του χώρου μαγειρέματος" στη σελίδα 41
Στεγανοποίηση της πόρτας Μην αφαιρέσετε τη στεγανοποίηση!	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού. Μην τρίβετε.
Κάλυμμα της πόρτας	από ανοξείδωτο ατσάλι: Χρησιμοποιείτε καθαριστικό ανοξείδωτου χάλυβα. Προσέξτε τις υποδείξεις των κατασκευαστών. Μη χρησιμοποιείτε υλικά φροντίδας ανοξείδωτου χάλυβα. από πλαστικό υλικό: Καθαρίστε με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και με ένα πανί καθαρισμού. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιήσετε κανένα υγρό καθαρισμού τζαμιών ή ξύστρα γυαλιού. Για τον καθαρισμό αφαιρέστε το κάλυμμα της πόρτας.
Υποδοχές	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Μουλιάστε και καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα.
Σύστημα εξαγωγής	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα. Μην απομακρύνετε το γράσο από τις ράγες εξόδου, καλύτερα καθαρίζετε τις όταν είναι μέσα. Μην καθαρίζετε στο πλυντήριο των πιάτων.
Εξαρτήματα	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Μουλιάστε και καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα. Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης χρησιμοποιείτε σύρμα τριψίματος από ανοξείδωτο χάλυβα.

Υποδείξεις

- Οι μικρές διαφορές στην απόχρωση στην μπροστινή πλευρά της συσκευής δημιουργούνται από τα διαφορετικά υλικά, όπως π.χ. γυαλί, πλαστικό ή μέταλλο.
- Οι σκιές στα τζάμια της πόρτας, που μοιάζουν με ανταύγειες/νερρά, είναι αντανάκλασεις του φωτισμού του χώρου μαγειρέματος.

- Το εμαγιέ ψήνεται σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Έτσι μπορεί να δημιουργηθούν μικρές χρωματικές διαφορές. Αυτό είναι κάτι το κανονικό και δεν έχει καμία επιρροή πάνω στη λειτουργία. Οι γωνίες στις λεπτές λαμαρίνες δε γίνονται τελείως εμαγιέ. Για αυτό μπορεί να είναι τραχιές. Η προστασία από τη διάβρωση δεν επηρεάζεται από αυτό.

Επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος

Το πίσω τοίχωμα, η οροφή και τα πλευρικά τμήματα στο χώρο μαγειρέματος είναι αυτοκαθαριζόμενα. Θα το αναγνωρίσετε από την τραχιά επιφάνεια.

Ο πάτος του χώρου μαγειρέματος και η οροφή είναι από εμαγιέ και έχουν μια λεία επιφάνεια.

Καθαρισμός εμαγιέ επιφανειών

Καθαρίστε τις λείες εμαγιέ επιφάνειες με ένα πανί καθαρισμού και καυτό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων ή ξιδόνη. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.

Μουλιάστε τα καμένα υπολείμματα φαγητού μ' ένα υγρό πανί και με διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων. Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης χρησιμοποιείτε ένα σύρμα τριψίματος από ανοξείδωτο χάλυβα ή απορρυπαντικό φούρνου.

Προσοχή!

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ απορρυπαντικά φούρνου στον ζεστό χώρο μαγειρέματος. Μπορεί να προκύψουν ζημιές στο εμαγιέ. Πριν την επόμενη θέρμανση απομακρύνετε εντελώς τα υπολείμματα από το χώρο μαγειρέματος και από την πόρτα της συσκευής.

Μετά τον καθαρισμό αφήστε το χώρο μαγειρέματος ανοιχτό, για να στεγνώσει.

Υπόδειξη: Από τα υπολείμματα τροφίμων μπορεί να δημιουργηθούν λευκοί λεκέδες. Αυτοί είναι ακίνδυνοι και δεν έχουν καμία επιρροή πάνω στη λειτουργία. Όταν χρειάζεται, μπορείτε να απομακρύνετε τα υπολείμματα με κιτρικό οξύ.

Αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες

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

Προσοχή!

Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικό φούρνου πάνω στις αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες. Οι επιφάνειες καταστρέφονται. Όταν όμως πέσει απορρυπαντικό φούρνου πάνω σε αυτές τις επιφάνειες, σκουπίστε το αμέσως με νερό και ένα απορροφητικό πανί ή σφουγγάρι. Μην τρίβετε τις επιφάνειες και μη χρησιμοποιείτε κανένα σκληρό υλικό για τον καθαρισμό.

Διατήρηση της συσκευής καθαρή

Για να μη δημιουργηθεί καμία σκληρή ρύπανση, κρατάτε τη συσκευή πάντοτε καθαρή και απομακρύνετε αμέσως τη ρύπανση.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Τα υπολείμματα φαγητών, το λίπος και ο χυμός από το ψητό μπορούν να αναφλεγούν. Πριν από τη λειτουργία απομακρύνετε τη χοντρή ρύπανση από το χώρο μαγειρέματος, τα θερμαντικά στοιχεία και από τα εξαρτήματα.

Συμβουλές

- Καθαρίζετε το χώρο μαγειρέματος μετά από κάθε χρήση. Έτσι δεν μπορεί να καεί η ρύπανση.
- Απομακρύνετε πάντοτε αμέσως τους λεκέδες από άλατα ασβεστίου, λίπος, κορν φλάουρ και ασπράδι αυγού.
- Για το ψήσιμο των πολύ υγρών γλυκών χρησιμοποιείτε το ταψί γενικής χρήσης.
- Στο ψητό χρησιμοποιείτε κατάλληλο μαγειρικό σκεύος π.χ. μια ψηλή φόρμα.

Καθαρισμός του χώρου μαγειρέματος

1. Χύστε 0,4 λίτρα νερό στη μέση του πάτου του χώρου μαγειρέματος.
2. Ρυθμίστε τον τρόπο ψησίματος .
3. Με το ρυθμιστή της θερμοκρασίας ρυθμίστε στους 50 °C.
4. Μετά από 18 λεπτά απενεργοποιήστε τη συσκευή.
5. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
6. Καθαρίστε το χώρο μαγειρέματος με ένα μαλακό πανί.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαύματος!

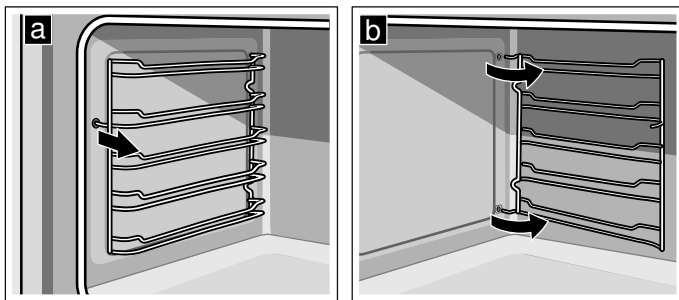
Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ. Μην ακουμπάτε ποτέ τις ζεστές εσωτερικές επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος ή τα θερμαντικά στοιχεία. Αφήνετε τη συσκευή πάντοτε να κρυώσει. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

Υποδοχές

Αφαίρεση των οδηγών

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

1. Πιάστε τον οδηγό στην μπροστινή πλευρά και τραβήξτε τον προς τη μέση του χώρου μαγειρέματος. Το μπροστινό άγκιστρο του οδηγού ελευθερώνεται από την οπή.
2. Σηκώστε ακόμη τον οδηγό και τραβήξτε τον από τις πίσω οπές του πλευρικού τοιχώματος.
3. Αφαιρέστε τον οδηγό από τον χώρο μαγειρέματος.



Τοποθέτηση των οδηγών

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

Πόρτα συσκευής

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

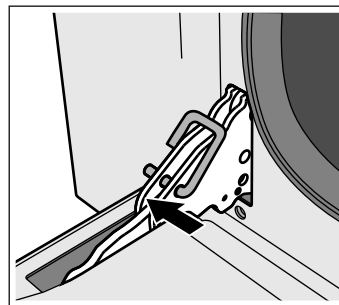
Αφαίρεση και τοποθέτηση των τζαμιών της πόρτας

Για καλύτερο καθαρισμό μπορείτε να αφαιρέσετε τα τζάμια της πόρτας του φούρνου.

Αφαίρεση των τζαμιών της πόρτας

1. Ανοίξτε εντελώς την πόρτα του φούρνου.
2. Κλειδώστε τους δύο μεντεσέδες αριστερά και δεξιά με τον πείρο ασφαλείας.

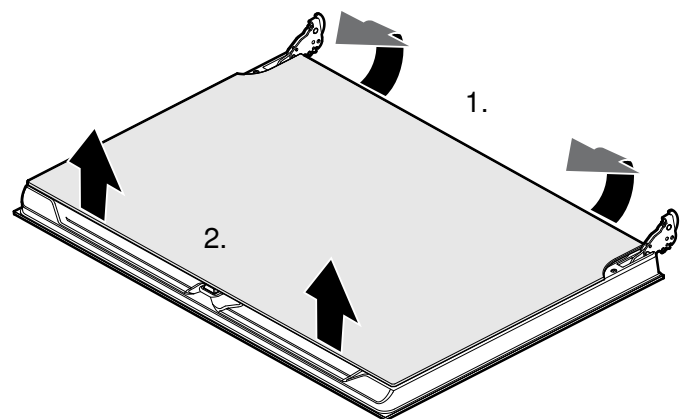
Υπόδειξη: Οι πείροι ασφαλείας πρέπει να βρίσκονται εντελώς μέσα στις οπές των μεντεσέδων.



3. Ανασηκώστε ελαφρά το κάτω μέρος του εσωτερικού τζαμιού, μέχρι να ελευθερωθούν οι πείροι στερέωσης από το στήριγμα (1).
4. Ανασηκώστε προσεκτικά το επάνω μέρος του εσωτερικού τζαμιού, μέχρι να ελευθερωθούν οι πείροι στερέωσης από το στήριγμα (2).

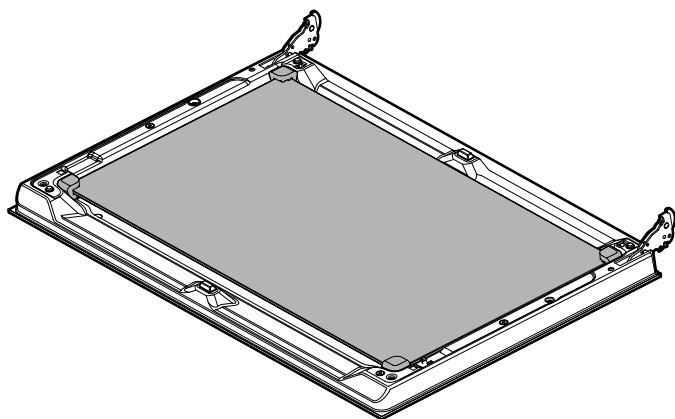
Προσοχή!

Κατά το σήκωμα του εσωτερικού τζαμιού μπορεί το μεσαίο τζάμι να παραμείνει "κολλημένο" στο εσωτερικό τζάμι. Φροντίστε, να μην πέσει κάτω το μεσαίο τζάμι.

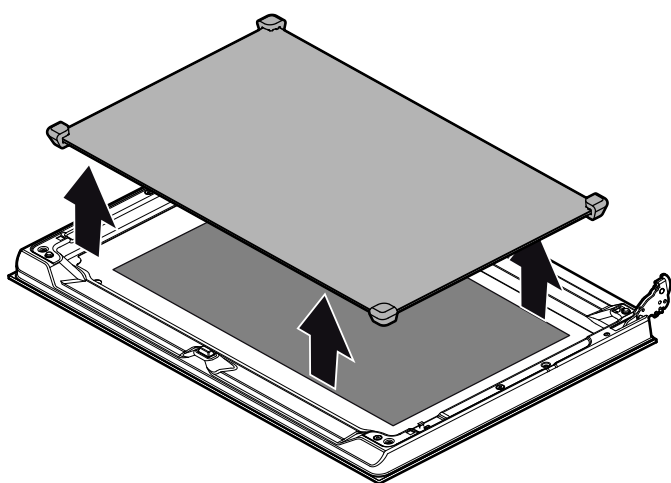


5. Αφαιρέστε το εσωτερικό τζάμι.

6. Αφαιρέστε το μεσαίο τζάμι.



Υπόδειξη: Το μεσαίο τζάμι δεν είναι στερεωμένο με πείρους συγκράτησης αλλά συγκρατείται στη θέση του με λαστιχένια έδρανα.



Καθαρίστε τα τζαμιά με υγρό καθαρισμού τζαμιών και ένα μαλακό πανί.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού!

Το γρατσουνισμένο γυαλί της πόρτας της συσκευής μπορεί να ραγίσει. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού, δυνατά ή τραχιά υλικά καθαρισμού.

Τοποθέτηση των τζαμιών της πόρτας

1. Τοποθετήστε ξανά το μεσαίο τζάμι.

Υποδείξεις

- Το μεσαίο τζάμι είναι σωστά τοποθετημένο, όταν το σύμβολο Low-E μπορεί να διαβαστεί.
- Προσέξτε την ακριβή θέση του τζαμιού. Όλα τα λαστιχένια έδρανα πρέπει να ακουμπούν επίπεδα πάνω στο εξωτερικό τζάμι.

2. Τοποθετήστε ξανά το εσωτερικό τζάμι.

Υπόδειξη: Και οι τέσσερις πείροι στερέωσης πρέπει να ασφαλιζονται στα προβλεπόμενα γι' αυτό στηρίγματα.

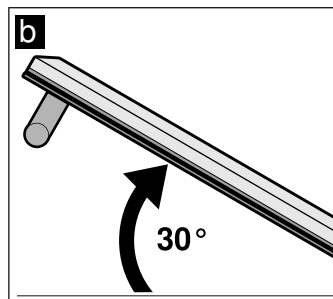
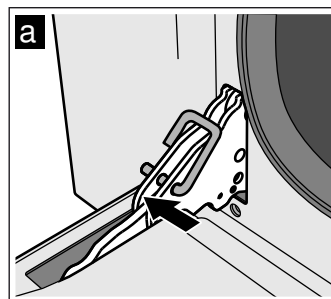
3. Απομακρύνετε τους πείρους ασφαλείας και κλείστε την πόρτα του φούρνου.

Αφαίρεση και ανάρτηση της πόρτας της συσκευής

Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης μπορεί να αφαιρεθεί η πόρτα του φούρνου για καλύτερο καθαρισμό. Για τη συνηθισμένη ρύπανση αυτό όμως δεν είναι απαραίτητο.

Αφαίρεση της πόρτας της συσκευής

1. Ανοίξτε εντελώς την πόρτα του φούρνου.
2. Κλειδώστε τους δύο μεντεσέδες αριστερά και δεξιά με τον πείρο ασφαλείας **(a)**.
Υπόδειξη: Οι πείροι ασφαλείας πρέπει να βρίσκονται εντελώς μέσα στις οπές των μεντεσέδων.
3. Πιάστε την πόρτα του φούρνου στα πλάγια και με τα δύο χέρια και κλείστε την πόρτα του φούρνου περίπου κατά 30° **(b)**.



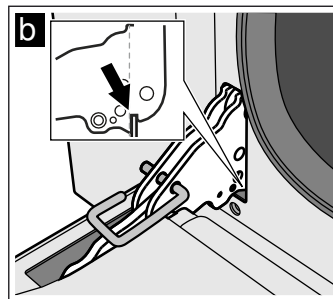
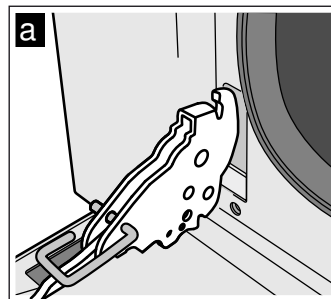
4. Ανασηκώστε ελαφρά την πόρτα του φούρνου και τραβήξτε την έξω.

Υπόδειξη: Μην κλείσετε εντελώς την πόρτα του φούρνου. Οι μεντεσέδες μπορεί να λυγίσουν και να προκύψουν ζημιές στο εμαγιέ.

Ανάρτηση της πόρτας της συσκευής

1. Πιάστε την πόρτα του φούρνου στα πλάγια και με τα δύο χέρια.
2. Σπρώξτε τους μεντεσέδες στις εγκοπές του φούρνου **(a)**.

Υπόδειξη: Η εγκοπή κάτω στους μεντεσέδες πρέπει να ασφαλίσει στο πλαίσιο του φούρνου **(b)**.



3. Κατεβάστε την πόρτα προς τα κάτω.

4. Αφαιρέστε τους πείρους ασφαλείας.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού!

Εάν πέσει αθέλητα η πόρτα του φούρνου ή κλείσει ένας μεντεσές, μην πιάσετε στο μεντεσέ. Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού!

Σε περίπτωση που οι μεντεσέδες της πόρτας δεν είναι σωστά προσαρμοσμένοι, δεν μπορεί η πόρτα να κλείσει σωστά, μπορεί να διαφύγει θερμότητα και τυχόν εξαρτήματα της συσκευής μπορεί να ζεσταθούν πάρα πολύ. Για να το αποφύγετε, αφαιρέστε ξανά την πόρτα. Μετά τοποθετήστε την πόρτα ξανά σύμφωνα με το σχέδιο έτσι, ώστε οι εγκοπές στην κάτω μεριά των μεντεσέδων να ασφαλίσουν στο πλαίσιο του φούρνου.

? Βλάβες, τι μπορεί να γίνει;

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Υποδείξεις/Αντιμετώπιση
Η συσκευή δε λειτουργεί	Ο ρευματολήπτης (φίς) δεν είναι συνδεδεμένος Διακοπή ρεύματος Η ασφάλεια είναι χαλασμένη	Συνδέστε τη συσκευή στο δίκτυο του ρεύματος Ελέγξτε, εάν λειτουργούν άλλες κουζίνομηχανές Ελέγξτε στο κιβώτιο ασφαλειών, εάν η ασφάλεια για τη συσκευή είναι εντάξει
Η συσκευή δεν μπορεί να ξεκινήσει	Η πόρτα της συσκευής δεν είναι εντελώς κλειστή Η συσκευή δεν είναι απενεργοποιημένη	Κλείστε την πόρτα της συσκευής Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή
Στην οθόνη αναβοσβήνει 12:00	Διακοπή ρεύματος	Ρυθμίστε την ώρα από την αρχή.
Ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος δε λειτουργεί	Ο τρόπος λειτουργίας Απαλή επάνω/κάτω θέρμανση είναι ενεργοποιημένος Η λάμπα είναι χαλασμένη	Στον τρόπο λειτουργίας Απαλή επάνω/κάτω θέρμανση ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένος. Αντικαταστήστε τη λάμπα.
Όλα τα φαγητά, που παρασκευάζονται στο φούρνο, καίγονται μετά από σύντομο χρόνο.	Θερμοστάτης ελαττωματικός.	Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
Τα τζάμια της πόρτας είναι θαμπά.	Κανονικό φαινόμενο, που οφείλεται στις υπάρχουσες διαφορές θερμοκρασίας.	Θερμάνετε τη συσκευή στους 100 °C και απενεργοποιήστε την ξανά μετά από 5 λεπτά.
Η ενεργοποιημένη συσκευή δεν μπορεί να λειτουργήσει, στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται το σύμβολο 	Η ασφάλεια παιδιών είναι ενεργοποιημένη	Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο αφής  , μέχρι να σβήσει το σύμβολο 

Μηνύματα σφάλματος

Όταν στην ένδειξη εμφανίζεται ένα μήνυμα σφάλματος με **E r r**, θέστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν. Εάν το μήνυμα σφάλματος δεν εξαφανιστεί ξανά, καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Μήνυμα σφάλματος	Πιθανή αιτία	Υποδείξεις/Αντιμετώπιση
E r r 1	Βλάβη στον αισθητήρα θερμοκρασίας	Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
E r r 2	Η θερμοκρασία στον χώρο μαγειρέματος είναι πολύ υψηλή.	Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
E r r 4	Λάθος ενεργοποίηση της ασφάλισης της πόρτας.	Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
E r r 5	Θερμαντικό στοιχείο ανεμιστήρα ελαττωματικό ή μη συνδεδεμένο.	Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
E r r 6	Κινητήρας ελαττωματικός ή μη συνδεδεμένος.	Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
E r r 8	Ανεμιστήρας ψύξης ελαττωματικός ή μη συνδεδεμένος.	Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής

Εδώ θα βρείτε μια επιλογή από φαγητά και τις αντίστοιχες ιδανικές ρυθμίσεις. Σας δείχνουμε, ποιος τρόπος ψησίματος και ποια θερμοκρασία είναι κατάλληλότερος για το φαγητό σας. Θα βρείτε στοιχεία για τα κατάλληλα εξαρτήματα και για το ύψος που πρέπει να τοποθετηθούν. Θα βρείτε συμβουλές για τα μαγειρικά σκεύη και για την προετοιμασία.

Πίνακας φαγητών

Φαγητό	Βάρος (σε κιλά)	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Λαζάνια	3-4	1		220-230*	45-50
Ζυμαρικά ογκρατέν	3-4	1		220-230*	45-50
Μοσχαράκι ψητό	2	2		180-190*	90-100
Χοιρινό μπούτι	1.5-2	2		190-200*	90-100
Χοιρινό μπούτι	2	2		200**	125
Λουκάνικα	1.5	3		280*	1η πλευρά: 10 2η πλευρά: 7
Βοδινό ψητό	1	2		200*	45-55
Ψητό κουνέλι	1.5	2		180-190*	70-80
Στήθος γαλοπούλας	2	2		180-190*	110-120
Ψητός χοιρινός σβέρκας	2-3	2		180-190*	170-180
Ψητό κοτόπουλο	1.2	2		190-200*	65-70
Χοιρινές κοτολέτες	1.5	3		280*	1η πλευρά: 15 2η πλευρά: 5
Χοιρινά παϊδάκια	1.5	3		280*	1η πλευρά: 15 2η πλευρά: 10
Λαρδί	0.7	4		3*	1η πλευρά: 10 2η πλευρά: 8
Χοιρινό φιλέτο	1.5	3		280*	1η πλευρά: 12 2η πλευρά: 5
Βοδινό φιλέτο	1	4		3*	1η πλευρά: 7 2η πλευρά: 4
Ιριδίζουσα πέστροφα	0.7-1.2	2		160-170*	35-40
Βατραχόψαρο	0.7-1.5	2		160*	60-65
Καλκάνι	1.5	2		160*	45-50
Πίτσα	1-1.5	2		280*	10-12
Ψωμί	1	2		180-190*	25-30
Φογάτσα	1	2		180-190*	20-25
Κέικ με μαγιά	1	2		160*	55-60
Γλυκό φρούτων	1	2		160*	35-40
Γλυκό ρικότα	1	2		160-170*	45-55
Γλυκό από ζύμη τάρτας	1	2		160-170*	35-40

Υπόδειξη: Κατά την παρασκευή των τροφίμων μπορεί να δημιουργηθεί πολύς υδρατμός στο χώρο μαγειρέματος. Η συσκευή σας είναι ενεργειακά πολύ αποτελεσματική και κατά τη διάρκεια της λειτουργίας αποβάλλει μόνο λίγη θερμότητα προς τα έξω. Λόγω των υψηλών διαφορών θερμοκρασίας μεταξύ του εσωτερικού χώρου της συσκευής και των εξωτερικών εξαρτημάτων της συσκευής, μπορεί να δημιουργηθεί υγρασία στην πόρτα, το πεδίο χειρισμού ή τις γειτονικές προσόψεις του ντουλαπιού. Αυτό είναι ένα κανονικό, φυσικό φαινόμενο. Με την προθέρμανση ή το προσεκτικό άνοιγμα της πόρτας μπορεί να μειωθούν οι υδρατμοί.

* Προθέρμανση

** Χωρίς προθέρμανση

Φαγητό	Βάρος (σε κιλά)	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Γλυκό από ζύμη τάρτας	1	2		170**	65
Κεϊκ παραδείσου	1.2	2		160*	55-60
Σου	0.7-1.2	2		180*	50-60
Γλυκό από παντεσπάνι	1	2		150-160*	55-60
Ρυζόγαλο	1	2		160*	55-60
Μπριός (Brioche)	1-1.2	2		160*	30-35
* Προθέρμανση					
** Χωρίς προθέρμανση					

Συμβουλές χρήσης

Εδώ θα βρείτε μια επιλογή από συμβουλές για τα μαγειρικά σκεύη και την προετοιμασία.

Υποδείξεις

- Χρησιμοποιήστε τα συμπαραδιδόμενα εξαρτήματα. Πρόσθετα εξαρτήματα μπορείτε να τα προμηθευτείτε ως ειδικά εξαρτήματα στα ειδικά καταστήματα ή στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. Πριν τη χρήση απομακρύνετε τα εξαρτήματα και τα μαγειρικά σκεύη, τα οποία δε χρειάζεστε, από τον χώρο μαγειρέματος.

- Χρησιμοποιείτε πάντοτε πιάστρες, όταν θέλετε να βγάλετε καυτά εξαρτήματα ή μαγειρικά σκεύη από τον χώρο μαγειρέματος.
- Απαλή επάνω/κάτω θέρμανση είναι ένας έξυπνος τρόπος ψησίματος για την ήπια παρασκευή κρέατος, ψαριού και παρασκευασμάτων, που δε χρειάζεται να φουσκώσουν. Η συσκευή ρυθμίζει ιδανικά την παροχή ενέργειας στον χώρο μαγειρέματος. Το φαγητό παρασκευάζεται σε φάσεις με την υπόλοιπη θερμότητα. Έτσι παραμένει πιο ζουμερό και ροδίζει λιγότερο. Με το πρόωρο άνοιγμα της πόρτας κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος και με την προθέρμανση χάνεται αυτή η δυνατότητα. Σπρώξτε τα φαγητά μέσα στον κρύο άδειο χώρο μαγειρέματος. Κρατάτε κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος την πόρτα της συσκευής κλειστή

Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών

Θέλετε να διαπιστώσετε, εάν το γλυκό έχει ψηθεί καλά.	Τρυπήστε το γλυκό στο ψηλότερο σημείο με μια οδοντογλυφίδα. Όταν δεν κολλά πλέον ζύμη πάνω στην οδοντογλυφίδα, είναι το γλυκό έτοιμο.
Το γλυκό κάθεται.	Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά λιγότερο υγρό. Ή ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 10 °C χαμηλότερα και αυξήστε το χρόνο ψησίματος. Προσέξτε τα υλικά της συνταγής και τις υποδείξεις παρασκευής που δίνονται στη συνταγή.
Το γλυκό φούσκωσε στη μέση περισσότερο απ' ό,τι στις άκρες.	Αλείψτε με βούτυρο μόνο τον πάτο της φόρμας με σουστά. Μετά το ψήσιμο ξεκολλήστε το γλυκό προσεκτικά μ' ένα μαχαίρι.
Ο χυμός των φρούτων ξεχειλίζει.	Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά το ταψί γενικής χρήσης.
Τα μικρά παρασκευάσματα κολλάνε μεταξύ τους κατά το ψήσιμο.	Γύρω από κάθε κομμάτι πρέπει να υπάρχει μια απόσταση περίπου 2 cm. Έτσι υπάρχει αρκετός χώρος, ώστε να φουσκώσουν όμορφα τα παρασκευάσματα και να ροδοκοκκινίσουν απ' όλες τις πλευρές.
Το γλυκό είναι πολύ στεγνό.	Ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 10 °C ψηλότερα και μειώστε το χρόνο ψησίματος.
Το γλυκό είναι γενικά πολύ ανοιχτόχρωμο.	Όταν το ύψος τοποθέτησης και τα εξαρτήματα είναι σωστά, τότε αυξήστε ενδεχομένως τη θερμοκρασία ή αυξήστε το χρόνο ψησίματος.
Το γλυκό είναι πάνω πολύ ανοιχτόχρωμο, αλλά κάτω πολύ σκούρο.	Τοποθετήστε το παρασκεύασμα την επόμενη φορά ένα επίπεδο πιο πάνω.
Το γλυκό είναι πάνω πολύ σκούρο, αλλά κάτω πολύ ανοιχτόχρωμο.	Τοποθετήστε το παρασκεύασμα την επόμενη φορά ένα επίπεδο πιο κάτω. Επιλέξτε μια χαμηλότερη θερμοκρασία και αυξήστε το χρόνο ψησίματος.
Το κέικ στη στρογγυλή ή στη μακρόστενη φόρμα παραψήνεται στο πίσω μέρος.	Μην τοποθετείτε τη φόρμα πολύ κοντά στο πίσω τοίχωμα, αλλά στη μέση του εξαρτήματος.
Το γλυκό είναι γενικά πολύ σκούρο.	Επιλέξτε την επόμενη φορά μια χαμηλότερη θερμοκρασία και αυξήστε ενδεχομένως το χρόνο ψησίματος.
Τα παρασκευάσματα έχουν ροδοκοκκινίσει ανομοιόμορφα.	Επιλέξτε την επόμενη φορά τη θερμοκρασία λίγο χαμηλότερα. Ακόμα και η λαδόκολλα που προεξέχει μπορεί να επηρεάσει την κυκλοφορία του αέρα. Κόβετε τη λαδόκολλα πάντοτε ανάλογα με το ταψί. Προσέξτε, να μη βρίσκεται η φόρμα ψησίματος απευθείας μπροστά από τα ανοίγματα του πίσω τοιχώματος του χώρου μαγειρέματος. Κατά το ψήσιμο μικρών παρασκευασμάτων, πρέπει κατά το δυνατόν να χρησιμοποιείτε παρασκευάσματα με το ίδιο μέγεθος και πάχος.
Έχετε ψήσει σε περισσότερα επίπεδα. Στο επάνω ταψί τα παρασκευάσματα είναι πιο σκούρα από τα παρασκευάσματα στο κάτω ταψί.	Επιλέγεται για το ψήσιμο σε περισσότερα επίπεδα πάντοτε το θερμό αέρα. Τα παρασκευάσματα που τοποθετούνται συγχρόνως στο φούρνο πάνω σε ταψιά ή σε φόρμες, δεν είναι απαραίτητο, να ψήνονται οπωσδήποτε και συγχρόνως.

Το γλυκό έχει ωραία εμφάνιση, αλλά εσωτερικά δεν έχει ψηθεί καλά.	Ψήστε με χαμηλότερη θερμοκρασία για λίγο περισσότερο και προσθέστε ενδεχομένως λιγότερο υγρό. Στα γλυκά με ζουμερή επίστρωση, ψήστε πρώτα λίγο τον πάτο. Πασπαλίστε τον με αμύγδαλα ή με τριμμένη φρυγανιά και τοποθετήστε μετά από πάνω την επίστρωση.
Το γλυκό δεν ξεκολλά με το αναποδογύρισμα.	Αφήστε το γλυκό μετά το ψήσιμο ακόμα 5 έως 10 λεπτά να κρυώσει. Σε περίπτωση που δεν ξεκολλά ούτε τότε, ξεκολλήστε την άκρη του γλυκού ακόμα μια φορά προσεκτικά μ' ένα μαχαίρι. Αναποδογυρίστε το γλυκό εκ νέου και σκεπάστε τη φόρμα πολλές φορές μ' ένα βρεγμένο, κρύο πανί. Την επόμενη φορά βουτυρώστε τη φόρμα και πασπαλίστε την με τριμμένη φρυγανιά.

Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο και το μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος

Το ψητό έγινε πολύ σκούρο και η κρούστα κάηκε σε μερικά σημεία και/η το ψητό είναι πολύ στεγνό.	Ελέγξτε το ύψος τοποθέτησης και τη θερμοκρασία. Επιλέξτε την επόμενη φορά μια χαμηλότερη θερμοκρασία και μειώστε ενδεχομένως τη διάρκεια ψησίματος.
Η κρούστα είναι πολύ λεπτή.	Αυξήστε τη θερμοκρασία ή ενεργοποιήστε μετά τη λήξη της διάρκειας ψησίματος για λίγο το γκριλ.
Το ψητό έχει ωραία εμφάνιση, αλλά η σάλτσα κάηκε.	Επιλέξτε την επόμενη φορά ένα μικρότερο σκεύος ψησίματος και προσθέστε ενδεχομένως περισσότερο υγρό.
Το ψητό έχει ωραία εμφάνιση, αλλά η σάλτσα του είναι ανοιχτόχρωμη και δεν έπηξε.	Επιλέξτε την επόμενη φορά ένα μεγαλύτερο σκεύος ψησίματος και προσθέστε ενδεχομένως λιγότερο υγρό.
Κατά το μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος καίγεται το κρέας.	Το σκεύος ψησίματος και το καπάκι πρέπει να ταιριάζουν μεταξύ τους και να κλείνουν καλά. Ελαττώστε τη θερμοκρασία και προσθέστε ακόμα υγρό, σε περίπτωση που χρειάζεται, κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος στο κλειστό σκεύος.

Ακρυλαμίδα σε τρόφιμα

Η ακρυλαμίδα δημιουργείται πριν απ' όλα στα προϊόντα δημητριακών και πατάτας, που παρασκευάζονται με πολύ υψηλές θερμοκρασίες, όπως π.χ. πατατάκια, τηγανητές πατάτες, τوست, ψωμάκια, ψωμί ή λεπτά αρτοσκευάσματα (μπισκότα, λέμπκουχεν, μπισκότα κανέλας).

Συμβουλές για την παρασκευή φαγητών με ελάχιστη ακρυλαμίδα

Γενικά	■ Ο χρόνος μαγειρέματος πρέπει να είναι όσο το δυνατό συντομότερος. ■ Ροδοκοκκινίζετε τα φαγητά μέχρι να αποκτήσουν ένα χρυσαφί χρώμα, μην τα παραψήνετε. ■ Ένα μεγάλο, χοντρό κομμάτι φαγητού περιέχει λιγότερη ακρυλαμίδα.
Ψήσιμο	Με Επάνω/Κάτω θέρμανση το πολύ 200 °C. Με Θερμό αέρα το πολύ 180 °C.
Μπισκοτάκια	Με Επάνω/Κάτω θέρμανση το πολύ 190 °C. Με Θερμό αέρα το πολύ 170 °C. Το αυγό ή ο κρόκος του αυγού μειώνει την παραγωγή της ακρυλαμίδης.
Τηγανητές πατάτες φούρνου	Μοιράστε τις πατάτες ομοιόμορφα και σε μια στρώση πάνω στο ταψί. Ψήνετε το λιγότερο 400γρ. σε κάθε ταψί, για να μη στεγνώσουν οι τηγανητές πατάτες.

Φαγητά δοκιμών

Αυτοί οι πίνακες δημιουργήθηκαν για τα εργαστήρια δοκιμών, για να διευκολύνουν τον έλεγχο της συσκευής.

Σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1.

Ψήσιμο

Φαγητό	Εξαρτήματα	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Μακρόστενα μπισκότα βουτύρου	Ταψί με λαδόκολλα	2		160*	23-25
Μακρόστενα μπισκότα βουτύρου. 2 επίπεδα	2 ταψιά με λαδόκολλα	2+4		160*	28
Μικρά κέικ	Ταψί με λαδόκολλα	2		160*	21-22
Μικρά κέικ, 2 επίπεδα	Ταψί + Σχάρα με λαδόκολλα	2+4		160*	30
Παντεσπάνι απλό με νερό	Φόρμα με σούστα	2		160*	35
Παντεσπάνι απλό με νερό, 2 επίπεδα	2 φόρμες με σούστα	2+4		155-165*	35-45
Μηλόπιτα, 1 τεμάχιο	Φόρμα με σούστα	2		170*	75-80
Μηλόπιτα, 2 τεμάχια	2 φόρμες με σούστα	2		160*	75-80

* Προθέρμανση

Ψήσιμο στο γκριλ

Σπρώξτε πρόσθετα μέσα το ταψί γενικής χρήσης. Έτσι συλλέγεται το υγρό που στάζει κατά το ψήσιμο και ο χώρος μαγειρέματος παραμένει καθαρότερος.

Φαγητό	Εξαρτήματα	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Βαθμίδα γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Ψωμί τοστ	Σχάρα	4		3*	2
Βοδινό πιφτέκι, 10 κομμάτια, διάμετρος 75 mm	Ταψί + Σχάρα	3+4		3*	1η πλευρά: 15 2η πλευρά: 5

* Προθέρμανση



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



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



Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001299216

990208