

VB558C0S0

Oven



EN	User manual and installation instructions	2
ES	Manual de usuario e instrucciones de montaje	27
PT	Manual do utilizador e instruções de instalação	53
TR	Kullanım kılavuzu ve kurulum talimatları	79



Table of contents

INFORMATION FOR USE

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

1 Safety

Observe the following safety instructions.

1.1 General information

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

1.2 Intended use

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

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

Only use this appliance:

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

Do not use the appliance:

- with an external timer or a remote control.

1.3 Restriction on user group

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

Do not let children play with the appliance.

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

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

1.4 Safe use

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

→ "Accessories", Page 8

WARNING – Risk of fire!

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

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

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

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

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

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

⚠ WARNING – Risk of burns!

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

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

Accessories and cookware get very hot.

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

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

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

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

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

⚠ WARNING – Risk of scalding!

The accessible parts of the appliance become hot during operation.

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

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

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

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

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

⚠ WARNING – Risk of injury!

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

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

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

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

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

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

⚠ WARNING – Risk of electric shock!

Improper repairs are dangerous.

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

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

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

An ingress of moisture can cause an electric shock.

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

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

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

⚠ WARNING – Risk of suffocation!

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

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

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

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

1.5 Halogen bulb

⚠ WARNING – Risk of burns!

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

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

⚠ WARNING – Risk of electric shock!

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

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

2 Preventing material damage

2.1 General

ATTENTION!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- ▶ Always push accessories fully into the cooking compartment.

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

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

3 Environmental protection and saving energy

3.1 Disposing of packaging

The packaging materials are environmentally compatible and can be recycled.

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

3.2 Saving energy

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

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

→ "How it works", Page 19

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

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

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

Open the appliance door as little as possible during operation.

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

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

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

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

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

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

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

Allow frozen food to defrost before cooking.

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

Note:

The appliance requires:

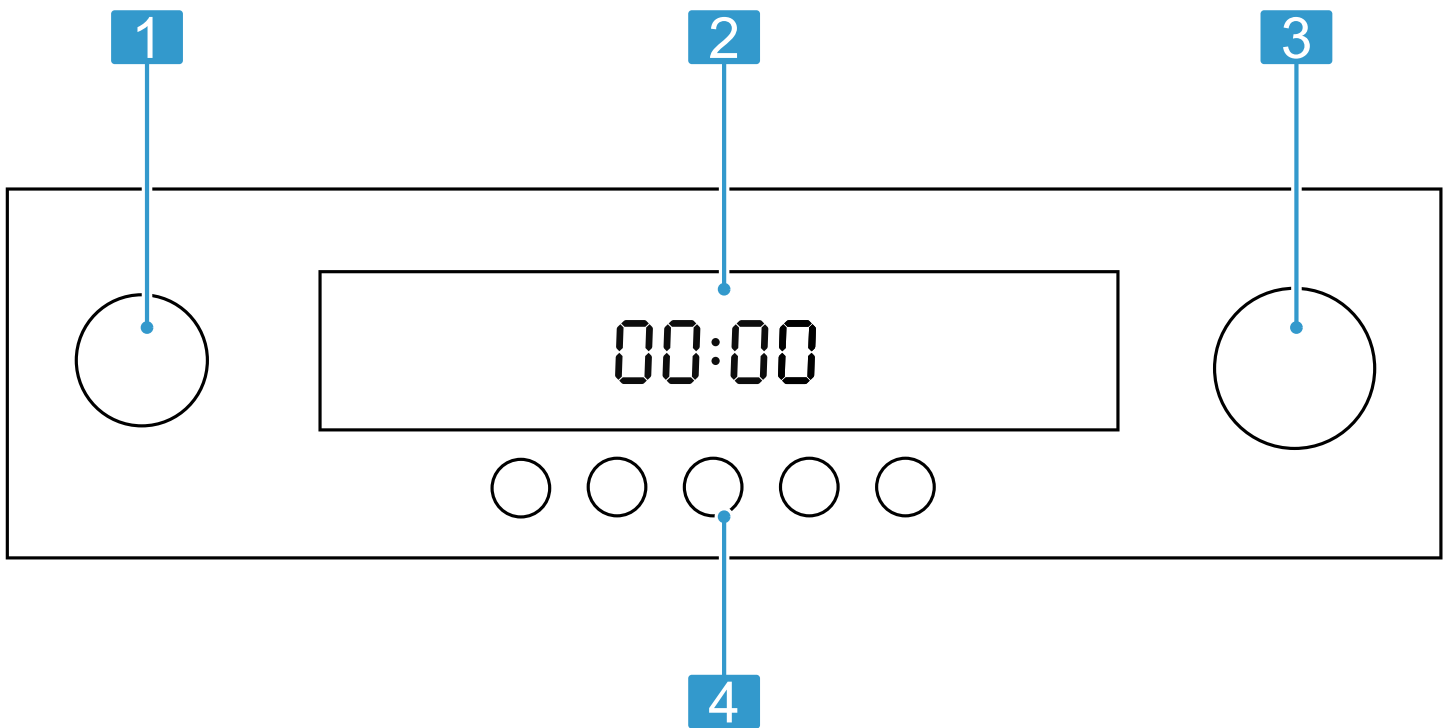
- A maximum of 1 W in standby mode with the display switched on
- A maximum of 0.5 W in standby mode with the display switched off

4 Familiarising yourself with your appliance

4.1 Control panel

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

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



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

Buttons

You can use the buttons to directly select various functions.

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

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

Display

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

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

Symbol	Explanation
🔊	Rapid heating
🕒	Timer
⏪	Duration
⏩	End
🕒	Time

Symbol	Explanation
00:00	Time indicator
🔥	Heat-up indicator
🔒	Childproof lock
000	Temperature indicator

Temperature selector

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

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

Temperature control











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

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

4.2 Types of heating and functions

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

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

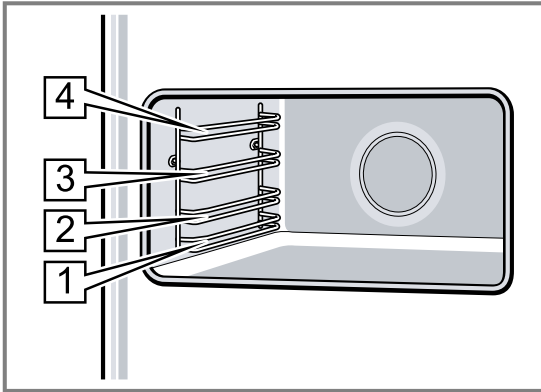
Symbol	Type of heating or function	Temperature or setting	Use
	3D hot air	50-280 °C	Prepare dishes on 1-2 levels. The fans distribute the heat from the ring-shaped heating elements in the back panel evenly around the cooking compartment. This type of heating is used to measure the energy consumption in air recirculation mode.
	Air recirculation	50-280 °C	Bake cakes and baked items on one level. The fans distribute the heat from the heating elements evenly around the cooking compartment.
	Pizza setting	50-280 °C	Prepare fresh pizza or frozen products, e.g. chips or strudel. The heating elements and fans heat quickly and distribute the heat evenly around the cooking compartment.
	Defrosting	30-60 °C	Defrost food, e.g. meat, poultry, bread and cakes. The fan causes the warm air to swirl around the dish.
	Bottom heating	50-280 °C	Cook dishes for additional time. The heat is emitted from below.
	Grill, small area	Grill settings: 1 = low 2 = medium 3 = high	Grill small amounts, e.g. steaks, sausages, toast and pieces of fish. The centre part of the grill element becomes hot.
	Full-surface grill	Grill settings: 1 = low 2 = medium 3 = high	Grill flat items, such as steak, sausages or toast and gratinate. The entire area below the grill element becomes hot.
	Circulated air grill	50-280 °C	Roast meat, poultry and whole fish. The fan circulates the hot air around the food.
	Top/bottom heat gentle	50-280 °C	For gently cooking selected types of food (e.g. meat, vegetables) on one level without preheating. The type of heating is unsuitable for food that rises as it bakes (e.g. bread). This type of heating is used to measure both the energy consumption in the conventional mode and the energy efficiency class.
	Top/bottom heating	50-280 °C	Prepare cakes, bakes and lean joints. The heat is emitted evenly from above and below.

4.3 Cooking compartment

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

Shelf positions

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




Self-cleaning surfaces

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

Interior lighting

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

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

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

Cooling fan

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

ATTENTION!

Covering the ventilation slots will cause the appliance to overheat.

- ▶ Do not cover the ventilation slots.

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

Appliance door

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

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

Condensation

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

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

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

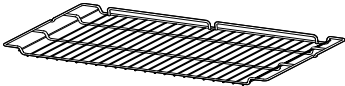


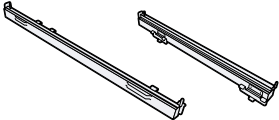
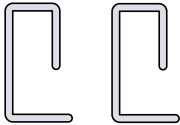
When you preheat the appliance, you reduce the build-up of condensation.

5 Accessories

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

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

The accessories supplied may differ depending on the appliance model.

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

5.1 Other accessories

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

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

siemens-home.bsh-group.com

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

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


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

5.2 Locking function

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


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

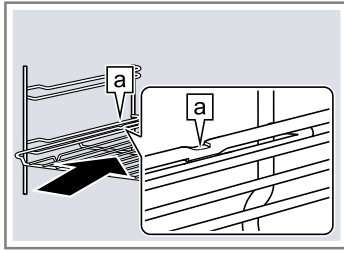
5.3 Sliding accessories into the cooking compartment

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


en Before using for the first time

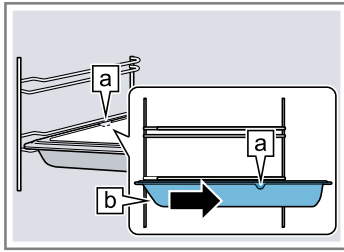
Wire rack

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




Tray, e.g. universal pan or baking tray

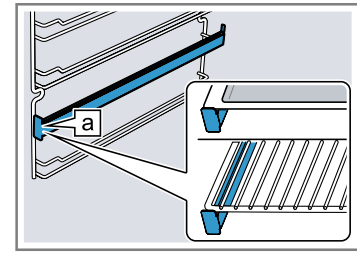
The sloping edge of the accessory  must be facing towards the appliance door.



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

Wire rack or baking tray

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



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



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




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

6 Before using for the first time

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

6.1 Setting the time

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


1. Use  or  to set the time.
2. Press .

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

6.2 Cleaning the appliance before using it for the first time

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

1. Remove the accessories from the cooking compartment and remove the shelves. → Page 16
2. Completely remove any leftover packaging, e.g. small pieces of polystyrene, from the cooking compartment.

3. Some parts are covered with a protective film. Remove this scratch protection film.
4. Clean the outside of the appliance with a soft, damp cloth.
5. Clean the cooking compartment with hot soapy water.
6. To eliminate the new-appliance smell, heat up the empty appliance with the door closed.
7. Turn the function selector to .
8. Set the maximum temperature.

If you are heating up the appliance for the first time, you may hear crackling noises from the cooking compartment.

9. Ventilate the kitchen while the appliance is heating.
10. Switch off the appliance after 1 hour.
11. Allow the appliance to cool down.
12. Once the cooking compartment has cooled down, clean the smooth surfaces with soapy water.
13. Install the rails. → Page 16
14. If necessary, clean the door panels. → Page 16

6.3 Cleaning the accessories

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

7 Basic operation

7.1 Switching on the appliance

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

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

Note: The temperature control displays the current heating status.


7.2 Changing the type of heating and temperature

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

7.3 Switching off the appliance

- ▶ Turn the function selector to the off position.

7.4 Switching on the rapid heating function

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

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





7.5 Automatic switch-off

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

8 Time-setting options

8.1 Overview of the time-setting options



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

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


8.2 Setting the short-term timer

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

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

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

Notes

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

Switching off the signal tone



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

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

8.3 Setting the time

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


Requirement: The appliance is switched off.

1. Press  until  lights up.


2. Use + and – to set the time.

8.4 Setting the duration

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

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

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

- ✓  lights up.




Turning off the operation


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

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

8.5 Setting the end time

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

1. Set the type of heating and the temperature.
- ✓ The appliance starts.
2. Press  twice.
3. Use + and - to set the duration.
You can set the duration from 30 seconds up to 13 hours. You can set the cooking time in 1-minute increments up to 1 hour, and then in 5-minute increments.
- ✓  lights up.
4. Press .
5. Use + or - to set the end time.
The first time you press the button, the display shows a default value. This default value is calculated using the current time on the clock and the duration.

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

Turning off the operation

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

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



9 Child safety lock

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



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

9.1 Activating the child safety lock

Requirement: The appliance is switched off.

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

9.2 Deactivating the child safety lock







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

10 Basic settings

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

10.1 Overview of the basic settings

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

Display	Basic setting	Selection
 1	Signal duration upon completion of a cooking time or timer period	1 = approx. 10 seconds 2 = approx. 30 seconds ¹ 3 = approx. 2 minutes
 2	Waiting time until a setting is adopted	1 = approx. 3 seconds ¹ 2 = approx. 6 seconds 3 = approx. 10 seconds
 3	Button tone that sounds when a button is touched	0 = off 1 = on ¹
 4	Brightness of the display illumination	1 = dark 2 = medium ¹ 3 = bright
 5	Time display	0 = hide the time 1 = display the time ¹
 6	Interior lighting during operation	0 = No 1 = Yes ¹

¹ Factory setting

Display	Basic setting	Selection
c07	Cooling fan run-on time	1 = short ¹ 2 = moderate 3 = long 4 = extra long
c08	Reset all values to factory settings	0 = No ¹ 1 = Yes
c09	Activate demo mode. The demo mode is used for demonstration purposes only. The appliance does not heat up in demo mode. You can activate the demo mode only in the first 5 minutes after connecting to the power supply.	0 = No ¹ 1 = Yes

¹ Factory setting

10.2 Changing the basic settings

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

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

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

Notes

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

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

10.3 Setting energy-saving mode

You can save energy by reducing the display brightness.

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

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

11 Cleaning and servicing

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

11.1 Cleaning products

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

⚠ WARNING – Risk of electric shock!

An ingress of moisture can cause an electric shock.

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

ATTENTION!

Unsuitable cleaning agents damage the surfaces of the appliance.

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

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

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

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

Salt contained in new sponge cloths may damage surfaces.

- ▶ Wash new sponge cloths thoroughly before use.

11.2 Suitable cleaning agents

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

Appliance exterior

Follow the instructions on cleaning the appliance.

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

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

Appliance interior

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

Notes

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

11.3 Cleaning the appliance

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

WARNING – Risk of burns!

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

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

WARNING – Risk of fire!

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

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

Requirement: Read the information on cleaning products.

→ "Cleaning products", Page 13

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

Tips

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

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

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


11.4 Cleaning the cooking compartment

WARNING – Risk of burns!

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

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

Requirement: The cooking compartment has cooled down completely.

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

11.5 Cleaning self-cleaning surfaces

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

Requirement: The cooking compartment has cooled down.

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

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

11.6 Replacing the cooking compartment bulb

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

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

WARNING – Risk of burns!

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

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

WARNING – Risk of electric shock!

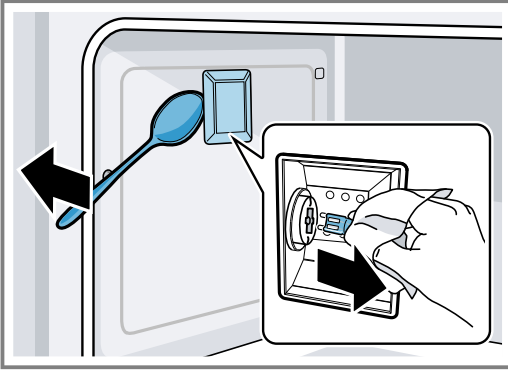
When changing the bulb, the bulb socket contacts are live.

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

Requirements

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

5. Pull out the cooking compartment bulb.



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

12 Rails

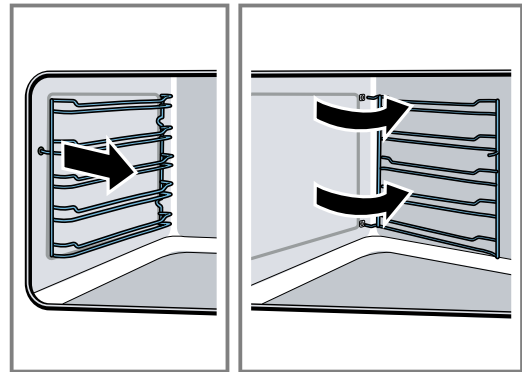
To thoroughly clean the rails and the cooking compartment, or to replace the rails, you can remove the rails.

12.1 Detaching the rails

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

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

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



3. Remove the rail from the cooking compartment.

12.2 Attaching the rails

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

13 Appliance door

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

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

13.1 Removing the door panels

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

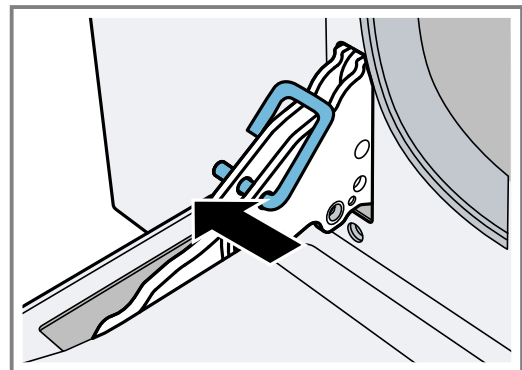
⚠ WARNING – Risk of injury!

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

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

1. Open the appliance door fully.

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



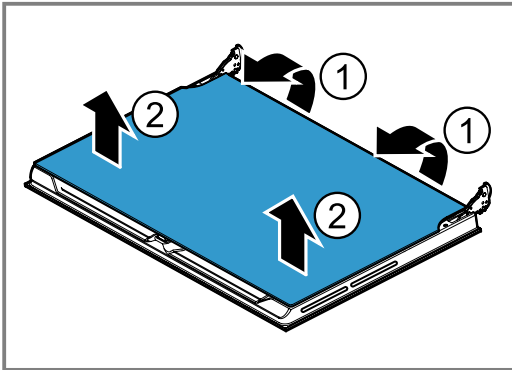
The locking pins must be fully inserted into the holes in the hinges.

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

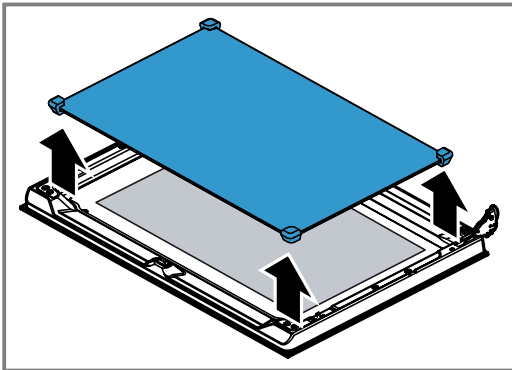
4. ATTENTION!

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

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



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



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

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

13.2 Fitting the door panels

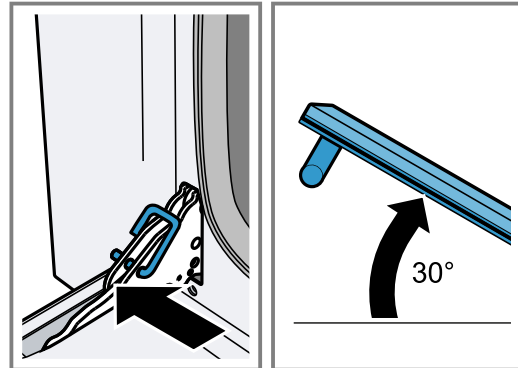
1. Insert the intermediate panel.
Make sure that the intermediate panel is seated correctly.
 - ✓ All holders must lay flat against the outer panel.
 - ✓ If the Low E symbol can be read on the intermediate panel, the intermediate panel has been inserted correctly.
2. Insert the inner panel.
All four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

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

13.3 Detaching the appliance door

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

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



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

4. Lift the appliance slightly and pull it out completely.

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

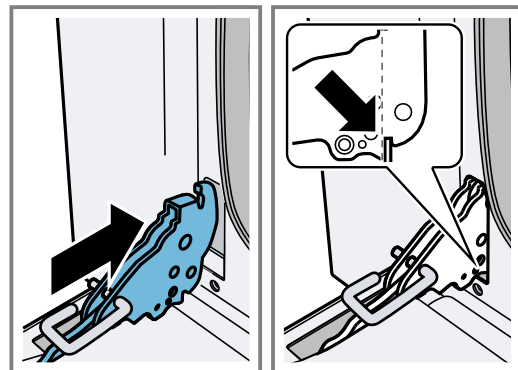
If the hinges are not secured due to an incomplete lock, they can snap shut with great force.

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

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

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

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



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

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

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

14 Troubleshooting

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

⚠ WARNING – Risk of injury!

Improper repairs are dangerous.


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

⚠ WARNING – Risk of electric shock!

Improper repairs are dangerous.

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

14.1 Malfunctions

Fault	Cause and troubleshooting
The appliance is not working.	The mains plug of the power cord is not plugged in. ▶ Connect the appliance to the power supply. <hr/> There has been a power cut. ▶ Check whether the lighting in your room or other appliances are working. <hr/> The circuit breaker in the fuse box has tripped. ▶ Check the circuit breaker in the fuse box.
The appliance does not start.	The appliance door is not fully closed. ▶ Close the appliance door. <hr/> The appliance is not switched off. ▶ Switch the appliance off and then on again.
12:00 flashes on the display.	There has been a power cut. ▶ Set the time. → "Before using for the first time", Page 10
The interior lighting does not work.	"Top/bottom heating gentle" mode is activated. ▶ In this operating mode, the interior lighting is switched off. <hr/> The cooking compartment bulb is defective. ▶ Change the cooking compartment bulb. → "Replacing the cooking compartment bulb", Page 15
Dishes that are cooked in the oven burn in a short time.	The thermostat is faulty. ▶ Call → "Customer Service", Page 19.
Door panels are steamed up.	Normal occurrence caused by temperature differences. ▶ Heat the appliance up to 100 °C and switch the appliance off after 5 minutes.
The appliance is switched on but cannot be operated.  lights up on the display.	The child safety lock is activated. ▶ Deactivate the child safety lock. → "Deactivating the child safety lock", Page 12
The display has frozen or does not respond.	The child safety lock is activated. ▶ Deactivate the child safety lock. → "Deactivating the child safety lock", Page 12 <hr/> Malfunction 1. Switch off the fuse in the fuse box. 2. Switch the fuse on after approx. 10 seconds. 3. If the malfunction occurs again, call customer service.
The door panels feel warmer than before after the door panels have been removed for cleaning.	The door panels have been inserted the wrong way round. ▶ Check whether the door panels have been inserted correctly. → "Fitting the door panels", Page 17

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

15 Disposal

15.1 Disposing of old appliance

Valuable raw materials can be reused by recycling.

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



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

16 Customer Service

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

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

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

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

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

This product contains light sources from energy efficiency class G.

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

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



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

17 How it works

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

17.1 What is the best way to proceed?

ATTENTION!

Acidic food may damage the grid

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

Note: Information for those allergic to nickel

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

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

17.2 Baking tips

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

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

17.3 Food table

You can find an overview of the food here.

Food	Weight in kg	Shelf position	Type of heating	Temperature in °C/grill setting	Duration in mins
Lasagne	3 – 4	1		220 – 230 ¹	45 – 50
Pasta bake	3 – 4	1		220 – 230 ¹	45 – 50
Joint of veal	2	2		180 – 190 ¹	90 – 100
Pork loin	1.5 – 2	2		190 – 200 ¹	90 – 100
Pork loin	2	2		200 ²	125
Sausages	1.5	3		280 ¹	1st side: 10 2nd side: 7
Roast beef	1	2		200 ¹	45 – 55
Roast rabbit	1.5	2		180 – 190 ¹	70 – 80
Turkey breast	2	2		180 – 190 ¹	110 – 120
Pork neck joint	2 – 3	2		180 – 190 ¹	170 – 180
Roast chicken	1.2	2		190 – 200 ¹	65 – 70
Pork chops	1.5	3		280 ¹	1st side: 15 2nd side: 5
Spare ribs	1.5	3		280 ¹	1st side: 15 2nd side: 10
Bacon	0.7	4		3 ¹	1st side: 10 2nd side: 8
Fillet of pork	1.5	3		280 ¹	1st side: 12 2nd side: 5
Fillet of beef	1	4		3 ¹	1st side: 7 2nd side: 4

¹ Preheat the appliance.

² Do not preheat the appliance.

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

¹ Preheat the appliance.

² Do not preheat the appliance.

17.4 Tips for next time you bake

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

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

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

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

17.5 Tips for next time you roast




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

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

17.6 Test dishes






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

Baking

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

¹ Preheat the appliance.



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

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

¹ Preheat the appliance.

Grilling

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

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

¹ Preheat the appliance.

18 Installation instructions

Observe this information when installing the appliance.



18.1 Safe installation

Follow these instructions before you start installing the appliance.

WARNING – Risk of fire!

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

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

ATTENTION!

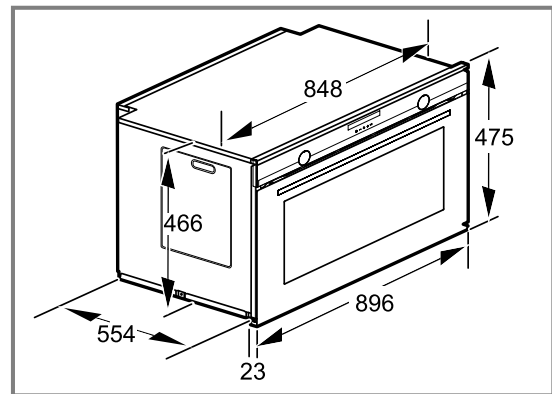
Carrying the appliance by the door handle could break it. The door handle cannot support the weight of the appliance.

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

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

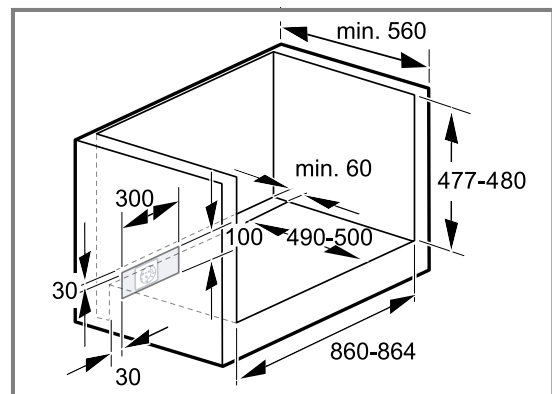
18.2 Appliance dimensions

You will find the dimensions of the appliance here



18.3 Installation below a worktop

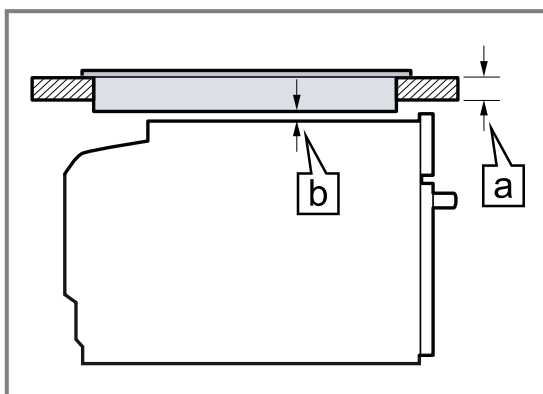
Observe the installation dimensions and the safety clearances when installing below a worktop.



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

18.4 Installing below a hob

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



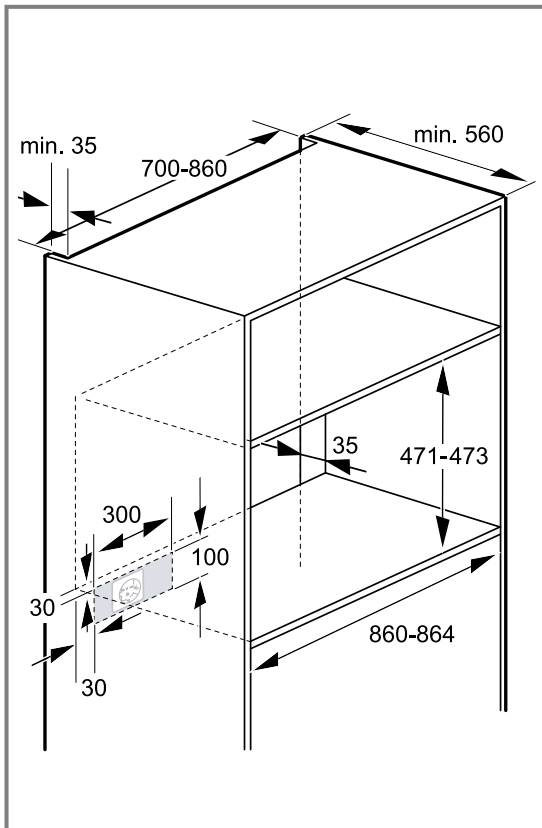
The minimum worktop thickness **[a]** is determined by the required minimum clearance **[b]**.

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

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

18.5 Installation in a tall unit

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



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

18.6 Installing two appliances on top of each other

Your appliance can also be installed above another appliance.

18.7 Electrical connection

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

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

- Only a licensed professional may connect appliances without plugs. They are subject to the requirements of the local electricity provider.

Electrically connecting an appliance without a protective contact plug

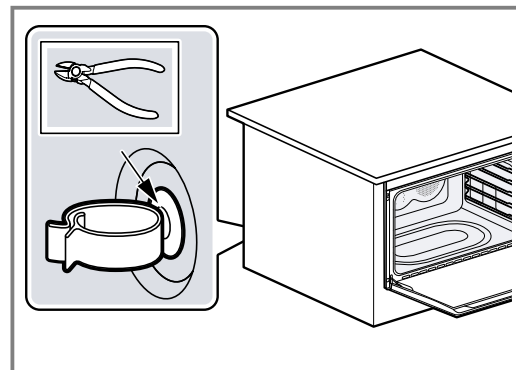
Note: Only licensed specialists may connect the appliance. Damage caused by incorrect connection is not covered under the warranty.

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

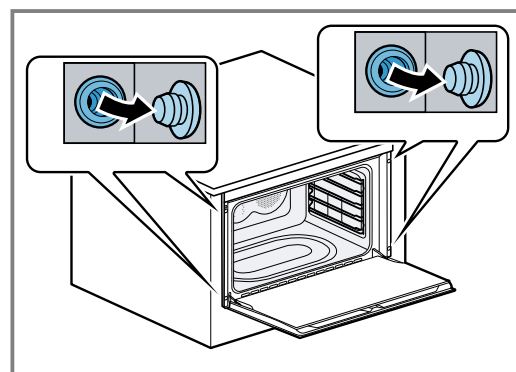
1. Identify the phase and neutral conductors in the socket.
The appliance may be damaged if it is not connected correctly.
2. Only connect the appliance to a mains voltage between 220 und 240 V.
3. Connect the wires of the mains power cable according to the colour coding:
 - Green/yellow = Conductor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

18.8 Installing the appliance

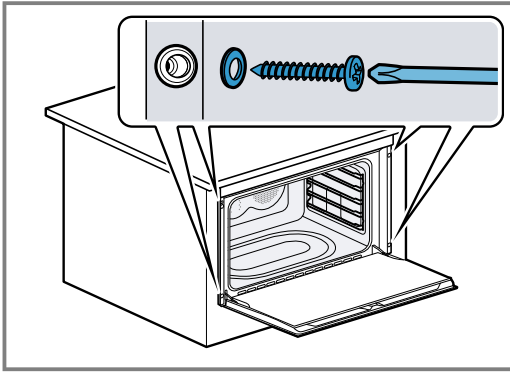
1. Slide the appliance and centre it.
Do not kink the connection cable.
2. If necessary, use a tool to remove the cable guide.



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



5. Screw the appliance tightly onto the unit.



6. Put the protective cover on.

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

18.9 Removing the appliance

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

Tabla de contenidos

MANUAL DE USUARIO

1	Seguridad	27
2	Evitar daños materiales	29
3	Protección del medio ambiente y ahorro	30
4	Familiarizándose con el aparato	30
5	Accesorios	33
6	Antes de usar el aparato por primera vez	35
7	Manejo básico	36
8	Funciones de programación del tiempo.....	36
9	Seguro para niños.....	37
10	Ajustes básicos.....	37
11	Cuidados y limpieza.....	38
12	Rejillas	41
13	Puerta del aparato.....	42
14	Solucionar pequeñas averías.....	43
15	Eliminación.....	45
16	Servicio de Asistencia Técnica	45
17	Así se consigue.....	45
18	INSTRUCCIONES DE MONTAJE	49
18.1	Seguridad de montaje.....	49



1 Seguridad

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad.

1.1 Advertencias de carácter general

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

1.2 Uso conforme a lo prescrito

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

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

Utilizar el aparato únicamente:

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

No utilizar el aparato:

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

1.3 Limitación del grupo de usuarios

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

No deje que los niños jueguen con el aparato.

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

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

1.4 Uso seguro

Introducir los accesorios correctamente en el compartimento de cocción.

→ "Accesorios", *Página 33*

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

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

- ▶ No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción.
- ▶ Si sale humo, apagar el aparato o desconectar el interruptor automático y mantener la puerta cerrada para sofocar las llamas que puedan producirse.

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

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

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

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

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

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

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

Los accesorios y la vajilla se calientan mucho.

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

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

- ▶ Si se utilizan bebidas alcohólicas de alta graduación para cocinar, debe hacerse en pequeñas cantidades.
- ▶ No calentar bebidas alcohólicas (de más de 15 % en vol.), sin diluir (p. ej., añadidas o vertidas en los alimentos).
- ▶ Abrir la puerta del aparato con precaución. Los raíles telescópicos se calientan durante el funcionamiento del aparato.
- ▶ Dejar enfriar las guías correderas calientes antes de manipularlas.
- ▶ Sujetar los raíles telescópicos calientes únicamente con agarradores.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras por líquidos calientes!

Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento.

- ▶ No tocar nunca las partes calientes.
- ▶ Mantener fuera del alcance de los niños. Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Tenga presente que, según la temperatura, no puede verse el vapor.
- ▶ Abrir la puerta del aparato con precaución.
- ▶ Mantener fuera del alcance de los niños. Si se introduce agua al compartimento de cocción puede generarse vapor de agua caliente.
- ▶ Nunca verter agua en el compartimento de cocción caliente.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

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

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

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

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

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

- ▶ No tocar la zona de las bisagras.

Las piezas interiores de la puerta pueden tener bordes afilados.

- ▶ Llevar guantes de protección.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

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

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

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

La infiltración de humedad puede provocar una descarga eléctrica.

- ▶ No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.
- Un aparato dañado o un cable de conexión defectuoso son peligrosos.
- ▶ No ponga nunca en funcionamiento un aparato dañado.
 - ▶ Llame al Servicio de Asistencia Técnica.
→ *Página 45*

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de asfixia!

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

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

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

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

1.5 Lámpara halógena

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

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

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

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

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

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

2 Evitar daños materiales

2.1 En general

¡ATENCIÓN!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3 Protección del medio ambiente y ahorro

3.1 Eliminación del embalaje

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

- ▶ Desechar las diferentes piezas separadas según su naturaleza.



Eliminar el embalaje de forma ecológica.

3.2 Ahorro de energía

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

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

→ "Así se consigue", *Página 45*

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

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

- Estos moldes para hornear absorben especialmente bien el calor.

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

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

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

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

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

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

Retirar los accesorios no utilizados del compartimento de cocción.

- Los accesorios innecesarios no deben calentarse.

Descongelar los alimentos ultracongelados antes de cocinarlos.

- Así se ahorra la energía necesaria para la descongelación.

Nota:

El aparato requiere:

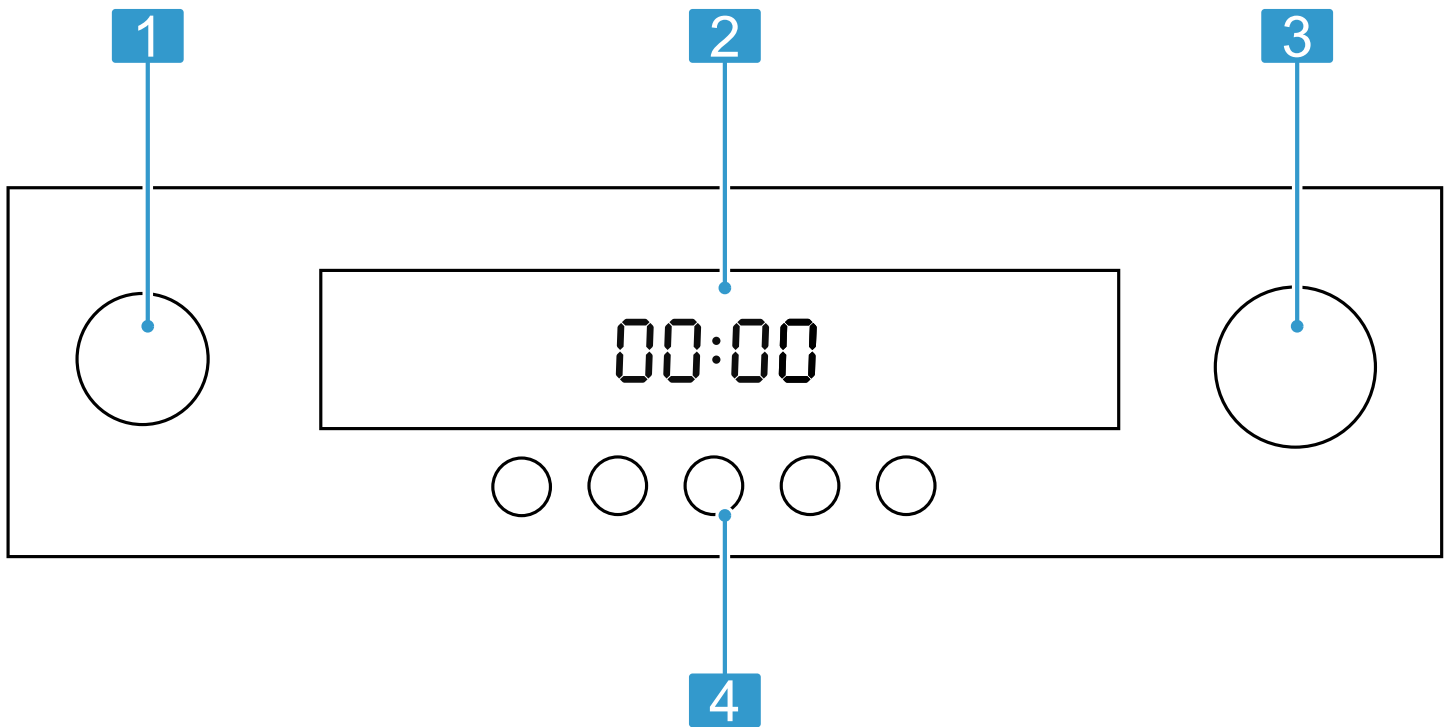
- 1 W máx. en modo de reposo con la pantalla encendida;
- 0,5 W máx. en modo de reposo con la pantalla apagada.

4 Familiarizándose con el aparato

4.1 Panel de mando

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

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



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

Teclas

Pueden seleccionarse distintas funciones directamente con las teclas.






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

Símbolo	Tecla	Explicación
🕒	Funciones de programación del tiempo	Ajustar el reloj avisador, la duración, el tiempo de finalización y la hora
—	Menos	Reducir el valor de ajuste
+	Más	Aumentar el valor de ajuste
💡	Iluminación	Activar y apagar la iluminación interior
» 🔌	Pre calentamiento rápido	Encender y apagar el pre calentamiento rápido
» 🔌	Seguro para niños	Activar y desactivar el seguro para niños en el modo preparado

Display

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

Símbolo	Explicación
»	Pre calentamiento rápido
🕒	Reloj avisador
→	Duración
→	Finalización

Símbolo	Explicación
	Hora
	Indicación horaria
	Indicador de calentamiento
	Seguro para niños
	Indicación de temperatura

Mando de temperatura

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

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

Control de temperatura









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



Fase de precalentamiento	Significado
Control de precalentamiento	El control de precalentamiento indica la subida de temperatura en el compartimento de cocción. Cuando todas las barras están completas, es el momento idóneo para introducir el plato. En los niveles de grill, las barras aparecen completas. En el tipo de calentamiento «Calor superior/inferior suave», las barras no aparecen completas.
Indicador de calor residual	Cuando el aparato está apagado, el control de temperatura muestra el calor residual del compartimento de cocción. El indicador se apaga cuando la temperatura desciende hasta aprox. 60 °C.

4.2 Tipos de calentamiento y funciones

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

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

Símbolo	Modo de calentamiento o función	Temperatura o nivel	Uso
	Aire caliente 3D	50-280 °C	Preparar platos en 1-2 niveles. Los ventiladores reparten de modo uniforme el calor de las resistencias circulares de la placa posterior por todo el compartimento de cocción. Este tipo de calentamiento se utiliza para determinar el consumo de energía en el modo de recirculación.
	Recirculación de aire	50-280 °C	Preparar pasteles y repostería en un solo nivel. Los ventiladores reparten el calor de las resistencias de modo uniforme por todo el compartimento de cocción.
	Función pizza	50-280 °C	Preparar pizza fresca o productos ultracongelados, por ejemplo, patatas fritas o strudel. Las resistencias y los ventiladores se calientan rápidamente y reparten el calor de modo uniforme por todo el compartimento de cocción.
	Descongelar	30-60 °C	Descongelar alimentos, p. ej., carne, aves, pan o pasteles. El ventilador hace circular el aire caliente en torno a los alimentos.
	Calor inferior	50-280 °C	Continuar la cocción de los platos. El calor proviene de la parte inferior.
	Grill, pequeña superficie	Niveles de grill: 1 = mínimo 2 = medio 3 = máximo	Hornear al grill pequeñas cantidades de alimentos, como filetes, salchichas, tostadas y piezas de pescado. Se calienta la parte central de la resistencia del grill.
	Grill, amplia superficie	Niveles de grill: 1 = mínimo 2 = medio 3 = máximo	Hornear al grill alimentos planos o de poca altura, p. ej., filetes, salchichas o tostadas, o bien gratinar. Se calienta toda la superficie por debajo de la resistencia del grill.
	Turbogrill	50-280 °C	Asar carne, aves y pescados enteros. El ventilador hace circular en torno a los alimentos el calor emitido por el grill.

Símbolo	Modo de calentamiento o función	Temperatura o nivel	Uso
	Calor superior/inferior suave	50-280 °C	Para cocinar a fuego lento platos seleccionados (p. ej., carnes o verduras) a la misma altura sin precalentamiento. Este tipo de calentamiento no es adecuado para alimentos que deben fermentar al hornearse (p. ej., pan). Este tipo de calentamiento se utiliza para determinar el consumo de energía en modo convencional y la clase de eficiencia energética.
	Calor superior e inferior	50-280 °C	Preparar pasteles, gratinados y asados de carne magra. El calor proviene de forma homogénea de arriba y abajo.

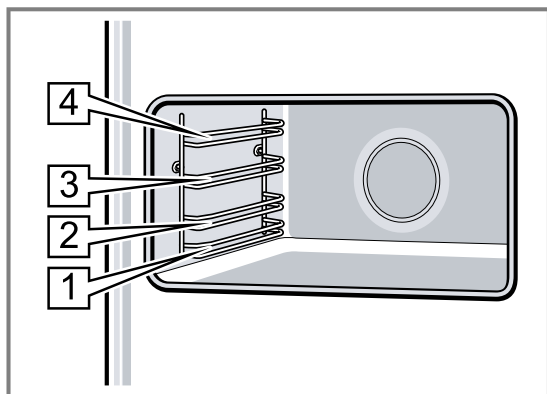
4.3 Compartimento de cocción

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

Alturas de inserción

El compartimento de cocción tiene 4 alturas de inserción.

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




Superficies autolimpiables

Las placas posterior y laterales del compartimento de cocción son autolimpiables. Las superficies autolimpiables del compartimento de cocción están recubiertas con una cerámica porosa mate y tienen una superficie rugosa. Cuando el aparato está en funcionamiento, las superficies autolimpiables recogen y eliminan las salpicaduras de grasa que se producen al asar o asar al grill.

Iluminación interior

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

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

Ventilador

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

¡ATENCIÓN!

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

- ▶ No obstruir la abertura de ventilación.

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

Puerta del aparato

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

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

Condensación

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

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

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

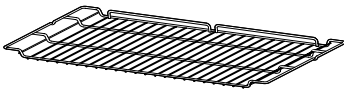
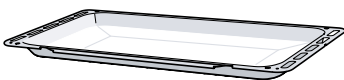

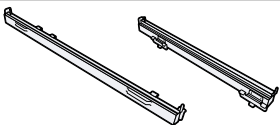
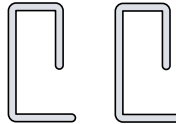
Si se precalienta el aparato, se reduce la condensación.

5 Accesorios

Utilice accesorios originales. Están pensados para este aparato.

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

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

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

5.1 Accesorios especiales

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

En nuestros folletos y en Internet se presenta una amplia oferta de accesorios para el aparato: siemens-home.bsh-group.com

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

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

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


Otros accesorios	Uso
Bandeja universal	<ul style="list-style-type: none"> ■ Tartas ■ Repostería ■ Platos ultracongelados ■ Asados de gran tamaño
Juego de raíles telescópicos	Juego de raíles telescópicos para un nivel


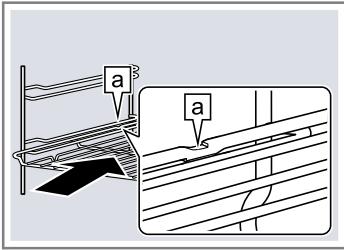

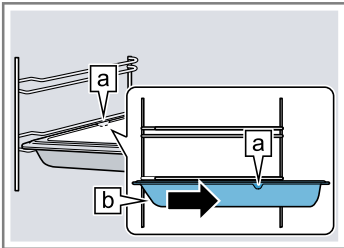
5.2 Función de encaje

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


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

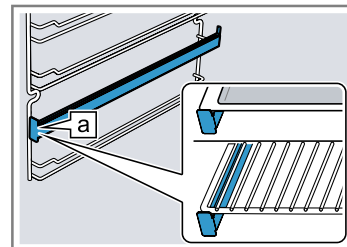
5.3 Introducir los accesorios en el compartimento de cocción

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

Parrilla	La parte abierta debe señalar hacia la puerta del aparato y la curvatura hacia abajo  .
	
Bandeja, p. ej., universal o de horno	La parte inclinada de los accesorios  debe mirar hacia delante, en dirección la puerta del aparato.
	

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

Parrilla o bandeja Colocar el accesorio de manera que el borde quede situado detrás de la lengüeta  del riel de extracción.



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

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


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

6 Antes de usar el aparato por primera vez

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

6.1 Ajustar la hora

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


- Ajustar la hora con los sensores **+** o **-**.
- Pulsar .

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

6.2 Limpiar el aparato antes de usarlo por primera vez

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

- Retirar los accesorios del compartimento de cocción y desmontar las rejillas. → *Página 41*
- Retirar por completo todos los restos de embalaje del horno, como fragmentos de poliestireno.
- Algunas partes están cubiertas con una lámina protectora contra roces. Retirar la lámina protectora contra roces.
- Limpiar el aparato por fuera con un paño suave y húmedo.

- Limpiar el compartimento de cocción con agua y un poco de jabón.
- Para eliminar el olor a nuevo, calentar el aparato vacío y cerrado.
- Girar el mando de funciones hasta la posición .
- Ajustar la temperatura máxima. Al calentar el aparato por primera vez, pueden oírse ruidos crepitantes procedentes del compartimento de cocción.
- Mientras el aparato se esté calentando, ventilar la cocina.
- Desconectar el aparato al cabo de una hora.
- Dejar que el aparato se enfríe.
- Cuando el compartimento de cocción se haya enfriado, limpiar las superficies lisas con agua y un poco de jabón.
- Instalar las rejillas. → *Página 41*
- En caso necesario, limpiar los cristales de la puerta. → *Página 42*

6.3 Limpieza de los accesorios

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

7 Manejo básico

7.1 Conectar el aparato

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

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

7.2 Cambiar tipo de calentamiento y temperatura


1. Utilizar el mando de funciones para cambiar el tipo de calentamiento.

2. Cambiar la temperatura o el nivel de grill con el mando de temperatura.

7.3 Desconectar el aparato

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

7.4 Activar el precalentamiento rápido

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

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





7.5 Desconexión automática

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

8 Funciones de programación del tiempo

8.1 Resumen de las funciones de tiempo



Aquí se indica una vista general de las funciones horarias.

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


8.2 Ajustar el reloj avisador

El reloj avisador no afecta a las funciones del horno.

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

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

Notas

- Para cambiar el tiempo restante, pulsar  y utilizar + o - para cambiar el tiempo restante.
- Para cancelar el reloj avisador, poner el tiempo restante a cero.

Desactivar el tono de aviso



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

Nota: La señal se detiene automáticamente transcurridos unos segundos.

8.3 Ajustar la hora


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

Requisito: El aparato está desconectado.


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

8.4 Ajustar la duración

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

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

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

 - ✓  se ilumina.

Finalizar el funcionamiento


Una vez transcurrida la duración, suena una señal acústica. El aparato deja de calentar.

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



La señal se detiene automáticamente transcurridos unos segundos.
2. Situar el mando de funciones en la posición cero.

8.5 Ajustar la hora de finalización


El funcionamiento empieza a la hora seleccionada por el usuario según la duración programada.

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

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

 - ✓  se ilumina.
4. Pulsar .
5. Ajustar la hora de finalización con + o -.

Al pulsar el botón por primera vez, el display muestra un valor predeterminado. El valor predeterminado corresponde a la hora actual y la duración.

 - ✓  se ilumina.
 - ✓ El display muestra la hora de finalización. El aparato pasa al modo de espera.

Finalizar el funcionamiento

Una vez transcurrida la duración, suena una señal acústica. El aparato deja de calentar.

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

La señal se detiene automáticamente transcurridos unos segundos.
2. Situar el mando de funciones en la posición cero.



9 Seguro para niños

Asegurar el aparato para que los niños no lo enciendan o cambien los ajustes.



Si se ha conectado una placa de cocción al horno, la placa no está bloqueada.

9.1 Activar el seguro para niños

Requisito: El aparato está desconectado.

- ▶ Mantener pulsado  durante aprox. 4 segundos.
- ✓ En el display se muestra .

9.2 Desactivar el seguro para niños



- ▶ Mantener pulsado  durante aprox. 4 segundos.
- ✓ En el display desaparece .

10 Ajustes básicos

Es posible adaptar los ajustes básicos del aparato a las necesidades individuales.

10.1 Vista general de los ajustes básicos

Aquí encontrará una vista general de los ajustes básicos y los ajustes de fábrica. Los ajustes básicos dependen del equipamiento de su aparato.

Panel indicador	Ajuste básico	Selección
	Duración de la señal tras finalizar el tiempo programado o el tiempo del reloj avisador	1 = aprox. 10 segundos 2 = aprox. 30 segundos ¹ 3 = aprox. 2 minutos
	Tiempo de espera hasta que se aplica un ajuste	1 = aprox. 3 segundos ¹ 2 = aprox. 6 segundos 3 = aprox. 10 segundos

¹ Ajuste de fábrica

Panel indicador	Ajuste básico	Selección
c03	Sonido de los pulsadores cuando se toca uno de ellos	0 = desconectado 1 = conectado ¹
c04	Brillo de la iluminación del display	1 = oscuro 2 = medio ¹ 3 = claro
c05	Indicación de la hora	0 = ocultar la hora 1 = mostrar la hora ¹
c06	Iluminación interior durante el funcionamiento	0 = no 1 = sí ¹
c07	Tiempo de funcionamiento posterior del ventilador	1 = breve ¹ 2 = medio 3 = largo 4 = extralargo
c08	Restablecer los ajustes de fábrica de todos los valores	0 = no ¹ 1 = sí
c09	Activar el modo demo. El modo demo sirve para la presentación. Durante el modo demo, el aparato no calienta. El modo demo solo se puede activar durante los primeros 5 minutos posteriores a la conexión del aparato a la red eléctrica.	0 = no ¹ 1 = sí

¹ Ajuste de fábrica

10.2 Modificar los ajustes básicos

Requisito: El mando de funciones se encuentra en la posición cero.

- Mantener pulsado \odot durante aprox. 4 segundos.
- ✓ El display muestra el primer ajuste básico, por ejemplo, c01 1.
- Para cambiar el ajuste, girar el mando de temperatura.
- Para cambiar al siguiente ajuste básico, pulsar +.
- Para confirmar los ajustes, pulsar \odot durante aprox. 4 segundos.

Consejo: Los ajustes básicos pueden modificarse en cualquier momento.

Notas

- El modo demo solo se puede activar durante los primeros 5 minutos posteriores a la conexión del aparato a la red eléctrica.
- Tras un corte en el suministro eléctrico, los cambios realizados en los ajustes básicos se mantienen.

10.3 Ajustar modo de ahorro de energía

Se puede ahorrar energía si se disminuye la claridad del display.

- Se puede ajustar la claridad del display en los ajustes básicos c04.

Nota: El ajuste modifica la claridad de la pantalla durante el funcionamiento. En modo preparado, el aparato disminuye de forma automática la claridad del display. El display está más oscuro por la noche, entre las 22:00 y las 05:59.

11 Cuidados y limpieza

Para que el aparato mantenga durante mucho tiempo su capacidad funcional, debe mantenerse y limpiarse con cuidado.

11.1 Productos de limpieza

Para no dañar las distintas superficies del aparato, utilizar solo productos de limpieza adecuados.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!
La infiltración de humedad puede provocar una descarga eléctrica.

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

¡ATENCIÓN!

Los productos de limpieza inadecuados pueden dañar la superficie del aparato.

- No utilizar productos de limpieza agresivos ni abrasivos.
- No utilizar productos de limpieza con un alto contenido alcohólico.
- No utilizar estropajos o esponjas duros.
- No utilizar limpiadores especiales para limpieza en caliente.
- Utilizar la rasqueta de vidrio, limpiacristales o productos de limpieza de acero inoxidable solo si en las instrucciones de limpieza se recomienda su uso para la pieza en cuestión.

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

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

La sal contenida en una bayeta nueva puede dañar las superficies.

- ▶ Lavar bien las bayetas nuevas antes de usarlas.

11.2 Productos de limpieza adecuados

Utilizar exclusivamente productos de limpieza adecuados para las diferentes superficies del aparato.

Parte exterior del aparato

Seguir las indicaciones para limpiar el aparato.

Zona	Productos de limpieza adecuados	Consejos
Frontal de acero inoxidable	<ul style="list-style-type: none"> ■ Agua caliente con un poco de jabón ■ Productos de limpieza especiales para acero inoxidable para superficies calientes 	Para evitar la corrosión, eliminar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y proteínas de las superficies de acero inoxidable. Aplicar una capa muy fina de producto de limpieza para acero inoxidable.
Panel de mando	Agua caliente con un poco de jabón	Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales ni rasquetas para cristales.
Cristales de la puerta	Agua caliente con un poco de jabón	Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. No utilizar rasquetas de vidrio ni estropajos de acero inoxidable.
Tirador de la puerta	Agua caliente con un poco de jabón	Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. Para evitar manchas difíciles de eliminar, retirar inmediatamente el producto descalcificador de la maneta de la puerta.

Parte interior del aparato

Zona	Productos de limpieza adecuados	Consejos
Superficies esmaltadas	<ul style="list-style-type: none"> ■ Agua caliente con un poco de jabón ■ Vinagre diluido ■ Limpiadores para hornos 	Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. Eliminar los restos de comida con un paño húmedo y agua con un poco de jabón. En caso de suciedad rebelde, utilizar estropajos de acero inoxidable o limpiadores específicos para hornos. Dejar el interior del horno abierto tras la limpieza para que se seque. Nota: A causa de los restos de comida pueden aparecer manchas blancas. Los depósitos son inofensivos para la salud y no afectan al funcionamiento del aparato. Es posible eliminar los depósitos con ácido cítrico.
Superficies autolimpiables		Seguir las indicaciones relativas a las superficies del interior del aparato que aparecen a continuación de la tabla. → " <i>Limpiar las superficies autolimpiables</i> ", <i>Página 41</i>
Cristal protector de la iluminación interior	<ul style="list-style-type: none"> ■ Agua caliente con un poco de jabón ■ Limpiadores para hornos 	Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. Si la suciedad es intensa, utilizar un producto de limpieza específico para hornos.
Cristales de la puerta	Agua caliente con un poco de jabón	Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. No utilizar rasquetas de vidrio ni estropajos de acero inoxidable. Consejo: Se recomienda limpiar los cristales de la puerta junto con el compartimento de cocción. → " <i>Limpieza del compartimento de cocción</i> ", <i>Página 40</i>

Zona	Productos de limpieza adecuados	Consejos
Junta de la puerta	Agua caliente con un poco de jabón	Limpiar con una bayeta. No retirar la junta de la puerta ni frotarla con fuerza.
Cubierta de la puerta de acero inoxidable	Limpiador para acero inoxidable	Observar las indicaciones del fabricante. No utilizar limpiacristales ni rasquetas para cristales. No utilizar productos para el cuidado del acero inoxidable. Consejo: Se recomienda retirar la cubierta de la puerta.
Cubierta de la puerta de plástico	Agua caliente con un poco de jabón	No utilizar limpiacristales ni rasquetas para cristales. No utilizar productos para el cuidado del acero inoxidable. Consejo: Se recomienda retirar la cubierta de la puerta.
Rejillas	Agua caliente con un poco de jabón	Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.
Sistema extraíble	Agua caliente con un poco de jabón	Limpiar con una bayeta o un cepillo. Para no eliminar la grasa de lubricación, limpiar los rieles de extracción mientras estén introducidos. No lavar en el lavavajillas.
Accesorios	Agua caliente con un poco de jabón	Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo. Si los accesorios están muy sucios, se pueden limpiar con un estropajo de acero inoxidable. Consejo: Los accesorios esmaltados pueden lavarse en el lavavajillas.

Notas

- Es posible que aparezcan diferentes tonalidades de color en el frontal del aparato debido a la presencia de diversos materiales, como vidrio, plástico o metal.
- Las sombras en el cristal de la puerta, que pueden confundirse con suciedad, son reflejos de luz procedentes de la iluminación interior.
- El esmalte se incrusta cuando se alcanza una temperatura muy elevada. Esto puede dar lugar a la aparición de pequeñas diferencias de color. Las diferencias de color son normales y no afectan al funcionamiento. Los bordes de las bandejas finas no se pueden esmaltar por completo, por lo que pueden tener un tacto rugoso. Esto no afecta a la protección anticorrosión.

11.3 Limpiar el aparato

Seguir las indicaciones de limpieza del aparato para no dañar las piezas y superficies por limpiarlas de forma inapropiada o por utilizar productos de limpieza no adecuados.

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

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

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

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

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

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

Requisito: Seguir las indicaciones sobre productos de limpieza.

→ "Productos de limpieza", Página 38

1. Limpiar el aparato con agua caliente con jabón y una bayeta.
En algunas superficies pueden utilizarse productos de limpieza alternativos.
→ "Productos de limpieza adecuados", Página 39
2. Secar con un paño suave.

Consejos

- Si se limpia el compartimento de cocción después de cada uso, la suciedad no podrá incrustarse.
- Eliminar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y proteínas.

Nota: Utilizar la bandeja universal para hornear pasteles muy jugosos.

Consejo: Para mantener limpio el compartimento de cocción, utilizar utensilios adecuados para asar, por ejemplo, un asador.

11.4 Limpieza del compartimento de cocción


ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

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

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

Requisito: El compartimento de cocción debe haberse enfriado por completo.

1. Verter 0,4 litros de agua en el centro del lado inferior del compartimento de cocción.
No utilizar agua destilada.

2. Programar  con el mando de funciones.
3. Ajustar 50 °C con el mando de temperatura.
4. Durante la limpieza, comprobar que el agua que se condensa en la bandeja de goteo situada debajo de la puerta del aparato no se desborde.
 - En caso necesario, absorberla con una esponja.
5. Tras 18 minutos, desconectar el aparato.
6. Dejar que el aparato se enfríe.
7. Limpiar el interior del aparato con un paño.

11.5 Limpiar las superficies autolimpiables

Las superficies autolimpiables están recubiertas con una cerámica porosa mate. Este panel absorbe las salpicaduras que se producen al hornear y asar, y las disuelve mientras el aparato está en funcionamiento.

Requisito: El compartimento de cocción debe haberse enfriado.

- ▶ Eliminar los residuos de color marrón o blanuzco con agua y una esponja suave.

Nota: Podrían formarse manchas en las superficies autolimpiables. Los restos de azúcar y proteínas de los alimentos no se descomponen y permanecen en las superficies. Las manchas rojizas no son óxido, sino restos de alimentos salados. Estas manchas no son perjudiciales para la salud. Estas manchas no reducen la capacidad de limpieza de las superficies autolimpiables.

11.6 Sustituir la lámpara del compartimento de cocción

Si la iluminación interior no funciona, cambiar la lámpara del compartimento de cocción.

Nota: Pueden adquirirse lámparas halógenas de 230 V y 40 W con casquillo G9, resistentes al calor, a través del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados. Utilizar solo estas lámparas. Agarrar las lámparas halógenas nuevas solo con un paño seco y limpio. De este modo, se prolonga su vida útil.

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

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

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

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

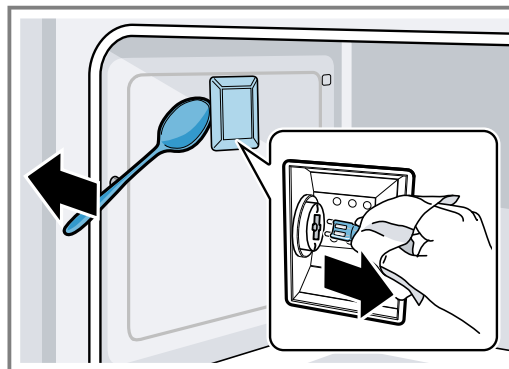
Al sustituir la bombilla, los contactos del portalámparas tienen tensión eléctrica.

- ▶ Antes de cambiar la lámpara, asegurarse de que el aparato esté apagado para evitar posibles descargas eléctricas.
- ▶ Además, desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.

Requisitos

- El interruptor automático está desactivado.
- El compartimento de cocción debe haberse enfriado.
- Se dispone de una nueva lámpara halógena de repuesto.

1. Abrir la puerta del aparato.
2. Para evitar daños, colocar un paño de cocina en el compartimento de cocción.
3. Retirar los accesorios del compartimento de cocción y desmontar las rejillas. → *Página 41*
4. Retirar el cristal protector.
 - Si resultase difícil abrir la tapa de cristal protector con la mano desde la parte delantera, utilizar una cuchara como ayuda.
5. Extraer la lámpara del compartimento de cocción.



6. Sustituir la lámpara del compartimento de cocción por otra del mismo tipo.
7. Volver a colocar el cristal protector de la bombilla del horno.
8. Instalar las rejillas. → *Página 41*
9. Retirar el paño de cocina.
10. Volver a conectar el interruptor automático.
11. Comprobar que la iluminación del horno funciona.

12 Rejillas

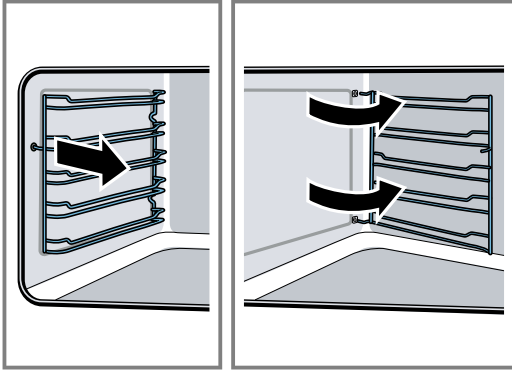
Las rejillas pueden desengancharse para sustituirlas o para limpiar a fondo las rejillas y el compartimento de cocción.

12.1 Desenganchar las rejillas

Las rejillas están fijadas en tres puntos a las paredes laterales del compartimento de cocción.

1. Sujetar la rejilla lateral por la parte delantera y tirar de ella hacia el centro.
 - ✓ El gancho delantero de la rejilla se desprende del orificio.

2. Seguir abriendo la rejilla y extraerla de los orificios traseros de la pared lateral.



3. Sacar la rejilla del compartimento de cocción.

12.2 Enganchar las rejillas

1. Insertar los ganchos de la rejilla en los orificios traseros de la pared lateral.
2. Introducir el gancho delantero de la rejilla en el orificio.

13 Puerta del aparato

El aparato mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente y su capacidad funcional siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. Aquí se explica cómo limpiar la puerta del aparato.

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

13.1 Extraer los cristales de la puerta

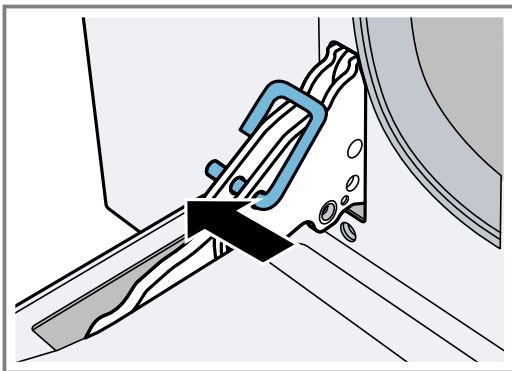
Los cristales de la puerta del aparato pueden desmontarse para limpiarlos más fácilmente.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

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

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

1. Abrir la puerta del aparato completamente.
2. Bloquear las bisagras a izquierda y derecha con las varillas de seguridad.



Las varillas de fijación deben estar completamente insertadas en los orificios de las bisagras.

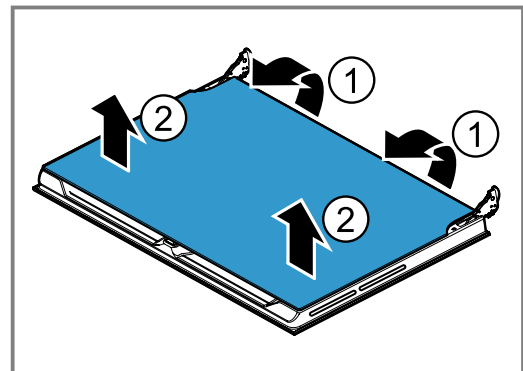
3. Levantar la parte inferior del cristal interior con ambas manos hasta que se suelten del soporte los pasadores de sujeción. ①

4. ¡ATENCIÓN!

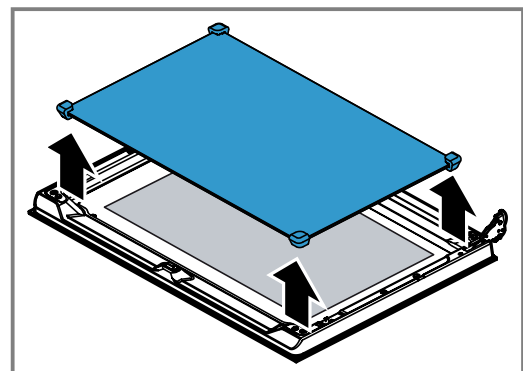
El cristal intermedio puede quedarse unido al cristal interior al levantar este último.

- ▶ Asegurarse de que el cristal intermedio no se caiga.

Levantar con cuidado la parte superior del cristal interior hasta que los pasadores de sujeción salgan del soporte. ②



5. Colocar el cristal interior con cuidado sobre una superficie plana.
6. Extraer el cristal intermedio con sus soportes.



El cristal intermedio no se fija con espigas, sino con soportes de goma.

7. Limpiar los cristales de la puerta con limpiacristales y un paño suave.

13.2 Montar los cristales de la puerta

1. Introducir el cristal intermedio.

Asegurarse de que la junta intermedia esté correctamente colocada.

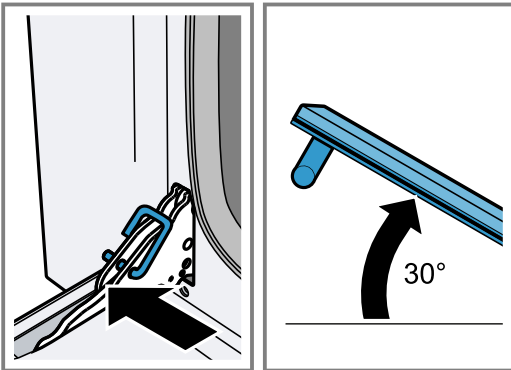
- ✓ Todos los soportes deben colocarse planos sobre el cristal exterior.
 - ✓ Si en el cristal intermedio se puede ver el símbolo Low-E, el cristal está correctamente colocado.
2. Introducir el cristal interior.
Las cuatro varillas de fijación deben encajar en los soportes previstos para ello.
 3. Retirar las varillas de seguridad y cerrar la puerta del aparato.

Nota: No desechar las varillas de seguridad. Guardar las varillas de seguridad en un lugar seguro. Las varillas de seguridad son siempre necesarias cuando se desmonta la puerta del aparato o se limpian los cristales de la puerta. Si no se dispone de varillas de seguridad, se pueden solicitar al servicio de atención al cliente.

13.3 Desmontar la puerta del aparato

Si el aparato está muy sucio, se puede abrir la puerta del aparato para limpiarlo mejor.

1. Abrir la puerta del aparato completamente.
2. Bloquear las bisagras a izquierda y derecha con las varillas de seguridad.
Las varillas de fijación deben estar completamente insertadas en los orificios de las bisagras.
3. Sujetar el lateral de la puerta del aparato con ambas manos y cerrarla unos 30 grados.



No cerrar completamente la puerta del aparato. Podrían doblarse las bisagras y producirse daños en el esmalte.

4. Levantar ligeramente la puerta del aparato y extraerla por completo.

13.4 Montar la puerta del aparato

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!**

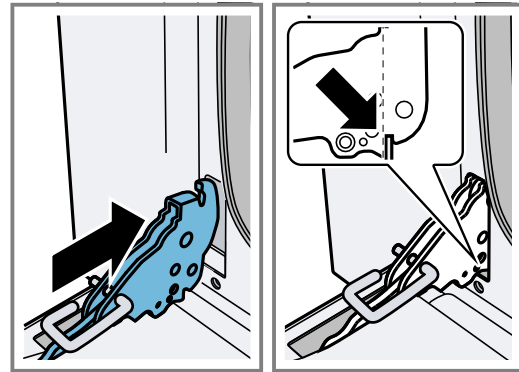
Si las bisagras están sueltas porque no se han bloqueado completamente, podrían cerrarse de golpe.

- ▶ Si la bisagra se cierra al extraer o introducir la puerta del aparato, no tocar la bisagra.
- ▶ Llamar al servicio de atención al cliente.

Si no se monta correctamente la puerta del aparato o el cristal de la puerta, puede resultar peligroso.

- ▶ Asegurarse de que todos los cristales de la puerta y la puerta del aparato estén correctamente montados antes de volver a poner en funcionamiento el aparato.

1. Sujetar el lateral de la puerta del aparato con ambas manos.
2. Insertar las bisagras en las escotaduras del aparato.



La muesca de la parte inferior de las bisagras debe encajar en el marco del aparato.

3. Empujar la puerta del aparato hacia abajo.
4. Retirar las varillas de seguridad.

Nota: No desechar las varillas de seguridad. Guardar las varillas de seguridad en un lugar seguro. Las varillas de seguridad son siempre necesarias cuando se desmonta la puerta del aparato o se limpian los cristales de la puerta. Si no se dispone de varillas de seguridad, se pueden solicitar al servicio de atención al cliente.

14 Solucionar pequeñas averías

El usuario puede solucionar por sí mismo las pequeñas averías de este aparato. Se recomienda utilizar la información relativa a la subsanación de averías antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. De este modo se evitan costes innecesarios.

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!**

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Si el aparato está defectuoso, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.

→ "Servicio de Asistencia Técnica", Página 45

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!**

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

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

14.1 Averías de funcionamiento

Fallo	Causa y resolución de problemas
El aparato no funciona.	El enchufe del cable de conexión de red no está conectado. ▶ Conectar el aparato a la red eléctrica.
	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido. ▶ Comprobar que la iluminación del compartimento u otros aparatos funciona en la habitación.
	El fusible de la caja de fusibles ha saltado. ▶ Comprobar el fusible de la caja de fusibles.
El aparato no se pone en funcionamiento.	La puerta del aparato no está completamente cerrada. ▶ Cerrar la puerta del aparato.
	El aparato no está apagado. ▶ Desconectar y volver a conectar el aparato.
En el display parpadea 12:00.	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido. ▶ Ajustar la hora. → "Antes de usar el aparato por primera vez", Página 35
La iluminación interior no funciona.	El modo de funcionamiento «Calor superior/inferior suave» está activado. ▶ En este modo de funcionamiento, la iluminación interior está apagada.
	La lámpara del compartimento de cocción está defectuosa. ▶ Sustituir la lámpara del compartimento de cocción. → "Sustituir la lámpara del compartimento de cocción", Página 41
Los platos que se preparan dentro del horno se queman rápidamente.	El termostato está defectuoso. ▶ Llame al → "Servicio de Asistencia Técnica", Página 45.
Los cristales de la puerta están empañados.	Efecto normal debido a las diferencias de temperatura. ▶ Calentar el aparato a 100 °C y apagarlo después de 5 minutos.
El aparato está conectado y no se puede manejar. En el display se ilumina ☞.	El seguro para niños está activado. ▶ Desactivar el seguro para niños. → "Desactivar el seguro para niños", Página 37
El display se paraliza o no reacciona.	El seguro para niños está activado. ▶ Desactivar el seguro para niños. → "Desactivar el seguro para niños", Página 37
	Avería 1. Para ello, desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. 2. Encender el interruptor automático después de aprox. 10 segundos. 3. Si la avería se repite, llamar al Servicio de Asistencia Técnica.
Después de desmontarlos para limpiarlos, los cristales de las puertas se calientan más que antes.	Se han introducido los cristales de las puertas de forma incorrecta. ▶ Comprobar que los cristales de las puertas estén colocados correctamente. → "Montar los cristales de la puerta", Página 42
El ventilador refrigerador sigue en marcha después del funcionamiento.	No se trata de un fallo. El ventilador refrigerador sigue funcionando hasta que se alcanza la temperatura seleccionada en los ajustes básicos. → "Ajustes básicos", Página 37
Condensación en la puerta del aparato o goteo de condensación.	La puerta del aparato no está cerrada correctamente. ▶ Comprobar que la puerta del aparato esté instalada correctamente y cierre bien. → "Puerta del aparato", Página 42
	Suciedad en la junta. 1. Comprobar si la junta está sucia, dañada o mal encajada. 2. Limpiar o sustituir la junta o asegurarse de que esté correctamente encajada.
	Condensación normal. → "Condensación", Página 33

Fallo	Causa y resolución de problemas
En el display aparece un mensaje con E.	<p>Avería</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Colocar el mando de funciones en la posición cero. <p>Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica en caso de que el mensaje de error no desaparezca.</p>

15 Eliminación

15.1 Eliminación del aparato usado

Gracias a la eliminación respetuosa con el medio ambiente pueden reutilizarse materiales valiosos.

- ▶ Desechar el aparato de forma respetuosa con el medio ambiente. Puede obtener información sobre las vías y posibilidades actuales de desecho de materiales de su distribuidor o ayuntamiento local.



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE). La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

16 Servicio de Asistencia Técnica

Las piezas de repuesto originales relevantes para el funcionamiento conforme al reglamento sobre diseño ecológico se pueden adquirir en nuestro Servicio de Asistencia Técnica durante al menos 10 años a partir de la fecha de introducción en el mercado del aparato dentro del Espacio Económico Europeo.

Nota: La intervención del Servicio de Asistencia Técnica es gratuita en el marco de las condiciones de garantía del fabricante.

Para obtener información detallada sobre el periodo de validez de la garantía y las condiciones de garantía en su país, póngase en contacto con nuestro Servicio de Asistencia Técnica o con su distribuidor, o bien consulte nuestra página web.

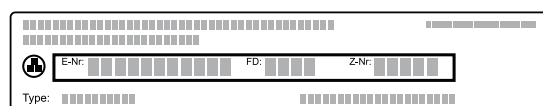
Cuando se ponga en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica, no olvide indicar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) del aparato. Los datos de contacto del Servicio de Asistencia Técnica se encuentran en el directorio adjunto o en nuestra página web.

El presente producto contiene fuentes de luz de la clase de eficiencia energética G.

16.1 Número de producto (E-Nr.) y número de fabricación (FD)

El número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) se encuentran en la placa de características del aparato.

La placa de características con los correspondientes números se encuentra al abrir la puerta del aparato.



Para volver a encontrar rápidamente los datos del aparato o el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica, puede anotar dichos datos.

17 Así se consigue

Aquí encontrará consejos acerca de la vajilla y la preparación de los platos.

17.1 Se recomienda hacer lo siguiente

¡ATENCIÓN!

Los alimentos ácidos pueden dañar la rejilla.

- ▶ No colocar en la rejilla alimentos ácidos, como frutas o alimentos al grill marinados en sustancias ácidas.

Nota: Advertencia para alérgicos al níquel

En raras ocasiones, pequeñas trazas de níquel podrían infiltrarse en los alimentos.

1. Antes de su uso, retirar los recipientes que no sean necesarios del compartimento de cocción.
2. Seleccionar el plato deseado entre los ajustes recomendados.
3. Colocar el alimento en un recipiente apropiado. Utilizar los accesorios suministrados.
4. Precalentar el aparato solo si así lo indican la receta o los ajustes recomendados. Cubrir los accesorios con papel especial para hornear solo cuando ya se haya precalentado el aparato.
5. Ajustar el aparato siguiendo los ajustes recomendados.

Ajustar primero la duración más breve. Si es necesario, prolongar la duración.

6. Mantener siempre la puerta cerrada durante la cocción.

17.2 Consejos prácticos para el horneado

Hemos reunido aquí algunos consejos para obtener un buen resultado de cocción.

Contacto	Consejo
El pastel debe subir de manera uniforme.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Engrasar solo la base del molde desarmable. ▪ Después del horneado, extraer el pastel del molde con cuidado con la ayuda de un cuchillo.

Contacto	Consejo
Los pasteles pequeños no deben pegarse entre sí durante el horneado.	Dejar una distancia mínima de 2 cm alrededor de cada pastel. Así tendrán el espacio suficiente para crecer y dorarse por todos los lados.
Determinar si el pastel está listo.	Pinchar con un palillo de madera en el punto más alto del pastel. El pastel estará en su punto cuando la masa no se adhiera al palillo.
Si se quiere seguir una receta propia.	Orientarse a partir de las recetas similares que figuran en las tablas.
Utilizar moldes de silicona, vidrio, plástico o cerámica.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ El molde debe resistir un calor de hasta 250 °C. ▪ En estos moldes los pasteles no adquieren un color tan tostado.

17.3 Tabla de platos

Aquí se ofrece una vista general de los platos.

Alimento	Peso en kg	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C/nivel del grill	Duración en minutos
Lasaña	3-4	1		220-230 ¹	45-50
Gratinar pasta	3-4	1		220-230 ¹	45-50
Asado de ternera	2	2		180-190 ¹	90-100
Lomo de cerdo	1,5-2	2		190-200 ¹	90-100
Lomo de cerdo	2	2		200 ²	125
Salchichas	1,5	3		280 ¹	1.er lado: 10 2.º lado: 7
Asado de vacuno	1	2		200 ¹	45-55
Conejo asado	1,5	2		180-190 ¹	70-80
Pechuga de pavo	2	2		180-190 ¹	110-120
Asado de cerdo	2-3	2		180-190 ¹	170-180
Pollo asado	1,2	2		190-200 ¹	65-70
Chuletas de cerdo	1,5	3		280 ¹	1.er lado: 15 2.º lado: 5
Costillas de cerdo	1,5	3		280 ¹	1.er lado: 15 2.º lado: 10
Bacon	0,7	4		3 ¹	1.er lado: 10 2.º lado: 8
Filete de cerdo	1,5	3		280 ¹	1.er lado: 12 2.º lado: 5
Solomillo de buey	1	4		3 ¹	1.er lado: 7 2.º lado: 4
Trucha asalmonada	0,7-1,2	2		160-170 ¹	35-40
Rape	0,7-1,5	2		160 ¹	60-65
Rodaballo	1,5	2		160 ¹	45-50

¹ Precalentar el aparato.

² No precalentar el aparato.

Alimento	Peso en kg	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C/nivel del grill	Duración en minutos
Pizza	1-1,5	2		280 ¹	10-12
Pan	1	2		180-190 ¹	25-30
Focaccia	1	2		180-190 ¹	20-25
Bizcocho en molde	1	2		160 ¹	55-60
Pastel de frutas	1	2		160 ¹	35-40
Tarta de queso	1	2		160-170 ¹	45-55
Pastel de pastaflora	1	2		160-170 ¹	35-40
Pastel de pastaflora	1	2		170 ²	65
Pastel paraíso	1,2	2		160 ¹	55-60
Buñuelos de viento	0,7-1,2	2		180 ¹	55-60
Pastel de bizcocho	1	2		150-160 ¹	55-60
Arroz con leche	1	2		160 ¹	55-60
Brioche	1-1,2	2		160 ¹	30-35

¹ Precalentar el aparato.

² No precalentar el aparato.

17.4 Consejos para el siguiente horneado

Si algo no funciona durante la cocción, pueden consultarse los siguientes consejos.

Objetivo	Consejo
El pastel se desmorona.	<ul style="list-style-type: none"> Tener en cuenta los ingredientes especificados y las instrucciones de preparación de la receta. Utilizar menos líquido. O bien: Reducir la temperatura del horno 10 °C y prolongar el tiempo de cocción.
El pastel está demasiado seco.	Aumentar la temperatura del horno 10 °C y acortar el tiempo de cocción.
El pastel ha quedado en conjunto demasiado claro.	<ul style="list-style-type: none"> Comprobar la altura de inserción y el accesorio. Aumentar la temperatura del horno 10 °C. O bien: Prolongar el tiempo de cocción.
El pastel ha quedado en conjunto demasiado oscuro.	Reducir la temperatura del horno y prolongar el tiempo de cocción.
El pastel ha quedado demasiado claro por arriba y demasiado oscuro por abajo.	Colocar el pastel a una altura superior.
El pastel ha quedado demasiado oscuro por arriba y demasiado claro por abajo.	<ul style="list-style-type: none"> Colocar el pastel a una altura inferior. Reducir la temperatura del horno y prolongar el tiempo de cocción.

Objetivo	Consejo
Las pastas se han dorado de forma irregular.	<ul style="list-style-type: none"> Reducir la temperatura del horno. Cortar el papel especial para hornear de forma apropiada. Colocar el molde para hornear en el centro. Todas las pastas deben tener el mismo tamaño y grosor.
El pastel está hecho por fuera, pero aún no se ha horneado por dentro.	<ul style="list-style-type: none"> Reducir la temperatura del horno y prolongar el tiempo de cocción. Añadir menos líquido. <p>Pastel con capa jugosa:</p> <ul style="list-style-type: none"> Hornear la base previamente. Espolvorear la base con almendras o pan rallado. Colocar la cobertura sobre la base.
El pastel no se desprende al volcar el molde.	<ul style="list-style-type: none"> Tras el horneado, dejar que se enfríe el pastel durante 5-10 minutos. Aflojar con cuidado el borde del pastel con un cuchillo. Volcar nuevamente el pastel y cubrir varias veces el molde para hornear con un paño húmedo y frío. Para el próximo horneado, engrasar el molde y espolvorear con pan rallado.

17.5 Consejos para el siguiente asado

Si algo no funciona en el momento del asado, pueden consultarse los siguientes consejos.

Contacto	Consejo
El asado está demasiado oscuro y la corteza quemada por algunas partes.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Seleccionar una temperatura más baja. ▪ Reducir la duración del tiempo de cocción.
El asado está demasiado seco.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Seleccionar una temperatura más baja. ▪ Reducir la duración del tiempo de cocción.
La corteza del asado es demasiado fina.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aumentar la temperatura. ▪ O bien: ▪ Encender el grill hacia el final del tiempo de asado.
La salsa se ha quemado.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Seleccionar un recipiente más pequeño. ▪ Añadir más líquido al asador.

Contacto	Consejo
La salsa ha quedado demasiado ligera y aguada.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Para que se evapore más líquido, seleccionar un recipiente más grande. ▪ Añadir menos líquido al asador.
Si se estofa carne, esta se quema.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Comprobar que la cacerola y la tapa deben encajar y quedar bien cerradas. ▪ Disminuir la temperatura. ▪ Añadir más líquido al estofado.
El asado no está bien hecho.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Trinchar el asado. ▪ Preparar la salsa en la cacerola. ▪ Colocar los filetes de carne asada en la salsa. ▪ Cocinar a fuego lento los filetes de carne asada al microondas.

17.6 Recetas normalizadas

Estas sinopsis se han elaborado para facilitar a los laboratorios de ensayos la comprobación del aparato según la norma EN 60350-1.



Hornear

Alimento	Accesorios	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Galletas de mantequilla	Bandeja de horno con papel especial para hornear	2		160 ¹	23–25
Galletas de mantequilla, 2 niveles	2 bandejas de horno con papel especial para hornear	2 + 4		160 ¹	28
Pastelitos	Bandeja de horno con papel especial para hornear	2		160 ¹	21–22
Pastelitos, 2 niveles	Bandeja pastelería + parrilla con papel especial para hornear	2 + 4		160 ¹	30
Base para tarta	Molde desarmable	2		160 ¹	35
Base para tarta, 2 niveles	2 moldes desarmables	2 + 4		155–165 ¹	35–45
Pastel de manzana recubierto, 1 pieza	Molde desarmable	2		170 ¹	75–80
Pastel de manzana recubierto, 2 piezas	2 moldes desarmables	2		160 ¹	75–80

¹ Precalentar el aparato.

Asar al grill

Colocar adicionalmente la bandeja universal. La bandeja universal recoge el líquido y el compartimento de cocción se mantiene más limpio.

Alimento	Accesorios	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Nivel de grill	Duración en minutos
Pan tostado	Parrilla	4		3 ¹	2
Hamburguesa de vacuno, 10 unidades, 75 mm de diámetro	Bandeja de horno + parrilla	3 + 4		3 ¹	1.er lado: 15 2.º lado: 5

¹ Precalentar el aparato.

18 Instrucciones de montaje

Tener en cuenta esta información para el montaje del aparato.



18.1 Seguridad de montaje

Tener en cuenta las presentes indicaciones antes de comenzar con la instalación del aparato.

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

Es peligroso utilizar cables de conexión de red prolongados y adaptadores no autorizados.

- ▶ No utilizar tomas de corriente múltiples.
- ▶ Utilizar únicamente cables alargadores certificados con un corte transversal mínimo de 1,5 mm² y que cumplan los requisitos nacionales de seguridad que correspondan.
- ▶ Si el cable de conexión de red es demasiado corto y no hay disponible ningún cable de mayor longitud, ponerse en contacto con un técnico electricista para adaptar la instalación doméstica.
- ▶ Utilizar solo adaptadores y cables de conexión de red autorizados por el fabricante.

¡ATENCIÓN!

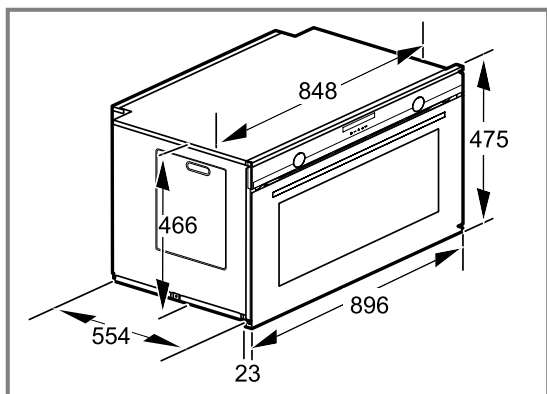
El tirador de la puerta puede romperse si se utiliza para transportar el aparato. El tirador de la puerta no aguanta el peso del aparato.

- ▶ No transportar ni sujetar el aparato por el tirador de la puerta.

- Solo una instalación profesional de conformidad con estas instrucciones de montaje puede garantizar un uso seguro. En caso de daños debido a un montaje erróneo, la responsabilidad será del instalador.
- Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.
- Antes de poner en marcha el aparato, retirar el material de embalaje y las láminas adherentes de la puerta y del interior.
- Tener en cuenta las hojas de instrucciones para la instalación de los accesorios.
- Los muebles donde se aloje el electrodoméstico deben poder resistir una temperatura de hasta 90 °C (70 °C en el caso de los frontales de los muebles adyacentes).
- No instalar el aparato detrás de un panel decorativo o de la puerta de un mueble. Existe riesgo de sobrecalentamiento.
- Llevar a cabo los trabajos de recorte en el mueble antes de colocar el aparato. Retirar las virutas. Podrían afectar al funcionamiento de los componentes eléctricos.
- La toma de corriente del aparato tiene que hallarse fuera del espacio de montaje.
- Conectar siempre a tierra los aparatos eléctricos.
- Llevar guantes protectores para evitar cortes. Las piezas accesibles durante el montaje pueden tener los bordes afilados.
- Las dimensiones de las figuras se indican en mm.

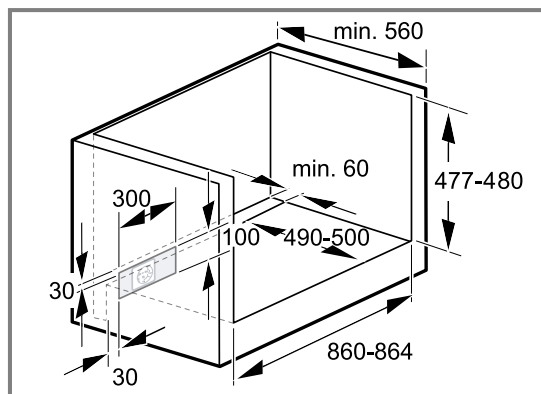
18.2 Dimensiones del aparato

Aquí se pueden consultar las dimensiones del aparato.



18.3 Montaje debajo de una encimera

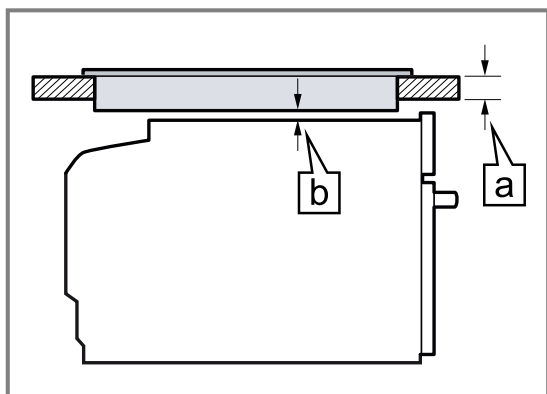
Tener en cuenta las dimensiones y las distancias de seguridad al instalar el aparato bajo una encimera.



Para facilitar la ventilación del aparato, el panel intermedio debe disponer de una ranura de ventilación.

18.4 Instalación debajo de la placa de cocción

Si el aparato se monta debajo de una placa de cocción, deben respetarse las siguientes medidas mínimas, incluida, en caso necesario, la estructura inferior.



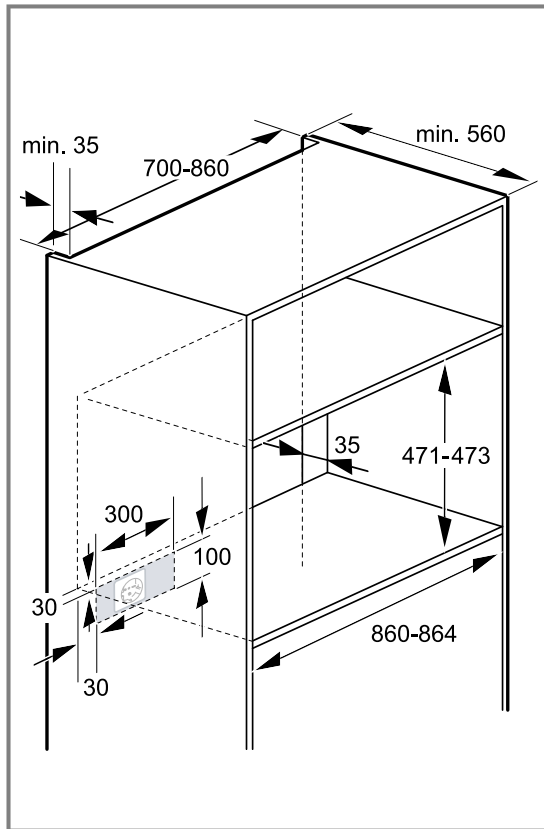
El grosor mínimo [a] de la encimera resulta de la distancia mínima [b] necesaria.

Tipo de placa	[a] encastrada en mm	[a] enrasada en mm	[b] en mm
Placa de inducción	49	50	5
Placa con superficie de inducción total	70	70	5
Placa de cocción de gas	39	50	5
Placa eléctrica	39	42	2

Fijar la encimera en el mueble empotrado. Tener en cuenta las instrucciones de montaje de la placa de cocción.

18.5 Montaje en un armario en alto

Tener en cuenta las distancias de seguridad y las dimensiones de montaje en columna encima de un horno.



- Asegurarse de que el panel intermedio tiene un hueco hacia la pared de instalación para ventilar el aparato.
- Si el armario en alto cuenta con una placa posterior adicional además de las placas posteriores del aparato, debe retirarse la placa adicional.
- No montar el aparato demasiado alto a fin de poder retirar los accesorios sin problemas.

18.6 Instalar dos aparatos uno encima de otro

El aparato también se puede montar encima de otros aparatos.

18.7 Conexión eléctrica

Para conectar eléctricamente el aparato de forma segura, consultar estas indicaciones.

- La protección por fusible debe configurarse de acuerdo con los datos de potencia indicados en la placa de características y con la normativa local.
- El aparato pertenece a la clase de protección I y solo puede utilizarse conectado a una conexión con conductor de puesta a tierra.
- El aparato debe estar desconectado de la tensión durante los trabajos de montaje.
- El montaje debe garantizar la protección contra contacto accidental.

- La conexión de aparatos sin clavija de enchufe solo puede ser efectuada por personal especializado y autorizado. A este respecto, deberá cumplirse la normativa de la compañía suministradora de electricidad local.

Conectar el aparato a la red eléctrica sin enchufe con contacto de toma de tierra

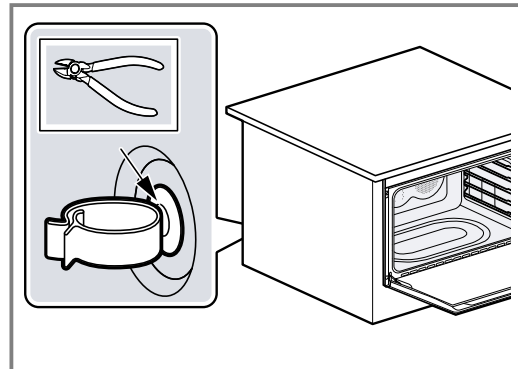
Nota: El aparato solo lo podrá conectar personal profesional cualificado para ello. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Debe haberse instalado un dispositivo de separación en la instalación eléctrica fija según lo dispuesto en las normas de instalación.

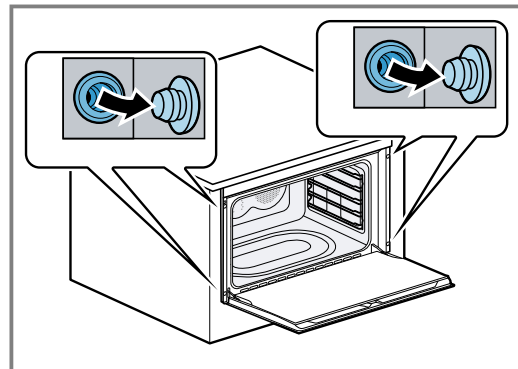
1. Identificar el conductor de fase y el conductor neutro («cero») de la toma de corriente.
El aparato puede resultar dañado si no se conecta de forma adecuada.
2. Conectar el aparato únicamente a una conexión de red entre 220 y 240 V.
3. Conectar los hilos del cable de conexión a la red de acuerdo con la codificación por colores:
 - verde-amarillo = toma de tierra ⊕
 - azul = conductor neutro («cero»)
 - marrón = fase (conductor externo)

18.8 Montar el aparato

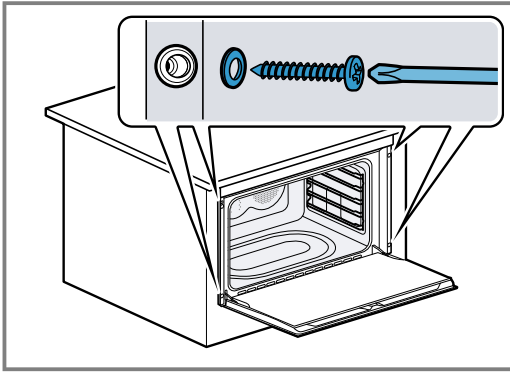
1. Introducir el aparato y centrarlo.
No doblar el cable de conexión.
2. En caso de ser necesario, retirar la guía del cable con una herramienta.



3. Abrir por completo la puerta del horno.
4. Retirar la tapa protectora.



5. Atornillar el aparato al mueble.



6. Colocar las tapas protectoras.

Nota: No obstruir en ningún caso la separación entre la encimera y el aparato con listones adicionales.

18.9 Desmontar el aparato

1. Desconectar el aparato de la corriente.
2. Aflojar los tornillos de fijación.
3. Levantar ligeramente el aparato y extraerlo.

Índice

MANUAL DO UTILIZADOR

1	Segurança	53
2	Evite danos materiais	55
3	Proteção do meio ambiente e poupança	56
4	Familiarização	56
5	Acessórios	59
6	Antes da primeira utilização.....	61
7	Operação base	62
8	Funções de tempo	62
9	Fecho de segurança para crianças.....	63
10	Regulações base.....	63
11	Limpeza e manutenção.....	64
12	Estruturas de suporte.....	67
13	Porta do aparelho.....	68
14	Eliminar falhas	69
15	Eliminação	71
16	Assistência Técnica.....	71
17	Como obter bons resultados	71
18	INSTRUÇÕES DE MONTAGEM.....	75
18.1	Instalação segura.....	75



1 Segurança

Respeite as seguintes indicações de segurança.

1.1 Indicações gerais

- Leia atentamente este manual.
- Guarde estas instruções e as informações sobre o produto para posterior utilização ou para entregar a futuros proprietários.
- Se detetar danos de transporte, não ligue o aparelho.

1.2 Utilização correta

Este aparelho destina-se apenas à montagem. Respeite as instruções de montagem especiais.

Os aparelhos apenas podem ser ligados por técnicos concessionados. A garantia cessa em caso de danos provocados por uma ligação incorreta.

Utilize o aparelho apenas:

- para preparar alimentos e bebidas.
- para uso doméstico e em espaços fechados domésticos.
- a uma altitude até 2000 m acima do nível do mar.

Não utilize o aparelho:

- com um temporizador externo ou controlo remoto.

1.3 Limitação do grupo de utilizadores

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos, se forem devidamente supervisionadas ou instruídas na utilização com segurança do aparelho e tiverem compreendido os perigos daí resultantes.

As crianças não podem brincar com o aparelho.

A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças, a não ser que tenham uma idade igual ou superior a 15 anos e se encontrem sob vigilância.

As crianças menores de 8 anos devem manter-se afastadas do aparelho e do cabo de ligação.

1.4 Utilização segura

Insira sempre os acessórios corretamente no interior do aparelho.

→ "Acessórios", Página 59

AVISO – Risco de incêndio!

Os objetos inflamáveis armazenados no interior do aparelho podem incendiar-se.

- ▶ Nunca guarde objectos inflamáveis dentro do aparelho.
- ▶ Se sair fumo do aparelho, deve ser desligado o aparelho ou o fusível e a porta deve ser mantida fechada, de modo a abafar eventuais chamas.

Os restos de comida soltos, gorduras e molhos de assados podem inflamar-se.

- ▶ Antes de utilizar, remova a sujidade grosseira do interior do aparelho, dos elementos de aquecimento e dos acessórios.

Ao abrir a porta do aparelho, forma-se uma corrente de ar. O papel vegetal pode tocar nas resistências e incendiar-se.

- ▶ Durante o pré-aquecimento e durante a confecção, nunca coloque papel vegetal solto no acessório.
- ▶ Corte o papel vegetal sempre à medida e coloque sempre um recipiente ou uma forma em cima do mesmo, para o segurar.

⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

Durante a utilização, o aparelho e as peças que podem ser tocadas ficam quentes.

- ▶ Recomenda-se que tenha cuidado, para evitar tocar em elementos de aquecimento.
- ▶ Crianças novas, com menos de 8 anos, têm de ser mantidas afastadas.

Os acessórios ou recipientes ficam muito quentes.

- ▶ Use sempre uma pega de cozinha para retirar os acessórios ou recipientes quentes do interior do aparelho.

Os vapores de álcool podem incendiar-se no interior quente do aparelho. A porta do aparelho pode abrir-se bruscamente. Podem sair vapores quentes e chamas.

- ▶ Use apenas pequenas quantidades de bebidas com elevado teor de álcool nos alimentos.
- ▶ Não aquecer bebidas espirituosas ($\geq 15\%$ vol.) no estado não diluído (p. ex., para marinhar ou verter sobre os alimentos).
- ▶ Abra a porta do aparelho com cuidado.

As extensões telescópicas ficam quentes durante o funcionamento do aparelho.

- ▶ Deixar que as extensões telescópicas arrefeçam antes de lhes tocar.
- ▶ Toque nas extensões telescópicas apenas com uma pega de cozinha.

⚠ AVISO – Risco de escaldadura!

As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho.

- ▶ Nunca toque nas peças quentes.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Dependendo da temperatura, o vapor pode não ser visível.

- ▶ Abra a porta do aparelho com cuidado.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

A água no interior quente do aparelho pode transformar-se em vapor de água quente.

- ▶ Nunca deite água no interior do aparelho quente.

⚠ AVISO – Risco de ferimentos!

O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar.

- ▶ Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para a limpeza do vidro da porta do forno, pois poderá riscar a superfície.

O aparelho e as suas peças que estão acessíveis podem ter arestas afiadas.

- ▶ Tenha cuidado ao manusear e limpar.
- ▶ Se possível, use luvas de proteção.

As dobradiças da porta do aparelho movimentam-se ao abrir e fechar a porta e podem entalar-se.

- ▶ Não coloque as mãos na zona das dobradiças.

Os componentes do interior da porta do aparelho podem ter arestas vivas.

- ▶ Use luvas de proteção.

⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!

Reparações indevidas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Para a reparação do aparelho só podem ser utilizadas peças sobresselentes originais.
- ▶ Se o cabo de alimentação deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído pelo fabricante ou pela sua Assistência Técnica, ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.

É perigoso se o cabo elétrico tiver um isolamento danificado.

- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico entre em contacto com componentes do aparelho quentes ou com fontes de calor.
- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico entre em contacto com pontas afiadas ou arestas vivas.
- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico seja dobrado, esmagado ou modificado.

A infiltração de humidade pode provocar um choque elétrico.

- ▶ Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

Um aparelho ou um cabo elétrico danificados são objetos perigosos.

- ▶ Nunca operar um aparelho danificado.
- ▶ Contactar a Assistência Técnica. → *Página 71*

⚠ AVISO – Risco de asfixia!

As crianças podem colocar o material de embalagem sobre a cabeça ou enrolar-se no mesmo e sufocar.

- ▶ Manter o material de embalagem fora do alcance das crianças.
- ▶ Não permitir que as crianças brinquem com o material de embalagem.

As crianças podem inalar ou engolir peças pequenas e sufocar.

- ▶ Manter as peças pequenas fora do alcance das crianças.
- ▶ Não permitir que as crianças brinquem com peças pequenas.

1.5 Lâmpada de halogéneo

⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

As lâmpadas do interior do aparelho ficam muito quentes. Mesmo algum tempo depois de desligar, continua a existir o perigo de queimaduras.

- ▶ Não toque na cobertura de vidro.
- ▶ Ao limpar, evite o contacto com a pele.

⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!

Ao substituir a lâmpada, os contactos do casquilho da lâmpada estão sob tensão.

- ▶ Antes de substituir a lâmpada é necessário garantir que o aparelho está desligado, de modo a evitar um possível choque elétrico.
- ▶ Adicionalmente, desligue o fusível no quadro elétrico.

2 Evite danos materiais

2.1 Informações gerais

ATENÇÃO!

Os vapores de álcool podem incendiar-se no interior quente do aparelho e causar danos duradouros ao aparelho. Em caso de deflagração, a porta do aparelho pode abrir-se bruscamente e, possivelmente, cair. Os vidros da porta podem quebrar-se e estilhaçar. Devido à pressão negativa resultante, o interior do aparelho pode ficar consideravelmente deformado para dentro.

- ▶ Não aquecer bebidas espirituosas ($\geq 15\%$ vol.) no estado não diluído (p. ex., para marinhar ou verter sobre os alimentos).

Água na base do interior do aparelho se este estiver a funcionar a temperaturas superiores a 120 °C dá origem a danos no esmalte.

- ▶ Não inicie o funcionamento se houver água na base do interior do aparelho.
- ▶ Antes do funcionamento, limpar a água na base do interior do aparelho.

Objetos na base do aparelho a uma temperatura superior a 50 °C provocam uma acumulação de calor. Os tempos de cozedura e de assadura deixam de ser os mesmos e danifica o esmalte.

- ▶ Não coloque acessórios, papel vegetal ou película de qualquer tipo sobre a base do forno.
- ▶ Pouse recipientes na base do forno apenas se estiver regulada uma temperatura inferior a 50 °C .

Caso se encontre água no interior quente do aparelho, forma-se vapor de água. As mudanças de temperatura podem provocar danos.

- ▶ Nunca deite água no interior do aparelho quente.
- ▶ Nunca coloque recipientes com água na base do aparelho.

A presença prolongada de humidade no interior do aparelho provoca corrosão.

- ▶ Depois de cozinhar, remova a água de condensação. Após um funcionamento com temperaturas elevadas, deixe o interior do aparelho arrefecer sempre com a porta fechada.
 - ▶ Não guarde alimentos húmidos durante muito tempo dentro do aparelho fechado.
 - ▶ Não guarde alimentos no interior do aparelho.
 - ▶ Não entale nada na porta do aparelho.
- O sumo de fruta que pinga do tabuleiro deixa manchas que nunca mais saem.

- ▶ Se estiver a confeccionar bolos de fruta muito sumarenta, não encha demasiado o tabuleiro.

Se possível, utilize o tabuleiro universal mais fundo. Produtos limpa-fornos no interior quente do aparelho danificam o esmalte.

- ▶ Nunca utilizar produtos limpa-fornos no interior quente do aparelho.
- ▶ Antes de voltar a aquecer, remover totalmente os resíduos do interior e da porta do aparelho.

Muita sujidade no vedante pode impedir que a porta do aparelho feche correctamente durante o funcionamento. As frentes dos móveis adjacentes podem ser danificadas.

- ▶ Mantenha o vedante sempre limpo.
- ▶ Nunca utilize o aparelho com o vedante danificado ou sem vedante.

A utilização da porta do aparelho como assento ou suporte pode danificar a porta do aparelho.

- ▶ Não se apoiar, não se sentar, não se pendurar nem se colocar sobre a porta do aparelho.
- ▶ Não coloque recipientes ou acessórios em cima da porta do aparelho.

Consoante o tipo de aparelho, o acessório pode riscar o vidro da porta ao fechar a porta do aparelho.

- ▶ Insira os acessórios no interior do aparelho, sempre até ao batente.

Uma folha de alumínio no vidro da porta pode dar origem a descolorações permanentes.

- ▶ A folha de alumínio no interior do aparelho não pode entrar em contacto com o vidro da porta.

3 Proteção do meio ambiente e poupança

3.1 Eliminação da embalagem

Os materiais de embalagem são ecológicos e reutilizáveis.

- ▶ Separar os componentes e eliminá-los de acordo com o tipo de material.

3.2 Poupar energia

Se respeitar estas indicações, o seu aparelho irá consumir menos energia.

Pré-aquecer o aparelho apenas se a receita ou as recomendações de regulação o determinarem.

→ *"Como obter bons resultados", Página 71*

- Ao não pré-aquecer o aparelho, poupa até 20% de energia.

Utilizar formas escuras, pintadas ou esmaltadas a preto.

- Estas absorvem especialmente bem o calor.

Abrir a porta do aparelho o menos possível durante o funcionamento.

- A temperatura no interior do aparelho mantém-se e não é necessário reaquecer o aparelho.

Cozer vários alimentos imediatamente uns atrás dos outros ou em paralelo.

- O interior do aparelho está quente após a primeira cozedura. Deste modo, reduz-se o tempo de cozedura dos bolos seguintes.

No caso de tempos de cozedura mais longos, desligar o aparelho 10 minutos antes de terminar o tempo de cozedura.

- O calor residual é suficiente para terminar a cozedura dos alimentos.

Retirar do interior do aparelho os acessórios de que não necessita.

- Não é necessário aquecer acessórios supérfluos.

Deixe descongelar os alimentos congelados antes da confecção.

- Poupa-se a energia para descongelar os alimentos.

Nota:

O aparelho necessita de:

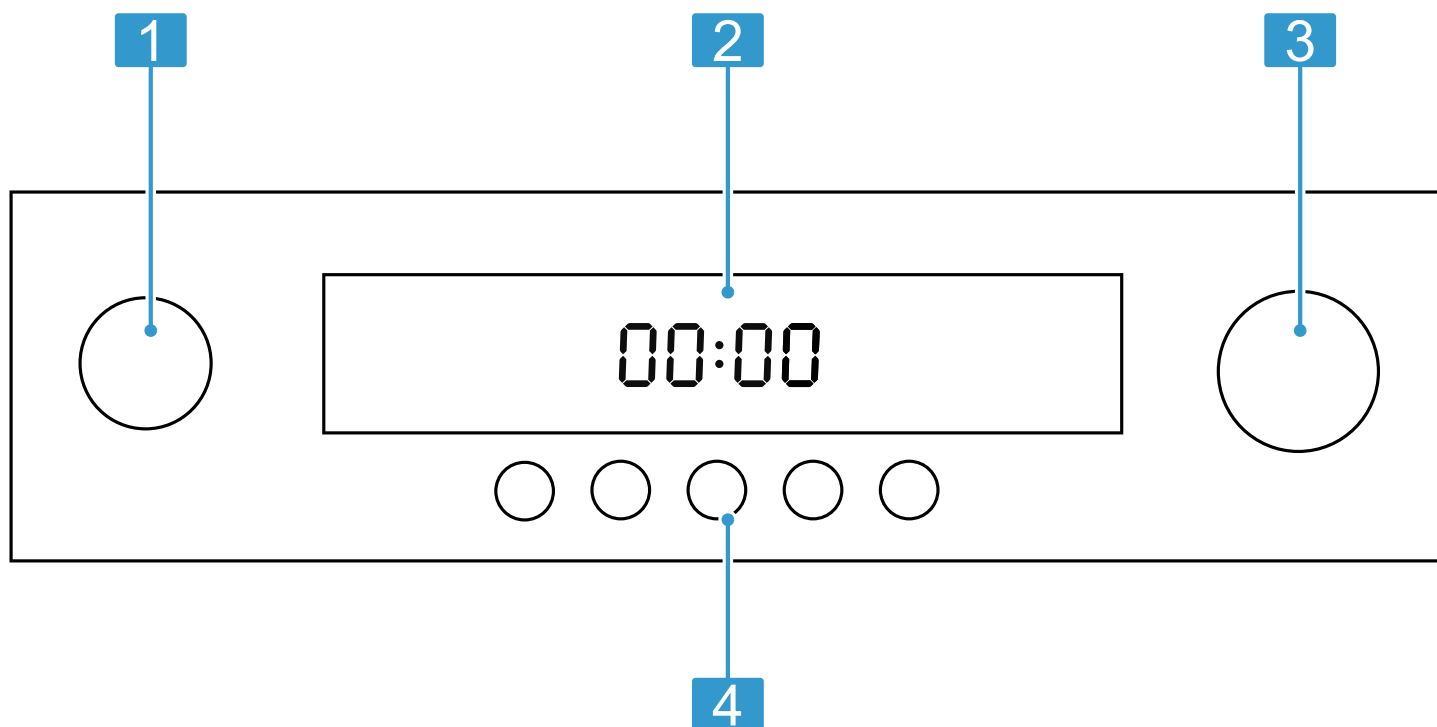
- no estado de vigília com visor ligado, no máx., 1 W
- no estado de vigília com visor desligado, no máx., 0,5 W

4 Familiarização

4.1 Painel de comandos

O painel de comandos permite regular todas as funções do seu aparelho e obter informações sobre o estado de operação.

Nota: Consoante o tipo de aparelho, poderão divergir alguns detalhes da figura, p. ex., a cor e a forma.



1	Seletor de função	O seletor de função permite-lhe regular o tipo de aquecimento ou outras funções. Pode rodar o seletor de função, a partir da posição zero, para a esquerda ou para a direita.
2	Visor	O visor exibe símbolos de funções ativas e as funções de tempo.
3	Seletor de temperatura	O seletor de temperatura permite-lhe regular a temperatura do tipo de aquecimento ou selecionar a regulação para outras funções. Pode rodar o seletor de temperatura para a esquerda ou para a direita. Ele não tem posição zero.
4	Zonas táteis	As zonas táteis permitem-lhe regular diretamente diversas funções.

Teclas

As teclas permitem-lhe selecionar diretamente diversas funções.

Nota: Se uma tecla não tiver nenhuma função, soa um sinal.

Símbolo	Tecla	Nota explicativa
🕒	Funções de tempo	Regular o temporizador, o tempo de duração, a hora de conclusão e o relógio
—	Menos	Reduzir valor de regulação
+	Mais	Aumentar valor de regulação
💡	Iluminação	Ligar e desligar a iluminação do interior do aparelho
»»»»	Preaquecimento rápido	Ligue e desligue o preaquecimento rápido
»»»»	Fecho de segurança para crianças	Ativar e desativar o fecho de segurança para crianças no estado de vigília

Visor

No visor são apresentados os valores de regulação atuais ou as opções possíveis. O valor que poderá ser regulado num determinado momento é realçado. O valor é apresentado com letras brancas sobre fundo escuro.

Símbolo	Nota explicativa
»»»»	Preaquecimento rápido
🕒	Temporizador
→	Tempo de duração

Símbolo	Nota explicativa
→	Hora de conclusão
🕒	Hora
88:88	Indicação do tempo
🔥	Indicação de aquecimento
»»»»	Fecho de segurança para crianças
888	Visor da temperatura

Seletor de temperatura

Com o comando da temperatura regula a temperatura ou o nível do grelhador.

Nota: Até aos 100 °C, a temperatura é regulável em intervalos de 1 grau; acima desse valor, em intervalos de 5 graus.

Controlo da temperatura









As barras do controlo da temperatura apresentam as fases de aquecimento ou o calor residual no interior do aparelho.

Fase de aquecimento	Significado
Controlo de aquecimento	O controlo de aquecimento indica a subida de temperatura no interior do aparelho. Quando todas as barras estiverem preenchidas, é o momento ideal para colocar o prato dentro do aparelho. Nos níveis do grelhador, as barras estão preenchidas. No tipo de aquecimento Calor superior/inferior suave, as barras não são preenchidas.
Indicação de calor residual	Quando o aparelho está desligado, o controlo da temperatura indica o calor residual no interior do aparelho. Depois de a temperatura descer para aprox. 60°C, a indicação apaga-se.

4.2 Tipos de aquecimento e funções

Para que encontre sempre o tipo de aquecimento adequado para o seu prato, explicamos-lhe aqui as diferenças e as áreas de aplicação.

Nota: O aparelho sugere uma temperatura ou um nível para cada tipo de aquecimento. Pode assumir este tempo de duração ou alterá-lo no respetivo intervalo.

Símbolo	Tipo de aquecimento ou função	Temperatura ou nível	Utilização
	Ar quente circulante 3D	50-280 °C	Preparar pratos em 1-2 níveis. Os ventiladores distribuem o calor da resistência circular na parede traseira uniformemente pelo interior do aparelho. Este tipo de aquecimento serve para determinar o consumo de energia no modo de ar circulante.
	Ar circulante	50-280 °C	Cozer bolos e produtos de pastelaria em um nível. Os ventiladores distribuem o calor dos elementos de aquecimento uniformemente pelo interior do aparelho.
	Fase para pizzas	50-280 °C	Preparar Pizza fresca ou produtos ultracongelados, p. ex., batatas fritas ou Strudel. Os elementos de aquecimento e ventiladores aquecem rapidamente e distribuem o calor uniformemente no interior do aparelho.
	Descongelar	30-60 °C	Descongelar alimentos, p. ex., carne, aves, pão e bolo. O ventilador espalha o ar quente em torno dos alimentos.
	Calor inferior	50-280 °C	Prolongar o tempo de cozedura de alimentos. O calor vem de baixo.
	Grelhar, pequenas quantidades	Níveis do grelhador: 1 = fraca 2 = média 3 = forte	Grelhar pequenas quantidades, p. ex., bifés, salsichas, torradas e peças de peixe. A zona central da resistência do grelhador fica quente.
	Grelhar, grandes quantidades	Níveis do grelhador: 1 = fraca 2 = média 3 = forte	Grelhar alimentos planos, p. ex., bifés, salsichas ou torradas e para gratinar. Toda a superfície por baixo da resistência do grelhador fica quente.
	Grelhador com ar circulante	50-280 °C	Assar carne, aves e peixe inteiro. O ventilador espalha o ar quente em torno dos alimentos.

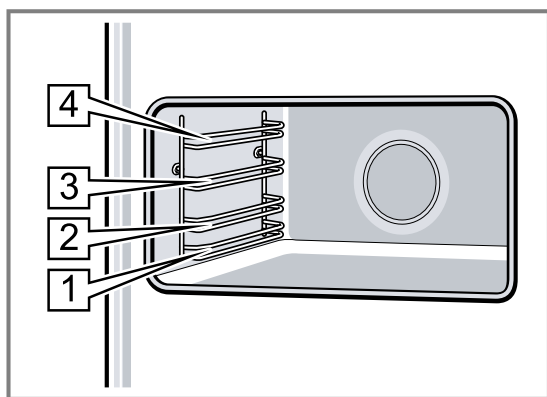
Símbolo	Tipo de aquecimento ou função	Temperatura ou nível	Utilização
	Calor superior/inferior suave	50-280 °C	Para cozinhar determinados pratos (por ex., carne, legumes) de uma maneira mais saborosa num só nível, sem pré-aquecimento. O tipo de aquecimento é inadequado para alimentos que sobem ao cozer (p. ex., pão). Este tipo de aquecimento é utilizado para determinar o consumo de energia no modo de recirculação do ar.
	Calor superior e inferior	50-280 °C	Preparar bolos, soufflés e assados de carne magra. O calor chega uniformemente a partir de cima e de baixo.

4.3 Interior do aparelho

As funções no interior do aparelho facilitam o funcionamento deste.

Níveis de inserção

O interior do aparelho tem 4 níveis de inserção. Introduza o acessório sempre até ao batente, para que não toque no vidro da porta. Insira o acessório corretamente no interior do aparelho.



Superfícies de auto-limpeza

A parede traseira e as paredes laterais no interior do aparelho são autolimpantes. As superfícies de autolimpeza no interior do aparelho estão revestidas com cerâmica porosa e esmaltada e têm uma superfície rugosa. Quando o aparelho se encontra em funcionamento, as superfícies de autolimpeza absorvem os salpicos de gordura dos assados ou grelhados e dissolvem-nos.

Iluminação do interior do aparelho

Quando abre a porta do aparelho, a iluminação do interior do aparelho acende-se. Se a porta do aparelho permanecer aberta, a iluminação volta a desligar-se passado pouco tempo.

Na maioria dos modos de funcionamento, a iluminação do interior do aparelho acende assim que inicia o funcionamento. Quando o funcionamento estiver concluído, esta apaga-se.

Nota: No modo de funcionamento Calor superior/inferior suave, a iluminação do interior do aparelho é desligada automaticamente após aprox. 1 minuto. Pode ligar a iluminação do interior do aparelho com

Ventoinha de arrefecimento

A turbina de arrefecimento liga e desliga em função da necessidade. O ar quente escapa através da porta do aparelho.

ATENÇÃO!

Tapar a ranhura de ventilação provoca um sobreaquecimento do aparelho.

- ▶ Não tape as ranhuras de ventilação.

Para que o interior do aparelho arrefeça mais rapidamente após o funcionamento, a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar por um determinado período.

Porta do aparelho

Se abrir a porta do aparelho enquanto este estiver a funcionar, o funcionamento é interrompido. Quando fechar a porta, o funcionamento prossegue.

Para que a porta do aparelho não toque no móvel para encastrar, ela abre um pouco menos de 90°.

Formação de condensação

Aqui encontrará informações sobre como se forma a condensação, como evita danos e como pode reduzir a formação de condensação.

Quando prepara alimentos no interior do aparelho, pode formar-se lá muito vapor de água. Uma vez que o seu aparelho é muito eficiente do ponto de vista energético, em funcionamento muito pouco calor sai para o exterior. Devido à elevada diferença de temperatura entre o interior do aparelho e as partes exteriores do mesmo, pode formar-se água de condensação junto à porta do aparelho, ao painel de comando ou às frentes dos móveis adjacentes. A formação de água de condensação é um fenómeno normal de origem física.

Para evitar danos, limpe a água de condensação. Se a água de condensação se acumular na calha, remover a água de condensação com uma esponja. Uma calha a transbordar poderá danificar o móvel para encastrar. Deixe o aparelho secar com a porta aberta.

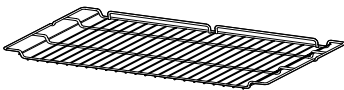
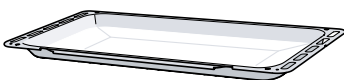

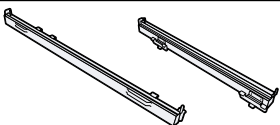
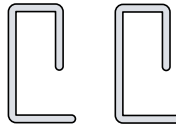
Se pré-aquecer o aparelho, evitará a formação de condensação.

5 Acessórios

Utilize acessórios originais. Estes foram especialmente concebidos para o seu aparelho.

Nota: Quando o acessório aquece, pode ficar deformado. A deformação não influencia o funcionamento. Depois de o acessório arrefecer, a deformação desaparece.

Os acessórios fornecidos podem variar em função do tipo de aparelho.

Acessórios		Utilização
Grelha		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Recipiente ▪ Formas para bolos ▪ Carne, p. ex., assados ou grelhados ▪ Refeições ultracongeladas
Tabuleiro universal		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bolos húmidos ▪ Biscoitos ▪ Refeições ultracongeladas ▪ Assados grandes <p>Dica: Pode utilizar o tabuleiro universal como recipiente de recolha de gordura, caso grelhe diretamente na grelha.</p>
Tabuleiro		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bolo de tabuleiro ▪ Produtos de pastelaria fina
Conjunto de raile telescópico		Com as calhas extensíveis, é possível puxar o acessório ainda mais para fora.
Pinos de fixação		<p>Bloquear as dobradiças.</p> <p>Nota: Não deite os pinos de fixação fora. Guarde os pinos de fixação num local seguro. Vai precisar dos pinos de fixação sempre que retirar a porta do aparelho ou limpar os vidros das portas.</p>

5.1 Outros acessórios

Poderá adquirir mais acessórios junto do serviço de apoio ao consumidor, no comércio especializado ou através da Internet.

Poderá encontrar uma vasta gama de acessórios para o seu aparelho na Internet ou nos nossos prospetos: siemens-home.bsh-group.com

Os acessórios são específicos do aparelho. Indique sempre a designação exata (N.º E) do seu aparelho quando efetuar a compra.

Verifique quais os acessórios disponíveis para o seu aparelho na loja online ou junto do serviço de apoio ao consumidor.

Outros acessórios	Utilização
Grelha	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Recipiente ▪ Formas para bolos ▪ Carne, p. ex., assados ou grelhados ▪ Refeições ultracongeladas
Tabuleiro	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bolo de tabuleiro ▪ Produtos de pastelaria fina


Outros acessórios	Utilização
Tabuleiro universal	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bolos húmidos ▪ Biscoitos ▪ Refeições ultracongeladas ▪ Assados grandes
Conjunto de raile telescópico	Conjunto de raile telescópico para um nível


5.2 Função de encaixe

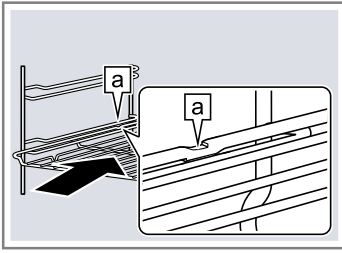
A função de encaixe impede que o acessório vire ao puxá-lo para fora.

Pode puxar o acessório cerca de metade para fora, até que engate. Empurre o acessório corretamente para dentro do interior do aparelho, para que a proteção contra a viragem funcione.

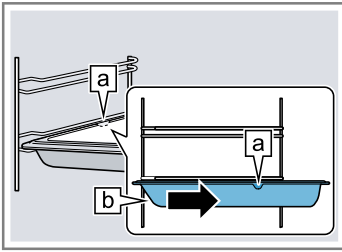
5.3 Inserir o acessório no interior do aparelho

1. Rode o acessório de modo que o entalhe  esteja atrás e virado para baixo.
2. Insira o acessório entre as duas hastes guias de um nível de inserção.

Grelha O lado aberto deve estar virado para a porta do aparelho e a curvatura para baixo .

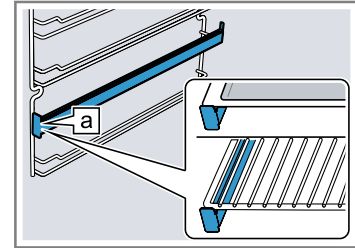


Chapa, p. ex., tabuleiro universal ou tabuleiro A frente da chanfradura do acessório **b** deve apontar para a porta do aparelho.



- Para colocar o acessório no caso de níveis de inserção com calhas extensíveis, puxe as calhas extensíveis para fora.

Grelha ou tabuleiro Coloque o acessório de modo que o respetivo rebordo atrás da lingueta **a** assente na calha extensível.



Nota: Totalmente extraídas, as calhas extensíveis engatam. Empurre as calhas extensíveis para o interior do aparelho exercendo alguma pressão.


- Insira o acessório por completo de modo que não toque na porta do aparelho.


Nota: Retire do interior do aparelho os acessórios de que não necessita durante o funcionamento.

6 Antes da primeira utilização

Efetue as regulações para a primeira colocação em funcionamento. Limpe o aparelho e os acessórios.

6.1 Acertar a hora

Depois de o aparelho ter sido ligado à corrente, no visor pisca **12:00** e o símbolo  acende. Acerte a hora.


- Acerte a hora com **+** ou **-**.
- Prima .

Nota: Decorrido o tempo regulado, a hora é automaticamente memorizada.

6.2 Limpar o aparelho antes da primeira utilização

Limpe o interior do aparelho e o acessório, antes de preparar pela primeira vez refeições com o aparelho.

- Retire o acessório do interior do aparelho e desmonte a estrutura de suporte. → *Página 67*
- Remova completamente os vestígios de embalagem do interior do aparelho, como, p. ex., pedaços de esferovite.
- Algumas peças estão revestidas com uma película antirrisco. Remova a película antirrisco.
- Limpe o aparelho por fora com um pano macio e húmido.

- Limpe o interior do aparelho com solução à base de detergente.
- Para eliminar o cheiro a novo, aqueça o forno fechado e vazio.
- Rode o seletor de função para .
- Regule a temperatura máxima.
Ao aquecer o aparelho pela primeira vez, podem ser audíveis ruídos de estalidos a partir do interior do aparelho.
- Areje a cozinha enquanto o aparelho estiver a aquecer.
- Desligue o aparelho após 1 hora.
- Deixe arrefecer o aparelho.
- Quando o interior do aparelho tiver arrefecido, limpe as superfícies lisas com uma solução à base de detergente.
- Monte a estrutura de suporte. → *Página 67*
- Se necessário, limpe os vidros da porta. → *Página 68*

6.3 Limpeza dos acessórios

- ▶ Limpe bem o acessório com uma solução à base de detergente e um pano multiusos macio.

7 Operação base

7.1 Ligar o aparelho

1. Regule o tipo de aquecimento com o seletor de funções.
 - ✓ Para cada função está previamente regulada uma temperatura ou nível do grelhador.
2. Com o comando da temperatura, selecione a temperatura ou o nível do grelhador.
 - ✓ O aparelho começa a aquecer.

Nota: O controlo da temperatura indica o estado atual do aquecimento.

7.2 Alterar o tipo de aquecimento e temperatura

1. Altere o tipo de aquecimento com o seletor de função.

2. Altere a temperatura ou o nível do grelhador com o comando da temperatura.

7.3 Desligar o aparelho

- ▶ Rode o seletor de função para a posição inicial.

7.4 Ligar o aquecimento rápido

- ▶ Para aquecer o interior do aparelho, prima »|||◀.

Nota: O aquecimento rápido está disponível no modo de ar quente circulante 3D, ar circulante, potência para pizzas e calor superior/inferior.





7.5 Desativação automática

O aparelho possui uma desativação automática. O aparelho desliga-se automaticamente após 13 horas.

8 Funções de tempo

8.1 Visão geral das funções de tempo



Aqui encontra uma visão geral das funções de tempo.

Símbolo	Função de tempo	Utilização
	Temporizador de curta duração	O temporizador de curta duração funciona como um relógio de cozinha. Funciona independentemente do modo de funcionamento e de outras funções de tempo e não influencia o aparelho.
	Hora	Se não estiver a ser executada outra função em primeiro plano, o aparelho exibirá a hora no visor.
	Tempo de duração	Decorrido um tempo de duração regulado, o aparelho termina automaticamente o funcionamento.
	Hora de conclusão	Introduza o tempo de duração e uma hora de conclusão desejada. O aparelho liga-se automaticamente, de modo a terminar o funcionamento à hora desejada.


8.2 Regular o temporizador de curta duração

O temporizador de curta duração não tem qualquer influência sobre as funções do forno.

Nota: Pode regular um tempo de duração do temporizador de curta duração entre 30 segundos e 13 horas. Até 10 minutos, pode regular o tempo de duração em intervalos de 30 segundos, entre 10 minutos e uma hora, em intervalos de um minuto; acima disso, em intervalos de 5 minutos.

1. Prima .
 - ✓  acende-se.
 2. Regule o tempo de duração pretendido com + e -.
- ✓ Decorrido o tempo de duração, soa um sinal.

Notas

- Para alterar o tempo restante, prima  e altere o tempo restante com + ou -.
- Para cancelar o temporizador de curta duração, regule o tempo restante para zero.

Desligar o sinal sonoro



- ▶ Para desligar o sinal sonoro, prima uma tecla à escolha ou abra a porta do aparelho.

Nota: Após um breve período, o sinal termina automaticamente.

8.3 Acertar a hora



Se necessário, pode alterar a hora, p. ex., da hora de verão para a hora de inverno.

Requisito: O aparelho está desligado.

1. Pressione  até acender .
2. Acerte a hora com + e -.

8.4 Regular o tempo de duração

Pode regular o tempo de cozedura para a sua refeição no seu aparelho. Deste modo, o tempo de cozedura não é excedido involuntariamente e não terá de interromper outros trabalhos para terminar o funcionamento.

1. Regule o tipo de aquecimento e a temperatura.
 - ✓ O aparelho começa a funcionar.
2. Prima  duas vezes.
3. Regule o tempo de duração com + e -.
Pode regular um tempo de duração entre 30 segundos e 13 horas. Até uma hora, pode regular o tempo de duração em intervalos de um minuto, acima disso, em intervalos de 5 minutos.
 - ✓  acende-se.

Terminar o funcionamento





Depois de decorrido o tempo de duração, soa um sinal acústico. O aparelho deixa de aquecer.

1. Para desligar o sinal sonoro, prima uma tecla à escolha ou abra a porta do aparelho.
Após um breve período, o sinal termina automaticamente.
2. Rode o selector de funções para a posição inicial.

8.5 Regular a hora de conclusão

O funcionamento tem início num momento posterior por si selecionado e pelo tempo de duração por si regulado.

1. Regule o tipo de aquecimento e a temperatura.
 - ✓ O aparelho começa a funcionar.

2. Prima  duas vezes.
3. Regule o tempo de duração com + e -.
Pode regular um tempo de duração entre 30 segundos e 13 horas. Até uma hora, pode regular o tempo de duração em intervalos de um minuto, acima disso, em intervalos de 5 minutos.
 - ✓  acende-se.
4. Prima .
5. Regule a hora de conclusão com + ou -.
Ao premir pela primeira vez a tecla, no visor surge um valor sugerido. O valor sugerido resulta da hora atual e do tempo de duração.
 - ✓  acende-se.
 - ✓ O visor mostra a hora de conclusão. O aparelho comuta para o modo de espera.

Terminar o funcionamento

Depois de decorrido o tempo de duração, soa um sinal acústico. O aparelho deixa de aquecer.



1. Para desligar o sinal sonoro, prima uma tecla à escolha ou abra a porta do aparelho.
Após um breve período, o sinal termina automaticamente.
2. Rode o selector de funções para a posição inicial.

9 Fecho de segurança para crianças



Bloqueie o seu aparelho para que as crianças não o ativem por descuido ou alterem as regulações. Se tiver uma placa de cozinhar ligada ao forno, a placa de cozinhar não está bloqueada.

9.1 Ativar o fecho de segurança para crianças

Requisito: O aparelho está desligado.

- ▶ Prima  durante cerca de 4 segundos.
- ✓ No visor aparece .

9.2 Desativar o fecho de segurança para crianças




- ▶ Prima  durante cerca de 4 segundos.
- ✓ No visor apaga-se .

10 Regulações base

Pode ajustar as regulações base do seu aparelho às suas necessidades.

10.1 Vista geral das regulações base

Aqui encontra uma vista geral das regulações base e das definições de fábrica. As regulações base dependem das características do seu aparelho.

Visor	Regulação base	Seleção
 1	Tempo de duração do sinal decorrido um tempo de duração ou do alarme	1 = cerca de 10 segundos 2 = cerca de 30 segundos ¹ 3 = cerca de 2 minutos
 2	Tempo de espera até uma regulação ser assumida	1 = cerca de 3 segundos ¹ 2 = cerca de 6 segundos 3 = cerca de 10 segundos
 3	Som de comando touch ao premir uma tecla	0 = desligado 1 = ligado ¹

¹ Definições de fábrica

Visor	Regulação base	Seleção
c04	Luminosidade do iluminação do visor	1 = escuro 2 = médio ¹ 3 = claro
c05	Indicação da hora	0 = ocultar a hora 1 = exibir a hora ¹
c06	Iluminação do interior do aparelho durante o funcionamento	0 = não 1 = sim ¹
c07	Tempo de funcionamento posterior da ventoinha de arrefecimento	1 = curto ¹ 2 = médio 3 = longo 4 = extra longo
c08	Repor todas as definições de fábrica	0 = não ¹ 1 = sim
c09	Ativar modo de demonstração. O modo de demonstração serve para fins de apresentação. No modo de demonstração o aparelho não aquece. Só pode ativar o modo de demonstração nos primeiros 5 minutos após a ligação à rede de corrente.	0 = não ¹ 1 = sim

¹ Definições de fábrica

10.2 Alterar as regulações base

Requisito: O seletor de função encontra-se na posição zero.

1. Prima \odot durante cerca de 4 segundos.
- ✓ O visor exibe a primeira regulação base, p. ex., c01 i.
2. Para alterar a regulação, rode o comando da temperatura.
3. Para mudar para a próxima regulação base, prima +.
4. Para confirmar as regulações, prima \odot durante cerca de 4 segundos.

Dica: Pode voltar a alterar as regulações base a qualquer momento.

Notas

- Só pode ativar o modo de demonstração nos primeiros 5 minutos após a ligação à rede de corrente.
- Após uma falha de energia, as alterações que efetuou às regulações base mantêm-se.

10.3 Regular o modo de poupança de energia

Pode poupar energia, diminuindo a luminosidade do visor.

- ▶ Regule a luminosidade do visor na regulação base c04.

Nota: A regulação altera a luminosidade do visor durante o funcionamento. No estado de vigília, o aparelho reduz automaticamente a luminosidade do visor. De noite, entre as 22:00 e as 05:59 horas, a luminosidade do visor está mais escura.

11 Limpeza e manutenção

Para que o seu aparelho se mantenha durante muito tempo operacional, deve proceder a uma limpeza e manutenção cuidadosa do mesmo.

11.1 Produto de limpeza

Para não danificar as diversas superfícies no aparelho, não utilize produtos de limpeza inadequados.

AVISO – Risco de choque elétrico!

A infiltração de humidade pode provocar um choque elétrico.

- ▶ Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

ATENÇÃO!

Produtos de limpeza inadequados danificam as superfícies do aparelho.

- ▶ Não utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos.

- ▶ Não utilizar produtos de limpeza com elevado teor de álcool.
 - ▶ Não utilizar esfregões de palha-de-aço ou esponjas abrasivas.
 - ▶ Não utilizar produtos de limpeza especiais para limpeza a quente.
 - ▶ Apenas utilizar produtos limpa-vidros, produtos de limpeza de aço inoxidável e o raspador para vidros, se as instruções de limpeza os recomendarem para a peça em causa.
- Produtos limpa-fornos no interior quente do aparelho danificam o esmalte.
- ▶ Nunca utilizar produtos limpa-fornos no interior quente do aparelho.
 - ▶ Antes de voltar a aquecer, remover totalmente os resíduos do interior e da porta do aparelho.

O sal contido em panos esponja novos pode danificar as superfícies.

- ▶ Lave bem os panos esponja novos, antes de os utilizar.

11.2 Produtos de limpeza adequados

Utilize apenas produtos de limpeza adequados para as várias superfícies no seu aparelho.

Exterior do aparelho

Observe as instruções relativas à limpeza do aparelho.

Área	Produtos de limpeza adequados	Notas
Frente em aço inoxidável	<ul style="list-style-type: none"> ■ Solução à base de detergente quente ■ Produtos de tratamento específicos para aço inoxidável para superfícies quentes 	Para evitar corrosão, remova de imediato manchas de calcário, manchas de gordura, manchas de amido e manchas de clara de ovo de superfícies de aço inoxidável. Aplique uma camada fina do produto de tratamento para aço inoxidável.
Painel de comandos	Solução à base de detergente quente	Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não utilize produtos limpa-vidros nem raspadores para vidros.
Vidros da porta	Solução à base de detergente quente	Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não utilize raspadores para vidros nem esfregões de arame.
Puxador da porta	Solução à base de detergente quente	Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Para evitar manchas que já não saem, remover imediatamente o anticalcário da pega.

Interior do aparelho

Área	Produtos de limpeza adequados	Notas
Superfícies esmaltadas	<ul style="list-style-type: none"> ■ Solução à base de detergente quente ■ Água com vinagre ■ Produto limpa-fornos 	Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Amoleça os resíduos de alimentos queimados com um pano húmido e solução à base de detergente. Em caso de sujidade incrustada, utilize um esfregão em aço inox ou um produto limpa-fornos. Depois da limpeza, deixe o forno aberto para secar. Nota: Os resíduos de alimentos podem provocar manchas brancas. Os resíduos são inofensivos para a saúde e não influenciam o funcionamento do aparelho. Pode remover os resíduos com ácido cítrico.
Superfícies de auto-limpeza		Observe as indicações relativas às superfícies do interior do aparelho, que se seguem à tabela. → "Limpar as superfícies de autolimpeza", Página 67
Tampa de vidro da iluminação do interior do aparelho	<ul style="list-style-type: none"> ■ Solução à base de detergente quente ■ Produto limpa-fornos 	Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Em caso de forte sujidade, utilize um produto limpa-fornos.
Vidros da porta	Solução à base de detergente quente	Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não utilize raspadores para vidros nem esfregões de arame. Dica: Limpe os vidros de porta, de preferência, juntamente com o interior do aparelho. → "Limpar o interior do aparelho", Página 66
Vedante da porta	Solução à base de detergente quente	Limpe com um pano multiusos. Não limpe o vedante da porta com produtos abrasivos nem o retire.

Área	Produtos de limpeza adequados	Notas
Moldura da porta em aço inoxidável	Produto de limpeza para aço inoxidável	Respeite as indicações dos fabricantes. Não utilize produtos limpa-vidros nem raspadores para vidros. Não utilize produtos de conservação para aço inoxidável. Dica: De preferência, retire a moldura da porta.
Moldura da porta em plástico	Solução à base de detergente quente	Não utilize produtos limpa-vidros nem raspadores para vidros. Não utilize produtos de conservação para aço inoxidável. Dica: De preferência, retire a moldura da porta.
Estruturas de suporte	Solução à base de detergente quente	Ponha de molho e, a seguir, limpe com um pano multiusos ou uma escova.
Sistema extraível	Solução à base de detergente quente	Limpe com um pano multiusos ou uma escova. Para não remover a massa lubrificante, lave os rails fechados. Não coloque na máquina de lavar louça.
Acessórios	Solução à base de detergente quente	Ponha de molho e, a seguir, limpe com um pano multiusos ou uma escova. Se o acessório estiver muito sujo, limpe com um esfregão de aço inoxidável. Dica: Pode lavar o acessório esmaltado na máquina de lavar loiça.

Notas

- Podem ocorrer pequenas diferenças de cor na frente do aparelho provocadas por diversos materiais, p. ex., vidro, plástico ou metal.
- Sombras nos vidros da porta, semelhantes a estrias, são reflexos luminosos da iluminação do interior do aparelho.
- O esmalte é aplicado a temperaturas muito elevadas, o que poderá originar pequenas diferenças de coloração. As diferenças de cor são normais e não influenciam o funcionamento. Não é possível esmaltar totalmente as arestas de chapas finas, pelo que podem estar rugosas. Tal não prejudica a proteção anti-corrosão.

11.3 Limpar o aparelho

Limpe o aparelho conforme especificado, para que as diferentes peças e superfícies não sejam danificadas devido a uma limpeza errada ou a produtos de limpeza inadequados.

AVISO – Risco de queimaduras!

Durante a utilização, o aparelho e as peças que podem ser tocadas ficam quentes.

- ▶ Recomenda-se que tenha cuidado, para evitar tocar em elementos de aquecimento.
- ▶ Crianças novas, com menos de 8 anos, têm de ser mantidas afastadas.

AVISO – Risco de incêndio!

Os restos de comida soltos, gorduras e molhos de assados podem inflamar-se.

- ▶ Antes de utilizar, remova a sujidade grosseira do interior do aparelho, dos elementos de aquecimento e dos acessórios.

Requisito: Observe as indicações relativas aos produtos de limpeza.

→ "Produto de limpeza", Página 64

1. Limpe o aparelho com uma solução quente à base de detergente e um pano multiusos.

Em algumas superfícies pode utilizar produtos de limpeza alternativos.

→ "Produtos de limpeza adequados", Página 65

2. Seque com um pano macio.

Dicas

- A sujidade não queima, se limpar o interior do aparelho após cada utilização.
- Remova sempre de imediato manchas de calcário, manchas de gordura, manchas de amido e manchas de clara de ovo.

Nota: Utilize o tabuleiro universal para cozer bolos muito húmidos.

Dica: Para manter o interior do aparelho limpo, utilize recipientes adequados para assar, p. ex., uma assadeira.


11.4 Limpar o interior do aparelho

AVISO – Risco de queimaduras!

Durante a utilização, o aparelho e as peças que podem ser tocadas ficam quentes.

- ▶ Recomenda-se que tenha cuidado, para evitar tocar em elementos de aquecimento.
- ▶ Crianças novas, com menos de 8 anos, têm de ser mantidas afastadas.

Requisito: O interior do aparelho está totalmente arrefecido.

1. Deite 0,4 l de água no fundo do interior do aparelho.
Não utilize água destilada.
2. Regule  com o seletor de função.
3. Regule 50 °C com o comando da temperatura.

4. Durante a limpeza, deve certificar-se que a água que condensa na calha por baixo da porta do aparelho, não transborda.
 - Se necessário, absorva a água com uma esponja.
5. Após 18 minutos desligue o aparelho.
6. Deixe arrefecer o aparelho.
7. Limpe o interior do aparelho com um pano.

11.5 Limpar as superfícies de autolimpeza

As superfícies de autolimpeza são revestidas com cerâmica porosa e mate. Os salpicos provenientes dos alimentos que estão a ser cozidos ou assados são absorvidos e eliminados por este revestimento, enquanto o aparelho está em funcionamento.

Requisito: O interior do aparelho está arrefecido.

- ▶ Remova os resíduos acastanhados ou brancos com água e uma esponja macia.

Nota: Podem formar-se manchas nas superfícies de autolimpeza. Resíduos de açúcar e albumina nos alimentos não são degradados e ficam agarrados às superfícies. Manchas avermelhadas são resíduos de alimentos salgados, as manchas não são ferrugem. As manchas não são perigosas para a saúde. As manchas não limitam a capacidade de limpeza das superfícies de autolimpeza.

11.6 Trocar a lâmpada do interior do aparelho

Quando a iluminação do interior do aparelho falhar, substitua a respetiva lâmpada.

Nota: Pode adquirir lâmpadas de halogéneo de 230 V, 40 W, suporte G9, junto do Serviço de Assistência Técnica ou no comércio especializado. Utilize apenas estas lâmpadas. Segure lâmpadas de halogéneo novas apenas com um pano limpo e seco. Desta forma, prolonga-se a vida útil da lâmpada.

⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

Durante a utilização, o aparelho e as peças que podem ser tocadas ficam quentes.

- ▶ Recomenda-se que tenha cuidado, para evitar tocar em elementos de aquecimento.
- ▶ Crianças novas, com menos de 8 anos, têm de ser mantidas afastadas.

⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!

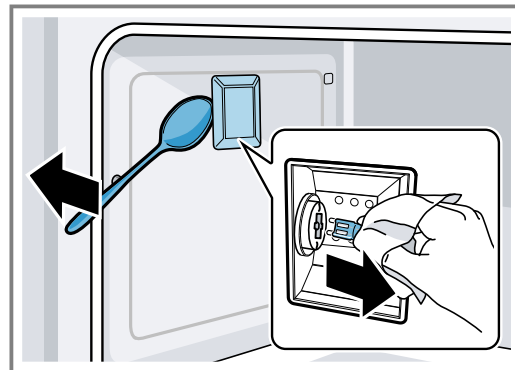
Ao substituir a lâmpada, os contactos do casquilho da lâmpada estão sob tensão.

- ▶ Antes de substituir a lâmpada é necessário garantir que o aparelho está desligado, de modo a evitar um possível choque elétrico.
- ▶ Além disso, retire a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro elétrico.

Requisitos

- O fusível está desligado.
- O interior do aparelho está arrefecido.
- Está disponível lâmpada de halogéneo nova para substituição.

1. Abra a porta do aparelho.
2. Para evitar danos, coloque um pano da loiça no interior do aparelho.
3. Retire o acessório do interior do aparelho e desmonte a estrutura de suporte. → *Página 67*
4. Retire a tampa de vidro.
 - Se for difícil abrir a tampa de vidro a partir da frente, utilize uma colher para auxiliar.
5. Puxe para fora a lâmpada do interior do aparelho.



6. Substitua a lâmpada do interior do aparelho por uma do mesmo tipo.
7. Volte a colocar a tampa de vidro da lâmpada do forno.
8. Monte a estrutura de suporte. → *Página 67*
9. Volte a retirar o pano da loiça.
10. Volte a ligar o fusível.
11. Verifique se a iluminação do forno está a funcionar.

12 Estruturas de suporte

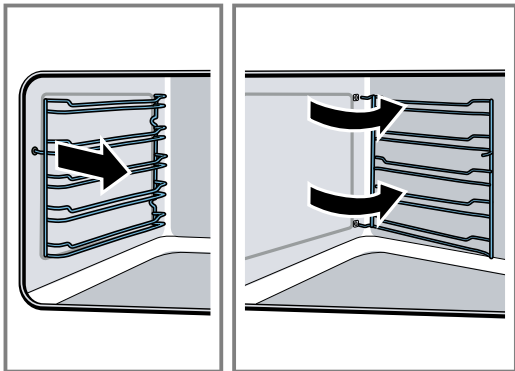
Para limpar bem as estruturas de suporte e o interior do aparelho ou para trocar as estruturas de suporte, pode desengatar as estruturas de suporte.

12.1 Desengatar estrutura de suporte

As estruturas de suporte estão fixas em 3 pontos nas paredes laterais do interior do aparelho.

1. Pegue na estrutura de suporte pelo lado da frente e puxe-a até ao centro do interior do aparelho.
 - ✓ O gancho dianteiro da estrutura de suporte desprende-se do orifício.

2. Continue a abrir a estrutura de suporte e retire-a dos orifícios traseiros da parede lateral.



3. Retire a estrutura de suporte do interior do aparelho.

12.2 Engatar estrutura de suporte

1. Insira os ganchos da estrutura de suporte nos orifícios traseiros da parede lateral.
2. Pressione o gancho dianteiro da estrutura de suporte para dentro do orifício.

13 Porta do aparelho

Com uma manutenção e limpeza cuidadosas, garante a conservação e o correto funcionamento do seu aparelho. Aqui ficará a saber como limpar a porta do aparelho.

Nota: Para que a porta do aparelho não toque no móvel para encastrar, ela abre um pouco menos de 90°.

13.1 Desmontar os vidros da porta

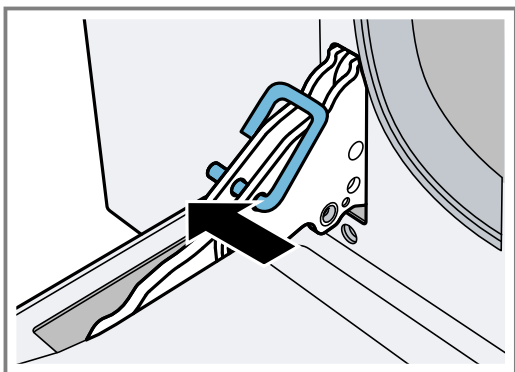
Pode desmontar os vidros da porta do aparelho, para os poder limpar melhor.

⚠ AVISO – Risco de ferimentos!

O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar.

- ▶ Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para a limpeza do vidro da porta do forno, pois poderá riscar a superfície.

1. Abra completamente a porta do aparelho.
2. Bloqueie as dobradiças à esquerda e à direita com os pinos de fixação.



Os pinos de fixação devem encaixar completamente nos orifícios das dobradiças.

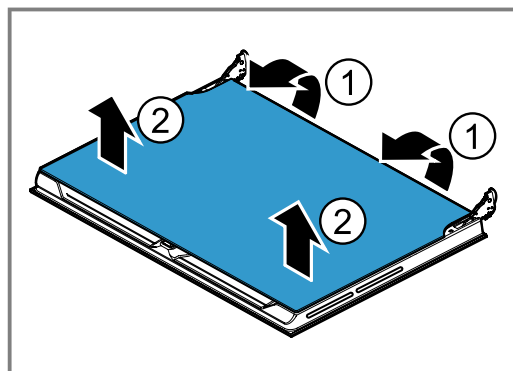
3. Levante a parte inferior do vidro interior com as duas mãos, até os pinos de fixação se soltarem do suporte. ①

4. ATENÇÃO!

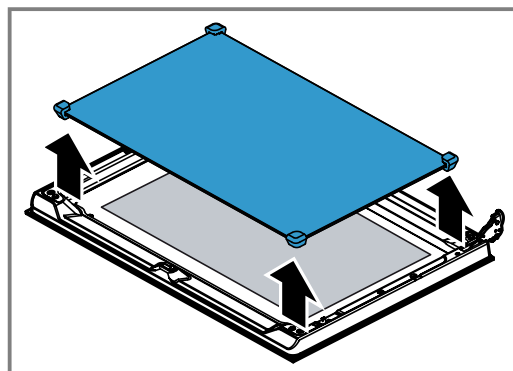
Ao levantar o vidro interior, o vidro do meio pode ficar colado ao vidro interior.

- ▶ Certifique-se de que o vidro do meio não cai.

Elevar a parte superior do vidro interior com cuidado, até que os pinos de fixação se soltem do suporte. ②



5. Pouse o vidro interior cuidadosamente sobre uma superfície plana.
6. Retirar o vidro intermédio com os seus suportes.



O vidro intermédio não está fixo com pinos de retenção, mas sim através de apoios de borracha.

7. Limpe os vidros da porta com um produto limpa-vidros e um pano macio.

13.2 Montar os vidros da porta

1. Insira o vidro intermédio.

Preste atenção ao assentamento correto do vidro intermédio.

- ✓ Todos os suportes têm de ser colocados na horizontal no vidro exterior.
- ✓ Se no vidro intermédio for legível o símbolo Low-E, isso significa que o vidro intermédio está inserido corretamente.

2. Insira o vidro interior.

Os quatro pinos de fixação devem encaixar nos suportes previstos para o efeito.

3. Remova os pinos de fixação e feche a porta do aparelho.

Nota: Não deite os pinos de fixação fora. Guarde os pinos de fixação num local seguro. Vai precisar dos pinos de fixação sempre que retirar a porta do aparelho ou limpar os vidros das portas. Se não tiver pinos de fixação, pode encomendá-los junto da Assistência Técnica.

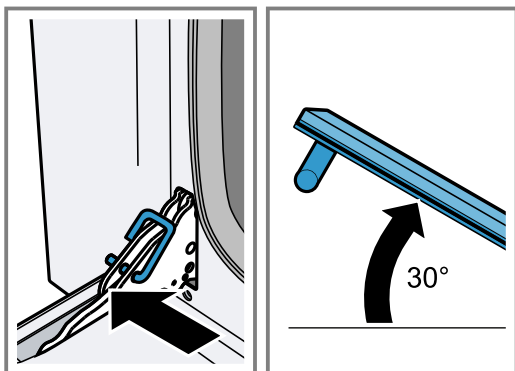
13.3 Desengatar a porta do aparelho

Em caso de forte sujidade, pode desengatar a porta do aparelho para facilitar a limpeza.

1. Abra completamente a porta do aparelho.
2. Bloqueie as dobradiças à esquerda e à direita com os pinos de fixação.

Os pinos de fixação devem encaixar completamente nos orifícios das dobradiças.

3. Segure a porta do aparelho de lado com as duas mãos e feche-a cerca de 30 graus.



Não feche a porta do aparelho por completo. As dobradiças podem deformar-se e podem surgir danos no esmalte.

4. Levante ligeiramente a porta do aparelho e puxe-a para fora.

13.4 Engatar a porta do aparelho

⚠ AVISO – Risco de ferimentos!

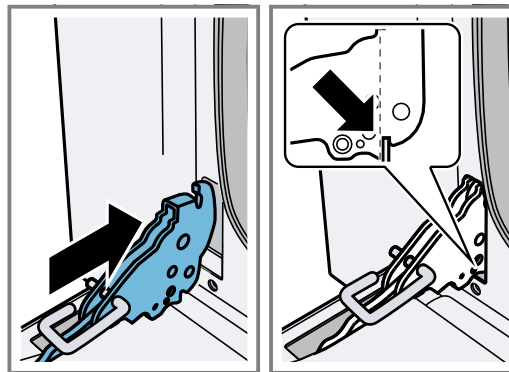
Quando as dobradiças estão desbloqueadas devido a um travamento incompleto, estas podem fechar-se com muita força.

- ▶ Se a dobradiça se fechar ao desengatar e engatar a porta do aparelho, não agarre a dobradiça.
- ▶ Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Um vidro da porta ou porta do aparelho não corretamente montado é perigoso.

- ▶ Certifique-se de que todos os vidros da porta e a porta do aparelho estão correctamente montados antes de voltar a colocar o aparelho em funcionamento.

1. Agarre a porta do aparelho de lado com as duas mãos.
2. Insira as dobradiças nos rebaixos do aparelho.



O entalhe na parte de baixo das dobradiças deve encaixar no aro do aparelho.

3. Baixe a porta do aparelho.
4. Retire os pinos de fixação.

Nota: Não deite os pinos de fixação fora. Guarde os pinos de fixação num local seguro. Vai precisar dos pinos de fixação sempre que retirar a porta do aparelho ou limpar os vidros das portas. Se não tiver pinos de fixação, pode encomendá-los junto da Assistência Técnica.

14 Eliminar falhas

Pequenas anomalias no aparelho podem ser eliminadas pelo próprio utilizador. Antes de contactar a Assistência técnica, consulte as informações sobre a eliminação de anomalias. Isto permite evitar custos desnecessários.

⚠ AVISO – Risco de ferimentos!

Reparações indevidas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Se o aparelho estiver avariado, contacte a Assistência técnica.

→ "Assistência Técnica", Página 71

⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!

Reparações indevidas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Para a reparação do aparelho só podem ser utilizadas peças sobresselentes originais.
- ▶ Se o cabo de alimentação deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído pelo fabricante ou pela sua Assistência Técnica, ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.

14.1 Falhas de funcionamento

Avaria	Causa e diagnóstico
O aparelho não funciona.	A ficha do cabo de alimentação não está inserida. ▶ Ligue o aparelho à corrente elétrica.
	Faltou a alimentação elétrica. ▶ Verifique se a iluminação ambiente ou outros aparelhos no mesmo espaço estão a funcionar.
	O fusível na caixa de fusíveis foi acionado. ▶ Verifique o fusível na caixa de fusíveis.
Não é possível colocar o aparelho em funcionamento.	A porta do aparelho não está totalmente fechada. ▶ Feche a porta do aparelho.
	O aparelho não está desligado. ▶ Desligue o aparelho e volte a ligá-lo.
No visor pisca 12:00.	Faltou a alimentação elétrica. ▶ Acerte a hora. → "Antes da primeira utilização", Página 61
A iluminação do interior do aparelho não funciona.	Está ativado o modo de funcionamento "Calor superior/inferior suave". ▶ Neste modo de funcionamento, a iluminação do interior do aparelho está desligada.
	A lâmpada do interior do aparelho está avariada. ▶ Substitua a lâmpada do interior do aparelho. → "Trocar a lâmpada do interior do aparelho", Página 67
Os pratos confeccionados no forno queimam-se rapidamente.	O termóstato está avariado. ▶ Contacte a → "Assistência Técnica", Página 71.
Os vidros da porta estão embaciados.	Ocorrência normal que se deve às diferenças de temperatura existentes. ▶ Aqueça o aparelho para 100 °C e desligue o aparelho após 5 minutos.
Não é possível operar um aparelho ligado. No visor acende-se ↻.	O fecho de segurança para crianças está ativado. ▶ Desative o fecho de segurança para crianças. → "Desativar o fecho de segurança para crianças", Página 63
Visor está congelado ou não reage.	O fecho de segurança para crianças está ativado. ▶ Desative o fecho de segurança para crianças. → "Desativar o fecho de segurança para crianças", Página 63
	Falha de funcionamento 1. Desligue o disjuntor no quadro elétrico. 2. Ligue o disjuntor passados aprox. 10 segundos. 3. Se a anomalia voltar a ocorrer, contacte a assistência técnica.
Os vidros das portas parecem mais quentes do que antes, depois de os vidros das portas terem sido desmontados para a limpeza.	Os vidros das portas foram inseridos ao contrário. ▶ Verifique se os vidros das portas estão inseridos corretamente. → "Montar os vidros da porta", Página 68
A ventoinha de arrefecimento continua a funcionar após a operação.	Não se trata de uma avaria. A ventoinha de arrefecimento continua a funcionar até ser atingida a temperatura selecionada nas regulações base. → "Regulações base", Página 63
Água de condensação na porta do aparelho ou água de condensação a gotejar.	A porta do aparelho não fecha corretamente. ▶ Verifique se a porta do aparelho está instalada e fecha corretamente. → "Porta do aparelho", Página 68
	Vedante sujo. 1. Verifique se o vedante está sujo, danificado ou colocado incorretamente. 2. Limpe ou substitua o vedante ou preste atenção ao assentamento correto.
	Formação de condensação normal. → "Formação de condensação", Página 59

Avaria	Causa e diagnóstico
No visor surge uma mensagem com E.	Falha de funcionamento <ul style="list-style-type: none"> ▶ Coloque o seletor de função na posição zero. Se a mensagem de erro não voltar a desaparecer, chame o serviço de assistência técnica.

15 Eliminação

15.1 Eliminar o aparelho usado

Através duma eliminação compatível com o meio ambiente, podem ser reutilizadas matérias-primas valiosas.

- ▶ Elimine o aparelho de forma ecológica. Para obter mais informações sobre os procedimentos atuais de eliminação, contacte o seu Agente Especializado ou os Serviços Municipais da sua zona.



Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

16 Assistência Técnica

Pode adquirir peças de substituição originais relevantes para o funcionamento em conformidade com o regulamento relativo aos requisitos de conceção ecológica junto da nossa Assistência Técnica para um tempo de duração de, pelo menos, 10 anos a partir da colocação do seu aparelho no mercado dentro do Espaço Económico Europeu.

Nota: A Assistência Técnica é gratuita no âmbito das condições de garantia do fabricante.

Pode obter informações detalhadas sobre o período e as condições de garantia no seu país junto da nossa Assistência Técnica, do comerciante ou na nossa página web.

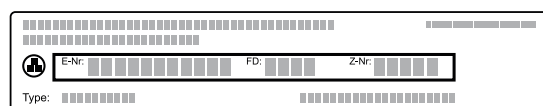
Se contactar a Assistência Técnica, deve ter à mão o número de produto (E-Nr.) e o número de fabrico (FD) do seu aparelho.

Os dados de contacto da Assistência Técnica encontram-se no registo de pontos de Assistência Técnica em anexo ou na nossa página web.

Este produto dispõe de luzes da classe de eficiência energética G.

16.1 Número do produto (E-Nr.) e número de fabrico (FD)

Encontra o número de produto (E-Nr.) e o número de fabrico (FD) na placa de características do aparelho. Encontra a placa de características com os números quando abre a porta do aparelho.



Aponte os dados para ter sempre à mão os dados do seu aparelho e o número de telefone da Assistência Técnica.

17 Como obter bons resultados

Aqui encontra sugestões relativas aos recipientes e à preparação dos seus pratos.

17.1 Como proceder da melhor forma

ATENÇÃO!

Alimentos ácidos podem danificar a grelha

- ▶ Não ponha alimentos ácidos, como fruta ou alimentos para grelhar condimentados com uma marinada ácida, diretamente em cima da grelha.

Nota: Informação para pessoas alérgicas ao níquel

Pequenas quantidades de níquel podem, em casos raros, passar para os alimentos.

1. Antes da utilização, retire do interior do aparelho os recipientes de que não necessita.
2. Selecione um alimento pretendido a partir das recomendações de regulação.
3. Coloque o alimento num recipiente adequado. Utilize os acessórios fornecidos.
4. Pré-aquecer o aparelho apenas se a receita ou as recomendações de regulação o determinarem. Forrar os acessórios com papel vegetal apenas após o pré-aquecimento.
5. Regule o aparelho em conformidade com as recomendações de regulação. Regule primeiro o tempo de duração mais curto. Se necessário, prolongue o tempo de duração.

6. Mantenha a porta do aparelho fechada durante a cozedura.

17.2 Sugestões para cozer bolos

Reunimos para si algumas dicas para obter um bom resultado de cozedura.

Problemas	Dica
O seu bolo deve crescer de modo uniforme.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Unte apenas o fundo da forma de mola. ▪ Depois da cozedura, solte o bolo cuidadosamente da forma com uma faca.
Bolos pequenos não devem ficar colados durante a cozedura.	Deixe uma distância mínima de 2 cm para cada pedaço de bolo. Desta forma, os bolos têm espaço suficiente para crescerem e tostarem a toda a volta.

Problemas	Dica
Verifique se o bolo já está cozido.	Espete um palito na parte mais alta do bolo. Se a massa já não ficar colada ao palito, significa que o bolo está pronto.
Pretende fazer um bolo segundo uma receita própria.	Oriente-se pelas indicações nas tabelas para bolos semelhantes.
Utilize formas em silicone, vidro, plástico ou cerâmica.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ A forma deve ser resistente ao calor até 250°C. ▪ Nas formas referidas, o bolo ficará menos alourado.

17.3 Tabela de pratos

Aqui encontra uma vista geral dos pratos.

Alimento	Peso em kg	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C/Nível do grelhador	Tempo de duração em min
Lasanha	3 – 4	1		220 – 230 ¹	45 – 50
Gratinar massas	3 – 4	1		220 – 230 ¹	45 – 50
Carnes de vitela para assar	2	2		180 – 190 ¹	90 – 100
Lombo de porco	1,5 – 2	2		190 – 200 ¹	90 – 100
Lombo de porco	2	2		200 ²	125
Salsichas	1,5	3		280 ¹	1.º lado: 10 2.º lado: 7
Carne de vaca para assar	1	2		200 ¹	45 – 55
Coelho estufado	1,5	2		180 – 190 ¹	70 – 80
Peito de peru	2	2		180 – 190 ¹	110 – 120
Cachaço de porco para assar	2 – 3	2		180 – 190 ¹	170 – 180
Frango para assar	1,2	2		190 – 200 ¹	65 – 70
Costeletas de porco	1,5	3		280 ¹	1.º lado: 15 2.º lado: 5
Entrecosto	1,5	3		280 ¹	1.º lado: 15 2.º lado: 10
Toucinho	0,7	4		3 ¹	1.º lado: 10 2.º lado: 8
Lombinho de porco	1,5	3		280 ¹	1.º lado: 12 2.º lado: 5
Lombo de vaca	1	4		3 ¹	1.º lado: 7 2.º lado: 4
Truta salmonada	0,7 – 1,2	2		160 – 170 ¹	35 – 40
Tamboril	0,7 – 1,5	2		160 ¹	60 – 65
Pregado	1,5	2		160 ¹	45 – 50

¹ Pré-aqueça o aparelho.

² Não faça pré-aquecimento do aparelho.

Alimento	Peso em kg	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C/Nível do grelhador	Tempo de duração em min
Pizza	1 – 1,5	2		280 ¹	10 – 12
Pão	1	2		180 – 190 ¹	25 – 30
Focaccia	1	2		180 – 190 ¹	20 – 25
Panettone	1	2		160 ¹	55 – 60
Bolo de fruta	1	2		160 ¹	35 – 40
Tarte de queijo	1	2		160 – 170 ¹	45 – 55
Bolo de massa quebrada	1	2		160 – 170 ¹	35 – 40
Bolo de massa quebrada	1	2		170 ²	65
Bolos com creme	1,2	2		160 ¹	55 – 60
Choux	0,7 – 1,2	2		180 ¹	55 – 60
Bolo simples	1	2		150 – 160 ¹	55 – 60
Arroz doce	1	2		160 ¹	55 – 60
Brioche	1 – 1,2	2		160 ¹	30 – 35

¹ Pré-aqueça o aparelho.

² Não faça pré-aquecimento do aparelho.

17.4 Sugestões para continuar a cozer

Se algo não resultar durante a cozedura, encontrará aqui sugestões.

Preocupação	Sugestão
O seu bolo afunda.	<ul style="list-style-type: none"> Respeite os ingredientes e as instruções de preparação indicados na receita. Utilize menos líquido. Ou: Reduza a temperatura de cozedura em 10 °C e prolongue o tempo de cozedura.
O seu bolo ficou demasiado seco.	Aumente a temperatura de cozedura em 10 °C e reduza o tempo de cozedura.
O seu bolo ficou demasiado claro.	<ul style="list-style-type: none"> Verifique o nível de inserção e o acessório. Aumente a temperatura de cozedura em 10 °C. Ou: Prolongue o tempo de cozedura.
O seu bolo ficou demasiado escuro.	Reduza a temperatura de cozedura e prolongue o tempo de cozedura.
O seu bolo ficou demasiado claro em cima e demasiado escuro em baixo.	Insira o bolo um nível acima.

Preocupação	Sugestão
O seu bolo ficou demasiado escuro em cima e demasiado claro em baixo.	<ul style="list-style-type: none"> Insira o bolo um nível abaixo. Reduza a temperatura de cozedura e prolongue o tempo de cozedura
O seu bolo não ficou uniformemente tostado.	<ul style="list-style-type: none"> Reduza a temperatura de cozedura. Corte o papel vegetal em excesso. Coloque a forma ao centro. Forme bolos pequenos do mesmo tamanho e espessura.

Preocupação	Sugestão
O seu bolo está pronto por fora, mas ainda não ficou bem cozido por dentro.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reduza a temperatura de cozedura e prolongue o tempo de cozedura. ▪ Adicione menos líquido. <p>Nos bolos com cobertura húmida:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Coza previamente a massa da base. ▪ Polvilhe o fundo cozido com amêndoas ou pão ralado. ▪ Coloque a cobertura no fundo.
O seu bolo não desenforma depois de virar a forma.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Depois de cozer, deixe arrefecer o bolo durante 5 a 10 minutos. ▪ Descole cuidadosamente as bordas do bolo com uma faca. ▪ Vire novamente o bolo e cubra a forma várias vezes com um pano húmido e frio. ▪ Da próxima vez que cozer, unte a forma e polvilhe com pão ralado.

17.5 Sugestões para a próxima vez que cozinhar

Se o assado não resultar de imediato, encontrará aqui sugestões.

17.6 Refeições de teste

Estas vistas gerais foram elaboradas para institutos de ensaio, a fim de facilitar a verificação do aparelho de acordo com a norma EN 60350-1.

Cozer

Alimento	Acessórios	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração em min
Shortbread strips	Tabuleiro com papel vegetal	2		160 ¹	23 – 25
Shortbread strips, 2 níveis	2 tabuleiros com papel vegetal	2 + 4		160 ¹	28
Bolinhos	Tabuleiro com papel vegetal	2		160 ¹	21 – 22

¹ Pré-aqueça o aparelho.

Problemas	Dica
O seu assado ficou demasiado escuro e a pele está queimada em alguns pontos.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Selecione uma temperatura mais baixa. ▪ Reduza a duração do assado.
O seu assado ficou demasiado seco.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Selecione uma temperatura mais baixa. ▪ Reduza a duração do assado.
A crosta do seu assado ficou muito fina.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aumente a temperatura. Ou: ▪ Após o fim da duração do assado, ligue brevemente o grelhador.
O molho do seu assado queimou.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Escolha um recipiente mais pequeno. ▪ Adicione mais líquido durante o assado.
O molho do seu assado ficou demasiado claro e aguado.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Para que mais líquido evapore, escolha um recipiente maior. ▪ Adicione menos líquido durante o assado.
Ao estufar carne, esta fica esturricada.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verifique se o recipiente tem uma tampa adequada e se veda bem. ▪ Reduza a temperatura. ▪ Adicione líquido ao estufar.
O seu assado está mal passado.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Corte a carne. ▪ Prepare o molho no recipiente para assados. ▪ Coloque as fatias no molho. ▪ Termine a cozedura das fatias do assado com o micro-ondas.

Alimento	Acessórios	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração em min
Bolinhos, 2 níveis	Tabuleiro + grelha com papel vegetal	2 + 4		160 ¹	30
Pão-de-ló de água	Forma de mola	2		160 ¹	35
Pão-de-ló de água, 2 níveis	2 formas de mola	2 + 4		155 – 165 ¹	35 – 45
Bolo de maçã com cobertura, 1 unidade	Forma de mola	2		170 ¹	75 – 80
Bolo de maçã com cobertura, 2 unidades	2 formas de mola	2		160 ¹	75 – 80

¹ Pré-aqueça o aparelho.

Grelhar

Insira adicionalmente o tabuleiro universal. O tabuleiro universal recolhe o líquido e o interior do aparelho permanece limpo.

Alimento	Acessórios	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Nível do grelhador	Tempo de duração em min
Torrada	Grelha	4		3 ¹	2
Hambúrguer de vaca, 10 unidades, diâmetro 75 mm	tabuleiro + grelha	3 + 4		3 ¹	1.º lado: 15 2.º lado: 5

¹ Pré-aqueça o aparelho.

18 Instruções de montagem

Respeite estas informações durante a instalação do aparelho.



18.1 Instalação segura

Tenha em consideração estas indicações antes de começar com a montagem do aparelho.

AVISO – Risco de incêndio!

A utilização de extensões do cabo elétrico e de adaptadores não homologados é perigosa.

- ▶ Não utilize tomadas múltiplas.
- ▶ Utilize apenas cabos de extensão que estejam certificados, tenham uma secção transversal mínima de 1,5 mm² e que satisfaçam os requisitos de segurança nacionais pertinentes.

- ▶ Se o cabo elétrico for demasiado curto e não estiver disponível um cabo elétrico mais comprido, contacte um especialista em eletricidade para adaptar a instalação doméstica.
- ▶ Utilize exclusivamente adaptadores e cabos elétricos homologados pelo fabricante.

ATENÇÃO!

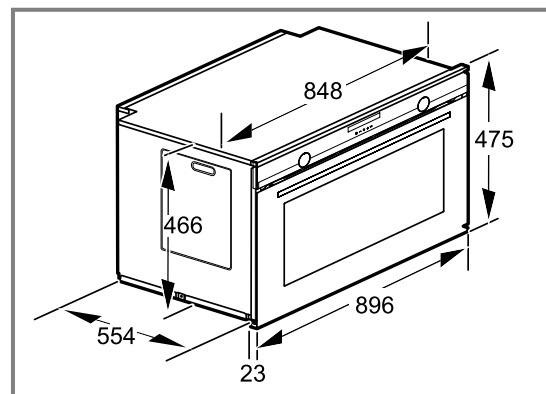
Transportar o aparelho pela pega da porta pode partir a pega. A pega da porta não suporta o peso do aparelho.

- ▶ Não transporte nem segure o aparelho pela pega da porta.
- Apenas uma montagem profissional de acordo com estas instruções de montagem garante uma utilização segura. Os danos causados por uma montagem inadequada são da responsabilidade do instalador.
- Examine o aparelho depois de o desembalar. Se forem detetados danos de transporte, não ligue o aparelho.

- Remova a embalagem e as películas auto-colantes do interior do aparelho e da porta antes da colocação em funcionamento.
- Observe as fichas de montagem para a instalação de acessórios.
- Os móveis de encastrar têm de ser resistentes a temperaturas até 90 °C e as frentes dos móveis adjacentes até 70 °C.
- Não monte o aparelho atrás de um painel decorativo ou de uma porta de móvel. Há risco de aquecimento excessivo.
- Realize os trabalhos de recorte no móvel antes da colocação do aparelho. Remova as aparas. A função dos componentes eléctricos pode ser prejudicada.
- A tomada de ligação do aparelho tem de se encontrar fora da zona de montagem.
- Ligue os aparelhos eléctricos sempre à terra.
- Para evitar ferimentos por corte devem ser utilizadas luvas de proteção. As peças que ficam acessíveis durante a montagem podem ter arestas afiadas.
- Medidas indicadas nas figuras em mm.

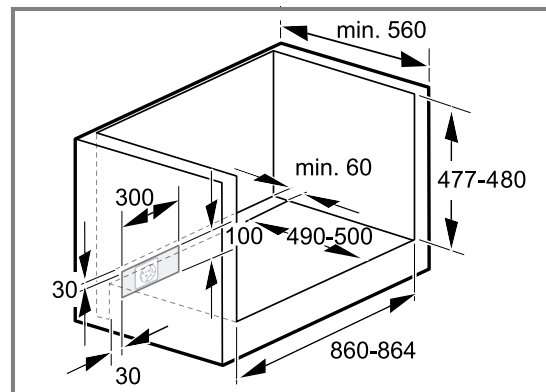
18.2 Dimensões do aparelho

Aqui encontra as medidas do aparelho.



18.3 Montagem por baixo de uma bancada de trabalho

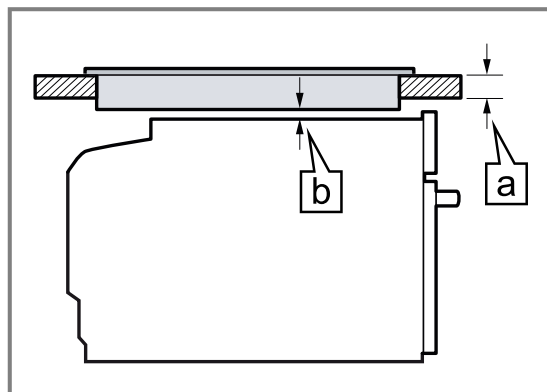
Respeite as medidas de montagem e as distâncias de segurança ao montar por baixo de uma bancada de trabalho.



Para a ventilação do aparelho, o fundo falso deve apresentar um recorte para ventilação.

18.4 Montagem por baixo de uma placa de cozinhar

Se o aparelho for montado por baixo de uma placa de cozinhar, têm de ser respeitadas medidas mínimas; se for o caso, inclusivamente a estrutura inferior.



A espessura mínima da bancada [a] resulta da distância mínima necessária [b].

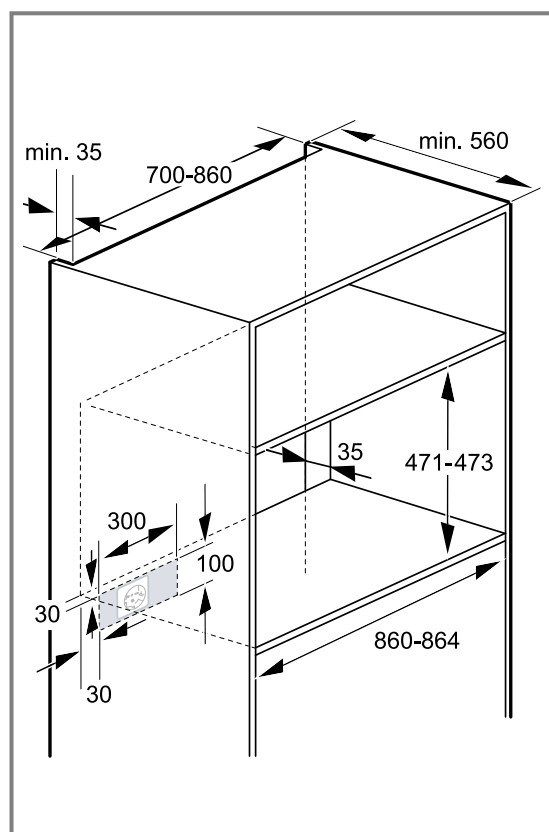
Tipo de placa de cozinhar	[a] saliente, em mm	[a] plana à superfície, em mm	[b] em mm
Placa de indução	49	50	5

Tipo de placa de cozinhar	a saliente, em mm	a plana à superfície, em mm	b em mm
Placa de cozinhar por indução de superfície integral	70	70	5
Placa a gás	39	50	5
Placa elétrica	39	42	2

Fixe a bancada no móvel para encastrar. Respeite as instruções de montagem da placa de cozinhar.

18.5 Montagem num armário vertical

Respeite as medidas de montagem e as distâncias de segurança no armário vertical.



- Certifique-se de que o fundo intermédio tem um espaço em relação à parede de encosto, de modo a ventilar o aparelho.
- Se, para além das paredes traseiras do elemento, o armário vertical tiver uma outra parede traseira, esta deve ser removida.
- Monte o aparelho a uma altura máxima que permita retirar os acessórios sem problemas.

18.6 Montagem de dois aparelhos sobrepostos

O seu aparelho também pode ser montado por cima de um outro aparelho.

18.7 Ligação elétrica

Para poder efetuar a ligação elétrica do aparelho em segurança, respeite estas indicações.

- A proteção tem de ser garantida de acordo com a indicação de potência presente na placa de características e com as normais locais.

- O aparelho corresponde à classe de proteção I e apenas pode ser operado com ligação de condutor de proteção.
- O aparelho tem de estar desligado da corrente durante a realização de qualquer trabalho de montagem.
- A proteção contra contacto accidental tem de estar garantida através da montagem.
- Aparelhos sem ficha apenas podem ser ligados por técnicos do concessionário. Para estes vigoram os regulamentos do fornecedor de eletricidade regional.

Ligação elétrica do aparelho sem ficha de contacto de proteção

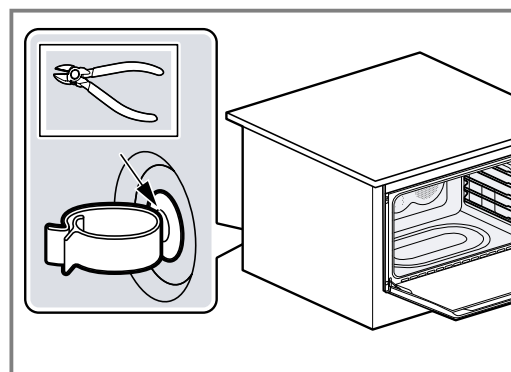
Nota: O aparelho apenas pode ser ligado por técnicos concessionados. A garantia cessa em caso de danos provocados por uma ligação incorreta.

Na instalação elétrica fixa tem de estar montado um dispositivo de seccionamento em conformidade com as regras de instalação.

1. Identificar os condutores de fase e neutro ("zero") da tomada de ligação.
O aparelho poderá sofrer danos se a ligação for efetuada incorretamente.
2. Ligue o aparelho apenas a uma tensão de rede, entre 220 e 240 V.
3. Ligue os fios do cabo de ligação à rede elétrica respeitando as cores:
 - verde/amarelo = condutor de proteção ⊕
 - azul = condutor neutro ("zero")
 - castanho = fase (condutor externo)

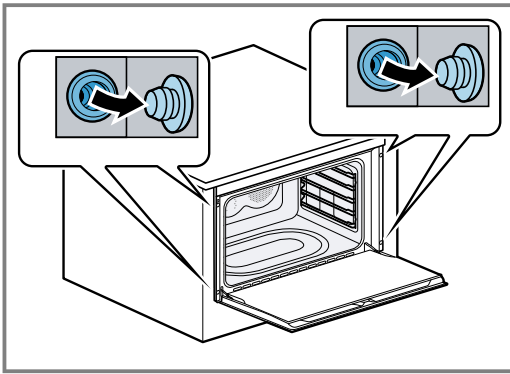
18.8 Montar o aparelho

1. Insira o aparelho e centre-o.
Não dobre o cabo de ligação.
2. Se necessário, remova a guia de cabos com uma ferramenta.

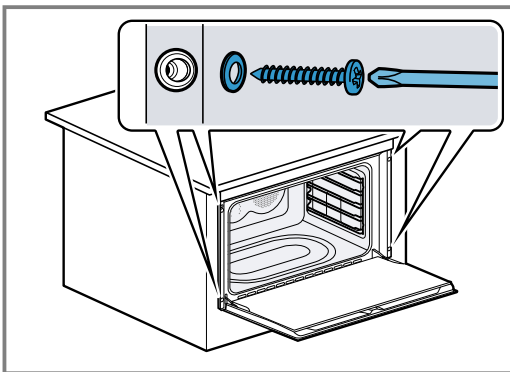


3. Abra completamente a porta do forno.

4. Retire a tampa de proteção.



5. Aparafuse o aparelho ao móvel.



6. Coloque a tampa de proteção.

Nota: Nunca vede o espaço entre a bancada e o aparelho com réguas adicionais.

18.9 Desmontar o aparelho

1. Desligue o aparelho da corrente.
2. Desaperte os parafusos de fixação.
3. Levante ligeiramente o aparelho e retire-o para fora.

İçindekiler tablosu

KULLANIM KILAVUZU

1	Güvenlik.....	79
2	Maddi hasarların önlenmesi.....	81
3	Çevrenin korunması ve tasarruf.....	82
4	Cihazı tanıma.....	82
5	Aksesuar.....	85
6	İlk Kullanım öncesi.....	86
7	Temel Kullanım.....	87
8	Zaman fonksiyonları.....	87
9	Çocuk emniyeti.....	88
10	Temel ayarlar.....	88
11	Cihazı temizleme ve bakımını yapma.....	89
12	Ayaklar.....	92
13	Cihaz kapağı.....	93
14	Arızaları giderme.....	94
15	Atığa verme.....	95
16	Müşteri hizmetleri.....	96
17	Pişirme önerileri.....	97
18	MONTAJ KILAVUZU.....	100
18.1	Güvenli montaj.....	100

1 Güvenlik

Aşağıdaki güvenlik ile ilgili uyarıları dikkate alınız.

1.1 Genel uyarılar

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.
- Kılavuzu ve ürün bilgilerini, ileride kullanmak için veya cihazın muhtemel bir sonraki sahibi için saklayın.
- Nakliye hasarı varsa cihaz bağlantılarını kurmayınız.

1.2 Amaca uygun kullanım

Bu cihaz yalnızca ankastre montaj için tasarlanmıştır. Özel montaj kılavuzunu dikkate alın.

Sadece eğitimli bir uzman personel soket olmadan cihazların bağlantısını yapabilir. Hatalı bağlantıdan kaynaklanan hasarlarda garanti hakkı ortadan kalkar.

Cihazı sadece şu amaçla kullanınız:

- yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanın.
- özel konutlarda ve özel konutların kapalı mekanlarında kullanın.
- deniz seviyesinden en fazla 2000 m yüksekliğe kadar kullanın.

Cihazı aşağıdaki amaçlar için kullanmayın:

- Harici bir zamanlayıcı veya bir uzaktan kumanda ile.

1.3 Kullanıcı grubu konusunda kısıtlama

Bu cihaz, 8 yaşında ve daha büyük çocuklar tarafından, fiziksel, algısal veya zihinsel yetenekleri düşük kişiler veya yeterli tecrübesi ve / veya bilgisi olmayan kişiler tarafından ancak denetim altında veya cihazın güvenli kullanımını ve buna bağlı tehlikeleri anlamış olmaları şartıyla kullanılabilir.

Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz.

Temizleme ve kullanıcının yapabileceği bakım işleri çocuklar tarafından yapılmamalıdır; 15 yaşında veya daha büyük çocukların, bir yetişkin gözetimi altında olmaları şartıyla bu işlemleri yapmalarına izin verilebilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutun.

1.4 Emniyetli kullanım

Aksesuar her zaman pişirme bölümünün içine doğru şekilde itilmelidir.

→ "Aksesuar", Sayfa 85

UYARI – Yangın tehlikesi!

Pişirme bölümünün üzerine koyulan yanıcı cisimler alev alabilir.

- ▶ Yanıcı cisimler asla pişirme bölümünde muhafaza edilmemelidir.
- ▶ Duman çıkması durumunda, cihazı kapatınız veya sigortayı kapatınız ve oluşabilecek alevleri söndürmek için kapağı kapalı tutunuz.

Sıvı yemek artıkları, yağ ve et suyu tutuşabilir.

- ▶ İşletim öncesinde kaba kirler pişirme bölümünden, ısıtıcı parçalardan ve aksesuarlardan temizlenmelidir.

Cihaz kapağının açılması sırasında bir hava akımı ortaya çıkar. Pişirme kağıdı ısıtma elemanlarına temas edebilir ve tutuşabilir.

- ▶ Ön ısıtma ve pişirme sırasında pişirme kağıdı kesinlikle aksesuarın üzerine rastgele yerleştirilmemelidir.
- ▶ Pişirme kağıdı her zaman uygun ölçüde kesilmeli ve üzerine bir kap veya kek kalıbı yerleştirilmelidir.

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Cihaz ve dokunulabilir kısımları kullanım esnasında sıcaktır.

- ▶ Sıcak bileşenlere dokunmaktan kaçınmaya dikkat edilmelidir.
- ▶ 8 yaşın altındaki çocuklar uzak tutulmalıdır. Aksesuar veya kap çok ısınır.
- ▶ Sıcak aksesuar veya kaplar daima bir mutfak eldiveniyle pişirme bölümünden çıkarılmalıdır.

Alkol buharı sıcak pişirme bölümünde tutuşabilir. Cihaz kapağı kendiliğinden açılabilir. Sıcak buhar ve alev dışarı çıkabilir.

- ▶ Yiyeceklerde sadece küçük bir miktar yüksek oranda alkol içeren içecek kullanılmalıdır.
- ▶ Seyreltilmemiş alkollü içecekleri (hacmen $\geq 15\%$) ısıtmayınız (örn. yiyeceklerin üzerine dökmek için).
- ▶ Cihaz kapağını dikkatle açınız.

Teleskopik çıkartma mekanizmaları cihaz çalışırken ısınır.

- ▶ Teleskopik çıkartma mekanizmalarına dokunulmadan önce soğumaları beklenmelidir.
- ▶ Sıcak teleskopik çıkartma mekanizmalarına sadece eldivenle dokunulmalıdır.

⚠ UYARI – Haşlanma tehlikesi!

Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur.

- ▶ Kesinlikle sıcak yerlere dokunulmamalıdır.
- ▶ Çocuklar uzak tutulmalıdır.

Cihaz kapısının açılması sırasında sıcak buhar çıkışı olabilir. Sıcaklık durumuna göre buhar görünmeyebilir.

- ▶ Cihaz kapağı dikkatlice açılmalıdır.
 - ▶ Çocuklar uzak tutulmalıdır.
- Pişirme bölümündeki su nedeniyle sıcak su buharı ortaya çıkabilir.
- ▶ Sıcak pişirme bölümüne kesinlikle su dökülmemelidir.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir.

- ▶ Fırın kapağındaki camı temizlemek için aşındırıcı veya keskin metal kazıyıcı kullanılmamalıdır, aksi takdirde yüzeyler çizilebilir.

Cihaz ve dokunulabilir kısımları keskin olabilir.

- ▶ Taşıma ve temizleme sırasında dikkatli olunuz.
 - ▶ Mümkünse koruyucu eldiven kullanınız.
- Cihaz kapağının menteşeleri, kapağı açıp kapatma sırasında hareket eder ve bu sırada sıkışabilirler.
- ▶ Menteşelerin olduğu bölüm tutulmamalıdır. Cihaz kapağının içindeki parçaların kenarları sivri olabilir.
 - ▶ Koruyucu eldiven kullanınız.

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Usulüne uygun olmayan onarımlar tehlikelidir.

- ▶ Sadece bunun eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- ▶ Cihazın onarımı sırasında sadece orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.
- ▶ Bu cihazın elektrik kablosu zarar görmüşse tehlikenin önlenmesi için, üretici, müşteri hizmetleri veya benzer kalifikasyona sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.

Hasarlı bir elektrik kablosu izolasyonu tehlike teşkil eder.

- ▶ Şebeke bağlantı kablosunun cihazın sıcak parçaları veya ısı kaynakları ile temas etmesine asla izin vermeyiniz.
- ▶ Şebeke bağlantı kablosunun keskin uçlar veya kenarlar ile temas etmesine asla izin vermeyiniz.
- ▶ Şebeke bağlantı kablosunu asla bükmeyiniz, ezmeyiniz veya değiştirmeyiniz.

Cihaza nem girmesi elektrik çarpmasına neden olabilir.

- ▶ Cihazı temizlemek için buharlı temizleyiciler veya yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayın.

Kendisi veya şebeke bağlantı kablosu hasar görmüş olan bir cihaz tehlikelidir.

- ▶ Hasarlı cihazlar kesinlikle kullanılmamalıdır.
- ▶ Müşteri hizmetlerini arayınız. → Sayfa 96

⚠ UYARI – Boğulma tehlikesi!

Çocuklar ambalaj malzemelerini başlarının üzerine geçirebilir ve ambalaj malzemesine dolanarak boğulabilir.

- ▶ Ambalaj malzemesini çocuklardan uzak tutun.
- ▶ Çocukların ambalaj malzemeleri ile oynamasına izin vermeyin.

Çocuklar küçük parçaları soluyabilir veya yutabilir ve bunun sonucunda boğulabilir.

- ▶ Küçük parçaları çocuklardan uzak tutun.
- ▶ Çocukların küçük parçalarla oynamasına izin vermeyin.

1.5 Halojen aydınlatma**⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!**

Pişirme bölümü lambaları çok sıcaktır. Cihaz kapatıldıktan sonra bile bir süre yanma tehlikesi mevcuttur.

- ▶ Cam kapağa dokunulmamalıdır.
- ▶ Temizlerken cilde temas etmesinden kaçınılmalıdır.

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Lambanın değiştirilmesi sırasında, duy kontakları gerilim altında kalır.

- ▶ Değiştirmeden önce, olası bir elektrik çarpmasını önlemek için cihazın kapalı olduğundan emin olunmalıdır.
- ▶ Sigorta kutusundaki sigortayı da kapatınız.

2 Maddi hasarların önlenmesi**2.1 Genel****DİKKAT!**

Alkol buharı sıcak pişirme bölümünde tutuşabilir ve cihazda kalıcı hasarlara neden olabilir. Patlama nedeniyle cihaz kapağı kendiliğinden açılabilir ve bazı durumlarda yerinden çıkarak düşebilir. Kapak camları patlayabilir ve parçalanabilir. Oluşan vakum nedeniyle pişirme bölümünün şekli içeriye doğru büyük ölçüde bozulabilir.

- ▶ Seyreltilmemiş alkollü içecekleri (hacmen $\geq 15\%$) ısıtmayınız (örn. yiyeceklerin üzerine dökmek için).

Pişirme bölümün zeminindeki su, cihazın 120 °C üzerindeki işletiminde emaye hasarlarına neden olur.

- ▶ Pişirme bölümü zemininde su varsa çalışma başlatılmamalıdır.
- ▶ Pişirme bölümünün zeminindeki su çalıştırmadan önce silinmelidir.

50 °C'nin üzerinde pişirme bölümü zeminindeki nesnelere ısı birikmesine neden olur. Böyle bir durumda pişirme ve kızartma süreleri yanlış olur ve fırının emaye kaplaması zarar görür.

- ▶ Pişirme bölümü zeminine aksesuar, pişirme kağıdı veya herhangi bir tür folyo koyulmamalıdır.
- ▶ Yalnızca 50 °C'nin altında bir sıcaklık ayarlanmışsa pişirme bölümüne kap koyulmalıdır.

Pişirme bölümünde su bulunması halinde su buharı oluşur. Sıcaklık değişimi nedeniyle hasarlar meydana gelebilir.

- ▶ Sıcak pişirme bölümüne kesinlikle su dökülmemelidir.
- ▶ Pişirme bölümünün zeminine asla sulu kap konulmamalıdır.

Pişirme bölümünde uzun süreli nem korozyona neden olur.

- ▶ Her pişirme işleminden sonra yoğuşma suyu temizlenmelidir. Yüksek sıcaklıklarla yapılan çalışmalar sonrasında, pişirme bölümü yalnızca kapalı şekilde soğutulmalıdır.

- ▶ Kapalı pişirme bölümünde uzun süre nemli gıda maddesi muhafaza edilmemelidir.
- ▶ Pişirme bölümünde yiyecek muhafaza edilmemelidir.
- ▶ Cihaz kapağına herhangi bir şey sıkıştırılmamalıdır.

Meyve suyu fırın tepsisinden damlayarak çıkartılması mümkün olmayan lekeler bırakabilir.

- ▶ Fırın tepsisine çok sulu meyveli kekten çok fazla koyulmamalıdır.
- ▶ Mümkünse derin universal tava kullanılmalıdır.
- ▶ Sıcak pişirme bölümünde fırın temizleyicisi kullanılması emayeye zarar verir.
- ▶ Sıcak pişirme bölümünde asla fırın temizleyicisi kullanılmamalıdır.
- ▶ Bir sonraki ısıtmadan önce pişirme bölümündeki ve cihaz kapağı üzerindeki artıklar tamamen temizlenmelidir.

Contanın aşırı kirli olması halinde cihaz kapağı artık tam olarak kapanmaz. Yandaki mobilyaların panelleri hasar görebilir.

- ▶ Contayı daima temiz tutunuz.
- ▶ Cihazı asla hasarlı bir contayla veya contasız olarak çalıştırmayınız.

Cihaz kapağının oturma yüzeyi veya tezgah olarak kullanılması nedeniyle cihaz kapağı hasar görebilir.

- ▶ Cihaz kapağına eşya koyulmamalı, oturulmamalı, kapağa asılmamalı veya yaslanılmamalıdır.
- ▶ Kaplar veya aksesuarlar cihaz kapağının üzerine koyulmamalıdır.

Aksesuar, cihaz tipine bağlı olarak cihaz kapağını kapatma sırasında kapak camını çizebilir.

- ▶ Aksesuar her zaman dayanak noktasına kadar pişirme bölümüne itilmelidir.

Alüminyum folyo kapak camında kalıcı renk değişimlerine neden olabilir.

- ▶ Pişirme bölümündeki alüminyum folyo kapak camına temas etmemelidir.

3 Çevrenin korunması ve tasarruf

3.1 Ambalajı atığa verme

Ambalaj malzemeleri çevre dostudur ve geri dönüştürülebilir.

- Münferit parçalar türlerine göre ayrılarak imha edilmelidir.

3.2 Enerji tasarrufu

Aşağıdaki bilgilere uyarsanız cihazınız daha az elektrik tüketir.

Cihazda ancak tarifte veya ayar önerilerinde belirtildiği sürece ön ısıtma yapılmalıdır.

→ "Pişirme önerileri", Sayfa 97

- Cihazda ön ısıtma yapmamanız size %20'ye kadar enerji tasarrufu sağlar.

Koyu renkli, siyah cilalı veya emaye kaplama pişirme kalıpları kullanılmalıdır.

- Bu tür pişirme kalıpları ısıyı özellikle iyi emer.

Çalışma sırasında cihaz kapağı mümkün olduğunca seyrek açılmalıdır.

- Pişirme bölümündeki sıcaklık korunur ve cihazın yeniden ısıtılmasına gerek kalmaz.

Birden fazla yiyecek doğrudan arka arkaya veya paralel olarak pişirilmelidir.

- Pişirme bölümü ilk pişirme sonrasında ısınmıştır. Böylece sonraki pişirme için gereken süre azalır.

Daha uzun pişirme sürelerinde, cihaz pişirme süresi bitiminden 10 dakika önce kapatılmalıdır.

- Kalan ısı, yemeğin pişmesi için yeterli olur.

Kullanılmayan aksesuar pişirme bölümünden çıkarılmalıdır.

- Gereğinden fazla aksesuar parçasının ısıtılmasına gerek yoktur.

Derin dondurulmuş yiyecekler hazırlanmadan önce buz çözülmalıdır.

- Yiyeceklerde buz çözme için gereken enerjiden tasarruf edilir.

Not:

Cihaz şunları gerektirir:

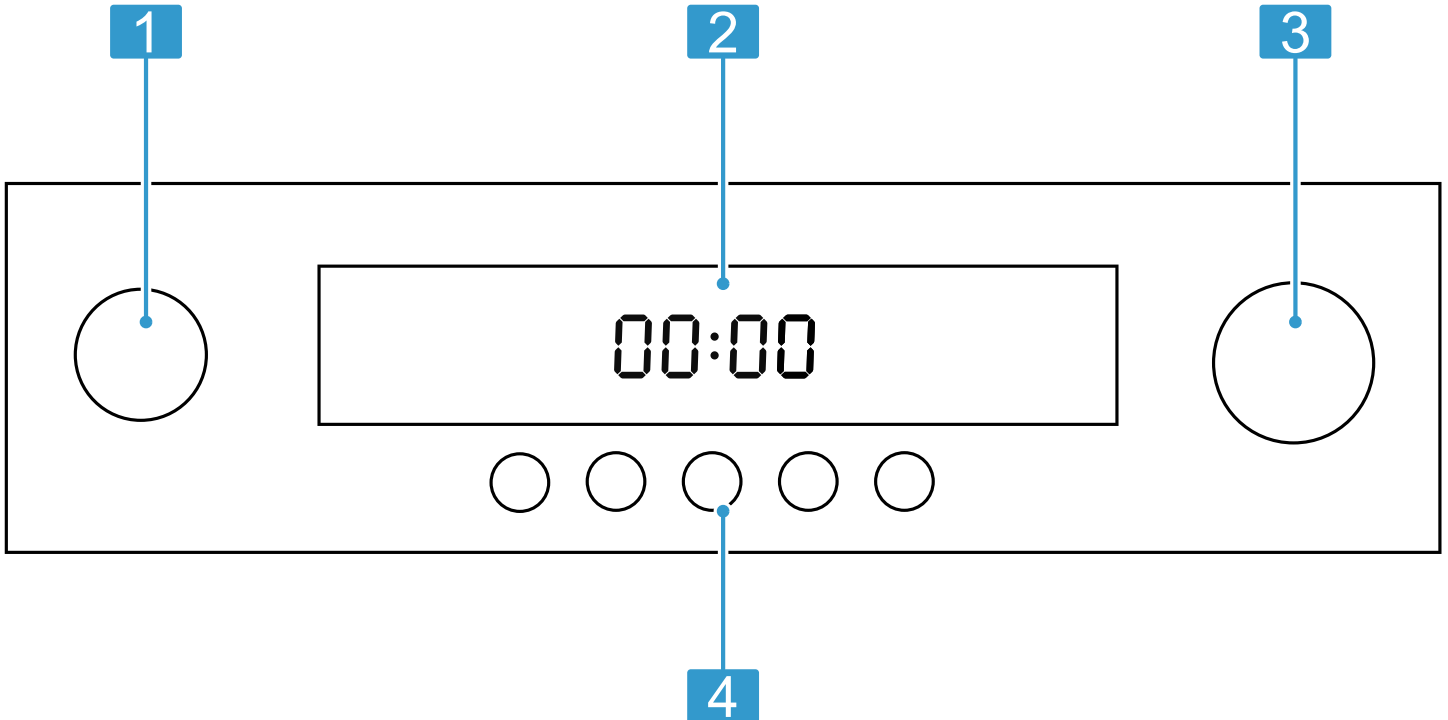
- Ekran açıkken bekleme modunda maks. 1 W
- Ekran kapalıyken bekleme modunda maks. 0,5 W

4 Cihazı tanıma

4.1 Kontrol paneli

Kumanda alanı üzerinden cihazınızın tüm fonksiyonlarını ayarlayabilir ve işletim durumu ile ilgili bilgiler alabilirsiniz.

Not: Cihaz tipine bağlı olarak resimde bazı detaylar farklı olabilir, örn. renk ve biçim.



1	Fonksiyon seçme düğmesi	Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma türünü veya diğer fonksiyonları ayarlırsınız. Fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumundan sola veya sağa çevirebilirsiniz.
2	Ekran	Bu ekran, aktif fonksiyonların ve zaman fonksiyonlarının sembollerini gösterir.
3	Sıcaklık seçme düğmesi	Sıcaklık seçme düğmesi ile ısıtma türü sıcaklığını ayarlayabilir veya diğer fonksiyonların ayarını seçebilirsiniz. Sıcaklık seçme düğmesini sola veya sağa çevirebilirsiniz. Bu düğmenin sıfır konumu yoktur.
4	Dokunmatik alanlar	Çeşitli fonksiyonları doğrudan ayarlamak için dokunmatik alanları kullanabilirsiniz.

Tuşlar

Tuşlarla farklı fonksiyonları doğrudan seçebilirsiniz.

Not: Bir düğmenin işlevi yoksa, bir sinyal sesi duyulur.

Sembol	Tuş	Açıklama
🕒	Zaman fonksiyonları	Alarmı, süreyi, bitişi ve zamanı ayarlayınız
—	Eksi	Ayar değerinin azaltılması
+	Artı	Ayar değerinin artırılması
💡	Aydınlatma	Pişirme bölümü aydınlatmasının açılması ve kapatılması
» »	Hızlı ısıtma	Hızlı ısıtmanın açılması ve kapatılması
» »	Çocuk emniyeti	Bekleme modunda çocuk kilidini etkinleştirme ve devre dışı bırakma

Ekran

Ekranında güncel ayar değerlerini veya seçim olanaklarını görebilirsiniz.

O anda ayarlamak istediğiniz değere odaklanır. Değer beyaz yazı tipiyle gösterilir ve arka plan koyudur.

Sembol	Açıklama
» »	Hızlı ısıtma
🔔	Alarm
→	Süre
→	Son
🕒	Saat
88:88	Zaman göstergesi
🔥	Isıtma göstergesi
🔒	Çocuk emniyeti
888	Sıcaklık göstergesi

Sıcaklık seçme düğmesi

Sıcaklık seçme düğmesi ile sıcaklığı veya ızgara kademesini ayarlayınız.

Not: Sıcaklık 1 derecelik artışlarla 100 C'ye kadar ve bunun üzerinde 5 derecelik artışlarla ayarlanabilir.

Sıcaklık kontrolü

Sıcaklık kontrol çubukları ısıtma aşamalarını veya pişirme bölümündeki kalan ısıyı gösterir.








Isıtma aşaması	Anlamı
Isıtma kontrolü	Isıtma sıcaklığı pişirme bölümündeki sıcaklık artışını gösterir. Tüm çubuklar dolduğunda, yemeği yerleştirmek için en uygun zamana ulaşılmıştır. Izgara kademelerinde çubuklar doldurulur. Hassas Üst/Alt ısıtma türünde çubuklar doldurulmaz.
Ardıl ısı göstergesi	Cihaz kapatılmışsa, sıcaklık kontrolü pişirme bölümünde kalan ısıyı gösterir. Isı yaklaşık 60°C'ye düştüğünde gösterge söner.

4.2 Isıtma türleri ve fonksiyonlar

Yemeğiniz için her zaman uygun ısıtma türünü bulabilmeniz amacıyla burada size farkları ve kullanım alanlarını anlatacağız.

Not: Cihaz, her ısıtma türü için varsayılan bir sıcaklık veya varsayılan kademe belirler. Bunları devralabilir veya ilgili alanda değiştirebilirsiniz.

Sembol	Isıtma türü veya Fonksiyon	Sıcaklık veya Kademe	Kullanımı
🔥	3D sıcak hava	50-280 °C	Yemekleri 1-2 seviyede hazırlayınız. Fanlar, arka paneldeki halka ısıtma gövdesinden gelen ısıyı pişirme bölümüne eşit olarak dağıtır. Bu ısıtma türü, devridaim modunda enerji tüketimini belirlemek için kullanılır.

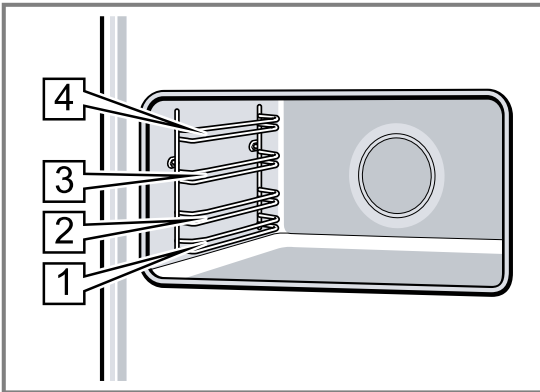
Sembol	Isıtma türü veya Fonksiyon	Sıcaklık veya Kademe	Kullanımı
	Hava dolaşımı	50-280 °C	Kek ve hamur işlerini tek seviyede pişiriniz. Fanlar, ısıtma elemanlarından gelen ısıyı pişirme bölümüne eşit olarak dağıtır.
	Pizza fonksiyonu	50-280 °C	Taze pizza veya dondurulmuş ürünler hazırlama, örneğin patates kızartması veya meyveli turta. Isıtma elemanları ve fanlar hızla ısıtır ve ısıyı pişirme bölümüne eşit olarak dağıtır.
	Buz çözme	30-60 °C	Et, kümes hayvanları, ekmek ve kekler gibi yiyeceklerin buzunu çözme. Fan, sıcak havayı yemeğin etrafında dolaştırır.
	Alttan ısıtma	50-280 °C	Yemekleri sonradan pişirme. Isı alttan gelir.
	Izgara, küçük yüzey	Izgara kademeleri: 1 = zayıf 2 = orta 3 = güçlü	Biftek, sosis, kızarmış ekmek ve balık parçaları gibi küçük miktarlarda ızgaralar. Izgara ısıtıcısının orta kısmı ısınır.
	Izgara, geniş yüzey	Izgara kademeleri: 1 = zayıf 2 = orta 3 = güçlü	Izgara yassı yiyecekler, örneğin biftek, sosis veya tost ve graten için. Izgara ısıtıcısının altındaki bütün yüzey ısınır.
	Dolaşimli hava ızgarası	50-280 °C	Kızarmış et, kümes hayvanları ve bütün balık. Fan, sıcak havayı yemeğin etrafında dolaştırır.
	Üst/ alt ısıtma Hassas	50-280 °C	Seçilen yiyecekleri (örn. et, sebze) ön ısıtma olmadan bir seviyede nazıkçe pişirmek için. Isıtma tipi, pişirme esnasında kabarması gereken yiyecekler için uygun değildir. (örn. ekmek). Bu ısıtma türü geleneksel modda ve enerji verimlilik sınıfında enerji tüketimini belirlemek için kullanılır.
	Üstten/alttan ısıtma	50-280 °C	Kek, güveç ve yağsız kızartmalar hazırlama. Isı üstten ve alttan eşit olarak gelir.

4.3 Pişirme bölümü

Pişirme bölümündeki fonksiyonlar cihazınızı çalıştırmayı kolaylaştırır.

Yerleştirme yükseklikleri

Pişirme bölümünün 4 yerleştirme yüksekliği vardır. Aksesuarın kapı camına temas etmemesi için, daima aksesuarı gidebildiği kadar içeri itiniz. Aksesuarı pişirme bölümüne doğru oturacak şekilde itiniz.



Kendi kendini temizleyen yüzeyler


Pişirme bölümündeki arka panel ve yan paneller kendi kendini temizleyebilir. Pişirme bölümündeki kendi kendine temizlenen yüzeyler yoğun gözenekli, mat bir seramik kaplanmış ve pürüzlü bir yüzeye sahiptir.

Cihaz çalışırken kendi kendini temizleyen yüzeyler pişirme, kızartma ve ızgara sonucunda sıçrayan yağları çözer.

Pişirme bölümü aydınlatması

Cihaz kapağını açarsanız, pişirme bölümü aydınlatması açılır. Eğer cihaz kapağı açık kalırsa, aydınlatma kısa bir süre sonra tekrar söner.

Çoğu çalışma modunda pişirme bölümü aydınlatması, çalışma başlar başlamaz açılır. Çalışma bittiğinde söner.

Not: Hassas üst/alt ısıtma çalışma modunda pişirme bölümü aydınlatması yakl. 1 dakika sonra otomatik olarak devre dışı kalır. Pişirme bölümü aydınlatmasını  ile açabilirsiniz.

Soğutma fanı

Bu soğutucu fan, gerektiğinde devreye girer ve devre dışı kalır. Sıcak hava cihaz kapağının üzerinden dışarı çıkar.

DİKKAT!

Havalandırma deliklerinin kapatılması cihazın aşırı ısınmasına neden olur.

► Havalandırma delikleri kapatılmamalıdır.

Pişirme bölümünün çalışma işleminden sonra hızlı bir şekilde soğuması için, soğutma fanı belirli bir süre boyunca çalışmaya devam eder.

Cihaz kapağı

Çalışma sırasında cihazın kapağını açarsanız, cihaz çalışmaya ara verir. Kapağı kapattığınızda çalışma devam eder.

Cihaz kapağının ankastre mobilyalara temas etmemesi için cihaz kapağı 90°'den biraz daha az açılır.

Yoğuşma oluşumu

Burada yoğuşmanın nasıl oluştuğunu, hasarları nasıl önleyeceğinizi ve yoğuşma oluşumunu nasıl engelleyebileceğinizi öğrenebilirsiniz.

Yiyecekleri pişirme bölümünde hazırlarken pişirme bölümünde çok fazla buhar oluşabilir. Cihazınızın enerji açısından çok verimli olması sayesinde çalışma

sırasında dışarıya az ısı verilir. Cihazın iç bölümü ve dışındaki cihaz parçaları arasındaki yüksek sıcaklık farkı nedeniyle cihaz kapağında, kumanda panelinde veya bitişikteki mobilyaların üstünde yoğuşma suyu oluşabilir. Yoğuşma suyu oluşumu normal, fiziksel bir olaydır.

Hasarları önlemek için yoğuşma suyunu siliniz.

Damlama tepsisinde yoğuşma suyu birikirse, yoğuşmayı toplamak için bir sünger kullanınız. Taşan bir damlama tepsisi ankastre mobilyalara zarar verebilir. Cihazın kapağı açıkken cihazı kurumaya bırakınız.

Cihazda ön ısıtma yaparak yoğuşma suyu oluşumunu önlemiş olursunuz.

5 Aksesuar

Orijinal aksesuarlar kullanınız. Bunlar cihazınıza özel tasarlanmıştır.

Not: Aksesuar ısındığında deforme olabilir. Bu deformasyon herhangi bir fonksiyon kaybına yol açmaz. Aksesuar soğuduğunda deformasyon kaybolur.

Cihaz tipine bağlı olarak birlikte teslim edilen aksesuarlar farklı olabilir.

Aksesuarlar	Kullanımı
Izgara	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kap ▪ Kek kalıpları ▪ Et, örn. kızartma veya ızgaralık parçalar ▪ Derin dondurulmuş yemekler
Üniversal tava	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Yumuşak kekler ▪ Kurabiye ▪ Derin dondurulmuş yemekler ▪ Büyük kızartma <p>İpucu: Doğrudan tel ızgara üzerinde ızgara yapıyorsanız, üniversal tavayı damlama tepsisi olarak kullanabilirsiniz.</p>
Fırın tepsisi	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tepsi kekleri ▪ Kuru pasta
Teleskopik çıkarma seti	Çekme raylarını kullanarak aksesuarları daha fazla dışarı çekebilirsiniz.
Emniyet pimleri	<p>Menteşelerin kilitlemesi.</p> <p>Not: Emniyet pimlerini atmayınız. Emniyet pimlerini güvenli bir yerde muhafaza ediniz. Kapağı cihazdan her çıkardığınızda veya kapak camlarını temizlediğinizde, emniyet pimlerine ihtiyacınız olacaktır.</p>

5.1 Diğer aksesuar

Diğer aksesuarları müşteri hizmetlerinden, bayilerden veya internette temin edebilirsiniz. Cihazınız için sunulan geniş ürün yelpazesini internette veya broşürlerimizde bulabilirsiniz: siemens-home.bsh-group.com Aksesuar cihaza özeldir. Satın alırken her zaman cihazınızın tam adını (E No.) belirtiniz.

Cihazınız için mevcut olan aksesuarları internet mağazamızdan veya müşteri hizmetlerinden öğrenebilirsiniz.

Diğer aksesuarlar	Kullanımı
Izgara	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kap ■ Kek kalıpları ■ Et, örn. kızartma veya ızgaralık parçalar ■ Derin dondurulmuş yemekler
Fırın tepsisi	<ul style="list-style-type: none"> ■ Tepsi kekleri ■ Kuru pasta
Üniversal tava	<ul style="list-style-type: none"> ■ Yumuşak kekler ■ Kurabiye ■ Derin dondurulmuş yemekler ■ Büyük kızartma
Teleskopik çıkarma seti	Bir seviye için teleskopik raylı sistem seti

5.2 Kilit fonksiyonu

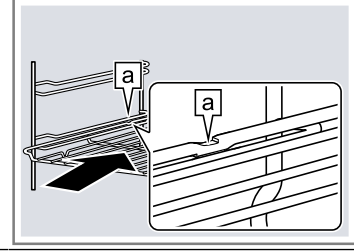
Kilit fonksiyonu, dışarı çıkarılırken aksesuarların devrilmesini engeller.

Aksesuarı yaklaşık olarak yarısına kadar, kilitlenene kadar dışarı çekebilirsiniz. Devrilme korumasının çalışması için aksesuarı pişirme bölümüne doğru şekilde itiniz.

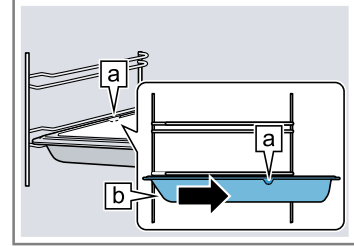
5.3 Aksesuarın pişirme bölümüne itilmesi

1. Aksesuar, çentik [a] arkada olacak ve aşağıya bakacak şekilde çevrilmelidir.
2. Aksesuar ilgili yerleştirme yüksekliğinin her iki kılavuz çubuğu arasına itilmelidir.

Izgara Açık tarafı cihaz kapağını ve dirsek kısmı aşağıyı ~ göstermelidir.

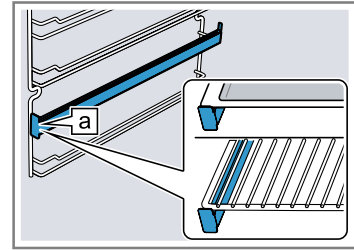


Sac ürünler, örn. üniversal tava veya fırın tepsisi Aksesuarın [b] eğimli kısmı ön tarafı, cihaz kapağını göstermelidir.



3. Aksesuarı yerleştirme yüksekliklerine çekme rayları ile yerleştirmek için çekme rayları dışarı çekilmelidir.

Tel ızgara veya tepsi Aksesuar, mandalın [a] arkasındaki aksesuar kenarı ilgili çekme rayına oturacak şekilde yerleştirilmelidir.



Not: Tamamen dışarı çekilmiş durumda çekme rayları yerine oturur. Çekme rayları biraz bastırılarak tekrar pişirme bölümüne itilmelidir.

4. Aksesuar, cihaz kapağına temas etmeyecek şekilde içeri itilmelidir.

Not: Çalıştırma sırasında ihtiyacınız olmayan aksesuarları pişirme bölümünden çıkartınız.

6 İlk Kullanım öncesi

İlk çalıştırma için ayarları gerçekleştirin. Cihazı ve aksesuarı temizleyin.

6.1 Saatin ayarlanması

Bağlantıdan sonra göstergede 12:00 ve ilgili ☹ sembolü yanar. Saati ayarlayınız.


1. İlgili + veya - sembolü ile saati ayarlayınız.
2. ☹ üzerine basınız.

Not: Ayar süresi dolduktan sonra saat otomatik olarak kaydedilir.

6.2 Cihazın ilk kullanımdan önce temizlenmesi

Cihazla ilk kez yemek hazırlamadan önce pişirme bölümünü ve aksesuarını temizleyiniz.

1. Aksesuarları ve rafı pişirme bölümünden çıkartınız. → Sayfa 92
2. Örneğin strofor parçacıkları gibi ambalaj artıklarını pişirme bölümünden tamamen temizleyiniz.
3. Bazı parçalar bir çizilmeye karşı koruyucu folyo ile kaplanmıştır. Bu çizilmeye karşı koruma folyosunu çıkartınız.
4. Cihazın dışını yumuşak, nemli bir bezle temizleyiniz.
5. Pişirme bölümünü sabunlu suyla temizleyiniz.
6. Yeni cihaz kokusunu gidermek için boş, kapalı cihazı ısıtınız.

7. Fonksiyon seçme düğmesini  konumuna çeviriniz.
8. Maksimum sıcaklığı ayarlayınız.
Cihazı ilk kez ısıttığınızda, pişirme bölümünden çıtırıtı sesleri duyulabilir.
9. Cihaz ısınırken mutfağı havalandırınız.
10. 1 saat sonra cihazı kapatınız.
11. Cihazı soğumaya bırakınız.

12. Pişirme bölümü soğuduğunda düz yüzeyleri sabunlu su ile temizleyiniz.
13. Rafları yerleştiriniz. → Sayfa 92
14. Gerekirse kapak camlarını temizleyiniz. → Sayfa 93

6.3 Aksesuarların temizlenmesi

- ▶ Aksesuarı deterjanlı su ve yumuşak bir bulaşık beziyle iyice temizleyiniz.

7 Temel Kullanım

7.1 Cihazı açınız

1. Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma türünü ayarlayınız.
✓ Her işlev için bir sıcaklık veya ızgara kademesi önceden ayarlanmıştır.
2. Sıcaklığı veya ızgara kademesini ayarlamak için sıcaklık seçme düğmesini kullanınız.
✓ Cihaz ısınmaya başlar.

Not: Sıcaklık kontrolü, ısıtmanın mevcut durumunu gösterir.


7.2 Isıtma türü ve sıcaklığın değiştirilmesi

1. Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma türünü değiştiriniz.
2. Sıcaklığı veya ızgara kademesini değiştirmek için sıcaklık seçme düğmesini kullanınız.

7.3 Cihazın kapatılması

- ▶ Fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna çeviriniz.

7.4 Hızlı ısıtmanın açılması

- ▶ Pişirme bölümünü hızlı ısıtmak için  sembolüne basınız.

Not: Hızlı ısıtma fonksiyonu; 3D sıcak hava, hava dolaşımı, pizza kademesi ve üst/alt ısıtma türlerinde kullanılabilir.





7.5 Otomatik kapatma

Cihaz otomatik kapanma özelliğine sahiptir. 13 saat sonra cihaz otomatik olarak kapanır.

8 Zaman fonksiyonları

8.1 Zaman fonksiyonlarına genel bakış



Burada zaman fonksiyonlarına genel bir bakış bulabilirsiniz.

Sembol	Zaman fonksiyonu	Kullanımı
	Kısa süreli zamanlayıcı	Zamanlayıcı, yumurta saati gibi çalışır. Çalışmadan ve diğer zaman fonksiyonlarından bağımsız olarak çalışır ve cihazı etkilemez.
	Saat	Ön planda başka bir fonksiyon çalışmıyorsa, cihaz ekranında saat görünür.
	Süre	Ayarlanan süre dolduktan sonra cihaz otomatik olarak çalışmayı durdurur.
	Son	Süreyi ve istenen bitiş zamanını giriniz. Çalışmanın istenen saatte sona erdirilebilmesi için cihaz otomatik olarak başlatılır.


8.2 Kısa süreli zamanlayıcının ayarlanması

Zamanlayıcının fırın fonksiyonları üzerinde etkisi yoktur.

Not: Zamanlayıcının süresini 30 saniye ile 13 saat arasında ayarlayabilirsiniz. Süreyi 30 saniyelik artışlarla 10 dakikaya kadar, dakikalık artışlarla 10 dakikadan bir saate kadar ve ardından 5 dakikalık artışlarla ayarlayabilirsiniz.

1.  üzerine basınız.
✓  yanar.
2. + ve - ile istenen süreyi ayarlayınız.
✓ Süre dolduktan sonra bir sinyal sesi duyulur.

Notlar

- Kalan çalışma süresini değiştirmek için,  seçeneğine basınız ve + veya - ile kalan çalışma süresini değiştiriniz.
- Zamanlayıcıyı iptal etmek için kalan süreyi sıfıra ayarlayınız.

Sinyal sesinin kapatılması

- ▶ Sinyal sesini kapatmak için herhangi bir tuşa basınız veya cihaz kapağını açınız.

Not: Kısa bir süre sonra sinyal sesi otomatik olarak kesilir.

8.3 Saatin ayarlanması

Gerekirse saati örneğin yaz saatinden kış saatine değiştirebilirsiniz.

Gereklilik: Cihaz kapatılmıştır.

1. ☹ seçeneğine ilgili ☹ yanana kadar basınız.
2. + ve - ile saati ayarlayabilirsiniz.

8.4 Sürenin ayarlanması

Yemeğinizin pişme süresini cihazınızda ayarlayabilirsiniz. Böylece pişirme süresini istemeden aşmazsınız ve çalışmayı durdurmak için diğer işlerinizi yarım bırakmak zorunda kalmazsınız.

1. Isıtma türünü ve sıcaklığı ayarlayınız.
- ✓ Cihaz çalışmaya başlar.
2. İki kez ☹ seçeneğine basınız.
3. + ve - ile süreyi ayarlayınız.
Süreyi 30 saniyeden 13 saate kadar ayarlayabilirsiniz. Süreyi dakikalık artışlarla bir saate kadar ve ardından 5 dakikalık artışlarla ayarlayabilirsiniz.
- ✓ I→I yanar.

Çalışmanın sonlandırılması

Süre dolduğunda sesli bir sinyal duyulur. Cihazın ısıtması durur.

1. Sinyal sesini kapatmak için herhangi bir tuşa basınız veya cihaz kapağını açınız.
Kısa bir süre sonra sinyal sesi otomatik olarak kesilir.
2. Fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna çeviriniz.

8.5 Bitiş zamanının ayarlanması

Ayarlanan süre boyunca, daha sonra seçeceğiniz bir zamanda çalışma başlar.

1. Isıtma türünü ve sıcaklığı ayarlayınız.
- ✓ Cihaz çalışmaya başlar.
2. İki kez ☹ seçeneğine basınız.
3. + ve - ile süreyi ayarlayınız.
Süreyi 30 saniyeden 13 saate kadar ayarlayabilirsiniz. Süreyi dakikalık artışlarla bir saate kadar ve ardından 5 dakikalık artışlarla ayarlayabilirsiniz.
- ✓ I→I yanar.
4. ☹ üzerine basınız.
5. + veya - bitiş zamanının ayarlayınız.
Düğmeye ilk basıldığında, ekranda önerilen bir değer gösterilir. Bu önerilen değer, güncel saate ve süreye bağlı olarak belirlenir.
- ✓ →I yanar.
- ✓ Ekran ilgili bitiş zamanını gösterir. Cihaz bekleme moduna geçer.

Çalışmanın sonlandırılması

Süre dolduğunda sesli bir sinyal duyulur. Cihazın ısıtması durur.

1. Sinyal sesini kapatmak için herhangi bir tuşa basınız veya cihaz kapağını açınız.
Kısa bir süre sonra sinyal sesi otomatik olarak kesilir.
2. Fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna çeviriniz.

9 Çocuk emniyeti

Çocukların yanlışlıkla çalıştırmamaları veya ayarları değiştirmemeleri için cihazını emniyete alınız. Ocağı fırına bağladıysanız, ocak kilitlemez.

9.1 Çocuk kilidinin etkinleştirilmesi

Gereklilik: Cihaz kapatılmıştır.

- ▶ »|||☹ seçeneğine yakl. 4 saniye boyunca basılı tutunuz.
- ✓ Göstergede ☹ görünür.

9.2 Çocuk emniyetinin devre dışı bırakılması

- ▶ »|||☹ seçeneğine yakl. 4 saniye boyunca basılı tutunuz.
- ✓ Göstergedeki ☹ söner.

10 Temel ayarlar

Cihazınızın temel ayarlarını ihtiyacınıza göre ayarlayabilirsiniz.

10.1 Temel ayarlara genel bakış

Burada temel ayarlara ve fabrika ayarlarına yönelik bir genel bakış bulabilirsiniz. Temel ayarlar, cihazınızın donanımına bağlıdır.

Gösterge	Temel ayar	Seçim
c01	Süre bitiminde veya alarm zamanında sinyal sesi	1 = yakl. 10 saniye 2 = yakl. 30 saniye ¹ 3 = yakl. 2 dakika
c02	Bir ayar devreye girene kadar geçen bekleme süresi	1 = yakl. 3 saniye ¹ 2 = yakl. 6 saniye 3 = yakl. 10 saniye
c03	Bir tuşa basıldığında çıkan ses	0 = kapalı 1 = açık ¹
c04	Ekran aydınlatmasının parlaklığı	1 = koyu 2 = orta ¹ 3 = aydınlık
c05	Saat göstergesi	0 = Saatin gizlenmesi 1 = Saatin görüntülenmesi ¹
c06	Çalışma sırasında pişirme bölümü aydınlatması	0 = hayır 1 = evet ¹
c07	Soğutma fanının ilave çalışma süresi	1 = kısa ¹ 2 = orta 3 = uzun 4 = ekstra uzun
c08	Tüm değerlerin fabrika ayarlarına geri alınması	0 = hayır ¹ 1 = evet
c09	Demo modunu etkinleştiriniz. Demo modu sunum amaçlıdır. Cihaz demo modunda ısıtmaz. Demo modunu ancak şebekeye bağlandıktan sonraki ilk 5 dakika içinde etkinleştirebilirsiniz.	0 = hayır ¹ 1 = evet

¹ Fabrika ayarı

10.2 Temel ayarların değiştirilmesi

Gereklilik: Fonksiyon seçme düğmesi sıfır konumunda.

1. ☺ seçeneğine yakl. 4 saniye boyunca basılı tutunuz.
✓ Ekran ilk temel ayarı gösteriyor, örn. c01 1.
2. Ayarı değiştirmek için sıcaklık seçme düğmesini çeviriniz.
3. Sonraki temel ayara gitmek için + seçeneğine basınız.
4. Ayarları onaylamak için ☺ seçeneğine yakl. 4 saniye basınız.

İpucu: Temel ayarları istediğiniz zaman tekrar değiştirebilirsiniz.

Notlar

- Demo modunu ancak şebekeye bağlandıktan sonraki ilk 5 dakika içinde etkinleştirebilirsiniz.
- Temel ayarlarda yaptığınız değişiklikler elektrik kesintisinden sonra korunur.

10.3 Enerji tasarruf modunun ayarlanması

Ekran parlaklığını kısarak enerji tasarrufu yapabilirsiniz.

- ▶ Ekran parlaklığını ilgili temel ayarda c04 ayarlayınız.

Not: İlgili ayar, ekran parlaklığını çalışma sırasında değiştirir. Bekleme modunda cihaz, ekran parlaklığını otomatik olarak azaltır. Gece 22:00 ile 05:59 saatleri arasında ekran parlaklığı en kısık durumdadır.

11 Cihazı temizleme ve bakımını yapma

Cihazınızın uzun süre işler durumda kalmasını sağlamak için, itinayla temizliğini ve bakımını yapınız.

11.1 Temizlik malzemeleri

Cihazdaki farklı yüzeylerin hasar görmemesi için, uygun olmayan temizlik malzemelerini kullanmayınız.

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Cihaza nem girmesi elektrik çarpmasına neden olabilir.

- ▶ Cihazı temizlemek için buharlı temizleyiciler veya yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayın.

DİKKAT!

Uygun olmayan temizlik malzemeleri cihazın yüzeyine zarar verir.

- ▶ Keskin veya aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayınız.
- ▶ Yüksek oranda alkol içeren temizlik maddeleri kullanılmamalıdır.
- ▶ Sert ovma süngerleri veya bulaşık süngerleri kullanılmamalıdır.
- ▶ Sıcak temizleme için özel deterjanlar kullanılmamalıdır.
- ▶ Cam temizleyici, cam kazıyıcı veya paslanmaz çelik bakım malzemeleri ancak ilgili parçanın temizleme kılavuzunda buna ilişkin bir öneride bulunulduysa kullanılmalıdır.

Sıcak pişirme bölümünde fırın temizleyicisi kullanılması emayeye zarar verir.

- ▶ Sıcak pişirme bölümünde asla fırın temizleyicisi kullanılmamalıdır.
- ▶ Bir sonraki ısıtmadan önce pişirme bölümündeki ve cihaz kapağı üzerindeki artıklar tamamen temizlenmelidir.

Yeni sünger bezlerdeki tuz yüzeylere zarar verebilir.
▶ Kullanmadan önce yeni süngerinizi iyice yıkayınız.

11.2 Uygun temizlik malzemeleri

Cihazınızdaki çeşitli yüzeyler için sadece uygun temizlik malzemeleri kullanınız.

Cihazın dışı

Cihazı temizlemeye yönelik talimatları dikkate alınız.

Alan	Uygun temizlik malzemeleri	Uyarılar
Paslanmaz çelik ön tarafı	<ul style="list-style-type: none">■ Sıcak deterjanlı su■ Sıcak yüzeyler için özel paslanmaz çelik bakım malzemesi	Korozyonu önlemek için paslanmaz çelik yüzeylerden kireç, gres, nişasta ve protein lekelerini hemen çıkarınız. Paslanmaz çelik bakım malzemesini ince bir tabaka halinde yüzeye sürünüz.
Kontrol paneli	Sıcak deterjanlı su	Temizlik bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız. Cam temizleyici ve cam kazıyıcı kullanmayınız.
Kapak camları	Sıcak deterjanlı su	Temizlik bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız. Cam kazıyıcı veya paslanmaz çelik ovma teli kullanılmamalıdır.
Kapak tutamağı	Sıcak deterjanlı su	Temizlik bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız. İnatçı kirleri önlemek için, kireç giderme malzemesi kapak tutamağından derhal temizlenmelidir.

Cihazın içi

Alan	Uygun temizlik malzemeleri	Uyarılar
Emaye yüzeyler	<ul style="list-style-type: none">■ Sıcak deterjanlı su■ Sirkeli su■ Fırın temizleyicisi	Temizlik bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız. Yanmış yiyecek artıklarını nemli bir bez ve sabunlu su ile yumuşatınız. Aşırı kirlenme durumunda bulaşık teli veya fırın temizleyici kullanınız. Temizlik işleminin sonrasında pişirme bölümünü kuruması için açık bırakınız. Not: Gıda artıkları nedeniyle beyaz katmanlar oluşabilir. Bu katmanlar sağlığa zararlı değildir ve cihazın işlevini etkilemez. Bu tabakaları sitrik asitle çıkarabilirsiniz.
Kendi kendini temizleyen yüzeyler		Pişirme bölümü yüzeyleriyle ilgili uyarılarını ve tabloyu dikkate alınız. → " <i>Kendi kendini temizleyen yüzeylerin temizlenmesi</i> ", Sayfa 91
Pişirme bölümü aydınlatmasının cam kapağı	<ul style="list-style-type: none">■ Sıcak deterjanlı su■ Fırın temizleyicisi	Temizlik bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız. Aşırı kirlenme durumunda, fırın temizleme maddesi kullanınız.
Kapak camları	Sıcak deterjanlı su	Temizlik bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız. Cam kazıyıcı veya paslanmaz çelik ovma teli kullanılmamalıdır. İpucu: Kapak camlarını pişirme bölümü ile birlikte temizlemek en iyisidir. → " <i>Pişirme bölümünün temizlenmesi</i> ", Sayfa 91
Kapak contası	Sıcak deterjanlı su	Bulaşık bezi ile temizleyiniz. Kapak contasını yerinden çıkarmayınız ve ovmayınız.

Alan	Uygun temizlik malzemeleri	Uyarılar
Paslanmaz çelik kapak kaplaması	Paslanmaz çelik temizleyicisi	Üretici uyarılarına dikkat ediniz. Cam temizleyici ve cam kazıyıcı kullanmayınız. Yüksek nitelikli çelik bakım maddeleri kullanmayınız. İpucu: Kapağın kaplamasını çıkarmak en iyisidir.
Plastik kapak kaplaması	Sıcak deterjanlı su	Cam temizleyici ve cam kazıyıcı kullanmayınız. Yüksek nitelikli çelik bakım maddeleri kullanmayınız. İpucu: Kapağın kaplamasını çıkarmak en iyisidir.
Ayaklar	Sıcak deterjanlı su	Suda bekletin ve bir bulaşık bezi veya fırça ile temizleyiniz.
Sürgü sistemi	Sıcak deterjanlı su	Bulaşık bezi veya fırça ile temizleyiniz. Yağlama gresinin giderilmemesi için çekme raylarını içeri itiliyken temizleyiniz. Bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.
Aksesuar	Sıcak deterjanlı su	Suda bekletin ve bir bulaşık bezi veya fırça ile temizleyiniz. Aksesuarlar çok kirliyse paslanmaz çelik telle temizleyiniz. İpucu: Emaye aksesuarları bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.

Notlar

- Cihazın ön yüzeyindeki küçük renk farkları örneğin cam, plastik veya metal gibi farklı malzemelerden kaynaklanmaktadır.
- Kapak camlarında çizgi gibi görünen gölgeler, pişirme bölümü aydınlatmasının yansımalarıdır.
- Çok yüksek sıcaklıklarda emaye yanabilir. Bu nedenle küçük renk farklılıkları ortaya çıkabilir. Renk farklılıkları normaldir ve işlevi etkilemez. İnce sacların kenarları tamamen emayelenemediği için pürüzlü olabilir. Bu, korozyon korumasını etkilemez.

11.3 Cihazın temizlenmesi

Farklı parça ve yüzeylerin yanlış temizleme veya uygun olmayan temizleme maddeleri nedeniyle zarar görmemesi için cihazı belirtildiği şekilde temizleyiniz.

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Cihaz ve dokunulabilir kısımları kullanım esnasında sıcaktır.

- ▶ Sıcak bileşenlere dokunmaktan kaçınmaya dikkat edilmelidir.
- ▶ 8 yaşın altındaki çocuklar uzak tutulmalıdır.

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

Sıvı yemek artıkları, yağ ve et suyu tutuşabilir.

- ▶ İşletim öncesinde kaba kirler pişirme bölümünden, ısıtıcı parçalardan ve aksesuarlardan temizlenmelidir.

Gereklilik: Temizlik maddelerine ilişkin uyarılara dikkat ediniz.

→ "Temizlik malzemeleri", Sayfa 89

1. Cihaz sıcak deterjanlı su ve bulaşık bezi ile temizlenmelidir.
Bazı yüzeylerde alternatif temizlik malzemeleri kullanabilirsiniz.

→ "Uygun temizlik malzemeleri", Sayfa 90

2. Yumuşak bir bez ile kurulayınız.

İpuçları

- Pişirme bölümünü her kullanımdan sonra temizlerseniz, kirler yanmaz.

- Kireç, yağ, nişasta ve protein lekeleri her zaman hemen temizlenmelidir.

Not: Çok ıslak keklerin pişirilmesi için üniversal tavayı kullanınız.

İpucu: Pişirme bölümünü temiz tutmak için kızartmaya uygun kaplar kullanınız, örneğin kızartma kabı.

11.4 Pişirme bölümünün temizlenmesi

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Cihaz ve dokunulabilir kısımları kullanım esnasında sıcaktır.

- ▶ Sıcak bileşenlere dokunmaktan kaçınmaya dikkat edilmelidir.
- ▶ 8 yaşın altındaki çocuklar uzak tutulmalıdır.

Gereklilik: Pişirme bölümü tamamen soğumuştur.

1. Pişirme bölümü tabanının ortasına 0,4 l su dökünüz.
Damıtılmış su kullanmayınız.
2. Fonksiyon seçme düğmesiyle seçeneğini ayarlayınız.
3. Sıcaklık seçme düğmesi ile 50 °C değerini ayarlayınız.
4. Temizlik sırasında cihaz kapağının altındaki damlama tepsisinde yoğunlaşan suyun taşmadığından emin olunuz.
– Gerekirse bir süngerle emdiriniz.
5. 18 dakika sonra cihazı kapatınız.
6. Cihazı soğumaya bırakınız.
7. Pişirme bölümünü bir bezle temizleyiniz.

11.5 Kendi kendini temizleyen yüzeylerin temizlenmesi

Kendi kendine temizlenen yüzeyler yoğun gözenekli, mat bir seramik ile kaplanmıştır. Pişirilen ve kızartılan yemeklerden sıçrayan parçalar, bu tabaka tarafından emilmekte ve cihaz çalışır durumdayken ortadan kaldırılmaktadır.

Gereklilik: Pişirme bölümü soğumuştur.

- ▶ Kahverengi veya beyaz renkteki artıkları su ve yumuşak bir sünger ile temizleyiniz.

Not: Kendi kendini temizleyen yüzeylerde lekeler oluşabilir. Yiyeceklerin içindeki şeker ve protein kalıntıları ayrışmaz ve yüzeylerde kalır. Kırmızı lekeler tuzlu yiyeceklerin kalıntılarıdır, bunlar pas değildir. Bu lekeler sağlığa zararlı lekeler değildir. Bu lekeler kendi kendini temizleyen yüzeylerin temizleme kapasitesini sınırlandırmaz.

11.6 Pişirme bölümü lambasının değiştirilmesi

Pişirme bölümü aydınlatması arızalandıysa, pişirme bölümü lambasını değiştiriniz.

Not: Isıya dayanıklı 230 V halojen lambalar, 40 watt, G9 duyu; müşteri hizmetlerinden veya yetkili satıcılardan temin edilebilir. Yalnızca bu uygun lambaları kullanınız. Yeni halojen lambalara yalnızca temiz, kuru bir bezle dokununuz. Böylece lambanın kullanım süresini uzatırsınız.

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Cihaz ve dokunulabilir kısımları kullanım esnasında sıcaktır.

- ▶ Sıcak bileşenlere dokunmaktan kaçınmaya dikkat edilmelidir.
- ▶ 8 yaşın altındaki çocuklar uzak tutulmalıdır.

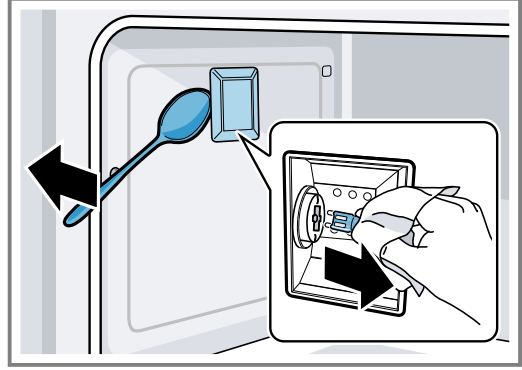
⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Lambanın değiştirilmesi sırasında, duyu kontaktları gerilim altında kalır.

- ▶ Değiştirmeden önce, olası bir elektrik çarpmasını önlemek için cihazın kapalı olduğundan emin olunmalıdır.
- ▶ Ek olarak elektrik fişi çekilmeli veya sigorta kutusundaki sigorta kapatılmalıdır.

Gereklilikler

- Sigorta kapalı.
 - Pişirme bölümü soğumuştur.
 - Değiştirmek için yeni halojen aydınlatma mevcuttur.
1. Cihazın kapağını açınız.
 2. Hasarları önlemek için pişirme bölümüne bir mutfak bezi koyulmalıdır.
 3. Aksesuarları ve rafı pişirme bölümünden çıkartınız. → Sayfa 92
 4. Cam kapağı çıkarınız.
Cam kapağı elle önden açmakta zorlanıyorsanız, yardım için bir kaşık kullanınız.
 5. Pişirme bölümü lambasını dışarı çekiniz.



6. Pişirme bölümü lambasını aynı türde bir lambayla değiştiriniz.
7. Fırın lambasının cam kapağını tekrar takınız.
8. Rafları yerleştiriniz. → Sayfa 92
9. Mutfak bezini tekrar dışarı çıkarınız.
10. Sigortayı tekrar devreye alınız.
11. Fırın aydınlatmasının çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz.

12 Ayaklar

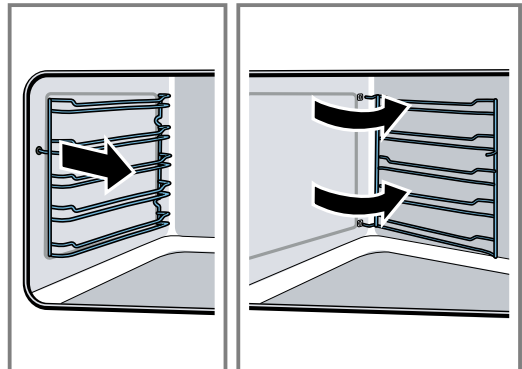
Rafları ve pişirme bölümünü iyice temizlemek veya rafları değiştirmek için rafları çıkarabilirsiniz.

12.1 Rafların sökülmesi

Raflar, pişirme bölümünde yan panellerdeki 3 noktaya sabitlenmiştir.

1. Ön taraftaki rafı tutarak pişirme bölümünün ortasına çekiniz.
- ✓ Rafın ön kancası delikten ayrılır.

2. Rafı biraz daha açınız ve yan panelin arka deliklerinden çekiniz.



3. Rafı pişirme bölümünden çıkarınız.

12.2 Ayakların takılması

1. Raf kancasını yan panelin arka deliklerine yerleştiriniz.
2. Rafın ön kancasını deliğe bastırınız.

13 Cihaz kapağı

Dikkatli bakım ve temizlik ile cihazınız uzun süre güzel ve işlevsel kalacaktır. Burada cihaz kapağını nasıl temizleyeceğinizi öğrenebilirsiniz.

Not: Cihaz kapağının ankastre mobilyalara temas etmemesi için cihaz kapağı 90°'den biraz daha az açılır.

13.1 Kapak camlarının sökülmesi

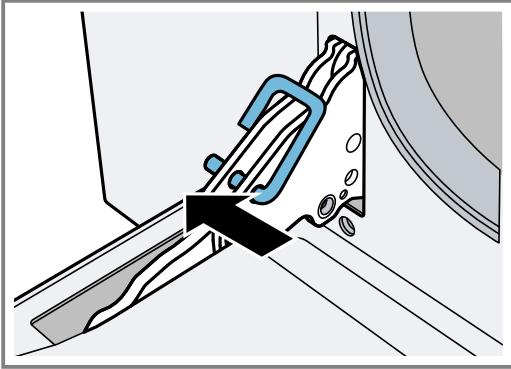
Cihaz kapağının camlarını daha iyi şekilde temizleyebilmek için kapak camlarını sökebilirsiniz.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir.

► Fırın kapağındaki camı temizlemek için aşındırıcı veya keskin metal kazıyıcı kullanılmamalıdır, aksi takdirde yüzeyler çizilebilir.

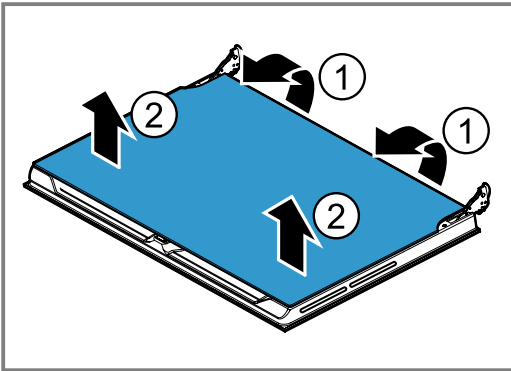
1. Cihaz kapağını tamamen açınız.
2. Sol ve sağ menteşeleri emniyet pimleri ile kilitleyiniz.



Emniyet pimleri menteşelerin deliklerine tamamen girmelidir.

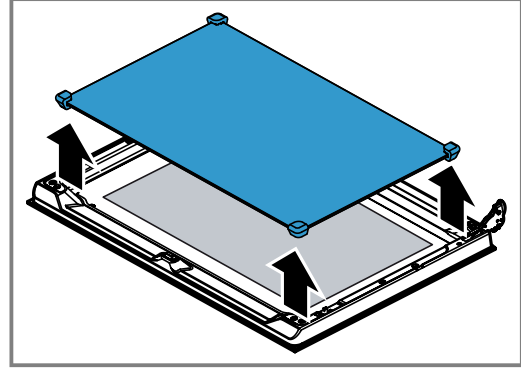
3. Sabitleme pimleri braketten ayrılana kadar iki elinizi kullanarak iç camın alt kısmını kaldırınız. ①
4. **DİKKAT!** İç camın kaldırılması sırasında orta cam iç cama yapışık kalabilir.
 - Orta camın aşağı düşmeyeceğinden emin olunuz.

Sabitleme pimleri braketten çıkana kadar iç camın üst kısmını dikkatlice kaldırınız. ②



5. İç camı dikkatlice düz bir zemine bırakınız.

6. Ara camı ve tutucularını çıkarınız.



Ara cam, tespit pimleri ile sabitlenmez, lastik takozlarla sabitlenir.

7. Kapak camları cam temizleyicisi ve yumuşak bir bez ile temizlenmelidir.

13.2 Kapağı camlarının takılması

1. Ara camı yerleştiriniz.
 - Ara camın doğru şekilde oturduğundan emin olunuz.
 - ✓ Tüm braketler dış camda düz durmalıdır.
 - ✓ Ara cam üzerinde Low-E sembolü okunuyorsa, ara cam doğru şekilde takılmıştır.
2. İç camı yerleştiriniz.
 - Dört sabitleme piminin tümünü öngörülen tutuculara oturtunuz.
3. Emniyet pimlerini çıkarınız ve cihaz kapağını kapatınız.

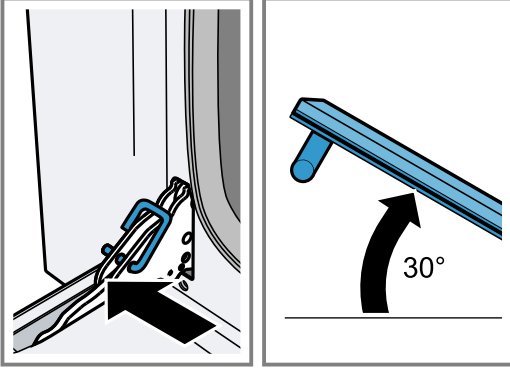
Not: Emniyet pimlerini atmayınız. Emniyet pimlerini güvenli bir yerde muhafaza ediniz. Kapağı cihazdan her çıkardığınızda veya kapak camlarını temizlediğinizde, emniyet pimlerine ihtiyacınız olacaktır. Emniyet pimleriniz yoksa, Müşteri Hizmetleri'nden sipariş verebilirsiniz.

13.3 Cihaz kapağının sökülmesi

Çok kirliyse, daha kolay temizlik için cihaz kapağını çıkarabilirsiniz.

1. Cihaz kapağını tamamen açınız.
2. Sol ve sağ menteşeleri emniyet pimleri ile kilitleyiniz. Emniyet pimleri menteşelerin deliklerine tamamen girmelidir.

3. Cihaz kapağının yan tarafını iki elinizle kavrayınız ve yaklaşık 30 derece kapatınız.



Cihaz kapağını tamamen kapatmayınız. Menteşeler bükülebilir ve emayede hasarlar oluşabilir.

4. Cihaz kapağını hafifçe kaldırınız ve dışarı çekiniz.

13.4 Cihaz kapağının takılması

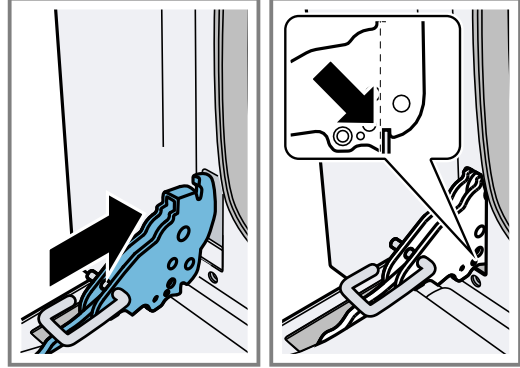
⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Menteşeler tam olarak kilitlenmediğinden emniyete alınmadığında, büyük bir kuvvetle çarparak kapanabilir.

- ▶ Menteşe, cihaz kapağı dışarı sarkıtıldığında veya içeri sürüldüğünde kapanıyorsa, menteşeden tutmayınız.
- ▶ Müşteri hizmetlerini arayınız.

Usulüne uygun şekilde takılmayan kapak camı veya cihaz kapağı tehlikelidir.

- ▶ Cihazı tekrar işleme almadan önce tüm kapak camlarının ve cihaz kapaklarının usulüne uygun şekilde takılmasına dikkat ediniz.
1. Cihaz kapağının yan tarafını iki elinizle kavrayınız.
 2. Menteşeleri cihazdaki yuvalara kaydırınız.



Menteşelerin altındaki çentik, cihazın çerçevesine oturmalıdır.

3. Cihaz kapağını aşağı indiriniz.
4. Emniyet pimlerini çıkarınız.

Not: Emniyet pimlerini atmayınız. Emniyet pimlerini güvenli bir yerde muhafaza ediniz. Kapağı cihazdan her çıkardığınızda veya kapak camlarını temizlediğinizde, emniyet pimlerine ihtiyacınız olacaktır. Emniyet pimleriniz yoksa, Müşteri Hizmetleri'nden sipariş verebilirsiniz.

14 Arızaları giderme

Cihazınızdaki küçük arızaları kendiniz giderebilirsiniz. Müşteri hizmetlerine başvurmadan önce arıza gidermeye ilişkin verilen bilgilerden yararlanınız. Bu sayede gereksiz masrafı önlemiş olursunuz.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder.

- ▶ Sadece eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- ▶ Cihazın arızalanması halinde müşteri hizmetlerini arayın.
→ "Müşteri hizmetleri", Sayfa 96

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Usulüne uygun olmayan onarımlar tehlikelidir.

- ▶ Sadece bunun eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- ▶ Cihazın onarımı sırasında sadece orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.
- ▶ Bu cihazın elektrik kablosu zarar görmüşse tehlikenin önlenmesi için, üretici, müşteri hizmetleri veya benzer kalifikasyona sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.

14.1 Fonksiyon arızaları

Hata	Nedeni ve sorun giderme
Cihaz çalışmıyor.	Şebeke bağlantı kablosunun elektrik fişi takılı değil. <ul style="list-style-type: none">▶ Cihazı elektrik şebekesine bağlayınız. Elektrik beslemesi kesildi. <ul style="list-style-type: none">▶ Oda aydınlatmasının veya odadaki diğer cihazların çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz. Sigorta kutusundaki sigorta atmış. <ul style="list-style-type: none">▶ Sigorta kutusundaki ilgili sigortayı kontrol ediniz.
Cihaz başlatılmıyor.	Cihazın kapağı tam kapanmamış. <ul style="list-style-type: none">▶ Cihazın kapağını kapatınız. Cihaz kapalı değil. <ul style="list-style-type: none">▶ Cihazı kapatıp tekrar açınız.

Hata	Nedeni ve sorun giderme
Ekranında 12:00 yanıp söner.	Elektrik beslemesi kesildi. ▶ Saati ayarlayınız. → "İlk Kullanım öncesi", Sayfa 86
Pişirme bölümü aydınlatması çalışmıyor.	Hassas "üst/alt ısıtma" çalışma modu devrede. ▶ Bu çalışma modunda pişirme bölümü aydınlatması kapatılır. Pişirme bölümü lambası arızalı. ▶ Pişirme bölümü lambasını değiştiriniz. → "Pişirme bölümü lambasının değiştirilmesi", Sayfa 92
Fırında hazırlanan yemekler çok kısa sürede yanıyor.	Termostat arızalı. ▶ → "Müşteri hizmetleri", Sayfa 96 arayınız.
Kapak camları buğulanmış.	Mevcut sıcaklık farklarının neden olduğu normal görünüm. ▶ Cihazı 100 C'ye ısıtınız ve 5 dakika sonra kapatınız.
Açık olan cihaz çalıştırılmıyor. Ekranında  yanıyor.	Çocuk kilidi devrede. ▶ Çocuk kilidini devre dışı bırakınız. → "Çocuk emniyetinin devre dışı bırakılması", Sayfa 88
Ekran donuyor veya yanıt vermiyor.	Çocuk kilidi devrede. ▶ Çocuk kilidini devre dışı bırakınız. → "Çocuk emniyetinin devre dışı bırakılması", Sayfa 88 Fonksiyonel arıza 1. Üstelik sigortayı da sigorta kutusundan kapatınız. 2. Sigortayı kapatınız ve yaklaşık 10 saniye sonra tekrar açınız. 3. Fonksiyon arızası tekrar ortaya çıkarsa, müşteri hizmetleriyle iletişime geçilmelidir.
Kapak camı temizlik için çıkarıldıktan sonra kapak camı eskisinden daha sıcak hissediliyor.	Kapak camları yanlış monte edilmiş. ▶ Kapak camlarının doğru takılıp takılmadığını kontrol ediniz. → "Kapak camlarının takılması", Sayfa 93
Soğutma fanı çalışmadan sonra çalışmaya devam eder.	Hata yoktur. Soğutma fanı, temel ayarlarda seçilen sıcaklığa ulaşılan kadar çalışmaya devam eder. → "Temel ayarlar", Sayfa 88
Cihaz kapağında yoğunlaşma suyu veya damlayan yoğunlaşma suyu.	Cihaz kapağı düzgün kapatılmamış. ▶ Cihaz kapağının doğru takıldığını ve düzgün kapandığını kontrol ediniz. → "Cihaz kapağı", Sayfa 93 Contanın kirlenmesi. 1. Contanın kirli, hasarlı olup olmadığını veya yanlış takılıp takılmadığını kontrol ediniz. 2. Contayı temizleyiniz veya değiştiriniz veya düzgün oturduğundan emin olunuz. Normal yoğunlaşma oluşumu. → "Yoğuşma oluşumu", Sayfa 85
Ekranında E içeren bir mesaj görüntüleniyor.	Fonksiyonel arıza ▶ Fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna çeviriniz. Hata mesajı yine de silinmezse müşteri hizmetlerini arayınız.

15 Atığa verme

15.1 Eski cihazları atığa verme

Çevreye duyarlı bir imha işlemiyle çok değerli ham maddeler yeniden kullanılmak üzere değerlendirilebilir.

- ▶ Cihazı çevreye zarar vermeyecek şekilde imha ediniz.

Güncel imha yol ve yöntemleri hakkında bilgi edinmek için lütfen yetkili satıcınıza veya bağlı olduğunuz belediyeye ya da şehir idaresine başvurunuz.



Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği"nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez. AEEE yönetmeliğine uygundur. Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kilit mekanizmasını kırarak çalışmaz duruma getirin.

16 Müşteri hizmetleri

İlgili Eko Tasarım Yönetmeliği uyarınca fonksiyon ile ilgili orijinal yedek parçaları, cihazınız Avrupa Ekonomik Bölgesi'nde piyasaya çıkarıldıktan sonra en az 10 yıl süresince müşteri hizmetlerimizden temin edebilirsiniz.

Not: Müşteri hizmetlerinin kullanımı üretici garantisi koşulları kapsamında ücretsizdir.

Ülkenizde geçerli olan garanti süresi ve garanti koşulları ile ilgili ayrıntılı bilgileri müşteri hizmetlerimizden, yetkili satıcınızdan veya Web sitemizden alabilirsiniz.

Müşteri hizmetlerine başvurduğunuzda cihazınızın ürün numarasını (E-Nr.) ve imalat numarasını (FD) hazır bulundurunuz.

İthalatçı Firma: BSH Ev Aletleri ve Sanayi Ticaret A.Ş.

Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No:51

Ümraniye-İstanbul-Türkiye

Tel : 0216 528 90 00 Fax : 0216 528 99 99

Üretici Firma : BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery Straße 34

81739 München, Germany

siemens-home.bsh-group.com

Phone: 0049 89 4590-01

Müşteri hizmetlerinin irtibat bilgileri, ekteki müşteri hizmetleri dizinde veya web sitemizde yer almaktadır.

Bu ürün, G enerji verimlilik sınıfı kapsamında ışık kaynakları içerir.

Tüm yetkili servis istasyonlarının iletişim bilgilerine aşağıdaki web sitemizden ulaşabilirsiniz.

<https://yetkiliservis.siemens-home.bsh-group.com/>

Ayrıca yetkili servis istasyonlarına ait bilgiler, ilgili bakanlık tarafından oluşturulan www.servis.gov.tr adresli web sitesinde yer almaktadır.

16.1 Ürün numarası (E-Nr.) ve imalat numarası (FD)

Ürün numarasını (E-Nr.) ve imalat numarasını (FD) cihazın tip etiketinde bulabilirsiniz.

Numaraların yer aldığı tip plaketi, cihazın kapağını açtığınızda görebilirsiniz.



Cihaz bilgilerinizi ve müşteri hizmetlerinin telefon numarasını hızlıca bulabilmeniz için bilgileri not etmenizi öneririz.

16.2 Garanti Şartları

Kullanım Süresi: 10 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi).

Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;

- Sözleşmeden dönme
- Satış bedelinden indirim isteme,
- Ücretsiz onarılmasını isteme,
- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,

haklarından birini kullanabilir.

Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur. Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;

- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,

- Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;

tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.

17 Pişirme önerileri

Burada kapların ve yemeklerin hazırlanması hakkında ipuçları bulacaksınız.

17.1 Yapılması gerekenler

DİKKAT!

Asitli yiyecekler tel rafa zarar verebilir

- ▶ Örn. meyve veya asitli malzemelerle marinize edilerek çeşnilendirilmiş ızgaralık malzemeleri doğrudan kombine ızgaranın üstüne koymayınız.

Not: Nikele alerjisi olan kişiler için uyarı

Nadir durumlarda eser miktarda nikel yiyeceklere bulaşabilir.

1. Kullanmadan önce, ihtiyacınız olmayan kaplarını pişirme bölümünden çıkarınız.
2. Önerilen ayarlardan istediğiniz yemeği seçiniz.
3. Yiyecekleri uygun kaplara koyunuz. Cihazla birlikte teslim edilen aksesuarı kullanınız.
4. Cihazda ancak tarifte veya ayar önerilerinde belirtildiği sürece ön ısıtma yapılmalıdır. Ön ısıtma işleminden hemen sonra aksesuarın üzerine yağlı kağıt yerleştirilmelidir.
5. Cihaz, ayar önerilerine göre ayarlanmalıdır. Önce daha kısa süreyi ayarlayınız. Gerekirse süreyi uzatınız.
6. Pişirme sırasında cihaz kapısının kapalı olmasını sağlayınız.

17.2 Pişirmeye yönelik ipuçları

İyi bir pişirme sonucu için birkaç ipucumuz var.

Konu	İpucu
Kekiniz eşit şekilde kabarmalıdır.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Yalnızca kalıbın tabanı yağlanmalıdır. ▪ Kek pişirildikten sonra bir bıçakla kalıptan ayrılmalıdır.
Küçük kurabiyeler pişirme sırasında birbirine yapışmamalıdır.	Kurabiyeler arasında 2 cm mesafe olmalıdır. Böylece, kurabiyelerin kabarması ve her tarafının pişmesi için yeterince yer olacaktır.
Kekin tamamen pişip pişmediği tespit edilmelidir.	Bir kürdan kekin en yüksek noktasına batırılmalıdır. Kürdana hamur yapışmıyorsa kek pişmiştir.
Kendi tarifinize göre yemek pişirmek istiyorsunuz.	Pişirme tablolarında benzer kurabiyelere göre hareket edilmelidir.
Silikon, cam, plastik veya seramik pişirme kalıpları kullanılmalıdır.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kalıp 250°C'ye kadar ısıya dayanıklı olmalıdır. ▪ Bu kalıplarda pasta daha az kahverengi olacaktır.
























17.3 Yemek tablosu

Burada yemeklere genel bir bakış bulacaksınız.

Yiyecek	Kg cinsinden ağırlık	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık / Izgara kademesi	Dak cinsinden süre
Lazanya	3 – 4	1		220 – 230 ¹	45 – 50
Makarnaları gratine etmek	3 – 4	1		220 – 230 ¹	45 – 50
Dana kızartma	2	2		180 – 190 ¹	90 – 100
Domuz bonfile	1,5 – 2	2		190 – 200 ¹	90 – 100
Domuz bonfile	2	2		200 ²	125
Sosis	1,5	3		280 ¹	1. sayfa: 10 2. sayfa: 7
Dana kızartması	1	2		200 ¹	45 – 55
Tavşan kızartması	1,5	2		180 – 190 ¹	70 – 80
Hindi göğsü	2	2		180 – 190 ¹	110 – 120

¹ Cihazda ön ısıtma yapılmalıdır.

² Cihazda ön ısıtma yapılmamalıdır.

Yiyecek	Kg cinsinden ağırlık	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık / Izgara kademesi	Dak cinsinden süre
Kızarmış domuz boynu	2 – 3	2		180 – 190 ¹	170 – 180
Tavuk kızartma	1,2	2		190 – 200 ¹	65 – 70
Domuz pizolaları	1,5	3		280 ¹	1. sayfa: 15 2. sayfa: 5
Kaburga	1,5	3		280 ¹	1. sayfa: 15 2. sayfa: 10
Pastırma	0,7	4		3 ¹	1. sayfa: 10 2. sayfa: 8
Domuz filetosu	1,5	3		280 ¹	1. sayfa: 12 2. sayfa: 5
Sığır filetosu	1	4		3 ¹	1. sayfa: 7 2. sayfa: 4
Alabalık	0,7 – 1,2	2		160 – 170 ¹	35 – 40
Keler balığı	0,7 – 1,5	2		160 ¹	60 – 65
Kalkan balığı	1,5	2		160 ¹	45 – 50
Pizza	1 – 1,5	2		280 ¹	10 – 12
Ekmek	1	2		180 – 190 ¹	25 – 30
İtalyan pidesi	1	2		180 – 190 ¹	20 – 25
Kek	1	2		160 ¹	55 – 60
Meyveli kek	1	2		160 ¹	35 – 40
Peynirli kek	1	2		160 – 170 ¹	45 – 55
Tuzlu hamurdan kek	1	2		160 – 170 ¹	35 – 40
Tuzlu hamurdan kek	1	2		170 ²	65
Renkli kek	1,2	2		160 ¹	55 – 60
İçi krema dolu küçük ekler	0,7 – 1,2	2		180 ¹	55 – 60
Bisküvi pastası	1	2		150 – 160 ¹	55 – 60
Sütlaç	1	2		160 ¹	55 – 60
Kek	1 – 1,2	2		160 ¹	30 – 35

¹ Cihazda ön ısıtma yapılmalıdır.

² Cihazda ön ısıtma yapılmamalıdır.

17.4 Sonraki pişirmeye yönelik ipuçları

Pişirme ile ilgili sorunlara yönelik ipuçlarını burada bulabilirsiniz.

İstek	İpucu
Kekiniz çöküyor.	<ul style="list-style-type: none"> Tarifte belirtilen malzemeler ve hazırlama önerileri dikkate alınmalıdır. Daha az sıvı kullanılmalıdır. Veya: Pişirme sıcaklığı 10 °C kadar düşürülmeli ve pişirme süresi uzatılmalıdır.
Kekiniz çok kuru.	Pişirme sıcaklığı 10 °C kadar artırılmalı ve pişirme süresi kısaltılmalıdır.

İstek	İpucu
Kekiniz genel olarak kızarmamış.	<ul style="list-style-type: none"> Yerleştirme yüksekliği ve aksesuar kontrol edilmelidir. Pişirme sıcaklığı 10 °C kadar artırılmalıdır. Veya: Pişirme süresi uzatılmalıdır.
Pastanız genel olarak fazla koyu kızarmış.	Pişirme sıcaklığı azaltılmalı ve pişirme süresi uzatılmalıdır.
Kekinizin üst tarafı kızarmamış ama alt tarafı çok kızarmış.	Kek bir kademe üste sürülmelidir.
Kekinizin üst tarafı fazla kızarmış ama alt tarafı kızarmamış.	<ul style="list-style-type: none"> Kek bir kademe alta sürülmelidir. Pişirme sıcaklığı azaltılmalı ve pişirme süresi uzatılmalıdır.

İstek	İpucu
Kurabiyeniz eşit şekilde kızarmamış.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pişirme sıcaklığı azaltılmalıdır. ■ Fırın kağıdı uygun şekilde kesilmelidir. ■ Pişirme kalıbı ortalı şekilde yerleştirilmelidir. ■ Küçük kurabiyeler eşit büyüklükte ve kalınlıkta şekillendirilmelidir.
Kekinizin dışı iyi görünüyorsa ama için pişmemiş.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pişirme sıcaklığı azaltılmalı ve pişirme süresi uzatılmalıdır. ■ Daha az sıvı eklenmelidir. <p>Sulu malzemeli kekler için:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Taban önceden pişirilmelidir. ■ Pişirilen taban üzerine badem veya galeta unu serilmelidir. ■ Malzemeler tabana yerleştirilmelidir.
Kek, ters çevrince kalıptan ayrılmıyor.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kek piştikten sonra 5 - 10 dakika soğumaya bırakılmalıdır. ■ Kek kenarı bir bıçak ile dikkatlice ayrılmalıdır. ■ Kek yeniden ters çevrilmeli ve pişirme kalıbı üzerine birkaç ıslak, soğuk bez örtülmelidir. ■ Sonraki pişirmede pişirme kalıbı yağlanmalı ve galeta unu serilmelidir.

17.5 Sonraki kızartmaya yönelik ipuçları

Kızartma ile ilgili sorunlara yönelik ipuçlarını burada bulabilirsiniz.

17.6 Test yemekleri

Bu genel bakış cihazın EN 60350-1 normuna göre test edilmesini kolaylaştırmak amacıyla kontrol enstitüleri için hazırlanmıştır.

Fırında pişirme

Yiyecek	Aksesuar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Dak cinsinden süre
Şerit kurabiyeler	Pişirme kağıtlı fırın tepsisi	2		160 ¹	23 - 25
Şerit kurabiyeler, 2 seviyede	Pişirme kağıtlı 2 fırın tepsisi	2 + 4		160 ¹	28
Küçük kekler	Pişirme kağıtlı fırın tepsisi	2		160 ¹	21 - 22

¹ Cihazda ön ısıtma yapılmalıdır.

Konu	İpucu
Kızartma fazla koyulaştı ve kabuğunda kısmen yanıklar var.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Daha düşük bir sıcaklık seçilmelidir. ■ Kızartma süresi azaltılmalıdır.
Kızartma çok kuru oldu.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Daha düşük bir sıcaklık seçilmelidir. ■ Kızartma süresi azaltılmalıdır.
Kızartmanın kabuğu çok ince.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sıcaklık artırılmalıdır. Veya: ■ Kızartma süresinin sonunda ızgara kısa süreli açılmalıdır.
Kızartma sosunuz yanmış.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Daha küçük bir kap seçilmelidir. ■ Kızartma için daha fazla sıvı eklenmelidir.
Kızartma sosunuz pişmemiş ve çok sulu.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Daha fazla sıvının buharlaşması için daha büyük bir kap seçilmelidir. ■ Kızartma için daha az sıvı eklenmelidir.
Et buğulamada en yavaş.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kızartma kabıyla kapağın uyumlu olduğundan ve iyi kapandığından emin olunmalıdır. ■ Sıcaklık düşürülmelidir. ■ Buğulama için sıvı eklenmelidir.
Kızartmanız tam pişmedi.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kızartma dilimlenmelidir. ■ Sos kızartma kabında hazırlanmalıdır. ■ Kızartma dilimleri sosa yerleştirilmelidir. ■ Kızartma dilimleri mikrodalgaya ile pişirilmelidir.

Yiyecek	Aksesuar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	°C cinsinden sıcaklık	Dak cinsinden süre
Küçük kekler, 2 seviye	Fırın tepsisi + pişirme kağıtlı tel ızgara	2 + 4		160 ¹	30
Yağsız kek	Kelepçeli kek kalıbı	2		160 ¹	35
Yağsız kek, 2 seviye	2 kelepçeli kek kalıbı	2 + 4		155 – 165 ¹	35 – 45
Üstü kapalı elmalı tart, 1 adet	Kelepçeli kek kalıbı	2		170 ¹	75 – 80
Üstü kapalı elmalı tart, 2 adet	2 kelepçeli kek kalıbı	2		160 ¹	75 – 80

¹ Cihazda ön ısıtma yapılmalıdır.

Izgara

Ek olarak üniversal tavayı yerleştiriniz. Üniversal tava sıvıyı tutar ve pişirme bölümü daha temiz kalır.

Yiyecek	Aksesuar	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma türü	Izgara kademesi	Dak cinsinden süre
Tost ekmeği	Izgara	4		3 ¹	2
Dana burger, 10 parça, çap 75 mm	Fırın tepsisi + tel ızgara	3 + 4		3 ¹	1. sayfa: 15 2. sayfa: 5

¹ Cihazda ön ısıtma yapılmalıdır.

18 Montaj kılavuzu

Cihazın montajı sırasında bu bilgilere dikkat ediniz.



18.1 Güvenli montaj

Cihazın montajına başlamadan önce bu uyarıları dikkate alınız.

UYARI – Yangın tehlikesi!

Elektrik kablosunun uzatılması ve izin verilmemiş adaptörlerin kullanılması tehlikelidir.

- ▶ Çoklu priz takımları kullanmayınız.
- ▶ Sadece sertifikalı, asgari kesiti 1,5 mm² olan ve yürürlükteki ulusal güvenlik gerekliliklerine uygun uzatma kabloları kullanınız.
- ▶ Elektrik kablosu çok kısaysa ve daha uzun bir elektrik kablosu yoksa, ev tesisatının uyarlanması için uzman bir elektrik şirketi arayınız.
- ▶ Sadece üreticinin izin verdiği adaptörleri ve elektrik kablolarını kullanınız.

DİKKAT!

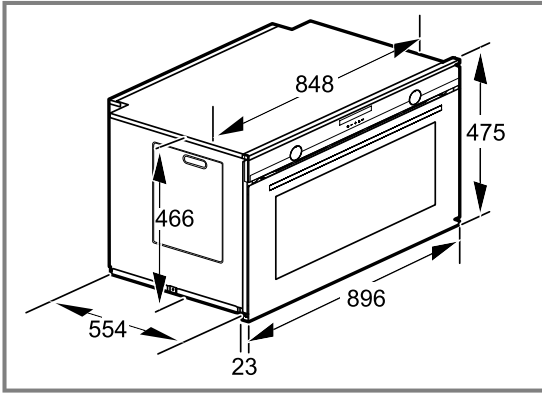
Cihazın kapak tutamağından taşınması tutamağın kırılmasına neden olabilir. Kapak tutamağı cihazın ağırlığına dayanıklı değildir.

- ▶ Cihaz kapak tutamağından taşınmamalı veya tutulmamalıdır.
- Cihazın montajı ancak bu montaj talimatında tarif edilen şekilde, usulüne uygun olarak yapılmışsa, cihazın güvenli kullanımını söz konusu olabilir. Yanlış montajdan kaynaklanan arızalardan montajı yapan kişi sorumludur.
- Ambalajı açıldıktan sonra cihaz kontrol edilmelidir. Bir nakliye hasarı olması durumunda fişe takılmamalıdır.
- Fırını ve kapağını cihazı çalıştırmadan önce ambalaj malzemelerini ve yapışkanlı bantları pişirme bölümünden ve kapağından çıkarınız.
- Aksesuarların montajı için montaj sayfalarına dikkat ediniz.
- Gömme mobilyalar 90 °C'lik sıcaklığa kadar, yan mobilya yüzeyleri ise 70 °C'lik sıcaklığa kadar dayanıklı olmalıdır.

- Cihazı dekoratif bir panelin veya mobilya kapağının arkasına monte etmeyiniz. Aşırı ısınma nedeniyle tehlike oluşturur.
- Mobilyada yapılacak kesim işleri cihaz takılmadan önce yapılmalıdır. Talaşları temizleyiniz. Elektrikli ünitelerin işlevi olumsuz etkilenebilir.
- Cihaz bağlantı prizi montaj bölümünün dışında olmalıdır.
- Elektrikli cihazları her zaman topraklayınız.
- Yaralanmaları önlemek için koruyucu eldiven takılmalıdır. Montaj esnasında erişilebilen parçaların kenarları keskin olabilir.
- mm cinsinden resimlerin ölçüm bilgileri.

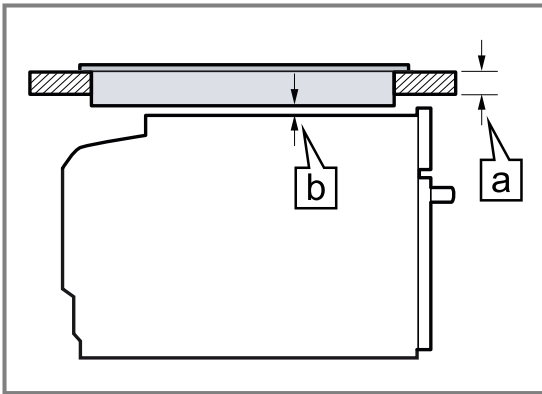
18.2 Cihaz boyutları

Burada cihazın ölçülerini bulabilirsiniz



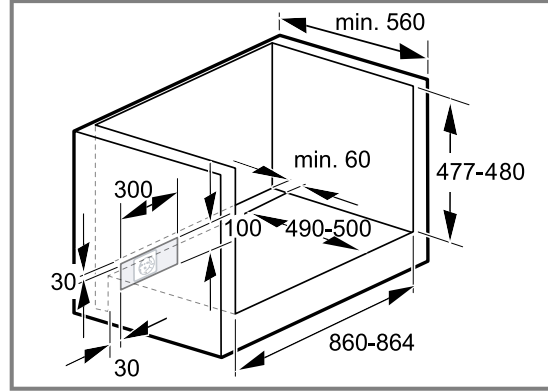
18.4 Ocak altına montaj

Cihaz bir ocağın altına monte edilirse, gerekirse alt konstrüksiyon da dahil olmak üzere minimum ölçülere uyulması gereklidir.



18.3 Tezgah altına montaj

Çalışma tezgahı altına montaj sırasında montaj boyutlarına ve emniyet mesafelerine uyunuz.



Cihazın havalandırılması için ara rafta havalandırma bölümü bulunmalıdır.

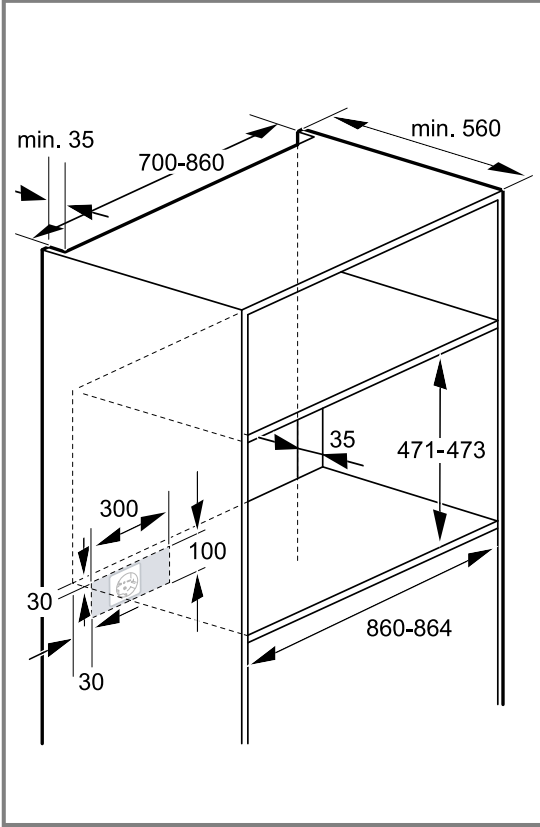
Minimum tezgah kalınlığı [a] gerekli minimum mesafeden [b] elde edilir.

Ocak türü	[a] mm cinsinden yerleştirilen	[a] mm cinsinden yüzeye sıfır	[b] mm cinsinden
İndüksiyonlu ocak	49	50	5
Tam yüzey indüksiyonlu ocak	70	70	5
Gazlı ocak	39	50	5
Elektrikli ocak	39	42	2

Tezgah montaj mobilyasına sabitlenmelidir. Ocak montaj kılavuzunu dikkate alınız.

18.5 Boy dolabına montaj

Boy dolabındaki montaj ölçülerine ve güvenlik mesafelerine dikkat ediniz.



- Cihazın havalandırılması için ara zeminin montaj duvarıyla arasında bir boşluk olduğundan emin olunuz.
- Eğer eleman arka panellerine ek olarak boy dolabının da bir arka paneli varsa, bunun çıkartılması gereklidir.
- Cihaz, sadece aksesuarların kolaylıkla çıkartılabileceği bir yüksekliğe monte edilmelidir.

18.6 İki cihazın üst üste kurulması

Cihazınız başka bir cihazın üzerine de kurulabilir.

18.7 Elektrik bağlantısı

Cihazın elektrik bağlantısının güvenli şekilde sağlanması için bu bilgileri dikkate alınız.

- Sigorta, tanıtım plakası üzerindeki güç değerine göre ve yerel yönetmeliklere uygun olarak seçilmelidir.
- Cihaz koruma sınıfı I'e aittir ve sadece topraklama kablosu bağlantısı ile çalıştırılabilir.
- Tüm montaj çalışmaları için cihaz gerilimsiz durumda olmalıdır.
- Montaj sırasında bir temas koruması mevcut olmalıdır.
- Cihazları fişsiz olarak yalnızca uzman personel bağlayabilir. Bu uzman için bölgesel elektrik dağıtıcısının direktifleri geçerlidir.

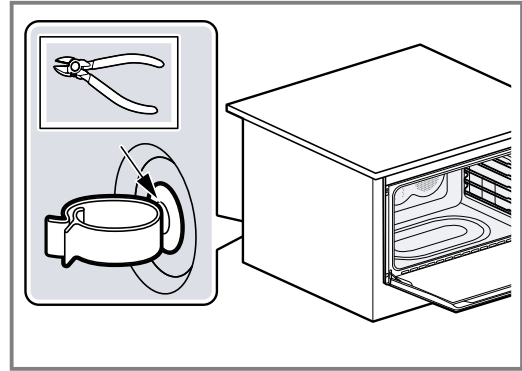
Cihazın koruyucu kontak fişi olmadan elektriğe bağlanması

Not: Cihazın elektrik bağlantısı, sadece eğitimli bir uzman tarafından yapılmalıdır. Hatalı bağlantıdan kaynaklanan hasarlarda garanti hakkı ortadan kalkar. Sabit döşenmiş elektrik tesisatına, tesisat kurulum yönetmeliklerine uygun olarak bir elektriği kesme tertibatı takılmalıdır.

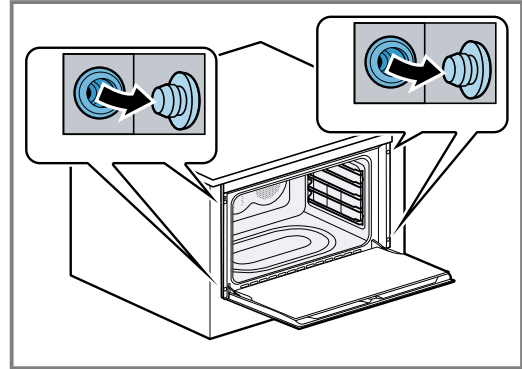
1. Faz ve nötr ("sıfır") hattı, bağlantı prizinde tanımlanmalıdır.
Yanlış bağlantı durumunda cihaz zarar görebilir.
2. Cihazı sadece 220 ve 240 V arasındaki bir şebeke gerilimine bağlayınız.
3. Şebeke bağlantı hattı kabloları renk kodlamasına uygun şekilde bağlanmalıdır:
 - yeşil-sarı = Topraklama kablosu ⊕
 - mavi = Nötr ("sıfır") iletkeni
 - kahverengi = Faz (dış iletken)

18.8 Cihazın monte edilmesi

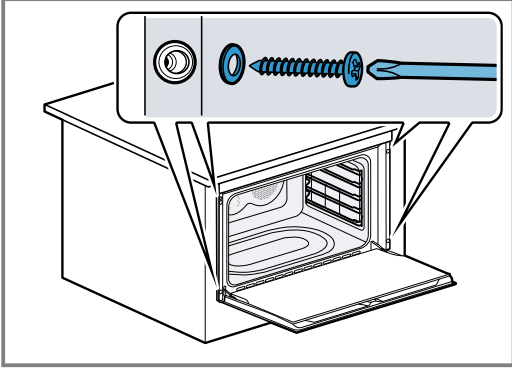
1. Cihazı içeri itiniz ve merkezi olarak hizalayınız. Bağlantı kablosunu bükmeyiniz.
2. Gerekirse kablo kılavuzunu bir aletle çıkarınız.



3. Fırın kapağını tamamen açınız.
4. Koruyucu kapağı çıkarınız.



5. Cihazı mobilyaya sıkıca vidalayınız.



6. Koruyucu kapağı yerleştiriniz.

Not: Tezgah ve cihaz arasındaki boşluğu asla ek çıtalarla kapatmayınız.

18.9 Cihazın sökülmesi

1. Cihazı fişten çekiniz.
2. Sabitleme vidalarını sökünüz.
3. Cihazı hafifçe kaldırınız ve dışarı çekiniz.

EN Manufactured by BSH Hausgeräte GmbH under the trademark licence of Siemens AG
ES Fabricado por BSH Hausgeräte GmbH bajo la licencia de la marca registrada Siemens AG
PT Fabricado pela BSH Hausgeräte GmbH sob a licença de marca da Siemens AG
TR BSH Hausgeräte GmbH tarafından Siemens AG ticari markası altında üretilmiştir

Valid within Great Britain:
Imported to Great Britain by
BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton, Milton Keynes
MK12 5PT
United Kingdom

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
siemens-home.bsh-group.com



9001867894 (030710)

en, es, pt, tr