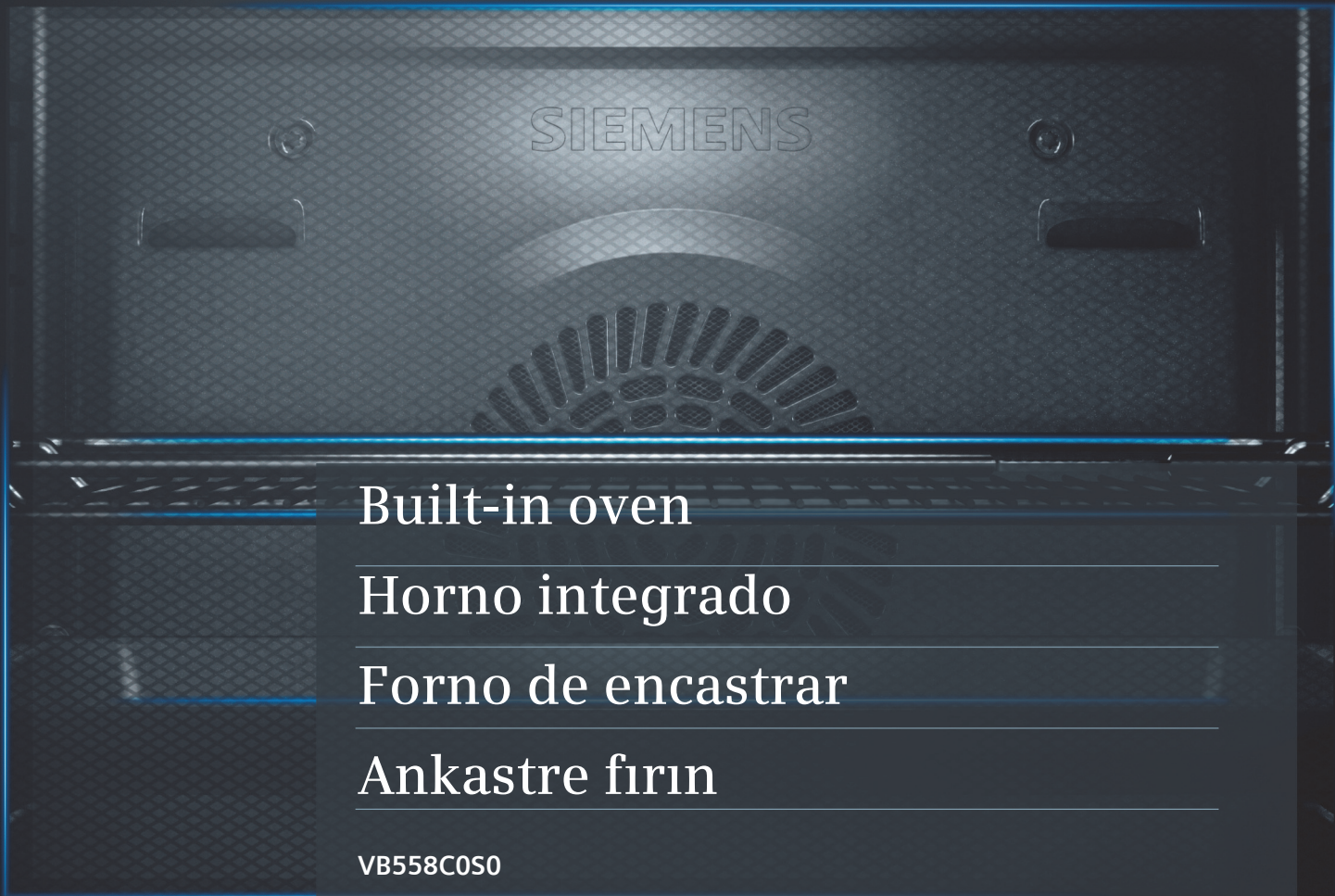
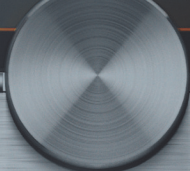


SIEMENS



Built-in oven

Horno integrado

Forno de encastrar

Ankastre fırın

VB558C0S0









Instruction manual	3	Instruções de serviço	49
Instrucciones de uso	26	Kullanma kılavuzu	71



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Table of contents

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

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at www.siemens-home.bsh-group.com and in the online shop www.siemens-home.bsh-group.com/eshops

Intended use

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

→ "Accessories" on page 9

Important safety information

General information

Warning – Risk of fire!

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

Warning – Risk of burns!

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

⚠ Warning – Risk of scalding!

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

⚠ Warning – Risk of injury!

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

⚠ Warning – Risk of electric shock!

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

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

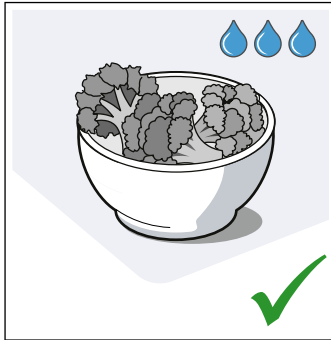
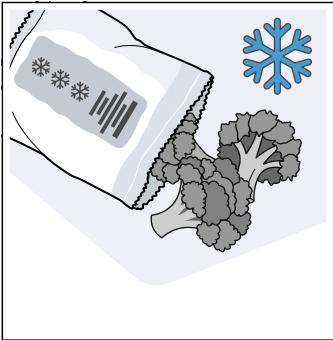
- Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cooking compartment floor: do not place accessories on the cooking compartment floor. Do not cover the cooking compartment floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cooking compartment floor if a temperature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

Environmental protection

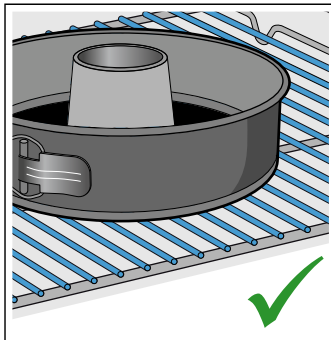
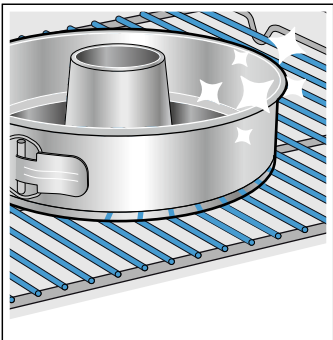
Your new appliance is particularly energy-efficient. Here you can find tips on how to save even more energy when using the appliance, and how to dispose of your appliance properly.

Saving energy

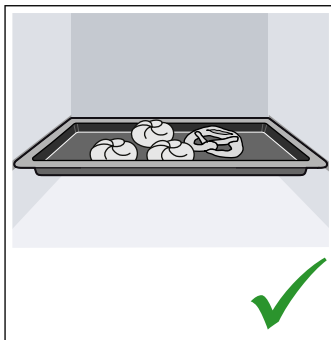
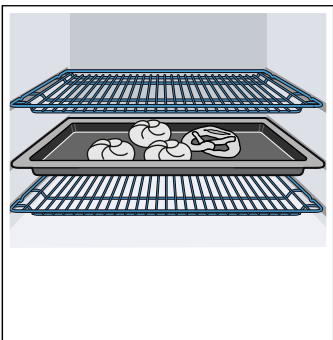
- Only preheat the appliance if this is specified in the recipe or in the tables in the operating instructions.
- Leave frozen food to defrost before placing it in the cooking compartment.



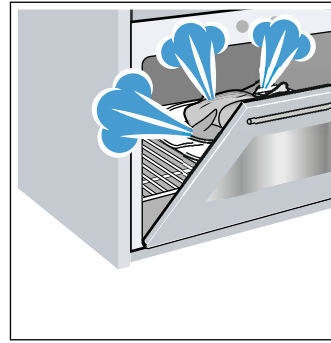
- Use baking tins that are dark-coloured, painted black or have an enamel coating. These absorb the heat particularly well.



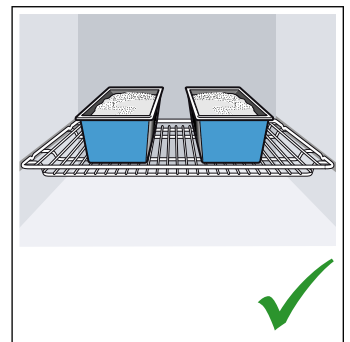
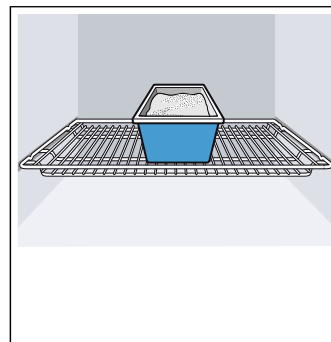
- Remove any unnecessary accessories from the cooking compartment.



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



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



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

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



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

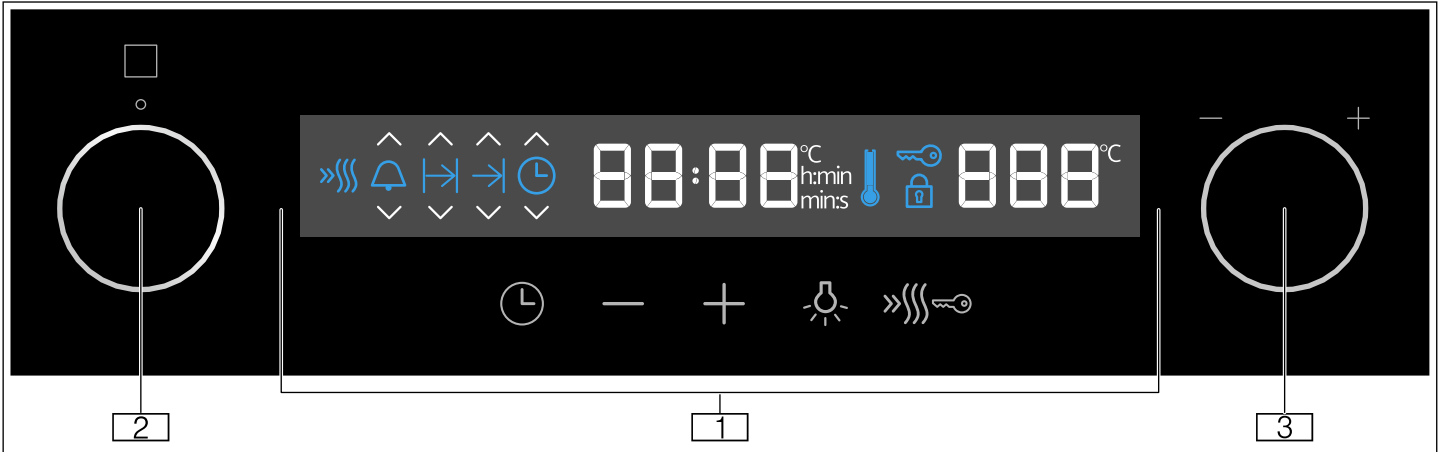
Getting to know your appliance

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

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

Control panel

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










- 1 Buttons and display**
The buttons are touch keys with sensors underneath. Simply touch a symbol to select the function.
The display shows symbols for active functions and the time-setting options.
- 2 Function selector**
Use the function selector to set the heating function or other functions. Your chosen heating function or other function will light up. You can turn the function selector clockwise or anti-clockwise from the "Off" position.
- 3 Temperature selector**
Use the temperature selector to set the temperature for the heating function or select the setting for other functions. You can also turn the temperature selector clockwise or anti-clockwise. It does not have an "Off" position.

Display

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








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

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

Buttons

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












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

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

Types of heating and functions

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

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

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

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

Temperature selector

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

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

Temperature indicator

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

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

Cooking compartment functions

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


Opening the appliance door

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

Interior lighting

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

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

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

Cooling fan

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

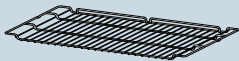


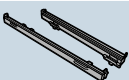
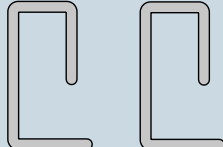
Caution!

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

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

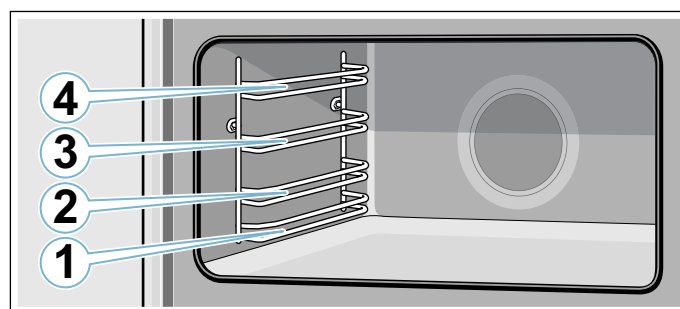
Accessories

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

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

Shelf positions

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




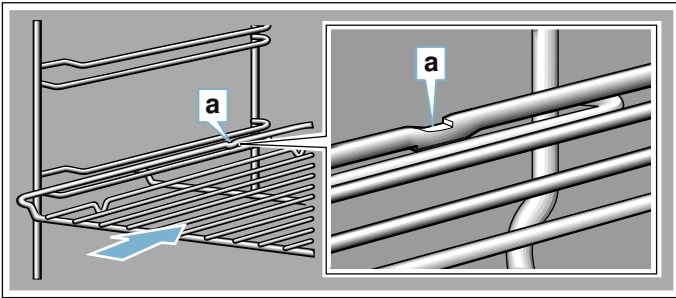
Warning – Risk of fire!

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

Locking function

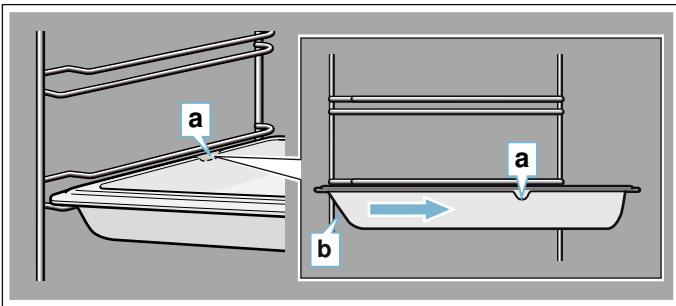
The accessories can be pulled out approximately halfway before they lock in place. The locking function prevents the accessories from tilting when they are pulled out. The accessories must be inserted into the cooking compartment correctly for the tilt protection to work properly.

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



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

Example in the picture: Universal pan

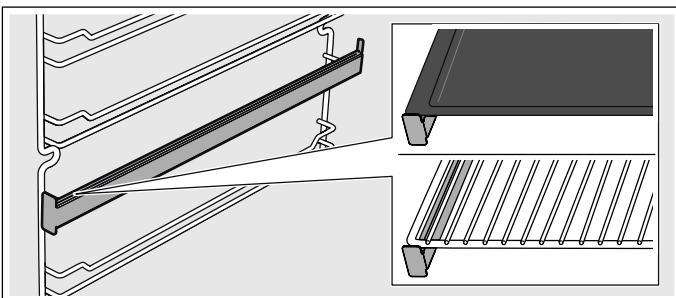


Telescopic rail set

Warning – Risk of burns!

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

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



Special accessories

You can buy accessories from the after-sales service.

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

Before using for the first time

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

Remove the appliance packaging and dispose of it appropriately.

Setting the time on the clock

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

1. Use the **-** or **+** button to set the time.
2. Press the ⌚ button.
Note: Once the period allowed for setting the clock time has elapsed, the clock time will automatically be saved.

The time has now been set.

Baking out the oven


Precleaning the oven

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

Heating up the oven

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

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

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

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

Recleaning the oven

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

Cleaning the accessories

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

Fitting the telescopic shelf set

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

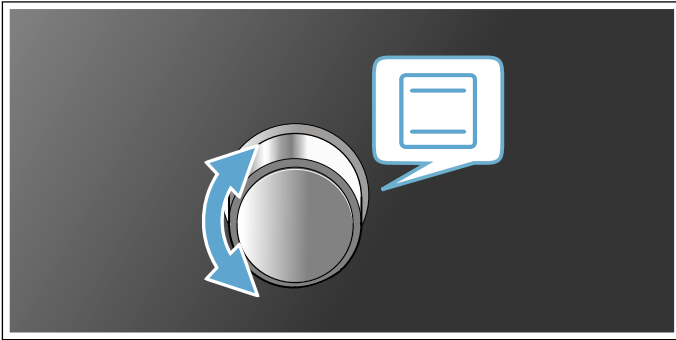
Operating the appliance

Switching the oven on and off

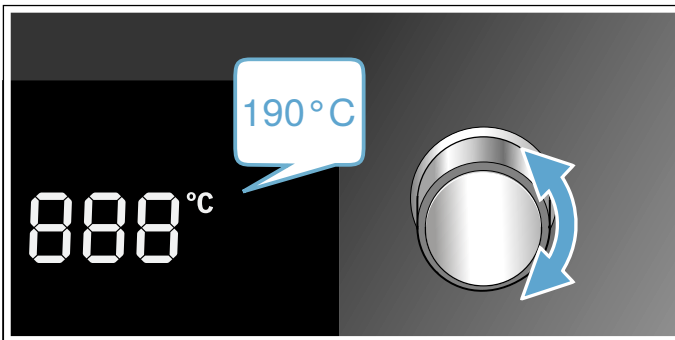
Switching on the oven

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

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



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



The oven will then begin to heat.

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


Changing settings

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

Switching off the oven

Turn the function selector to the "Off" position.

Switching on the rapid heat-up function

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

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





Automatic safety switch-off function

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

Time-setting options

Your appliance has different time-setting options.



Overview of the time-setting options

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


Operating the electronic clock

Setting the timer

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

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

Notes

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





Switching off the signal tone

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

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

Setting the electronic clock

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


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

Setting the automatic timer


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

Setting the cooking time

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

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

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

The  symbol will be lit.




The cooking time has elapsed

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


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

Setting the end time

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

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

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

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

The cooking time has elapsed

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

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


Childproof lock


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

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


Activating the childproof lock


The appliance must be switched off.

Press and hold the  button for approx. 4 seconds.

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

Deactivating the childproof lock

Press and hold the  button for approx. 4 seconds.

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

Basic settings

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

List of basic settings



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

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

* Factory setting

Changing the basic settings

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

1. Press and hold the  button for approx. 4 seconds. The first basic setting will appear on the display, e.g. **c011**.
2. Use the temperature selector to change the setting as required.
3. Use the **+** button to navigate to the next basic setting.
4. Use the **-** or **+** button to continue going through all the basic settings as described above, and use the temperature selector if you want to change any of these settings.
5. When you have finished, press and hold the  button again for approx. 4 seconds to confirm the settings.

This applies all the basic settings.

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

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

Setting energy-saving mode

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

Cleaning

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

Warning – Risk of electric shock!

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

Warning – Risk of burns!

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

Suitable cleaning agents

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

Do not use any of the following

on the oven:

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

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

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

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

Notes

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

Surfaces in the cooking compartment

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

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

Cleaning enamel surfaces

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

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

Caution!

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

Leave the cooking compartment open to dry after cleaning it.

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

Self-cleaning surfaces

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

Caution!

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

Keeping the appliance clean

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

Warning – Risk of fire!

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

Tips

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

Cleaning the cooking compartment

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

Warning – Risk of burns!

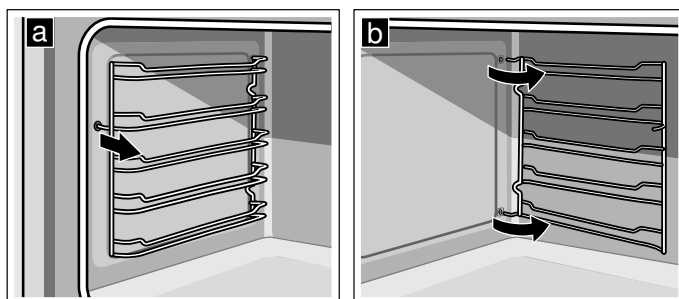
The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.

Rails

Detaching the shelf supports

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

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



Refitting the shelf supports

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

Appliance door

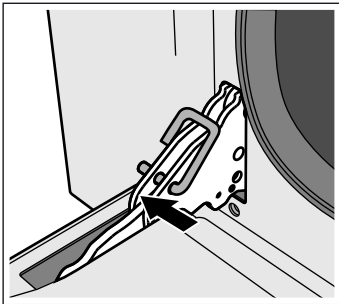
With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come. This will tell you how to clean the appliance door.

Removing and installing the door panels

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

Removing the door panels

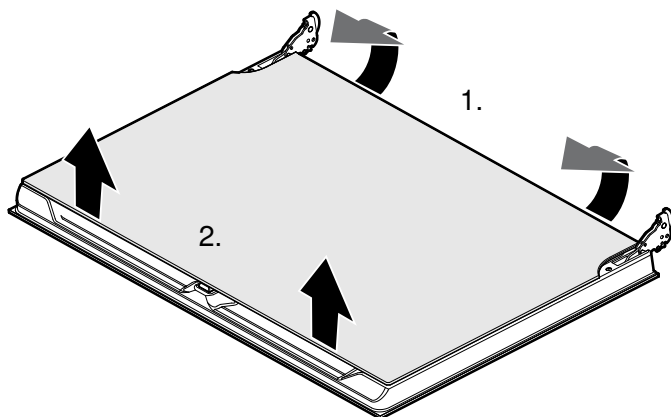
1. Open the oven door fully.
2. Lock both hinges on the left and right using the locking pin.
Note: The locking pins must be fully inserted into the holes in the hinges.



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

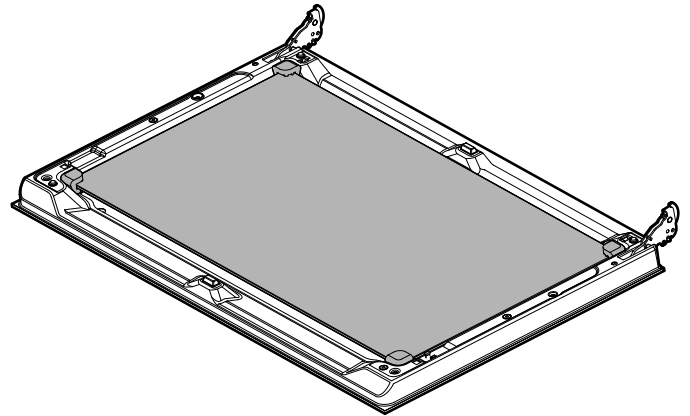
Caution!

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

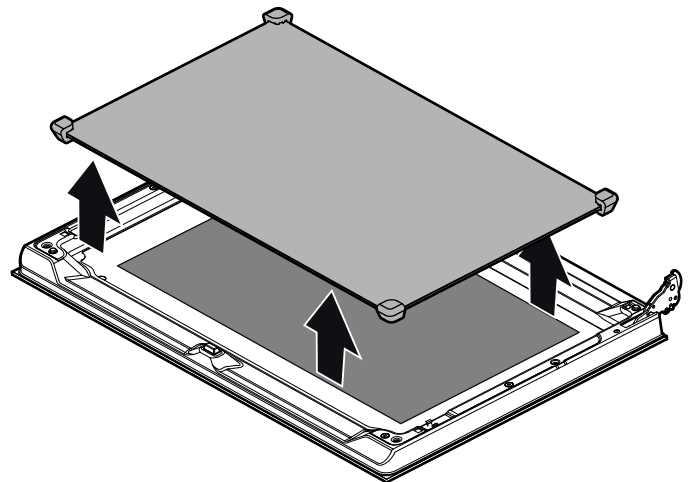


5. Remove the inner panel.

6. Remove the middle panel.



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



Clean the panels with glass cleaner and a soft cloth.

Warning – Risk of injury!

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

Fitting the door panels

1. Reinsert the middle panel.

Notes

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

2. Reinsert the inner panel.

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

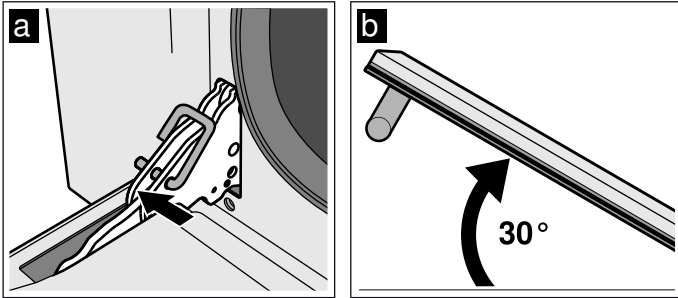
3. Remove the locking pins and close the oven door.

Removing and fitting the appliance door

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

Removing the appliance door

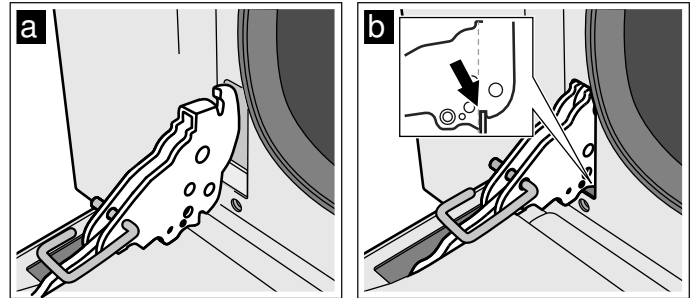
1. Open the oven door fully.
2. Lock the two hinges on the left and right using the locking pin (a).
Note: The locking pins must be fully inserted into the holes in the hinges.
3. Take hold of the sides of the oven door with both hands and close the oven door by approx. 30° (b).



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

Fitting the appliance door

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



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




Warning – Risk of injury!

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

Warning – Risk of injury!

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

Trouble shooting

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

Fault messages

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

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

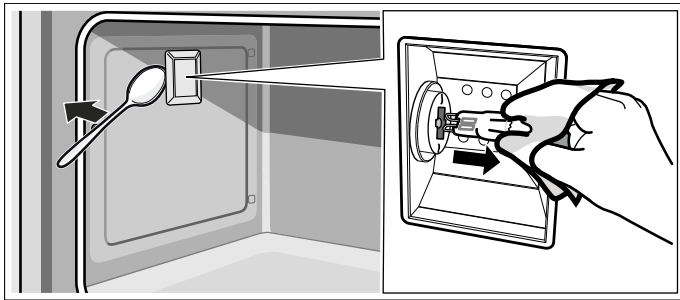
Replacing the oven light bulb

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

⚠ Warning – Risk of electric shock!

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

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



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

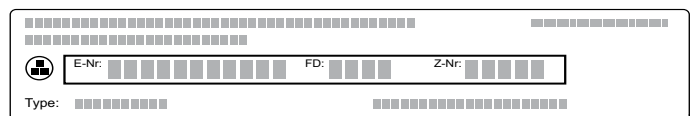
Customer service

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

E number and FD number

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

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



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

E no.

FD no.

After-sales service 

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

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

To book an engineer visit and product advice

GB 0344 892 8999
Calls charged at local or mobile rate.

IE 01450 2655
0.03 € per minute at peak. Off peak 0.0088 € per minute.



























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

Tested for you in our cooking studio

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





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

Table of dishes

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

* Preheat

** Do not preheat

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

User tips

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

Notes

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

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

Baking tips

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

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

Tips for Roasting and Braising

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

Acrylamide in foodstuffs

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

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

Test dishes

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

As per EN 60350-1.

Baking

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

* Preheat

Grilling

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

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

* Preheat

Índice

	Uso correcto del aparato	27		Limpieza	39
	Indicaciones de seguridad importantes	27	Productos de limpieza apropiados 39		
	En general	27	Superficies del interior del aparato 40		
	Causas de los daños	29	Mantener limpio el aparato 41		
	En general	29	Limpieza del interior del aparato 41		
	Protección del medio ambiente	30		Rejillas	41
	Ahorro de energía	30	Desmontaje de las rejillas 41		
	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	30	Montaje de las rejillas 41		
	Presentación del aparato	31		Puerta del aparato	42
	Panel de mando	31	Montaje y desmontaje del cristal de la puerta 42		
	Teclas	31	Desmontar y montar la puerta del aparato 43		
	Pantalla de visualización	31		¿Qué hacer en caso de avería?	44
	Tipos de calentamiento y funciones	32	Mensajes de error 44		
	Mando de temperatura	32	Cambiar la bombilla del horno 45		
	Funciones del interior del aparato	33		Servicio de Asistencia Técnica	45
	Accesorios	33	Número de producto (E) y número de fabricación (FD) 45		
	Alturas de inserción	33		Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina	46
	Función de encaje	34	Tabla de comidas 46		
	Juego de carriles telescópicos	34	Consejos de aplicación 47		
	Accesorios especiales	34	Comidas normalizadas 49		
	Antes del primer uso	35	<hr/>		
	Ajustar la hora	35	Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: www.siemens-home.bsh-group.com y también en la tienda online: www.siemens-home.bsh-group.com/eshops		
	Limpiar el horno con calor	35			
	Limpiar los accesorios	35			
	Montar el juego de carriles telescópicos	35			
	Manejo del aparato	36			
	Encender y apagar el horno	36			
	Desconexión de seguridad automática	36			
	Funciones de programación del tiempo	36			
	Resumen de las funciones de tiempo	36			
	Utilizar el reloj electrónico	36			
	Ajustar el temporizador automático	37			
	Seguro para niños	38			
	Activar el seguro para niños	38			
	Desactivar el seguro para niños	38			
	Ajustes básicos	38			
	Lista de los ajustes básicos	38			
	Modificar los ajustes básicos	39			
	Ajustar modo de ahorro de energía	39			

Uso correcto del aparato

Leer con atención las siguientes instrucciones. Solo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura. Conservar las instrucciones de uso y montaje para utilizarlas más adelante o para posibles futuros compradores.

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

Comprobar el aparato al sacarlo de su embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

Los aparatos sin enchufe deben ser conectados exclusivamente por técnicos especialistas autorizados. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. Utilizar el aparato exclusivamente para preparar alimentos y bebidas. Vigilarlo mientras está funcionando y emplearlo exclusivamente en espacios cerrados.

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 2.000 metros sobre el nivel del mar.

Este aparato no está previsto para el funcionamiento con un reloj temporizador externo o un mando a distancia.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que le haya instruido en el uso correcto del aparato siendo consciente de los daños que se pudieran ocasionar.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 15 años y lo hagan bajo supervisión.

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

Introducir los accesorios correctamente en el interior del aparato. → "Accesorios" en la página 33

Indicaciones de seguridad importantes

En general

Advertencia – ¡Peligro de incendio!

- Los objetos inflamables que pueda haber en el interior del horno se pueden incendiar. No introducir objetos inflamables en el interior del horno. No abrir la puerta en caso de que salga humo del aparato. Desconectar y desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- Los restos de comida, grasa y jugo de asado pueden arder. Antes de poner en funcionamiento, eliminar la suciedad gruesa del interior del horno, 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. Colocar siempre una vajilla o un molde para hornear encima del papel de hornear para sujetarlo. Cubrir solo la superficie necesaria con papel de hornear. El papel de hornear no debe sobresalir del accesorio.

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie del interior del horno cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.
- Los accesorios y la vajilla se calientan mucho. Utilizar siempre agarradores para sacar los accesorios y la vajilla del interior del horno.
- Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el interior del horno está caliente. No preparar comidas utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Si se utilizan bebidas alcohólicas de alta graduación, hacerlo en pequeñas cantidades. Abrir la puerta del aparato con precaución.
- Las guías correderas se calientan durante el funcionamiento del aparato. Tener especial precaución cuando estén extraídas a fin de evitar quemaduras.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Tenga presente que, según la temperatura, no puede verse el vapor. Cuando se abra la puerta se recomienda no permanecer demasiado cerca del aparato. Abrir la puerta del aparato con precaución. No dejar que los niños se acerquen.
- Si se introduce agua en el interior del horno puede generarse vapor de agua caliente. No derramar agua en el interior del horno caliente.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

- Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.
- 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. Utilizar guantes protectores.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está defectuoso, extraer el enchufe o desconectar el fusible en la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes. No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.
- No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor. La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica.
- Al sustituir la lámpara del interior del horno los contactos del portalámparas están bajo corriente. Antes de sustituirla, desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Causas de los daños

En general

¡Atención!

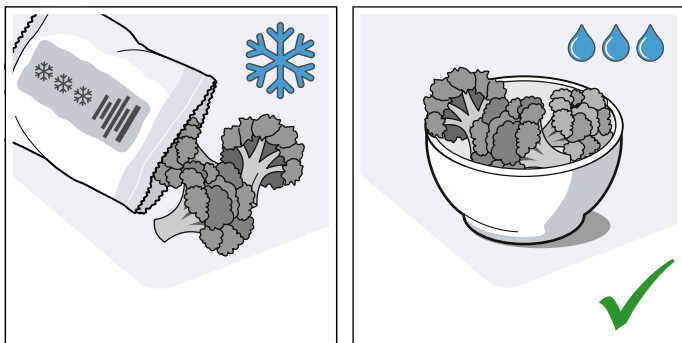
- Accesorios, film, papel de hornear o recipientes en la base del interior del horno: No colocar ningún accesorio en la base del interior del horno. No cubrir la base del interior del horno con ninguna clase de film o con papel de hornear. No colocar ningún recipiente en la base del interior del horno si la temperatura está ajustada a más de 50 °C. Se calentará demasiado. Los tiempos de cocción y asado dejan de coincidir y el esmalte se estropea.
- Papel de aluminio: el papel de aluminio en el interior del horno no puede entrar en contacto con el cristal de la puerta. Puede ocasionar decoloraciones permanentes en el cristal de la puerta.
- Agua en el interior del horno caliente: No derramar agua en el interior del horno caliente. Se formará vapor de agua. La oscilación térmica puede provocar daños en el esmalte.
- Humedad en el interior del aparato: la humedad persistente en el interior del aparato puede dar lugar a corrosión. Secar el interior del aparato después de cada uso. No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el interior del aparato cerrado. No conservar los alimentos en el interior del aparato.
- Enfriar el interior del aparato con la puerta abierta: tras un uso a altas temperaturas, dejar enfriar el interior del aparato únicamente con la puerta cerrada. No fijar nada en la puerta del aparato. Aun cuando la puerta solo se encuentre ligeramente abierta, los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo.
Solo tras un uso con una humedad elevada, dejar secar el interior del aparato con la puerta abierta.
- Jugo de fruta: No sobrecargar la bandeja con pastel de frutas muy jugoso. El jugo que gotea de la bandeja de horno produce manchas difíciles de eliminar. Utilizar la bandeja universal más profunda cuando sea posible.
- Junta muy sucia: 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.
→ "Limpieza" en la página 39
- Puerta del aparato como superficie de apoyo: no apoyarse, sentarse ni colgarse sobre ella. No colocar recipientes ni accesorios sobre la puerta del aparato.
- Introducción de los accesorios: en función del tipo de aparato, al cerrar la puerta del mismo, los accesorios pueden rayar el cristal de la puerta. Introducir siempre los accesorios en el interior del horno hasta el tope.
- Transportar el aparato: No transportar ni sujetar el aparato por el tirador de la puerta. El asa de la puerta no aguanta el peso del aparato y puede romperse.

Protección del medio ambiente

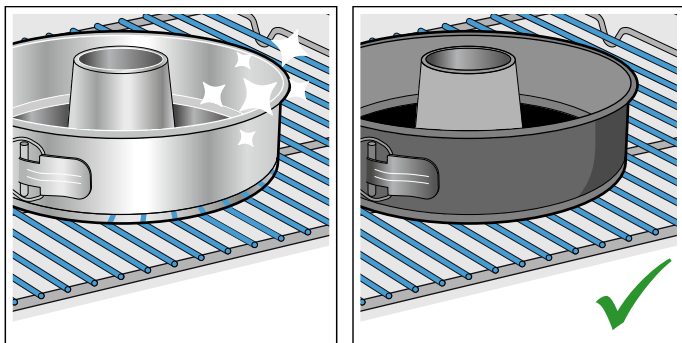
Su nuevo aparato presenta una gran eficiencia energética. Aquí se ofrecen consejos sobre cómo manejar el aparato ahorrando más energía y cómo desecharlo correctamente.

Ahorro de energía

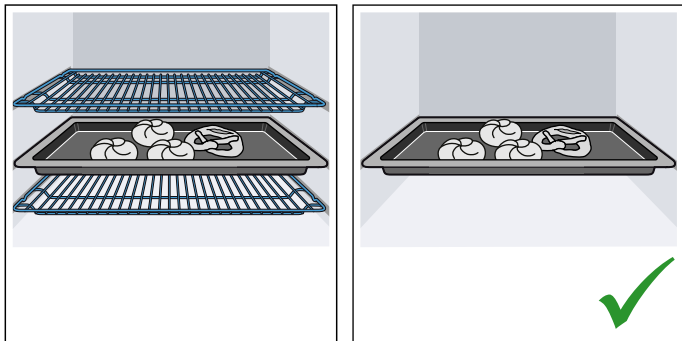
- Precalentar el aparato solo cuando se indique en la receta o en las tablas de las instrucciones de uso.
- Dejar descongelar los alimentos congelados antes de introducirlos en el interior del horno.



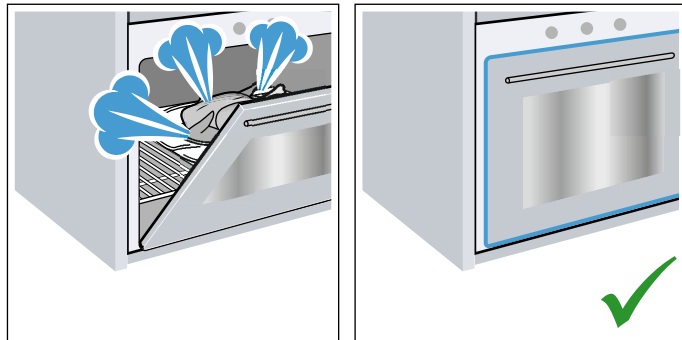
- Utilizar moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro. Absorberán el calor especialmente bien.



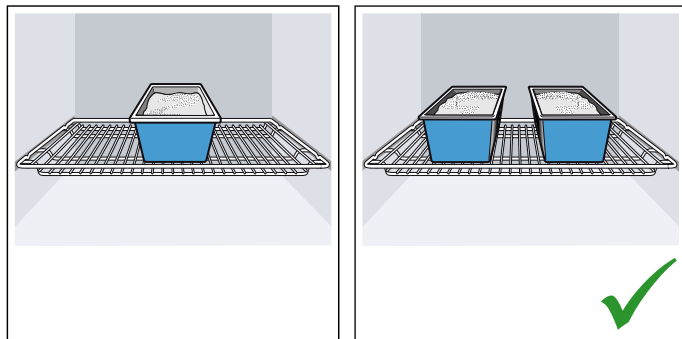
- Retirar los accesorios innecesarios del interior del horno.



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



- Si se hornean varios pasteles, hacerlo preferiblemente uno detrás de otro. El interior del horno se mantiene caliente. De esta manera, se reducirá el tiempo de cocción del segundo pastel. También se pueden poner 2 moldes rectangulares a la vez, uno al lado del otro en el interior del horno.



- En los tiempos de cocción largos, se puede apagar el aparato 10 minutos antes de que termine el tiempo y aprovechar el calor residual para terminar la cocción.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



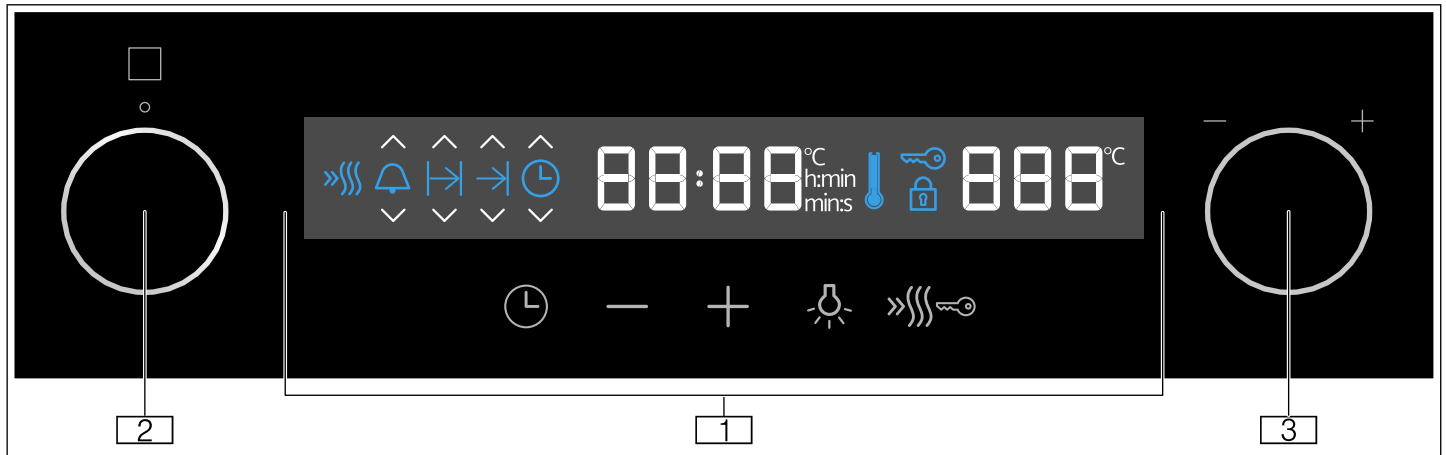
Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

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.

Presentación del aparato

En este capítulo se describen el panel indicador y los mandos. También se explican las diferentes funciones del aparato.

Nota: Los colores y elementos individuales pueden variar según el modelo de aparato.



1 **Sensores y panel indicador**
Los sensores son campos táctiles. Solo hay que pulsar sobre el símbolo para seleccionar la función.
En el panel indicador se muestran los símbolos de las funciones activas y las funciones de tiempo.







2 **Selector de funciones**
Con el selector de funciones se puede ajustar el tipo de calentamiento u otras funciones. Se ilumina el tipo de calentamiento o la función.
El selector de funciones puede girarse desde la posición cero hacia la izquierda o hacia la derecha.

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 indistintamente hacia la derecha o hacia la izquierda. Carece de posición cero.

Teclas



Aquí se explica brevemente el significado de las diferentes teclas.

Si una tecla no tiene ninguna función, suena una señal.

Tecla	Explicación
	Funciones de tiempo Ajustar el reloj temporizador  , la duración  , la hora de finalización  y la hora 
-	Menos Reducir el valor de ajuste
+	Más Aumentar el valor de ajuste
	Iluminación Encender o apagar la iluminación interior

Panel de mando











Mediante el panel de mando se ajustan las diferentes funciones del aparato. Aquí se muestra una visión general del panel de mando y la colocación de los mandos.

	Calentamiento rápido	Encender o apagar el calentamiento rápido
	Seguro para niños	Activar y desactivar el seguro para niños en modo de espera

Pantalla de visualización

La pantalla está estructurada de forma que los datos puedan leerse de un solo vistazo.











Aparecerá resaltado el valor que se pueda ajustar en cada momento. Se muestra en letra blanca sobre fondo oscuro.

Símbolo	Explicación
	Calentamiento rápido
	Reloj avisador
	Duración
	Hora de finalización
	Hora
	Indicación horaria
	Control de temperatura
	Seguro para niños
	Bloqueo de la puerta
	Indicación de temperatura

Tipos de calentamiento y funciones

Con el mando de funciones se pueden seleccionar los tipos de calentamiento y funciones adicionales.

A continuación se explican las diferencias y la aplicación de cada tipo de calentamiento, para encontrar siempre el más adecuado para cada alimento.

Tipo calentam.	Nivel/temperatura	Aplicación
● Posición cero	-	El horno está apagado.
 Aire calien. 3D	50-280 °C	Para preparar platos en uno o dos niveles. Los ventiladores reparten uniformemente el calor de las resistencias circulares del panel posterior por todo el compartimento de cocción. Este tipo de calentamiento se utiliza para calcular el consumo de energía en modo de circulación de aire.
 Circulación de aire	50-280 °C	Para preparar pasteles y repostería en un solo nivel. Los ventiladores reparten el calor de las resistencias uniformemente por todo el compartimento de cocción.
 Función pizza	50-280 °C	Para preparar pizzas frescas y productos ultracongelados, p. ej., patatas fritas o pasteles de hojaldre. Los ventiladores y las resistencias se calientan rápidamente y reparten el calor uniformemente por todo el compartimento de cocción.
 Descongelar	30-60 °C	Descongelar, p. ej., carne, ave, pan y pasteles. El ventilador hace circular el aire caliente en torno a los alimentos.
 Calor inferior	50-280 °C	Para terminar de cocer platos. El calor solo proviene desde abajo.
 Grill, superficie reducida	Niveles de grill: 1 = mínimo 2 = medio 3 = máximo	Asar al grill cantidades pequeñas de filetes, salchichas, tostadas y trozos de pescado. Se calienta la parte central de la resistencia del grill.
 Grill, superficie amplia	Niveles de grill: 1 = mínimo 2 = medio 3 = máximo	Para asar al grill alimentos planos, como filetes, salchichas o tostadas y para gratinar. Se calienta toda la superficie por debajo de la resistencia del grill.
 Turbogrill	50-280 °C	Asar piezas de carne, de ave y pescados enteros. El ventilador hace circular el aire caliente en torno a los alimentos.
 Calor superior/inferior suave	50-280 °C	Para una cocción a fuego lento de platos seleccionados (p. ej., carne, verdura) en un mismo nivel 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 calcular el consumo de energía en modo convencional, así como para analizar la clase de eficiencia energética.
 Calor superior/inferior	50-280 °C	Para pasteles, gratinados y asados de carne magra. El calor proviene de forma homogénea de las resistencias inferior y superior.

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

Mando de temperatura

Con el mando de temperatura se puede programar la temperatura. En la pantalla se muestra la temperatura ajustada.

Nota: Hasta 100 °C, la temperatura se puede ajustar en intervalos de 1 grado, por encima de esa temperatura, lo hace 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.

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 de introducir el plato. Las barras aparecen completas en los niveles de grill y de limpieza. En el tipo de calentamiento Calor superior/inferior suave, las barras no se llenan.
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 a aprox. 60 °C.

Funciones del interior del aparato

Algunas funciones facilitan el funcionamiento del aparato. Así, p. ej., se iluminará la gran superficie del interior del horno y un ventilador protegerá el aparato contra sobrecalentamiento.


Abrir la puerta del aparato

El funcionamiento se interrumpe cuando se abre la puerta del aparato mientras el aparato está en uso. Al cerrar la puerta, el funcionamiento se reanuda.

Iluminación interior

Al abrir la puerta del aparato, se enciende la iluminación interior. Si la puerta permanece abierta más de 15 min., se vuelve a apagar la iluminación.

En la mayoría de los modos de funcionamiento, la iluminación interior se enciende en cuanto se inicia el funcionamiento. Cuando el funcionamiento ha finalizado, la iluminación se apaga.

Nota: En el modo de funcionamiento calor superior/inferior suave, la iluminación interior se desconecta automáticamente después de aprox. un minuto. Se puede activar con la tecla .

Ventilador

El ventilador se enciende y se apaga según sea necesario. El aire caliente escapa por la parte superior de la puerta.

¡Atención!

No obstruir la abertura de ventilación. El horno podría sobrecalentarse.

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

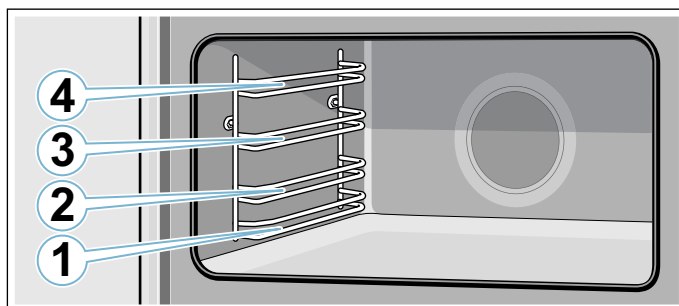
Accesorios

El aparato incluye varios accesorios. Aquí se presenta un resumen de los accesorios suministrados y su uso correcto.

Accesorios	Descripción
	Parrilla para hornear y asar Para recipientes, moldes para pasteles, asados, parrilladas y platos congelados.
	Bandeja universal Para pasteles jugosos, pastas, platos congelados y asados grandes. La bandeja universal se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla.
	Bandeja de horno esmaltada Para hornear pasteles en bandeja y repostería pequeña.
	Juego de carriles telescópicos Los rieles de extracción permiten extraer aún más los accesorios.
	Varillas de seguridad Para bloquear las bisagras.

Alturas de inserción

La bandeja pastelera y la parrilla pastelera y de asado se pueden meter en 4 alturas diferentes en el compartimento de cocción. Introducir siempre el accesorio hasta el tope para que no toque el cristal de la puerta. Asegurarse de introducir los accesorios siempre en la posición correcta en el compartimento de cocción.




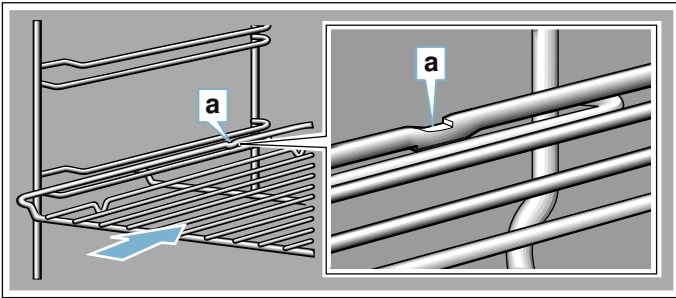
Advertencia – ¡Peligro de incendio!

No colocar directamente sobre la base de horno recipientes como bandejas, bandejas pasteleras, sartenes, etc. Esto provoca un sobrecalentamiento de la base del aparato y puede dañar considerablemente el aparato.

Función de encaje

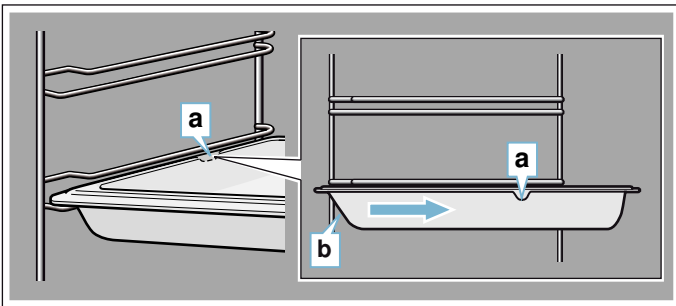
Los accesorios pueden extraerse hasta la mitad, hasta que encajen. La función de encaje evita que los accesorios se caigan al extraerlos. Los accesorios tienen que introducirse correctamente en el interior del aparato para que la protección frente a las caídas funcione.

Al introducir la parrilla, asegurarse de que la muesca de enganche **a** se encuentra en la parte trasera y señala hacia abajo. La parte abierta debe señalar hacia la puerta del aparato y la curvatura hacia abajo .



Al introducir las bandejas, asegurarse de que la muesca de enganche **a** se encuentra en la parte trasera y señala hacia abajo. El desnivel de los accesorios **b** debe señalar por delante hacia la puerta del aparato.

Ejemplo de la imagen: bandeja universal

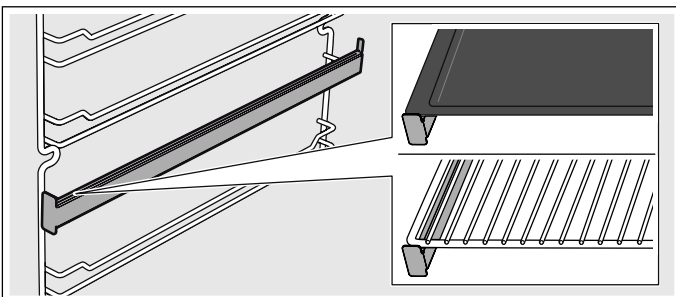


Juego de carriles telescópicos

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

Las guías correderas se calientan durante el funcionamiento del aparato. Tener especial precaución cuando estén extraídas a fin de evitar quemaduras.

Los rieles de extracción permiten extraer por completo los accesorios. Prestar atención a que, al introducir la bandeja pastelera y la parrilla para asar, estas quedan encajadas sobre la parte convexa de los rieles de extracción.



Accesorios especiales

Los accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Atención al Cliente.


Accesorios	Descripción
Bandeja de horno esmal-tada	Para hornear pasteles en bandeja y repostería pequeña. Número en el Servicio de Asistencia Técnica: 11012235
Bandeja universal	Para pasteles jugosos, pastas, platos congelados y asados grandes. La bandeja universal se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla. Número en el Servicio de Atención al Cliente: 11012236
Parrilla para hornear y asar	Para recipientes, moldes para pasteles, asados, parrilladas y platos congelados. Número en el Servicio de Atención al Cliente: 00776605
Juego de carriles telescópicos	Juego de carriles telescópicos para un nivel Número en el Servicio de Atención al Cliente: 12006236


Antes del primer uso

A continuación, se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el horno por primera vez.

Retirar el embalaje del aparato y desecharlo debidamente.

Ajustar la hora

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

1. Ajustar la hora con las teclas **-** o **+**.
2. Pulsar la tecla .

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

La hora se ha ajustado.

Limpiar el horno con calor


Limpiar el horno previamente

1. Retirar los accesorios y las guías laterales del interior del horno. → *"Rejillas" en la página 41*
2. Retirar por completo los restos de embalaje del interior del horno, p. ej. partículas de poliestireno.
3. Algunas piezas están recubiertas con un plástico protector. Retirar el plástico protector.
4. Limpiar el aparato por fuera con un paño suave y húmedo.
5. Limpiar el interior del horno con agua caliente con jabón.

Calentar el horno

Para eliminar el olor a nuevo, calentar el horno vacío y cerrado.

Nota: Comprobar que no haya restos del embalaje en el compartimento de cocción, como p. ej., bolas de poliestireno. Antes de calentar el aparato, limpiar las superficies lisas del interior con un paño suave y húmedo. Ventilar la cocina mientras el aparato se calienta.

1. Girar el selector de funciones a la posición .
2. Girar el mando de temperatura a la temperatura máxima.
3. Transcurrida una hora, apagar el horno.

Nota: Es posible que se escuchen chisporroteos procedentes del interior la primera vez que se calienta el horno.

Limpiar el horno posteriormente

1. Limpiar el interior del horno con agua caliente con jabón.
2. Montar las rejillas de soporte.
3. En caso necesario, limpiar los cristales de la puerta. → *"Puerta del aparato" en la página 42*

Limpiar los accesorios

Antes de utilizar los accesorios, limpiarlos a fondo con agua caliente con jabón y un paño de limpieza.

Montar el juego de carriles telescópicos

Consejo: para montar el juego de carriles telescópicos, sacar el kit incluido en el suministro.

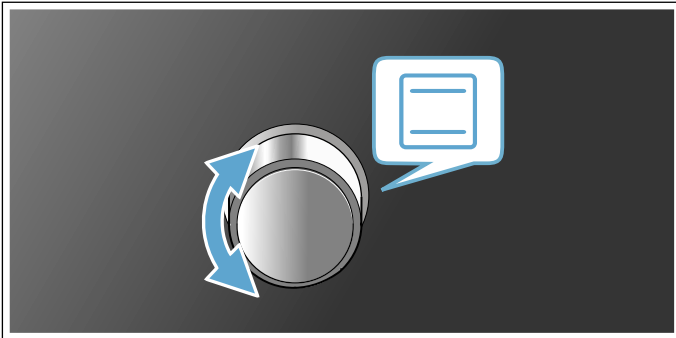
Manejo del aparato

Encender y apagar el horno

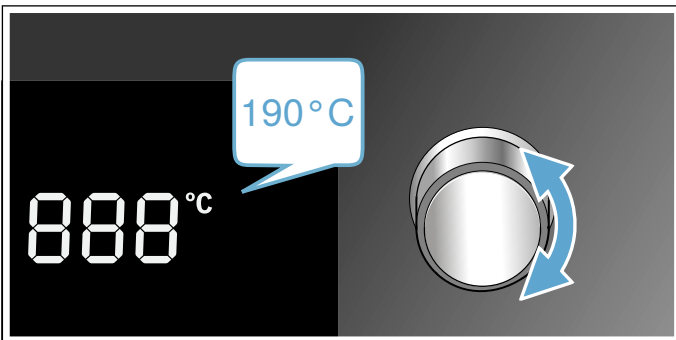
Encender el horno

1. Ajustar el tipo de calentamiento con el selector de funciones.

Nota: Para cada función hay una temperatura estándar y un nivel de grill predeterminados.



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



El horno empieza a calentarse.

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

Modificar los ajustes

El tipo de calentamiento y la temperatura o el nivel de grill pueden modificarse en cualquier momento con el correspondiente selector.

Apagar el horno

Situar el selector de funciones en la posición cero.

Activar el calentamiento rápido

Para calentar el compartimento de cocción lo más rápido posible, pulsar la tecla »|||↻.

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





Desconexión de seguridad automática

Existe una desconexión de seguridad automática disponible en el aparato. Transcurridas 13 horas, el horno se apaga automáticamente.

Funciones de programación del tiempo

El aparato dispone de distintas funciones de tiempo.



Resumen de las funciones de tiempo

Función de tiempo	Utilización
 Reloj avisador	El reloj avisador funciona como un reloj de cocina. Funciona independientemente del funcionamiento y otras funciones de tiempo y no influye en el aparato.
 Hora	Mientras no haya ninguna otra función en primer plano, el electrodoméstico muestra la hora en la pantalla.
 Duración	Una vez transcurrida una duración ajustada, el aparato finaliza el funcionamiento automáticamente.
 Hora de finalización	Introducir una duración y el tiempo de finalización deseados. El aparato se inicia automáticamente para que el funcionamiento finalice a la hora deseada.


Utilizar el reloj electrónico

Programar el avisador

El reloj avisador no afecta a las funciones del horno. La duración del reloj avisador se puede ajustar desde 30 segundos hasta 13 horas. El tiempo de cocción se puede ajustar en intervalos de 30 segundos hasta 10 minutos; de 10 minutos a una hora, en intervalos de un minuto y, a partir de una hora, en intervalos de 5 minutos.

1. Pulsar la tecla .
El símbolo  se ilumina.
2. Ajustar la duración deseada con las teclas **+** y **-**.
Una vez transcurrido el tiempo, suena una señal acústica.

Notas

- Para modificar el tiempo restante, pulsar la tecla . A continuación, cambiar el tiempo restante con las teclas **+** y **-**.
- Para interrumpir el reloj avisador, poner el tiempo restante a cero.





Desactivar el tono de aviso

Pulsar cualquier tecla o abrir la puerta del horno para desactivar la señal.

Nota: La señal se detiene automáticamente transcurridos unos segundos.

Ajustar el reloj electrónico

En caso necesario, se puede cambiar la hora (p. ej., de horario de invierno a horario de verano). El horno debe estar apagado.



1. Pulsar la tecla .
El símbolo  se ilumina.
2. Pulsar nuevamente la tecla .
El símbolo  se ilumina.
3. Ajustar la hora actual con las teclas **+** y **-**.

Ajustar el temporizador automático

Con el reloj electrónico se puede hacer que el horno se desconecte o bien que se conecte y desconecte de forma automática.

Ajustar la duración del ciclo de cocción

El tiempo de cocción de los alimentos puede ajustarse 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 temperatura deseados.
El horno se enciende.
2. Pulsar dos veces la tecla .
3. Ajustar la duración del tiempo de funcionamiento con las teclas **+** y **-**.
Nota: La duración del tiempo de funcionamiento se puede ajustar desde 30 segundos hasta 13 horas. La duración se puede ajustar en intervalos de minutos hasta una hora; después, en intervalos de 5 minutos.
El símbolo  se ilumina.





La duración ha transcurrido

Suena una señal acústica. El horno deja de calentar.

1. Pulsar cualquier tecla o abrir la puerta del horno para desactivar la señal.
Nota: La señal se detiene automáticamente transcurridos unos segundos.
2. Situar el mando de funciones en posición cero.

Ajustar la hora de finalización

El horneado o asado con la duración ajustada se inicia más tarde de la hora seleccionada.

1. Ajustar el tipo de calentamiento y temperatura deseados.
El horno se enciende.
2. Pulsar dos veces la tecla .
3. Ajustar la duración del tiempo de funcionamiento con las teclas **+** y **-**.
Nota: La duración del tiempo de funcionamiento se puede ajustar desde 30 segundos hasta 13 horas. La duración se puede ajustar en intervalos de minutos hasta una hora; después, en intervalos de 5 minutos.
El símbolo  se ilumina.
4. Pulsar nuevamente la tecla .
5. Ajustar la hora de finalización con las teclas **+** y **-**.
Nota: Al pulsar la tecla por primera vez, aparece un valor predeterminado en el panel indicador. El valor predeterminado resulta de la hora actual y la duración. Puede cambiarse con las teclas **+** y **-**.
El símbolo  se ilumina. El panel indicador muestra la hora de finalización. El aparato se pone en modo de espera.

La duración ha transcurrido

Suena una señal acústica. El horno deja de calentar.

1. Pulsar cualquier tecla o abrir la puerta del horno para desactivar la señal.
Nota: La señal se detiene automáticamente transcurridos unos segundos.
2. Situar el mando de funciones en posición cero.

Seguro para niños

El horno incorpora un seguro para niños para evitar que estos lo enciendan accidentalmente.

Nota: Si se está utilizando una placa de cocción, el seguro para niños del horno no influye para nada.

Activar el seguro para niños

El aparato debe estar apagado.

Pulsar la tecla »|||⏻ durante aprox. cuatro segundos.

En el indicador aparece el símbolo ⏻. El seguro para niños está activado.

Desactivar el seguro para niños

Pulsar la tecla »|||⏻ durante aprox. cuatro segundos.

Se apaga el símbolo ⏻ del indicador. El seguro para niños está desactivado.

Ajustes básicos

Para utilizar el aparato fácilmente y de forma óptima, existen distintos ajustes a disposición del usuario. Dichos ajustes se pueden modificar según las necesidades.

Lista de los ajustes básicos



Los ajustes básicos disponibles en cada horno dependen de las prestaciones del mismo.

Ajuste básico	Selección
c01 Duración de la señal tras finalizar el tiempo de cocción programado o el tiempo del reloj avisador	1 = aprox. 10 segundos 2 = aprox. 30 segundos* 3 = aprox. 2 minutos
c02 Tiempo de espera hasta que se aplica un ajuste	1 = aprox. 3 segundos* 2 = aprox. 6 segundos 3 = aprox. 10 segundos
c03 Sonido de los sensores cuando se pulsa un sensor	0 = desconectado 1 = conectado*
c04 Brillo de la iluminación del panel indicador	1 = oscuro 2 = medio* 3 = claro
c05 Indicador de la hora	0 = ocultar la hora 1 = mostrar la hora*
c06 Iluminación interior durante el funcionamiento	0 = no 1 = sí*
c07 Tiempo de funcionamiento del ventilador	1 = breve* 2 = medio 3 = largo 4 = extra largo
c08 Restablecer los ajustes de fábrica de todos los valores	0 = no* 1 = sí
c09 Activar el modo Demo. El objetivo del modo Demo es ilustrativo, el horno no calienta en el modo Demo. El modo Demo solo se puede activar en los cinco minutos posteriores a su conexión a la red eléctrica.	0 = no* 1 = sí

*Ajuste de fábrica

Modificar los ajustes básicos

El selector de funciones debe encontrarse en la posición cero.

1. Pulsar la tecla  durante aprox. 4 segundos. En la pantalla se muestra el primer ajuste básico, p. ej., **c011**.
2. En caso necesario, modificar el ajuste con el mando de temperatura.
3. Cambiar al siguiente ajuste básico con la tecla **+**.
4. Pasar con las teclas **-** o **+** por todos los ajustes básicos y cambiarlos con el mando de temperatura según sea necesario.
5. Finalmente, mantener pulsada de nuevo la tecla  aprox. 4 segundos para confirmar. Todos los ajustes básicos se han aplicado.

Los ajustes básicos pueden volver a modificarse en cualquier momento. El modo Demo solo se puede activar en los cinco minutos posteriores a su conexión a la red eléctrica.

Nota: Después de una caída de corriente, los cambios realizados en los ajustes básicos se mantienen.

Ajustar modo de ahorro de energía

Se puede ahorrar energía si se disminuye la claridad de la pantalla. Ajustar la claridad de la pantalla en los ajustes básicos **c04**.

Nota: El ajuste modificará la claridad de la pantalla durante el funcionamiento. En standby (modo de espera), el electrodoméstico disminuye de forma automática la claridad de la pantalla. Por las noches, entre las 22:00 y las 05:59, es cuando la pantalla está más oscura.

Limpieza

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. A continuación se describen los cuidados y la limpieza óptimos para el aparato.

Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor. La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica.

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie del interior del horno cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.

Productos de limpieza apropiados

Observar las siguientes indicaciones con el fin de no dañar las distintas superficies del horno por emplear un producto de limpieza inadecuado.

No utilizar lo siguiente

para el horno

- productos de limpieza abrasivos o corrosivos
- productos con un alto contenido de alcohol
- estropajos o esponjas de fibra dura
- limpiadores de alta presión o por chorro de vapor.

Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

Zona	Limpieza
Parte exterior del aparato	
Frontal de acero inoxidable	<p>Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.</p> <p>Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión.</p> <p>En el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados pueden adquirirse los productos de limpieza especiales para el acero inoxidable, apropiados para superficies calientes. Aplicar una capa muy fina del producto de limpieza con un paño suave.</p>
Panel de mando	<p>Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.</p> <p>No utilizar limpiacristales ni rascadores para cristal.</p>
Cristales de la puerta	<p>Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.</p> <p>No utilizar rascadores para cristal o estropajos metálicos de acero inoxidable.</p>

Tirador de la puerta	<p>Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.</p> <p>Si el tirador de la puerta entra en contacto con el producto descalcificador, limpiarlo inmediatamente. De lo contrario, estas manchas resultan imposibles de eliminar.</p>
Parte interior del aparato	
Superficies esmaltadas y autolimpiables	<p>Observar las indicaciones relativas a las superficies del interior del aparato a continuación de la tabla.</p>
Cristal protector de la iluminación interior	<p>Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.</p> <p>Si la suciedad es intensa, utilizar un producto de limpieza específico para hornos.</p>
Cristales de la puerta	<p>Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.</p> <p>No utilizar rascadores para cristal o estropajos metálicos de acero inoxidable.</p> <p>Limpiar preferiblemente con el compartimento de cocción entero. → "Limpieza del interior del aparato" en la página 41</p>
Junta de la puerta No retirar.	<p>Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta. No frotar.</p>
Cubierta de la puerta	<p>De acero inoxidable: Utilizar un limpiador para acero inoxidable. Observar las indicaciones del fabricante. No usar productos de conservación para acero inoxidable.</p> <p>De plástico: Limpiar con agua caliente con jabón y una bayeta. Secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales ni rasquetas de vidrio.</p> <p>Desmontar la cubierta de la puerta para la limpieza.</p>
Rejillas	<p>Agua caliente con jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.</p>
Sistema de extracción	<p>Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta o un cepillo.</p> <p>No sacar los rieles de extracción para eliminar la grasa, es preferible limpiarlos en el interior del horno. No lavar en el lavavajillas.</p>
Accesorios	<p>Agua caliente con jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.</p> <p>En caso de suciedad extrema, utilizar estropajos de acero inoxidable.</p>

Notas

- Es posible que aparezcan diferentes tonalidades en el frontal del aparato debido a los diferentes materiales como el vidrio, plástico o metal.
- Las sombras apreciables en el cristal de la puerta, que parecen suciedad, son reflejos de luz de la lámpara de iluminación interior.

- El esmalte se quema cuando se alcanza una temperatura muy elevada. Esto puede dar lugar a la aparición de pequeñas diferencias de color. Se trata de un fenómeno normal que no afecta al funcionamiento del horno.
Los bordes de las bandejas finas no pueden esmaltarse por completo. Por esta razón pueden resultar rugosos al tacto. Esto no afecta a la protección anticorrosiva.

Superficies del interior del aparato

La placa posterior y las laterales del interior del aparato son autolimpiables. Se reconoce por la superficie rugosa.

La base y el techo del interior del aparato están esmaltados y su superficie es lisa.

Limpiar las superficies esmaltadas

Limpiar las superficies lisas esmaltadas con una bayeta con agua caliente y jabón o con agua y vinagre. Secar con un paño suave.

Retirar los restos de comida quemados con un paño húmedo y agua con jabón. En caso de suciedad extrema, utilizar un estropajo metálico de acero inoxidable o un producto de limpieza específico para hornos.

¡Atención!

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

Dejar el aparato abierto tras la limpieza para que se seque.

Nota: Los restos de alimentos pueden dejar manchas blancas. Estas manchas son inofensivas y no afectan al funcionamiento. En caso necesario, se pueden eliminar los restos con ácido cítrico.

Superficies autolimpiables

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

¡Atención!

No utilizar productos de limpieza para hornos en las superficies autolimpiables. Las superficies resultarán dañadas. Si los productos de limpieza para hornos entran en contacto con estas superficies, limpiarlas inmediatamente con agua y una bayeta. No frotar ni usar productos de limpieza abrasivos.

Mantener limpio el aparato

Con el fin de que no se forme suciedad incrustada en el aparato, mantenerlo siempre limpio y eliminar la suciedad inmediatamente.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de incendio!

Los restos de comida, grasa y jugo de asado pueden arder. Antes de poner el horno en funcionamiento, eliminar la suciedad gruesa del interior del horno, de la resistencia y de los accesorios.

Consejos

- Limpiar el interior del aparato después de cada uso. De esta forma, se impedirá que la suciedad se queme.
- Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo.
- Utilizar la bandeja universal para hornear pasteles muy húmedos.
- Para asar, utilizar un recipiente apropiado, p. ej., una fuente de asados.

Limpeza del interior del aparato

1. Verter 0,4 litros de agua sobre el centro de la base del aparato.
2. Ajustar el tipo de calentamiento .
3. Ajustar 50 °C con el termostato.
4. Tras 18 minutos, desconectar el aparato.
5. Dejar enfriar el electrodoméstico.
6. Limpiar el interior del aparato con un paño.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

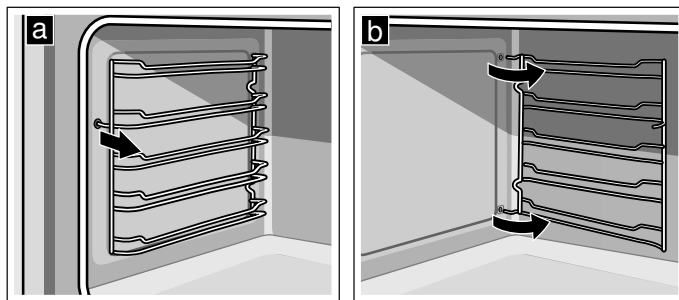
El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie del interior del horno cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.

Rejillas

Desmontaje de 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 rejilla del compartimento de cocción.



Montaje de 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.

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.

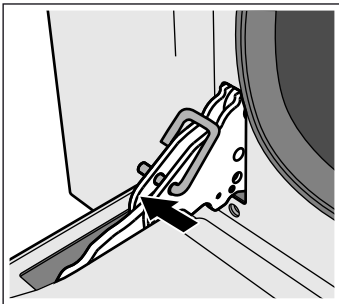
Montaje y desmontaje del cristal de la puerta

El cristal de la puerta del horno puede extraerse para facilitar su limpieza.

Extraer los cristales de las puertas

1. Abrir por completo la puerta del horno.
2. Bloquear las bisagras a izquierda y derecha con la varilla de seguridad.

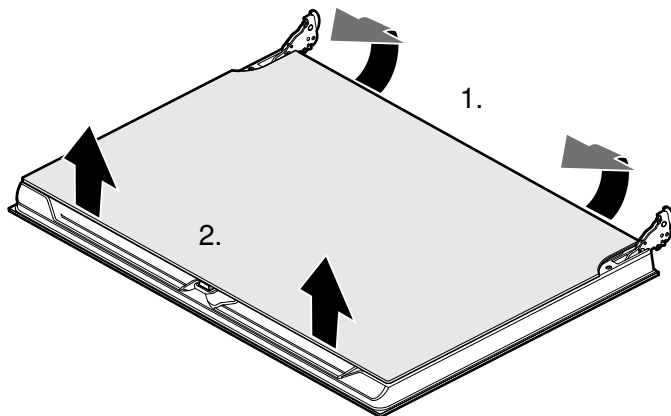
Nota: Las varillas de seguridad deben estar completamente insertadas en los orificios de las bisagras.



3. Levantar suavemente la parte inferior del cristal interior hasta que se suelten del soporte los pasadores de sujeción (1).
4. Levantar con cuidado la parte superior del cristal hasta que se suelten del soporte los pasadores de sujeción (2).

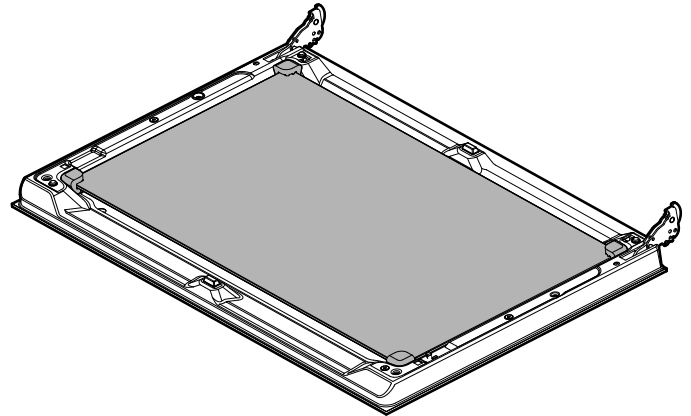
¡Atención!

El cristal intermedio puede quedarse unido al cristal interior al levantar este último. Asegurarse de que el cristal intermedio no se cae.

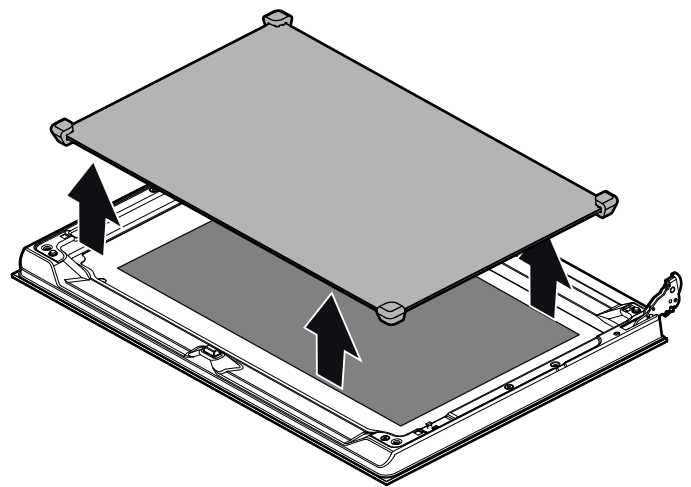


5. Extraer el cristal interior.

6. Extraer el cristal intermedio.



Nota: El cristal intermedio no está sujeto con pasadores de sujeción, sino que se mantiene en su posición mediante soportes de goma.



Limpiar los cristales con limpiacristales y un paño suave.

Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.

Montar los cristales de la puerta

1. Colocar de nuevo el cristal intermedio.

Notas

- El cristal intermedio está colocado correctamente cuando el símbolo Low-E es legible.
- Asegúrese de que el cristal esté colocado en la posición correcta. Todos los soportes de goma deben colocarse planos sobre el cristal exterior.

2. Colocar de nuevo el cristal interior.

Nota: Se deben encajar los cuatro pasadores de sujeción en los soportes correspondientes.

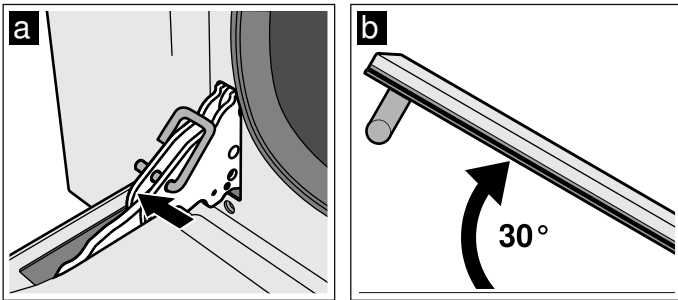
3. Retirar las varillas de seguridad y cerrar la puerta del horno.

Desmontar y montar la puerta del aparato

En caso de una suciedad especialmente resistente, la puerta del horno se puede desmontar para una mejor limpieza. Sin embargo, habitualmente esto no es necesario.

Desmontar la puerta del aparato

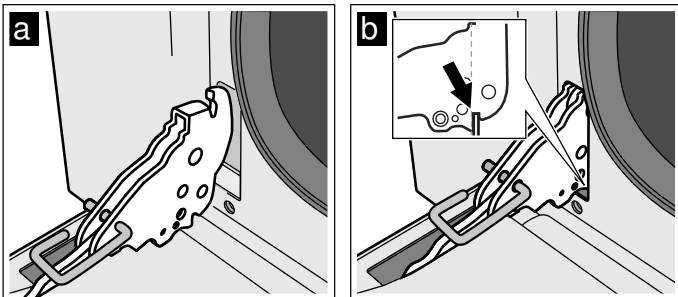
1. Abrir por completo la puerta del horno.
2. Bloquear las bisagras a izquierda y derecha con la varilla de seguridad **(a)**.
Nota: Las varillas de seguridad deben estar completamente insertadas en los orificios de las bisagras.
3. Sujetar la puerta del horno por los laterales con las dos manos y cerrarla unos 30° **(b)**.



4. Levantar ligeramente la puerta y extraerla.
Nota: No cerrar la puerta por completo. Podrían doblarse las bisagras y producirse daños en el esmalte.

Montar la puerta

1. Sujetar la puerta del horno por los laterales con las dos manos.
2. Insertar las bisagras en las escotaduras del horno **(a)**.
Nota: La muesca en la parte inferior de las bisagras debe encajar en el marco del horno **(b)**.



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




⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

No tocar la bisagra en caso de que la puerta caiga involuntariamente o de que una bisagra se cierre de golpe. Llamar al Servicio de Asistencia Técnica.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

En caso de que las bisagras de la puerta no estén correctamente encajadas, la puerta no se puede cerrar correctamente, el calor puede escaparse y hay partes del aparato que se pueden calentar mucho. Para evitar esto, volver a sacar la puerta. Después, volver a colocar la puerta según la ilustración, de modo que la muesca de la parte inferior de las bisagras encaje en el marco del horno.

¿Qué hacer en caso de avería?

Avería	Posible causa	Consejos/solución
El aparato no funciona	El enchufe no está conectado a la red	Enchufar el aparato a la red eléctrica
	Corte en el suministro eléctrico	Comprobar si los demás electrodomésticos de la cocina funcionan
	El fusible está dañado	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible del aparato funciona correctamente
El aparato no inicia el funcionamiento	La puerta del aparato no está cerrada completamente	Cerrar la puerta del aparato
	El aparato no está desconectado	Desconectar y volver a conectar el aparato
En la pantalla de visualización parpadea 12:00	Corte en el suministro eléctrico	Volver a ajustar la hora.
La iluminación interior no funciona	El modo de funcionamiento del calor superior/inferior suave está activado	En el modo de funcionamiento calor superior/inferior suave, la iluminación interior está desconectada.
	Lámpara defectuosa	Cambiar la lámpara.
Todos los platos que se preparan dentro del horno se queman en muy poco tiempo de cocción.	Termostato defectuoso.	Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.
Los cristales de la puerta están empañados.	Efecto normal debido a las diferencias de temperatura.	Calentar el aparato a 100°C y apagarlo transcurridos 5 minutos.
El aparato encendido no funciona; en la pantalla se muestra el símbolo 	El seguro para niños está activado	Mantener pulsada la tecla táctil  hasta que se apague el símbolo 

Mensajes de error

Cuando en el display aparezca un mensaje de error con **Err**, colocar el selector de funciones en posición cero. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica en caso de que el mensaje de error no desaparezca.

Mensaje de error	Posible causa	Consejos/solución
Err 1	El sensor de temperatura no funciona	Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.
Err 2	La temperatura del compartimento de cocción es demasiado alta.	Ponerse en contacto con el Servicio de Atención al Cliente.
Err 4	El mecanismo de cierre de la puerta no se ha activado correctamente.	Ponerse en contacto con el Servicio de Atención al Cliente.
Err 5	Resistencia de la ventilación defectuosa o no conectada.	Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.
Err 6	Motor defectuoso o no conectado.	Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.
Err 8	Ventilador defectuoso o no conectado.	Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

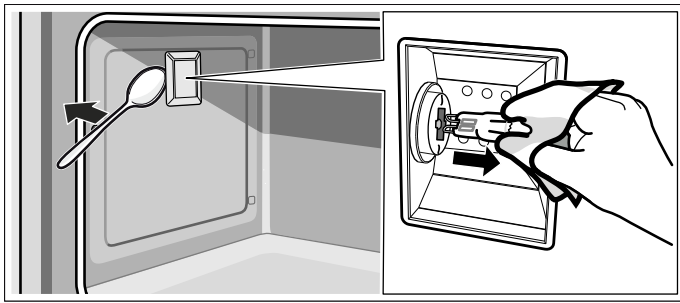
Cambiar la bombilla del horno

Si la bombilla del horno está deteriorada, hay que cambiarla. Las bombillas de recambio resistentes a la temperatura se pueden obtener en un comercio especializado o poniéndose en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. Indicar el número de producto (E) y el número de fabricación (FD) del aparato. No utilizar ninguna otra bombilla.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

Al sustituir la lámpara del interior del horno los contactos del portalámparas están bajo corriente. Antes de sustituirla, desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.

1. Dejar enfriar el compartimento de cocción.
2. Abrir la puerta del electrodoméstico.
3. Poner un paño de cocina en el compartimento de cocción para evitar daños.
4. Extraer las guías laterales.
5. Retirar el cristal protector. Para ello, abrir el cristal protector con la mano desde delante. En caso de que resultase difícil retirar el cristal protector, utilizar una cuchara como ayuda.
6. Extraer la bombilla del horno.



7. Sustituir la bombilla del horno por otra del mismo tipo:
 - Tensión:** 230 V
 - Potencia:** 40 W;
 - Portabombillas:** G9;
 - Resistencia de temperatura:** 300 °C
8. Volver a colocar el cristal protector de la bombilla del horno.
9. Montar las guías laterales.
10. Retirar de nuevo el paño de cocina.
11. Volver a conectar el fusible.
12. Comprobar que la iluminación del horno funciona correctamente.

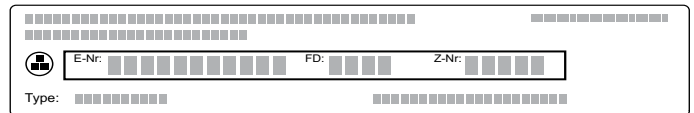
Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Siempre encontramos la solución adecuada, incluso para evitar que el personal del Servicio de Asistencia Técnica deba desplazarse innecesariamente.

Número de producto (E) y número de fabricación (FD)

Indicar el número de producto (E) completo y el de fabricación (FD) para obtener un asesoramiento cualificado. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra al abrir la puerta del aparato.

En algunos aparatos equipados con cocción al vapor encontrará la etiqueta de características detrás de la moldura.



A fin de evitarse molestias llegado el momento, le recomendamos anotar los datos de su aparato, así como el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

N.º de producto (E)

N.º de fabricación (FD)

Servicio de Asistencia Técnica 

En caso de manejo incorrecto, debe tenerse en cuenta que la asistencia del personal del Servicio de Asistencia Técnica no es gratuita, incluso durante el periodo de garantía.

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 11 88 21

Confíe en la profesionalidad de su distribuidor. De este modo se garantiza que la reparación sea realizada por personal técnico especializado y debidamente instruido que, además, dispone de los repuestos originales del fabricante para su aparato doméstico.


























Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina

En este apartado figura una selección de alimentos y los ajustes óptimos correspondientes. Se detallan los tipos de calentamiento y las temperaturas apropiados para los respectivos alimentos. También se indica información relativa a los accesorios adecuados y a la altura ideal de inserción. Asimismo figuran consejos sobre recipientes y el modo de preparación.

Nota: Durante la preparación de alimentos puede producirse mucho vapor de agua en el interior del horno.

Su aparato utiliza la energía de forma muy eficiente, emitiendo muy poco calor hacia el exterior durante su funcionamiento. Sin embargo, debido a las grandes diferencias de temperatura entre el interior del aparato y las partes exteriores del aparato, puede aparecer agua de condensación en la puerta, el panel de mando o en los frontales de los muebles contiguos. Esto se debe a un fenómeno físico normal que se puede evitar precalentando el aparato o abriendo la puerta con cuidado.

Tabla de comidas

Plato	Peso (en kg)	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Lasaña	3-4	1		220-230*	45-50
Gratinar pasta	3-4	1		220-230*	45-50
Asado de ternera	2	2		180-190*	90-100
Lomo de cerdo	1.5-2	2		190-200*	90-100
Lomo de cerdo	2	2		200**	125
Salchichas	1.5	3		280*	1ª página: 10 2ª página: 7
Asado de vacuno	1	2		200*	45-55
Conejo asado	1.5	2		180-190*	70-80
Pechuga de pavo	2	2		180-190*	110-120
Asado de cerdo	2-3	2		180-190*	170-180
Pollo asado	1.2	2		190-200*	65-70
Chuleta de cerdo	1.5	3		280*	1ª página: 15 2ª página: 5
Costillas de cerdo	1.5	3		280*	1ª página: 15 2ª página: 10
Tocino	0.7	4		3*	1ª página: 10 2ª página: 8
Filete de cerdo	1.5	3		280*	1ª página: 12 2ª página: 5
Filete de buey	1	4		3*	1ª página: 7 2ª página: 4
Trucha asalmonada	0.7-1.2	2		160-170*	35-40
Rape	0.7-1.5	2		160*	60-65
Rodaballo	1.5	2		160*	45-50
Pizza	1-1.5	2		280*	10-12
Pan	1	2		180-190*	25-30
Focaccia	1	2		180-190*	20-25
Bizcocho en molde concéntrico	1	2		160*	55-60
Pastel de frutas	1	2		160*	35-40
Pastel de requesón	1	2		160-170*	45-55

* Precalentar
** No precalentar

Plato	Peso (en kg)	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pasteles de pastaflora	1	2		160-170*	35-40
Pasteles de pastaflora	1	2		170**	65
Pastel paraíso	1.2	2		160*	55-60
Buñuelos de viento	0.7-1.2	2		180*	50-60
Bizcocho	1	2		150-160*	55-60
Arroz con leche	1	2		160*	55-60
Brioche	1-1.2	2		160*	30-35

* Precalentar
** No precalentar

Consejos de aplicación

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

Notas

- Utilizar los accesorios suministrados. Los accesorios adicionales están disponibles como accesorios especiales en los comercios especializados o en el Servicio de Asistencia Técnica. Antes de su utilización, retirar del interior del compartimento de cocción los accesorios y recipientes que no sean necesarios.

- Utilizar siempre un agarrador para retirar los accesorios o los recipientes calientes del interior del compartimento de cocción.
- El calor superior/inferior suave es un tipo de calentamiento inteligente que permite preparar carne, pescado y postres que no deben fermentar ahorrando energía. El electrodoméstico regula de manera óptima el aporte de energía en el compartimento de cocción. Los alimentos se preparan por fases mediante el calor residual. De este modo, quedan más jugosos y se tuestan menos. Al abrir la puerta antes de tiempo y al precalentar se pierde el efecto. Colocar los alimentos en el compartimento de cocción cuando esté vacío y frío. Mantener la puerta cerrada durante la cocción

Consejos prácticos para el horneado

Para determinar si el pastel está hecho.	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.
El pastel se desmorona.	Utilizar menos líquido la próxima vez. O bien disminuir la temperatura 10 °C y prolongar el tiempo de cocción. Tener en cuenta los ingredientes especificados y las instrucciones de preparación de la receta.
El pastel se ha hinchado bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura.	Engrasar solo la base del molde desarmable. Después del horneado, desprender el pastel con cuidado con la ayuda de un cuchillo.
El jugo de fruta se sale.	La próxima vez, utilizar la bandeja universal.
Las pastas pequeñas se pegan unas a otras durante el horneado.	Procurar dejar un espacio de unos 2 cm entre unas y otras. Así tendrán el espacio suficiente para crecer y dorarse por todos los lados.
El pastel está demasiado seco.	Aumentar la temperatura 10 °C y reducir el tiempo de cocción.
El pastel ha quedado en conjunto demasiado claro.	Si la altura de inserción y el accesorio son correctos, entonces aumentar la temperatura en caso necesario o bien prolongar el tiempo de cocción.
El pastel ha quedado demasiado claro arriba y demasiado oscuro abajo.	La próxima vez, colocar el pastel una altura más arriba.
El pastel ha quedado demasiado oscuro arriba y demasiado claro abajo.	La próxima vez, colocar el pastel una altura más abajo. Seleccionar una temperatura más baja y prolongar el tiempo de cocción.
El pastel de molde o de molde rectangular se pone muy oscuro por la parte de atrás.	No colocar el molde para hornear pegado a la placa posterior, sino en el centro del accesorio.
El pastel ha quedado en conjunto demasiado oscuro.	La próxima vez, seleccionar una temperatura más baja y prolongar el tiempo de cocción en caso necesario.

Las pastas se han dorado de forma irregular.	<p>Seleccionar una temperatura más baja.</p> <p>Si el papel de hornear sobresale, la circulación del aire también puede verse afectada. Recortar siempre el tamaño justo de papel de hornear.</p> <p>Asegurarse de que el molde para hornear no está pegado a las aberturas de la pared posterior del compartimento de cocción.</p> <p>Si se hornea repostería pequeña, procurar que todas las unidades tengan el mismo tamaño y grosor.</p>
Se han utilizado varios niveles para hornear. Las pastas de la bandeja superior han quedado más doradas que las de la bandeja inferior.	Para hornear en varios niveles, seleccionar siempre la opción de aire caliente. Las pastas sobre bandejas o moldes que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.
El pastel tiene buen aspecto, pero en el interior no está bien hecho.	Hornear a temperatura más baja durante un poco más de tiempo y añadir menos líquido si fuera necesario. Para pasteles con una capa jugosa, hornear primero la base. Espolvorear la base con almendras o pan rallado y, a continuación, añadir la cobertura.
El pastel no se desprende al volcar el molde.	Una vez concluido el ciclo de horneado, dejar enfriar el pastel entre 5 y 10 minutos. En caso de que continuara sin poder desprenderse, volver a desprender cuidadosamente el borde con la ayuda de un cuchillo. Volcar nuevamente el pastel y cubrir varias veces el molde con un paño húmedo y frío. La próxima vez, engrasar el molde y espolvorear con pan rallado.

Consejos prácticos para asar y estofar

El asado está demasiado oscuro y la corteza quemada por algunas partes o el asado está demasiado seco.	Comprobar la altura en la que se ha colocado y la temperatura. La próxima vez, seleccionar una temperatura más baja y reducir el tiempo de cocción en caso necesario.
La corteza es demasiado fina.	Aumentar la temperatura o encender brevemente el grill al final del tiempo de cocción.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.	La próxima vez, utilizar un recipiente más pequeño y añadir más líquido en caso necesario.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa es demasiado clara y líquida.	La próxima vez, utilizar un recipiente más grande y añadir menos líquido en caso necesario.
Al estofar, la carne se quema.	La cacerola y la tapa deben encajar y quedar bien cerradas. Reducir la temperatura y añadir todavía más líquido durante el estofado en caso necesario.

Presencia de acrilamida en alimentos

La acrilamida se produce especialmente en productos de cereales y patata preparados a temperaturas elevadas, p.ej., patatas fritas, tostadas, panecillos, pan y repostería fina (galletas, pastas especiadas, galletas navideñas).

Consejos para reducir la formación de acrilamida al cocinar alimentos	
Observaciones de carácter general	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mantener el tiempo de cocción lo más reducido posible. ■ Hornear los alimentos hasta dorarlos, sin que queden demasiado oscuros. ■ Los alimentos de gran tamaño y grosor contienen una cantidad de acrilamida más reducida.
Hornear	<p>Con calor superior/inferior máx. 200 °C.</p> <p>Con aire caliente máx. 180 °C.</p>
Galletas	<p>Con calor superior/inferior máx. 190 °C.</p> <p>Con aire caliente máx. 170 °C.</p> <p>El huevo o la yema de huevo reducen la formación de acrilamida.</p>
Patatas fritas al horno	Distribuir una capa sobre la bandeja de manera uniforme. Hornear un mínimo de 400 g por bandeja para evitar que las patatas se sequen.

Comidas normalizadas

Estas tablas han sido elaboradas para institutos de pruebas con el fin de facilitar los controles y pruebas del aparato.

Según EN 60350-1.

Horneado

Plato	Accesorios	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Tiras de shortbread	Bandeja de horno con papel de hornear	2		160*	23-25
Tiras de shortbread, 2 niveles	2 bandejas de horno con papel de hornear	2+4		160*	28
Pastelitos	Bandeja de horno con papel de hornear	2		160*	21-22
Pastelitos, 2 niveles	Bandeja de horno + parrilla con papel de hornear	2+4		160*	30
Base para tarta	Molde desarmable	2		160*	35
Base para tarta, 2 niveles	2 moldes desarmables	2+4		155-165*	35-45
Pastel de manzana recubierto, 1 unidad	Molde desarmable	2		170*	75-80
Pastel de manzana recubierto, 2 unidades	2 moldes desarmables	2		160*	75-80

* Precalentar

Asar al grill

Colocar debajo la bandeja universal. De este modo se recoge el líquido, mientras que el interior del horno se mantiene más limpio.

Plato	Accesorios	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Nivel de grill	Duración en minutos
Pan de molde	Parrilla	4		3*	2
Hamburguesa de vacuno, 10 unidades, grosor 75 mm	Bandeja de horno + parrilla	3+4		3*	1. Página: 15 2. Página: 5

* Precalentar

Índice

	Utilização adequada	51
	Instruções de segurança importantes	51
	Generalidades	51
	Causas de danos	52
	Generalidades	52
	Protecção do meio ambiente	53
	Poupança energética	53
	Eliminação ecológica	53
	Conhecer o aparelho	54
	Painel de comandos	54
	Teclas	54
	Visor	54
	Tipos de aquecimento e funções	55
	Seletor de temperatura	55
	Funções do interior do forno	56
	Acessórios	56
	Níveis de inserção	56
	Função de encaixe	57
	Conjunto de raile telescópico	57
	Acessórios especiais	57
	Antes da primeira utilização	58
	Acertar a hora	58
	Aquecer o forno	58
	Limpar os acessórios	58
	Montar o conjunto de raile telescópico	58
	Utilizar o aparelho	59
	Ligar e desligar o forno	59
	Desativação de segurança automática	59
	Funções de tempo	59
	Visão geral das funções de tempo	59
	Utilizar o relógio eletrónico	59
	Regular o temporizador automático	60
	Fecho segurança p/ crianças	61
	Ativar o fecho de segurança para crianças	61
	Desativar o fecho de segurança para crianças	61
	Regulações base	61
	Lista das regulações base	61
	Alterar as regulações base	62
	Regular o modo de poupança de energia	62
	Limpeza	62
	Produtos de limpeza adequados	62
	Superfícies do interior do aparelho	63
	Manter o aparelho limpo	64
	Limpar o interior do forno	64
	Estruturas de suporte	64
	Desencaixar as estruturas de suporte	64
	Engatar as estruturas de suporte	64
	Porta do aparelho	65
	Desmontar e montar os vidros da porta	65
	Desengatar e engatar a porta do aparelho	66
	Defeito: O que fazer?	67
	Mensagens de erro	67
	Substituir a lâmpada do forno	68
	Serviços Técnicos	68
	Número E e número FD	68
	Testado para si no nosso estúdio de cozinha	69
	Tabela de pratos	69
	Sugestões de utilização	70
	Refeições de teste	72

Obtenha mais informações relativas a produtos, acessórios, peças sobresselentes e Assistência Técnica na Internet:
www.siemens-home.bsh-group.com e na loja Online:
www.siemens-home.bsh-group.com/eshops

Utilização adequada

Leia atentamente o presente manual. Só assim poderá utilizar o seu aparelho de forma segura e correcta. Guarde as instruções de utilização e montagem para consultas futuras ou para futuros utilizadores.

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

Examine o aparelho depois de o desembalar. Se forem detectados danos de transporte, não ligue o aparelho.

Apenas os técnicos licenciados estão autorizados a ligar aparelhos sem ficha. A garantia não cobre danos causados por uma ligação incorrecta.

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas. Vigie o aparelho durante o funcionamento. Use o aparelho apenas em espaços fechados.

O aparelho foi concebido para ser utilizado até a uma altitude de 2000 metros acima do nível do mar, no máximo.

Este aparelho não foi previsto para ser utilizado com um temporizador externo ou um telecomando externo.

Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com pouca experiência ou conhecimentos, se estiverem sob vigilância de uma pessoa responsável pela sua segurança ou tiverem sido instruídas acerca da utilização segura do aparelho e tiverem compreendido os perigos decorrentes da sua utilização.

As crianças não devem brincar com o aparelho. As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 15 anos e estejam sob vigilância.

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

Insira sempre os acessórios com o lado correto no interior do aparelho.

→ "Acessórios" na página 56

Instruções de segurança importantes

Generalidades

Aviso – Perigo de incêndio!

- Os objectos inflamáveis guardados no interior do aparelho podem incendiar-se. Nunca guarde objectos inflamáveis dentro do aparelho. Nunca abra a porta do aparelho se surgir fumo no interior. Desligue o aparelho e puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico.
- 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, nunca coloque papel vegetal solto no acessório. Coloque sempre um recipiente ou uma forma em cima do papel vegetal para o segurar. Forre apenas a área necessária com papel vegetal. O papel vegetal não deve sobressair do acessório.

Aviso – Perigo de queimaduras!

- O aparelho fica muito quente. Nunca toque nas superfícies interiores quentes do aparelho, nem nas resistências. Deixe sempre arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças 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. Nunca prepare refeições com grandes quantidades de bebidas com elevado teor de álcool. Use apenas pequenas quantidades de bebidas com elevado teor de álcool. Abra a porta do aparelho com cuidado.
- Durante o funcionamento do aparelho, os rails telescópicos ficam quentes. Tenha particular cuidado para não se queimar quando estão puxados para fora.

⚠️ Aviso – Perigo de queimaduras!

- As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.
- Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Dependendo da temperatura, o vapor pode não ser visível. Ao abrir, não se aproxime muito do aparelho. 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 quente do aparelho.

⚠️ Aviso – Perigo de ferimentos!

- O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar. Não use raspadores de vitrocerâmica, nem detergentes agressivos ou abrasivos.
- As dobradiças da porta do aparelho movimentam-se ao abrir e fechar a porta e pode entalar-se. Não colocar as mãos na zona das dobradiças.
- Os componentes do interior da porta do aparelho podem ter arestas vivas. Use luvas de proteção.

⚠️ Aviso – Perigo de choque eléctrico!

- As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do serviço de assistência técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.
- O isolamento dos cabos de electrodomésticos pode derreter em contacto com partes quentes do aparelho. Nunca coloque os cabos de electrodomésticos em contacto com partes quentes do aparelho.
- A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.
- Ao substituir a lâmpada no interior do aparelho, os contactos do casquilho da lâmpada encontram-se sob tensão. Antes de proceder à substituição, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico.
- Um aparelho avariado pode causar choques eléctricos. Nunca ligue um aparelho avariado. Puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

➡️ Causas de danos**Generalidades****Atenção!**

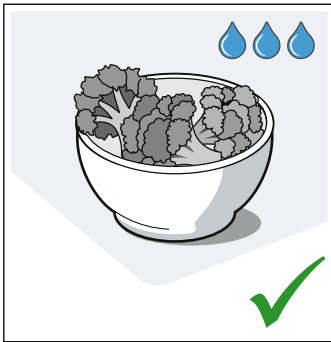
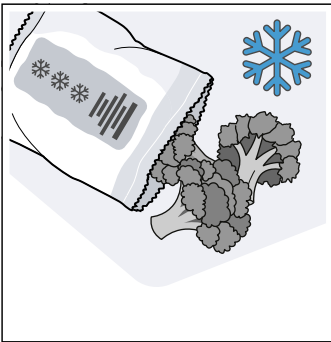
- Acessórios, película, papel vegetal ou recipientes sobre a base do forno: não coloque quaisquer acessórios sobre a base do forno. Não fure a base do forno com película, seja de que tipo for, nem com papel vegetal. Não pouse recipientes na base do forno se tiver regulado uma temperatura superior a 50 °C. Provoca retenção do calor. Os tempos de cozedura e de assadura deixam de ser os mesmos e danifica o esmalte.
- Papel de alumínio: o papel de alumínio no interior do aparelho não pode entrar em contacto com o vidro da porta. Tal poderá dar origem a descolorações permanentes no vidro da porta.
- Água no interior quente do aparelho: nunca deite água no interior do aparelho, quando este estiver quente. Cria vapor de água. A mudança de temperatura pode danificar o esmalte.
- Humidade no interior do aparelho: a presença prolongada de humidade no interior do aparelho pode originar corrosão. Após a utilização deixe secar o interior do aparelho. Não guarde alimentos húmidos durante muito tempo dentro do aparelho fechado. Não guarde alimentos no interior do aparelho.
- Deixar arrefecer com a porta do aparelho aberta: após um funcionamento com temperaturas elevadas, deixe o interior do aparelho arrefecer sempre com a porta fechada. Não entale nada na porta do aparelho. Mesmo que a porta esteja apenas entreaberta, as frentes dos móveis contíguos podem, com o tempo, ser danificadas. Deixar o interior do aparelho secar aberto, apenas com um funcionamento com muita humidade.
- Sumo de fruta: se estiver a confeccionar bolos de fruta muito sumarenta, não encha demasiado o tabuleiro. O sumo de fruta que pinga do tabuleiro deixa manchas que nunca mais saem. Se possível, utilize o tabuleiro universal mais fundo.
- Vedante da porta muito sujo: se o vedante da porta estiver muito sujo, a porta do aparelho deixa de fechar bem durante o funcionamento. As frentes dos móveis contíguos podem ser danificadas. Mantenha o vedante sempre limpo. Nunca utilize o aparelho com o vedante danificado ou sem vedante.
→ "Limpeza" na página 62
- Porta do aparelho como assento ou suporte: não se ponha em pé, sente ou pendure na porta do aparelho. Não coloque recipientes ou acessórios em cima da porta do aparelho.
- Inserir o acessório: dependendo do modelo do aparelho, ao fechar a porta, o acessório pode riscar o vidro da porta. Insira sempre o acessório no aparelho até ao batente.
- Transportar o aparelho: não transporte nem segure o aparelho pela pega da porta. A pega não suporta o peso do aparelho e pode partir-se.

Protecção do meio ambiente

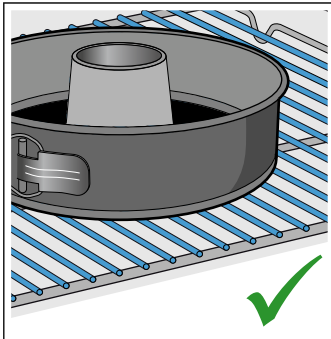
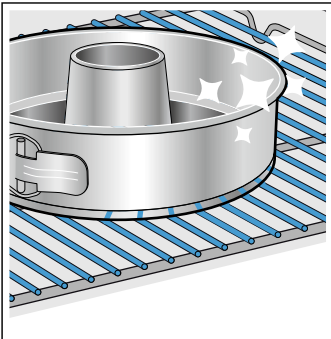
O seu novo aparelho é especialmente eficiente do ponto de vista energético. Nesta secção encontrará conselhos para poupar ainda mais energia ao utilizar o seu aparelho e para o eliminar de forma adequada.

Poupança energética

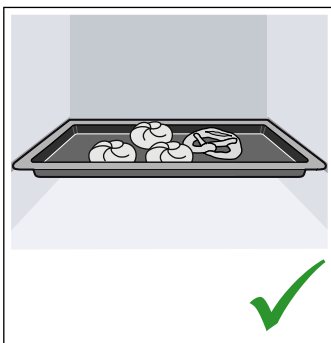
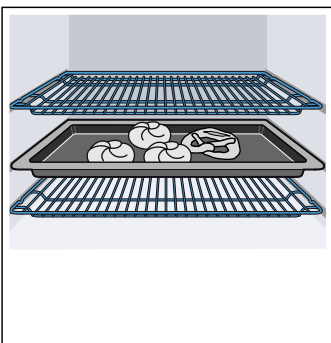
- Pré-aqueça o aparelho apenas quando houver uma referência nesse sentido na receita ou nas tabelas do manual de instruções.
- Deixe os alimentos congelados descongelarem, antes de os colocar no interior do aparelho.



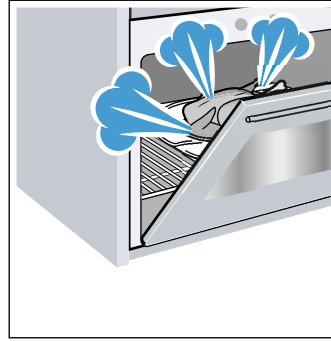
- Utilize, de preferência, formas escuras, pintadas ou esmaltadas a preto, pois estas absorvem particularmente bem o calor.



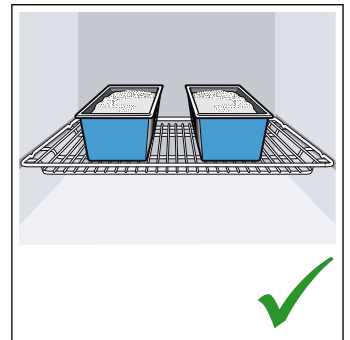
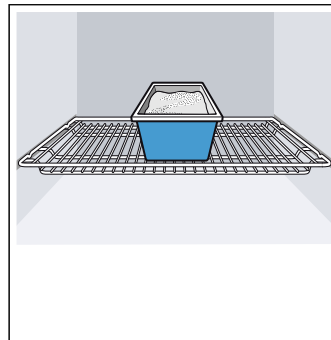
- Retire do seu interior os acessórios de que não necessita.



- Abra a porta do aparelho o menos possível durante o funcionamento.



- Quando fizer mais do que um bolo, é aconselhável cozê-los uns a seguir aos outros. O aparelho ainda está quente e, assim, reduz-se o tempo de cozedura do segundo bolo. Também pode colocar 2 formas retangulares lado a lado no interior do forno.



- No caso de tempos de cozedura mais longos, poderá desligar o aparelho 10 minutos antes de terminar o tempo de cozedura e aproveitar o calor residual para terminar a cozedura.

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



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.

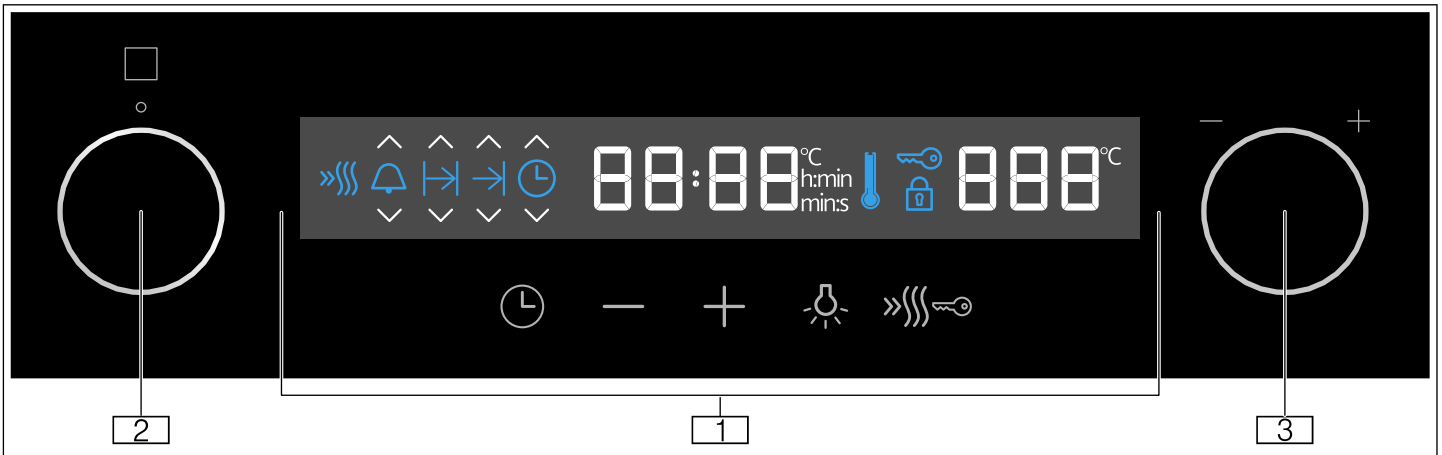
Conhecer o aparelho

Neste capítulo explicamos as indicações e os elementos de comando. Além disso, ficará a conhecer as diferentes funções do seu aparelho.

Conselho: Dependendo do tipo de aparelho, poderá haver diferenças nas cores e nos pormenores.

Painel de comandos

No painel de comandos, pode regular as diversas funções do seu aparelho. Aqui encontra uma vista geral do painel de comandos e da disposição dos elementos de comando.



1 Teclas e visor

As teclas são campos tácteis, por baixo dos quais existem sensores. Toque simplesmente no símbolo, para seleccionar a função. O visor exibe símbolos de funções ativas e funções relacionadas com o tempo.

2 Seletor de funções

O seletor de funções permite-lhe regular o tipo de aquecimento ou outras funções. O tipo de aquecimento ou função selecionados fica iluminado.

Pode rodar o seletor de funções a partir da posição zero para a esquerda ou para a direita.

3 Seletor de temperatura

O seletor de temperatura permite-lhe ajustar a temperatura ao tipo de aquecimento ou seleccionar o ajuste para outras funções. Pode também rodar o seletor de temperatura para a esquerda ou para a direita. Ele não tem posição zero.

»»»»	Aquecimento rápido	Ligar/desligar o aquecimento rápido
🔒	Fecho de segurança para crianças	Ativar e desativar o fecho de segurança para crianças em modo standby

Visor

O visor está estruturado de modo a permitir a leitura imediata das informações.

O valor que poderá ser regulado num determinado momento é realçado. É apresentado com letras brancas sobre fundo escuro.

Símbolo	Nota explicativa
»»»»	Aquecimento rápido
🔔	Temporizador de curta duração
⏱	Duração
➡	Hora de conclusão
🕒	Hora
88:88	Indicação da hora
🌡	Controlo da temperatura
🔒	Fecho de segurança para crianças
🔒	Bloqueio da porta
888	Indicação de temperatura

Teclas

O significado das várias teclas é aqui explicado de forma resumida.












Se uma tecla não tiver função, soa um sinal sonoro.

Tecla	Nota explicativa
🕒	Funções de tempo Regular o temporizador 🔔, o tempo de duração ⏱, a hora de conclusão ➡, e acertar a hora 🕒
-	Menos Reduzir valor de regulação
+	Mais Aumentar valor de regulação
💡	Iluminação Ligar/desligar a iluminação do interior do aparelho

Tipos de aquecimento e funções

O seletor de funções permite regular tipos de aquecimento e outras funções.

Para que encontre sempre o tipo de aquecimento adequado para o seu prato, explicamos aqui as diferenças e os modos de aquecimento.

Tipo de aquecimento	Temperatura/Nível	Utilização
 Posição zero	-	O forno está desligado.
 Ar quente circulante 3D	50-280 °C	Para a preparação de pratos em um a dois níveis. Os ventiladores distribuem o calor da resistência circular no painel traseiro uniformemente pelo interior do aparelho. Este tipo de aquecimento é utilizado para determinar o consumo de energia no modo de recirculação do ar.
 Ar circulante	50-280 °C	Para bolos e doces num nível. Os ventiladores distribuem o calor dos elementos de aquecimento uniformemente pelo interior do aparelho.
 Potência para pizza	50-280 °C	Para a preparação de pizza fresca e produtos congelados, por ex. batatas fritas ou strudel. Os elementos de aquecimento e ventiladores aquecem rapidamente e distribuem o calor uniformemente no interior do aparelho.
 Descongelamento	30-60 °C	Descongelar, p. ex., carne, aves, pão e bolos. A ventoinha espalha o ar quente em torno dos alimentos.
 Calor inferior	50-280 °C	Para continuar a cozer os alimentos. O calor vem unicamente de baixo.
 Grelhar, pequena superfície	Níveis do grelhador: 1 = fraco 2 = médio 3 = forte	Grelhar pequenas quantidades de bifes, salsichas, tostas e postas de peixe. A zona central da resistência fica quente.
 Grelhar, grandes quantidades	Níveis do grelhador: 1 = fraco 2 = médio 3 = forte	Para grelhar alimentos planos, tais como bifes, salsichas ou tostas e para gratinar. Toda a superfície sob a resistência do grelhador fica quente.
 Grelhador com circulação de ar	50-280 °C	Assar carne, aves e peixe inteiro. A ventoinha espalha o ar quente em torno dos alimentos.
 Calor superior/inferior suave	50-280 °C	Para cozinhar determinados pratos (por ex., carne, legumes) de uma maneira mais saborosa num só nível, sem pré-aquecimento . O tipo de aquecimento é inadequado para alimentos que sobem ao cozer (por ex., pão). Este tipo de aquecimento é utilizado para determinar o consumo de energia no modo de recirculação do ar.
 Calor superior/inferior	50-280 °C	Para bolos, pratos no forno e assados de carne magra. O calor vem uniformemente de cima e de baixo.

Conselho: O aparelho sugere uma temperatura para cada tipo de aquecimento. Pode assumir essa temperatura ou alterá-la na área em questão.

Seletor de temperatura

O seletor de temperatura permite-lhe regular a temperatura. No visor é apresentada a temperatura regulada.

Conselho: 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 de temperatura indicam as fases de aquecimento ou o calor residual no interior do aparelho.

Controlo de aquecimento	O controlo de aquecimento indica o aumento da temperatura no interior do aparelho. Quando estiverem preenchidas todas as barras, foi atingido o momento ideal para colocar o prato. Nos níveis do grelhador e de limpeza, as barras estão preenchidas. No tipo de aquecimento Calor superior/inferior suave, as barras não são preenchidas.
Indicação do calor residual	Quando o aparelho está desligado, o controlo da temperatura indica o calor residual no interior do aparelho. A indicação apaga-se quando a temperatura desce para aprox. 60 °C.

Funções do interior do forno

Algumas funções facilitam o funcionamento do aparelho. O interior do forno tem, p. ex., superfícies grandes iluminadas e uma ventoinha de arrefecimento protege o aparelho contra sobreaquecimento.


Abrir a porta do aparelho

Se abrir a porta do aparelho enquanto este estiver a funcionar, o funcionamento é interrompido. Fechando a porta, continua a funcionar.

Iluminação do interior do aparelho

Ao abrir a porta do aparelho, a iluminação do interior do aparelho liga-se. Se a porta permanecer aberta mais do que 15 minutos, a iluminação volta a desligar-se.

Na maioria dos modos de funcionamento, a iluminação do interior do aparelho liga-se assim que é iniciado o funcionamento. Quando o funcionamento estiver concluído, desliga-se.

Conselho: No modo de funcionamento Calor superior/inferior suave, a iluminação do interior do aparelho é desligada automaticamente após aprox. 1 minuto. Esta pode ser ligada com a tecla .

Ventoinha de arrefecimento

A ventoinha de arrefecimento liga-se e desliga-se conforme for necessário. O ar quente sai por cima da porta.

Atenção!

Não tape as ranhuras de ventilação. Caso contrário, o forno sobreaquece.

Para que o interior do aparelho arrefeça mais depressa depois da utilização, a ventoinha de arrefecimento continua a trabalhar durante algum tempo.

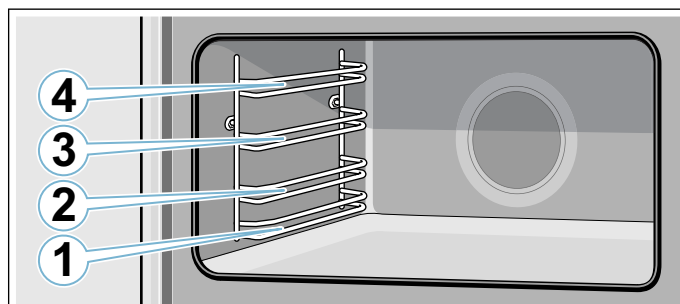
Acessórios

O seu aparelho inclui vários acessórios: Aqui tem uma panorâmica sobre os acessórios incluídos e utilização correta dos mesmos.

Acessórios	Descrição
	Grelha para massa e assados Para colocar recipientes, formas de bolos, assados, grelhados e alimentos ultracongelados.
	Tabuleiro universal Para bolos sumarentos, biscoitos, alimentos ultracongelados e assados grandes. O tabuleiro universal também pode ser utilizado como recipiente de recolha de gordura se grelhar diretamente sobre a grelha.
	Tabuleiro esmaltado Para bolos de tabuleiro e bolos pequenos.
	Conjunto de raile telescópico Com as calhas extensíveis, é possível puxar o acessório ainda mais para fora.
	Pinos de fixação Para bloquear as dobradiças.

Níveis de inserção

O tabuleiro e a grelha para massa e assados podem ser introduzidos no interior do aparelho em 4 alturas diferentes. Introduza o acessório sempre até ao batente, para que o mesmo não toque no vidro da porta. Assegure-se de que insere sempre o acessório com o lado correto no interior do aparelho.




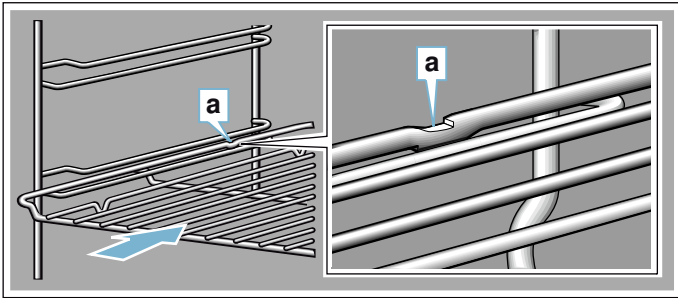
Aviso – Perigo de incêndio!

Nunca se deve colocar uma chapa, um tabuleiro, uma panela ou outro recipiente para cozinhar diretamente sobre o fundo do forno. Tal origina um sobreaquecimento do fundo do aparelho e pode danificá-lo consideravelmente.

Função de encaixe

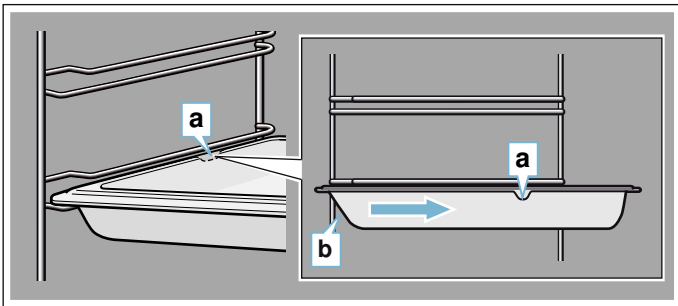
O acessório pode ser puxado para fora até cerca de metade, até encaixar. A função de encaixe impede que o acessório se vire ao puxá-lo para fora. O acessório tem de ser inserido corretamente no interior do aparelho, para que a proteção contra a viragem funcione.

Ao inserir a grelha, certifique-se de que a saliência de encaixe **a** se encontra atrás e de que está virada para baixo. O lado aberto deve estar virado para a porta do aparelho e a curvatura para baixo .



Ao inserir a grelha, certifique-se de que a saliência de encaixe **a** se encontra atrás e de que está virada para baixo. A frente da chanfradura do acessório **b** deve estar virada para a porta do aparelho.

Exemplo na figura: tabuleiro universal

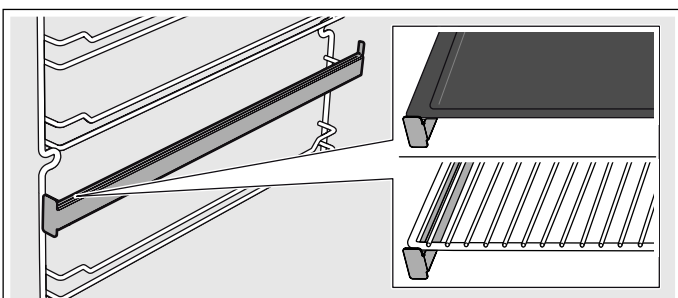


Conjunto de raile telescópico

Aviso – Perigo de queimaduras!

Durante o funcionamento do aparelho, os raias telescópicos ficam quentes. Tenha particular cuidado para não se queimar quando estão puxados para fora.

Com as calhas extensíveis, é possível puxar o acessório completamente para fora. Certifique-se de quem, ao colocar o suporte do tabuleiro e a grelha, estes encaixam nas calhas extensíveis antes da saliência.



Acessórios especiais

Os acessórios podem ser posteriormente adquiridos junto do serviço de assistência técnica.

Acessórios	Descrição
Tabuleiro esmaltado	Para bolos de tabuleiro e bolos pequenos. Número de assistência técnica: 11012235
Tabuleiro universal	Para bolos sumarentos, biscoitos, alimentos ultracongelados e assados grandes. O tabuleiro universal também pode ser utilizado como recipiente de recolha de gordura se grelhar diretamente sobre a grelha. Número de assistência técnica: 11012236
Grelha para massa e assados	Para colocar recipientes, formas de bolos, assados, grelhados e alimentos ultracongelados. Número de assistência técnica: 00776605
Conjunto de raile telescópico	Conjunto de raile telescópico para um nível. Número de assistência técnica: 12006236



Antes da primeira utilização

Aqui encontrará informações acerca dos passos a seguir antes de preparar refeições pela primeira vez no seu forno.

Remova a embalagem do aparelho e elimine-a de modo apropriado.

Acertar a hora

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

1. Acerte a hora com a tecla **-** ou **+**.
2. Prima a tecla ⌚.

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

A hora foi acertada.

Aquecer o forno


Limpar o forno antes da utilização

1. Retire os acessórios e a grelha de suporte do interior do aparelho. → *"Estruturas de suporte" na página 64*
2. Retire todos os resíduos de embalagem, p. ex., partículas de esferovite, do interior do forno.
3. Algumas peças estão revestidas com uma película antirriscos. Remova esta película.
4. Limpe o aparelho por fora com um pano macio e húmido.
5. Limpe o interior do aparelho com uma solução de água quente e detergente.

Aquecer o forno

Para eliminar o cheiro a novo, aqueça o forno fechado e vazio.

Conselho: Verifique se não ficaram restos da embalagem, p. ex., bolinhas de poliestireno, no interior do aparelho. Antes de aquecer, limpe as superfícies lisas no interior do aparelho com um pano macio e húmido. Areje a cozinha enquanto o aparelho estiver a aquecer.

1. Rode o seletor de funções para .
2. Rode o seletor de temperatura para a temperatura máxima.
3. Desligue o forno após 1 hora.

Conselho: Durante o primeiro aquecimento, é possível que ouça ruídos de estalido a partir do forno.

Limpar o forno depois da utilização

1. Limpe o forno com uma solução de água quente e detergente.
2. Monte os suportes da grelha.
3. Se necessário, limpe os vidros da porta. → *"Porta do aparelho" na página 65*

Limpar os acessórios

Antes de utilizar os acessórios, lave-os muito bem com água morna e detergente e um pano.

Montar o conjunto de raile telescópico

As indicações para a montagem do conjunto de raile telescópico constam do kit incluído.

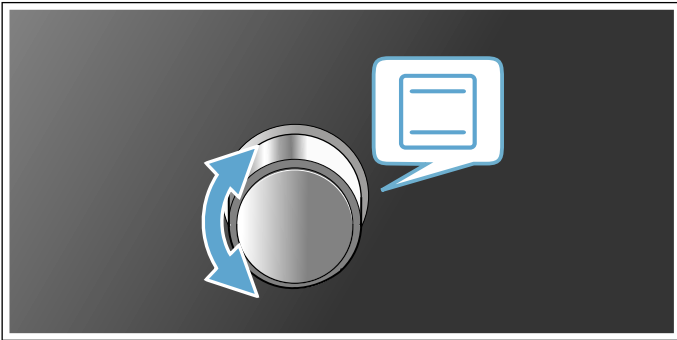
Utilizar o aparelho

Ligar e desligar o forno

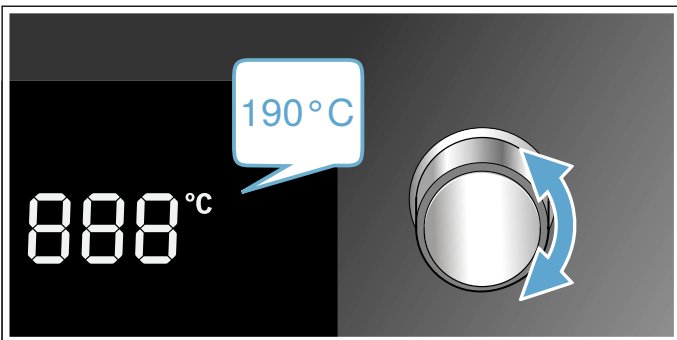
Ligar o forno

1. Regule o tipo de aquecimento com o seletor de funções.

Conselho: Para cada função está previamente regulada uma temperatura padrão ou potência de grelhador.



2. Altere a temperatura ou a potência do grelhador com o seletor de temperatura.



O forno começa a aquecer.

Conselho: A indicação de controlo da temperatura indica o estado atual do aquecimento.

Alterar as regulações

É possível alterar o tipo de aquecimento e a temperatura ou potência de grelhador a qualquer altura, com o respetivo seletor.

Desligar o forno

Rode o seletor de funções para a posição inicial.

Ligar o aquecimento rápido

Prima a tecla »|||< para aquecer o interior do aparelho o mais rapidamente possível.

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





Desativação de segurança automática

O aparelho dispõe de uma desativação de segurança automática. O forno desliga-se automaticamente após 13 horas.

Funções de tempo

O aparelho dispõe de várias funções de tempo.



Visão geral das funções de tempo

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.
 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.


Utilizar o relógio eletrónico

Regular o alarme de curta duração

O temporizador de curta duração não tem qualquer influência sobre as funções do forno. O tempo de duração do temporizador de curta duração pode ser regulado de 30 segundos a 13 horas. Até 10 minutos, o tempo de duração pode ser regulado em intervalos de 30 segundos entre 10 minutos e uma hora, em intervalos de minutos; em seguida, em intervalos de 5 minutos.

1. Prima a tecla .
O símbolo  acende-se.
2. Regule o tempo de duração pretendido com as teclas **+** e **-**.
Decorrido o tempo, ouve-se um sinal sonoro.

Conselhos

- Prima a tecla  para alterar o tempo restante. Depois, altere o tempo restante com as teclas **+** e **-**.
- Para interromper o temporizador de curta duração, coloque o tempo restante a zero.





Desligar o sinal sonoro

Prima uma tecla à escolha ou abra a porta do aparelho, para desligar o sinal.

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

Acertar o relógio eletrónico

Se necessário, pode alterar a hora, (p. ex. da hora de verão para a hora de inverno). Para isso, o forno tem de estar desligado.


1. Prima a tecla .
O símbolo  acende-se.
2. Prima novamente a tecla .
O símbolo  acende-se.
3. Acerte a hora atual com as teclas **+** e **-**.


Regular o temporizador automático

O relógio eletrónico permite-lhe ligar e desligar automaticamente o forno.

Regular o tempo de duração

No aparelho, pode regular o tempo de cozedura para o seu prato. 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 desejados.
O forno começa a funcionar.
2. Prima a tecla  duas vezes.
3. Regule o tempo de funcionamento com as teclas **+** e **-**.

Conselho: O tempo de duração de funcionamento pode ser regulado de 30 segundos a 13 horas. O tempo de duração pode ser regulado em intervalos de minutos até uma hora; em seguida, em intervalos de 5 minutos.
O símbolo  acende-se.


O tempo de duração terminou

É emitido um sinal sonoro. O aparelho deixa de aquecer.


1. Prima uma tecla à escolha ou abra a porta do aparelho, para desligar o sinal.
Conselho: Após um breve período, o sinal termina automaticamente.
2. Rode o seletor de funções para a posição inicial.


Regular a hora de conclusão


A cozedura ou assadura começa num momento posterior, selecionado por si, durante o tempo de duração regulado.

1. Regule o tipo de aquecimento e a temperatura desejados.
O forno começa a funcionar.
2. Prima a tecla  duas vezes.
3. Regule o tempo de funcionamento com as teclas **+** e **-**.

Conselho: O tempo de duração de funcionamento pode ser regulado de 30 segundos a 13 horas. O tempo de duração pode ser regulado em intervalos de minutos até uma hora; em seguida, em intervalos de 5 minutos.

O símbolo  acende-se.

4. Prima novamente a tecla .
5. Regule o tempo de conclusão com as teclas **+** e **-**.

Conselho: Ao premir pela primeira vez a tecla, no visor surge um valor recomendado. O valor recomendado resulta da hora atual e do tempo de duração. Pode ser alterado com as teclas **+** e **-**.
O símbolo  acende-se. O visor indica a hora de conclusão. O aparelho muda para o modo de espera.

O tempo de duração terminou

É emitido um sinal sonoro. O aparelho deixa de aquecer.

1. Prima uma tecla à escolha ou abra a porta do aparelho, para desligar o sinal.
Conselho: Após um breve período, o sinal termina automaticamente.
2. Rode o seletor de funções para a posição inicial.

Fecho segurança para crianças


Para evitar que as crianças liguem inadvertidamente o forno, este dispõe de um fecho de segurança para crianças.

Conselho: Uma placa de cozinhar event. usada não é influenciada pelo fecho de segurança para crianças no forno.

Ativar o fecho de segurança para crianças


O aparelho tem de estar desligado.

Prima a tecla  durante aprox. quatro segundos.

No visor surge o símbolo . O fecho de segurança para crianças está ativado.

Desativar o fecho de segurança para crianças

Prima a tecla  durante aprox. quatro segundos.

O símbolo  no visor apaga-se. O fecho de segurança para crianças está desativado.

Regulações base

Para que possa utilizar o seu aparelho de forma perfeita e fácil, estão à sua disposição diferentes regulações. Pode alterar estas regulações consoante as necessidades.

Lista das regulações base



Consoante o equipamento do seu aparelho, podem não estar disponíveis todas as regulações base.

Regulação base	Seleção
c01 Tempo de duração do sinal decorrido um tempo de duração ou do alarme	1 = aprox. 10 segundos 2 = aprox. 30 segundos* 3 = aprox. 2 minutos
c02 Tempo de espera até uma regulação ser assumida	1 = aprox. 3 segundos* 2 = aprox. 6 segundos 3 = aprox. 10 segundos
c03 Som da tecla ao tocar numa tecla	0 = desligado 1 = ligado*
c04 Luminosidade do visor	1 = escuro 2 = médio* 3 = claro
c05 Indicação da hora	0 = Ocultar a hora 1 = Indicar a hora*
c06 Iluminação do interior do aparelho durante o funcionamento	0 = não 1 = sim*
c07 Tempo de funcionamento posterior da ventoinha de arrefecimento	1 = curto* 2 = médio 3 = longo 4 = extra longo
c08 Repor todos os valores de fábrica	0 = não* 1 = sim
c09 Ative o modo de demonstração. O modo de demonstração serve para fins de apresentação; o forno não aquece no modo de demonstração. O modo Demo apenas pode ser ativado nos primeiros 5 minutos após a ligação da rede de corrente.	0 = não* 1 = sim

* Regulação de fábrica

Alterar as regulações base

O seletor de funções tem de estar na posição zero.

1. Prima a tecla  durante aprox. 4 segundos. No visor aparece a primeira regulação base, p. ex. **c011**.
2. Se necessário, altere a regulação com o seletor de temperatura.
3. Com a tecla **+**, mude para a regulação base seguinte.
4. Percorra todas as regulações base com a tecla **-** ou **+** e, se necessário, altere com o seletor de temperatura.
5. Para terminar, confirme premindo a tecla  novamente durante aprox. 4 segundos. Todas as regulações base foram assumidas.

Pode voltar a alterar as regulações base a qualquer momento. O modo Demo apenas pode ser ativado nos primeiros 5 minutos após a ligação da rede de corrente.

Conselho: Após uma falha de energia, as alterações que efetuou às regulações base mantêm-se.

Regular o modo de poupança de energia

Pode poupar energia, diminuindo a luminosidade do visor. Pode regular a luminosidade do visor na regulação base **c04**.

Conselho: A regulação altera a luminosidade do visor durante o funcionamento. Em standby, 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.

Limpeza

Com uma manutenção e limpeza cuidadosas, garante a conservação e o correto funcionamento do seu aparelho. No presente capítulo explicar-lhe-emos como deverá proceder à correta manutenção e limpeza do seu aparelho.

Aviso – Perigo de choque eléctrico!

A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.

Aviso – Perigo de queimaduras!

O aparelho fica muito quente. Nunca toque nas superfícies interiores quentes do aparelho, nem nas resistências. Deixe sempre arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.

Produtos de limpeza adequados

De modo a não danificar as diferentes superfícies com produtos de limpeza inadequados, respeite as seguintes indicações.

Não utilize

no forno

- produtos de limpeza agressivos ou abrasivos
- produtos de limpeza com elevado teor de álcool
- esfregões de palha de aço ou esponjas abrasivas
- aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.

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

Zona	Limpeza
Exterior do aparelho	
Frente em aço inoxidável	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Remova imediatamente manchas de calcário, gordura, amido ou albumina. Sob estas manchas pode ocorrer corrosão. No Serviço de Assistência Técnica ou no comércio especializado, poderá adquirir produtos de tratamento específicos para aço inoxidável, adequados para superfícies quentes. Aplique uma pequena quantidade desse produto com um pano macio.
Painel de comandos	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não utilize limpa-vidros nem raspadores de vidros.
Vidros da porta	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não utilize raspadores para vidros nem esfregões em aço inoxidável.

Puxador da porta	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Se produto de descalcificação entrar em contacto com o puxador da porta, limpe-o de imediato. Caso contrário, deixa de ser possível remover estas manchas.
Interior do aparelho	
Superfícies esmaltadas e de auto-limpeza	Observe as indicações relativas às superfícies do interior do aparelho, que se seguem à tabela.
Tampa de vidro da iluminação do interior do aparelho	Solução de água quente e detergente: 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 quente à base de detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não utilize raspadores para vidros nem esfregões em aço inoxidável. É aconselhável limpar todo o interior do aparelho. → "Limpar o interior do forno" na página 64
Vedante da porta Não remova o vedante!	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos. Não esfregue.
Moldura da porta	de aço inox: Use produtos de limpeza para aço inoxidável. Respeite as indicações dos fabricantes. Não utilize produtos de tratamento para aço inoxidável. de plástico: Limpe com uma solução quente de água e detergente e um pano multiusos. Seque com um pano macio. Não utilize limpa-vidros nem raspadores de vidros. Para limpar, retire a moldura da porta.
Estruturas de suporte	Solução de água quente e detergente: Ponha de molho e, a seguir, limpe com um pano multiusos ou uma escova.
Sistema extensível	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos ou uma escova. Não remova a massa lubrificante dos rails; lave, de preferência, com os rails fechados. Não coloque na máquina de lavar loiça.
Acessórios	Solução de água quente e detergente: Ponha de molho e, a seguir, limpe com um pano multiusos ou uma escova. Em caso de forte sujidade, utilize um esfregão em aço inoxidável.

Conselhos

- Podem ocorrer pequenas diferenças de cor na frente do aparelho provocadas por diversos materiais, como, 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. Isso é normal e não tem qualquer influência na função que desempenha. Não é possível esmaltar totalmente as arestas de chapas finas. Como tal, as mesmas podem apresentar-se ásperas. A protecção anti-corrosão não é prejudicada.

Superfícies do interior do aparelho

A parede traseira e as partes laterais no interior do aparelho dispõem do sistema de autolimpeza. Pode reconhecê-lo pela superfície áspera.

A base do interior do aparelho e o teto são esmaltadas e possuem uma superfície lisa.

Limpar superfícies esmaltadas

Limpe as superfícies esmaltadas lisas com um pano multiusos e solução quente à base de detergente ou água com vinagre. Seque com um pano macio.

Amoleça os resíduos de alimentos queimados e agarrados com um pano húmido e solução à base de detergente. Em caso de forte sujidade, utilize um esfregão em aço inoxidável ou um produto limpa-fornos.

Atenção!

Nunca use produto para limpeza de fornos no interior do forno quente. Pode danificar o esmalte. Antes de voltar a aquecer, remova totalmente os resíduos do forno e da porta do aparelho.

Depois da limpeza, deixe o forno aberto para secar.

Conselho: Os resíduos de alimentos podem provocar manchas brancas. Estas são inofensivas e não afetam o funcionamento. Se necessário, pode remover os resíduos com ácido cítrico.

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 estiver a funcionar.

Atenção!

Não utilize qualquer produto limpa-fornos nas superfícies de autolimpeza. As superfícies ficam danificadas. Se, no entanto, um produto limpa-fornos entrar em contacto com estas superfícies, molhe-as imediatamente com água e um pano de esponja. Não esfregue nem utilize qualquer produto de limpeza abrasivo.

Manter o aparelho limpo

Para evitar a formação de sujeira grosseira, mantenha o aparelho sempre limpo e remova a sujeira de imediato.

⚠️ Aviso – Perigo de incêndio!

Os restos de comida soltos, gorduras e molhos de assados podem inflamar-se. Antes de utilizar, remova a sujeira grosseira do interior do aparelho, dos elementos de aquecimento e dos acessórios.

Dicas

- Limpe o interior do aparelho após cada utilização. Deste modo, a sujeira não pode queimar.
- Remova sempre de imediato as manchas de calcário, gordura, amido e albumina.
- Utilize o tabuleiro universal para cozer bolos muito húmidos.
- Para assar, utilize um recipiente adequado, p. ex., uma assadeira.

Limpar o interior do forno

1. Deite 0,4 litros de água no fundo do interior do aparelho.
2. Regule o tipo de aquecimento .
3. Regule 50 °C com o regulador de temperatura.
4. Desligue o aparelho passados 18 minutos.
5. Deixe o aparelho arrefecer.
6. Limpe o interior do aparelho com um pano.

⚠️ Aviso – Perigo de queimaduras!

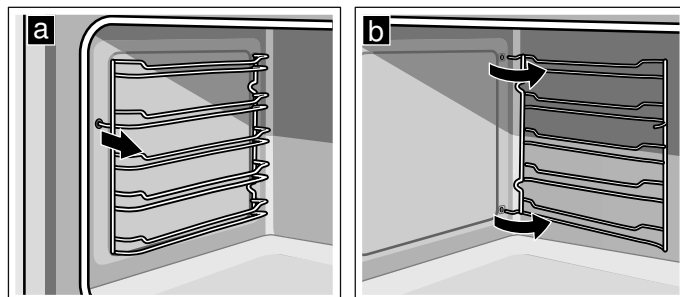
O aparelho fica muito quente. Nunca toque nas superfícies interiores quentes do aparelho, nem nas resistências. Deixe sempre arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.

Estruturas de suporte

Desencaixar as estruturas de suporte

As estruturas de suporte estão fixas em três 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.



Engatar as estruturas 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.

Porta do aparelho

Com uma manutenção e limpeza cuidadosas, garanta a conservação e o correto funcionamento do seu aparelho. Aqui ficará a saber como limpar a porta do aparelho.

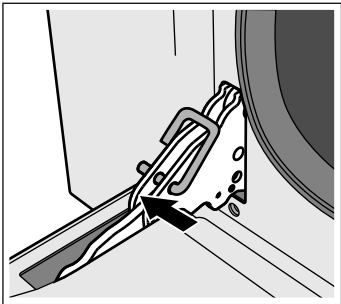
Desmontar e montar os vidros da porta

Para uma melhor limpeza, pode desmontar os vidros da porta do forno.

Desmontar os vidros da porta

1. Abra completamente a porta do forno.
2. Bloquee ambas as dobradiças, à esquerda e à direita, com o pino de fixação.

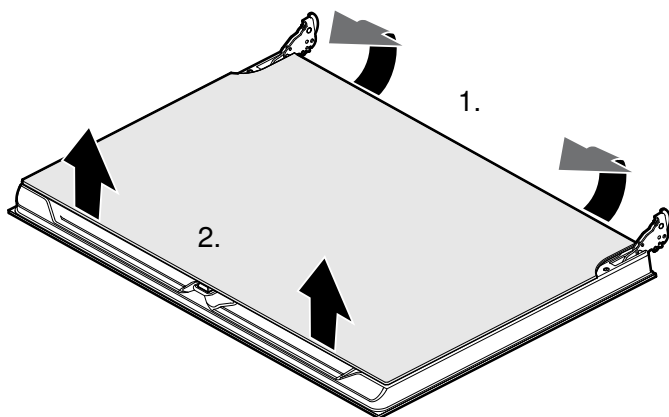
Conselho: Os pinos de fixação devem encaixar completamente nos orifícios das dobradiças.



3. Levante ligeiramente a parte inferior do vidro interior, até os pinos de fixação se soltarem do suporte (1).
4. Levante cuidadosamente a parte superior do vidro interior, até os pinos de fixação se soltarem do suporte (2).

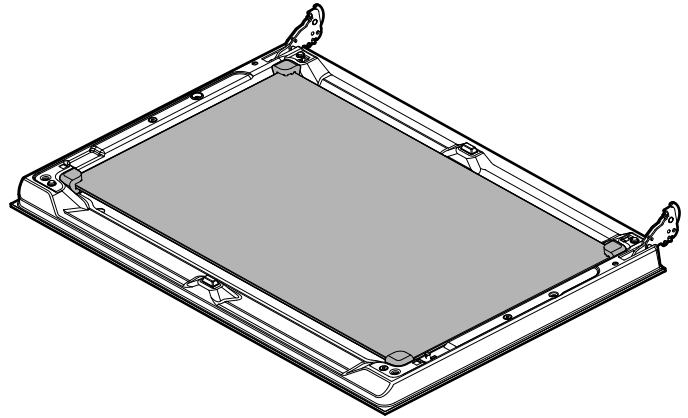
Atenção!

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.

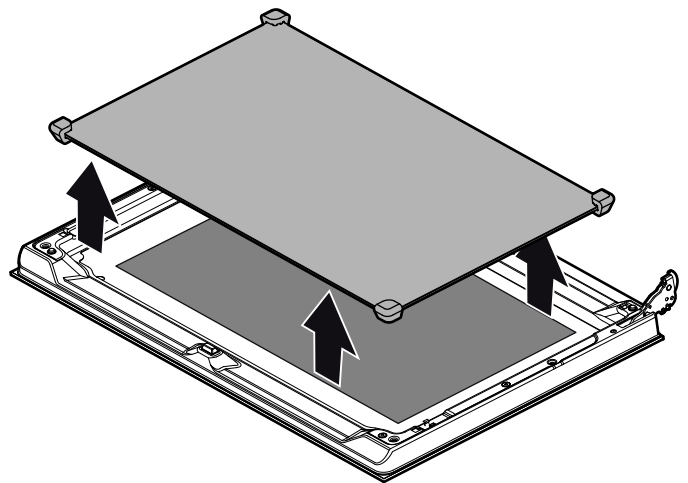


5. Retire o vidro interior.

6. Retire o vidro do meio.



Conselho: O vidro do meio não está fixo com pinos de retenção, mas é mantido na sua posição por apoios de borracha.



Limpe os vidros com um produto limpa-vidros e um pano macio.

Aviso – Perigo de ferimentos!

O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar. Não use raspadores de vitrocerâmica, nem detergentes agressivos ou abrasivos.

Montar os vidros da porta

1. Insira novamente o vidro do meio.

Conselhos

- Se o símbolo Low E for legível, o vidro do meio está corretamente inserido.
- Certifique-se de que o vidro encaixa corretamente. Todos os apoios de borracha devem assentar de forma plana sobre o vidro exterior.

2. Insira novamente o vidro interior.

Conselho: Os quatro pinos de fixação devem encaixar nos suportes previstos para o efeito.

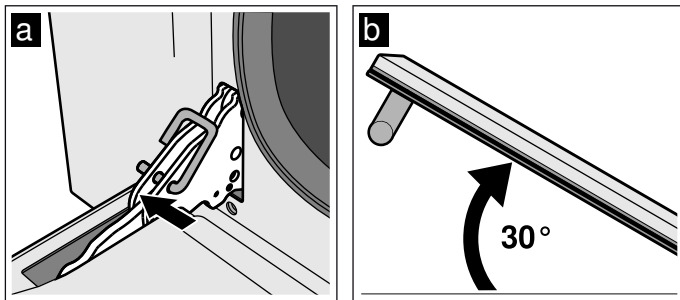
3. Remova os pinos de fixação e feche a porta do forno.

Desengatar e engatar a porta do aparelho

Se a sujidade for muito grande é possível desengatar a porta do forno por forma a facilitar a limpeza. Em geral isto não é necessário.

Desencaixar a porta do aparelho

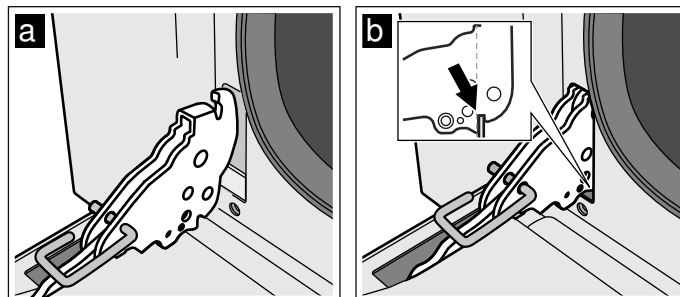
1. Abra completamente a porta do forno.
2. Bloqueie ambas as dobradiças, à esquerda e à direita, com o pino de fixação **(a)**.
Conselho: Os pinos de fixação devem encaixar completamente nos orifícios das dobradiças.
3. Segure lateralmente a porta do forno com as duas mãos e feche-a cerca de 30° **(b)**.



4. Levante ligeiramente a porta do forno e retire-a.
Conselho: Não feche a porta do forno por completo. As dobradiças podem dobrar-se e podem surgir danos no esmalte.

Encaixar a porta do aparelho

1. Segure lateralmente a porta do forno com as duas mãos.
2. Insira as dobradiças nos rebaixos do forno **(a)**.
Conselho: O entalhe na parte de baixo das dobradiças deve encaixar no aro do forno **(b)**.



3. Baixe a porta.
4. Retire os pinos de fixação.








⚠ Aviso – Perigo de ferimentos!

Se a porta do forno descair para fora inadvertidamente ou uma dobradiça se fechar, não agarre na dobradiça. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

⚠ Aviso – Perigo de ferimentos!

Caso as dobradiças da porta não estejam bem encaixadas, a porta pode não fechar corretamente, o calor pode sair e as peças do aparelho podem ficar muito quentes. Para evitar essa situação, retire novamente a porta. Coloque a porta de acordo com o desenho, de modo a que o entalhe da parte inferior das dobradiças encaixem no caixilho do forno.

Defeito: O que fazer?

Avaria	Causa possível	Indicações/solução
O aparelho não funciona	A ficha não está ligada	Ligue o aparelho à corrente elétrica
	Falha de corrente	Verifique se os outros eletrodomésticos funcionam
	Falha do fusível	Verifique na caixa de fusíveis se o fusível correspondente ao aparelho está em boas condições
O aparelho não liga	A porta do aparelho não está totalmente fechada	Fechar a porta do aparelho
	O aparelho não está desligado	Se necessário, desligar e voltar a ligar o aparelho.
No visor pisca 12:00	Falha de corrente	Acerte novamente a hora.
A iluminação do interior do aparelho não funciona	O modo de funcionamento Calor superior/inferior suave está ativado	No modo de funcionamento Calor superior/inferior suave, a iluminação do interior do aparelho está desligada.
	A lâmpada está avariada	Substitua a lâmpada.
Todos os pratos confeccionados no forno queimam-se rapidamente.	Termostato avariado.	Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
Os vidros da porta estão embaciados.	Ocorrência normal que se deve às diferenças de temperatura existentes.	Aqueça o aparelho até 100°C e volte a desligá-lo após 5 minutos.
Não é possível operar o aparelho ligado; no visor surge o símbolo 	O fecho de segurança para crianças está ativado	Mantenha a tecla tátil      premida, até o símbolo  se apagar

Mensagens de erro

Se no visor aparecer uma mensagem de erro com **Err**, rode o seletor de funções para a posição inicial. Se a mensagem de erro não voltar a desaparecer, chame o Serviço de Assistência Técnica.

Mensagem de erro	Causa possível	Indicações/solução
Err1	Sensor de temperatura avariado	Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
Err2	A temperatura do interior do aparelho está demasiado elevada.	Contacte a Assistência técnica.
Err4	Ativação errada do bloqueio da porta.	Contacte a Assistência técnica.
Err5	Elemento de aquecimento da ventoinha avariado ou não ligado.	Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
Err6	Motor avariado ou não ligado.	Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
Err8	Ventoinha de arrefecimento avariada ou não ligada.	Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

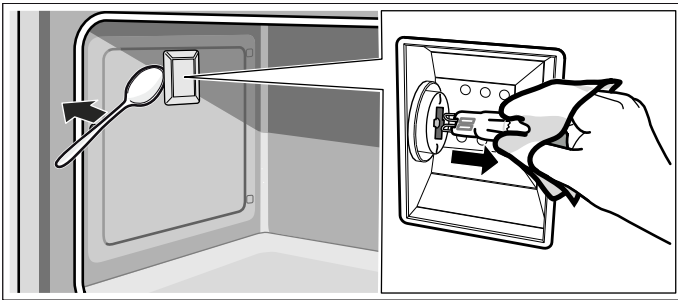
Substituir a lâmpada do forno

Se a lâmpada do forno se fundir, deverá ser substituída. Poderá adquirir lâmpadas resistentes a altas temperaturas junto do serviço de assistência técnica ou numa loja especializada. Indique sempre os números E e FD do seu aparelho. Não utilize quaisquer outras lâmpadas.

⚠ Aviso – Perigo de choque eléctrico!

Ao substituir a lâmpada no interior do aparelho, os contactos do casquilho da lâmpada encontram-se sob tensão. Antes de proceder à substituição, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico.

1. Deixe arrefecer o interior do aparelho.
2. Abra a porta do aparelho.
3. Coloque o pano da loiça no interior do aparelho, para evitar danos.
4. Retire a grelha de suporte.
5. Retire a tampa de vidro, abrindo-a com a mão pela frente. Se for difícil retirar a tampa de vidro, retire-a com a ajuda de uma colher.
6. Retire a lâmpada do forno.



7. Substitua a lâmpada do forno por uma do mesmo tipo:
Tensão: 230 V;
Potência: 40W;
Suporte: G9;
Resistência térmica: 300 °C
8. Volte a colocar a tampa de vidro da lâmpada do forno.
9. Monte a grelha de suporte.
10. Volte a retirar o pano da loiça.
11. Volte a ligar o fusível.
12. Verifique se a iluminação do forno está novamente a funcionar.

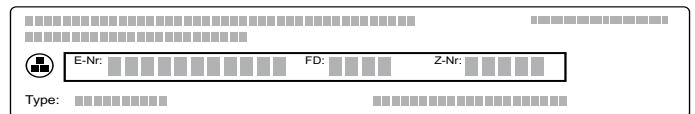
Serviços Técnicos

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, o nosso Serviço de Assistência Técnica está à sua disposição. Nós encontramos sempre uma solução adequada, também para evitar deslocações inúteis de funcionários da assistência técnica.

Número E e número FD

Quando efetuar a chamada, indique o número completo de produto (N.º E) e o número de fabrico (N.º FD) do aparelho para podermos prestar um serviço de qualidade. Encontra a placa de características com os números quando abre a porta do aparelho.

Em alguns aparelhos, equipados com vapor, a placa de características encontra-se atrás do painel.



Para que, em caso de necessidade, não perca tempo a procurar, poderá inserir aqui os dados do seu aparelho e o número de telefone da Assistência técnica.

N.º E

N.º FD

Assistência técnica

Tenha em atenção que a deslocação do técnico da assistência não é gratuita em caso de utilização incorreta do aparelho, mesmo durante o período de garantia.

Os dados para contacto com todos os países encontram-se no índice dos Serviços Técnicos anexo.

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias
PT 21 4250 720


























Confie na competência do fabricante. Assim, poderá ter a certeza de que a reparação é executada por técnicos especializados com a devida formação e com as peças de reparação originais para o seu aparelho.

Testado para si no nosso estúdio de cozinha

Nesta secção encontrará uma seleção de pratos, bem como as regulações ideais para prepará-los. Indicamos-lhe o tipo de aquecimento e a temperatura mais adequados para o prato que pretende preparar. Ficarà a saber quais os acessórios adequados e em que nível devem ser introduzidos. Encontrará também conselhos sobre os recipientes e sobre o modo de preparação.

Conselho: Durante a preparação de alimentos pode formar-se muito vapor de água no interior do aparelho. O seu aparelho é muito eficiente do ponto de vista energético e, em funcionamento, desperdiça muito pouco calor para o exterior. Devido à elevada diferença de temperatura entre o interior do aparelho e as respetivas partes exteriores, pode formar-se água de condensação junto à porta, ao painel de comando ou às frentes dos móveis adjacentes. Esta é uma situação normal causada por fenómenos físicos. A condensação pode ser reduzida mediante o pré-aquecimento ou a abertura cuidadosa da porta.

Tabela de pratos

Prato	Peso (em kg)	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração em minutos
Lasanha	3-4	1		220-230*	45-50
Gratinar massas	3-4	1		220-230*	45-50
Carne de vitela para assar	2	2		180-190*	90-100
Lombo de porco	1.5-2	2		190-200*	90-100
Lombo de porco	2	2		200**	125
Salsichas	1.5	3		280*	1º lado: 10 2º lado: 7
Carne de vaca para assar	1	2		200*	45-55
Coelho estufado	1.5	2		180-190*	70-80
Peito de peru	2	2		180-190*	110-120
Cachaço de porco para assar	2-3	2		180-190*	170-180
Frango para assar	1.2	2		190-200*	65-70
Costeletas de porco	1.5	3		280*	1º lado: 15 2º lado: 5
Entrecosto	1.5	3		280*	1º lado: 15 2º lado: 10
Toucinho	0.7	4		3*	1º lado: 10 2º lado: 8
Lombinho de porco	1.5	3		280*	1º lado: 12 2º lado: 5
Lombo de vaca	1	4		3*	1º lado: 7 2º lado: 4
Truta salmonada	0.7-1.2	2		160-170*	35-40
Tamboril	0.7-1.5	2		160*	60-65
Pregado	1.5	2		160*	45-50
Pizza	1-1.5	2		280*	10-12
Pão	1	2		180-190*	25-30
Focaccia	1	2		180-190*	20-25
"Gugelhupf"	1	2		160*	55-60
Bolo de fruta	1	2		160*	35-40
Bolo de ricotta	1	2		160-170*	45-55

* pré-aquecer

** não pré-aquecer

Prato	Peso (em kg)	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração em minutos
Bolo de massa quebrada	1	2		160-170*	35-40
Bolo de massa quebrada	1	2		170**	65
Bolos com creme	1.2	2		160*	55-60
Choux	0.7-1.2	2		180*	50-60
Pão de ló	1	2		150-160*	55-60
Arroz doce	1	2		160*	55-60
Brioche	1-1.2	2		160*	30-35

* pré-aquecer
** não pré-aquecer

Sugestões de utilização

Aqui encontrará uma seleção de sugestões relativas aos recipientes e à preparação dos seus pratos.

Conselhos

- Utilize os acessórios fornecidos. Poderá adquirir acessórios adicionais enquanto acessórios especiais numa loja especializada ou junto da assistência técnica.
Antes da utilização, retire os acessórios e recipientes de que não necessita do interior do aparelho.

- Use sempre uma pega para retirar acessórios ou recipientes quentes do interior do aparelho.
- Calor superior/ inferior é um tipo de aquecimento inteligente para uma preparação cuidadosa de carne, peixe e produtos de pastelaria que não necessitam de levedar. O aparelho regula de forma otimizada o consumo de energia no interior do aparelho. O alimento é preparado por fases com calor residual. Torna-se assim mais suculento e menos queimado. Com a abertura precoce da porta durante a cozedura e através do pré-aquecimento perde-se este efeito. Coloque os pratos no interior do aparelho frio e vazio. Mantenha a porta do aparelho fechada durante a cozedura

Sugestões para cozer bolos

Como saber se o bolo já está cozido.	Espete um palito na parte mais alta do bolo. Se não vier massa agarrada ao palito, quer dizer que o bolo está pronto.
O bolo desfez-se.	Use menos líquido da próxima vez. Ou baixe a temperatura uns 10 °C e prolongue o tempo de cozedura. Respeite os ingredientes e as instruções de preparação indicados na receita.
O bolo cresceu muito no meio e pouco nas bordas.	Unte apenas o fundo da forma de mola. Depois de cozer, desenforme o bolo cuidadosamente com uma faca.
O sumo da fruta transborda.	Utilize o tabuleiro universal da próxima vez.
Os bolos pequenos colam-se uns aos outros durante a cozedura.	Entre cada bolo tem de haver um espaço de aprox. 2 cm. Desta forma, os bolos têm espaço suficiente para crescerem e tostarem a toda a volta.
O bolo ficou muito seco.	Aumente a temperatura uns 10 °C e reduza o tempo de cozedura.
O bolo ficou demasiado claro.	Estando a usar o nível e os acessórios corretos, aumente, se necessário, a temperatura ou prolongue o tempo de cozedura.
O bolo ficou muito claro em cima e muito escuro em baixo.	Para a próxima vez, coloque o bolo um nível acima.
O bolo ficou muito escuro em cima e muito claro em baixo.	Para a próxima vez, coloque o bolo um nível abaixo. Selecione uma temperatura mais baixa e prolongue o tempo de cozedura.
O bolo enformado ficou muito escuro na parte de trás.	Não coloque a forma para bolos diretamente na parede traseira, mas no centro, sobre o acessório.
O bolo ficou demasiado escuro.	Para a próxima vez, selecione uma temperatura mais baixa e, se necessário, prolongue o tempo de cozedura.
O bolo não ficou uniformemente tostado.	Selecione uma temperatura um pouco mais baixa. Até mesmo papel vegetal em excesso pode influenciar a circulação de ar. Corte sempre o papel vegetal em excesso. Certifique-se de que a forma para bolos não fica diretamente por baixo das aberturas da parede traseira do interior do aparelho. Quando cozer bolos pequenos, deverá dar preferência a espessuras e tamanhos idênticos.
Cozeu em vários níveis. No tabuleiro superior o bolo ficou mais escuro do que no tabuleiro inferior.	Para cozer em vários níveis selecione sempre o Ar quente circulante. Os bolos que tiverem sido introduzidos ao mesmo tempo sobre tabuleiros ou em formas não têm necessariamente de ficar prontos ao mesmo tempo.

O bolo tem bom aspeto, mas não ficou bem cozido.	Coza mais tempo com a temperatura mais baixa e adicione um pouco mais de líquido, se necessário. No caso de bolos com uma cobertura succulenta, coza primeiro a base do bolo. Polvilhe o bolo com amêndoas ou pão ralado e adicione a cobertura de seguida.
O bolo não desenforma depois de virar a forma.	Depois de cozer, deixe o bolo arrefecer entre 5 a 10 minutos. Se, mesmo assim, não conseguir desenformar o bolo, descole cuidadosamente as bordas com uma faca. Volte a virar a forma do bolo e cubra a forma várias vezes com um pano húmido e frio. Unte a forma e polvilhe com pão ralado da próxima vez.

Sugestões para assar e estufar

O assado ficou muito escuro e a crosta ficou com partes queimadas e/ou o assado ficou muito seco.	Verifique o nível e a temperatura. Para a próxima vez, selecione uma temperatura mais baixa e, se necessário, reduza o tempo do assado.
A crosta ficou muito fina.	Aumente a temperatura ou ligue o grill por breves instantes no fim do assado.
O assado tem bom aspeto mas o molho ficou queimado.	Para a próxima vez, opte por um tabuleiro mais pequeno e, se necessário, junte mais líquido.
O assado tem bom aspeto mas o molho ficou muito claro e aguado.	Para a próxima vez, opte por um recipiente maior e, se necessário, junte menos líquido.
Ao estufar, a carne fica esturricada.	O recipiente tem de ter uma tampa adequada e vedar bem. Reduza a temperatura e, se necessário, adicione mais líquido durante o estufado.

Acrilamida nos alimentos

A acrilamida forma-se sobretudo em produtos à base de batata e cereais preparados a altas temperaturas, como p. ex. batatas fritas, torradas, pãezinhos, pão ou bolinhos e bolachinhas de pastelaria (biscoitos, pães e bolos de especiarias, speculoos).

Dicas para a preparação isenta de acrilamida









Avisos gerais	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mantenha os tempos de cozedura o mais curtos possível. ■ Os alimentos devem tostar até adquirirem um tom dourado, não devem ficar muito escuros. ■ Os alimentos maiores e mais grossos contêm menos acrilamida.
Cozer	Com Calor superior/inferior no máx. a 200 °C. Com Ar quente circulante no máx. a 180 °C.
Bolachas	Com Calor superior/inferior no máx. a 190 °C. Com Ar quente circulante no máx. a 170 °C. O ovo ou a gema de ovo reduzem a formação de acrilamida.
Batatas fritas no forno	Dispor num tabuleiro de modo uniforme e numa só camada. Não dispor mais de 400 g por tabuleiro, para que as batatas não fiquem ressequidas.

Refeições de teste

Estas tabelas foram elaboradas para institutos de ensaio, a fim de facilitar os ensaios e testes do aparelho.

De acordo com a norma EN 60350-1.



Cozer

Prato	Acessórios	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração em minutos
Shortbread strips	Tabuleiro com papel vegetal	2		160*	23-25
Shortbread strips, 2 níveis	2 tabuleiros com papel vegetal	2+4		160*	28
Bolinhos	Tabuleiro com papel vegetal	2		160*	21-22
Bolinhos, 2 níveis	Tabuleiro + grelha com papel vegetal	2+4		160*	30
Pão de ló de água	Forma de mola	2		160*	35
Pão de ló de água, 2 níveis	2 formas de mola	2+4		155-165*	35-45
Bolo de maçã com cobertura, 1 unidade	Forma de mola	2		170*	75-80
Bolo de maçã com cobertura, 2 unidades	2 formas de mola	2		160*	75-80

* Pré-aquecer




Grelhar







Adicionalmente, coloque o tabuleiro universal. O líquido é recolhido e o interior do aparelho fica mais limpo.

Prato	Acessórios	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Potência do grelhador	Tempo de duração em minutos
Torrada	Grelha	4		3*	2
Hamburguer de vaca, 10 unidades, diâmetro 75 mm	Tabuleiro + grelha	3+4		3*	1º lado: 15 2º lado: 5

* Pré-aquecer

İçindekiler

	Amacına uygun kullanım	74
	Önemli güvenlik uyarıları	74
	Genel	74
	Hasar nedenleri	75
	Genel	75
	Çevre koruma	76
	Enerji tasarrufu	76
	AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması	76
	Cihazı tanıyınız	77
	Kumanda bölümü	77
	Tuşlar	77
	Ekran	77
	Isıtma türleri ve Fonksiyonlar	78
	Fırın kumanda düğmesi sıcaklık	78
	Pişirme alanı fonksiyonu	79
	Aksesuar	79
	Yerleştirme yükseklikleri	79
	Kilit fonksiyonu	80
	Teleskopik çıkarma seti	80
	Özel aksesuar	80
	İlk kullanımdan önce	81
	Saatin ayarlanması	81
	Fırının ısıtılması	81
	Aksesuarın temizlenmesi	81
	Teleskopik çıkarma setinin monte edilmesi	81
	Cihazın kullanılması	82
	Fırının açılması ve kapatılması	82
	Otomatik emniyet kapatması	82
	Zaman fonksiyonları	82
	Zaman fonksiyonlarına genel bakış	82
	Elektronik saatin kullanılması	82
	Otomatik zamanlayıcının ayarlanması	83
	Çocuk emniyeti	83
	Çocuk emniyetinin açılması	83
	Çocuk emniyetinin kapatılması	83
	Temel ayarlar	84
	Temel ayarlar listesi	84
	Temel ayarların değiştirilmesi	84
	Enerji tasarruf modunun ayarlanması	84

	Temizleme	85
	Uygun temizlik malzemeleri	85
	Pişirme bölümü yüzeyleri	86
	Cihazın temiz tutulması	86
	Pişirme bölümünün temizlenmesi	86
	Raflar	87
	Rafların sökülmesi	87
	Rafların takılması	87
	Cihaz kapısı	87
	Kapak camlarının sökülmesi ve takılması	87
	Cihaz kapağının sökülmesi ve takılması	88
	Arıza halinde ne yapmalı?	89
	Hata mesajları	89
	Fırın lambasının değiştirilmesi	90
	Yetkili servisin çağırılması	91
	E numarası ve FD numarası	91
	Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir	92
	Yemek tablosu	92
	Kullanım önerileri	93
	Test yemekleri	95

Ürün, aksesuar, yedek parçalar ve hizmetler hakkında daha fazla bilgi için:
www.siemens-home.bsh-group.com ve Online-Mağaza: www.siemens-home.bsh-group.com/eshops

Amacına uygun kullanım

Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz. Ancak bu şekilde cihazı güvenli ve doğru bir biçimde kullanmanız mümkün olacaktır. Daha sonra kullanılmak üzere veya başka birisinin kullanımı için kullanım ve montaj kılavuzunu muhafaza ediniz.

Bu cihaz yalnızca montaj için tasarlanmıştır. Özel montaj kılavuzunu dikkate alınız.

Ambalajı açıldıktan sonra cihaz kontrol edilmelidir. Bir nakliye hasarı olması durumunda, cihaz bağlantısı yapılmamalıdır.

Sadece eğitimli bir uzman soket olmadan cihazların bağlantısını yapabilir. Yanlış bağlantı nedeniyle hasar ortaya çıkması durumunda cihaz garanti kapsamı dışında kalır.

Bu cihaz sadece evde ve ev ortamında kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanınız. Cihaz çalışırken dikkatli olunuz. Cihazı sadece kapalı alanlarda kullanınız.

Bu cihaz, deniz seviyesinden en fazla 2000 metre yükseklikte kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

Bu cihaz harici bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda ile kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.

Bu cihaz 8 yaşından küçük çocuklar, sınırlı fiziksel, zihinsel ve duygusal yeteneklere sahip kişiler ve eksik tecrübe veya bilgi sahibi kişiler tarafından ancak sorumlu bir kişinin denetimi altında olmaları veya kendilerine cihazın güvenli kullanımı ve ortaya çıkabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmiş olması durumunda kullanılabilir.

Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından yapılamaz; ancak 15 yaşından büyük çocuklar denetim altında yapabilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

Aksesuarı her zaman pişirme alanının içine doğru olacak şekilde itiniz. → "Aksesuar", Sayfa 79

Önemli güvenlik uyarıları

Genel

Uyarı – Yangın tehlikesi!

- Pişirme alanında bekletilen, yanıcı nesnelere tutuşabilir. Yanıcı nesnelere kesinlikle pişirme alanında muhafaza etmeyiniz. Cihazdan duman geliyorsa kesinlikle kapısını açmayınız. Cihazı kapatınız ve elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.
- Gevşek yemek artıkları, yağ ve et suyu tutuşabilir. İşletim öncesinde kaba kirlere pişirme alanından, ısıtıcı parçalardan ve aksesuarlardan temizleyiniz.
- Cihaz kapısının açılması sırasında bir hava akımı ortaya çıkar. Pişirme kağıdı ısıtma elemanlarına temas edebilir ve tutuşabilir. Ön ısıtma sırasında pişirme kağıdını kesinlikle aksesuarın üzerine rastgele koymayınız. Pişirme kağıdının üzerine daima bir kap veya kek kalıbı koyunuz. Sadece gerekli alana pişirme kağıdı seriniz. Pişirme kağıdı aksesuarın üzerinde olmamalıdır.

Uyarı – Yanma tehlikesi!

- Cihaz çok sıcak. Kesinlikle sıcak pişirme alanının iç yüzeylerine veya ısıtıcı elemanlara dokunmayınız. Cihaz daima soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.
- Aksesuar veya kap çok ısınır. Sıcak aksesuar veya kapları daima bir mutfak eldiveniyle pişirme alanından çıkartınız.
- Alkol buharı sıcak pişirme alanında tutuşabilir. Kesinlikle fazla miktarda yüksek oranda alkollü içeceklerle yemekler hazırlamayınız. Sadece küçük bir miktar yüksek oranda alkol içeren içecek kullanınız. Cihaz kapısını dikkatlice açınız.
- Teleskopik kollar cihaz çalışırken ısınır. Kol dışarı çekili durumdayken yanma tehlikesine karşı dikkatli olunuz.

⚠ Uyarı – Haşlanma tehlikesi!

- Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur. Kesinlikle sıcak yerlere dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Cihaz kapısının açılması sırasında sıcak buhar çıkışı olabilir. Sıcaklık durumuna göre buhar görünmeyebilir. Açarken cihazın çok yakınında durmayınız. Cihazın kapağını dikkatlice açınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Pişirme alanındaki su nedeniyle sıcak su buharı ortaya çıkabilir. Kesinlikle sıcak pişirme alanına su püskürtmeyiniz.

⚠ Uyarı – Yaralanma tehlikesi!

- Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir. Cam kazıyıcı, keskin veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız.
- Cihaz kapağının menteşeleri, kapağı açıp kapatma sırasında hareket eder ve bu sırada sıkıştırabilirler. Menteşelerin olduğu bölümü tutmayınız.
- Cihaz kapağının içindeki parçaların kenarları sivri olabilir. Koruyucu eldiven kullanınız.

⚠ Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

- Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Sıcak parçalardaki elektrikli cihaz kablo izolasyonu eriyebilir. Elektrikli cihaz bağlantı kablolarını sıcak parçalarla kesinlikle temas ettirmeyiniz.
- İçeri sızan su elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.
- Pişirme alanı lambasının değiştirilmesi sırasında gerilim altındaki lamba duyunda elektrik kontağı olabilir. Değiştirme işleminden önce elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.
- Arızalı bir cihaz elektrik çarpmasına neden olabilir. Arızalı bir cihazı kesinlikle açmayınız. Elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

Hasar nedenleri**Genel****Dikkat!**

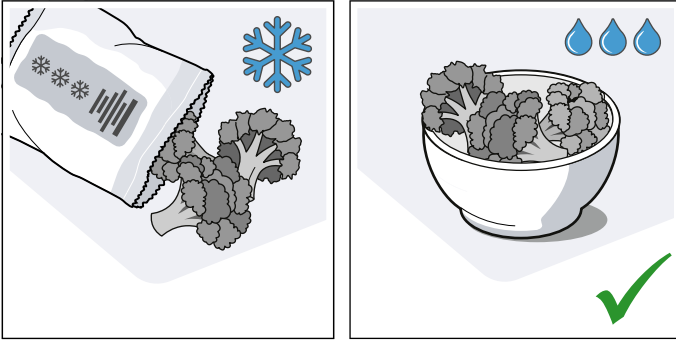
- Pişirme alanı tabanı üzerindeki kap, aksesuar, folyo, pişirme kağıdı: Pişirme alanı tabanı üzerine herhangi bir aksesuar koymayınız. Pişirme alanı tabanını herhangi bir tür folyo veya yağlı kağıtla kaplamayınız. Sıcaklık 50 °C'nin üzerine ayarlanmışsa pişirme alanı tabanına kap koymayınız. Sıcaklık sıkışması oluşmaktadır. Böyle bir durumda pişirme ve kızartma süreleri yanlış olur ve fırının emaye kaplaması zarar görür.
- Alüminyum folyo: Pişirme alanındaki alüminyum folyo kapak camlarına temas etmemelidir. Kapak camında kalıcı renk değişimleri ortaya çıkabilir.
- Sıcak pişirme alanındaki su: Sıcak pişirme alanına asla su dökmeyiniz. Su buharı oluşacaktır. Sıcaklık değişiminden dolayı fırının emaye kaplamasında hasar meydana gelebilir.
- Pişirme alanında nem: Pişirme alanında uzun süre nem kalması korozyona neden olabilir. Kullanma sonrasında pişirme alanının kurumasını bekleyiniz. Kapalı pişirme alanında uzun süre ıslak gıda maddesi muhafaza etmeyiniz. Yemekleri cihazda muhafaza etmeyiniz.
- Açık cihaz kapağı ile soğutma: Yüksek sıcaklıkla yapılan çalışmalar sonrasında pişirme alanını sadece kapalı soğutmaya bırakınız. Cihaz kapağına sıkıştırmayınız. Kapak, çok az aralık kalacak şekilde açık bile olsa zamanla yanındaki mobilyaların ön cephelerine zarar verebilir. Sadece çok neme sahip çalışmalar sonrasında pişirme alanı açık olarak kurumaya bırakılmalıdır.
- Meyve suyu: Fırın tepsisine çok sulu meyveli kekten fazla doldurmayınız. Meyve suyu fırın tepsisinden damlayarak çıkartılması mümkün olmayan lekeler bırakabilir. Mümkünse derin üniversal tava kullanınız.
- Çok kirli conta: Eğer conta aşırı kirlenmişse çalışma sırasında cihazın kapağı artık tam olarak kapanmayacaktır. Yandaki mobilyaların ön cepheleri hasar görebilir. Contayı daima temiz tutunuz. Cihazı asla hasarlı bir contayla veya contasız olarak çalıştırmayınız. → "Temizleme", Sayfa 85
- Cihaz kapısı oturma veya indirme yüzeyi olarak: Açık cihaz kapısının üzerine herhangi bir şey koymayınız, oturmayınız veya asmayınız. Kapıları veya aksesuarları cihaz kapısının üzerine koymayınız.
- Aksesuarların yerleştirilmesi: Cihaz tipine göre aksesuarlar cihaz kapağının kapatılması sırasında kapak camına zarar verebilir. Aksesuarları pişirme alanında daima sonuna kadar itin.
- Cihazın taşınması: Cihazı kapak kolundan taşımayınız veya tutmayınız. Kapak kolu cihazın ağırlığını taşımaz ve kırılabilir.

Çevre koruma

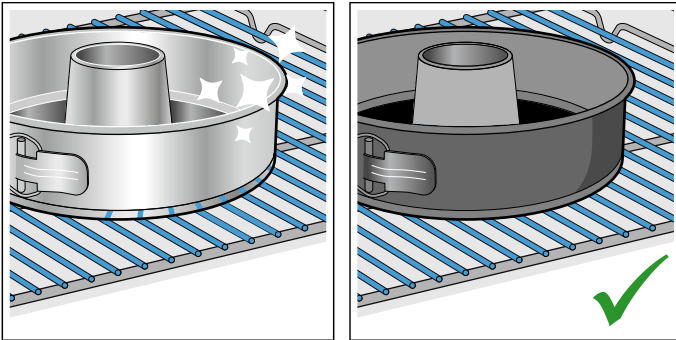
Yeni cihazınız özellikle enerji tasarrufludur. Burada, cihazınızı kullanırken nasıl daha fazla enerji tasarrufu yapabileceğiniz ve cihazınızı doğru biçimde imha etmek için gerekli olan bir takım önerileri bulacaksınız.

Enerji tasarrufu

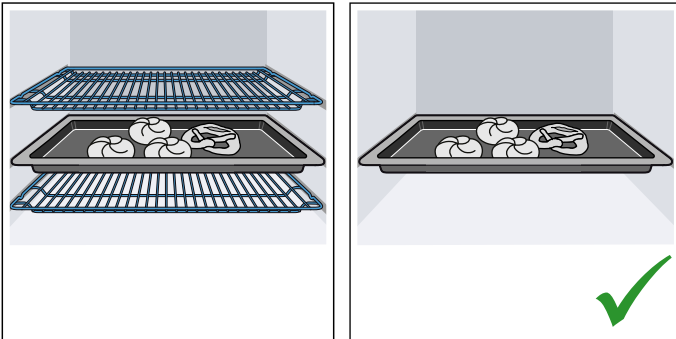
- Eğer tarifte veya kullanım kılavuzundaki tablolarda ön ısıtma yapılması gerektiği söyleniyorsa cihazınızı önceden ısıtınız.
- Pişirme bölümüne yerleştirmeden önce donmuş yiyeceğin buzunun çözülmesini sağlayınız.



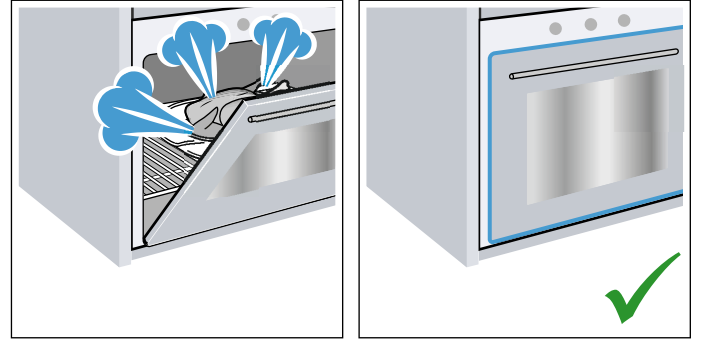
- Koyu renkli, siyah cilalı veya emaye kaplama kek kalıpları kullanınız. Bu tür kalıplar fırının sıcaklığını en iyi şekilde değerlendirir.



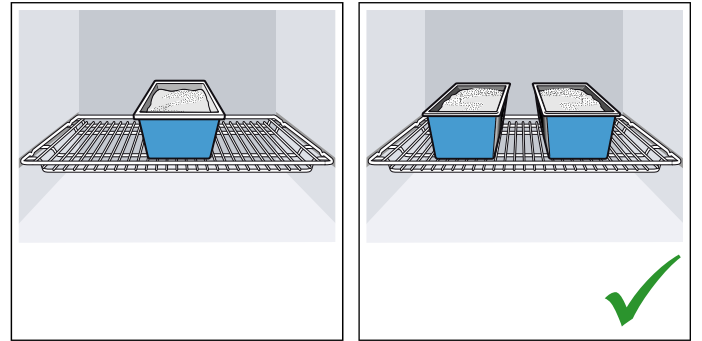
- İhtiyacınız olmayan aksesuarları pişirme bölümünden çıkartınız.



- Çalışma sırasında cihaz kapağını mümkün olduğunca seyrek açınız.



- Birden fazla keki peş peşe pişirmeniz uygun olur. Pişirme alanı hala sıcak. Böylelikle, fırın bir önceki kekten dolayı daha sıcak olduğu için bir sonraki kekin pişme süresi kısalır. Ayrıca 2 kek kalıbını yan yana pişirme bölümüne yerleştirebilirsiniz.



- Daha uzun pişirme sürelerinde pişirme süresi bitiminden 10 dakika önce cihazı kapatabilir ve yiyeceği kalan sıcaklıkla pişirebilirsiniz.

AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.

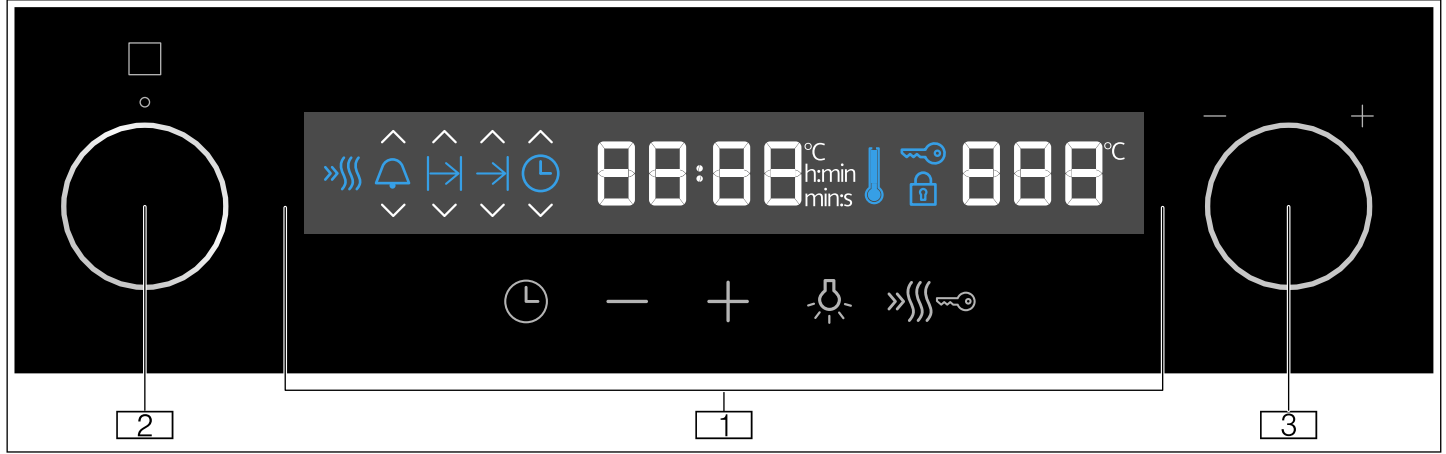


Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği"nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez. AEEE yönetmeliğine uygundur. Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden 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.

Cihazı tanıyınız

Bu bölümde size göstergeleri ve kumanda elemanlarını açıklayacağız. Ayrıca cihazınızın çeşitli fonksiyonlarını da öğreneceksiniz.

Bilgi: Cihaz tipine göre renklerde ve bazı özelliklerde farklılıklar söz konusu olabilir.



1 Tuşlar ve Ekran

Bu tuşlar, altında sensörler bulunan dokumatik alanlardır. İlgili fonksiyonu seçmek için ilgili sembole dokununuz. Bu ekran, aktif fonksiyonların ve zaman fonksiyonlarının sembollerini gösterir.

2 Fonksiyon seçme düğmesi

Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma türünü veya diğer fonksiyonları ayarlayınız. Seçilen ısıtma türü veya fonksiyon yanar. Fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumundan sola veya sağa çevirebilirsiniz.

3 Sıcaklık seçme düğmesi

Sıcaklık seçme düğmesi ile ısıtma türü sıcaklığını ayarlayabilir veya diğer fonksiyonların ayarını seçebilirsiniz. Sıcaklık seçme düğmesini de aynı şekilde sola veya sağa çevirebilirsiniz. Bu düğmenin sıfır konumu yoktur.

Tuşlar

Çeşitli tuşların anlamları burada kısaca açıklanmaktadır. Tuşun fonksiyonu yoksa bir sinyal sesi duyulur.

Tuş	Açıklama
🕒	Zaman fonksiyonları Zamanlayıcıyı 🕒, süreyi → , bitiş zamanını → , vesaati 🕒 ayarlayınız
-	Eksi Ayar değerinin azaltılması
+	Artı Ayar değerinin artırılması
💡	Aydınlatma Pişirme bölümü aydınlatmasının açılması/kapatılması

Kumanda bölümü

Kumanda bölümü üzerinden cihazınızın farklı fonksiyonlarını ayarlayabilirsiniz. Burada kumanda bölümüne genel bakışı ve kumanda elemanları yerleşimini görebilirsiniz.

»»»»🔑	Hızlı ısıtma	Hızlı ısıtmanın açılması/kapatılması
🔑	Çocuk emniyeti	Çocuk emniyetinin bekleme modunda devreye alınması ve devre dışı bırakılması

Ekran

Ekran, tüm bilgileri tek bakışta görebileceğiniz biçimde tasarlanmıştır.

O anda ayarlamak istediğiniz değere odaklanır. Beyaz yazıyla gösterilir ve artalan karanlıktır.

Sembol	Açıklama
»»»»	Hızlı ısıtma
🕒	Zamanlayıcı
→	Süre
→	Bitiş zamanı
🕒	Saat
00:00	Zaman göstergesi
🌡️	Sıcaklık kontrolü
🔑	Çocuk emniyeti
🔒	Kapak kilidi
000	Sıcaklık göstergesi

Isıtma türleri ve Fonksiyonlar

Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma türünü ve diğer fonksiyonları ayarlayabilirsiniz.

Yemeğiniz için her zaman doğru ısıtma türünü bulabilmeniz için burada size farkları ve kullanım alanlarını anlatacağız.

Isıtma tipi	Sıcaklık/Seviye	Kullanımı
○ Sıfır konum	-	Fırın kapanır.
☼ 3D sıcak hava	50-280 °C	Yemeklerin bir veya iki seviyede pişirilmesi. Fanlar, arka paneldeki halka ısıtma gövdesinden gelen ısıyı pişirme alanına eşit olarak dağıtır. Bu ısıtma türü havalandırma modunda enerji tüketimini belirlemek için kullanılır.
☼ Hava sirkülasyonu	50-280 °C	Pastaların ve keklerin bir seviyede pişirilmesi. Fanlar, ısıtıcı parçalardan gelen ısıyı pişirme alanına eşit olarak dağıtır.
☼ Pizza fonksiyonu	50-280 °C	Taze pizza ve kızarmış patates veya turta gibi derin dondurulmuş ürünlerin pişirilmesi için. Isıtıcı parçalar ve fanlar hızla ısıtır ve ısıyı pişirme alanına eşit olarak dağıtır.
*☼ Buz çözme	30-60 °C	Örneğin et, kümes hayvanı, ekme ve pasta buzunun çözülmesi. Fan, sıcak havayı yemeğin etrafında dolaştırır.
☼ Alttan ısıtma	50-280 °C	Yemeklerin sonradan ısıtılması için. Isı sadece alttan gelir.
☼ Izgara, küçük yüzey	Izgara kademeleri: 1 = zayıf 2 = orta 3 = güçlü	Küçük miktarda biftek, sosis, tost ve balık parçalarının ızgarada pişirilmesi. Izgara ısıtıcısının orta bölümü ısınır.
☼ Izgara, geniş yüzey	Izgara kademeleri: 1 = zayıf 2 = orta 3 = güçlü	Biftek, sosis ve tost gibi ızgarada pişecek yassı yiyeceklerin kızartılması ve graten pişirme için. Izgara ısıtıcısının altındaki bütün yüzey ısınır.
☼ Dolaşimli hava ızgarası	50-280 °C	Et parçaları, kümes hayvanları ve bütün balığın kızartılması için. Fan, sıcak havayı yemeğin etrafında dolaştırır.
☼ Üst/ alt ısıtma, hassas	50-280 °C	Seçilen yemeklerin (örn. et, sebze) tek kademede ön ısıtma olmadan hassas biçimde pişirilmesi için. Isıtma tipi, pişirme esnasında kabarması gereken yiyecekler için uygun değildir. (örn. ekme). Bu ısıtma türü geleneksel modda ve enerji verimlilik sınıfında enerji tüketimini belirlemek için kullanılır.
☼ Üstten/alttan ısıtma	50-280 °C	Pastalar, güveçler ve yağsız kızartma parçaları için. Isı üstten ve alttan eşit olarak gelir.

Bilgi: Her bir ısıtma türü için cihaz bir varsayılan sıcaklık veya kademe belirler. Bunları devralabilir veya ilgili alanda değiştirebilirsiniz.

Fırın kumanda düğmesi sıcaklık

Sıcaklık seçme düğmesi ile sıcaklığı ayarlayınız. Ayarlanan sıcaklık ekranda görünür.

Bilgi: 100 °C'ye kadar sıcaklık değeri 1 derecelik kademelerle ayarlanabilir, ardından 5 derecelik kademelerle ayarlama yapılabilir.

Sıcaklık kontrolü

Sıcaklık kontrolü çubuğu ısıtma aşamalarını veya pişirme alanındaki kalan sıcaklığı gösterir.

Isıtma kontrolü	Isıtma kontrolü pişirme alanındaki sıcaklık artışını gösterir. Tüm çubuklar dolduğunda, yemeği fırına sürmek için optimum zamana ulaşılmış demektir. Izgara ve temizleme kademelerinde çubukların içi doludur. Hassas Üst/Alt ısıtma türünde çubuklar doldurulmaz.
Kalan ısı göstergesi	Cihaz kapatılmışsa, sıcaklık kontrolü pişirme alanında kalan ısıyı gösterir. Sıcaklık yaklaşık 60 °C düzeyine düştüğünde gösterge söner.

Piştirme alanı fonksiyonu

Bazı fonksiyonlar cihazınızı çalıştırmayı kolaylaştırır. Böylece örneğin piştirme alanı geniş yüzeyli biçimde aydınlatılır ve soğutma fanı cihazın aşırı ısınmasını engeller.


Cihazın kapağının açılması

Çalışma sırasında cihazın kapağını açarsanız cihaz çalışmaya ara verir. Kapağı kapattıktan sonra cihaz çalışmaya devam eder.

Piştirme bölümü aydınlatması

Cihaz kapağını açarsanız, piştirme alanı aydınlatması açılır. Kapak eğer 15 dakikadan uzun süre açık kalırsa aydınlatma yeniden kapanır.

Çoğu çalışma modunda, çalışma başlatıldığı anda piştirme bölümü aydınlatması açılır. Çalışma sonlandırıldığında kapatılır.

Bilgi: Hassas üst/alt ısıtma çalışma modunda piştirme bölümü aydınlatması yakl. 1 dakika sonra otomatik olarak devre dışı kalacaktır.  tuşu ile etkinleştirilebilir.

Soğutma fanı

Soğutma fanı, gerektiğinde devreye girer ve devre dışı kalır. Sıcak hava kapağın üzerinden dışarı çıkar.

Dikkat!

Havalandırma bölmelerini örtmeyiniz. Aksi takdirde fırın aşırı ısınacaktır.

Piştirme bölümünün çalışma işleminden sonra hızlı bir şekilde soğuması için soğutma fanı belirli bir süre boyunca çalışır.

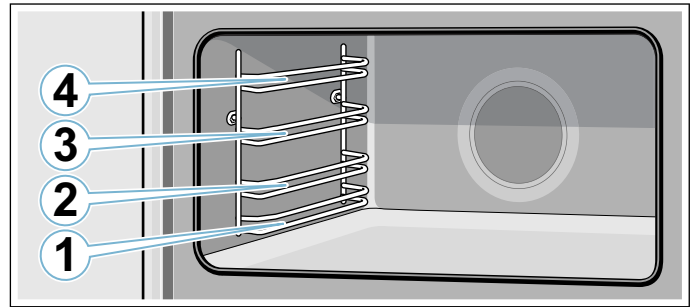
Aksesuar

Cihazınız çeşitli aksesuarlara sahiptir. Burada ürüne birlikte teslim edilen aksesuarlara ve bunların doğru biçimde kullanılmasına ilişkin bir genel bakış mevcuttur.

Aksesuar	Açıklama
	Piştirme ve kızartma ızgarası Kapur, kek kalıpları, kızartma, ızgara parçaları ve derin dondurulmuş yemekler için.
	Üniversal tava Yumuşak kekler, kekler, derin dondurulmuş yemekler ve büyük kızartmalar için. Doğrudan tel ızgaranın üzerinde ızgara yaptığınızda, üniversal tava yağ toplama kabı olarak kullanılabilir.
	Emaye fırın tepsi Tepsi kekleri ve kurabiyeler için.
	Teleskopik çıkarma seti Çekme rayları ile aksesuarı daha fazla dışarı çekebilirsiniz.
	Emniyet pimleri Menteşeleri kilitlemek için.

Yerleştirme yükseklikleri

Tepsi ve piştirme ve kızartma teli piştirme alanına 4 farklı yükseklikte yerleştirilebilir. Aksesuarların kapak camına temas etmemesi için aksesuarları daima dayanak noktasına kadar içeri itiniz. Daima aksesuarların piştirme alanına doğru yerleştirildiğinden emin olunuz.




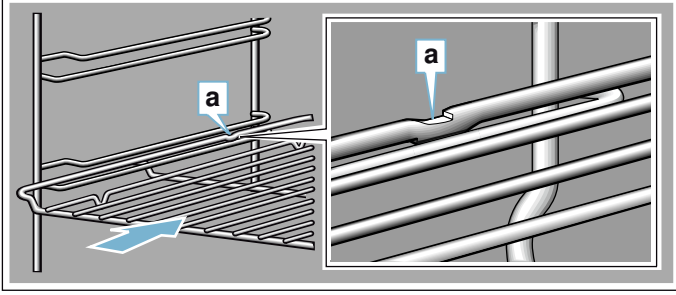
Uyarı – Yangın tehlikesi!

Hiçbir durumda, bir tepsi, fırın tepsi, tava veya başka bir piştirme kabı fırın zemini üzerine doğrudan yerleştirilmemelidir. Bu durum cihaz zemininin aşırı ısınmasına neden olur ve cihaza ciddi biçimde hasar verebilir.

Kilit fonksiyonu

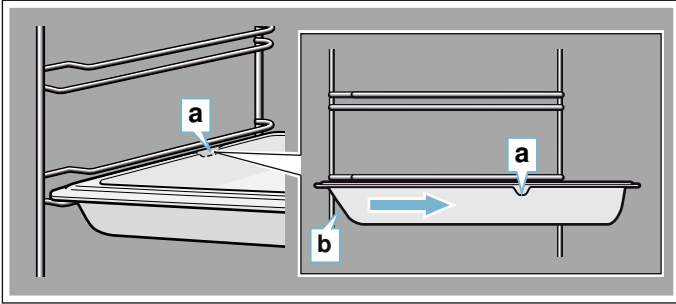
Aksesuar yerine oturuncaya kadar yaklaşık yarıya kadar dışarı çekilebilir. Kilit fonksiyonu, dışarı çıkarılırken aksesuarların devrilmesini engeller. Devrilme korumasının çalışması için aksesuar, pişirme alanına doğru şekilde yerleştirilmelidir.

Tel ızgaranın içeri sürülmesi sırasında, kilit tırnağının **a** arkada olmasına ve aşağıyı göstermesine dikkat ediniz. Açık tarafı cihaz kapısı tarafını ve dirsek kısmı aşağıyı  göstermelidir.



Tepsinin içeri sürülmesi sırasında, kilit tırnağının **a** arkada olmasına ve aşağıyı göstermesine dikkat ediniz. Aksesuarın **b** eğimli kısmı ön tarafı, cihaz kapağını göstermelidir.

Resimdeki örnek: Üniversal tava

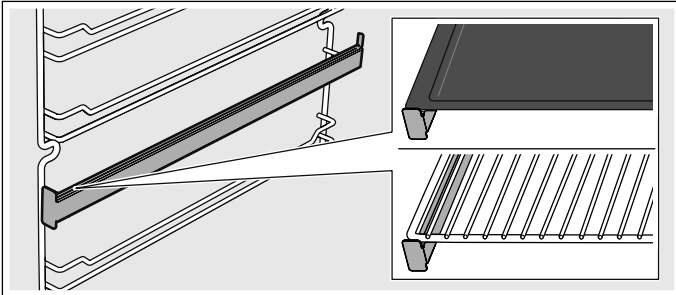


Teleskopik çıkarma seti

Uyarı – Yanma tehlikesi!

Teleskopik kollar cihaz çalışırken ısınır. Kol dışarı çekili durumdayken yanma tehlikesine karşı dikkatli olunuz.

Çekme rayları ile aksesuarı tamamen dışarı çekebilirsiniz. Tepsi ve fırın tepsi için yuvayı yerleştirirken yuvanın, çekme rayları içindeki tutamağın önündeki yerine oturmasına dikkat ediniz.



Özel aksesuar

Aksesuarları müşteri hizmetlerinden satın alabilirsiniz.


Aksesuar	Açıklama
Emaye fırın tepsi	Tepsi kekleri ve kurabiyeler için. Müşteri hizmetleri numarası: 11012235
Üniversal tava	Yumuşak kekler, kekler, derin dondurulmuş yemekler ve büyük kızartmalar için. Doğrudan tel ızgaranın üzerinde ızgara yaptığınızda, üniversal tava yağ toplama kabı olarak kullanılabilir. Müşteri hizmetleri numarası: 11012236
Pişirme ve kızartma ızgarası	Kaplar, kek kalıpları, kızartma, ızgara parçaları ve derin dondurulmuş yemekler için. Müşteri hizmetleri numarası: 00776605
Teleskopik çıkarma seti	Bir düzey için teleskopik çıkarma seti. Müşteri hizmetleri numarası: 12006236


İlk kullanımdan önce

Fırınıyla ilk kez yemek pişirmeden önce neler yapmanız gerektiğini burada bulabilirsiniz.

Cihazın ambalajını açınız ve ambalajı usulüne uygun şekilde imha ediniz.

Saatin ayarlanması

Bağlantıdan sonra göstergede **12:00** yanıp söner ve ilgili sembol  yanar. Saati ayarlayınız.

1. Tuş **-** veya **+** ile saati ayarlayınız.
2.  tuşuna basınız.

Bilgi: Ayar süresi dolduktan sonra saat otomatik olarak kaydedilir.

Saat ayarlanmıştır.

Fırının ısıtılması


Fırının önceden temizlenmesi

1. Aksesuarı ve asma ızgarayı pişirme alanından çıkarınız. → "Raflar", Sayfa 87
2. Örneğin köpük parçacıkları gibi ambalaj artıklarını pişirme alanından tamamen temizleyiniz.
3. Bazı parçalar çizilmeye karşı koruma filmiyle kaplanmıştır. Bu koruma filmlerini çıkarınız.
4. Cihazın dışını yumuşak, ıslak bir bezle temizleyiniz.
5. Pişirme alanını sıcak deterjanlı su ile yıkayınız.

Fırının ısıtılması

Yeni kokusunun kaybolması için fırını boş ve kapalı bir şekilde ısıtınız.

Bilgi: Pişirme bölümünde köpük parçacıkları gibi ambalaj kalıntıları olmamasına dikkat ediniz. Pişirme bölümünün düz yüzeylerini ısıtma öncesinde yumuşak, nemli bir bezle siliniz. Cihazın ısıtma işlemi devam ettiği sürece mutfığı havalandırınız.

1. Fonksiyon seçme düğmesini  konumuna çeviriniz.
2. Sıcaklık seçme düğmesini maksimum sıcaklığa getiriniz.
3. 1 saat sonra fırını kapatınız.

Bilgi: İlk ısıtma sırasında fırından çıtırtı sesleri duyulması mümkündür.

Fırının yeniden temizlenmesi

1. Pişirme alanını sıcak deterjanlı su ile yıkayınız.
2. Asma ızgarayı monte ediniz.
3. Gerekirse kapak camlarını siliniz. → "Cihaz kapısı", Sayfa 87

Aksesuarın temizlenmesi

Aksesuarı kullanmadan önce deterjanlı ılık su ve bulaşık bezi kullanarak iyice temizleyiniz.

Teleskopik çıkarma setinin monte edilmesi

Teleskopik çıkarma setinin montajına ilişkin uyarıları ilgili kitin teslimat kapsamında bulabilirsiniz.

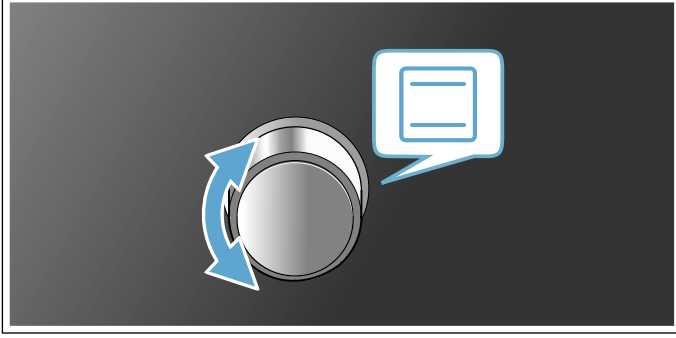
Cihazın kullanılması

Fırının açılması ve kapatılması

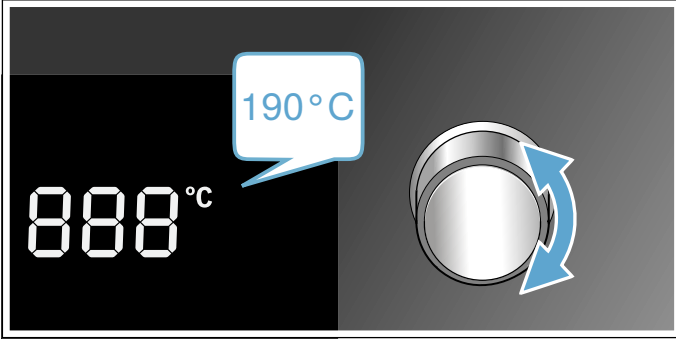
Fırının açılması

1. Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma türünü ayarlayınız.

Bilgi: Her fonksiyon için bir varsayılan sıcaklık veya ızgara kademesi ön ayarlıdır.



2. Sıcaklık seçme düğmesi ile sıcaklığı veya ızgara kademesini değiştiriniz.



Fırın ısınmaya başlar.

Bilgi: Sıcaklık kontrol göstergesinde güncel ısıtma durumu gösterilir.

Ayarların değiştirilmesi

Isıtma türünü, sıcaklığı veya ızgara kademesini istediğiniz zaman ilgili seçme düğmesi ile değiştirebilirsiniz.

Fırının kapatılması

Fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna çeviriniz.

Hızlı ısıtmanın açılması

Pişirme alanını mümkün olan en hızlı şekilde ısıtmak için ilgili tuşa »|||↻ basınız.

Bilgi: Hızlı ısıtma fonksiyonu, 3D sıcak hava, hava dolaşımı, pizza kademesi ve üst/alt ısıtma türlerinde kullanılabilir.

Otomatik emniyet kapatması

Cihazda otomatik bir güvenli kapatma fonksiyonu mevcuttur. Fırın 13 saat sonra otomatik olarak kapanır.

Zaman fonksiyonları

Cihazınız farklı zaman fonksiyonlarına sahiptir.

Zaman fonksiyonlarına genel bakış

Zaman fonksiyonu	Kullanımı
Zamanlayıcı	Zamanlayıcı yumurta saati gibi çalışır. İşletimden 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.
Bitiş zamanı	Süreyi ve istenen bitiş zamanını giriniz. Çalışmanın istenen saatte sona erdirilebilmesi için cihaz otomatik olarak başlatılır.

Elektronik saatin kullanılması

Zamanlayıcının ayarlanması

Zamanlayıcının fırın fonksiyonları üzerinde etkisi yoktur. Zamanlayıcının süresi 30 saniye ile 13 saat arasında ayarlanabilir. Süre, 10 dakikaya kadar 30 saniyelik aralıklarla, 10 dakika ile bir saat arasında bir dakikalık aralıklarla, sonrasında ise 5 dakikalık aralıklarla ayarlanabilir.

1. tuşuna basınız. Sembol yanar.
2. **+** ve **-** tuşlarıyla istenen süreyi ayarlayınız. Süre dolduktan sonra bir sinyal sesi duyulur.

Bilgiler

- Kalan çalışma süresinin değiştirilmesi için tuşuna basınız. Daha sonra **+** ve **-** tuşlarıyla kalan çalışma süresini değiştiriniz.
- Zamanlayıcının iptal edilmesi için kalan çalışma süresini sıfır olarak ayarlayınız.

Sinyal sesinin kapatılması

Sinyalin kapatılması için istediğiniz bir tuşa basınız veya cihaz kapağını açınız.

Bilgi: Kısa bir süre sonra sinyal sesi otomatik olarak kesilir.

Elektronik saatin ayarlanması

Gerekirse saati değiştirebilirsiniz (örneğin yaz saatinden kış saatine geçişte). Bunun için fırın kapalı olmalıdır.



1. tuşuna basınız. Sembol yanar.
2. tuşuna yeniden basınız. Sembol yanar.
3. Tuş **+** ve **-** ile güncel saati ayarlayınız.

Otomatik zamanlayıcının ayarlanması

Elektronik saat aracılığıyla fırını otomatik olarak kapatabilir veya açabilirsiniz.

Sürenin ayarlanması

Yemeğiniz için pişirme süresini cihaz üzerinde ayarlayabilirsiniz. Böylece pişirme süresini istemeden aşmazsınız ve çalışmayı durdurmak için diğer işlerinizi yarım bırakmak zorunda kalmazsınız.

1. İsteddiğiniz ısıtma türünü ve sıcaklığı ayarlayınız. Fırın çalışmaya başlar.
2. Tuşa  iki kere basınız.
3. **+** ile **-** tuşlarıyla çalışma süresini ayarlayınız.
Bilgi: Çalışma süresi 30 saniye ile 13 saat arasında ayarlanabilir. Süre, bir saate kadar dakikalık aralıklarla, sonrasında ise 5 dakikalık aralıklarla ayarlanabilir.
Sembol  yanar.





Süre doldu

Akustik bir sinyal sesi duyulur. Cihaz, ısıtma işlemini sona erdirir.

1. Sinyalin kapatılması için istediğiniz bir tuşa basınız veya cihaz kapağını açınız.
Bilgi: Kısa bir süre sonra sinyal sesi otomatik olarak kesilir.
2. Fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna çeviriniz.

Bitiş zamanının ayarlanması

Pişirme veya kızartma işlemi, ayarlanan bir süre için tarafınızdan belirlenen daha sonraki bir zamanda başlar.

1. İsteddiğiniz ısıtma türünü ve sıcaklığı ayarlayınız. Fırın çalışmaya başlar.
2. Tuşa  iki kere basınız.
3. **+** ile **-** tuşlarıyla çalışma süresini ayarlayınız.
Bilgi: Çalışma süresi 30 saniye ile 13 saat arasında ayarlanabilir. Süre, bir saate kadar dakikalık aralıklarla, sonrasında ise 5 dakikalık aralıklarla ayarlanabilir.
Sembol  yanar.
4.  tuşuna yeniden basınız.
5. **+** ve **-** tuşlarıyla bitiş süresini ayarlayınız.
Bilgi: Tuşa ilk basıldığında ekranda bir önerilen değer görünür. Bu önerilen değer, güncel saate ve süreye bağlı olarak belirlenir. Bu değer **+** ve **-** tuşlarıyla değiştirilebilir.
Sembol  yanar. Ekranda bitiş süresi gösterilir. Cihaz bekleme moduna geçer.

Süre doldu

Akustik bir sinyal sesi duyulur. Cihaz, ısıtma işlemini sona erdirir.

1. Sinyalin kapatılması için istediğiniz bir tuşa basınız veya cihaz kapağını açınız.
Bilgi: Kısa bir süre sonra sinyal sesi otomatik olarak kesilir.
2. Fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna çeviriniz.


Çocuk emniyeti


Çocukların oynarken fırını çalıştırmamaları için fırında bir çocuk emniyeti bulunur.

Bilgi: Kullanılan bir ocak varsa, bu ocak fırındaki çocuk emniyetinden etkilenmez.


Çocuk emniyetinin açılması


Cihaz kapalı konumda olmalıdır.

 tuşuna yakl. dört saniye boyunca basınız.

Göstergede  sembolü görünür. Çocuk kilidi açık.

Çocuk emniyetinin kapatılması

 tuşuna yakl. dört saniye boyunca basınız.

Göstergedeki  sembolü söner. Çocuk emniyeti kapalı.

Temel ayarlar

Cihazınızın optimum ve kolayca çalışabilmesi için farklı ayarlar kullanımınıza sunulmuştur. Bu ayarları gerektiğinde değiştirebilirsiniz.

Temel ayarlar listesi

Cihazınızın donanımına bağlı olarak tüm ana ayarlar mevcut olmayabilir.

Temel ayar	Seçim
c01 Süre bitiminde veya alarm süresi sonunda sinyal sesi	1 = Yakl. 10 saniye 2 = Yakl. 30 saniye* 3 = Yakl. 2 dakika
c02 Bir ayar devreye girene kadar geçen bekleme süresi	1 = Yakl. 3 saniye* 2 = Yakl. 6 saniye 3 = Yakl. 10 saniye
c03 Bir tuşa basıldığında çıkan ses	0 = Kapalı 1 = Açık*
c04 Ekran aydınlatmasının parlaklığı	1 = Koyu 2 = Orta* 3 = Açık
c05 Saat göstergesi	0 = Saatin gizlenmesi 1 = Saatin gösterilmesi*
c06 Çalışma sırasında pişirme bölümü aydınlatması	0 = Hayır 1 = Evet*
c07 Soğutma fanı ilave çalışma süresi	1 = kısa* 2 = orta 3 = uzun 4 = Ekstra uzun
c08 Tüm değerlerin fabrika ayarlarına geri alınması	0 = Hayır* 1 = Evet
c09 Demo modunun devreye alınması. Demo modu sunum amaçları için kullanılır, fırın demo modunda ısıtma yapmaz. Demo modu yalnızca elektrik şebekesine bağlandıktan sonra ilk 5 dakika etkinleştirilebilir.	0 = Hayır* 1 = Evet

* Fabrika ayarı

Temel ayarların değiştirilmesi

Fonksiyon seçme düğmesi sıfır konumunda olmalıdır.

1. Tuşa \ominus yakl. 4 saniye basılı tutunuz.
Ekranda ilk ana ayar görünür, örn. **c01 1**.
2. Gerekirse ayarı sıcaklık seçme düğmesi ile değiştiriniz.
3. Tuş **+** ile sonraki ana ayara geçiniz.
4. Tuş **-** veya **+** ile tüm ana ayarlara gidiniz ve gerekirse sıcaklık seçme düğmesi ile değiştiriniz.
5. Onayın tamamlanması için yeniden tuşa \ominus yakl. 4 saniye süreyle basılı tutunuz.
Tüm ana ayarlar devralınır.

Ana ayarları istediğiniz zaman tekrar değiştirebilirsiniz. Demo modu yalnızca elektrik şebekesine bağlandıktan sonra ilk 5 dakika etkinleştirilebilir.

Bilgi: Bir elektrik kesintisinden sonra ana ayarlara yönelik değişiklikler korunur.

Enerji tasarruf modunun ayarlanması

Ekran parlaklığını kısarak enerji tasarrufu yapabilirsiniz. Ekran parlaklığını temel ayarlardan **c04** ayarlayınız.

Bilgi: İlgili ayar, ekran parlaklığını işletim sırasında değiştirir. Bekleme modunda cihaz ekran parlaklığını otomatik olarak kısar. Gece 22:00 ile 05:59 saatleri arasında ekran parlaklığı en kısık durumdadır.

Temizleme

Özenli bakım ve temizlik yapılması durumunda cihazınız uzun süre çalışmaya devam eder. Cihazınızın bakımını ve temizliğini nasıl yapacağınızı burada anlatılmıştır.

⚠️ Uyarı – Elektrik çarpması tehlikesi!

İçeri sızan su elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.

⚠️ Uyarı – Yanma tehlikesi!

Cihaz çok sıcak. Kesinlikle sıcak pişirme alanının iç yüzeylerine veya ısıtıcı elemanlara dokunmayınız. Cihaz daima soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.

Uygun temizlik malzemeleri

Farklı yüzeylerin yanlış temizlik maddelerinin kullanılması nedeniyle hasar görmesini önlemek için aşağıdakilere dikkat ediniz.

Bunun için

Fırın için

- aşındırıcı temizlik malzemeleri
- yüksek oranda alkol içeren temizlik maddeleri
- sert ovma süngerleri veya bulaşık telleri
- yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtme makinesi kullanmayınız.

Temizleme bezlerini kullanmadan önce iyice yıkayınız.

Alan	Temizlenmesi
Cihazın dışı	
Paslanmaz çelik ön tarafı	Sıcak deterjanlı su: Temizlik bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız. Kireç, yağ, nişasta ve protein lekelerini hemen temizleyiniz. Bu lekelerin altında paslanma meydana gelebilir. Sıcak yüzeyler için uygun özel paslanmaz çelik bakım malzemelerini müşteri hizmetlerinden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz. Biraz bakım malzemesini yumuşak bir bezle yüzeye sürünüz.
Kumanda bölümü	Sıcak deterjanlı su: Temizlik bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız. Cam temizleyici veya cam kazıyıcı kullanmayınız.
Kapak camları	Sıcak deterjanlı su: Temizlik bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız. Cam kazıyıcı veya paslanmaz çelik bulaşık teli kullanmayınız.
Kapı tutamağı	Sıcak deterjanlı su: Temizlik bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız. Kapı tutamağına kireç giderme maddesi bulaşırsa hemen siliniz. Aksi takdirde, daha sonra çıkartamayacağınız lekeler oluşabilir.
Cihazın içi	

Emaye yüzeyler ve kendi kendini temizleyen yüzeyler	Pişirme yüzeyleriyle ilgili uyarıları ve tabloyu dikkate alınız.
Pişirme alanı aydınlatmasının cam kapağı	Sıcak deterjanlı su: Temizlik bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız. Aşırı kirlenme durumunda jel biçimindeki fırın temizleme maddelerini kullanınız.
Kapak camları	Sıcak deterjanlı su: Temizlik bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bezle kurulayınız. Cam kazıyıcı veya paslanmaz çelik bulaşık teli kullanmayınız. En iyisi tüm pişirme bölümünün temizlenmesidir. → "Pişirme bölümünün temizlenmesi", Sayfa 86
Kapak contası Çıkartmayınız!	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz. Ovalamayınız.
Kapak kaplaması	Paslanmaz çelikten: Paslanmaz çelik temizleyici kullanınız. Üretici uyarılarına dikkat ediniz. Paslanmaz çelik bakım maddeleri kullanmayınız. Plastikten: Sıcak deterjanlı su ve bulaşık bezi ile temizleyiniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız. Cam temizleyici veya cam kazıyıcı kullanmayınız. Temizlemek için kapak kaplamasını çıkarınız.
Ayaklar	Sıcak deterjanlı su: Yumuşatınız ve bir bulaşık bezi veya fırça ile temizleyiniz.
Sürgü sistemi	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi veya fırça ile temizleyiniz. Çıkarma mekanizması raylarının üzerindeki yağlama gresini temizlemeyiniz, tercihen raylar içeri sürülü şekildeyken temizleyiniz. Bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.
Aksesuarlar	Sıcak deterjanlı su: Yumuşatınız ve bir bulaşık bezi veya fırça ile temizleyiniz. Aşırı kirlenme durumunda paslanmaz çelik bulaşık teli kullanınız.

Bilgiler

- Cihazın ön yüzeyindeki küçük renk farkları cam, plastik veya metal gibi farklı malzemelerden kaynaklanmaktadır.
- Kapak camlarındaki leke gibi görünen gölgeler, pişirme alanı aydınlatmasının ışık yansımalarıdır.
- Çok yüksek sıcaklıklarda emaye yanabilir. Bu nedenle küçük renk farklılıkları ortaya çıkabilir. Bu normaldir ve cihazın fonksiyonları üzerinde bir etkisi yoktur.
Tepsilerin ince kenarları tamamen emaye olmamalıdır. Bu nedenle sertleşebilir. Bu sayede korozyon koruması olumsuz etkilenmez.

Piştirme bölümü yüzeyleri

Piştirme bölümündeki arka duvar ve yan kenarlar kendi kendini temizler. Bunu kaba yüzey yapısından anlayabilirsiniz.

Piştirme bölümü zemini ve tavan emayedir ve düz bir yüzeye sahiptir.

Emaye yüzeylerin temizlenmesi

Düz emaye yüzeyleri bir bulaşık bezi ve sıcak deterjanlı suyla veya sirkeli suyla temizleyiniz. Yumuşak bir bez ile kurulaştırınız.

Yanmış yemek kalıntılarını ıslak bir bez ve deterjanlı su ile ovunuz. Aşırı kirlenmesi durumunda, paslanmaz çelikten bulaşık teli veya fırın temizleyicisi kullanınız.

Dikkat!

Sıcak piştirme alanında asla fırın temizleyicisi kullanmayınız. Emayede hasar oluşabilir. Bir sonraki ısıtmadan önce piştirme alanındaki ve cihaz kapağı üzerindeki artıkları tamamen temizleyiniz.

Temizlik işleminin sonrasında piştirme alanını kuruması için açık bırakınız.

Bilgi: Gıda artıkları nedeniyle beyaz katmanlar oluşabilir. Bunlar sorun oluşturmaz ve cihazın fonksiyonunu etkilemez. Gerekirse artıkları sitrik asit ile temizleyiniz.

Kendi kendini temizleyen yüzeyler

Kendi kendine temizlenen yüzeyler yoğun gözenekli, mat bir seramik ile kaplanmıştır. Piştirilen ve kızartılan yemeklerden sıçrayan parçalar, bu tabaka tarafından emilmekte ve cihaz çalışır durumdayken ortadan kaldırılmaktadır.

Dikkat!

Kendi kendini temizleyen yüzeyleri fırın temizleyicisi ile temizlemeyiniz. Yüzeyler hasar görebilir. Bu yüzeylere fırın temizleyicisi temas ederse, yüzeyleri hemen su ve bulaşık bezi ile temizleyiniz. Lütfen yüzeyleri ovalamayınız ve aşındırıcı temizleme yardımcı maddeleri kullanmayınız.

Cihazın temiz tutulması

Sert kirlenin oluşmasını engellemek için cihazı her zaman temiz tutunuz ve kirleri hemen temizleyiniz.

⚠ Uyarı – Yangın tehlikesi!

Gevşek yemek artıkları, yağ ve et suyu tutuşabilir. İşletim öncesinde kaba kirleri piştirme alanından, ısıtıcı parçalardan ve aksesuarlardan temizleyiniz.

Yararlı bilgiler

- Piştirme alanını her kullanımdan sonra temizleyiniz. Böylece kirlenmez.
- Kireç, yağ, nişasta ve yumurta lekelerini hemen temizleyiniz.
- Çok ıslak keklerin piştirilmesi için üniversal tavayı kullanınız.
- Kızartma için uygun kaplar, örneğin kızartma tenceresi kullanınız.

Piştirme bölümünün temizlenmesi

1. 0,4 litre suyu piştirme alanı tabanının ortasına dökünüz.
2. Isıtma türünü ayarlayınız.
3. Isı ayar düğmesiyle 50 °C sıcaklığa ayarlayınız.
4. 18 dakika sonra cihazı kapatınız.
5. Cihazın soğumasını bekleyiniz.
6. Piştirme bölümünü bezle temizleyiniz.

⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

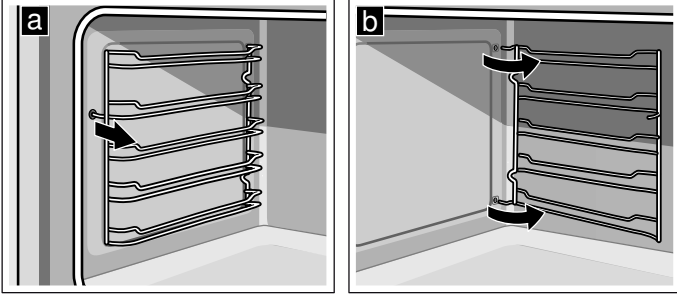
Cihaz çok sıcak. Kesinlikle sıcak piştirme alanının iç yüzeylerine veya ısıtıcı elemanlara dokunmayınız. Cihaz daima soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.

Raflar

Rafların sökülmesi

Raflar pişirme alanında yan duvarlardaki üç noktaya sabitlenmiştir.

1. Ön taraftaki rafı tutarak pişirme alanının ortasına çekiniz.
Rafın ön kancası delikten ayrılır.
2. Rafı tekrar katlayarak kapatınız yan duvarın arka deliklerinden çekiniz.
3. Rafı pişirme alanından çıkarınız.



Rafların takılması

1. Raf kancasını yan duvarın arka deliklerine yerleştiriniz.
2. Rafın ön kancasını deliğe bastırınız.

Cihaz kapısı

Özenli bakım ve temizlik yapılması durumunda cihazınız uzun süre çalışmaya devam eder. Burada cihaz kapağını nasıl temizleyebileceğinizi öğrenebilirsiniz.

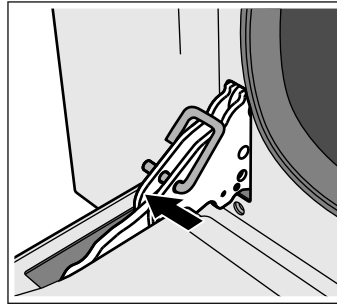
Kapak camlarının sökülmesi ve takılması

Fırın kapağını camlarını daha iyi temizlemek için sökebilirsiniz.

Kapak camlarının sökülmesi

1. Fırın kapağını tamamen açınız.
2. Soldaki ve sağdaki iki menteşeyi de emniyet pimi ile kilitleyiniz.

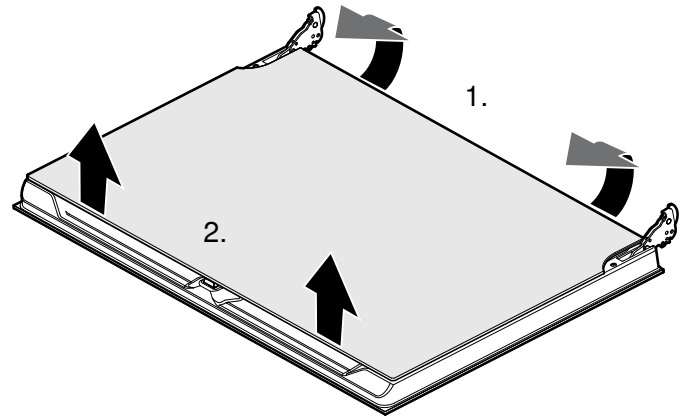
Bilgi: Emniyet pimleri menteşelerin deliklerine tamamen girmelidir.



3. İç camın alt tarafını hafifçe kaldırarak sabitleme pimlerinin tutucudan (1) çıkmasını sağlayınız.
4. İç camın üst tarafını dikkatlice kaldırarak sabitleme pimlerinin tutucudan (2) çıkmasını sağlayınız.

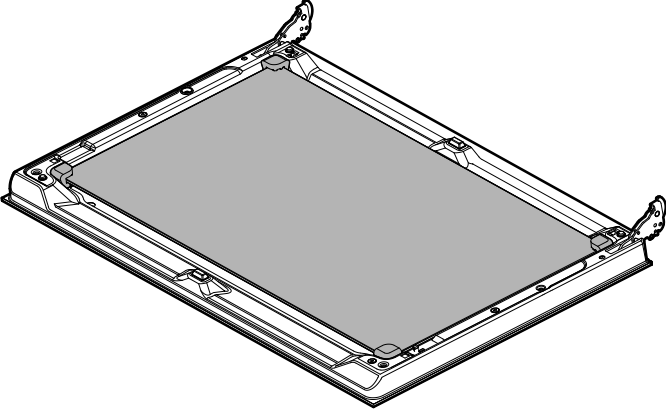
Dikkat!

İç camın kaldırılması sırasında orta cam iç cama yapışık kalabilir. Orta camın aşağı düşmeyeceğinden emin olunuz.

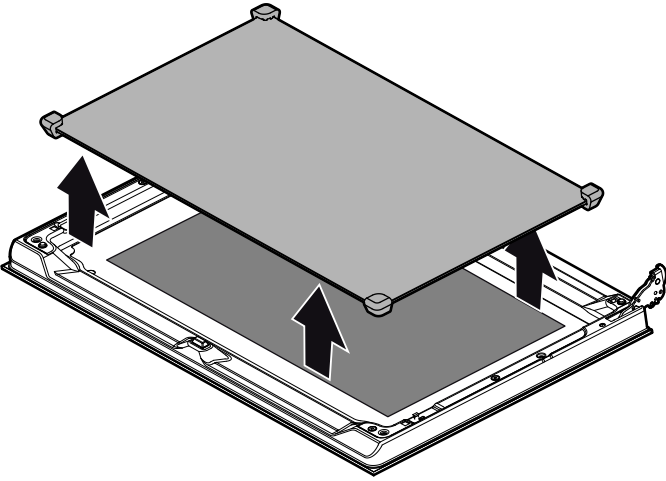


5. İç camı çıkarınız.

6. Orta camı çıkarınız.



Bilgi: Orta cam tutucu pimlerle sabitlenmemiştir, bunun yerine lastik yataklarla pozisyonunda tutulmaktadır.



Camları cam deterjanı ve yumuşak bir bezle temizleyiniz.

⚠ Uyarı – Yaralanma tehlikesi!

Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir. Cam kazıyıcı, keskin veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız.

Kapak camlarının takılması

1. Orta camı yeniden yerleştiriniz.

Bilgiler

- Low-E sembolü okunabiliyorsa orta cam doğru yerleştirilmiş demektir.
- Camın yerine doğru oturmasına dikkat ediniz. Tüm lastik yataklar dış cama düz biçimde yerleşmelidir.

2. İç camı yeniden yerleştiriniz.

Bilgi: Dört sabitleme piminin tümünü öngörülen tutuculara oturtunuz.

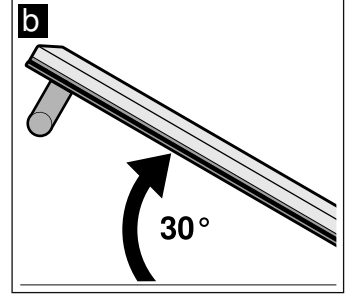
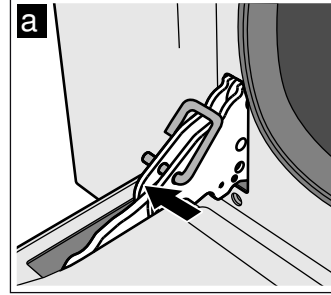
3. Emniyet pimlerini çıkartınız ve fırın kapağını kapatınız.

Cihaz kapağının sökülmesi ve takılması

Çok kirlenmiş olması durumunda fırın kapağının daha iyi temizlenmek için çıkarılması gerekebilir. Normal kirler için bu gerekli değildir.

Cihaz kapağının sökülmesi

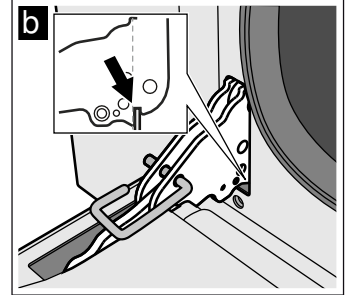
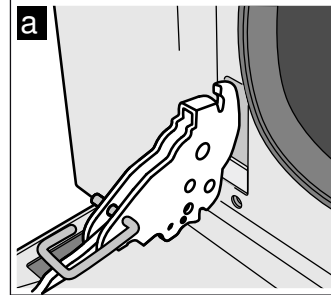
1. Fırın kapağını tamamen açınız.
2. Soldaki ve sağdaki iki menteşeyi de emniyet pimi ile kilitleyiniz. **(a)**.
Bilgi: Emniyet pimleri menteşelerin deliklerine tamamen girmelidir.
3. Fırın kapağını yanlardan iki eliniz ile tutunuz ve yaklaşık 30° kapatınız **(b)**.



4. Cihazı hafifçe kaldırınız ve tamamen dışarı çekiniz.
Bilgi: Fırın kapağını tamamen kapatmayınız. Menteşeler bükülebilir ve emayede hasarlar oluşabilir.

Cihaz kapağının takılması

1. Fırın kapağını yanlardan iki eliniz ile tutunuz.
2. Menteşeleri, fırının aralıklarına itiniz. **(a)**.
Bilgi: Menteşelerin altındaki çentik fırın çerçevesine oturmalıdır **(b)**.



3. Kapıyı aşağı doğru indiriniz.
4. Emniyet pimlerini çıkarınız.




⚠ Uyarı – Yaralanma tehlikesi!

Fırın kapağı yanlışlıkla düşerse veya bir menteşe yerinden oynarsa, menteşeyi almaya çalışmayınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

⚠ Uyarı – Yaralanma tehlikesi!

Kapak menteşesi yerine doğru biçimde oturmazsa kapak doğru biçimde kapanmaz, ısı dışarı kaçabilir ve cihaz parçaları çok ısınabilir. Bunu engellemek için kapak yeniden çıkarılmalıdır. Kapak çizimde gösterildiği gibi yeniden yerleştirilmeli, menteşenin alt tarafındaki çentiğin fırın çerçevesine oturduğundan emin olunmalıdır.

? Arıza halinde ne yapmalı?

Arıza	Olası neden	Uyarılar/Çözüm
Cihaz çalışmıyor	Fişi prize takılmamış Elektrik kesintisi Sigorta arızalı	Cihazın fişini prize takınız Diğer mutfak cihazlarının çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz Cihazın sigortasının iyi durumda olup olmadığını sigorta kutusundan kontrol ediniz
Cihaz başlatılmıyor	Cihazın kapağı tam kapanmamış Cihaz kapalı değil	Cihaz kapağının kapatılması Cihazı kapatıp yeniden açınız
Ekranda 12:00 yanıp söner	Elektrik kesintisi	Saati yeniden ayarlayınız.
Pişirme alanı aydınlatması çalışmıyor	Eko üst/alt ısıtma çalışma modu devrede Lamba arızalı	Eko üst/alt ısıtma çalışma modunda pişirme alanı aydınlatması devre dışı. Lambayı değiştiriniz.
Fırında pişirilmiş tüm yemekler çok kısa sürede yanıyor.	Termostat arızalı.	Müşteri hizmetlerini arayınız.
Kapak camları buğulanmış.	Mevcut sıcaklık farklarının neden olduğu normal görünüm.	Cihazı 100°C'ye kadar ısıtınız ve 5 dakika sonra tekrar kapatınız.
Açılan cihaz kullanılamaz, ekranda  sembolü gösterilir	Çocuk emniyeti etkinleştirildi	 sembolü sönene kadar dokunmatik tuşu  basılı tutunuz

Hata mesajları

Göstergede **Err** sembolüne sahip bir hata mesajı görünürse, fonksiyon seçme düğmesini sıfır konumuna getiriniz. Hata mesajı yine de silinmezse müşteri hizmetlerini arayınız.

Hata mesajı	Olası nedeni	Uyarılar/Çözüm
Err 1	Sıcaklık sensörü devre dışı	Müşteri hizmetlerini arayınız.
Err 2	Pişirme bölümündeki sıcaklık çok yüksek.	Müşteri hizmetlerini arayınız.
Err 4	Kapak kilidinin yanlış etkinleştirilmesi.	Müşteri hizmetlerini arayınız.
Err 5	Fan ısıtma elemanı arızalı veya bağlı değil.	Müşteri hizmetlerini arayınız.
Err 6	Motor arızalı veya bağlı değil.	Müşteri hizmetlerini arayınız.
Err 8	Soğutma fanı arızalı veya bağlı değil.	Müşteri hizmetlerini arayınız.

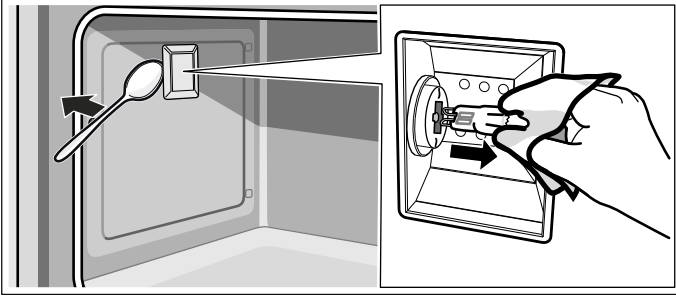
Fırın lambasının değiştirilmesi

Fırın lambası devre dışı kaldığında değiştirilmesi gerekir. Sıcağa dayanıklı yedek lambaları müşteri hizmetlerinden veya yetkili satıcılardan temin edebilirsiniz. Lütfen cihazınızın E-Numarasını ve FD-Numarasını bildiriniz. Farklı lamba kullanmayınız.

⚠ Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

Pişirme alanı lambasının değiştirilmesi sırasında gerilim altındaki lamba duyunda elektrik kontağı olabilir. Değiştirme işleminden önce elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.

1. Pişirme alanını soğutunuz.
2. Fırınınızın kapısını açınız.
3. Hasar oluşmasını önlemek için, mutfak bezini pişirme alanının içine seriniz.
4. Asma ızgarayı çıkarınız.
5. Cam kapağı çıkarınız. Bunun için cam kapağı elinizle önden açınız. Eğer cam kapak takılıyorsa, bir kaşık yardımıyla çıkarınız.
6. Fırın lambasını çıkarınız.



7. Fırın lambasının yerine aynı tip yeni bir lamba takınız:
Gerilim: 230 V;
Güç: 40W;
Sürüm: G9;
Sıcaklık direnci: 300 °C
8. Fırın lambasının cam kapağını tekrar takınız.
9. Asma ızgarayı monte ediniz.
10. Mutfak bezini tekrar dışarı çıkarınız.
11. Sigortayı tekrar devreye alınız.
12. Fırın aydınlatmasının yeniden çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz.

Yetkili servisin çağırılması

Cihazınızın onarılması gerekiyorsa, müşteri hizmetleri daima hizmetinizdedir. Gereksiz yere teknisyen ziyaretini önlemek için, daima size uygun bir çözüm buluyoruz.

E numarası ve FD numarası

Bizi ararken size en iyi şekilde yardımcı olabilmemiz için lütfen tam ürün numarasını (E no.) ve imalat numarasını (FD no.) belirtiniz. Numaraların yer aldığı tip levhasını, cihazın kapağını açtığınızda göreceksiniz. Buharla pişirme mekanizmasına sahip bazı cihazlarda tip plakasını panelin arkasında bulabilirsiniz.

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

Gerektiğinde kolayca bulabilmeniz için fırınıza ait verileri ve müşteri hizmetleri telefon numarasını buraya yazabilirsiniz.

E-No.	FD-No.
-------	--------

Müşteri hizmetleri

Yanlış kullanım durumunda müşteri hizmetleri personelinin ziyaretinin garanti süresi dahilinde olsa da ücretsiz olmadığına dikkat ediniz.

Kullanım ömrü :10 yıldır (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

Arızalarda onarım siparişi ve danışma

TR 444 6688

Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın bedeli şehir içi ücretlendirme, Cep telefonlarından ise kullanılan tarifeye göre değişkenlik göstermektedir.

Üreticinin yetkisine güveniniz. Böylelikle gerekli onarım çalışmalarının, cihazınızın orijinal yedek parçalarına sahip, eğitilmiş servis teknisyenleri tarafından yapıldığından emin olabilirsiniz.

Garanti Şartları

- 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 kullanılabilir. 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 olmadığı, 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.
- Malın kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine** başvurabilir.

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
www.siemens-home.bsh-group.com
Phone : 00 49 89 4590-01

Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir

Burada, bazı yemekler ve bu yemekler için en uygun olan ayarlar sunulmuştur. Burada sizlere, yemeğiniz için hangi ısıtma türünün ve sıcaklığın uygun olduğunu göstereceğiz. Uygun aksesuarlara ve kapların hangi yerleştirme seviyesine sürülmesi gerektiğine ilişkin bilgiler de verilmektedir. Kaplar ve yemek hazırlama işlemi için öneriler verilmektedir.

Bilgi: Gıda maddeleri pişirilirken pişme çok fazla buhar oluşabilir.

Cihazınızın enerji açısından çok verimli çalışır ve dışarıya çok az ısı verir. Cihazın iç bölümü ve dış bölümü arasındaki yüksek sıcaklık farkı nedeniyle kapıda, kumanda alanında veya bitişikteki mobilya üstlerinde yoğuşma suyu oluşabilir. Bu durum normal, fiziksel bir olaydır. Ön ısıtma yapılarak veya kapı dikkatle açılarak yoğuşma suyu azaltılabilir.

Yemek tablosu

Yemek	Ağırlık (kg olarak)	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
Lazanya	3-4	1		220-230*	45-50
Makarnaları gratine etmek	3-4	1		220-230*	45-50
Dana kızartması	2	2		180-190*	90-100
Domuz kalçası	1.5-2	2		190-200*	90-100
Domuz kalçası	2	2		200**	125
Sosis	1.5	3		280*	1. taraf: 10 2. taraf: 7
Dana kızartması	1	2		200*	45-55
Tavşan kızartması	1.5	2		180-190*	70-80
Hindi göğsü	2	2		180-190*	110-120
Kızarmış kuzu boynu	2-3	2		180-190*	170-180
Tavuk kızartma	1.2	2		190-200*	65-70
Domuz pirzola	1.5	3		280*	1. taraf: 15 2. taraf: 5
Kaburga	1.5	3		280*	1. taraf: 15 2. taraf: 10
Pastırma	0.7	4		3*	1. taraf: 10 2. taraf: 8
Domuz filetosu	1.5	3		280*	1. taraf: 12 2. taraf: 5
Siğir filetosu	1	4		3*	1. taraf: 7 2. taraf: 4
Alabalık	0.7-1.2	2		160-170*	35-40
Keler balığı	0.7-1.5	2		160*	60-65
Kalkan	1.5	2		160*	45-50
Pizza	1-1.5	2		280*	10-12
Ekmek	1	2		180-190*	25-30
İtalyan pidesi	1	2		180-190*	20-25
Kek	1	2		160*	55-60
Meyveli kek	1	2		160*	35-40
Rikotta keki	1	2		160-170*	45-55

* Ön ısıtma

** ön ısıtma yapmayınız

Yemek	Ağırlık (kg olarak)	Yerleştirme yüksekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
Tuzlu hamurdan kek	1	2		160-170*	35-40
Tuzlu hamurdan kek	1	2		170**	65
Renkli kek	1.2	2		160*	55-60
İçi krema dolu küçük ekler	0.7-1.2	2		180*	50-60
Bisküvili kek	1	2		150-160*	55-60
Sütlâç	1	2		160*	55-60
Kek	1-1.2	2		160*	30-35

* Ön ısıtma
** ön ısıtma yapmayınız

Kullanım önerileri

Burada kaba ve hazırlamaya yönelik önerilerden bir seçim yapabilirsiniz.

Bilgiler

- Cihazla birlikte teslim edilen aksesuarı kullanınız. Ek aksesuarları, özel aksesuarlar olarak müşteri hizmetlerinden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz. Kullanmadan önce ihtiyacınız olmayan aksesuarları ve kapları pişirme alanından çıkarınız.

- Sıcak aksesuarları veya kapları pişirme alanından çıkarırken daima bir mutfak eldiveni kullanınız.
- Hassas üst/alt ısıtma, et, balık ve pasta gibi kabarması gerekmeyen yiyecekleri hassas biçimde pişirmek için kullanılan bir akıllı ısıtma türüdür. Cihaz pişirme bölümüne enerji beslemesini en uygun biçimde kumanda eder. Pişirilecek yiyecek fazlar halinde ve kalan ısı ile pişirilir. Böylece daha az kahverengileşir. Pişirme ve ön ısıtma süresince vaktinden önce kapağın açılması bu etkinin kaybolmasına neden olacaktır. Yemekleri boş, soğuk pişirme alanına koyunuz. Pişirme sırasında cihaz kapağının kapalı olmasını sağlayınız

Yemek pişirme ile ilgili ipuçları

Pastanın tümüyle pişmiş olup olmadığını tespit etmek istiyorsunuz.	Bir ağaç çubuğu pastanın en yüksek noktasında pastanın içine batırın. Çubuğa hamur yapışmıyorsa, pasta pişmiştir.
Pasta çöküyor.	Bir dahaki sefere daha az sıvı kullanınız. Ya da sıcaklığı 10 °C daha düşük ayarlayın ve pişirme süresini uzatınız. Reçetede belirtilen katkı maddelerini ve hazırlama önerilerini dikkate alın.
Pastanın ortası daha çok, kenarları daha az kabardı.	Kelepçeli kek kalıbının sadece tabanını yağlayınız. Pişirdikten sonra pastayı bir bıçakla dikkatle ayırınız.
Meyvelerin suyu aşağıya akıyor.	Bir sonraki sefere daha derin bir universal tava kullanınız.
Küçük kurabiyeler pişerken birbirlerine yapışıyor.	Her çörek parçasının etrafında yakl. 2 cm mesafe olmalıdır. Böylece, çörek parçalarının kabarması ve her tarafının pişmesi için yeterince yer olacaktır.
Pasta aşırı kuru.	Ya da sıcaklığı 10 °C daha yükseğe ayarlayın ve pişirme süresini kısaltın.
Pasta genel olarak kızarmamış.	Yerleştirme yüksekliği ve aksesuar doğruysa duruma göre ya pişirme süresini uzatınız ya da sıcaklığı arttırınız.
Pastanın üst tarafı fazla açık ve alt tarafı fazla koyu.	Bir sonraki seferde bir üst seviyeye sürünüz.
Pastanın üst tarafı fazla koyu ve alt tarafı fazla açık.	Bir sonraki seferde bir alt seviyeye sürünüz. Daha düşük bir sıcaklık ayarlayın ve pişirme süresini uzatın.
Kalıp veya tepsi pastanın arka tarafı yanmış.	Kek kalıbını doğrudan arka duvara değil, aksesuarın üzerine ortalı şekilde yerleştiriniz.
Pasta genel olarak fazla koyu kızarmış.	Bir dahaki sefere daha düşük bir sıcaklık ayarlayın ve gerekirse pişirme süresini uzatın.
Hamur işinin her tarafı aynı kızarmamış.	Daha düşük bir sıcaklık seçiniz. Fazla büyük olan pişirme kağıdı hava dolaşımını etkileyebilir. Pişirme kağıdını daima uygun boyutlara kesiniz. Kek kalıbının doğrudan pişirme alanı arka duvarı delikleri önünde durmamasına dikkat ediniz. Kurabiye/çörek pişirirken mümkün olduğunca aynı büyüklükte ve kalınlıkta kurabiyeler/çörek kullanınız.
Birden fazla seviyede pişirdiniz. Üst raftaki hamur işi, alt tepsidekinden daha koyu renkli.	Birden fazla seviyede pişirmek için daima sıcak havayı seçiniz. Tepsi veya kalıplar içerisinde aynı zamanda fırına verilmiş olan hamur işleri/kekler aynı anda hazır olmak zorunda değil.

Pasta iyi görünüyor fakat içi pişmemiş.	Düşük sıcaklıkta biraz daha uzun pişiriniz ve duruma göre biraz daha az sıvı veriniz. Yaş kaplamalı pastalarda ilk önce pastanın tabanını pişiriniz. Üzerine badem veya kızartma unu serpiniz ve kaplama malzemesini koyunuz.
Pasta tabağa konulurken kalıptan ayrılmıyor.	Pasta piştikten sonra 5 ile 10 dakika soğumaya bırakınız. Halen ayrılmıyorsa, pastanın kenarını bir bıçak ile dikkatlice ayırınız. Ardından pastayı tekrar ters çeviriniz ve kalıbın üzerini birkaç ıslak, soğuk bezle örtünüz. Bir dahaki sefere formu yağlayın ve kızartma unu serpiştirin.

Kızartma ve buğulama ile ilgili öneriler

Kızartma fazla koyulaştı ve kabuğunda kısmen yanıklar var ve/veya kızartma fazla kuru.	Yerleştirme yüksekliğini ve sıcaklığı kontrol ediniz. Bir dahaki sefere daha düşük bir sıcaklık seçiniz ve duruma göre pişirme süresini kısaltınız.
Kabuk çok ince.	Sıcaklığı artırın veya kızartma süresinin sonunda ızgarayı kısa süreli açınız.
Kızartma iyi görünüyor fakat sos yanmış.	Bir sonraki kızartma işleminde daha ufak bir kızartma kabı kullanınız ve duruma göre daha fazla sıvı ekleyiniz.
Kızartma iyi görünüyor fakat sos fazla açık renkte ve sulu.	Bir daha ki sefere daha büyük bir kızartma kabı kullanınız ve duruma göre daha az sıvı ekleyiniz.
Buğulamada et yanıyor.	Kap ve kapak uyumlu olmalı ve iyi kapanmalıdır. Sıcaklığı azaltın ve duruma göre buğulama sırasında biraz sıvı ekleyiniz.

Gıda maddelerindeki akrilamid

Akrilamid öncelikle yüksek sıcaklıklarda hazırlanan tahıl ve patates ürünlerinde, örneğin patates cipsi, patates kızartması, tost, sandviç ekmeği, ekmek veya unlu mamullerde (kekler, zencefilli çörekler, bademli kekler) ortaya çıkar.

Akrilamid miktarını düşürmek için öneriler

Genel	<ul style="list-style-type: none">■ Pişirme sürelerini mümkün olduğunca kısa tutunuz.■ Yemekleri altın renginde oluncaya kadar kızartınız, rengin kararmasına izin vermeyiniz.■ Büyük, kalın malzemeler daha az akrilamid içerir.
Pişirme	Üst/alt ısıtma ile maksimum 200°C. Sıcak hava ile maksimum 180 °C.
Kurabiye	Üst/alt ısıtma ile maksimum 190°C. Sıcak hava ile maksimum 170 °C. Yumurta veya yumurta sarısı akrilamid oluşumunu azaltır.
Fırında patates kızartması	Eşit aralıklarla ve tek kat olacak şekilde tepsi üzerine yayınız. Kızarmış patateslerin kurumaması için tepsi başına en az 400 g patates pişiriniz.

Test yemekleri

Bu çizelgeler, cihazın test edilmesini kolaylaştırmak amacıyla kontrol enstitüleri için hazırlanmıştır.

EN 60350-1'e göre.

Fırında pişirme

Yemek	Aksesuar	Yerleştirme yük-sekliği	Isıtma tipi	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden süre
Şerit kurabiyeler	Pişirme kağıtlı fırın tepsisi	2		160*	23-25
Şerit kurabiyeler, 2 seviyede	Pişirme kağıtlı 2 fırın tepsisi	2+4		160*	28
Küçük kekler	Pişirme kağıtlı fırın tepsisi	2		160*	21-22
Küçük kekler, 2 seviyeli	Fırın tepsisi + pişirme kağıtlı tel ızgara	2+4		160*	30
Yağsız kek	Kelepçeli kek kalıbı	2		160*	35
Yağsız kek, 2 seviyeli	2 kelepçeli kek kalıbı	2+4		155-165*	35-45
Üstü kapalı elmalı tart, 1 adet	Kelepçeli kek kalıbı	2		170*	75-80
Üstü kapalı elmalı tart, 2 adet	2 kelepçeli kek kalıbı	2		160*	75-80

* Ön ısıtma

Izgara

Ek olarak üniversal tavayı yerleştiriniz. Böylece damlayan sıvı tepsiye akar ve pişirme alanı temiz kalır.

Yemek	Aksesuar	Yerleştirme yük-sekliği	Isıtma tipi	Izgara kademesi	Dakika cinsinden süre
Tost ekmeği	Tel ızgara	4		3*	2
Dana hamburger, 10 adet, çap 75 mm	Fırın tepsisi + tel ızgara	3+4		3*	1. taraf: 15 2. taraf: 5

* Ön ısıtma

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34
81739 München

GERMANY

Manufactured by BSH Hausgeräte GmbH under Trademark License of Siemens AG
Fabricado por BSH Hausgeräte GmbH bajo licencia de marca de Siemens AG
Fabricado pela BSH Hausgeräte GmbH sob licença de marca comercial da Siemens AG
BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. tarafından Siemens AG'nin Ticari Marka Lisansı ile üretilmiştir

siemens-home.bsh-group.com



9001313609 (990725)