



# BOSCH



Register your  
new appliance  
now at MyBosch and  
enjoy benefits free of  
charge:  
[bosch-home.com/  
welcome](https://www.bosch-home.com/welcome)

# Air Fryer

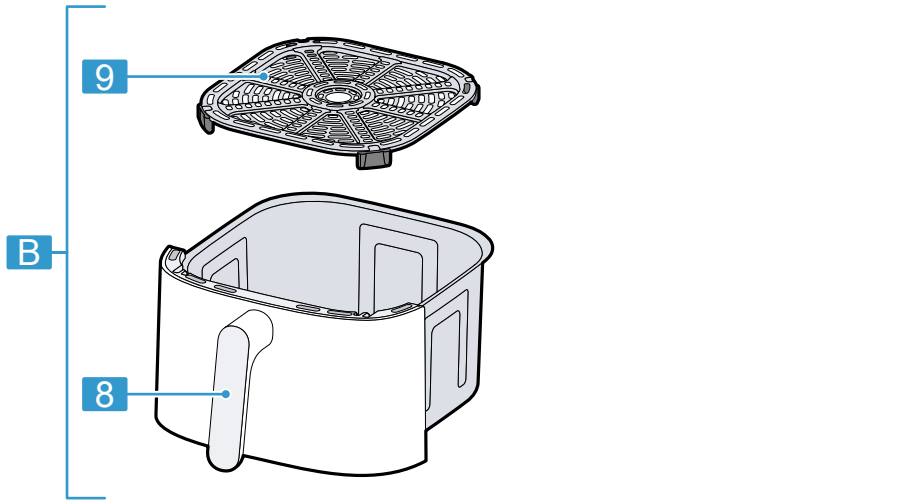
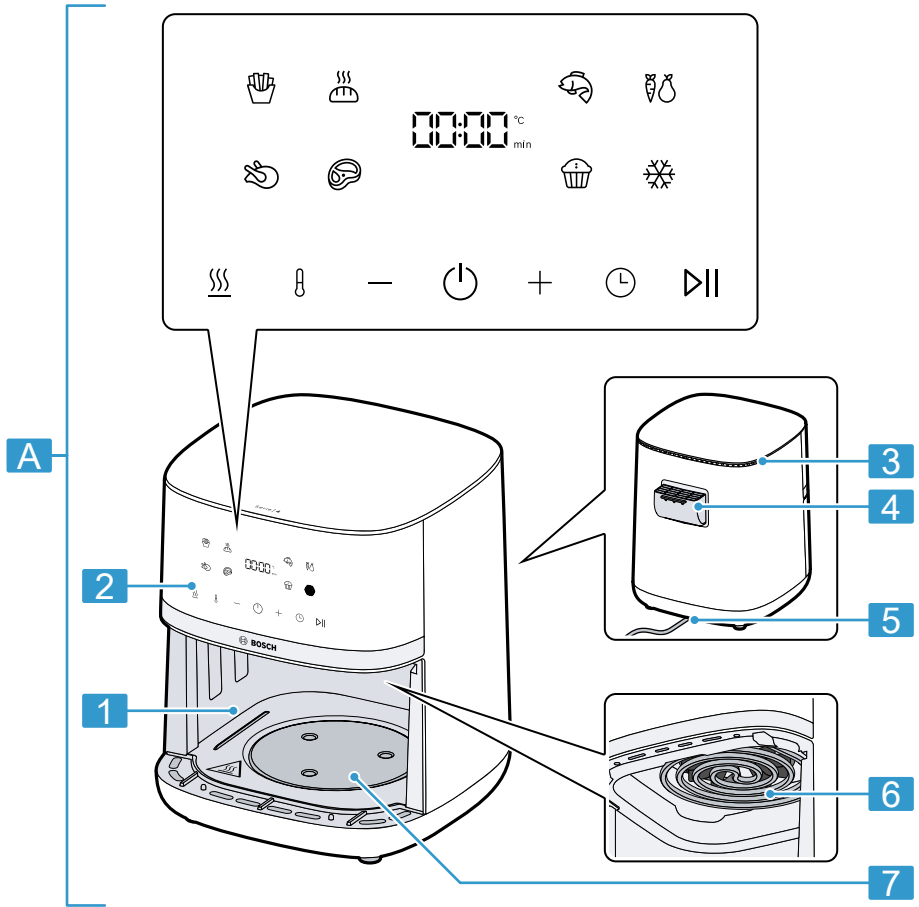
Serie | 4

MAF4...

MAFS24...

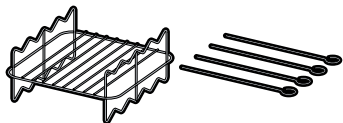
|      |                            |                                     |     |
|------|----------------------------|-------------------------------------|-----|
| [de] | Gebrauchsanleitung         | Heißluftfritteuse                   | 7   |
| [en] | Information for Use        | Air Fryer                           | 16  |
| [fr] | Manuel d'utilisation       | Friteuse sans huile                 | 24  |
| [it] | Manuale utente             | Friggitrice ad aria                 | 33  |
| [nl] | Gebruikershandleiding      | Air Fryer                           | 42  |
| [da] | Betjeningsvejledning       | Air Fryer                           | 51  |
| [no] | Bruksanvisning             | Air Fryer                           | 60  |
| [sv] | Bruksanvisning             | Air Fryer                           | 68  |
| [fi] | Käyttöohje                 | Air Fryer                           | 76  |
| [es] | Manual de usuario          | Fritadora de aire                   | 84  |
| [pt] | Manual do utilizador       | Fritadeira sem óleo                 | 93  |
| [el] | Εγχειρίδιο χρήστη          | Φριτέζα Αέρος                       | 102 |
| [tr] | Kullanım kılavuzu          | Sıcak Hava Fritözü                  | 111 |
| [pl] | Instrukcja obsługi         | Air Fryer frytkownica beztłuszczowa | 120 |
| [uk] | Керівництво з експлуатації | Мультипіч                           | 130 |
| [ru] | Руководство пользователя   | Аэрогриль                           | 139 |
| [ar] | دليل المستخدم              | قلابة هوائية                        | 149 |





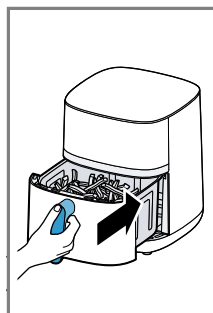
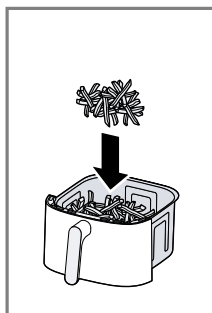
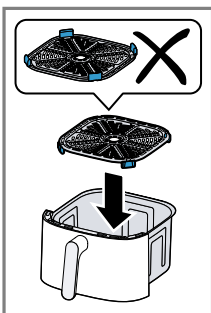
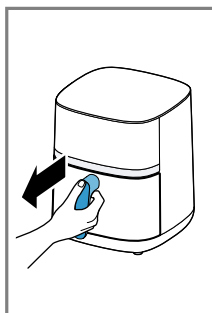
**1**

1



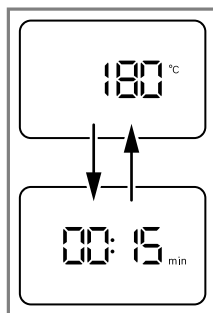
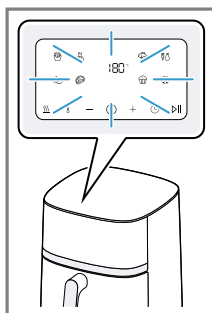
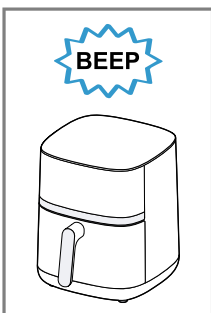
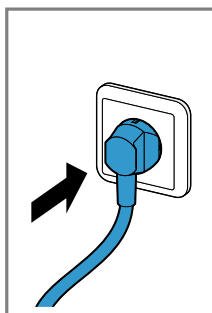
MAF462B1, MAF462B1GB

2



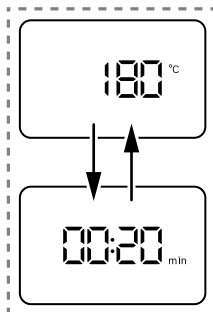
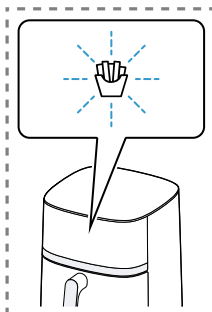
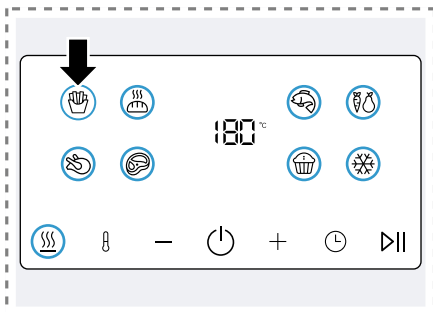
3

4



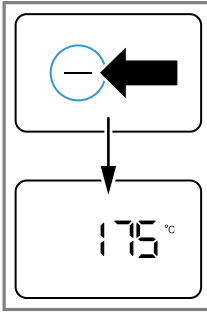
5

6

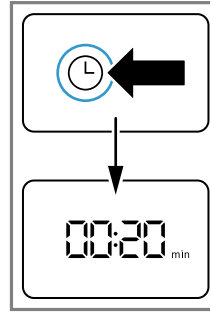
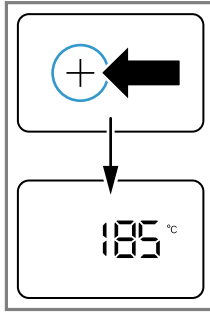


7

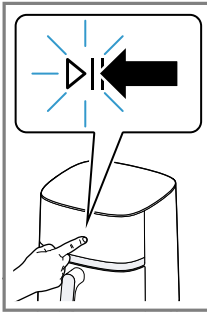
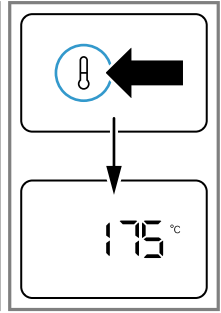
8



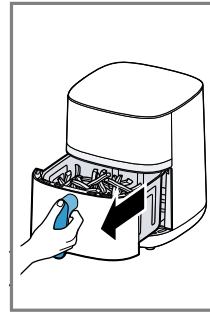
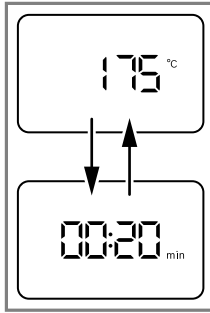
9



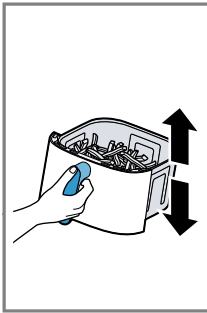
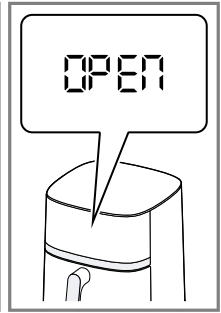
10



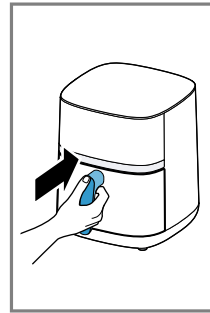
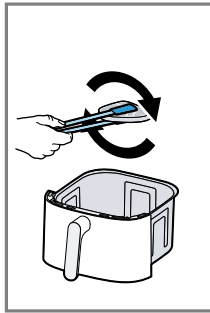
11



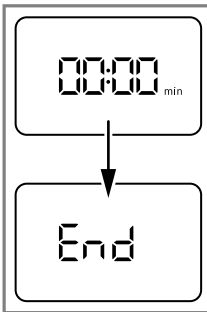
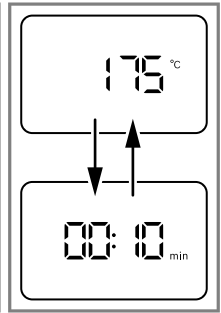
12



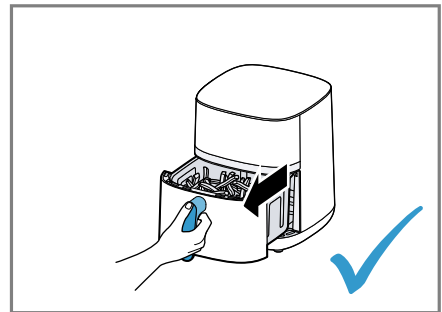
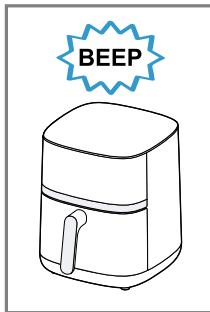
13



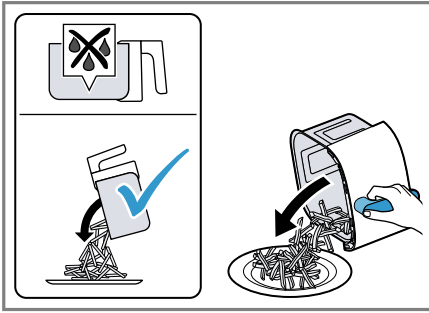
14



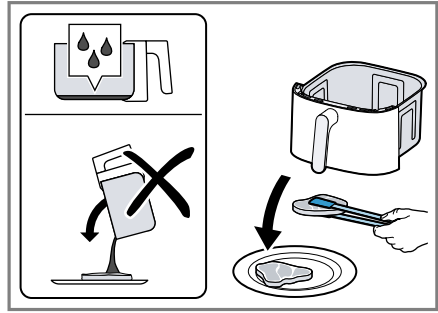
15



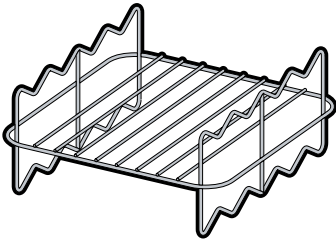
16



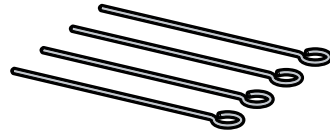
17



18

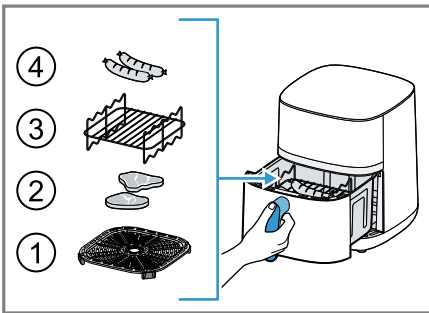


1

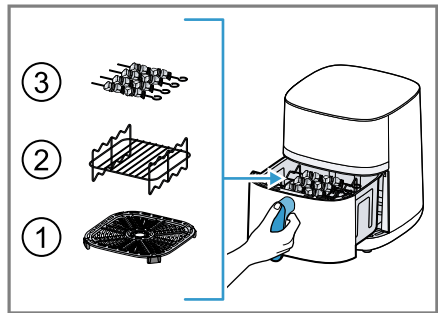


2












19



20



21

|   |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
|  | ✓   | ✓   | ✗   | ✗   | ✗   | ✗   | ✗   | ✗  |
|  | ✓   | ✓   | ✗   | ✗   | ✗   | ✓   | ✓   | ✓  |
|  | ✓   | ✓   | ✗   | ✗   | ✗   | ✓   | ✓   | ✓  |

## **Sicherheit**

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Bewahren Sie die Anleitung sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder Nachbesitzer auf.

Verwenden Sie das Gerät nur:

- mit Originalteilen und -zubehör.
- zum Erwärmen, Garen, Backen und Braten mit Heißluft.
- unter Aufsicht.
- für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und Verarbeitungszeiten.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds bei Raumtemperatur.
- bis zu einer Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel.

Das Gerät muss nach jedem Gebrauch, bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Reinigen und im Fehlerfall stets vom Netz getrennt werden.

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

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.

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

- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▶ Nie ein Gerät mit gerissener oder gebrochener Oberfläche betreiben.
- ▶ Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
- ▶ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Das Gerät nur gemäß den Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.

- ▶ Das Gerät nur über eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Erdung an ein Stromnetz mit Wechselstrom anschließen.
- ▶ Das Schutzleitersystem der elektrischen Hausinstallation muss vorschriftsmäßig installiert sein.
- ▶ Nie das Gerät über eine externe Schaltvorrichtung versorgen, z. B. Zeitschaltuhr oder Fernsteuerung.
- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Nie das Gerät oder die Netzanschlussleitung in Wasser tauchen oder in den Geschirrspüler geben.
- ▶ Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.
- ▶ Nie das Gerät großer Hitze und Nässe aussetzen.
- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit heißen Geräteteilen oder Wärmequellen in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit scharfen Spitzen oder Kanten in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung knicken, quetschen oder verändern.
- ▶ Nie das Gerät auf oder in die Nähe heißer Oberflächen stellen.
- ▶ Nie das Gerät auf oder in die Nähe brennbarer Materialien stellen, z. B. Gardinen oder Tischdecken.
- ▶ Immer einen Sicherheitsabstand von mindestens 10 cm zu Wänden und anderen Gegenständen einhalten, um einen Hitzestau zu vermeiden.
- ▶ Nie das Gerät abdecken oder andere Gegenstände darauf abstellen.
- ▶ Keine Gegenstände im Korb oder im Garraum lagern oder ablegen.
- ▶ Das Gerät während des Betriebs stets beaufsichtigen.
- ▶ Nie Öl oder Fett in den Korb füllen.
- ▶ Nie Lebensmittel im Gerät erhitzen, die hochprozentigen Alkohol oder andere leicht brennbare Inhaltsstoffe enthalten.

- ▶ Die maximal zulässige Füllmenge beachten. Nie die Lebensmittel bis zur Oberkante des Korbs einfüllen.
- ▶ Kein loses Backpapier und keine leichten Zutaten verwenden, die vom Ventilator angesaugt werden können, z. B. trockene Kräuter.
- ▶ Wenn dunkler Rauch aus dem Gerät austritt, sofort den Netzstecker ziehen. Den Korb erst entnehmen, wenn die Rauchentwicklung abgeklungen ist.



- ▶ Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Nie die heißen Oberflächen berühren.
- ▶ Vor der Reinigung oder dem Transport das Gerät abkühlen lassen.
- ▶ Nie in den heißen Garraum greifen.
- ▶ Den heißen Grillrost und die heißen Grillspieße nie mit bloßen Händen berühren. Geeignete Hilfsmittel verwenden, z. B. Topflappen oder Kochbesteck.
- ▶ Beim Entnehmen des Korbs vorsichtig sein, da heiße Luft und heißer Dampf austreten können.
- ▶ Nicht über das Gerät beugen.
- ▶ Hände und Gesicht immer von den Luftauslässen fernhalten.
- ▶ Um Verletzungen zu vermeiden, das Gerät nur bestimmungsgemäß verwenden.
- ▶ Vorsichtig mit den Grillspießen hantieren.
- ▶ Die Reinigungshinweise beachten.
- ▶ Oberflächen, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen, vor jedem Gebrauch reinigen.
- ▶ Um der Entwicklung von Acrylamid vorzubeugen, die Lebensmittel nicht zu dunkel zubereiten und verbrannte Reste entfernen.
- ▶ Nie frische Kartoffeln über 180 °C erhitzen.

## Sachschäden vermeiden

- ▶ Kein scharfes, spitzes oder metallisches Kochbesteck verwenden. Nur Kochbesteck aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff verwenden.
- ▶ Die Grillspieße vorsichtig in den Korb legen, um Kratzer oder Beschädigungen am Korb zu vermeiden.
- ▶ Nie den heißen Korb auf hitzeempfindliche Flächen stellen. Eine hitzeunempfindliche Unterlage verwenden, z. B. einen Topfuntersetzer.
- ▶ Nie den Korb teilweise geöffnet im Gerät belassen, um Schäden durch starke Hitze oder einen herausfallenden Korb zu vermeiden. Den Korb immer vollständig entnehmen und wieder vollständig in das Gerät schieben.
- ▶ Nie Wasser oder andere Flüssigkeiten in den Korb füllen.

- ▶ Nie den Grillrost oder die Grillspieße in der Mikrowelle verwenden.

## Kennenlernen

### Übersicht

Prüfen Sie nach dem Auspacken alle Teile auf Transportschäden und die Vollständigkeit der Lieferung.

→ Abb. 1

|   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| A | Grundgerät                        |
| B | Korb                              |
| 1 | Garraum                           |
| 2 | Bedienfeld                        |
| 3 | Lufteinlass                       |
| 4 | Luftauslass                       |
| 5 | Netzanschlussleitung              |
| 6 | Oberes Heizelement und Ventilator |
| 7 | Unteres Heizelement               |
| 8 | Griff                             |
| 9 | Rost                              |

### Modellabhängiges Zubehör

Je nach Modell ist im Lieferumfang weiteres Zubehör enthalten.

→ Abb. 2




|   |               |
|---|---------------|
| 1 | Grillrost-Set |
|---|---------------|



### Bedienfeld

Hier finden Sie eine Übersicht des Bedienfelds.










**Hinweis:** Die Tasten mit den Fingern und ohne Küchenhandschuhe bedienen. Sie können die Tasten nicht mit Gegenständen bedienen, z. B. Kochlöffel.

### Anzeigeelemente und Funktionstasten


| Symbol   | Funktion  |
|--|---|
|  | Bereitschaftszustand<br>Bereitschaftszustand aktivieren und deaktivieren oder die Zubereitung abbrechen |
|  | Start/Pause<br>Zubereitung starten oder unterbrechen  |
|  | Display<br>Wenn °C leuchtet, zeigt das Display die Temperatur.  |


| Symbol  | Funktion  |
|---|---|
|   | Wenn <b>min</b> leuchtet, zeigt das Display die Zeit.   |
|  | Temperaturanzeige<br>Temperatur mit + erhöhen oder mit – verringern.<br>Einstellbereich: 40-200 °C in 5-Grad-Schritten<br><b>Hinweis:</b> Wenn eine Zeit von mehr als 60 Minuten eingestellt ist, beträgt die maximale Temperatur 80 °C.                  |
|  | Zeitanzeige<br>Zubereitungszeit mit + erhöhen oder mit – verringern.<br>Einstellbereich: 1-60 Minuten<br><b>Hinweis:</b> Wenn eine Temperatur von 40-80 °C eingestellt ist, kann die Zubereitungs- oder Warmhaltezeit bis zu 8 Stunden verlängert werden. |

### Programmtasten

| Symbol  | Programm      |
|---|---------------|
|    | Pommes frites |
|    | Geflügel      |
|    | Fleisch       |
|    | Fisch         |
|   | Gemüse        |
|  | Brot          |
|  | Kleingebäck   |
|  | Warmhalten    |
|  | Auftauen      |

### Bereitschaftszustand

Wenn das Gerät vor oder nach der Zubereitung für eine bestimmte Zeit nicht verwendet wird, wechselt das Gerät in den Bereitschaftszustand,  leuchtet und das Display zeigt --. Das Gerät verbraucht im Bereitschaftszustand nur noch eine geringe Menge Energie.

Um den Bereitschaftszustand zu deaktivieren und das Gerät zu bedienen,  drücken.

## Vor dem ersten Gebrauch

### Gerät vor dem ersten Gebrauch reinigen

1. Vorhandenes Verpackungsmaterial entfernen.
2. Vorhandene Aufkleber und Folien entfernen.
3. Das Gerät ohne Lebensmittel in einem gut belüfteten Raum mit der höchsten Temperatureinstellung für 30 Minuten aufheizen und danach abkühlen lassen.
4. Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, vor dem ersten Gebrauch reinigen.

**Hinweis:** Eine geringfügige Rauchentwicklung oder Geruchsbildung während des ersten Gebrauchs ist normal.

## Bedienung

### Allgemeine Hinweise

Beachten Sie die Hinweise, um Ihr Gerät optimal nutzen zu können.

- Um die Werte schneller zu ändern, halten Sie die Einstell Tasten gedrückt.
- Um die Temperatur oder die Zeit während der Zubereitung anzupassen,  $\triangleright$  drücken, die Werte ändern und dann die Zubereitung mit  $\triangleright$  fortsetzen.

### Gerät aufstellen

- ▶ Das Gerät auf eine stabile, waagrechte, ebene und hitzebeständige Arbeitsfläche stellen. Immer einen Sicherheitsabstand von mindestens 10 cm zu Wänden und anderen Gegenständen einhalten.

### Lebensmittel in den Korb füllen

1. Den Korb entnehmen, den Rost in den Korb setzen und nach unten drücken.  
→ **Abb. 3**  
Die Abstandshalter am Rost müssen nach unten zeigen.
2. Die Lebensmittel in den Korb füllen und den Korb vollständig in das Gerät schieben.  
→ **Abb. 4**  
Nie die Lebensmittel bis zur Oberkante des Korbs einfüllen.

## Zubereitung starten

1. Den Netzstecker einstecken.  
→ **Abb. 5**
    - ✓ Es ertönt ein Signalton und das Bedienfeld ist aktiviert.
    - ✓ Das Display zeigt abwechselnd die voreingestellte Temperatur und Zubereitungszeit für die manuelle Zubereitung.  
→ **Abb. 6**
  2. Um ein Programm zu verwenden, das gewünschte Symbol im Bedienfeld drücken, z. B. 🍟 **Pommes frites**.  
→ **Abb. 7**
    - ✓ Das gewählte Programmsymbol blinkt und das Display zeigt abwechselnd die voreingestellte Temperatur und Zubereitungszeit für das Programm.  
→ **Abb. 8**
  3. Um zur manuellen Zubereitung zurückzukehren, das blinkende Programmsymbol erneut drücken.
  4. Die angezeigte Temperatur oder die angezeigte Zubereitungszeit mit  $-$  oder  $+$  anpassen.  
→ **Abb. 9**
    - ✓ Nach einer gewissen Dauer wechselt das Display automatisch zwischen Temperatur und Zeit.
  5. Um im Display die Zeit oder die Temperatur manuell anzuzeigen,  $\odot$  oder  $\updownarrow$  drücken.  
→ **Abb. 10**
  6. Die Zubereitung mit  $\triangleright$  **Start/Pause** starten.  
→ **Abb. 11**
    - ✓ Das Display zeigt abwechselnd die eingestellte Temperatur und die verbleibende Zubereitungszeit.
- ### Lebensmittel schütteln oder wenden
- Um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erreichen, sollten bestimmte Lebensmittel nach der Hälfte der Zubereitungszeit gewendet werden.
1. Nach der Hälfte der Zubereitungszeit den Korb aus dem Gerät nehmen.  
→ **Abb. 12**
    - ✓ Die Zubereitung ist pausiert und das Display zeigt **OPEN**, solange der Korb entnommen ist.
  2. Die Lebensmittel im Korb schütteln. Große oder empfindliche Lebensmittel

## de Grillrost-Set

mit Kochbesteck aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff wenden.

→ **Abb. 13**

- Den Korb vollständig in das Gerät schieben.

→ **Abb. 14**

- Die Zubereitung wird automatisch fortgesetzt und das Display zeigt abwechselnd die eingestellte Temperatur und die verbleibende Zubereitungszeit.

### Fertig zubereitete Lebensmittel entnehmen

- Wenn die Zubereitung beendet ist, blinkt im Display **End**. Ein Signalton ertönt und im Bedienfeld leuchten alle Symbole.

→ **Abb. 15**

- Den Korb mit den fertig zubereiteten Lebensmitteln entnehmen.

→ **Abb. 16**

- Lebensmittel, die kein überschüssiges Fett abgegeben haben, aus dem Korb schütten oder mit Kochbesteck herausnehmen, z. B. Pommes frites.

→ **Abb. 17**

- Lebensmittel, die überschüssiges Fett abgegeben haben, mit Kochbesteck aus dem Korb nehmen, z. B. durchwachsenes Fleisch oder Geflügelteile. Um zu verhindern, dass das Fett aus dem Korb auf die fertigen Lebensmittel läuft, den Korb nicht kippen.

→ **Abb. 18**

Das heiße, überschüssige Fett vorsichtig entsorgen oder im Korb abkühlen lassen.

**Hinweis:** Wenn die laufende Zubereitung mit ☺ manuell abgebrochen wird, zeigt das Display **COOL** und der Ventilator läuft für eine bestimmte Zeit. Den Korb erst entnehmen, nachdem **COOL** erloschen ist.

**Tipp:** Sie können mit dem Gerät direkt weitere Portionen oder andere Lebensmittel zubereiten.

## Grillrost-Set

Grillen Sie Lebensmittel auf dem Grillrost oder bereiten Sie Grillspieße zu.

### Übersicht

→ **Abb. 19**

1 Grillrost

2 Grillspieße, 4 Stück

### Grillrost-Set verwenden

- Um Lebensmittel auf dem Grillrost zuzubereiten, wie folgt vorgehen.

- Den Rost in den Korb setzen.
- Den Grillrost in den Korb setzen.
- Die Lebensmittel auf den Grillrost legen.

→ **Abb. 20**

- Um Grillspieße zuzubereiten, wie folgt vorgehen:

- Den Rost in den Korb setzen.
- Den Grillrost in den Korb setzen.
- Die vorbereiteten Grillspieße in die dafür vorgesehenen Vertiefungen legen.

→ **Abb. 21**

- Den Korb vollständig in das Gerät schieben.

- Die Zubereitung starten.








→ "Zubereitung starten", Seite 11

## Anwendungsbeispiele

Ihr Gerät bietet 9 verschiedene, voreingestellte Programme. Wählen Sie je nach Lebensmittel das geeignete Programm.

**Hinweis:** Bei den angegebenen Werten handelt es sich um Empfehlungen. Da sich Lebensmittel in Herkunft, Größe, Form, Zustand und Marke unterscheiden, kann eine optimale Einstellung für Ihre Lebensmittel von den Werten abweichen.

| Lebensmittel                               | Voreinstellung                       | Hinweise  |
|--|--------------------------------------|---|
| Gefrorene Pommes frites, 10 x 10 mm, 400 g | ☺ Pommes frites<br>180 °C<br>20 Min. |   |
| Hähnchenschenkel, 4 Stück á 125 g          | ☺ Geflügel<br>200 °C<br>23 Min.      | Nach der Hälfte der Zubereitungszeit die Lebensmittel schütteln oder wenden |

| Lebensmittel                              | Voreinstellung   | Hinweise  |
|---|--|---|
| Rindersteak,<br>2 Stück, ca. 3 cm<br>dick |  Fleisch<br>200 °C<br>18 Min.     | Gerät 4 Min. vorheizen<br>Nach der Hälfte der Zubereitungszeit die Lebensmittel schütteln oder wenden |
| Lachsfilet, 2 Stück<br>à 150 g            |  Fisch<br>160 °C<br>13 Min.       | Nach der Hälfte der Zubereitungszeit die Lebensmittel schütteln oder wenden                           |
| Grillgemüse, 400 g                        |  Gemüse<br>180 °C<br>16 Min.      | Gemüse grob schneiden und mit max. 1 EL Öl vermengen  |
| Kleine Kuchen oder<br>Muffins, 6 Stück    |  Kleingebäck<br>160 °C<br>18 Min. |   |
| Tiefgefrorene, vorgebackene Brötchen      |  Brot<br>160 °C<br>10 Min.        |   |
| Gegarte Speisen<br>warmhalten             |  Warmhalten<br>80 °C<br>30 Min.   |   |
| Tiefgefrorene Lebensmittel auftauen       |  Auftauen<br>40 °C<br>30 Min.     |   |

## Tipps

- Wenn die Größe der Lebensmittel von den Angaben in der Tabelle abweicht, die Zubereitungszeit verkürzen oder verlängern.
- Wenn die Lebensmittel nach der gewählten Zubereitungszeit nicht fertig sind, die Zubereitungszeit verlängern oder die Temperatur erhöhen.
- Um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erreichen, die Lebensmittel im Korb nach der Hälfte der Zubereitungszeit schütteln oder wenden.
- Wenn die Lebensmittel nicht die gewünschte Knusprigkeit erhalten, die Lebensmittel vor der Zubereitung mit etwas Öl benetzen, z. B. mit einem Pinsel oder einem Ölsprüher. Überschüssiges Öl abtropfen lassen oder abwischen.

## Reinigungsübersicht

Reinigen Sie nach dem Gebrauch sofort alle Teile, damit die Rückstände nicht an-trocknen.

- ▶ Keine alkohol- oder spiritushaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Keine scharfen, spitzen oder metallischen Gegenstände benutzen.

- ▶ Keine scheuernden Tücher oder Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Das Bedienfeld und das Display nur mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen.

Die einzelnen Teile reinigen, wie in der Tabelle angegeben.

→ Abb. **22**

## Gerät und Teile reinigen

1. Das Grundgerät mit einem feuchten Tuch reinigen und abtrocknen.  
Für das Display ein feuchtes Mikrofasertuch verwenden.
2. Den Garraum bei Bedarf mit warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm reinigen.
3. Speisereste am Heizelement mit einer weichen Bürste entfernen.
4. Überschüssiges Fett und Öl aus dem Korb entfernen.
5. Wenn sich hartnäckige Fettrückstände im Korb befinden, zur Vorreinigung etwas warmes Wasser mit einigen Tropfen Spülmittel in den Korb füllen und einwirken lassen.
6. Den Korb und den Rost mit Spüllauge und einem weichen Tuch oder

## de Störungen beheben

Schwamm reinigen oder in den Geschirrspüler geben.

## Störungen beheben

| Störung   | Ursache und Störungsbehebung   |
|---|--|
| Gerät funktioniert nicht.   | Gerät hat keinen Strom.<br>▶ Prüfen Sie, ob Ihr Gerät mit Strom versorgt ist.  |
| Gerät setzt nach der Unterbrechung der Stromzufuhr selbstständig die Zubereitung fort.    | Gerät speichert die abgebrochene Zubereitung für eine bestimmte Zeit.<br><b>1.</b> Wenn die Stromversorgung unterbrochen ist, ziehen Sie den Netzstecker.<br><b>2.</b> Wenn die Stromzufuhr wieder hergestellt ist, stecken Sie den Netzstecker ein.<br>✓ Die abgebrochene Zubereitung wird fortgesetzt.<br><b>3.</b> Wählen Sie eine der folgenden Optionen:<br>▶ Die Zubereitung bis zum Ende laufen lassen.<br>▶ Die Zubereitung mit ▷   unterbrechen, um die Werte anzupassen, z. B. die Temperatur erhöhen.<br>▶ Die Zubereitung mit ☺ abbrechen.<br><b>Hinweis:</b> Wenn die Stromzufuhr für einen längeren Zeitraum unterbrochen war, wird die Zubereitung nicht automatisch fortgesetzt. |
| Die Zubereitung wird nicht gestartet oder fortgesetzt und das Display zeigt <b>OPEN</b> . | Korb ist nicht korrekt in das Gerät eingesetzt.<br>▶ Schieben Sie den Korb vollständig in das Gerät. Der Korb darf nicht aus dem Gehäuse herausragen.  |
| Korb lässt sich nicht vollständig in das Gerät schieben.                                  | Lebensmittel oder Gegenstände im Garraum.<br>▶ Entfernen Sie Lebensmittel oder Gegenstände aus dem Garraum. Während der Zubereitung werden Lebensmittel oder Gegenstände im Garraum heiß. Verwenden Sie hitzbeständiges Kochbesteck und gehen Sie vorsichtig vor.  |
| Ein Fehlercode erscheint im Display, z. B. <b>Ex</b> .                                    | Die Elektronik hat einen Fehler erkannt.<br><b>1.</b> Ziehen Sie den Netzstecker.<br><b>2.</b> Stecken Sie den Netzstecker wieder ein.<br><b>3.</b> Wenn die Störung weiterhin besteht, rufen Sie den Kundendienst.<br>→ "Kundendienst", Seite 15  |
| Weißer Rauch tritt aus dem Gerät aus.   | Heruntergetropftes Fett und Fettreste im Korb oder im Garraum erzeugen beim Erhitzen weißen Rauch.<br>▶ Reinigen Sie den Korb, den Rost und den Garraum nach jedem Gebrauch gründlich, um alle Fettreste zu entfernen.<br><b>Hinweis:</b> Weißer Rauch, der durch Fettreste entsteht, hat keinen Einfluss auf das Garergebnis oder das Gerät.  |

## Altgerät entsorgen

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



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic

equipment – WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

---

## **Kundendienst**

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie über den QR-Code auf dem beiliegenden Dokument zu den Servicekontakten und Garantiebedingungen, bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.

Die Informationen gemäß Verordnung (EU) 2023/826 finden Sie online unter [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) auf der Produktseite und der Serviceseite Ihres Geräts bei den Gebrauchsanleitungen und zusätzlichen Dokumenten.

## Safety

- Read this instruction manual carefully.
- Keep the instruction manual and the product information safe for future reference or for the next owner.

Only use this appliance:

- with genuine parts and accessories.
- for warming, cooking, baking and frying with hot air.
- under supervision.
- for normal processing quantities and for normal processing times for domestic use.
- in private households and in enclosed spaces in a domestic environment at room temperature.
- up to an altitude of max. 2000 m above sea level.

The appliance must always be disconnected from the mains after each use, whenever the appliance is unsupervised, before cleaning and in the event of an error.

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

Do not let children play with the appliance.

Children must not perform cleaning or user maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

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

- ▶ Never operate a damaged appliance.
- ▶ Never operate an appliance with a cracked or fractured surface.
- ▶ Never pull on the power cord to unplug the appliance. Always unplug the appliance at the mains.
- ▶ If the appliance or the power cord is damaged, immediately unplug the power cord or switch off the fuse in the fuse box.
- ▶ Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.
- ▶ Connect the appliance to a power supply with alternating current only via a properly installed socket with earthing.
- ▶ The protective conductor system of the domestic electrical installation must be properly installed.

- ▶ Never equip the appliance with an external switching device, e.g. a timer or remote control.
- ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▶ Only use genuine spare parts when repairing the appliance.
- ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service or a similarly qualified person in order to prevent any risk.
- ▶ Never immerse the appliance or the power cord in water or clean in the dishwasher.
- ▶ Only use the appliance in enclosed spaces.
- ▶ Never expose the appliance to intense heat or humidity.
- ▶ Do not use steam- or high-pressure cleaners to clean the appliance.
- ▶ Never let the power cord come into contact with hot appliance parts or heat sources.
- ▶ Never let the power cord come into contact with sharp points or edges.
- ▶ Never kink, crush or modify the power cord.
- ▶ Never place the appliance on or near hot surfaces.
- ▶ Never place the appliance on or near flammable materials, e.g. curtains or tablecloths.
- ▶ Always maintain a safety distance of at least 10 cm to walls and other objects to avoid a build-up of heat.
- ▶ Never cover the appliance or set other objects down on it.
- ▶ Do not store or deposit objects in the basket or the cooking compartment.
- ▶ Never leave the appliance unattended while it is switched on.
- ▶ Never fill oil or fat into the basket.
- ▶ Never heat food containing high-proof alcohol or other highly flammable constituents in the appliance.
- ▶ Take note of the maximum permitted capacity. Never fill food beyond the upper edge of the basket.
- ▶ Do not use loose pieces of baking paper or lightweight ingredients that could be sucked in by the fan, e.g. dry herbs.
- ▶ If dark smoke comes out of the appliance, disconnect it from the mains immediately. Do not take the basket out until the amount of smoke has decreased.



- ▶ The appliance becomes hot during operation. Never touch the hot surfaces.
- ▶ Allow the appliance to cool down before cleaning or transporting.
- ▶ Never reach into the hot cooking compartment.
- ▶ Never touch the hot grill rack or the hot skewers with bare hands. Use suitable tools and equipment, e.g. potholders or cooking utensils.
- ▶ Be careful when taking out the basket as hot air and steam may escape.
- ▶ Do not lean over the appliance.
- ▶ Always keep your hands and face away from the air outlets.
- ▶ To avoid injuries, only use the appliance for its intended purpose.
- ▶ Take care when handling the skewers.
- ▶ Follow the cleaning instructions.
- ▶ Clean surfaces which come in contact with food before each use.
- ▶ To prevent the development of acrylamide, do not cook the food to the point where it is too dark and remove any burnt residues.
- ▶ Never heat fresh potatoes to over 180 °C.

### Avoiding material damage

- ▶ Do not use sharp, pointed or metal cooking utensils. Only use cooking utensils made of wood or heat-resistant plastic.
- ▶ Place the skewers in the basket carefully to avoid scratching or damaging the basket.
- ▶ Never stand the hot basket on heat-sensitive surfaces. Use a heat-resistant base underneath, e.g. a heat or table mat.
- ▶ Never leave the basket part way in the appliance in order to prevent damage caused by intense heat or the basket falling out. Always fully remove the basket and push it all the way back into the appliance.
- ▶ Never fill water or other liquids into the basket.
- ▶ Never use the grill rack or skewers in the microwave.

### Familiarising yourself with your appliance

#### Overview

After unpacking all parts, check for any damage in transit and completeness of the delivery.

→ Fig. 1

|   |                             |
|---|-----------------------------|
| A | Main unit                   |
| B | Basket                      |
| 1 | Cooking compartment         |
| 2 | Control panel               |
| 3 | Air inlet                   |
| 4 | Air outlet                  |
| 5 | Power cord                  |
| 6 | Top heating element and fan |
| 7 | Bottom heating element      |
| 8 | Handle                      |
| 9 | Grid                        |

## Model-specific accessories

Other accessories are included in delivery depending on the specific model concerned.

→ Fig. 2






### 1 Grilling set

## Control panel



You can find an overview of the control panel here.








**Note:** Press the buttons with your fingers without wearing rubber/oven gloves. Do not operate buttons with objects, e.g. a wooden spoon.

## Display elements and function buttons


| Symbol   | Function   |
|--|--|
|    | Standby mode<br>Activate and deactivate standby mode or cancel the cooking process   |
|    | Start/Pause<br>Starting or pausing cooking   |
|    | Display<br>When °C lights up, the display shows the temperature.<br>When min lights up, the display shows the time.  |
|     | Temperature display<br>Increase the temperature with + or reduce it with -.<br>Settings range: 40-200 °C in 5-degree steps<br><b>Note:</b> If a time of more than 60 minutes has been set, the maximum temperature is 80 °C.     |
|  | Time display<br>Increase the cooking time with + or reduce it with -.<br>Settings range: 1-60 minutes<br><b>Note:</b> If a temperature of 40-80 °C has been set, the cooking or keep-warm time can be extended to up to 8 hours. |


## Programme buttons

| Symbol   | Programme    |
|--|--------------|
|  | French fries |
|  | Poultry      |

| Symbol  | Programme      |
|---|----------------|
|  | Meat           |
|  | Fish           |
|  | Vegetables     |
|  | Bread          |
|  | Small pastries |
|  | Keep warm      |
|  | Defrost        |

## Standby mode

If the appliance is not used for a certain period of time before or after preparation, it will switch to standby mode,  will light up and the display will show --. The appliance only consumes a small amount of energy when in standby mode.

Press  to deactivate standby mode and use the appliance.

## Before using for the first time

### Cleaning the appliance before using it for the first time



1. Remove any packaging material.
2. Remove any stickers or film.
3. In a well-ventilated room, heat up the appliance without food at the highest temperature setting for 30 minutes and then leave to cool down.
4. Clean all parts that come into contact with food before using for the first time.

**Note:** Slight smoke or odour emission during initial use is normal.

## Operation

### General information

Please bear this information in mind so that you can get the best out of your appliance.

- To change these values faster, hold down the settings buttons.
- To change the temperature or time during cooking, press , change the values and then resume cooking with .

### Setting up appliance





- ▶ Place the appliance on a stable, horizontal, flat and heat-resistant work surface. Always maintain a safety distance

of at least 10 cm to walls and other objects.

## Adding food to the basket

1. Take the basket out, put the grid in the basket and it press down.  
→ Fig. 3  
The spacers on the grid must be facing down.
2. Add the food to the basket and push the basket fully into the appliance.  
→ Fig. 4  
Never fill food beyond the upper edge of the basket.

## Starting cooking

1. Insert mains plug.  
→ Fig. 5
- ✓ A signal tone sounds and the control panel is active.
- ✓ The display alternately shows the preset temperature and the cooking time for manual cooking.  
→ Fig. 6
2. To use a programme, press the required symbol on the control panel, e.g.  **French fries**.  
→ Fig. 7
- ✓ The programme symbol flashes and the display alternately shows the preset temperature and the cooking time for the programme.  
→ Fig. 8
3. To return to manual cooking mode, press the flashing programme symbol again.
4. Adjust the displayed temperature or the displayed cooking time using – or +.  
→ Fig. 9
- ✓ After a certain period of time, the display will alternate automatically between the temperature and time.
5. To manually view the time or temperature on the display, press  or .
- Fig. 10
6. Start cooking with  **Start/Pause**.  
→ Fig. 11
- ✓ The display alternately shows the selected temperature and the remaining cooking time.


## Shaking or turning food

To ensure an even cooking result, certain foods should be turned halfway through the cooking time.

1. Take the basket out of the appliance halfway through the cooking time.  
→ Fig. 12
- ✓ Cooking is paused and the display shows **OPEN** as long as the basket is removed.
2. Shake the food in the basket. Turn large items of food or delicate foods using cooking utensils made of wood or heat-resistant plastic.  
→ Fig. 13
3. Push the basket fully into the appliance.  
→ Fig. 14
- ✓ Cooking will continue automatically and the display alternately shows the selected temperature and the remaining cooking time.

## Taking cooked food out

1. When cooking has ended, **End** flashes on the display. An acoustic signal sounds and all symbols light up on the control panel.  
→ Fig. 15
2. Take out the basket with the cooked food.  
→ Fig. 16
3. With food that has not given off any excess fat, e.g. french fries, shake it out of the basket or take the food out with a cooking utensil.  
→ Fig. 17
4. With food that has given off excess fat, e.g. marbled meat or pieces of poultry, take it out of the basket with a cooking utensil. To prevent fat running out of the basket onto the cooked food, do not tip the basket out.  
→ Fig. 18  
Dispose of the hot excess fat carefully or leave it to cool down in the basket.

**Note:** If you have cancelled the current cooking process manually with , the display shows **COOL** and the fan will run for a certain period of time. Do not remove the basket until **COOL** has disappeared.

**Tip:** You can now directly cook additional portions or other food with the appliance.

## Grilling set

Grill food on the grill rack or cook skewers.

### Overview

→ Fig. 19

- |   |                   |
|---|-------------------|
| 1 | Grill rack        |
| 2 | Skewers, 4 pieces |

### Using the grilling set

- To cook food on the grill rack, proceed as follows.
  - Place the grid in the basket.

- Place the grill rack in the basket.
- Place the food on the grill rack.

→ Fig. 20

- To cook skewers, proceed as follows:

- Place the grid in the basket.
- Place the grill rack in the basket.
- Place the prepared skewers into the designated recesses.

→ Fig. 21

- Push the basket fully into the appliance.










- Start cooking.

→ "Starting cooking", Page 20

## Application examples

Your appliance offers 9 different preset programmes. Select a suitable programme depending on the food.

**Note:** The values specified here are recommendations. As foods differ in terms of origin, size, shape, condition and brand, an optimal setting for your food may diverge from these values.

| Food                                      | Presetting  | Information   |
|---|---|---|
| Frozen french fries, 10 x 10 mm, 400 g    |  French fries<br>180 °C<br>20 min.     |   |
| Chicken legs, 4 pcs, each 125 g           |  Poultry<br>200 °C<br>23 min.          | Shake or turn the food halfway through the cooking time                                     |
| Beef steak, 2 pcs, approx. 3 cm thick     |  Meat<br>200 °C<br>18 min.             | Preheat the appliance for 4 min.<br>Shake or turn the food halfway through the cooking time |
| Salmon fillet, 2 pcs, each weighing 150 g |  Fish<br>160 °C<br>13 min.             | Shake or turn the food halfway through the cooking time                                     |
| Grilled vegetables, 400 g                 |  Vegetables<br>180 °C<br>16 min.     | Cut the vegetables into large pieces and mix with max. 1 tbsp of oil                        |
| Small cakes or muffins, 6 pcs             |  Small pastries<br>160 °C<br>18 min. |   |
| Frozen pre-baked bread rolls              |  Bread<br>160 °C<br>10 min.          |   |
| Keeping cooked food warm                  |  Keep warm<br>80 °C<br>30 min.       |   |
| Defrosting frozen food                    |  Defrost<br>40 °C<br>30 min.         |   |

## Tips

- If the size of the food diverges from those in the table, shorten or lengthen the cooking time.
- If the food is not cooked after the selected cooking time, extend the cooking time or increase the temperature.
- To ensure an even cooking result, shake or turn the food in the basket halfway through the cooking time.
- If the food is not as crispy as you would like, apply a little oil to the food before cooking, e.g. with a brush or oil spray. Allow excess oil to drip away or wipe it off.

## Overview of cleaning

Clean all parts immediately after use so that residues do not dry on.

- ▶ Do not use cleaning agents containing alcohol or spirits.
- ▶ Do not use sharp, pointed or metal objects.
- ▶ Do not use abrasive cloths or cleaning agents.

## Troubleshooting

| Fault  | Cause and troubleshooting   |
|--|---|
| The appliance is not working.  | Appliance has no power supply. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Check whether your appliance is supplied with power.</li> </ul>   |
| Appliance automatically resumes cooking following an interruption to the power supply. | Appliance saves the aborted cooking process for a certain period of time. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. If the power supply has been interrupted, unplug the mains plug.</li> <li>2. Once the power supply has been restored, plug in the mains plug.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ The aborted cooking process is resumed.</li> <li>3. Select one of the following options:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Allow the cooking process to run until the end.</li> <li>▶ Press <b>▷  </b> to interrupt the cooking process in order to change the values, e.g. increase the temperature.</li> <li>▶ Cancel the cooking process with <b>⏏</b>.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Note:</b> If the power supply was interrupted for a prolonged period of time, the cooking process will not resume automatically.</p> |
| Cooking does not start or continue and the display shows <b>OPEN</b> .                 | Basket has not been properly inserted in the appliance. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Push the basket fully into the appliance. The basket should not protrude from the housing.</li> </ul>  |

- ▶ Only clean the control panel and the display using a damp microfibre cloth.

Clean the individual parts as indicated in the table.

→ Fig. 22

## Cleaning the appliance and parts

1. Clean the main unit with a damp cloth and dry. Use a damp microfibre cloth for the display.
2. If necessary, clean the cooking compartment with warm water and a soft cloth or sponge.
3. Remove remnants of food on the heating element with a soft brush.
4. Remove any excess fat and oil from the basket.
5. If there are stubborn fat residues in the basket, add a little warm water and a few drops of washing-up liquid to the basket to pre-clean it and leave to act.
6. Clean the basket and the grid with detergent solution and a soft cloth or sponge or put in the dishwasher.

| Fault  | Cause and troubleshooting  |
|--|--|
| Basket cannot be fully pushed into the appliance.      | Food or objects in the cooking compartment. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Remove food or objects from the cooking compartment. Food or objects in the cooking compartment become hot during cooking. Use heat-resistant cooking utensils and proceed with care.</li> </ul>  |
| An error code appears on the display, e.g. <b>Ex</b> . | The electronics have detected a fault. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pull out the mains plug.</li> <li>2. Re-insert the mains plug in the socket.</li> <li>3. If the fault persists, call Customer Service.</li> </ol> → <i>"Customer Service", Page 23</i>  |
| White smoke escapes from the appliance.                | Dripping fat and residues of fat in the basket or cooking compartment produce white smoke during heating. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Clean the basket, grid and cooking compartment thoroughly after each use to remove all residues of fat.</li> </ul> <p><b>Note:</b> White smoke caused by residues of fat does not affect the cooking result or the appliance.</p> |

## Disposing of old appliance

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



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

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

## Customer Service

Detailed information about the warranty period and the warranty conditions in your country is available via the QR code on the enclosed document on service contacts and warranty conditions, from our customer service or on our website.

You can find the information required as per Regulation (EU) 2023/826 online at [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) on the product and service pages for your appliance, in the area of user manuals and additional documents.

## Sécurité

- Lisez attentivement cette notice.
- Conservez la notice ainsi que les informations produites en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.

Utilisez l'appareil uniquement :

- avec des pièces et accessoires d'origine.
- pour réchauffer, cuire, rôtir et frire à chaleur tournante.
- sous surveillance.
- pour les quantités de préparation et durées de traitement habituelles pour un ménage.
- pour un usage domestique privé et dans les pièces fermées d'un domicile, à la température ambiante.
- jusqu'à une altitude maximale de 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

L'appareil doit toujours être débranché du secteur, après chaque utilisation, lorsqu'il n'est pas sous surveillance, avant de le nettoyer et en cas de panne.

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

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

Les enfants ne doivent en aucun cas s'occuper du nettoyage et de la maintenance utilisateur, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et agissent sous surveillance.

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

- ▶ Ne jamais utiliser un appareil endommagé.
- ▶ Ne jamais faire fonctionner l'appareil avec une surface fissurée ou cassée.
- ▶ Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation secteur pour débrancher l'appareil du secteur. Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation secteur.
- ▶ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.

- ▶ Pour le raccordement et l'utilisation de l'appareil, respectez impérativement les indications figurant sur la plaque signalétique.
- ▶ L'appareil doit être branché uniquement à une source d'alimentation avec courant alternatif à l'aide d'une prise murale correctement installée et reliée à la terre.
- ▶ Le système à conducteur de protection de l'installation électrique de la maison doit être conforme.
- ▶ N'alimentez jamais l'appareil par l'intermédiaire d'un appareil de commutation externe, par ex. une minuterie ou une télécommande.
- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le remplacer.
- ▶ Ne jamais plonger l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur dans l'eau et ne pas les mettre au lave-vaisselle.
- ▶ Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.
- ▶ Ne jamais exposer l'appareil à une forte chaleur ou humidité.
- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.
- ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des sources de chaleur et des pièces chaudes de l'appareil.
- ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des pointes acérées ou arêtes tranchantes.
- ▶ Ne pliez, n'écrasez ou ne modifiez jamais le cordon d'alimentation.
- ▶ Ne jamais poser l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité de celles-ci.
- ▶ Ne jamais placer l'appareil sur ou à proximité de matériaux inflammables, par exemple des rideaux ou des nappes.
- ▶ Toujours garder une distance de sécurité d'au moins 10 cm par rapport aux murs et autres objets afin d'éviter une accumulation de chaleur.
- ▶ Ne jamais couvrir l'appareil ou poser d'autres objets dessus.
- ▶ Ne pas déposer ni conserver d'objet dans le panier ou dans le compartiment de cuisson.

- ▶ Toujours surveiller l'appareil pendant qu'il marche.
- ▶ Ne jamais mettre d'huile ou de graisse dans le panier.
- ▶ Ne jamais chauffer dans l'appareil des aliments qui contiennent des substances fortement alcoolisées ou d'autres ingrédients facilement inflammables.
- ▶ Observer la contenance maximale admissible. Ne jamais remplir le panier à ras bord.
- ▶ Ne pas utiliser de feuilles de papier cuisson ni d'ingrédients légers qui pourraient être aspirés par le ventilateur, par exemple des herbes sèches.
- ▶ Si une fumée sombre s'échappe de l'appareil, débrancher immédiatement la fiche d'alimentation. Ne retirer le panier qu'une fois la fumée dissipée.



- ▶ L'appareil devient chaud pendant son utilisation. Ne jamais toucher les surfaces chaudes.
- ▶ Laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou de le transporter.
- ▶ Ne jamais mettre la main dans le compartiment de cuisson chaud.
- ▶ Ne jamais toucher la grille et les brochettes chaudes à mains nues. Utiliser des accessoires appropriés, p. ex. des maniques ou des ustensiles de cuisine.
- ▶ Retirer prudemment le panier, car de l'air chaud et de la vapeur brûlante peuvent s'en échapper.
- ▶ Ne pas se pencher au-dessus de l'appareil.
- ▶ Toujours tenir les mains et le visage à l'écart des sorties d'air.
- ▶ Pour éviter des blessures, utiliser l'appareil uniquement conformément à son emploi prévu.
- ▶ Manipuler les brochettes avec précaution.
- ▶ Respecter les consignes de nettoyage.
- ▶ Nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les denrées alimentaires avant chaque utilisation.
- ▶ Pour prévenir la formation d'acrylamide, éviter de noircir les aliments à la cuisson et enlever les restes brûlés.
- ▶ Ne jamais chauffer des pommes de terre fraîches à plus de 180 °C.

## Prévenir les dégâts matériels

- ▶ Ne pas utiliser d'ustensiles de cuisine tranchants, pointus ou métalliques. Utiliser uniquement des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique résistant à la chaleur.
- ▶ Placer les brochettes dans le panier avec précaution afin d'égratigner ou d'endommager le panier.
- ▶ Ne jamais poser le panier chaud sur des surfaces sensibles à la chaleur. Utiliser un support insensible à la chaleur, par exemple un dessous de plat.
- ▶ Ne jamais laisser le panier partiellement ouvert dans l'appareil afin d'éviter tout dommage lié à une chaleur excessive ou à la chute du panier. Toujours retirer complètement le panier et le remettre complètement dans l'appareil.
- ▶ Ne jamais mettre d'eau ou d'autres liquides dans le panier.
- ▶ Ne jamais mettre la grille ou les brochettes dans le four à micro-ondes.

## Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

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



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

## Description de l'appareil

### Aperçu

Après avoir déballé le produit, inspectez toutes les pièces pour détecter d'éventuels dégâts dus au transport et pour vous assurer de l'intégralité de la livraison.

→ Fig. 1

**A** Appareil de base

**B** Panier

**1** Compartiment de cuisson

**2** Bandeau de commande

**3** Entrée d'air

**4** Sortie d'air

**5** Cordon d'alimentation secteur

**6** Résistance supérieure et ventilateur

**7** Résistance inférieure

**8** Poignée

**9** Grille combinée

## Accessoires selon le modèle

Selon le modèle, des accessoires supplémentaires peuvent être inclus.

→ Fig. 2

**1** Ensemble de grilles

## Bandeau de commande

Vous trouverez ici un aperçu du bandeau de commande.

**Remarque :** Actionner les touches avec les doigts, sans gants de cuisine. Il n'est pas possible d'actionner les touches à l'aide d'objets, p. ex. d'une cuillère en bois.

## Éléments d'afficheur et touches de fonction

### Symbole Fonction



Mode veille

Activer et désactiver le mode veille ou interrompre la préparation



Départ/Pause

Lancer ou interrompre la préparation



Afficheur

Si °C est allumé, l'afficheur indique la température.

Si min est allumé, l'afficheur indique l'heure.



Affichage de la température

Augmenter la température avec + ou la réduire avec -.

Domaine de réglage :  
40-200 °C par pas de 5°

**Remarque :** Si une durée de plus de 60 minutes est réglée, la température maximale est de 80 °C.



Affichage de la durée



Augmenter la durée de préparation avec + ou la réduire avec -.

Zone de réglage : 1-60 minutes


| Symbole | Fonction |
|---------|----------|
|---------|----------|


**Remarque :** Si une température de 40-80°C est réglée, le temps de préparation ou de maintien au chaud peut être prolongé de jusqu'à 8 heures.

| Touches de programme   |                     |
|--|---------------------|
| Symbole  | Programme           |
|  | Frites              |
|  | Volaille            |
|  | Viande              |
|  | Poisson             |
|  | Légumes             |
|  | Pain                |
|  | Petites pâtisseries |
|  | Maintien au chaud   |
|  | Décongélation       |

|  |                     |
|--|---------------------|
|  | Frites              |
|  | Volaille            |
|  | Viande              |
|  | Poisson             |
|  | Légumes             |
|  | Pain                |
|  | Petites pâtisseries |
|  | Maintien au chaud   |
|  | Décongélation       |

## Mode veille

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant un certain temps avant ou après la préparation, l'appareil passe en mode veille,  s'allume et l'affichage indique --. En mode veille, l'appareil ne consomme plus qu'une faible quantité d'énergie.

Appuyer sur  pour désactiver le mode veille et utiliser l'appareil.

## Avant la première utilisation

### Nettoyer l'appareil avant la première utilisation



1. Retirer les emballages.
2. Retirer les autocollants et les films présents.
3. Faire chauffer pendant 30 minutes l'appareil sans aliments, dans une pièce bien aérée, avec le réglage de température le plus élevé, puis le laisser refroidir.
4. Avant la première utilisation, nettoyer toutes les pièces qui entreront en contact avec des produits alimentaires.

**Remarque :** Il est normal qu'une petite quantité de fumée ou une odeur se dégagent lors de la première utilisation.

## Utilisation

### Indications générales

Respectez les indications pour utiliser votre appareil de manière optimale.

- Pour modifier la durée plus rapidement, maintenez la touche d'ajustement enfoncée.
- Pour ajuster la température ou la durée pendant la préparation, appuyer sur , modifier les valeurs, puis continuer la préparation avec .

### Installer l'appareil

- ▶ Placer l'appareil sur une surface de travail stable, horizontale, plane et résistante à la chaleur. Toujours garder une distance de sécurité d'au moins 10 cm par rapport aux murs et aux autres objets.

### Mettre les aliments dans le panier

1. Retirer le panier, placer la grille combinée dans le panier comme illustré puis la pousser vers le bas.

→ Fig. 3

Les entretoises de la grille doivent être orientées vers le bas.

2. Mettre les aliments dans le panier et insérer complètement le panier dans l'appareil.

→ Fig. 4

Ne jamais remplir le panier à ras bord.

### Lancer la préparation

1. Brancher la fiche dans la prise de courant.  
→ Fig. 5
- ✓ Un signal sonore retentit et le bandeau de commande est activé.
- ✓ L'afficheur affiche en alternance la température et le temps de préparation pré-réglés pour la préparation manuelle.  
→ Fig. 6
2. Pour utiliser un programme, appuyer sur l'icône souhaitée du panneau de commande, par exemple  **Frites**.  
→ Fig. 7
- ✓ Le symbole du programme sélectionné clignote et l'afficheur affiche alternativement la température et le temps de préparation pré-réglés pour le programme.  
→ Fig. 8

3. Pour revenir à la préparation manuelle, appuyer à nouveau sur le symbole de programme qui clignote.
4. Adapter la température ou la durée de préparation affichée avec  $-$  ou  $+$ .  
→ Fig. **9**
- ✓ Au bout d'un certain temps, l'affichage alterne automatiquement entre la température et la durée.
5. Pour afficher manuellement la durée ou la température, appuyer sur  $\odot$  ou  $\text{!}$ .  
→ Fig. **10**
6. Lancer la préparation avec  $\gg$  **Départ/ Pause**.  
→ Fig. **11**
- ✓ L'afficheur affiche en alternance la température réglée et le temps de préparation restant.

### Remuer ou retourner les aliments

Pour obtenir une cuisson uniforme, certains aliments doivent être retournés à mi-cuisson.

1. À mi-cuisson, retirer le panier de l'appareil.  
→ Fig. **12**
- ✓ La préparation est interrompue, et **OPEN** s'affiche tant que le panier est retiré.
2. Remuer les aliments dans le panier. Retourner les aliments volumineux ou délicats avec des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique résistant à la chaleur.  
→ Fig. **13**
3. Remettre complètement le panier dans l'appareil.  
→ Fig. **14**
- ✓ La préparation se remet automatiquement en route, et l'afficheur affiche en alternance la température réglée et le temps de préparation restant.

### Retirer les aliments prêts

1. Lorsque la préparation est terminée, **End** clignote sur l'afficheur. Un signal sonore retentit et tous les symboles s'allument sur le bandeau de commande.  
→ Fig. **15**
2. Retirer le panier contenant les aliments préparés.  
→ Fig. **16**
3. Verser les aliments qui n'ont pas rendu de graisse en excès hors du panier ou

les retirer avec des ustensiles de cuisine, par exemple les frites.

→ Fig. **17**

4. À l'aide d'ustensiles de cuisine, retirer du panier les aliments qui ont rendu un excès de graisse, par exemple la viande persillée ou les morceaux de volaille. Ne pas incliner le panier afin d'éviter que la graisse du panier ne coule sur les aliments finis.

→ Fig. **18**

Jeter avec précaution l'excédent de graisse chaude ou la laisser refroidir dans le panier.

**Remarque** : Si la préparation en cours est interrompue manuellement avec  $\odot$ , l'afficheur indique **COOL** et le ventilateur continue de fonctionner pendant un certain temps. Ne pas retirer le panier avant que **COOL** disparaisse.

**Conseil** : Vous pouvez utiliser l'appareil pour préparer directement d'autres portions ou d'autres aliments.

## Ensemble de grilles

Grillez des aliments sur la grille ou préparez des brochettes.

### Aperçu

→ Fig. **19**

- 
- 1 Grille
  - 2 Brochettes, 4 pièce
- 

### Utiliser l'ensemble de grilles

1. Pour préparer des aliments sur la grille, procéder comme suit.
  - ▶ Placer la grille combinée dans le panier.
  - ▶ Placer la grille dans le panier.
  - ▶ Disposer l'aliment sur la grille.
 → Fig. **20**
2. Pour préparer des brochettes, procéder comme suit :
  - ▶ Placer la grille combinée dans le panier.
  - ▶ Placer la grille dans le panier.
  - ▶ Placer les brochettes préparées dans les cavités prévues à cet effet.
 → Fig. **21**

3. Remettre complètement le panier dans l'appareil.










4. Lancer la préparation.

→ "Lancer la préparation", Page 28

## Exemples d'utilisations

Votre appareil propose 9 différents programmes prédéfinis. Choisissez le programme approprié en fonction des aliments.

**Remarque :** Les valeurs indiquées ne sont que des recommandations. Comme les aliments diffèrent sur les plans de l'origine, de la taille, de la forme, de la condition et de la marque, le réglage optimal pour vos aliments peut différer de ces valeurs.

| Aliments  | Préréglage  | Remarques   |
|---|---|---|
| Frites congelées, 10 x 10 mm, 400 g               |  Frites<br>180 °C<br>20 min              |   |
| Cuisses de poulet, 4 morceaux, 125 g              |  Volaille<br>200 °C<br>23 min            | Remuer ou retourner les aliments à mi-cuisson                                     |
| Steaks de bœuf, 2 morceaux, env. 3 cm d'épaisseur |  Viande<br>200 °C<br>18 min              | Préchauffer l'appareil 4 min<br>Remuer ou retourner les aliments à mi-cuisson     |
| Filet de saumon, 2 morceaux, 150 g                |  Poisson<br>160 °C<br>13 min             | Remuer ou retourner les aliments à mi-cuisson                                     |
| Légumes grillés, 400 g                            |  Légumes<br>180 °C<br>16 min             | Découper les légumes en gros morceaux et les mélanger avec max. 1 c. à s. d'huile |
| Petits gâteaux ou muffins, 6 morceaux             |  Petites pâtisseries<br>160 °C<br>18 min |   |
| Petits pains précuits surgelés                    |  Pain<br>160 °C<br>10 min                |   |
| Maintenir des mets déjà cuits au chaud            |  Maintien au chaud<br>80 °C<br>30 min  |   |
| Décongeler les aliments surgelés                  |  Décongélation<br>40 °C<br>30 min      |   |

### Conseils

- Si la taille des aliments diffère de celle indiquée dans le tableau, réduire ou prolonger le temps de préparation.
- Si les aliments ne sont pas prêts après le temps de préparation sélectionné, prolonger le temps de préparation ou augmenter la température.
- Pour obtenir un résultat de cuisson uniforme, remuer ou retourner les aliments dans le panier à mi-cuisson.

- Si les aliments n'obtiennent pas le croustillant souhaité, ajouter un peu d'huile aux aliments avant de les préparer, par exemple à l'aide d'un pinceau ou d'un vaporisateur d'huile. Égoutter ou essuyer l'excédent d'huile.

### Guide de nettoyage

Après utilisation, nettoyer immédiatement toutes les pièces afin d'éviter que les résidus ne sèchent.

- ▶ Ne pas utiliser de produit nettoyant contenant de l'alcool ou de l'alcool à brûler.
  - ▶ Ne pas utiliser d'objets acérés, pointus ou métalliques.
  - ▶ Ne pas utiliser de chiffons abrasifs ou de produits nettoyants.
  - ▶ Nettoyer le panneau de commande et l'écran uniquement avec un chiffon en microfibres humide.
2. Si nécessaire, nettoyer le compartiment de cuisson avec de l'eau chaude et un chiffon doux ou une éponge.
  3. Enlever les restes d'aliments sur la résistance avec une brosse douce.
  4. Retirer l'excédent de graisse et d'huile du panier.
  5. Si des résidus de graisse tenaces se trouvent dans le panier, le prénettoyer avec un peu d'eau chaude et de quelques gouttes de liquide vaisselle, puis laisser agir.
  6. Nettoyer le panier et la grille combinée avec un produit de nettoyage et un chiffon doux ou une éponge ou les laver au lave-vaisselle.

Nettoyer les différents composants comme indiqué dans le tableau.

→ Fig. **22**

### Nettoyer l'appareil et ses composants

1. Nettoyer et sécher l'appareil de base avec un chiffon doux humide.  
Pour l'afficheur, utiliser un chiffon humide en microfibres.

## Dépannage

| Défaut  | Cause et dépannage   |
|---|--|
| L'appareil ne fonctionne pas.   | L'appareil n'est pas sous tension.<br>▶ Vérifiez si l'appareil est bel et bien branché.  |
| Une fois le courant rétabli, l'appareil reprend automatiquement la préparation. | L'appareil mémorise la préparation interrompue pendant une durée déterminée.<br>1. Si l'alimentation électrique est interrompue, débranchez la fiche d'alimentation.<br>2. Une fois l'alimentation électrique rétablie, branchez la fiche d'alimentation.<br>✓ La préparation interrompue se poursuit.<br>3. Sélectionnez l'une des options suivantes :<br>▶ Laisser la préparation se dérouler jusqu'à la fin.<br>▶ Interrompre la préparation avec <b>▷ </b> pour ajuster les valeurs, par exemple augmenter la température.<br>▶ Interrompre la préparation avec <b>⏏</b> . |
| La préparation ne démarre pas ou ne se poursuit pas et <b>OPEN</b> s'affiche.   | Le panier n'est pas correctement inséré dans l'appareil.<br>▶ Réinsérez complètement le panier dans l'appareil. Le panier ne doit pas dépasser du boîtier.   |
| Le panier ne s'insère pas complètement dans l'appareil.                         | Des aliments ou objets se trouvent dans le compartiment de cuisson.<br>▶ Retirez les aliments ou les objets du compartiment de cuisson. Les aliments ou objets dans le compartiment de cuisson deviennent brûlants lors de la préparation. Utilisez des ustensiles de cuisine résistants à la chaleur et procédez avec précaution.   |

| Défaut   | Cause et dépannage  |
|--|---|
| Un code d'erreur apparaît sur l'écran, p. ex. <b>Ex.</b> | L'électronique a détecté un défaut.<br><ol style="list-style-type: none"><li>1. Débranchez la fiche secteur.</li><li>2. Rebranchez la fiche secteur.</li><li>3. Si le dysfonctionnement persiste, appelez le Service après-vente.</li></ol> → "Service après-vente", Page 32  |
| Une fumée blanche s'échappe de l'appareil.               | La graisse qui s'égoutte et les résidus de graisse dans le panier ou le compartiment de cuisson produisent une fumée blanche lorsqu'ils sont chauffés.<br>▶ Nettoyez soigneusement le panier, la grille combinée et le compartiment de cuisson après chaque utilisation afin d'éliminer tous les résidus de graisse.<br><b>Remarque :</b> La fumée blanche produite par les résidus de graisse n'affecte aucunement le résultat de cuisson ou l'appareil. |

## Mettre au rebut un appareil usagé

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



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

dans les notices d'utilisation et les documents complémentaires.

## Service après-vente

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, scannez le QR code figurant sur le document joint afin d'obtenir les coordonnées du service après-vente ainsi que les conditions de garantie, adressez-vous à notre service après-vente, votre revendeur ou consultez notre site web.

Vous trouverez les informations relatives au règlement(EU) 2023/826 en ligne sous [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) sur la page produit et la page de service de votre appareil

## **Sicurezza**

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.
- Conservare le istruzioni e le informazioni sul prodotto per il successivo utilizzo o per il futuro proprietario.

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

- con gli accessori e le parti originali.
- per riscaldare, cuocere, cuocere al forno e arrostitire con l'aria calda.
- sotto sorveglianza;
- per quantità e tempi di lavoro usuali nell'attività domestica.
- in case private e in locali chiusi in ambito domestico a temperatura ambiente;
- fino a un'altitudine di massimo 2000 m sul livello del mare.

L'apparecchio deve essere sempre scollegato dalla corrente elettrica dopo ogni utilizzo, se lasciato incustodito, prima del montaggio, dello smontaggio, della pulizia e in caso di guasti.

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

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

La pulizia e la manutenzione di competenza dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano un'età di 8 anni o superiore e non siano sorvegliati.

Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

- ▶ Non azionare mai un apparecchio danneggiato.
- ▶ Non utilizzare mai un apparecchio con la superficie danneggiata.
- ▶ Non tirare mai il cavo di collegamento alla rete elettrica per staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Staccare sempre la spina del cavo di alimentazione.
- ▶ Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione è danneggiato, staccare subito la spina di alimentazione del cavo di alimentazione e spegnere il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Collegare e utilizzare l'apparecchio solo in conformità con i dati indicati sulla targhetta identificativa.
- ▶ Collegare l'apparecchio a una rete a corrente alternata soltanto con una presa con messa a terra installata a norma.

- ▶ Il sistema del conduttore di protezione dell'impianto elettrico domestico deve essere installato a norma.
- ▶ Non alimentare mai l'apparecchio da un commutatore esterno ad es. un timer esterno o un telecomando.
- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▶ Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualifica.
- ▶ Non immergere mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione nell'acqua e non metterli in lavastoviglie.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.
- ▶ Non esporre mai l'apparecchio a calore e umidità eccessivi.
- ▶ Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrici.
- ▶ Non mettere mai il cavo di allacciamento alla rete a contatto con fonti di calore o parti dell'apparecchio calde.
- ▶ Non mettere mai il cavo di allacciamento alla rete a contatto con spigoli vivi.
- ▶ Non piegare, schiacciare o modificare mai il cavo di allacciamento alla rete.
- ▶ Non disporre mai l'apparecchio sopra oppure in prossimità di superfici calde.
- ▶ Mai posizionare l'apparecchio sopra o nelle vicinanze di materiali infiammabili, ad es. tende o tovaglie.
- ▶ Mantenere sempre una distanza di sicurezza di almeno 10 cm dalle pareti e da altri oggetti per evitare un accumulo di calore.
- ▶ Mai coprire l'apparecchio o porvi sopra altri oggetti.
- ▶ Non conservare o riporre nessun oggetto nel cestello o nel vano cottura.
- ▶ Sorvegliare sempre l'apparecchio durante il funzionamento.
- ▶ Mai versare olio o grasso nel cestello.
- ▶ Mai scaldare nell'apparecchio alimenti che contengono alcol in percentuale elevata o altre sostanze facilmente infiammabili.
- ▶ Rispettare la capacità massima ammessa. Mai riempire il cestello fino al bordo superiore.

- ▶ Non usare carta da forno libera e ingredienti leggeri che possono essere aspirati dalla ventola, ad es. erbe aromatiche essiccate.
- ▶ Se fuoriesce fumo scuro dall'apparecchio, staccare immediatamente la spina di alimentazione. Estrarre il cestello solo quando non si forma più fumo.



- ▶ Durante l'uso l'apparecchio diventa caldo. Mai toccare le superfici calde.
- ▶ Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia o al trasporto.
- ▶ Mai mettere le mani nel vano cottura caldo.
- ▶ Non toccare mai la griglia calda e gli spiedini caldi a mani nude. Utilizzare strumenti idonei, ad es. presine o posate.
- ▶ Durante l'estrazione del cestello prestare attenzione, possono fuoriuscire aria e vapore bollenti.
- ▶ Non chinarsi sull'apparecchio.
- ▶ Tenere sempre le mani e il viso lontani dagli sfiati dell'aria.
- ▶ Per evitare lesioni, utilizzare l'apparecchio soltanto conformemente all'uso previsto.
- ▶ Maneggiare gli spiedini con cautela.
- ▶ Attenersi alle istruzioni per la pulizia.
- ▶ Pulire le superfici che vengono a contatto con gli alimenti prima di ogni utilizzo.
- ▶ Per evitare che si sviluppi acrilamide, non cuocere eccessivamente gli alimenti e asportare le parti bruciate.
- ▶ Mai scaldare le patate fresche oltre 180 °C.

## Prevenzione di danni materiali

- ▶ Non usare utensili da cucina affilati, appuntiti o metallici. Utilizzare esclusivamente utensili da cucina in legno o in plastica resistente al calore.
- ▶ Disporre gli spiedini nel cestello con cautela al fine di prevenire graffi o danneggiamenti al cestello stesso.
- ▶ Mai posare il cestello caldo su superfici sensibili al calore. Usare una base resistente al calore, ad es. un sottopentola.
- ▶ Non lasciare mai il cestello parzialmente aperto nell'apparecchio, per evitare danni causati da calore intenso o dalla caduta

ta del cestello. Estrarre sempre completamente il cestello e spingerlo di nuovo completamente nell'apparecchio.

- ▶ Mai versare acqua o altri liquidi nel cestello.
- ▶ Non utilizzare mai la griglia o gli spiedini nel forno a microonde.

## Conoscere l'apparecchio

### Panoramica

Dopo il disimballaggio controllare che tutti i componenti siano presenti e che non presentino danni dovuti al trasporto.

→ Fig. **1**

|          |  |
|----------|--|
| <b>A</b> | Apparecchio base                         |
| <b>B</b> | Cestello                                 |
| <b>1</b> | Vano cottura                             |
| <b>2</b> | Pannello di comando                      |
| <b>3</b> | Apertura di aerazione                    |
| <b>4</b> | Sfiato dell'aria                         |
| <b>5</b> | Cavo di rete                             |
| <b>6</b> | Elemento riscaldante superiore e ventola |
| <b>7</b> | Elemento riscaldante inferiore           |
| <b>8</b> | Manico                                   |
| <b>9</b> | Griglia                                  |

### Accessori in base al modello

A seconda del modello, la fornitura comprende ulteriori accessori.

→ Fig. **2**





- |          |             |
|----------|-------------|
| <b>1</b> | Set griglia |
|----------|-------------|


### Pannello di comando

Qui si trova la panoramica del pannello di comando.










**Nota:** Azionare i tasti con le dita e senza guanti da cucina. Non azionare i tasti con oggetti, ad es. mestoli.

### Elementi di visualizzazione e tasti funzione


| Simbolo  | Funzione   |
|--|--|
|   | Modo stand-by<br>Attivare e disattivare il modo stand-by o interrompere la preparazione  |
|  | Avvio/pausa<br>Avviare o interrompere la preparazione  |
|  | Display<br>Quando °C è acceso, il display indica la temperatura.<br>Quando min è acceso, il display indica il tempo.                           |
|   | Indicazione della temperatura<br>Aumentare la temperatura con + o ridurla con -.<br>Campo di regolazione:<br>40-200 °C a intervalli di 5 gradi |


| Simbolo   | Funzione  |
|---|---|
|   | <b>Nota:</b> Se è impostato un tempo superiore a 60 minuti, la temperatura massima è 80 °C.   |
|  | Indicazione del tempo<br>Aumentare il tempo di preparazione con + o ridurlo con -.<br>Campo di regolazione: 1-60 minuti<br><b>Nota:</b> Se è impostata una temperatura di 40-80 °C, il tempo della preparazione o della tenuta in caldo può essere prolungato fino a 8 ore. |

### Tasti dei programmi

| Simbolo  | Programma       |
|--|-----------------|
|   | Patatine fritte |
|   | Pollame         |
|   | Carne           |
|   | Pesce           |
|   | Verdura         |
|   | Pane            |
|   | Dolcetti        |
|   | Tenere al caldo |
|  | Scongelare      |

### Modo stand-by

Se prima o dopo la lavorazione non viene usato per un determinato periodo di tempo, l'apparecchio passa al modo stand-by,  si accende e il display indica --. In modo stand-by l'apparecchio consuma solo una ridotta quantità di energia.

Per disattivare il modo stand-by e comandare l'apparecchio, premere .

### Prima del primo utilizzo

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

1. Rimuovere il materiale d'imballaggio
2. Togliere le etichette e le pellicole che ricoprono l'apparecchio.
3. Riscaldare l'apparecchio senza alimenti in uno spazio ben ventilato con l'impo-

stazione di temperatura massima per 30 minuti, quindi lasciarlo raffreddare.

- Prima del primo uso pulire tutte le parti, che entrano in contatto con gli alimenti.

**Nota:** Una formazione minima di fumo o di odore durante il primo uso è normale.

## Utilizzo

### Avvertenze generali

Seguire le istruzioni per utilizzare l'apparecchio in modo ottimale.

- Per modificare i valori più velocemente, tenere premuti i tasti di regolazione.
- Per modificare la temperatura o il tempo durante la preparazione, premere **▷||**, modificare i valori e poi proseguire la lavorazione con **▷||**.

### Installazione dell'apparecchio

- Collocare l'apparecchio su un piano di lavoro stabile, orizzontale, piano e resistente al calore. Mantenere sempre una distanza di sicurezza di almeno 10 cm dalle pareti e da altri oggetti.

### Inserire alimenti nel cestello

- Estrarre il cestello, inserire la griglia nel cestello e premerla verso il basso.  
→ **Fig. 3**  
I distanziali sulla griglia devono essere rivolti verso il basso.
- Inserire gli alimenti nel cestello e spingere completamente il cestello nell'apparecchio.  
→ **Fig. 4**  
Mai riempire il cestello fino al bordo superiore.

### Avvio della preparazione

- Inserire la spina di alimentazione.  
→ **Fig. 5**  
✓ Viene emesso un segnale acustico e il pannello di comando è attivato.  
✓ Il display indica alternatamente la temperatura preimpostata e il tempo di preparazione per la preparazione manuale.  
→ **Fig. 6**
- Per usare un programma premere il simbolo desiderato nel pannello di comando, ad es. 🍟 **Patatine fritte**.  
→ **Fig. 7**  
✓ Il simbolo di programma selezionato lampeggia e il display indica alternata-

mente la temperatura preimpostata e il tempo di preparazione del programma.

- **Fig. 8**
- 3. Per tornare alla preparazione manuale, premere nuovamente il simbolo del programma lampeggiante.
- 4. Correggere la temperatura visualizzata o il tempo di preparazione visualizzato con **-** o **+**.  
→ **Fig. 9**  
✓ Dopo un determinato intervallo di tempo, il display commuta automaticamente da temperatura a tempo.
- 5. Premere **⊖** o **⊕** per visualizzare manualmente il tempo o la temperatura sul display.  
→ **Fig. 10**
- 6. Avviare la preparazione con **▷||** **Avvio/pausa**.  
→ **Fig. 11**  
✓ Il display indica alternatamente la temperatura impostata e il tempo di preparazione restante.

### Scuotere o girare gli alimenti

Per ottenere un risultato di cottura uniforme, determinati alimenti devono essere girati a metà del tempo di preparazione.

- A metà del tempo di preparazione estrarre il cestello dall'apparecchio.  
→ **Fig. 12**  
✓ La preparazione viene messa in pausa e sul display appare **OPEN** finché il cestello non è estratto.
- Scuotere gli alimenti nel cestello. Girare gli alimenti di grandi dimensioni o sensibili con un utensile da cucina di legno o di plastica resistente al calore.  
→ **Fig. 13**
- Spingere completamente il cestello nell'apparecchio.  
→ **Fig. 14**  
✓ La preparazione continua automaticamente e il display indica alternatamente la temperatura impostata e il tempo di preparazione restante.


### Estrarre gli alimenti pronti

- Al termine della preparazione, sul display lampeggia **End**. Viene emesso un segnale acustico e nel pannello di comando si accendono tutti i simboli.  
→ **Fig. 15**

it Set griglia

2. Estrarre il cestello con gli alimenti pronti.  
→ Fig. 16
3. Versare dal cestello gli alimenti che non hanno rilasciato grasso in eccesso oppure estrarli con un utensile da cucina (ad es. patatine fritte).  
→ Fig. 17
4. Estrarre dal cestello gli alimenti che hanno rilasciato grasso in eccesso con un utensile da cucina (ad es. carne marmorizzata o parti di pollame). Per evitare che il grasso coli dal cestello sugli alimenti pronti, non inclinare il cestello.  
→ Fig. 18

Gettare via con cautela il grasso bollente in eccesso oppure lasciarlo raffreddare nel cestello.

**Nota:** Se la preparazione in corso viene interrotta manualmente con , il display indica **COOL** e la ventola gira per un determinato periodo di tempo. Estrarre il cestello solo dopo lo spegnimento di **COOL**.

**Consiglio:** È subito possibile preparare con l'apparecchio altre porzioni o altri alimenti.

## Set griglia

Grigliare gli alimenti sulla griglia o preparare gli spiedini.

### Panoramica

→ Fig. 19

1 Griglia

2 Spiedini, 4 pezzi






### Utilizzo del set griglia

1. Procedere come indicato di seguito per preparare gli alimenti sulla griglia.
  - ▶ Inserire la griglia nel cestello.
  - ▶ Inserire la griglia nel cestello.
  - ▶ Disporre gli alimenti sulla griglia.  
→ Fig. 20
2. Procedere come indicato di seguito per preparare gli spiedini:
  - ▶ Inserire la griglia nel cestello.
  - ▶ Inserire la griglia nel cestello.
  - ▶ Disporre gli spiedini preparati nelle cavità appositamente previste.  
→ Fig. 21
3. Spingere completamente il cestello nell'apparecchio.
4. Avviare la preparazione.  
→ "Avvio della preparazione", Pagina 37

## Esempi d'impiego

L'apparecchio offre 9 diversi programmi preimpostati. Scegliere il programma idoneo in base agli alimenti.

**Nota:** I valori indicati sono da intendersi come suggerimenti. Siccome gli alimenti possono variare per origine, dimensioni, forma, condizioni e marca, l'impostazione ottimale per i propri alimenti può differire dai valori indicati.

| Alimento                                      | Preimpostazione  | Note  |
|---|--|---|
| Patatine fritte surgelate, 10 x 10 mm, 400 g  |  Patatine fritte<br>180 °C<br>20 min. |   |
| Cosce di pollo, 4 pezzi da 125 g              |  Pollame<br>200 °C<br>23 min.         | A metà del tempo di preparazione scuotere o girare gli alimenti   |
| Bistecca di manzo, 2 pezzi, spessore ca. 3 cm |  Carne<br>200 °C<br>18 min.           | Preriscaldare l'apparecchio per 4 min.<br>A metà del tempo di preparazione scuotere o girare gli alimenti |
| Filetto di salmone, 2 pezzi da 150 g          |  Pesce<br>160 °C<br>13 min.           | A metà del tempo di preparazione scuotere o girare gli alimenti   |
| Verdure grigliate, 400 g                      |  Verdura<br>180 °C                    | Tagliare grossolanamente la verdura e mescolarla con max. 1 cucchiaino di olio                            |

| Alimento                                | Preimpostazione                       | Note |
|---|---------------------------------------|------|
|   | 16 min.                               |      |
| Tortine o muffin,<br>6 pezzi            | 🍪 Dolcetti<br>160 °C<br>18 min.       |      |
| Panini precotti sur-<br>gelati          | 🍞 Pane<br>160 °C<br>10 min.           |      |
| Tenere in caldo pie-<br>tanze già cotte | 🍲 Tenere al caldo<br>80 °C<br>30 min. |      |
| Scongelare alimenti<br>surgelati        | ❄️ Scongelare<br>40 °C<br>30 min.     |      |

### Consigli

- Se gli alimenti hanno dimensioni diverse da quelle indicate nella tabella, ridurre o prolungare il tempo di preparazione.
- Se al termine del tempo di preparazione gli alimenti non sono ancora pronti, prolungare il tempo di preparazione o aumentare la temperatura.
- Per ottenere un risultato di cottura uniforme, scuotere o girare gli alimenti nel cestello a metà del tempo di preparazione.
- Se gli alimenti non assumono la croccantezza desiderata, prima della preparazione bagnarli con un po' di olio, ad es. con un pennello o un nebulizzatore di olio. Lasciar sgocciolare l'olio in eccesso o asciugarlo.

### Panoramica per la pulizia

Pulire tutti i componenti subito dopo l'uso per prevenire l'essiccamento dei residui.

- ▶ Non impiegare detergenti a base di alcol.
- ▶ Non utilizzare oggetti taglienti, appuntiti o metallici.
- ▶ Non usare panni o detergenti abrasivi.

### Sistemazione guasti

| Guasto                      | Causa e ricerca guasti  |
|-----------------------------|---|
| L'apparecchio non funziona. | All'apparecchio non arriva elettricità.<br>▶ Controllare che l'apparecchio riceva corrente elettrica. |

- ▶ Pulire il pannello dei comandi e il display solo con un panno in microfibra umido. Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.

→ Fig. **22**

### Pulizia dell'apparecchio e dei componenti

1. Pulire l'apparecchio base con un panno umido e asciugarlo.  
Per il display usare un panno in microfibra umido.
2. All'occorrenza pulire il vano cottura con acqua calda e un panno morbido o una spugna.
3. Rimuovere i residui di alimenti dall'elemento riscaldante con una spazzola morbida.
4. Rimuovere il grasso e l'olio in eccesso dal cestello.
5. Se nel cestello vi sono residui di grasso ostinati, per una pulizia preliminare versare nel cestello acqua calda e qualche goccia di detersivo e lasciare agire.
6. Pulire il cestello e la griglia con soluzione detergente e un panno morbido o una spugna o metterli in lavastoviglie.

| Guasto  | Causa e ricerca guasti   |
|---|--|
| L'apparecchio riprende automaticamente la preparazione dopo un'interruzione dell'alimentazione di corrente. | <p>L'apparecchio memorizza la preparazione interrotta per un determinato periodo di tempo.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Quando l'alimentazione di corrente è interrotta, staccare la spina di alimentazione.</li> <li>2. Una volta ripristinata l'alimentazione di corrente, ricollegare la spina di alimentazione.</li> </ol> <p>✓ La preparazione interrotta riprende.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Selezionare una delle seguenti opzioni:                     <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Lasciar continuare la preparazione fino alla fine.</li> <li>▶ Interrompere la preparazione con <b>▷</b> per modificare i valori, ad es. aumentare la temperatura.</li> <li>▶ Interrompere la preparazione con <b>⏻</b>.</li> </ul> </li> </ol> <p><b>Nota:</b> Se l'alimentazione di corrente viene interrotta per un lungo periodo di tempo, la preparazione non continua automaticamente.</p> |
| La preparazione non viene avviata o non prosegue e sul display appare <b>OPEN</b> .                         | <p>Il cestello non è inserito correttamente nell'apparecchio.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Spingere il cestello completamente nell'apparecchio. Il cestello non deve fuoriuscire dal corpo dell'apparecchio.</li> </ul>  |
| Non si riesce a spingere il cestello completamente nell'apparecchio.  | <p>Alimenti o oggetti nel vano cottura.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Rimuovere gli alimenti o gli oggetti dal vano cottura. Durante la preparazione, gli alimenti o gli oggetti nel vano cottura diventano molto caldi. Usare utensili da cucina resistenti al calore e procedere con cautela.</li> </ul>  |
| Appare un codice di errore sul display, ad es. <b>Ex</b> .  | <p>Il sistema elettronico ha riconosciuto un errore.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Staccare la spina di alimentazione.</li> <li>2. Reinserire la spina di alimentazione.</li> <li>3. Se l'anomalia continua a manifestarsi, contattare il servizio di assistenza clienti.</li> </ol> <p>→ "Servizio di assistenza clienti", Pagina 41</p>  |
| Esce fumo bianco dall'apparecchio.  | <p>Riscaldandosi, il grasso sgocciolato e i residui di grasso nel cestello o nel vano cottura generano fumo bianco.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Dopo ogni utilizzo pulire a fondo il cestello, la griglia e il vano cottura per rimuovere tutti i residui di grasso.</li> </ul> <p><b>Nota:</b> Il fumo bianco provocato dai residui di grasso non incide sul risultato di cottura o sull'apparecchio.</p>  |

## Rottamazione di un apparecchio dismesso

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



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

## Servizio di assistenza clienti

Informazioni dettagliate sulla durata e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono reperibili tramite il codice QR sul documento allegato relativo ai contatti di assistenza e alle condizioni di garanzia, presso il nostro servizio di assistenza clienti, il vostro rivenditore o sul nostro sito web.

Le informazioni conformi alla normativa (EU) 2023/826 sono disponibili online alla voce [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) nella pagina del prodotto e nella pagina di assistenza dell'apparecchio nelle istruzioni per l'uso e nei documenti aggiuntivi.

## Veiligheid

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.

Gebruik het apparaat uitsluitend:

- met originele onderdelen en accessoires.
- voor het verwarmen, garen, bakken en braden met hete lucht.
- onder toezicht.
- voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden.
- voor huishoudelijk gebruik en in gesloten ruimtes binnen de huiselijke omgeving bij kamertemperatuur.
- tot een hoogte van 2000 m boven zeeniveau.

Het apparaat moet na elk gebruik, als er geen toezicht aanwezig is, voorafgaand aan reiniging en bij storingen altijd worden losgemaakt van het stroomnet.

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

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan. Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat of de aansluitkabel kunnen komen.

- ▶ Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
- ▶ Nooit een apparaat met gescheurd of gebroken oppervlak gebruiken.
- ▶ Nooit aan het netsnoer trekken, om het apparaat van het elektriciteitsnet te scheiden. Altijd aan de stekker van het netsnoer trekken.
- ▶ Wanneer het apparaat of het netsnoer is beschadigd, dan direct de stekker van het netsnoer uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- ▶ Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.

- ▶ Het apparaat uitsluitend via een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met randaarde op een stroomnet met wisselstroom aansluiten.
- ▶ Het randaardesysteem van de elektrische huisinstallatie moet conform de elektrotechnische voorschriften zijn geïnstalleerd.
- ▶ Nooit het apparaat via een externe schakelinrichting voeden, bijvoorbeeld een tijdschakelaar of besturing op afstand.
- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter vermindering van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.
- ▶ Nooit het apparaat of het netsnoer in water dompelen of in de vaatwasser plaatsen.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen in gesloten ruimtes.
- ▶ Stel het apparaat nooit bloot aan grote hitte en vochtigheid.
- ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.
- ▶ Nooit het aansluitsnoer met hete apparaatonderdelen of warmtebronnen in contact brengen.
- ▶ Nooit het aansluitsnoer met scherpe punten of randen in contact brengen.
- ▶ Het aansluitsnoer nooit knikken, knellen of veranderen.
- ▶ Het apparaat nooit neerzetten op of in de buurt van hete oppervlakken.
- ▶ Het apparaat nooit op of in de buurt van brandbare materialen zoals gordijnen of tafelkleden plaatsen.
- ▶ Altijd een veiligheidsafstand van ten minste 10 cm tot wanden en andere voorwerpen aanhouden om warmteophoping te voorkomen.
- ▶ Het apparaat nooit afdekken en er nooit andere voorwerpen op plaatsen.
- ▶ Geen voorwerpen in de korf of in het kookcompartiment leggen of opbergen.
- ▶ Tijdens het gebruik altijd toezicht houden op het apparaat.
- ▶ Nooit olie of vet in de mand vullen.
- ▶ Nooit levensmiddelen in het apparaat verhitten die veel alcohol of andere licht ontbrandbare ingrediënten bevatten.

- ▶ De maximaal toegestane inhoud aanhouden. De levensmiddelen tot aan de bovenkant van de mand vullen.
- ▶ Geen los bakpapier en geen lichte ingrediënten gebruiken die door de ventilator kunnen worden aangezogen, bijv. droge kruiden.
- ▶ Als er donkere rook uit het apparaat naar buiten komt, onmiddellijk de stekker uit het stopcontact trekken. De mand pas verwijderen als de rookontwikkeling is verminderd.



- ▶ Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. De hete oppervlakken nooit aanraken.
- ▶ Laat voor reiniging of transport het apparaat afkoelen.
- ▶ Nooit in de hete binnenruimte grijpen.
- ▶ Het hete grillrooster en de hete grillspiesjes nooit met blote handen aanraken. Geschikte hulpmiddelen zoals pannenlappen of kookbestek gebruiken.
- ▶ Bij het verwijderen van de mand voorzichtig zijn, omdat hete lucht en hete stoom kunnen ontsnappen.
- ▶ Niet over het apparaat heen buigen.
- ▶ Handen en gezicht altijd uit de buurt van luchtuitlaten houden.
- ▶ Het apparaat uitsluitend conform de bestemming gebruiken om letsel te voorkomen.
- ▶ Ga daarom voorzichtig om met de grillspiesjes.
- ▶ De reinigingsinstructies in acht nemen.
- ▶ Oppervlakken die met voedingsmiddelen in contact komen, voor elk gebruik reinigen.
- ▶ De levensmiddelen niet te donker bereiden en verbrande resten verwijderen om de ontwikkeling van acrylamide te voorkomen.
- ▶ Nooit verse aardappelen boven 180 °C verhitten.

### **Materiële schade voorkomen**

- ▶ Geen scherp, puntig of metalen kookbestek gebruiken. Alleen kookbestek van hout of hittebestendig kunststof gebruiken.
- ▶ De grillspiesjes voorzichtig in de mand leggen om de mand niet te krassen of beschadigen.
- ▶ De hete mand nooit op voor hitte gevoelige oppervlakken plaatsen. Een voor hitte ongevoelig oppervlak gebruiken, bijv. een onderzetter.
- ▶ Laat de mand nooit half geopend in het apparaat zitten om schade door sterke hitte of eruit vallen van de mand te voorkomen. Haal de mand er altijd volledig uit en schuif hem weer volledig in het apparaat.
- ▶ Nooit water of andere vloeistoffen in de mand doen.
- ▶ Het grillrooster of de grillspiesjes nooit in de magnetron gebruiken.

## Uw apparaat leren kennen

### Overzicht

Controleer na het uitpakken alle onderdelen op transportschade en de volledigheid van de levering.

→ Fig. 1

|          |   |
|----------|---|
| <b>A</b> | Basisapparaat                             |
| <b>B</b> | Mand                                      |
| <b>1</b> | Binnenruimte                              |
| <b>2</b> | Bedieningspaneel                          |
| <b>3</b> | Luchtinlaat                               |
| <b>4</b> | Luchtuitlaat                              |
| <b>5</b> | Netsnoer                                  |
| <b>6</b> | Bovenste verwarmingselement en ventilator |
| <b>7</b> | Onderste verwarmingselement               |
| <b>8</b> | Handgreep                                 |
| <b>9</b> | Rooster                                   |

### Accessoires afhankelijk van het model

Afhankelijk van het model worden nog meer accessoires meegeleverd.

→ Fig. 2




|          |                  |
|----------|------------------|
| <b>1</b> | Grillroosterstet |
|----------|------------------|




### Bedieningspaneel

Hier vindt u een overzicht van het bedieningspaneel.










**Opmerking:** De toetsen met de vingers en zonder keukenhandschoenen bedienen. U kunt de toetsen niet bedienen met voorwerpen zoals pollepels.

### Indicatie-elementen en functietoetsen


| Symbol   | Functie  |
|--|--|
|  | Stand-bystand<br>Stand-bystand activeren en deactiveren of de bereiding afbreken |
|  | Start/pauze<br>Bereiding starten of onderbreken                                  |
|  | Display<br>Als °C brandt, geeft het display de temperatuur weer.                 |


| Symbol  | Functie  |
|---|--|
|  | Als <b>min</b> brandt, geeft het display de tijd weer.   |
|  | Temperatuurindicatie<br>Temperatuur met + verhogen of met – verlagen.<br>Instelbereik: 40-200 °C in stappen van 5 graden<br><b>Opmerking:</b> Als een tijd van meer dan 60 minuten is ingesteld, bedraagt de maximale temperatuur 80 °C. |
|  | Tijdsweergave<br>Bereidingstijd met + verhogen of met – verlagen.<br>Instelbereik: 1-60 minuten<br><b>Opmerking:</b> Als een temperatuur van 40-80 °C is ingesteld, kan de bereidings- of warmhoudtijd tot 8 uur worden verlengd.        |

### Programmaknoppen

| Symbol  | Programma       |
|---|-----------------|
|    | Frites          |
|    | Gevogelte       |
|    | Vlees           |
|    | Vis             |
|   | Groente         |
|  | Brood           |
|  | Kleine bakwaren |
|  | Warmhouden      |
|  | Ontdooien       |

### Stand-bystand

Als het apparaat vóór of na de bereiding gedurende een bepaalde tijd niet wordt gebruikt, springt het apparaat in de stand-bystand, brandt  en geeft het display -- weer. Het apparaat verbruikt in de stand-bystand nog slechts een beperkte hoeveelheid energie.

Om de stand-bystand te deactiveren en het apparaat te bedienen, op  drukken.

## Voor het eerste gebruik

### Apparaat reinigen voordat u het voor de eerste keer gebruikt

1. Verwijder het aanwezige verpakkingsmateriaal.
2. Verwijder alle stickers en folie.
3. Het apparaat zonder levensmiddelen in een goed geventileerde ruimte met de hoogste temperatuurinstelling gedurende 30 minuten opwarmen en daarna laten afkoelen.
4. Alle onderdelen die met levensmiddelen in aanraking komen voor het eerste gebruik reinigen.

**Opmerking:** Een geringe rookontwikkeling of geur tijdens het eerste gebruik is normaal.

## Bediening

### Algemene aanwijzingen

Neem de aanwijzingen in acht om het apparaat optimaal te kunnen gebruiken.

- Houd de insteltoetsen ingedrukt om de waarden sneller te veranderen.
- Om de temperatuur of de tijd tijdens de bereiding aan te passen, op  $\triangleright$  drukken, de waarden veranderen en dan de bereiding met  $\triangleright$  voortzetten.

### Apparaat installeren

- ▶ Het apparaat op een stabiel, horizontaal, effen en hittebestendig werkvlak neerzetten. Altijd een veiligheidsafstand van minstens 10 cm tot muren en andere voorwerpen in acht nemen.

### Levensmiddelen in de mand vullen

1. De mand verwijderen, het rooster in de mand plaatsen en omlaag drukken.  
→ Fig. 3  
De afstandshouders aan het rooster moeten omlaag wijzen.
2. De levensmiddelen in de mand vullen en de mand volledig in het apparaat schuiven.  
→ Fig. 4  
De levensmiddelen tot aan de bovenkant van de mand vullen.

## Bereiding starten

1. De stekker in het stopcontact steken.  
→ Fig. 5
  - ✓ Er is een geluidssignaal te horen en het bedieningsveld is geactiveerd.
  - ✓ Het display toont afwisselend de vooraf ingestelde temperatuur en de bereidingstijd voor de handmatige bereiding.  
→ Fig. 6
2. Om een programma te gebruiken, het gewenste symbool op het bedieningspaneel indrukken, bijv. 🍷 **Frites**.  
→ Fig. 7
  - ✓ Het gekozen programsymbool knippert en het display toont afwisselend de vooraf ingestelde temperatuur en de bereidingstijd voor het programma.  
→ Fig. 8
3. Om naar de handmatige bereiding terug te keren, het knipperende programsymbool opnieuw indrukken.
4. De weergegeven temperatuur of de weergegeven bereidingstijd met  $-$  of  $+$  aanpassen.  
→ Fig. 9
  - ✓ Na een bepaalde tijdsduur wisselt het display automatisch tussen de temperatuur en tijd.
5. Op  $\odot$  of  $\text{!}$  drukken om de tijd of temperatuur handmatig op het display weer te geven.  
→ Fig. 10
6. De bereiding met  $\triangleright$  **Start/pauze** starten.  
→ Fig. 11
  - ✓ Het display toont afwisselend de ingestelde temperatuur en de resterende bereidingstijd.

## Levensmiddelen schudden of keren

Om een gelijkmatig bereidingsresultaat te bereiken, moeten bepaalde levensmiddelen na de helft van de bereidingstijd worden gekeerd.

1. Na de helft van de bereidingstijd de mand uit het apparaat nemen.  
→ Fig. 12
  - ✓ De bereiding is gepauzeerd en op het display wordt **OPEN** weergegeven zolang de mand is verwijderd.
2. De levensmiddelen in de mand schudden. Grote of gevoelige levensmiddelen

met kookbestek van hout of hittebestendige kunststof gebruiken.

→ Fig. **13**

3. De mand volledig in het apparaat schuiven.  
→ Fig. **14**
- ✓ De bereiding wordt automatisch voortgezet en het display toont afwisselend de ingestelde temperatuur en de resterende bereidingstijd.

### Bereide levensmiddelen eruit halen



1. Als de bereiding is beëindigd, knippert **End** op het display. Er is een geluidssignaal te horen en op het bedieningspaneel branden alle symbolen.  
→ Fig. **15**
2. De mand met de bereide levensmiddelen eruit halen.  
→ Fig. **16**
3. Levensmiddelen die geen overtollig vet hebben afgegeven uit de mand schudden en met kookbestek eruit nemen, bijv. frites.  
→ Fig. **17**
4. Levensmiddelen die overtollig vet hebben afgegeven met kookbestek uit de mand nemen, bijv. gemarmerd vlees of stukken gevogelte. Om te vermijden dat het vet uit de mand op de bereide levensmiddelen loopt, de mand niet kantelen.  
→ Fig. **18**  
Het hete, overtollige vet voorzichtig verwijderen of in de mand laten afkoelen.

**Opmerking:** Als de lopende bereiding met ☹ handmatig wordt afgebroken, geeft het

### Toepassingsvoorbeelden

Uw apparaat biedt 9 verschillende, voor ingestelde programma's. Kies afhankelijk van het levensmiddel het geschikte programma.

**Opmerking:** Bij de vermelde waarden gaat het om aanbevelingen. Omdat levensmiddelen wat betreft oorsprong, grootte, vorm, toestand en merk verschillen, kan een optimale instelling voor uw levensmiddelen van de waarden afwijken.

| Product                              | Voorinstelling   | Aanwijzingen  |
|--------------------------------------|--|---|
| Frites, diepvries, 10 x 10 mm, 400 g |  Frites<br>180 °C<br>20 min.    |   |
| Kippenpoten, 4 stuks à 125 g         |  Gevogelte<br>200 °C<br>23 min. | Na de helft van de bereidingstijd de levensmiddelen schudden of keren |

display **COOL** weer en de ventilator loopt gedurende een bepaalde tijd. De mand pas verwijderen nadat **COOL** is gedoofd.

**Tip:** U kunt met het apparaat direct nog meer porties of andere levensmiddelen bereiden.

### Grillrooster set

Gril levensmiddelen op het grillrooster of bereid grillspiesjes.







#### Overzicht

→ Fig. **19**

- 
- 1 Grillrooster
  - 2 Grillspiesjes, 4 stuks
- 

#### Grillrooster set gebruiken

1. Ga als volgt te werk als u levensmiddelen op het grillrooster wilt bereiden:
  - ▶ Het rooster in de mand plaatsen.
  - ▶ Het grillrooster in de mand plaatsen.
  - ▶ De levensmiddelen op het grillrooster leggen.  
→ Fig. **20**
2. Ga als volgt te werk als u grillspiesjes wilt bereiden:
  - ▶ Het rooster in de mand plaatsen.
  - ▶ Het grillrooster in de mand plaatsen.
  - ▶ De voorbereide grillspiesjes in de daarvoor bestemde verdiepingen leggen.  
→ Fig. **21**
3. De mand volledig in het apparaat schuiven.
4. De bereiding starten.  
→ "Bereiding starten", Pagina 46

| Product                                | Voorinstelling   | Aanwijzingen   |
|--|--|--|
| Rundersteak,<br>2 stuks, ca. 3 cm dik  |  Vlees<br>200 °C<br>18 min.           | Apparaat 4 min. voorverwarmen<br>Na de helft van de bereidingstijd de levensmiddelen schudden of keren |
| Zalmfilet, 2 stuks<br>à 150 g          |  Vis<br>160 °C<br>13 min.             | Na de helft van de bereidingstijd de levensmiddelen schudden of keren                                  |
| Gegrilde groente,<br>400 g             |  Groente<br>180 °C<br>16 min.         | Groente in grove stukken snijden en vermengen met max. 1 eetlepel olie                                 |
| Klein gebak of muffins, 6 stuks        |  Kleine bakwaren<br>160 °C<br>18 min. |  |
| Voorgebakken broodjes, diepvries       |  Brood<br>160 °C<br>10 min.           |  |
| Gerechten die al klaar zijn warmhouden |  Warmhouden<br>80 °C<br>30 min.       |  |
| Diepvrieslevensmiddelen ontdooien      |  Ontdooien<br>40 °C<br>30 min.        |  |

## Tips

- Als de grootte van de levensmiddelen van de gegevens in de tabel afwijkt, de bereidingstijd verkorten of verlengen.
- Als de levensmiddelen na de gekozen bereidingstijd niet klaar zijn, de bereidingstijd verlengen of de temperatuur verhogen.
- Om een gelijkmatig bereidingsresultaat te bereiken, de levensmiddelen in de mand na de helft van de bereidingstijd schudden of keren.
- Als de levensmiddelen niet de gewenste knapperigheid hebben, de levensmiddelen vóór de bereiding met een beetje olie nat maken, bijv. met een penseel of een oliesproeier. Overtollige olie laten afdruppen of afvegen.

## Reinigingsoverzicht

Reinig direct na gebruik alle onderdelen reinigen om het vastkoeken van resten te voorkomen.

- ▶ Gebruik geen reinigingsmiddelen die alcohol of spiritus bevatten.
- ▶ Gebruik geen scherpe, puntige of metalen voorwerpen.

- ▶ Gebruik geen schurende doeken of schurende reinigingsmiddelen.
- ▶ Het bedieningspaneel en het display alleen reinigen met een vochtig microvezeldoekje.

De afzonderlijke onderdelen reinigen zoals in de tabel is aangegeven.

→ Fig. 22

### Apparaat en onderdelen reinigen

1. Het basisapparaat met een vochtige doek reinigen en afdrogen.  
Voor het display een vochtig microvezeldoekje gebruiken.
2. De binnenruimte indien nodig met warm water en een zachte doek of spons reinigen.
3. Etensresten op het verwarmingselement met een zachte borstel verwijderen.
4. Overtollig vet en olie uit de mand verwijderen.
5. Als er zich hardnekkige vetrestanten in de mand bevinden, de mand voor de voorreiniging met een beetje warm water

met enkele druppels afwasmiddel vullen en laten inweken.

6. Reinig de mand en het rooster met zeep-  
sop en een zachte doek of spons of doe  
deze in de vaatwasmachine.

## Storingen verhelpen

| Storing  | Oorzaak en probleemoplossing   |
|--|--|
| Apparaat werkt niet.   | Het apparaat heeft geen stroom.<br>▶ Controleer of het apparaat van stroom wordt voorzien.   |
| Apparaat zet na onderbreking van de stroomtoevoer automatisch de bereiding voort.              | Apparaat slaat de afgebroken bereiding gedurende een bepaalde tijd op.<br>1. Als de stroomtoevoer is onderbroken, trekt u de stekker uit het stopcontact.<br>2. Als de stroomtoevoer weer tot stand is gebracht, steekt u de stekker in het stopcontact.<br>✓ De afgebroken bereiding wordt voortgezet.<br>3. Selecteer een van de volgende opties:<br>▶ De bereiding tot aan het einde laten lopen.<br>▶ De bereiding met <b>D</b> II onderbreken om de waarden aan te passen, bijv. de temperatuur te verhogen.<br>▶ De bereiding met <b>U</b> afbreken.<br><b>Opmerking:</b> Als de stroomtoevoer gedurende een langere tijd onderbroken was, wordt de bereiding niet automatisch voortgezet. |
| De bereiding wordt niet gestart of voortgezet en op het display wordt <b>OPEN</b> weergegeven. | Mand is niet correct in het apparaat geplaatst.<br>▶ Schuif de mand volledig in het apparaat. De mand mag niet uit de behuizing uitsteken.   |
| Mand kan niet volledig in het apparaat worden geschoven.                                       | Levensmiddelen of voorwerpen in de binnenruimte verwijderen.<br>▶ Verwijder levensmiddelen of voorwerpen uit de binnenruimte. Tijdens de bereiding worden levensmiddelen of voorwerpen in de binnenruimte heet. Gebruik hittebestendig kookbestek en ga voorzichtig te werk.   |
| Er verschijnt een foutcode op het display, bijv. <b>Ex</b> .                                   | De elektronica heeft een fout geconstateerd.<br>1. Neem de stekker uit het stopcontact.<br>2. Steek de stekker weer in het stopcontact.<br>3. Wanneer de storing aanhoudt, neem dan contact op met de klantenservice.<br>→ "Servicedienst", Pagina 50  |
| Er komt witte rook uit het apparaat.   | Druipend vet en vetresten in de mand of in de binnenruimte veroorzaken bij het verhitten een witte rook.<br>▶ Reinig de mand, het rooster en de binnenruimte na elk gebruik grondig om alle vetresten te verwijderen.<br><b>Opmerking:</b> Witte rook die door vetresten ontstaat, heeft geen invloed op het bereidingsresultaat of het apparaat.  |

## Afvoeren van uw oude apparaat

- ▶ Voer het apparaat milieuvriendelijk af. Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.



---

Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

---

## Service dienst

Gedetailleerde informatie over de garantietermijn en de garantiev voorwaarden in uw land ontvangt u via de QR-code op het meegeleverde document over de servicecontacten en garantiev voorwaarden, bij onze klantenservice, uw dealer of op onze website.

De informatie conform verordening (EU) 2023/826 vindt u online op [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) op de productpagina en de servicepagina van uw apparaat bij de gebruiksaanwijzingen en aanvullende documenten.

## Sikkerhed

- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem.
- Opbevar vejledningen og produktinformationerne til senere brug, og giv dem videre til en senere ejer.

Anvend kun apparatet:

- med originale dele og tilbehør.
- til opvarmning, kogning, bagning og stegning med varmluft.
- under opsyn
- til forarbejdningmængder og -tider, som er almindelige i husholdningen.
- ved stuetemperatur i privat husholdning og i lukkede rum i huslige omgivelser.
- Op til en højde på maksimalt 2000 m over havets overflade.

Strømforsyningen til apparatet skal altid afbrydes, når det har været anvendt, når det ikke er under opsyn, før det rengøres samt i tilfælde af fejl.

Dette apparat kan bruges af børn, der er fyldt 8 år, samt af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

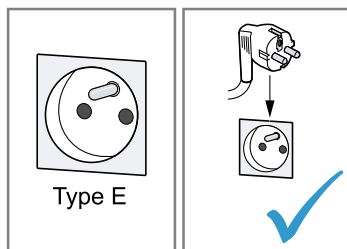
Børn må ikke bruge apparatet til leg.

Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er fyldt 8 år eller mere og overvåges.

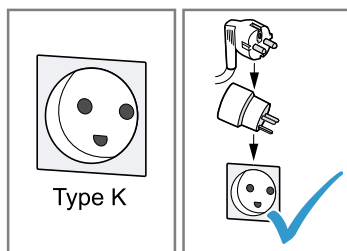
Børn, som er under 8 år, skal altid befinde sig på sikker afstand af apparatet og dets tilslutningsledning.

- ▶ Brug aldrig et beskadiget apparat.
- ▶ Brug aldrig et apparat med revnet eller ødelagt overflade.
- ▶ Træk aldrig i nettilslutningsledningen for at afbryde apparatets forbindelse til strømnettet. Tag altid fat i nettilslutningsledningens netstik, og træk det ud.
- ▶ Hvis apparatet eller nettilslutningsledningen er beskadiget, så træk straks nettilslutningsledningens netstik ud, eller slå sikringen fra i sikringskabet.
- ▶ Apparatet må kun tilsluttes og bruges iht. angivelserne på typeskiltet.
- ▶ Apparatet må kun tilsluttes et strømnet med vekselstrøm via en stikdåse med jord, der er installeret forskriftsmæssigt.

- ▶ Jordledningssystemet, der beskytter husets elinstallation, skal være installeret forskriftsmæssigt.
- ▶ Forsyn aldrig apparatet via en ekstern kontaktnordning, f.eks. tidsur eller fjernstyring.
- ▶ I Danmark er apparatet kun godkendt til brug i forbindelse med en stikkontakt type E.



- ▶ Hvis der kun findes en stikkontakt af type K på tilslutningsstedet, skal apparatet tilsluttes med en egnet adapter. Kun på den måde er apparatet jordet korrekt. Denne adapter (reservedels-nr. 00623333) kan købes hos kundeservice.



- ▶ Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Der må kun anvendes originale reservedele til reparation af apparatet.
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, producentens kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå, at der opstår fare.
- ▶ Dyp aldrig apparatet eller nettilslutningsledningen i vand, og sæt det aldrig i opvaskemaskinen.
- ▶ Anvend kun apparatet i lukkede rum.
- ▶ Udsæt aldrig apparatet for ekstrem varme og fugt.
- ▶ Brug ikke damprensere eller højtryksrensere til at rengøre apparatet.
- ▶ Nettilslutningsledningen må aldrig komme i kontakt med varmekilder eller varme apparatdele.

- ▶ Nettetilslutningsledningen må aldrig komme i kontakt med skarpe spidser eller kanter.
- ▶ Nettetilslutningsledningen må aldrig knækkes, klemmes eller ændres.
- ▶ Stil aldrig apparatet på eller i nærheden af varme overflader.
- ▶ Stil aldrig apparatet på eller i nærheden af brændbare materialer, f.eks. gardiner eller duge.
- ▶ Overhold altid en sikkerhedsafstand på mindst 10 cm til vægge og andre genstande for at undgå en ophobning af varme.
- ▶ Tildæk aldrig apparatet, og placér aldrig andre genstande på det.
- ▶ Opbevar og læg ikke genstande i kurven eller tilberedningsrummet.
- ▶ Hold altid øje med apparatet, når det er i brug.
- ▶ Fyld aldrig olie eller fedt i kurven.
- ▶ Opvarm aldrig fødevarer i apparatet, der indeholder stærk alkohol eller andre letantændelige indholdsstoffer.
- ▶ Overhold den maksimalt tilladte fyldningsmængde. Fyld aldrig fødevarerne op til kurvens øverste kant.
- ▶ Brug ikke løst bagepapir og lette ingredienser, der kan suges ind af ventilatoren, f.eks. tørre krydderurter.
- ▶ Træk straks netstikket ud, hvis der kommer mørk røg ud af apparatet. Tag først kurven ud, når røgd udviklingen er aftaget.



- ▶ Apparatet bliver varmt, når det er i brug. Berør aldrig de varme overflader.
- ▶ Lad apparatet køle af inden rengøring eller transport.
- ▶ Stik aldrig hånden ind i det varme tilberedningsrum.
- ▶ Berør aldrig den varme grillrist og de varme grillspyd med de bare hænder. Anvend egnede hjælpemidler, f.eks. grydelapper eller køkkenredskaber.
- ▶ Vær forsigtig, når kurven tages ud, da der kan komme varm luft og varm damp ud.
- ▶ Personer må ikke bøje sig ind over apparatet.
- ▶ Hold altid hænder og ansigt væk fra luftudtagene.
- ▶ Anvend kun apparatet i overensstemmelse med dets bestemmelsesmæssige brug for at undgå skader.
- ▶ Grillspyddene håndteres med forsigtighed.

- ▶ Følg anvisningerne om rengøring.
- ▶ Rengør overflader, som kommer i kontakt med fødevarer, før hver brug.
- ▶ Tilbered ikke fødevarerne for mørke, og fjern forbrændte rester, for at forebygge udviklingen af akrylamid.
- ▶ Opvarm aldrig friske kartofler til over 180 °C.

## Forhindring af materielle skader

- ▶ Brug ikke skarpe, spidse eller metalliske køkkenredskaber. Brug kun køkkenredskaber af træ eller varmebestandigt kunststof.
- ▶ Læg forsigtigt grillspyddene i kurven, så kurven ikke bliver ridset eller beskadiget.
- ▶ Stil aldrig den varme kurv på varmefølsomme flader. Brug et varmebestandigt underlag, f.eks. en bordskåner.
- ▶ Lad aldrig kurven sidde delvist åben i apparatet for at undgå skader, der skyldes kraftig varme, eller at kurven falder ud. Tag altid kurven helt ud, og skub den helt ind i apparatet igen.
- ▶ Fyld aldrig vand eller andre væsker i kurven.
- ▶ Anvend aldrig grillristen eller grillspyddene i mikrobølgeovnen.

## Lær apparatet at kende

### Oversigt

Kontrollér alle dele for transportskader efter udpakningen, og om leveringen indeholder alle dele.

→ Fig. 1

|   |                                    |
|---|------------------------------------|
| A | Motorenhed                         |
| B | Kurv                               |
| 1 | Tilberedningsrum                   |
| 2 | Betjeningsfelt                     |
| 3 | Luftindtag                         |
| 4 | Luftudtag                          |
| 5 | Netledning                         |
| 6 | Øverste varmeelement og ventilator |
| 7 | Nederste varmeelement              |
| 8 | Greb                               |
| 9 | Rist                               |

## Modelafhængigt tilbehør

Yderligere tilbehør er inkluderet i leveringsomfanget afhængigt af modellen.

→ Fig. 2






### 1 Grillrist-sæt

## Betjeningsfelt

Her kan du finde en oversigt over betjeningsfeltet.










**Bemærk:** Betjen tasterne med fingrene og uden køkkenhandsker. Tasterne kan ikke betjenes med genstande, f.eks. grydeskeer.

## Displayelementer og funktionstaster

| Symbol  | Funktion  |
|---|---|
|    | Standbytilstand<br>Aktivering og deaktivering af standbytilstand eller afbrydelse af tilberedningen   |
|    | Start/Pause<br>Start eller afbrydelse af tilberedning   |
|    | Display<br>Når °C lyser, viser displayet temperaturen.<br>Når min lyser, viser displayet tiden.   |
|  | Temperaturindikator<br>Øgning af temperaturen med + eller sænkning af den med -.<br>Indstillingsområde: 40-200 °C i 5-graderstrin<br><b>Bemærk:</b> Hvis der er indstillet en tid på mere end 60 minutter, er den maksimale temperatur 80 °C. |
|  | Tidsindikator<br>Øgning af tilberedningstiden med + eller sænkning af den med -.<br>Indstillingsområde: 1-60 minutter   |

| Symbol | Funktion  |
|--------|---|
|        | <b>Bemærk:</b> Hvis der er indstillet en temperatur på 40-80 °C, kan tilberednings- og varmholdningstiden forlænges op til 8 timer. |

### Programtaster

| Symbol   | Program       |
|--|---------------|
|  | Pommes frites |
|  | Fjerkræ       |
|  | Kød           |
|  | Fiskeretter   |
|  | Grøntsager    |
|  | Brød          |
|  | Småt bagværk  |
|  | Varmholdning  |
|  | Optøning      |

### Standbytilstand

Hvis apparatet ikke anvendes inden for en bestemt tid før eller efter tilberedningen, skifter apparatet til standbytilstand, ☹ lyser, og displayet viser --. Apparatet forbruger kun en lille mængde energi i standbytilstand. Tryk på ☹ for at deaktivere standbytilstanden og betjene apparatet.

## Inden den første ibrugtagning

### Rengøring af apparat inden første ibrugtagning

1. Fjern emballagematerialet.
2. Fjern klistermærker og folier.
3. Opvarm apparatet i et godt ventileret rum med den højeste temperaturindstilling i 30 minutter uden fødevarer i apparatet, og lad det derefter køle af.
4. Rengør alle dele, som kommer i kontakt med fødevarer, inden den første ibrugtagning.

**Bemærk:** En mindre røgdudvikling eller lugtdannelse under den første brug er normalt.

## Betjening

### Generelle anvisninger

Vær opmærksom på henvisningerne for at kunne benytte apparatet optimalt.

- Hold indstillingstasterne trykket ind for at ændre værdierne hurtigere.
- For at tilpasse temperaturen eller tiden under tilberedningen tryk da på ▷||, ændr værdierne, og fortsæt derefter tilberedningen med ▷||.

### Opstilling af apparatet

- ▶ Stil apparatet på en stabil, vandret, lige og varmebestandig bordplade. Overhold altid en sikkerhedsafstand på mindst 10 cm til vægge og andre genstande.

### Fyldning af fødevarer i kurven

1. Tag kurven ud, sæt risten i kurven, og tryk den ned.  
→ Fig. 3  
Afstandsholderen på risten skal pege nedad.
2. Fyld fødevarerne i kurven, og skub kurven helt ind i apparatet.  
→ Fig. 4  
Fyld aldrig fødevarerne op til kurvens øverste kant.

### Start af tilberedning

1. Sæt netstikket i stikkontakten.  
→ Fig. 5
- ✓ Der lyder et lydssignal, og betjeningsfeltet er aktiveret.
- ✓ Displayet viser skiftevis den forudindstillede temperatur og tilberedningstiden for den manuelle tilberedning.  
→ Fig. 6
2. Tryk på det ønskede symbol i betjeningsfeltet, f.eks. 🍟 **Pommes frites**, for at anvende et program.  
→ Fig. 7
- ✓ Det valgte programsymbol blinker, og displayet viser skiftevis den forudindstillede temperatur og tilberedningstiden for programmet.  
→ Fig. 8
3. Tryk på det blinkende programsymbol igen for at vende tilbage til den manuelle tilberedning.

4. Tilpas den viste temperatur eller den viste tilberedningstid med – eller +.  
→ Fig. 9
- ✓ Displayet skifter automatisk mellem temperatur og tid efter en vis varighed.
5. Tryk på ☺ eller ⌘ for at få vist tiden eller temperaturen manuelt i displayet.  
→ Fig. 10
6. Start tilberedningen med ⏪ **Start/Pause**.  
→ Fig. 11
- ✓ Displayet viser skiftevist den indstillede temperatur og den resterende tilberedningstid.

### Rystning eller vending af fødevarer

Bestemte fødevarer skal vendes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået, for at opnå et ensartet tilberedningsresultat.

1. Tag kurven ud af apparatet, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.  
→ Fig. 12
- ✓ Tilberedningen er sat på pause, og **OPEN** vises i displayet, så længe kurven er taget ud.
2. Ryst fødevarerne i kurven. Vend store eller skrøbelige fødevarer med køkkenredskaber af træ eller varmebestandigt kunststof.  
→ Fig. 13
3. Skub kurven helt ind i apparatet.  
→ Fig. 14
- ✓ Tilberedningen fortsættes automatisk, og displayet viser skiftevist den indstillede temperatur og den resterende tilberedningstid.

### Udtagning af færdigtillberedte fødevarer

1. **End** blinker i displayet, når tilberedningen er afsluttet. Der lyder et lydsignal, og alle symboler lyser i betjeningsfeltet.  
→ Fig. 15
2. Tag kurven med de færdigtillberedte fødevarer ud.  
→ Fig. 16
3. Hæld fødevarer, der ikke har afgivet overskydende fedt, ud af kurven, eller

tag dem ud med køkkenredskaber, f.eks. pommefrites.

→ Fig. 17

4. Tag fødevarer, der har afgivet overskydende fedt, ud af kurven med køkkenredskaber, f.eks. marmoreret kød eller fjerkrædele. Tip ikke kurven, så det undgås, at fedtet fra kurven løber ud på de færdigtillberedte fødevarer.  
→ Fig. 18
- Bortskaf forsigtigt varmt overskydende fedt, eller lad det køle af i kurven.

**Bemærk:** Hvis den igangværende tilberedning afbrydes manuelt med ☺, viser displayet **COOL**, og ventilatoren kører i et bestemt stykke tid. Tag først kurven ud, efter **COOL** er slukket.

**Tip:** Der kan tilberedes flere portioner eller andre fødevarer i apparatet med det samme.

## Grillrist-sæt

Grill madvarer på grillristen, eller tilbered grillspyd.

### Oversigt

→ Fig. 19

- 
- 1 Grillrist
  - 2 Grillspyd, 4 stk.
- 

### Anvend grillrist-sæt

1. Gør følgende for at tilberede madvarer på grillristen.
  - ▶ Sæt risten i kurven.
  - ▶ Sæt grillristen i kurven.
  - ▶ Læg madvarerne på grillristen.  
→ Fig. 20
2. Gør følgende for at tilberede grillspyd:
  - ▶ Sæt risten i kurven.
  - ▶ Sæt grillristen i kurven.
  - ▶ Læg grillspyddene, der skal tilberedes, i de dertil beregnede fordybninger.  
→ Fig. 21
3. Skub kurven helt ind i apparatet.
4. Start tilberedningen.  
→ "Start af tilberedning", Side 55

## Eksempler på brug

Apparatet tilbyder 9 forskellige forudindstillede programmer. Vælg det egnede program afhængigt af fødevarerne.

**Bemærk:** De anførte værdier skal betragtes som anbefalinger. En optimal indstilling for de konkrete fødevarer kan afvige fra værdierne, da fødevarer er forskellige for så vidt angår oprindelse, størrelse, form, tilstand og mærke.

| Madvare                                   | Forudindstilling                    | Henvisninger  |
|---|-------------------------------------|---|
| Frosne pommes frites, 10 x 10 mm, 400 g   | ☞ Pommes frites<br>180 °C<br>20 min |   |
| Kyllingelår, 4 stk. a 125 g               | ☞ Fjerkræ<br>200 °C<br>23 min       | Ryst eller vend fødevarerne, når halvdelen af tilberedningstiden er gået                              |
| Oksesteak, 2 stk., ca. 3 cm tyk           | ☞ Kød<br>200 °C<br>18 min           | Forvarm apparatet i 4 min<br>Ryst eller vend fødevarerne, når halvdelen af tilberedningstiden er gået |
| Laksefilet, 2 stk. a 150 g                | ☞ Fiskeretter<br>160 °C<br>13 min   | Ryst eller vend fødevarerne, når halvdelen af tilberedningstiden er gået                              |
| Grillede grøntsager, 400 g                | ☞ Grøntsager<br>180 °C<br>16 min    | Skær grøntsagerne groft, og bland dem med maks. 1 spsk. olie  |
| Små kager eller muffins, 6 stk.           | ☞ Småt bagværk<br>160 °C<br>18 min  |   |
| Dybfrosne forbagte rundstykker            | ☞ Brød<br>160 °C<br>10 min          |   |
| Varmholdning af færdigt tilberedte retter | ☞ Varmholdning<br>80 °C<br>30 min   |   |
| Optøning af dybfrosne fødevarer           | ☞ Optøning<br>40 °C<br>30 min       |   |

## Tips

- Forkort eller forlæng tilberedningstiden, hvis fødevarernes størrelse afviger fra angivelserne i tabellen.
- Forlæng tilberedningstiden, eller øg temperaturen, hvis fødevarerne ikke er færdigt tilberedte efter den valgte tilberedningstid.
- Ryst eller vend fødevarerne i kurven, når halvdelen af tilberedningstiden er gået, for at opnå et ensartet tilberedningsresultat.
- Hvis fødevarerne ikke opnår den ønskede sprødhed, så smør fødevarerne med en smule olie før tilberedningen, f.eks. med en pensel eller oliespray. Lad overskydende olie dryppe af, eller tør den af.

## Rengøringsoversigt

Rengør straks alle dele efter brug, så resterne ikke tørrer fast.

- ▶ Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder alkohol eller sprit.
- ▶ Brug ikke skarpe, spidse eller metalliske genstande.
- ▶ Der må ikke anvendes skurrende klude eller rengøringsmidler.
- ▶ Rengør kun betjeningsfeltet og displayet med en fugtig mikrofiberklud.

Rengør de enkelte dele som anført i tabellen.

→ Fig. **22**

## Rengøring af apparat og dele

1. Rengør basisapparatet med en fugtig klud, og tør det derefter med en tør klud. Brug en fugtig mikrofiberklud til displayet.
2. Rengør tilberedningsrummet efter behov med varmt vand og en blød klud eller svamp.
3. Fjern madrester på varmeelementet med en blød børste.
4. Fjern overskydende fedt og olie fra kurven.
5. Hvis der findes genstridige fedtrestre i kurven, så fyld en smule varmt vand med nogle dråber opvaskemiddel i kurven til forrengøring, og lad det indvirke.
6. Rengør kurven og risten med sæbevand og en blød klud eller svamp, eller vask dem i opvaskemaskinen.

## Afhjælpning af fejl

| Fejl  | Årsag og fejlfhjælpning   |
|---|---|
| Apparatet virker ikke.  | Apparatet får ikke strøm.<br>▶ Kontrollér, om der er strømforsyning til apparatet.  |
| Apparatet fortsætter automatisk tilberedningen efter strømafbrydelsens ophør.   | Apparatet husker den afbrudte tilberedning i et bestemt stykke tid.<br>1. Træk netstikket ud, hvis strømforsyningen er afbrudt.<br>2. Sæt netstikket i, når strømafbrydelsen er ophørt igen.<br>✓ Den afbrudte tilberedning fortsættes.<br>3. Vælg en af de følgende valgmuligheder:<br>▶ Lad tilberedningen køre indtil afslutningen.<br>▶ Afbryd tilberedningen med $\triangleright$ for at tilpasse værdierne, f.eks. øge temperaturen.<br>▶ Afbryd tilberedningen med $\ominus$ .<br><b>Bemærk:</b> Hvis strømafbrydelsen varede i en længere periode, fortsættes tilberedningen ikke automatisk. |
| Tilberedningen startes eller fortsættes ikke, og <b>OPEN</b> vises i displayet. | Kurven er ikke sat korrekt i apparatet.<br>▶ Skub kurven helt ind i apparatet. Kurven må ikke rage ud af huset.   |
| Kurven kan ikke skubbes helt ind i apparatet.                                   | Der er fødevarer eller genstande i tilberedningsrummet.<br>▶ Fjern fødevarer eller genstande fra tilberedningsrummet. Fødevarer eller genstande bliver varme i tilberedningsrummet under tilberedningen. Brug varmebestandige køkkenredskaber, og gå forsigtigt til værks.  |
| En fejlkode vises i displayet, f.eks. <b>Ex</b> .                               | Elektronikken har registreret en fejl.<br>1. Træk netstikket ud.<br>2. Sæt netstikket i igen.<br>3. Kontakt kundeservice, hvis fejlen fortsætter.<br>→ "Kundeservice", Side 59  |
| Der kommer hvid røg ud af apparatet.  | Fedt, der drypper ned, eller fedtrestre i kurven eller tilberedningsrummet skaber hvid røg under opvarmning.<br>▶ Rengør kurven, risten og tilberedningsrummet grundigt efter hver brug for at fjerne alle fedtrestre.<br><b>Bemærk:</b> Hvid røg, der opstår på grund af fedtrestre, har ingen indflydelse på tilberedningsresultatet eller apparatet.   |

## Bortskaffelse af udtjent apparat

- ▶ Bortskaf apparatet miljørigtigt. Hvis der er tvivl om genbrugsordningerne, og om hvor genbrugspladserne er placeret, så kan forhandleren, kommunen eller de kommunale myndigheder kontaktes for at få yderligere information.



Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

## Kundeservice

Der findes detaljerede oplysninger om garantiperiode og garantibetingelser for det aktuelle land via QR-koden på det medfølgende dokument om servicekontakter hos vores kundeservice, forhandleren eller på vores website.

Oplysningerne om forordning (EU) 2023/826 findes online under [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) på produktsiden og servicesiden for apparatet under brugsanvisningen og andre dokumenter.

## Sikkerhet

- Les nøye gjennom denne anvisningen.
- Oppbevar veiledningen og produktinformasjonen for senere bruk eller for en senere eier.

Apparatet må kun brukes:

- med originaldeler og -tilbehør.
- til oppvarming, koking, baking og steking med varmluft.
- under tilsyn.
- til mengder og arbeidstider som er vanlige i en normal husholdning.
- ved romtemperatur i private husholdninger og i lukkede rom hjemme.
- opp til høyde på maks 2000 m over havet.

Apparatet må alltid kobles fra nettet etter bruk, når det ikke er under tilsyn, før det rengjøres og ved feil.

Dette apparatet kan brukes av barn fra og med 8 år og av personer med redusert fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller kunnskap, dersom de blir overvåket eller har fått opplæring i en sikker bruk av apparatet og dessuten har forstått farene som kan resultere av feil bruk.

Barn må ikke få leke med apparatet.

Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er minst 8 år gamle og er under oppsyn.

Barn under 8 år må holdes unna apparatet og strømkabelen.

- ▶ Bruk aldri apparatet hvis det har skader.
- ▶ Bruk aldri apparatet med sprukket eller knust overflate.
- ▶ Dra aldri i strømledningen når du skal koble vaskemaskinen fra strømmettet. Dra alltid i pluggen på strømledningen.
- ▶ Hvis vaskemaskinen eller strømledningen er skadet, må du dra ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet umiddelbart.
- ▶ Maskinen må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet.
- ▶ Maskinen skal bare kobles til et strømnnett med vekselstrøm via en forskriftsmessig montert jordet stikkontakt.
- ▶ Systemet for husets PE-leder må være forskriftsmessig installert.
- ▶ Maskinen må aldri forsynes med strøm via en ekstern bryteranordning, f.eks. tidsur eller fjernstyring.
- ▶ Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på maskinen.

- ▶ Det må kun brukes originale reservedeler til reparasjon av maskinen.
- ▶ Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut av produsenten, kundeservice eller av en annen kvalifisert person for å unngå at det oppstår fare.
- ▶ Dypp aldri apparatet eller strømkabelen i vann eller legg dem i oppvaskmaskinen.
- ▶ Apparatet skal kun brukes i lukkede rom.
- ▶ Utsett aldri apparatet for kraftig varme eller fuktighet.
- ▶ Ikke bruk dampstråle eller høytrykksspyler for å rengjøre apparatet.
- ▶ La aldri strømkabelen være i kontakt med varme maskindeler eller varmekilder.
- ▶ La aldri strømkabelen komme i kontakt med skarpe spisser eller kanter.
- ▶ Du må aldri få knekk på, klemme sammen eller endre strømkabelen.
- ▶ Apparatet må aldri plasseres på eller i nærheten av varme overflater.
- ▶ Plasser aldri apparatet på eller i nærheten av brennbare materialer, f.eks. gardiner eller duker.
- ▶ Hold alltid en sikkerhetsavstand på minst 10 cm til vegger og andre gjenstander for å unngå varmeopphoping.
- ▶ Du må aldri dekke til apparatet eller sette andre gjenstander på det.
- ▶ Ikke oppbevar eller legg fra deg gjenstander i kurven eller ovnsrommet.
- ▶ Apparatet må alltid holdes under oppsyn under driften.
- ▶ Fyll aldri olje eller fett på kurven.
- ▶ Du må aldri varme opp matvarer som inneholder alkohol med høy prosent eller andre lett antennerlige innholdsstoffer i apparatet.
- ▶ Overhold maks. tillatt fyllmengde. Fyll aldri på matvarer helt opp til overkanten av kurven.
- ▶ Ikke bruk løst stekepapir eller lette ingredienser som kan bli sugd inn av ventilatoren, f.eks. tørre urter.
- ▶ Trekk straks ut støpselet dersom det kommer mørk røyk ut av apparatet. Vent med å ta ut kurven til røykutviklingen har avtatt.



- ▶ Apparatet blir varmt under bruk. Du må aldri berøre de varme overflatene.
- ▶ La apparatet kjøles ned før rengjøring eller transport.
- ▶ Grip aldri inn i et varmt ovnsrom.
- ▶ Du må aldri berøre den varme grillristen og de varme grillspydene med bare hender. Bruk egnede hjelpemidler som f.eks. grytekluter eller bestikk for matlaging.
- ▶ Vær forsiktig når du tar ut kurven, ettersom det kan komme ut varm luft og varm damp.
- ▶ Bøy deg ikke over apparatet.
- ▶ Hold alltid hender og ansikt på avstand fra luftutgangene.
- ▶ Bruk apparatet korrekt for å unngå personskader.
- ▶ Håndter grillspydene forsiktig.
- ▶ Følg rengjøringsanvisningene.
- ▶ Overflater som kommer i kontakt med næringsmidler skal rengjøres før hver bruk.
- ▶ For å forebygge utvikling av acrylamid skal matvarene ikke tilberedes så de blir for mørke, og brente rester skal fjernes.
- ▶ Ferske poteter skal aldri varmes opp til over 180 °C.

## Unngå materielle skader

- ▶ Ikke bruk skarpt, spisst bestikk til matlaging eller bestikk av metall. Bruk kun redskaper i tre eller varmebestandig plast.
- ▶ Legg grillspydene forsiktig i kurven for å unngå riper eller skader på kurven.
- ▶ Plasser aldri den varme kurven på varmeømfintlige underlag. Bruk et underlag som ikke er ømfintlig overfor varme, f.eks. et gryteunderlag.
- ▶ La aldri kurven forbli halvveis åpen i apparatet, slik at du unngår skader på grunn av sterk varme eller en kurv som faller ut. Ta alltid kurven helt ut, og skyv den helt inn i apparatet igjen.
- ▶ Du må aldri fylle vann eller annen væske på kurven.
- ▶ Grillristen og grillspydene må aldri brukes i mikrobølgeovn.

## Bli kjent med

### Oversikt

Etter fjerning av emballasjen må du kontrollere alle delene med henblikk på transportskader og forvisse deg om at ingen deler mangler.

→ Fig. 1

A Grunnapparat

B Kurv

1 Ovnsrom

2 Betjeningsfelt

3 Luftinntak

4 Luftutløp

5 Strømledning

6 Øvre varmeelement og ventilator

7 Nedre varmeelement

8 Håndtak

9 Kombinasjonsrist

## Modellavhengig tilbehør

Alt etter modell følger det med ytterligere tilbehør i leveringen.

→ Fig. 2






### 1 Grillristsett

## Betjeningsfelt



Her finner du en oversikt over betjeningsfeltet.







**Merk:** Betjen tastene med fingrene og uten å bruke kjøkkenhansker. Du kan ikke betjene tastene med gjenstander, f.eks. sleiv.

## Visningssymboler og funksjonstaster



| Symbol   | Funksjon  |
|--|---|
|    | Beredskapsmodus<br>Aktivere og deaktivere beredskapsmodus, eller avbryte tilberedning   |
|    | Start/pause<br>Starte eller avbryte tilberedning  |
|    | Display<br>Når °C lyser, viser displayet temperaturen.<br>Når min lyser, viser displayet tiden.   |
|     | Visning av temperatur<br>Temperaturen økes med + eller reduseres med –.<br>Innstillingsområde: 40-200 °C i trinn på 5 grader<br><b>Merk:</b> Hvis det er innstilt en tid på mer enn 60 minutter, er maks. temperatur 80 °C.                           |
|  | Visning av tid<br>Tilberedningstiden økes med + eller reduseres med –.<br>Innstillingsområde: 1-60 minutter<br><b>Merk:</b> Hvis det er innstilt en temperatur på 40-80 °C, kan tilberednings- eller varmholdings-tiden forlenges til inntil 8 timer. |

## Programtaster

| Symbol   | Program |
|--|---------|
|  | Chips   |
|  | Fjærkre |

| Symbol  | Program     |
|---|-------------|
|  | Kjøtt       |
|  | Fisk        |
|  | Grønnsaker  |
|  | Brød        |
|  | Småbakst    |
|  | Varmholding |
|  | Optiming    |

## Beredskapsmodus

Når apparatet før eller etter tilberedning ikke er i bruk i et visst tidsrom, veksler apparatet til beredskapsmodus,  lyser, og displayet viser --. I beredskapsmodus har apparatet bare et lavt energiforbruk. Trykk på  for å deaktivere beredskapsmodus og betjene apparatet.

## Før første gangs bruk

### Rengjøre apparatet før første gangs bruk



1. Fjern eksisterende forpakkingsmateriell.
2. Fjern eksisterende klebemerker og folier.
3. Varm opp apparatet i 30 minutter uten matvarer med høyeste temperaturinnstilling i et godt ventilert rom, og la det så avkjøle.
4. Alle deler som kommer i berøring med matvarer, må rengjøres omhyggelig før første bruk.

**Merk:** En liten grad av røykutvikling eller luktdannelse er normalt under første gangs bruk.

## Betjening

### Generell informasjon

Følg instruksjonene for å kunne bruke apparatet optimalt.

- Hold innstillingstastene inne for å endre verdiene raskere.
- For å juster temperaturen eller tiden under tilberedningen må du trykke på , endre verdiene og deretter fortsette tilberedningen med .

## Oppstilling av apparatet

- ▶ Plasser apparatet på en stabil, vannrett, flat og varmebestandig arbeidsflate. Hold alltid en sikkerhetsavstand på minst 10 cm til vegger og andre gjenstander.

## Fylle matvarer i kurven

1. Ta kurven ut, sett kombinasjonsristen inn i kurven og trykk den ned.  
→ Fig. 3  
Avstandsholderne på kombinasjonsristen må vende ned.
2. Fyll matvarene i kurven, og skyv kurven helt inn i apparatet.  
→ Fig. 4  
Fyll aldri på matvarer helt opp til overkanten av kurven.

## Starte tilberedning

1. Sett i støpselet.  
→ Fig. 5
- ✓ Det lyder en signaltone, og betjeningspanelet er aktivert.
- ✓ Displayet viser skiftevis forhåndsinnstilt temperatur og tilberedningstid for manuell tilberedning.  
→ Fig. 6
2. Trykk på ønsket symbol på betjeningspanelet for å bruke et program, f.eks. 🍟 **Chips**.  
→ Fig. 7
- ✓ Det valgte programsymbolet blinker, og displayet viser skiftevis forhåndsinnstilt temperatur og tilberedningstid for programmet.  
→ Fig. 8
3. Trykk en gang til på det blinkende programsymbolet for å vende tilbake til manuell tilberedning.
4. Tilpass den viste temperaturen eller den viste tilberedningstiden med – eller +.  
→ Fig. 9
- ✓ Etter en viss tid veksler displayet automatisk mellom å vise temperatur og tid.
5. Trykk på ☺ eller ⏸ for å vise tid eller temperatur manuelt på displayet.  
→ Fig. 10
6. Start tilberedningen med ▶|| **Start/pause**.  
→ Fig. 11
- ✓ Displayet viser skiftevis innstilt temperatur og gjenværende tilberedningstid.

## Riste eller snu matvarene

For å oppnå et jevnt tilberedningsresultat bør visse matvarer snus etter halvparten av tilberedningstiden.

1. Ta kurven ut av apparatet etter halvparten av tilberedningstiden.  
→ Fig. 12
- ✓ Tilberedningen er satt på pause, og displayet viser **OPEN** så lenge kurven er tatt ut.
2. Rist matvarene i kurven. Store eller ømfintlige matvarer skal snus med redskaper i tre eller varmebestandig plast.  
→ Fig. 13
3. Skyv kurven helt inn i apparatet.  
→ Fig. 14
- ✓ Tilberedningen fortsettes automatisk, og displayet viser skiftevis innstilt temperatur og gjenværende tilberedningstid.

## Ta ut ferdig tilberedte matvarer

1. **End** blinker på displayet når tilberedningen er avsluttet. Det lyder en signaltone, og alle symbolene lyser på betjeningspanelet.  
→ Fig. 15
2. Ta ut kurven med de ferdig tilberedte matvarene.  
→ Fig. 16
3. Matvarer som ikke avgir overflødig fett, rises ut av kurven eller tas ut med bestikk for matlaging, f.eks. chips.  
→ Fig. 17
4. Matvarer som har avgitt overflødig fett tas ut av kurven med bestikk for matlaging, f.eks. kjøtt med fleesk eller deler av fugl. Ikke tipp kurven, slik at det forhindres at fett fra kurven renner ut på de ferdige matvarene.  
→ Fig. 18  
Kast det varme, overflødig fettet forsiktig, eller la det bli kaldt i kurven.

**Merk:** Hvis pågående tilberedning avbrytes manuelt med ☺, viser displayet **COOL**, og ventilatoren går en viss tid. Vent med å ta ut kurven til **COOL** har gått ut.

**Tips:** Du kan tilberede flere posjoner eller andre matvarer med apparatet med en gang.

## Grillristsett

Du kan grille matvarer på grillristen, eller du kan tilberede grillspyd.

### Oversikt

→ Fig. **19**

- 
- 1** Grillrist
- 
- 2** Grillspyd, 4 stk.
- 

### Bruke grillristsettet

- Gå fram på følgende måte for å tilberede matvarer på grillristen:
  - ▶ Sett kombinasjonsristen i kurven.

- ▶ Sett grillristen i kurven.
- ▶ Legg matvarene på grillristen.

→ Fig. **20**

- Gå fram på følgende måte for å tilberede grillspyd:

- ▶ Sett kombinasjonsristen i kurven.
- ▶ Sett grillristen i kurven.
- ▶ Legg de klargjorte grillspydene i de hertil tiltenkte fordypningene.

→ Fig. **21**










- Skyv kurven helt inn i apparatet.
- Start tilberedningen.

→ "Starte tilberedning", Side 64

## Eksempler på bruk

Apparatet har 9 ulike, forhåndsinnstilte programmer. Velg egnet program, alt etter matvarer.

**Merk:** De angitte verdiene er anbefalinger. Ettersom matvarer er forskjellige når det gjelder opphav, størrelse, form, tilstand og merke, kan en optimal innstilling for dine matvarer avvike fra disse verdiene.

| Type mat                               | Forhåndsinnstilling   | Merknader  |
|--|---|--|
| Frosne chips, 10 x 10 mm, 400 g        |  Chips<br>180 °C<br>20 min.        |  |
| Kyllinglår, 4 stk. à 125 g             |  Fjærkre<br>200 °C<br>23 min.      | Rist eller snu matvarene etter halvparten av tilberedningstiden                            |
| Biff av storfe, 2 stk., ca. 3 cm tykke |  Kjøtt<br>200 °C<br>18 min.        | Forvarm apparatet 4 min<br>Rist eller snu matvarene etter halvparten av tilberedningstiden |
| Laksefilet, 2 stk. à 150 g             |  Fisk<br>160 °C<br>13 min.        | Rist eller snu matvarene etter halvparten av tilberedningstiden                            |
| Grillede grønnsaker, 400 g             |  Grønnsaker<br>180 °C<br>16 min. | Skjør grønnsakene i grove stykker, og bland med maks. 1 ss olje                            |
| Småkaker eller muffins, 6 stk.         |  Småbakst<br>160 °C<br>18 min.   |  |
| Dypfryste, forstekte rundstykker       |  Brød<br>160 °C<br>10 min.       |  |
| Varmholding av ferdigstekte retter     |  Varmholding<br>80 °C<br>30 min. |  |
| Opptining av dypfryste matvarer        |  Opptining<br>40 °C<br>30 min.   |  |

## Tips

- Hvis størrelsen på matvarene avviker fra opplysningene i tabellen, må tilberedningstiden forkortes eller forlenges.
- Hvis matvarene ikke er ferdige etter den innstilte tilberedningstiden, må tilberedningstiden forlenges eller temperaturen økes.
- For å oppnå et jevnt tilberedningsresultat skal matvarene ristes eller snus etter halyparten av tilberedningstiden.
- Hvis matvarene ikke blir så sprø som ønsket, må de fuktes med litt olje før tilberedningen, f.eks. med en pensel eller med en oljesprøyte. La overflødig olje dryppe av, eller tørk den bort.

## Oversikt over rengjøring

Rengjør alle deler rett etter bruk for å hindre at rester tørker inn.

- ▶ Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder alkohol eller sprit.
- ▶ Ikke bruk skarpe, spisse gjenstander eller metallgjenstander.

## Utbedring av feil

| Feil  | Årsak og feilsøking  |
|---|--|
| Apparatet virker ikke.  | Apparatet tilføres ikke strøm.<br>▶ Kontroller om apparatet forsynes med strøm.  |
| Apparatet fortsetter automatisk tilberedningen igjen når strømtilførselen er gjenopprettet. | Apparatet lagrer den avbrutte tilberedningen i en viss tid.<br>1. Trekk ut støpselet ved strøbrudd.<br>2. Sett støpselet inn i stikkkontakten igjen når strømmen er tilbake.<br>✓ Den avbrutte tilberedningen fortsettes.<br>3. Velg ett av følgende alternativer:<br>▶ La tilberedningen fortsette til den er avsluttet.<br>▶ Avbryt tilberedningen med $\Delta$ ll for å justere verdiene, f.eks. øke temperaturen.<br>▶ Avbryt tilberedningen med $\odot$ . |
|   | <b>Merk:</b> Hvis strømmen har vært brutt i et lengre tidsrom, fortsettes ikke tilberedningen automatisk.  |
| Tilberedningen startes eller fortsettes ikke, og displayet viser <b>OPEN</b> .              | Kurven er ikke satt inn korrekt i apparatet.<br>▶ Skyv kurven helt inn i apparatet. Kurven må ikke stikke ut av huset.   |
| Kurven kan ikke skyves helt inn i apparatet.  | Matvarer eller gjenstander i ovnsrommet.<br>▶ Fjern matvarer eller gjenstander fra ovnsrommet. Under tilberedningen blir matvarer eller gjenstander i ovnsrommet varme. Bruk varmebestandig bestikk for matlaging, og gå forsiktig fram.   |

- ▶ Ikke bruk skurekluter eller skurende rengjøringsmidler.
- ▶ Betjeningsfeltet og displayet skal kun rengjøres med en fuktig mikrofiberklut.

Rengjør enkeltdeler som angitt i tabellen.

→ Fig. 22

## Rengjør apparat og deler

1. Rengjør grunnapparatet med en fuktig klut, og gni det deretter tørt. Bruk en fuktig mikrofiberklut for displayet.
2. Rengjør ved behov ovnsrommet med varmt vann og en myk klut eller svamp.
3. Fjern matrester på varmeelementet med en myk børste.
4. Fjern overflødig fett og olje fra kurven.
5. Hvis det finnes hårdnakkede fettrester i kurven, må det fylles noe varmt vann med noen dråper oppvaskmiddel på kurven; la det virke.
6. Rengjør kurven og risten med såpevann og en myk klut eller svamp, eller rengjør det i oppvaskmaskinen.

| Feil   | Årsak og feilsøking  |
|--|--|
| Det vises en feilkode på displayet, f.eks. <b>Ex</b> . | Elektronikken har registrert en feil.<br><ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trekk ut støpselet.</li> <li>2. Koble støpselet til stikkkontakten igjen.</li> <li>3. Hvis feilen vedvarer, må du ta kontakt med kundeservice.<br/>→ "Kundeservice", Side 67</li> </ol>   |
| Det kommer hvit røyk ut av apparatet.                  | Fett som har dryppet ned og fettrester i korven eller ovsrommet utvikler hvit røyk under oppvarming.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Rengjør kurven, risten og ovsrommet grundig etter hver bruk for å fjerne alle fettrestene.</li> </ul> <p><b>Merk:</b> Hvis røyk som oppstår på grunn av fettrester har ingen påvirkning på tilberedningsresultatet eller apparatet.</p> |

## Avfallsbehandling av gammelt apparat

- ▶ Kast apparatet på en miljøvennlig måte. Du kan innhente informasjon om aktuelle muligheter for avfallsbehandling hos en spesialisert forhandler eller hos kommuneadministrasjonen der du bor.



Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EU om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

## Kundeservice

Du finner detaljert informasjon om garantitid og garantivilkår i ditt land ved å skanne QR-koden i det vedlagte dokumentet om servicekontakter og garanti, hos kundeservice, forhandler eller på nettsiden vår.

Du finner informasjonen i henhold til forskrift (EU) 2023/826 på nettet under [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) på produktsiden og servicesiden til apparatet ditt, i bruksanvisningen og tilleggsdokumenter.

## Säkerhet

- Läs igenom anvisningen noga.
- Förvara bruksanvisningen och produktinformationen för senare användning eller till nästa ägare.

Använd bara enheten för:

- med originaldelar och originaltillbehör.
- för att värma upp, tillaga, baka och steka.
- under tillsyn.
- med de bearbetningsmängder och bearbetningstider som normalt förekommer i hushåll.
- i privata hushåll och i slutna utrymmen i hemmiljö vid rumstemperatur.
- upp till max. 2000°möh.

Dra alltid ur sladden efter användning, när du inte har apparaten under uppsikt, före rengöring och vid fel.

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap såvida detta sker under uppsikt eller om de undervisats i hur man säkert använder apparaten och förstått de faror som kan uppstå i samband med felaktig användning.

Låt inte barn leka med enheten.


Rengöring och användarskötsel får inte utföras av barn om de inte är minst 8 år gamla och står under uppsikt.

Låt inte barn under 8 års ålder komma i närheten av apparaten och anslutningsledningen.

- ▶ Använd aldrig apparaten om den är skadad.
- ▶ Använd aldrig en apparat med sprucken trasig yta.
- ▶ Dra aldrig i sladden för att göra maskinen strömlös. Dra alltid i kontakten, inte sladden.
- ▶ Dra direkt ur sladdens kontakt eller slå av säkringen i proppskåpet om maskin eller sladd är skadade.
- ▶ Anslut och använd bara maskinen enligt uppgifterna på typskylten.
- ▶ Elanslut bara maskinen via ett rätt installerat, jordat uttag för växelström.
- ▶ Skyddsledarsystemet i byggnadens elanläggning måste vara installerat enligt gällande föreskrifter.

- ▶ Mata aldrig maskinen via externbrytare som t.ex. timer eller fjärrkontroll.
- ▶ Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- ▶ Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.
- ▶ Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den för att risker ska förhindras bytas av tillverkaren eller dennes kundtjänst eller av en person med likvärdiga kvalifikationer.
- ▶ Sänk aldrig ner apparaten eller nätanslutningsledningen i vatten och maskindiska dem inte.
- ▶ Använd bara maskinen i slutna utrymmen.
- ▶ Exponera aldrig maskinen för kraftig värme och fukt.
- ▶ Använd inte ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten.
- ▶ Låt aldrig sladden komma i kontakt med heta maskindelar eller värmekällor.
- ▶ Låt aldrig sladden komma i kontakt med vassa spetsar eller kanter.
- ▶ Vecka, kläm och ändra aldrig sladden.
- ▶ Ställ aldrig enheten på eller i närheten av heta ytor.
- ▶ Ställ aldrig apparaten på eller i närheten av brännbart material, t.ex. gardiner eller dukar.
- ▶ Håll alltid ett säkerhetsavstånd på minst 10 cm till väggar och andra föremål för att förhindra värmeansamling.
- ▶ Täck aldrig över apparaten och ställ inga föremål på den.
- ▶ Förvara eller lägg inga föremål i korgen eller ugnsrummet.
- ▶ Ha alltid apparaten under uppsikt när den används.
- ▶ Håll aldrig olja eller fett i korgen.
- ▶ Värm aldrig matvaror i apparaten som innehåller högprocentig alkohol eller andra lättantändliga ingredienser.
- ▶ Beakta den maximalt tillåtna påfyllningsmängden. Fyll aldrig på matvaror upp till korgens övre kant.
- ▶ Använd inte löst bakplåtspapper eller lätta ingredienser som kan sugas in av fläkten, t.ex. torra örter.
- ▶ Om mörk rök kommer ut ur apparaten ska du omedelbart dra ur kontakten. Ta inte bort korgen förrän röken har lagt sig.



- ▶  Enheten blir varm vid användning. Rör aldrig heta ytor.
- ▶ Låt enheten svalna före rengöring och transport.
- ▶ Sträck dig aldrig in i det heta ugnsutrymmet.

- ▶ Vidrör aldrig det varma grillgallret och de varma grillspetten med bara händer. Använd lämpliga hjälpmedel, t.ex. grytlapp eller köksredskap.
- ▶ Var försiktig när du tar bort korgen, eftersom varm luft och varm ånga kan komma ut.
- ▶ Böj dig aldrig in över enheten.
- ▶ Håll alltid händer och ansikte borta från luftutsläppen.
- ▶ Använd endast apparaten ändamålsenligt för att undvika skador.
- ▶ Hantera grillspetten försiktigt.
- ▶ Följ rengöringsanvisningarna.
- ▶ Rengör före varje användning de ytor som kan komma i kontakt med matvaror.
- ▶ För att förhindra att akrylamid bildas ska du inte tillaga matvarorna för mörkt och ta bort brända rester.
- ▶ Värm aldrig färskpotatis över 180 °C.

## Undvika sakskador

- ▶ Använd inte vassa, spetsiga eller metalliska köksredskap. Använd bara köksredskap av trä eller värmetålig plast.
- ▶ Placera grillspetten försiktigt i korgen för att undvika repor eller skador på korgen.
- ▶ Placera aldrig den varma korgen på värmekänsliga ytor. Använd ett värmetåligt underlag, t.ex. ett grytunderlägg.
- ▶ Lämna inte korgen delvis öppen i enheten för att undvika skador på grund av hög värme eller att korgen faller ner. Ta alltid ut korgen helt och sätt in den helt i enheten.
- ▶ Håll aldrig vatten eller andra vätskor i korgen.
- ▶ Använd aldrig grillgallret eller grillspetten i mikrovågsugn.

## Lär känna

### Översikt

Kontrollera efter uppackningen att inga delar är transportskadade och att leveransen är komplett.

→ Fig. 1

|   |              |
|---|--------------|
| A | Motordel     |
| B | Korg         |
| 1 | Ugnsutrymme  |
| 2 | Kontrollfält |

|   |                             |
|---|-----------------------------|
| 3 | Luftintag                   |
| 4 | Luftutsläpp                 |
| 5 | Sladd                       |
| 6 | Övre värmeelement och fläkt |
| 7 | Undre värmeelement          |
| 8 | Handtag                     |
| 9 | Galler                      |

### Modellberoende tillbehör

Beroende på modell ingår ytterligare tillbehör i leveransen.

→ Fig. 2

|   |                 |
|---|-----------------|
| 1 | Grillgalleriset |
|---|-----------------|



### Kontrollfält

Här följer en översikt över kontrollfält.










**Notering:** Manövrera knapparna med fingrarna och utan kökshandskar. Det går inte att manövrera knapparna med föremål, t.ex. slevor.

### Indikeringselement och funktionsknappar

| Symbol | Funktion  |
|--------|---|
|        | Standbyläge<br>Aktivera och avaktivera standbyläget eller avbryt tillagningen |
|        | Start/paus<br>Starta eller avbryt tillagningen                                |
|        | Display   |

| Symbol   | Funktion   |
|--|--|
|  | När °C är tänd visar displayen temperaturen.<br>När min är tänd visar displayen tiden.   |
|   | Temperaturindikering<br>Höj temperaturen med + eller sänk den med -.<br>Inställningsområde: 40-200 °C i 5-graderssteg<br><b>Notering:</b> Om en tid på mer än 60 minuter ställs in är den maximala temperaturen 80 °C.                   |
|  | Tidsindikering<br>Öka tillagningstiden med + eller minska med -.<br>Inställningsområde: 1-60 minuter<br><b>Notering:</b> Om en temperatur på 40-80 °C ställs in kan tillagning- eller uppvärmningstiden förlängas med upp till 8 timmar. |

## Programknappar

| Symbol   | Program       |
|--|---------------|
|    | Pommes frites |
|    | Fågel         |
|    | Kött          |
|   | Fisk          |
|  | Grönsaker     |
|  | Bröd          |
|  | Små bakverk   |
|  | Varmhållning  |
|  | Tina          |

## Standbyläge

Om apparaten inte används under en viss tid före eller efter tillagningen, växlar apparaten till standbyläge, ☺ tänds och displayen visar --. Apparaten förbrukar endast en liten mängd energi i standbyläget.

För att avaktivera standbyläget och använda apparaten, tryck på ☺.

## Före första användningen

### Rengöra apparaten före första användningen

1. Omhänderta förpackningsmaterialet.
2. Ta bort dekaler och folier.
3. Värm upp enheten utan matvaror i ett välventilerat rum med max. temperaturinställning i 30 minuter och låt den därefter svalna.
4. Rengör alla delar som kommer i kontakt med matvaror innan du använder dem första gången.

**Notering:** Det är normalt med en lätt rökutveckling eller luktbildning under den första användningen.

## Användning

### Allmänna anvisningar

Följ anvisningarna, så använder du apparaten optimalt.

- Tryck på inställningsknapparna och håll dem intryckta för att ändra värdena snabbare.
- Om du vill justera temperaturen eller tiden under tillagningen trycker du på ▷||, ändrar värdena och fortsätter sedan tillagningen med ▷||.

### Uppställning av apparaten

- ▶ Placera apparaten på en stabil, horisontell, jämn och värmetålig arbetsyta. Håll alltid ett säkerhetsavstånd på minst 10 cm från väggar och andra föremål.

### Lägga matvaror i korgen

1. Ta ut korgen, placera gallret i korgen och tryck nedåt.  
→ Fig. 3  
Distanshållarna på gallret måste peka nedåt.
2. Lägg matvarorna i korgen och skjut in korgen helt i apparaten.  
→ Fig. 4  
Fyll aldrig på matvaror upp till korgens övre kant.

## Starta tillagningen

- Sätt in nätstickkontakten.  
→ Fig. 5
- ✓ En ljudsignal ljuder och kontrollfältet är aktiverat.
- ✓ Vid manuell tillagning visar displayen växelvis den förinställda temperaturen och tillagningstiden.  
→ Fig. 6
- För att använda ett program trycker du på önskad symbol på kontrollfältet, t.ex. ☞ **Pommes frites**.  
→ Fig. 7
- ✓ Symbolen för valt program blinkar och på displayen visas omväxlande den förinställda temperaturen och tillagningstiden för programmet.  
→ Fig. 8
- För att återgå till manuell tillredning, tryck på den blinkande programsymbolen igen.
- Anpassa den visade temperaturen eller tillredningstiden med – eller +.  
→ Fig. 9
- ✓ Efter en viss tid kopplar displayen automatiskt mellan temperatur och tid.
- Tryck på ☺ eller ⏸ för att visa tiden eller temperaturen manuellt på displayen.  
→ Fig. 10
- Starta tillagningen med ▶|| **Start/paus**.  
→ Fig. 11
- ✓ På displayen visas omväxlande inställd temperatur och återstående tillagningstid.

## Skaka eller vända på matvarorna

För att uppnå ett jämnt tillagningsresultat bör vissa matvaror vändas efter halva tillagningstiden.

- Ta ut korgen ur apparaten efter halva tillagningstiden.  
→ Fig. 12
- ✓ Tillredningen har pausats och displayen visar **OPEN** så länge korgen är uttagen.
- Skaka matvarorna i korgen. Vänd stora eller känsliga matvaror med köksredskap av trä eller värmetålig plast.  
→ Fig. 13
- Skjut in korgen helt och hållet i apparaten.  
→ Fig. 14
- ✓ Tillagningen fortsätter automatiskt och på displayen visas omväxlande den in-

ställda temperaturen och den återstående tillagningstiden.

## Ta ut färdiglagade matvaror

- När tillagningen är klar blinkar **End** på displayen. En ljudsignal ljuder och på kontrollfältet lyser alla symboler.  
→ Fig. 15
  - Ta ut korgen med de tillagade matvarorna.  
→ Fig. 16
  - Håll ut matvaror som inte har avgett överskottsfett ur korgen eller ta ut dem med köksredskap, t.ex. pommes frites.  
→ Fig. 17
  - Ta ut matvaror som har avgett överskottsfett från korgen med hjälp av köksredskap, t.ex. marmorerat kött eller fågelbitar. För att förhindra att fett rinner ut ur korgen och hamnar på de färdiga matvarorna, ska korgen inte tippas.  
→ Fig. 18
- Håll försiktigt bort det heta, överflödiga fettet eller låt det svalna i korgen.

**Notering:** Om den pågående tillagningen avbryts manuellt med ☺ visas **COOL** på displayen och fläkten går under en viss tid. Ta ut korgen först efter att **COOL** har slocknat.

**Tips!:** Du kan direkt använda apparaten för att tillaga ytterligare portioner eller andra matvaror.

## Grillgalleriset

Grilla livsmedel på grillgallret eller förbered grillspett.

### Översikt

→ Fig. 19

- 1 Grillgaller
- 2 Grillspett, 4 st.

### Använda grillgalleriset

- Gör på följande sätt för att tillreda livsmedel på grillgallret.
  - ▶ Sätt in gallret i korgen.
  - ▶ Sätt in grillgallret i korgen.
  - ▶ Placera livsmedlen på grillgallret.  
→ Fig. 20
- Gör på följande sätt för att förbereda grillspettet:
  - ▶ Sätt in gallret i korgen.
  - ▶ Sätt in grillgallret i korgen.

► Placera de förberedda grillspetten i spären.

→ Fig. 21

3. Skjut in korgen helt och hållet i apparaten.










4. Starta tillagningen.

→ "Starta tillagningen", Sid. 72

## Användningsexempel

Din apparat erbjuder 9 olika förinställda program. Välj lämpligt program beroende på matvara.

**Notering:** De angivna värdena är rekommendationer. Eftersom matvaror har olika ursprung, storlek, form, skick och märke kan den optimala inställningen för dina matvaror skilja sig från värdena.

| Livsmedel                               | Förinställning  | Obs!   |
|---|---|--|
| Frysta pommes frites, 10 x 10 mm, 400 g |  Pommes frites<br>180 °C<br>20 min |  |
| Kycklinglår 4styck à 125 g              |  Fågel<br>200 °C<br>23 min         | Skaka eller vänd på matvarorna efter halva tillagningstiden                            |
| Nötbiff, 2 styck, ca 3 cm tjock         |  Kött<br>200 °C<br>18 min          | Förvärm apparaten 4 min<br>Skaka eller vänd på matvarorna efter halva tillagningstiden |
| Laxfilé, 2 styck à 150 g                |  Fisk<br>160 °C<br>13 min          | Skaka eller vänd på matvarorna efter halva tillagningstiden                            |
| Grillgrönsaker, 400 g                   |  Grönsaker<br>180 °C<br>16 min     | Grovhacka grönsakerna och blanda med max. 1 tsk olja                                   |
| Små kakor eller muffins, 6 styck        |  Små bakverk<br>160 °C<br>18 min   |  |
| Frysta, förgräddade småfranska          |  Bröd<br>160 °C<br>10 min          |  |
| Varmhålla tillagad mat                  |  Varmhållning<br>80 °C<br>30 min |  |
| Tina frysta matvaror                    |  Tina<br>40 °C<br>30 min         |  |

### Tips!

- Om matvarornas storlek avviker från uppgifterna i tabellen ska du förkorta eller förlänga tillagningstiden.
- Om matvarorna inte är klara efter den valda tillagningstiden, förläng tillagningstiden eller höj temperaturen.
- För att uppnå ett jämnt tillagningsresultat, skaka eller vänd matvarorna i korgen efter halva tillagningstiden.
- Om matvarorna inte får önskad krispighet kan du fukta matvarorna med lite olja före tillagningen, t.ex. med en pensel eller en oljespruta. Låt överflödiga olja droppa av eller torka av den.

## Rengöringsöversikt

Rengör alla delar direkt efter användningen så att inga rester torkar in.

- ▶ Använd inga alkoholhaltiga rengöringsmedel.
- ▶ Använd inga vassa, spetsiga eller metalliska föremål.
- ▶ Använd inga trasor eller rengöringsmedel som kan repa apparaten.
- ▶ Rengör kontrollfält och displayen enbart med en fuktig mikrofiberduk.

Rengör de olika delarna enligt anvisningarna i tabellen.

→ Fig. 22

## Rengöring av apparaten och dess delar

1. Rengör motordelen med en fuktig trasa och torka av den.  
Använd en fuktig mikrofiberduk för att rengöra displayen.
2. Rengör vid behov ugnsutrymmet med varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp.
3. Avlägsna matrester från värmeelementet med en mjuk borste.
4. Avlägsna överflödigt fett och olja från korgen.
5. Om det finns envisa fettrester i korgen rekommenderar vi att fylla korgen med lite varmt vatten och några droppar diskmedel och låta det verka som förrengöring.
6. Rengör korgen och gallret i diskvatten och med en mjuk trasa eller svamp eller maskindiska den.

## Avhjälpling av fel

| Fel   | Orsak och felsökning   |
|---|--|
| Apparaten fungerar inte.  | Apparaten får ingen ström.<br>▶ Kontrollera om din enhet får ström.  |
| Apparaten återupptar automatiskt tillagning efter att strömförsörjningen har avbrutits. | Apparaten sparar den avbrutna tillagningen under en viss tid.<br>1. Dra ut nätkontakten om strömförsörjningen avbryts.<br>2. Sätt in nätkontakten när strömförsörjningen är återställd.<br>✓ Den avbrutna tillagningen fortsätter.<br>3. Välj ett av följande alternativ:<br>▶ Tillaga färdigt.<br>▶ Avbryt tillagningen med $\triangleright$ för att justera värdena, t.ex. höja temperaturen.<br>▶ Avbryt tillagningen med $\ominus$ . |
| Tillredningen startas eller fortsätts inte och displayen visar <b>OPEN</b> .            | Korgen är inte korrekt placerad i apparaten.<br>▶ Skjut in korgen helt och hållet i apparaten. Korgen får inte sticka ut ur höljet.  |
| Korgen går inte att skjuta in helt i apparaten.   | Matvaror eller föremål i ugnsutrymmet.<br>▶ Avlägsna matvaror eller föremål från ugnsutrymmet. Matvaror eller föremål i ugnsutrymmet blir heta under tillagningen. Använd värmebeständiga köksredskap och var försiktig.   |
| En felkod visas på displayen, t.ex. <b>Ex</b> .   | Elektronikfel.<br>1. Dra ut stickkontakten.<br>2. Sätt in stickkontakten igen.<br>3. Om felet kvarstår måste du kontakta kundtjänsten.<br>→ "Kundtjänst", Sid. 75  |

| Fel                             | Orsak och felsökning  |
|---------------------------------|---|
| Vit rök kommer ut ur apparaten. | <p>Droppande fett och fettrester i korgen eller ugnsutrymmet genererar vit rök vid upphettning.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Rengör korgen, gallret och ugnsutrymmet noggrant efter varje användningstillfälle för att avlägsna alla fettrester.</li> </ul> <p><b>Notering:</b> Vit rök som orsakas av fettrester har ingen inverkan på matlagingsresultatet eller apparaten.</p> |

## Omhändertagande av begagnade apparater

- ▶ Omhändertata enheten miljövänligt. Information om aktuell avfallshantering kan du få hos återförsäljare och kommun.



Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänade enheter.

## Kundtjänst

Utförligare information om garantitid och -villkor i ditt land hittar du med QR-koden på medföljande dokument map. servicekontakter och garantivillkor, hos service, återförsäljare eller på vår webbsajt. Information enligt förordning (EU) 2023/826 hittar du online under [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) på enhetens produkt- och servicesida bland bruksanvisningar och övrig dokumentation.

## Turvallisuus

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Säilytä ohjeet ja tuotetiedot myöhempää käyttötarvetta tai mahdollista uutta omistajaa varten.

Käytä laitetta vain:

- valmistajan alkuperäisillä osilla ja varusteilla.
- kuumailmalla lämmittämiseen, kypsentämiseen ja paistamiseen.
- valvonnan alaisena.
- kotitalouksissa tavallisten määrien käsittelyyn ja keskeytyksettä ainoastaan ohjeissa ilmoitetun ajan.
- yksityisissä kotitalouksissa ja kodinomaisen ympäristön suljetuissa tiloissa huonelämpötilassa.
- enintään 2000 m korkeudella merenpinnasta.

Laite on irrotettava verkkovirrasta aina, kun sen käyttö lopetetaan, sitä ei voida valvoa, ennen puhdistusta sekä häiriötilanteissa.

Kahdeksanvuotiaat ja sitä vanhemmat lapset ja sellaiset henkilöt, joilla on alentunut fyysinen, aistillinen tai henkinen toimintakyky tai joilta puuttuu kokemusta ja/tai tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää laitetta vain valvonnan alaisena tai kun heille on neuvottu, miten laitetta käytetään turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet laitteesta aiheutuvat vaarat.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat vähintään kahdeksanvuotiaita ja aikuinen valvoo toimenpiteitä.

Pidä alle kahdeksanvuotiaat lapset poissa laitteen ja liitäntäjohdon läheltä.

- ▶ Älä käytä viallista laitetta.
- ▶ Jos laitteen pinta on haljennut tai murtunut, sitä ei saa missään tapauksessa käyttää.
- ▶ Älä vedä verkkojohdosta, kun irrotat laitteen sähköverkosta. Vedä aina verkkojohdon pistokkeesta.
- ▶ Jos laite tai verkkojohto on rikki, irrota heti verkkojohdon pistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- ▶ Liitä laite ainoastaan tyyppikilvessä olevien tietojen mukaiseen sähköverkkoon.
- ▶ Liitä laite vain määräysten mukaisesti asennetun, maadoitetun pistorasian kautta vaihtovirtaverkkoon.
- ▶ Talon suojamaadoitusjärjestelmän täytyy olla asennettu määräysten mukaisesti.

- ▶ Älä syötä laitteeseen virtaa ulkoisella kytkentälaitteella, esimerkiksi kellokytkimellä tai kauko-ohjaimella.
- ▶ Laitteen korjaustöitä saavat tehdä vain alan ammattilaiset.
- ▶ Laitteen korjaukseen saa käyttää vain alkuperäisiä varaosia.
- ▶ Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, sen huoltopalvelu tai vastaavan pätevyyden omaava henkilö.
- ▶ Laitetta tai verkkojohtoa ei saa upottaa veteen eikä pestä astianpesukoneessa.
- ▶ Käytä laitetta vain suljetuissa tiloissa.
- ▶ Älä altista laitetta voimakkaalle kuumuudelle tai kosteudelle.
- ▶ Älä käytä laitteen puhdistukseen höyry- tai painepesuria.
- ▶ Varmista, että verkkojohto ei koske laitteen kuumiin osiin tai lämmönlähteisiin.
- ▶ Varmista, että verkkojohto ei koske teräviin ulokkeisiin tai reunoihin.
- ▶ Verkkojohtoa ei saa taittaa, jättää puristuksiin eikä muuttaa.
- ▶ Älä koskaan aseta laitetta kuumien pintojen päälle tai läheisyyteen.
- ▶ Älä koskaan aseta laitetta syttyvien materiaalien, kuten verhojen tai pöytäliinojen, päälle tai lähelle.
- ▶ Pidä aina vähintään 10 cm:n turvaetäisyys seiniin ja muihin esineisiin, jotta vältetään lämmön muodostuminen.
- ▶ Älä koskaan peitä laitetta tai aseta sen päälle muita esineitä.
- ▶ Älä säilytä korissa tai uunitilassa tavaroita tai laita niitä sen sisään.
- ▶ Älä käytä laitetta ilman valvontaa.
- ▶ Älä koskaan täytä koriin öljyä tai rasvaa.
- ▶ Älä koskaan kuumenna laitteessa elintarvikkeita, jotka sisältävät vahvaa alkoholia tai muita helposti palavia ainesosia.
- ▶ Huomioi suurin sallittu täyttömäärä. Älä koskaan täytä elintarvikkeita korin yläreunaan asti.
- ▶ Älä käytä irrallista leivinpaperia tai kevyitä aineksia, jotka tuuletin voi imeä sisäänsä, esim. kuivia yrtejä.
- ▶ Jos laitteesta tulee tummaa savua, irrota verkkopistoke välittömästi pistorasiasta. Poista kori vasta, kun savu on hälvennyt.



- ▶ Laite kuumenee käytön aikana. Älä milloinkaan koske kuumiin pintoihin.
- ▶ Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista tai siirtoa.
- ▶ Älä koskaan koske kuumaan kypsennystilaan.
- ▶ Älä koskaan koske kuumaan grilliritilään tai kuumiin grillivartaisiin paljain käsin. Käytä sopivia apuvälineitä, esim. patalappuja tai keittovälineitä.
- ▶ Ole varovainen koria irrottaessasi, sillä ulos voi päästä kuumaa ilmaa ja höyryä.
- ▶ Älä kumarru laitteen ylle.
- ▶ Pidä kädet ja kasvot aina etäällä ilmanpoistoaukoista.
- ▶ Tapaturmien välttämiseksi laitetta saa käyttää vain sille suunniteltuun tarkoitukseen.
- ▶ Käsittele grillivartaita varovasti.
- ▶ Noudata puhdistusohjeita.
- ▶ Puhdista aina ennen käyttöä kaikki pinnat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeiden kanssa.
- ▶ Akryyliamidin muodostumisen estämiseksi älä kypsennä elintarvikkeita liian tummiksi ja poista palaneet jäämät.
- ▶ Älä kuumenna tuoreita perunoita koskaan yli 180 °C:n lämpötilaan.

## Esinevahinkojen välttäminen

- ▶ Älä käytä teräviä, teräväkärkisiä tai metallisia keittivälineitä. Käytä vain puisia tai kuumuutta kestävästä muovista valmistettuja keittivälineitä.
- ▶ Aseta grillivartaat varovasti koriin, jotta kori ei naarmuunnu tai vaurioidu.
- ▶ Älä koskaan aseta kuumaa koria pinnoille, jotka eivät kestä kuumuutta. Käytä kuumuutta kestäväää alustaa, esim. pannunalustaa.
- ▶ Älä koskaan jätä koria osittain auki laitteeseen, jotta vältät kuumuuden tai korin putoamisen aiheuttamat vahingot. Poista kori aina kokonaan ja aseta se takaisin laitteeseen kokonaan.
- ▶ Älä koskaan täytä koriin vettä tai muita nesteitä.
- ▶ Älä koskaan käytä grilliritilää tai grillivartaita mikroaaltouunissa.

## Tutustuminen

### Yleiskatsaus

Kun olet poistanut kaikki osat pakkauksesta, tarkista ettei niissä ole kuljetusvaurioita ja että kaikki osat ovat mukana.

→ Kuva 1

A Peruslaite

B Kori

1 Kypsennystila

2 Ohjauspaneeli

3 Tuuletusritilä

4 Ilmanpoisto

5 Verkko-liitäntäjohto

6 Ylempi lämpöelementti ja tuuletin

7 Alempi lämpöelementti

**8** Kahva**9** Ritilä**Mallikohtaiset varusteet**


Laitemallista riippuen toimitus sisältää myös muita varusteita.


→ Kuva **2****1** Grilliritiläsarja**Ohjauspaneeli**

Tästä löydät yleiskuvan ohjauspaneelista.


**Huomautus:** Käytä painikkeita sormilla ilman keittiökäsineitä. Painikkeita ei voi käyttää esineillä kuten esim. kauhalla.

**Merkivalot ja toimintopainikkeet****Symboli Toiminto**


 Valmiustila  
Valmiustilan aktivointi ja poistaminen käytöstä tai valmistuksen peruuttaminen

 Käynnistys/tauo  
Valmistuksen aloittaminen tai keskeyttäminen

 Näyttö  
Kun °C palaa, näytössä näkyy lämpötila.  
Kun min palaa, näytössä näkyy aika.

 Lämpötilänäyttö  
Nosta lämpötilaa painamalla + tai laske sitä painamalla –.  
Säätöalue: 40-200 °C 5 asteen välein

**Huomautus:** Jos ajaksi on asetettu yli 60 minuuttia, maksimaalinen lämpötila on 80 °C.

 Aikanäyttö  
Pidennä valmistusaikaa painamalla + tai lyhennä sitä painamalla –.  
Säätöalue: 1-60 minuuttia

**Huomautus:** Jos lämpötilaksi on asetettu 40-80 °C, valmistus- tai lämpimänäpitoaikaa voidaan pidentää enintään 8 tunnilla.

**Ohjelmavalitsimet****Symboli Ohjelma**


 Ranskanperunat


 Linnunliha


 Liha

 Kala

 Vihannekset


 Leipä


 Pienet leivonnaiset

 Lämpimänäpito

 Sulatus

**Valmiustila**

Jos laitetta ei käytetä tiettyyn aikaan ennen tai jälkeen valmistuksen, laite siirtyy valmiustilaan,  palaa ja näytössä näkyy --. Laite kuluttaa valmiustilassa vain vähän energiaa.

Voit poistaa valmiustilan käytöstä ja käyttää laitetta painamalla .

**Ennen ensimmäistä käyttöä****Laitteen puhdistaminen ennen ensimmäistä käyttöä**

- Poista pakkausmateriaali.
- Poista tarrat ja muovit.
- Kuumenna laitetta ilman elintarvikkeita hyvin tuuletetussa huoneessa korkeimmalla lämpötila-asetuksella 30 minuutin ajan ja anna sen sitten jäähtyä.
- Puhdista ennen käyttöä kaikki laitteen osat, jotka joutuvat kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa.

**Huomautus:** Vähäinen savun tai hajun muodostuminen ensimmäisen käyttökerran aikana on normaalia.

**Käyttö****Yleisiä ohjeita**

Noudata ohjeita voidaksesi käyttää laitetta parhaalla mahdollisella tavalla.

- Jos haluat muuttaa arvoja nopeammin, pidä säätöpainikkeita painettuina.

## fi Käyttö

- Jos haluat muuttaa lämpötilaa tai aikaa valmistuksen aikana, paina **▷**, muuta arvoja ja jatka sitten valmistusta painamalla **▷**.

## Laitteen asennus

- ▶ Aseta laite tukevalle, vaakasuoralle, tasaiselle ja kuumuutta kestäväälle työtasolle. Pidä aina vähintään 10 cm:n turvavälisyys seiniiin ja muihin esineisiin.

## Elintarvikkeiden täyttäminen koriin

1. Irrota kori, aseta ritilä koriin ja paina alas.  
→ **Kuva 3**  
Ritilän välikappaleiden täytyy osoittaa alaspäin.
2. Laita elintarvikkeet koriin ja työnnä kori kokonaan laitteeseen.  
→ **Kuva 4**  
Älä koskaan täytä elintarvikkeita korin yläreunaan asti.

## Valmistuksen aloittaminen

1. Liitä pistoke pistorasiaan.  
→ **Kuva 5**
- ✓ Kuuluu äänimerkki ja ohjauspaneeli aktivoituu.
- ✓ Näytössä näkyy vuorotellen säädetty lämpötila ja valmistusaika manuaalista valmistusta varten.  
→ **Kuva 6**
2. Kun haluat käyttää ohjelmaa, paina haluamaasi symbolia ohjauspaneelissa, esim. **☼ Ranskanperunat**.  
→ **Kuva 7**
- ✓ Valitun ohjelman symboli vilkkuu ja näytössä näkyy vuorotellen ohjelman säädetty lämpötila ja valmistusaika.  
→ **Kuva 8**
3. Voit palata manuaaliseen valmistukseen painamalla vilkkuvaa ohjelmasyMBOLIA uudelleen.
4. Mukauta näytettyä lämpötilaa tai näytettyä valmistusaikaa painikkeella – tai +.  
→ **Kuva 9**
- ✓ Tietyn ajan kuluttua näytössä esitetään automaattisesti vuorotellen lämpötila ja aika.
5. Voit tuoda ajan tai lämpötilan manuaalisesti näyttöön painamalla **⌚** tai **⏸**.  
→ **Kuva 10**

6. Aloita valmistus painamalla **▷** | **Käynnistys/tauko**.

→ **Kuva 11**

- ✓ Näytössä näkyy vuorotellen säädetty lämpötila ja jäljellä oleva valmistusaika.

## Elintarvikkeiden ravistelu tai kääntelevminen

Tasaisen kypsennyksen saavuttamiseksi tiettyjä elintarvikkeita tulee kääntää valmistusajan puolivälissä.

1. Kun puolet valmistusajasta on kulunut, ota kori pois laitteesta.  
→ **Kuva 12**
- ✓ Valmistuksessa on tauko ja näytössä näkyy **OPEN** niin kauan kuin kori on poistettuna.
2. Ravistele korissa olevia elintarvikkeita. Käännä suuret tai herkät elintarvikkeet puisilla tai kuumuutta kestävillä muovisilla keittiövälineillä.  
→ **Kuva 13**
3. Työnnä kori kokonaan laitteeseen.  
→ **Kuva 14**
- ✓ Valmistus jatkuu automaattisesti, ja näytössä näkyy vuorotellen säädetty lämpötila ja jäljellä oleva valmistusaika.

## Valmiiden elintarvikkeiden poistaminen

1. Kun valmistus on päättynyt, näytössä vilkkuu **End**. Kuuluu äänimerkki ja ohjauspaneelin kaikki symbolit palavat.  
→ **Kuva 15**
2. Poista kori, jossa valmiit elintarvikkeet ovat.  
→ **Kuva 16**
3. Kaada elintarvikkeet, joista ei ole irronnut ylimääräistä rasvaa, pois korista tai poista ne keittiövälineillä, esim. ranskanperunat.  
→ **Kuva 17**
4. Poista elintarvikkeet, joista on irronnut rasvaa, esim. marmoroitu liha tai linnunlihan palat, keittiövälineillä korista. Älä kallista koria, jotta rasva ei valuisi korista valmiiden elintarvikkeiden päälle.  
→ **Kuva 18**  
Hävitä kuuma, ylimääräinen rasva varovasti tai anna sen jäähtyä korissa.

**Huomautus:** Jos käynnissä oleva valmistus keskeytetään manuaalisesti painamalla **⏸**, näytössä näkyy **COOL** ja tuuletin käy tietyn

aikaa. Poista kori vasta, kun **COOL** on sammunut.

**Ohje:** Voit valmistaa laitteella heti lisää annoksia tai muita elintarvikkeita.

## Grilliritiläsarja

Grillaa elintarvikkeita grilliritilällä tai valmistaa grillivartaita.

### Yleiskatsaus

→ *Kuva* **19**

- |          |                      |
|----------|----------------------|
| <b>1</b> | Grilliritilä         |
| <b>2</b> | Grillivartaat, 4 kpl |

## Grilliritiläsarjan käyttö

- Jos haluat valmistaa elintarvikkeita grilliritilällä, toimi seuraavasti.
  - ▶ Aseta ritilä koriin.
  - ▶ Aseta grilliritilä koriin.
  - ▶ Aseta elintarvikkeet grilliritilälle.
 → *Kuva* **20**
- Jos haluat valmistaa grillivartaita, toimi seuraavasti:
  - ▶ Aseta ritilä koriin.
  - ▶ Aseta grilliritilä koriin.
  - ▶ Aseta valmistellut grillivartaat niille tarkoitettuihin syvennyksiin.
 → *Kuva* **21**
- Työnnä kori kokonaan laitteeseen.
- Aloita valmistus.
  - "*Valmistuksen aloittaminen*", *Sivu* 80

## Käyttöesimerkkejä

Laitteessa on 9 erilaista valmista ohjelmaa. Valitse sopiva ohjelma elintarvikkeiden mukaan.

**Huomautus:** Ilmoitetut arvot ovat suosituksia. Koska elintarvikkeiden alkuperä, koko, muoto, kunto ja tuotemerkki vaihtelevat, elintarvikkeelle optimaalinen asetus voi poiketa ilmoitetuista arvoista.

| Elintarvike                                  | Asetus                                  | Huomautuksia  |
|--|---|---|
| Pakastetut ranskanperunat, 10 x 10 mm, 400 g | Ranskanperunat<br>180 °C<br>20 min      |   |
| Broilerin koipireisi, 4 kpl à 125 g          | Linnunliha<br>200 °C<br>23 min          | Kun puolet valmistusajasta on kulunut, ravistele tai käännä elintarvikkeet                              |
| Naudanpihvi, 2 kpl, n. 3 cm paksu            | Liha<br>200 °C<br>18 min                | Esilämmitä laitetta 4 min<br>Kun puolet valmistusajasta on kulunut, ravistele tai käännä elintarvikkeet |
| Lohifilee, 2 kpl à 150 g                     | Kala<br>160 °C<br>13 min                | Kun puolet valmistusajasta on kulunut, ravistele tai käännä elintarvikkeet                              |
| Grillivihannekset, 400 g                     | Vihannekset<br>180 °C<br>16 min         | Paloittele vihannekset isoiksi paloiksi ja sekoita joukkoon enintään 1 rlk öljyä                        |
| Pienet kakut tai muffinssit, 6 kpl           | Pienet leivonnaiset<br>160 °C<br>18 min |   |
| Pakastetut, esipaistetut sämpylät            | Leipä<br>160 °C<br>10 min               |   |
| Kypsien ruokien lämpimänäpito                | Lämpimänäpito<br>80 °C<br>30 min        |   |

| Elintarvike                                 | Asetus                       | Huomautuksia |
|---|------------------------------|--------------|
| Pakastettujen elintarvikkeiden sulattaminen | ☼ Sulatus<br>40 °C<br>30 min |              |

### Ohjeet

- Jos elintarvikkeiden koko poikkeaa taulukon tiedoista, lyhennä tai pidennä valmistusaikaa vastaavasti.
- Jos elintarvikkeet eivät ole valmiita valitun valmistusajan jälkeen, pidennä valmistusaikaa tai nosta lämpötilaa.
- Tasaisen kypsennyksen aikaansaamiseksi ravistele tai kääntelevä elintarvikkeita korissa, kun puolet valmistusajasta on kulunut.
- Jos elintarvikkeet eivät ole halutun rapeita, lisää niihin ennen valmistusta hieman öljyä esimerkiksi siveltimellä tai öljysumuttimella. Valuta tai pyyhi ylimääräinen öljy pois.

### Puhdistusohjeet

Puhdista kaikki osat käytön jälkeen, jotta elintarvikkeiden jäänteet eivät kuivu niihin kiinni.

- ▶ Älä käytä alkoholi- tai spriipitoista puhdistusainetta.
- ▶ Älä käytä teräväreunaisia tai -kärkisiä tai metalliesineitä.

- ▶ Älä käytä hankaavia liinoja tai puhdistusaineita.
- ▶ Puhdista ohjauspaneeli ja näyttö vain kostealla mikrokuituliinalla.

Puhdista yksittäiset osat taulukon ohjeiden mukaan.

→ **Kuva 22**

### Laitteen ja osien puhdistus

1. Puhdista peruslaite kostealla liinalla ja kuivaa se.  
Käytä näytön puhdistukseen kosteaa mikrokuituliinaa.
2. Puhdista kypsennystila tarvittaessa lämpimällä vedellä ja pehmeällä liinalla tai sienellä.
3. Poista ruokajäänteet lämmityselementistä pehmeällä harjalla.
4. Poista ylimääräinen rasva ja öljy korista.
5. Jos korissa on pinttyneitä rasvajäämiä, täytä koriin vähän lämmintä vettä ja anna sen vaikuttaa.
6. Puhdista kori ja ritilä astianpesuaineliuoksella ja pehmeällä liinalla tai sienellä tai puhdista ne astianpesukoneessa.

### Toimintahäiriöiden korjaaminen

| Vika   | Syy ja vianhaku  |
|--|--|
| Laite ei toimi.  | Laite ei saa virtaa.<br>▶ Tarkista, onko laite kytketty virtalähteeseen.   |
| Virtakatkoksen jälkeen laite jatkaa valmistusta automaattisesti. | Laite tallentaa keskeytyneen valmistuksen tietyksi ajaksi.<br>1. Jos virransyöttö katkeaa, vedä verkkopistoke irti.<br>2. Kun virta on palautunut, liitä verkkopistoke takaisin pistorasiaan.<br>✓ Keskeytynyt valmistus jatkuu.<br>3. Valitse jokin seuraavista vaihtoehdoista:<br>▶ Odota, kunnes valmistus on päättynyt.<br>▶ Keskeytä valmistus painamalla <b>D</b> II, jos haluat säätää arvoja, esim. nostaa lämpötilaa.<br>▶ Keskeytä valmistus painamalla <b>U</b> . |
|  | <b>Huomautus:</b> Jos virta on katkennut pidemmäksi aikaa, valmistus ei jatku automaattisesti.   |

| Vika   | Syy ja vianhaku   |
|--|---|
| Valmistusta ei aloiteta tai jatketa ja näytössä on <b>OPEN</b> . | Kori ei ole oikein paikoillaan laitteessa.<br>▶ Työnnä kori kokonaan laitteeseen. Kori ei saa ulottua rungon ulkopuolelle.  |
| Kori ei voi työntää kokonaan laitteeseen.                        | Kypsennystilassa on elintarvikkeita tai esineitä.<br>▶ Poista elintarvikkeet tai esineet kypsennystilasta. Kypsennystilassa olevat elintarvikkeet tai esineet kuumenevat valmistuksen aikana. Käytä kuumuutta kestäviä keittiövälineitä ja toimi varovasti.   |
| Näyttöön ilmestyy virhekoodi, esim. <b>Ex</b> .                  | Elektroniikka on tunnistanut jonkin vian.<br><b>1.</b> Irrota verkkopistoke.<br><b>2.</b> Liitä verkkopistoke takaisin pistorasiaan.<br><b>3.</b> Jos häiriö ei poistu, soita huoltopalveluun.<br>→ "Huoltopalvelu", <i>Sivu 83</i>   |
| Laitteesta tulee valkoista savua.                                | Koriin tai kypsennystilaan tippunut rasva ja rasvajäänteet muodostavat kuumentuessaan valkoista savua.<br>▶ Puhdista kori, rutilä ja kypsennystila huolellisesti jokaisen käyttökerran jälkeen rasvajäänteiden poistamiseksi.<br><b>Huomautus:</b> Rasvajäänteiden aiheuttama valkoinen savu ei vaikuta kypsennystulokseen tai laitteeseen. |

## Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen

- ▶ Hävitä laite ympäristöystävällisesti. Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat kodinkoneliikkeistä sekä paikkakuntasi jätehuollosta vastaavilta viranomaisilta.



Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU. Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella.

huoltosivulta käyttöohjeen ja lisädokumenttien kohdasta.

## Huoltopalvelu

Lisätietoja käyttömaan takuuajasta ja takuuehdoista saat QR-koodista, joka on mukana olevassa huoltoyhteystietoja ja takuuehtoja koskevassa dokumentissa, huoltopalvelustamme, kauppiaalta tai verkkosivuiltamme. Asetuksen (EU) 2023/826 mukaiset tiedot löytyvät verkosta osoitteesta [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) laitteesi tuotesivulta ja

## Seguridad

- Lea atentamente estas instrucciones.
- Conservar las instrucciones y la información del producto para un uso posterior o para futuros propietarios.

Utilizar el aparato únicamente:

- con piezas y accesorios originales.
- para calentar, cocinar, hornear y asar con aire caliente.
- bajo la supervisión de una persona.
- para cantidades y tiempos de funcionamiento habituales de uso doméstico.
- en el uso doméstico privado y en espacios cerrados del entorno doméstico a temperatura ambiente.
- hasta una altura de 2000 m sobre el nivel del mar.

El aparato debe desconectarse siempre de la red eléctrica después de cada uso, cuando se vaya a dejar sin vigilancia, antes de la limpieza y en caso de avería.

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

No deje que los niños jueguen con el aparato.

La limpieza y el cuidado del aparato a cargo del usuario no podrán ser realizados por niños a no ser que tengan 8 años o más y cuenten con la supervisión de una persona adulta responsable.

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

- ▶ No poner nunca en funcionamiento un aparato dañado.
- ▶ No hacer funcionar nunca un aparato con una superficie agrietada o rota.
- ▶ No tirar nunca del cable de conexión a la red eléctrica para desenchufar el aparato. Desenchufar siempre el cable de conexión de red de la toma de corriente.
- ▶ Si el aparato o el cable de conexión de red están dañados, desenchufar inmediatamente el cable de conexión de red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.

- ▶ Conectar y poner en funcionamiento el aparato solo de conformidad con los datos que figuran en la placa de características del mismo.
- ▶ Conectar el aparato solo a una fuente de alimentación con corriente alterna mediante un enchufe reglamentario con puesta a tierra.
- ▶ La conexión de puesta a tierra de la instalación eléctrica doméstica debe estar instalada de acuerdo con las normas vigentes.
- ▶ No alimentar nunca el aparato a través de un dispositivo de conmutación externo, como por ejemplo, un reloj avisador o un mando a distancia.
- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe sustituirlo el fabricante, el Servicio de Asistencia Técnica o una persona cualificada a fin de evitar posibles situaciones de peligro.
- ▶ No sumergir nunca en agua el aparato o el cable de conexión de red ni introducirlos en el lavavajillas.
- ▶ Utilizar el aparato solo en espacios interiores.
- ▶ No exponer el aparato a altas temperaturas y humedad.
- ▶ No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.
- ▶ Evitar siempre que el cable de conexión de red entre en contacto con piezas calientes del aparato o fuentes de calor.
- ▶ Evite siempre que el cable de conexión de red entre en contacto con esquinas o bordes afilados.
- ▶ No doble, aplaste ni modifique nunca el cable de conexión de red.
- ▶ No colocar nunca el aparato sobre o cerca de superficies calientes.
- ▶ No colocar nunca el aparato sobre materiales inflamables o cerca de ellos, como cortinas o manteles.
- ▶ Mantener siempre una distancia de seguridad mínima de 10 cm entre el aparato y las paredes u otros objetos para evitar que se acumule el calor.
- ▶ No cubrir nunca el aparato ni colocar otros objetos sobre su superficie.

- ▶ No guardar o colocar objetos dentro de la cesta o el compartimento de cocción.
- ▶ Mantener el aparato siempre bajo vigilancia mientras esté funcionando.
- ▶ No introducir nunca aceite o grasa en la cesta.
- ▶ Nunca caliente en el aparato alimentos que contengan alcohol de alta graduación u otros ingredientes altamente inflamables.
- ▶ Respetar la capacidad máxima permitida. Nunca llenar la cesta con alimentos hasta su borde superior.
- ▶ No utilizar papel especial para hornear suelto ni ingredientes ligeros que puedan ser aspirados por el ventilador, (por ejemplo, hierbas secas).
- ▶ Si sale humo oscuro del aparato, desenchufarlo inmediatamente. No retirar la cesta hasta que el humo se haya disipado.



- ▶ El aparato se calienta durante el funcionamiento. No tocar nunca las superficies calientes.
- ▶ Dejar que el aparato se enfríe antes de proceder a su limpieza o a su transporte.
- ▶ No introducir nunca las manos en el compartimento de cocción mientras esté caliente.
- ▶ No toque nunca la parrilla ni las brochetas directamente con las manos. Emplee accesorios apropiados, por ejemplo, trapos de cocina o cubiertos de cocina.
- ▶ Es preciso tener cuidado al retirar la cesta, ya que pueden salir aire y vapor calientes.
- ▶ No se incline sobre el aparato.
- ▶ Mantener siempre las manos y la cara alejadas de las salidas de aire.
- ▶ Para evitar el peligro de lesiones, utilizar el aparato únicamente conforme al uso previsto.
- ▶ Úselas con cuidado.
- ▶ Respetar las indicaciones de limpieza.
- ▶ Antes de cada uso, limpiar las superficies que entren en contacto con alimentos.
- ▶ Para evitar la aparición de acrilamida, no cocinar los alimentos demasiado oscuros y eliminar los restos quemados.
- ▶ No calentar nunca las patatas frescas a más de 180 °C.

## Evitar daños materiales

- ▶ No utilizar utensilios de cocina afilados, puntiagudos o metálicos. Utilizar solo utensilios de cocina de madera o de plástico resistente al calor.
- ▶ Introduzca las brochetas con precaución en la cesta para prevenir rayaduras o desperfectos.
- ▶ No colocar nunca la cesta caliente sobre superficies sensibles al calor. Utilizar una superficie resistente al calor (por ejemplo, un salvamanteles).
- ▶ No dejar nunca la cesta parcialmente abierta dentro del aparato para evitar daños por el calor intenso o la caída accidental de la cesta. La cesta debe extraerse siempre por completo y volver a introducirse completamente en el aparato.
- ▶ No verter nunca agua ni otros líquidos en la cesta.
- ▶ No utilice nunca la parrilla ni las brochetas en el microondas.

## Familiarizándose con el aparato

### Vista general

Al desembalar el aparato, comprobar que estén todas las piezas y que no presenten daños ocasionados durante el transporte.

→ Fig. 1

|          |                                   |
|----------|-----------------------------------|
| <b>A</b> | Base motriz                       |
| <b>B</b> | Cesta                             |
| <b>1</b> | Compartimento de cocción          |
| <b>2</b> | Panel de mando                    |
| <b>3</b> | Entrada de aire                   |
| <b>4</b> | Salida de aire                    |
| <b>5</b> | Cable de conexión a la red        |
| <b>6</b> | Resistencia superior y ventilador |
| <b>7</b> | Resistencia inferior              |
| <b>8</b> | tirador                           |
| <b>9</b> | Rejilla                           |

### Accesorios incluidos según el modelo

En función del modelo, el paquete incluye accesorios adicionales.

→ Fig. 2






## 1 Conjunto de parrilla

### Panel de mando


Aquí se encuentra una vista general del panel de mando.








**Nota:** Operar las teclas con los dedos y sin guantes de cocina. No operar las teclas con ningún objeto, p. ej., con una cuchara de cocina.

### Elementos indicadores y teclas de funciones


| Símbolo   | Función  |
|---|--|
|    | Modo de espera<br>Activar y desactivar el modo preparado o cancelar la preparación   |
|    | Inicio/Pausa<br>Iniciar o interrumpir la preparación   |
|    | Display<br>Cuando °C se ilumina, en el display aparece la temperatura.<br>Cuando min se ilumina, en el display aparece el tiempo.  |
|    | Indicación de temperatura<br>Aumentar la temperatura con + o reducirla con -.<br>Zona de programación:<br>40-200 °C en pasos de 5 grados<br><b>Nota:</b> Si se ajusta un tiempo superior a 60 minutos, la temperatura máxima es 80°C.                        |
|  | Indicación de tiempo<br>Aumentar el tiempo de preparación con + o reducirlo con -.<br>Zona de programación: 1-60 minutos<br><b>Nota:</b> Si se ajusta una temperatura de 40-80 °C, el tiempo de preparación o calentamiento puede prolongarse hasta 8 horas. |


### Teclas de programas

| Símbolo   | Programa       |
|---|----------------|
|  | Patatas fritas |
|  | Aves           |

| Símbolo  | Programa                     |
|--|------------------------------|
|  | Carne                        |
|  | Pescado                      |
|  | Verduras                     |
|  | pan                          |
|  | Repostería de pequeño tamaño |
|  | Mantener caliente            |
|  | Descongelar                  |

## Modo preparado

Si el aparato no se utiliza durante un cierto tiempo antes o después de la preparación, el aparato pasa al modo preparado y  se enciende y el indicador muestra --. El aparato consume poca energía en modo preparado.

Para desactivar el modo preparado y utilizar el aparato, pulsar .

## Antes de usar el aparato por primera vez

### Limpiar el aparato antes del primer uso


1. Retirar el material de embalaje existente.
2. Retire las pegatinas y las láminas existentes.
3. Calentar el aparato sin alimentos en una habitación bien ventilada en el ajuste de temperatura máximo durante 30 minutos y, a continuación, dejarlo enfriar.
4. Limpiar todas las piezas que entren en contacto con los alimentos antes de usar el aparato por primera vez.


**Nota:** Es normal que salga un poco de humo o se generen olores durante el primer uso.

## Manejo

### Advertencias de carácter general

Tener en cuenta las indicaciones para poder utilizar su aparato de forma óptima.

- Para cambiar los valores más rápido, mantenga pulsados los botones de ajuste.
- Para ajustar la temperatura o el tiempo durante la preparación, pulsar , cam-

biar los valores y continuar la preparación con .


## Colocar el aparato




- ▶ Colocar el aparato sobre una superficie de trabajo estable, horizontal, nivelada y resistente al calor. Mantener siempre una distancia de seguridad de al menos 10 cm de las paredes y otros objetos.

## Introducir los alimentos en la cesta

1. Retirar la cesta, colocar la rejilla dentro de ella y presionarla hacia abajo.  
→ **Fig. 3**  
Los separadores de la rejilla deben apuntar hacia abajo.
2. Colocar los alimentos en la cesta e introducir la cesta completamente en el aparato.  
→ **Fig. 4**  
Nunca llenar la cesta con alimentos hasta su borde superior.

## Iniciar la preparación

1. Introducir el enchufe en la toma de corriente.  
→ **Fig. 5**
  - ✓ Suena un tono de aviso y se activa el panel de mando.
  - ✓ En el display se muestra alternativamente la temperatura preajustada y el tiempo de preparación para la preparación manual.  
→ **Fig. 6**
2. Para utilizar un programa, pulsar el símbolo deseado en el panel de control, p. ej.  **Patatas fritas**.  
→ **Fig. 7**
  - ✓ El símbolo del programa seleccionado parpadea y en el display se muestra alternativamente la temperatura preajustada y el tiempo de preparación del programa.  
→ **Fig. 8**
3. Para volver a la preparación manual, pulsar de nuevo el símbolo del programa que parpadea.
4. Ajustar la temperatura mostrada o el tiempo de preparación indicado con — o +.  
→ **Fig. 9**
  - ✓ Al cabo de un cierto tiempo, el indicador alterna automáticamente entre la temperatura y el tiempo de preparación.

5. Para mostrar manualmente el tiempo o la temperatura en el indicador, pulsar  o .  
→ Fig. **10**
  6. Iniciar la preparación con  **Inicio/Pausa**.  
→ Fig. **11**
- ✓ El display muestra alternativamente la temperatura ajustada y el tiempo de preparación restante.

### Agitar o dar la vuelta a los alimentos

Para conseguir un resultado de la cocción uniforme, algunos alimentos deben girarse a mitad del tiempo de preparación.

1. A mitad del tiempo de preparación, retirar la cesta del aparato.  
→ Fig. **12**
- ✓ La preparación está en pausa y en el indicador aparece **OPEN**, mientras se retira la cesta.
2. Agitar los alimentos en la cesta. Dar la vuelta a los alimentos grandes o delicados con utensilios de cocina de madera o de plástico resistentes al calor.  
→ Fig. **13**
  3. Introducir la cesta completamente en el aparato.  
→ Fig. **14**
- ✓ La preparación continúa automáticamente y el display muestra alternativamente la temperatura programada y el tiempo de preparación restante.

### Retirar los alimentos preparados


1. Una vez finalizada la preparación, en el display parpadea **End**. Suena un tono de aviso y se iluminan todos los símbolos del panel de control.  
→ Fig. **15**
2. Retirar la cesta con los alimentos preparados.  
→ Fig. **16**
3. Verter fuera de la cesta los alimentos que no hayan soltado exceso de grasa o retirarlos con utensilios de cocina, por ejemplo, las patatas fritas.  
→ Fig. **17**

### Ejemplos prácticos

Su aparato ofrece 9 programas preajustados distintos. Elija el programa adecuado para cada alimento.

4. En el caso de alimentos que hayan soltado un exceso de grasa, retirarlos de la cesta utilizando utensilios de cocina, por ejemplo, la carne adobada o las piezas de ave. No inclinar la cesta para evitar que la grasa se salga de la cesta y caiga sobre los alimentos ya preparados.  
→ Fig. **18**

Desechar con cuidado la grasa caliente sobrante o dejarla enfriar en la cesta.

**Nota:** Si se cancela manualmente la preparación en curso con , en el display aparece **COOL** y el ventilador permanece en funcionamiento durante un tiempo determinado. Retirar la cesta solo cuando se haya apagado **COOL**.

**Consejo:** Puede utilizar el aparato directamente para preparar más raciones u otros alimentos.

### Conjunto de parrilla

Ase los alimentos en la parrilla o prepare brochetas para asar.

#### Vista general










→ Fig. **19**

- 
- |          |                                     |
|----------|-------------------------------------|
| <b>1</b> | Parrilla                            |
| <b>2</b> | Brochetas para parrilla, 4 unidades |
- 

#### Utilizar el conjunto de parrilla

1. Siga estos pasos para preparar alimentos en la parrilla.
  - ▶ Colocar la rejilla en la cesta.
  - ▶ Colocar la parrilla en la cesta.
  - ▶ Poner los alimentos en la parrilla.  
→ Fig. **20**
2. Para preparar brochetas, siga estos pasos:
  - ▶ Colocar la rejilla en la cesta.
  - ▶ Colocar la parrilla en la cesta.
  - ▶ Poner las brochetas preparadas en las ranuras designadas para ello.  
→ Fig. **21**
3. Introducir la cesta completamente en el aparato.
4. Iniciar la preparación.  
→ "Iniciar la preparación", *Página 88*

**Nota:** Los valores indicados son solo recomendaciones. Dado que los alimentos difieren en origen, tamaño, forma, estado y marca, el ajuste óptimo para sus alimentos puede diferir de los valores indicados.

| Alimentos  | Preajuste   | Notas   |
|--|---|---|
| Patatas fritas congeladas, 10 x 10 mm, 400 g         |  Patatas fritas<br>180 °C<br>20 min.               |   |
| Muslos de pollo, 4 unidades de 125 g cada una        |  Aves<br>200 °C<br>23 min.                         | Agitar o dar la vuelta a los alimentos a mitad del tiempo de preparación                                  |
| Bistec de ternera, 2 unidades, aprox. 3 cm de grosor |  Carne<br>200 °C<br>18 min.                        | Precalentar el aparato 4 min.<br>Agitar o dar la vuelta a los alimentos a mitad del tiempo de preparación |
| Filete de salmón, 2 unidad de 150 g                  |  Pescado<br>160 °C<br>13 min.                      | Agitar o dar la vuelta a los alimentos a mitad del tiempo de preparación                                  |
| Parrillada de verduras, 400 g                        |  Verduras<br>180 °C<br>16 min.                     | Cortar las verduras y mezclarlas con 1 cuch. de aceite como máximo  |
| Bizcocho pequeño o muffins, 6 unidad                 |  Repostería de pequeño tamaño<br>160 °C<br>18 min. |   |
| Panecillos precocinados ultracongelados              |  pan<br>160 °C<br>10 min.                          |   |
| Conservar calientes alimentos horneados              |  Mantener caliente<br>80 °C<br>30 min.             |   |
| Descongelar alimentos congelados                     |  Descongelar<br>40 °C<br>30 min.                  |   |

### Consejos

- Si el tamaño de los alimentos difiere de la información de la tabla, reducir o prolongar el tiempo de preparación.
- Si los alimentos no están listos después del tiempo de preparación seleccionado, prolongar el tiempo de preparación o aumentar la temperatura.
- Para obtener un resultado de la cocción uniforme, agitar o dar la vuelta a los alimentos en la cesta a mitad del tiempo de preparación.
- Si los alimentos no están suficientemente crujientes, humedecerlos con un poco de aceite antes de cocinarlos, (por ejemplo, con un pincel o un pulverizador de

aceite). Dejar que el exceso de aceite gotee o limpiarlo con un paño.

### Vista general de la limpieza

Limpiar todas las piezas directamente después de utilizarlas para evitar que los restos se sequen en la superficie.

- ▶ No utilizar productos de limpieza que contengan alcohol.
- ▶ No utilizar objetos afilados, en punta o metálicos.
- ▶ No utilizar paños ni productos de limpieza abrasivos.
- ▶ Limpiar el panel de mando y la pantalla con un paño de microfibra húmedo.

Limpiar todas las piezas como se indica en la tabla.

→ Fig. **22**

### Limpiar el aparato y las piezas

1. Limpiar la base motriz con un paño suave y húmedo y dejar que se seque. Para el display, utilizar un paño de microfibra.
2. En caso necesario, limpiar el compartimento de cocción con agua caliente y un paño suave o una esponja.
3. Retirar los restos de comida de la resistencia con un cepillo suave.
4. Retirar el exceso de grasa y aceite de la cesta.
5. Si hay restos de grasa persistentes en la cesta, realizar una limpieza previa llenando la cesta de agua caliente con unas gotas de lavavajillas líquido. Dejarlo actuar.
6. Limpiar la cesta y la rejilla con agua con un poco de jabón y un paño o esponja suave, o introducirlas en el lavavajillas.

## Solucionar pequeñas averías

| Avería  | Causa y resolución de problemas  |
|---|--|
| El aparato no funciona.   | El aparato no tiene corriente eléctrica.<br>▶ Compruebe si el aparato recibe corriente.  |
| El aparato reanuda automáticamente la preparación tras una interrupción del suministro eléctrico. | El aparato guarda la preparación cancelada durante un tiempo determinado.<br>1. Si se interrumpe el suministro eléctrico, desconectar el enchufe.<br>2. Cuando se restablezca el suministro eléctrico, insertar el enchufe.<br>✓ Se continúa con la preparación interrumpida.<br>3. Seleccione una de las siguientes opciones:<br>▶ Continuar con la preparación hasta que termine.<br>▶ Interrumpir la preparación con $\triangleright$ para adaptar los valores (p. ej. aumentar la temperatura).<br>▶ Interrumpir la preparación con $\downarrow$ .<br><b>Nota:</b> Si se interrumpe el suministro eléctrico durante un periodo de tiempo prolongado, la preparación no continuará automáticamente. |
| La preparación no comienza o no continúa y en el indicador se muestra <b>OPEN</b> .               | La cesta no está correctamente introducida en el aparato.<br>▶ Introduzca la cesta completamente en el aparato. La cesta no debe sobresalir de la carcasa.   |
| No es posible introducir completamente la cesta en el aparato.                                    | Hay alimentos u objetos en el compartimento de cocción.<br>▶ Retire los alimentos u objetos del compartimento de cocción. Los alimentos u objetos que se encuentren en el compartimento de cocción se calientan durante la preparación. Utilice utensilios de cocina resistentes al calor y proceda con precaución.  |
| Aparece un código de error en el indicador, p. ej. <b>Ex</b> .                                    | El sistema electrónico ha detectado un fallo.<br>1. Desenchufe el cable de conexión de la toma de corriente.<br>2. Volver a enchufar el cable de conexión del aparato.<br>3. Si el fallo persiste, avisar al Servicio de Atención al Cliente.<br>→ "Servicio de Asistencia Técnica", Página 92   |

| Avería                        | Causa y resolución de problemas   |
|-------------------------------|---|
| Sale humo blanco del aparato. | <p>La grasa que ha goteado y los residuos de grasa en la cesta en el compartimento de cocción producen humo blanco cuando se calientan.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Limpiar bien la cesta, la rejilla y el compartimento de cocción después de cada uso para eliminar todos los restos de grasa.</li> </ul> <p><b>Nota:</b> El humo blanco provocado por los restos de grasa no afecta al resultado de la cocción ni al aparato.</p> |

## Eliminación del aparato usado

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



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

## Servicio de Asistencia Técnica

Para obtener información detallada sobre el periodo de garantía y las condiciones de garantía en su país, utilizar el código QR del documento adjunto sobre contactos de servicio y condiciones de garantía, contactar con nuestro servicio al cliente, con su distribuidor o visitar nuestra página web. La información conforme a los reglamentos (EU) 2023/826 se puede encontrar online en [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) en las secciones referentes al producto y servicio al cliente, en el área de manuales y documentos.

## Segurança

- Leia atentamente este manual.
- Guarde estas instruções e as informações sobre o produto para posterior utilização ou para entregar a futuros proprietários.

Utilize o aparelho apenas:

- com peças e acessórios originais.
- para aquecer, cozer, cozer bolos e assar com ar quente.
- sob supervisão.
- para as quantidades e frequências normais num lar.
- para uso doméstico e em espaços fechados domésticos à temperatura ambiente.
- a uma altitude até 2000 m acima do nível do mar.

Desligar o aparelho da corrente após cada utilização, sempre que fique sem vigilância, antes de limpar e em caso de anomalia.

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

As crianças não podem brincar com o aparelho.

A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças, a não ser que tenham uma idade igual ou superior a 8 anos e se encontrem sob vigilância.

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

- ▶ Nunca operar um aparelho danificado.
- ▶ Nunca operar um aparelho com a superfície fissurada ou quebrada.
- ▶ Para desligar o aparelho da fonte de alimentação nunca puxar pelo cabo elétrico. Remover o cabo elétrico sempre pela ficha.
- ▶ Se o aparelho ou o cabo elétrico estiver avariado, puxe o cabo ou a ficha da tomada ou desligue o fusível no quadro elétrico.
- ▶ Ligar e operar o aparelho unicamente de acordo com as indicações na placa de características.
- ▶ Ligar o aparelho a uma rede elétrica com corrente alternada apenas através de uma tomada com ligação à terra corretamente instalada.

- ▶ O sistema de ligação à terra da alimentação elétrica doméstica tem de estar corretamente instalado.
- ▶ Nunca alimentar o aparelho através de um comutador externo, p. ex., temporizador ou telecomando.
- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Para a reparação do aparelho só podem ser utilizadas peças sobresselentes originais.
- ▶ Se o cabo de alimentação deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído pelo fabricante ou pela sua Assistência Técnica, ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.
- ▶ Nunca mergulhar o aparelho ou o cabo elétrico em água e nunca o lavar na máquina de lavar loiça.
- ▶ Utilize o aparelho apenas em espaços fechados.
- ▶ Nunca exponha o aparelho a calor intenso e humidade.
- ▶ Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.
- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico entre em contacto com componentes do aparelho quentes ou com fontes de calor.
- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico entre em contacto com pontas afiadas ou arestas vivas.
- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico seja dobrado, esmagado ou modificado.
- ▶ Nunca colocar o aparelho sobre ou nas proximidades de superfícies quentes.
- ▶ Nunca coloque o aparelho sobre ou próximo de materiais combustíveis, p. ex. cortinas ou toalhas de mesa.
- ▶ Mantenha sempre uma distância de segurança de pelo menos 10 cm de paredes e outros objetos para evitar acumulação de calor.
- ▶ Nunca tape o aparelho nem coloque outros objetos sobre o mesmo.
- ▶ Não guarde nem deposite objetos no cesto ou no interior do aparelho.
- ▶ Vigie sempre o aparelho durante o funcionamento.
- ▶ Nunca coloque óleo ou gordura no cesto.
- ▶ Nunca aqueça alimentos no aparelho que contenham alto teor de álcool ou outros ingredientes altamente inflamáveis.

- ▶ Respeite a capacidade máxima permitida. Nunca encha alimentos até à borda superior do cesto.
- ▶ Não utilize papel manteiga solto ou ingredientes leves que possam ser aspirados pelo ventilador, p. ex. ervas aromáticas secas.
- ▶ Se sair fumo escuro do aparelho, desligue-o imediatamente. Retire o cesto apenas quando o fumo tiver diminuído.



- ▶ Durante o funcionamento, o aparelho fica quente. Nunca tocar nas superfícies quentes.
- ▶ Deixar o aparelho arrefecer antes de o limpar ou transportar.
- ▶ Nunca coloque as mãos no interior do aparelho quente.
- ▶ Nunca toque na grelha do grelhador nem nos espetos para espetadas quentes com as mãos desprotegidas. Utilize utensílios adequados, p. ex. pegas ou tenazes.
- ▶ Tenha cuidado ao retirar o cesto, pois pode escapar ar quente e vapor quente.
- ▶ Não se inclinar sobre o aparelho.
- ▶ Mantenha as mãos e o rosto sempre afastados das saídas de ar.
- ▶ Para evitar ferimentos, utilize o aparelho apenas conforme a sua utilização correta.
- ▶ Manusear os espetos com cuidado.
- ▶ Ter em atenção as indicações de limpeza.
- ▶ Limpar as superfícies que entram em contacto com os alimentos antes de cada utilização.
- ▶ Para evitar o desenvolvimento de acrilamida, não grelhe demasiado os alimentos e elimine os resíduos queimados.
- ▶ Nunca aqueça batatas frescas acima de 180 °C.

## Evitar danos materiais

- ▶ Não utilize utensílios de cozinha afiados, pontiagudos ou metálicos. Utilize apenas utensílios de madeira ou plástico resistente ao calor.
- ▶ Coloque os espetos para espetadas no cesto com cuidado, para evitar riscar ou danificar o cesto.
- ▶ Nunca coloque o cesto quente sobre superfícies sensíveis ao calor. Use uma superfície resistente ao calor, p. ex. uma base para tachos.
- ▶ Nunca deixe o cesto parcialmente aberto dentro do aparelho, para evitar danos causados pelo calor excessivo ou a queda do cesto. Remova sempre completamente o cesto e volte a empurrar-lo completamente para dentro do aparelho.
- ▶ Nunca coloque água ou outros líquidos no cesto.
- ▶ Nunca utilize a grelha do grelhador ou os espetos para espetadas no micro-ondas.

## Familiarização

### Vista geral

Depois de desembalar o aparelho, há que verificar todas as peças quanto a danos de transporte e se o material fornecido está completo.

→ Fig. 1

|          |   |
|----------|---|
| <b>A</b> | Aparelho base                                 |
| <b>B</b> | Cesto   |
| <b>1</b> | Interior do aparelho                          |
| <b>2</b> | Painel de comandos                            |
| <b>3</b> | Abertura de ventilação                        |
| <b>4</b> | Saída de ar                                   |
| <b>5</b> | Cabo de alimentação                           |
| <b>6</b> | Elemento de aquecimento superior e ventilador |
| <b>7</b> | Elemento de aquecimento inferior              |
| <b>8</b> | Punho   |
| <b>9</b> | Grelha  |

### Acessórios dependentes do modelo

No volume de fornecimento estão incluídos outros acessórios em função do modelo.

→ Fig. 2




|          |                       |
|----------|-----------------------|
| <b>1</b> | Conjunto para grelhar |
|----------|-----------------------|



### Painel de comandos

Encontra aqui uma visão geral do painel de comandos.










**Nota:** Tocar nos botões com os dedos e sem luvas de cozinha. Não pode utilizar os botões com objetos, p. ex. com uma colher de cozinha.

### Indicadores e teclas de função


| Símbolo  | Função   |
|--|--|
|  | Estado de vigília<br>Ativar e desativar o estado de vigília ou parar a preparação                            |
|  | Início/pausa<br>Iniciar ou interromper preparação  |
|  | Visor<br>Se estiver aceso °C, o visor indica a temperatura.<br>Se estiver aceso min, o visor indica o tempo. |


| Símbolo   | Função   |
|---|--|
|  | Visor da temperatura<br>Aumentar com + ou diminuir com - a temperatura.<br>Zona de regulação: 40-200 °C em incrementos de 5 graus<br><b>Nota:</b> Se estiver regulado um tempo superior a 60 minutos, a temperatura máxima é de 80 °C.                   |
|  | Visor do tempo<br>Aumentar com + ou diminuir com - o tempo de preparação.<br>Zona de regulação: 1-60 minutos<br><b>Nota:</b> Se estiver regulada uma temperatura de 40-80 °C, o tempo de preparação ou de manter quente pode ser prolongado até 8 horas. |

### Teclas de programa

| Símbolo   | Programa       |
|---|----------------|
|    | Batatas fritas |
|    | Aves           |
|    | Carne          |
|    | Peixe          |
|    | Legumes        |
|  | Pão            |
|  | Bolos pequenos |
|  | Manter quente  |
|  | Descongela     |

### Estado de vigília

Se o aparelho não for utilizado durante um determinado período de tempo antes ou depois da preparação, o aparelho muda para o estado de vigília,  acende-se e o visor exibe --. O aparelho utiliza apenas uma pequena quantidade de energia no estado de vigília.

Para desativar o estado de vigília e operar o aparelho, prima .

## Antes da primeira utilização

### Limpar o aparelho antes da primeira utilização

1. Remova o material de embalagem existente.
2. Remova os autocolantes e as películas existentes.
3. Aqueça o aparelho sem alimentos num espaço bem ventilado na potência máxima durante 30 minutos e depois deixe arrefecer.
4. Limpe todas as peças que entrem em contacto com alimentos antes da primeira utilização.

**Nota:** É normal que seja gerado um pouco de fumo ou de cheiro durante a primeira utilização.

## Utilização

### Indicações gerais

Respeite as indicações, de modo a tirar o maior proveito do seu aparelho.

- Para alterar os valores mais rapidamente, mantenha as teclas de ajuste premidas.
- Para reajustar a temperatura ou o tempo durante a preparação, prima  $\triangleright||$ , altere os valores e depois prossiga com a preparação com  $\triangleright||$ .

### Instalar o aparelho

- ▶ Coloque o aparelho sobre uma bancada estável, horizontal, plana e resistente ao calor. Mantenha sempre uma distância de segurança de pelo menos 10 cm de paredes e outros objetos.

### Colocar os alimentos no cesto

1. Retire o cesto, coloque a grelha no cesto e pressione-a para baixo.  
→ **Fig. 3**  
Os espaçadores da grelha devem apontar para baixo.
2. Coloque os alimentos no cesto e empurre o cesto completamente para dentro do aparelho.  
→ **Fig. 4**  
Nunca encha alimentos até à borda superior do cesto.

## Iniciar a preparação

1. Ligue a ficha à tomada.  
→ **Fig. 5**
  - ✓ Soa um sinal sonoro e o painel de comandos está ativado.
  - ✓ O visor mostra alternadamente a temperatura e o tempo de preparação pré-regulados para a preparação manual.  
→ **Fig. 6**
2. Para usar um programa, prima o símbolo desejado no painel de comandos, p. ex. 🍠 **Batatas fritas**.  
→ **Fig. 7**
  - ✓ O símbolo do programa pisca e visor mostra alternadamente a temperatura e o tempo de preparação pré-regulados para o programa.  
→ **Fig. 8**
3. Para regressar à preparação manual, prima de novo o símbolo do programa a piscar.
4. Adaptar a temperatura exibida ou o tempo de preparação exibido com  $-$  ou  $+$ .  
→ **Fig. 9**
  - ✓ Após um determinado tempo de duração, o visor muda automaticamente entre temperatura e tempo.
5. Para exibir manualmente o tempo ou a temperatura no visor, premir  $\odot$  ou  $\&$ .  
→ **Fig. 10**
6. Inicie a preparação com  $\triangleright||$  **Início/pausa**.  
→ **Fig. 11**
  - ✓ O visor mostra alternadamente a temperatura definida e o tempo de preparação restante.

## Agitar ou virar alimentos

Para obter um resultado de cozedura uniforme, determinados alimentos devem ser virados após metade do tempo de preparação.


1. A meio do tempo de preparação, retire o cesto do aparelho.  
→ **Fig. 12**
  - ✓ A preparação fica em pausa e o visor exibe **OPEN** enquanto o cesto está removido.
2. Agite os alimentos no cesto. Vire os alimentos grandes ou delicados com utensílios de madeira ou plástico resistente ao calor.  
→ **Fig. 13**

**pt** Conjunto para grelhar

3. Insira o cesto por completo no aparelho.  
→ Fig. 14
- ✓ A preparação é retomada automaticamente e o visor mostra alternadamente a temperatura definida e o tempo de preparação restante.

### Retirar os alimentos cozinhados



1. Quando a preparação está concluída, pisca **End** no visor. Soa um sinal sonoro e no painel de comandos acendem-se todos os símbolos.  
→ Fig. 15
2. Retire o cesto com os alimentos cozinhados.  
→ Fig. 16
3. Despeje os alimentos que não tenham libertado excesso de gordura do cesto ou retire-os com utensílios de cozinha, p. ex. batatas fritas.  
→ Fig. 17
4. Retire os alimentos que libertaram excesso de gordura do cesto utilizando utensílios de cozinha, p. ex. carne entremeada ou partes de aves. Para evitar que a gordura esorra do cesto para os alimentos cozinhados, não incline o cesto.  
→ Fig. 18  
Elimine cuidadosamente o excesso de gordura quente ou deixe arrefecer no cesto.

**Nota:** Se a preparação em curso for cancelada manualmente com , o visor mostra **COOL** e o ventilador funciona por um certo

### Exemplos de utilização

O seu aparelho oferece 9 programas diferentes pré-regulados. Escolha o programa adequado em função dos alimentos.

**Nota:** Os valores indicados são recomendações. Como os alimentos variam em origem, tamanho, formato, condição e marca, a regulação ideal para os seus alimentos pode diferir dos valores.

| Alimentos                                    | Pré-regulação   | Notas   |
|--|---|---|
| Batatas fritas congeladas, 10 x 10 mm, 400 g |  Batatas fritas<br>180 °C<br>20 min. |   |
| Pernas de frango, 4 unidades, 125 g cada     |  Aves<br>200 °C<br>23 min.           | A meio do tempo de preparação, agite ou vire os alimentos |

tempo. Só remova o cesto depois de **COOL** se ter apagado.

**Dica:** Pode usar o aparelho para preparar diretamente porções adicionais ou outros alimentos.

### Conjunto para grelhar

Grelhe os alimentos na grelha do grelhador ou prepare espetadas.

#### Vista geral








→ Fig. 19

1 Grelha do grelhador

2 Espetos para espetadas, 4 unidades

#### Usar conjunto para grelhar

1. Para preparar alimentos na grelha do grelhador, proceder do seguinte modo.
  - ▶ Coloque a grelha no cesto.
  - ▶ Coloque a grelha do grelhador no cesto.
  - ▶ Coloque os alimentos na grelha do grelhador.  
→ Fig. 20
2. Para preparar espetadas, proceder do seguinte modo:
  - ▶ Coloque a grelha no cesto.
  - ▶ Coloque a grelha do grelhador no cesto.
  - ▶ Coloque as espetadas preparadas nas cavidades previstas para o efeito.  
→ Fig. 21
3. Insira o cesto por completo no aparelho.
4. Inicie a preparação.  
→ "Iniciar a preparação", Página 97

| <b>Alimentos</b>   | <b>Pré-regulação</b>  | <b>Notas</b>   |
|--|---|--|
| Bife de vaca mal,<br>2 unidades, aprox.<br>3 cm de espessura |  Carne<br>200 °C<br>18 min.          | Pré-aquecer o aparelho 4 min.<br>A meio do tempo de preparação, agite ou vire os alimentos |
| Filete de salmão,<br>2 unidades, 150 g<br>cada               |  Peixe<br>160 °C<br>13 min.          | A meio do tempo de preparação, agite ou vire os alimentos                                  |
| Legumes grelhados,<br>400 g                                  |  Legumes<br>180 °C<br>16 min.        | Corte grosseiramente os legumes e misture com no máx. 1 colher de sopa de óleo             |
| Bolos pequenos ou<br>muffins, 6 unidades                     |  Bolos pequenos<br>160 °C<br>18 min. |  |
| Pãezinhos congela-<br>dos, pré-cozidos                       |  Pão<br>160 °C<br>10 min.            |  |
| Manter as refeições<br>cozinhas quentes                      |  Manter quente<br>80 °C<br>30 min.   |  |
| Descongelar alimen-<br>tos congelados                        |  Descongelar<br>40 °C<br>30 min.     |  |

### Dicas

- Se o tamanho dos alimentos for diferente do indicado na tabela, reduza ou aumente o tempo de preparação.
- Se os alimentos não estiverem prontos após o tempo de preparação selecionado, prolongue o tempo de preparação ou aumente a temperatura.
- Para obter um resultado de cozedura uniforme, agite ou vire os alimentos no cesto a meio do tempo de preparação.
- Se o alimento não ficar com a crocância desejada, apliquei um pouco de óleo antes da preparação, p. ex. com um pincel ou pulverizador de óleo. Escorra ou limpe o excesso de óleo.

### Vista geral da limpeza

Limpar imediatamente todas as peças após a utilização, para que os resíduos não sequem.

- ▶ Não utilizar detergentes que contenham álcool ou álcool etílico.
- ▶ Não utilizar objetos cortantes, pontiagudos ou metálicos.
- ▶ Não utilizar panos ou detergentes abrasivos.

- ▶ Limpe o painel de comandos e o visor apenas com um pano de microfibras húmido.

Limpe cada uma das peças, como indicado na tabela.

→ Fig. 22

### Limpar o aparelho e os vários componentes

1. Limpe o aparelho base com um pano macio humedecido e seque.  
Para limpar o visor utilize um pano de microfibras humedecido.
2. Se necessário, limpe o interior do aparelho com água quente e um pano macio ou uma esponja.
3. Remova restos de comida no elemento de aquecimento com uma escova macia.
4. Retire o excesso de gordura e óleo do cesto.
5. Se houver resíduos de gordura persistentes no cesto, limpe previamente o cesto com um pouco de água quente e algumas gotas de detergente e deixe fazer efeito.
6. Limpe o cesto e a grelha com solução à base de detergente e um pano ou uma

esponja ou colocar na máquina de lavar loiça.

## Eliminar falhas

| Avaria  | Causa e resolução de problemas   |
|---|--|
| O aparelho não funciona.  | O aparelho não tem corrente.<br>▶ Verificar se o aparelho recebe energia elétrica.   |
| O aparelho retoma a preparação automaticamente após a falha de energia. | O aparelho guarda a preparação interrompida por um determinado tempo.<br><b>1.</b> Se houver uma interrupção da corrente elétrica, desligue a ficha da tomada.<br><b>2.</b> Quando a alimentação elétrica for restaurada, liga a ficha à tomada.<br>✓ A preparação interrompida é retomada.<br><b>3.</b> Selecione uma das seguintes opções:<br>▶ Deixar a preparação ir até ao fim.<br>▶ Interromper a preparação com <b>▷</b> , para reajustar os valores, p. ex. aumentar a temperatura.<br>▶ Cancelar a preparação com <b>⏻</b> .<br><b>Nota:</b> Se o alimentação elétrica for interrompida por um longo período de tempo, a preparação não retomará automaticamente. |
| A preparação não é iniciada ou retomada e o visor exibe <b>OPEN</b> .   | O cesto não está corretamente colocado no aparelho.<br>▶ Insira o cesto completamente no aparelho. O cesto não pode ficar saliente do aparelho.  |
| Não é possível inserir o cesto completamente no aparelho.               | Alimentos ou objetos no interior do aparelho.<br>▶ Remova alimentos ou objetos do interior do aparelho. Durante a preparação, os alimentos ou objetos no interior do aparelho ficam quentes. Utilize utensílios de cozinha resistentes ao calor e proceda com cuidado.   |
| Surge um código de erro no visor, p. ex. <b>Ex</b> .                    | O sistema eletrónico detetou uma anomalia.<br><b>1.</b> Retire a ficha da tomada.<br><b>2.</b> Encaixe novamente a ficha de rede.<br><b>3.</b> Caso a avaria persiste, contacte o Serviço de Assistência Técnica.<br>→ " <i>Assistência Técnica</i> ", <i>Página 101</i>   |
| Sai fumo branco do aparelho.  | A gordura que pinga e os resíduos de gordura no cesto ou no interior do aparelho produzem fumo branco quando aquecidos.<br>▶ Limpe bem o cesto, a grelha e interior do aparelho após cada utilização para remover todos os resíduos de gordura.<br><b>Nota:</b> O fumo branco causado por resíduos de gordura não influencia o resultado de cozedura ou o aparelho.  |

## Eliminar o aparelho usado

- ▶ Elimine o aparelho de forma ecológica. Para obter mais informações sobre os procedimentos atuais de eliminação,

contacte o seu Agente Especializado ou os Serviços Municipais da sua zona.



Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE). A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

## Assistência Técnica

Pode obter informações detalhadas sobre a duração e as condições de garantia no seu país junto do nosso serviço de apoio ao consumidor, do comerciante ou na nossa página web, por meio do código QR no documento em anexo referente aos contactos de serviço e condições de garantia.

Encontra informações de acordo com o Regulamento (EU) 2023/826 online em [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com), na página do produto e na página de serviço do seu aparelho no manual de instruções e documentos adicionais.

## Ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες.
- Φυλάξτε τις οδηγίες καθώς και τις πληροφορίες προϊόντος για μετέπειτα χρήση ή για τον επόμενο κάτοχο της συσκευής.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο:

- Με γνήσια εξάρτητα και προσαρτήματα.
- για θέρμανση, μαγείρεμα και ψήσιμο στον φούρνο με θερμό αέρα.
- κάτω από επιτήρηση.
- Για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για το νοικοκυριό.
- στα ιδιωτικά νοικοκυριά και σε κλειστούς χώρους του οικιακού περιβάλλοντος σε θερμοκρασία δωματίου.
- μέχρι ένα ύψος από 2000 m πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Η συσκευή μετά από κάθε χρήση, σε περίπτωση μη επιτήρησης, πριν από τον καθαρισμό και σε περίπτωση σφάλματος πρέπει να αποσυνδέεται πάντοτε από το δίκτυο του ρεύματος.

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά από 8 ετών και άνω και από πρόσωπα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες καθώς και έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσης, αν επιβλέπονται ή έχουν κατατοπιστεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που απορρέουν από αυτή.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.

Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να πραγματοποιηθούν από παιδιά, εκτός εάν είναι 8 ετών ή άνω και επιτηρούνται.

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

- ▶ Μη λειτουργείτε ποτέ μια συσκευή που έχει υποστεί ζημιά.
- ▶ Μη λειτουργείτε ποτέ μια συσκευή με ραγισμένη ή σπασμένη επιφάνεια.
- ▶ Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης, για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από το δίκτυο του ρεύματος. Τραβάτε πάντοτε το φως του καλωδίου σύνδεσης.
- ▶ Όταν η συσκευή ή το καλώδιο σύνδεσης έχει ζημιά, τραβήξτε αμέσως το φως του καλωδίου σύνδεσης ή κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.

- ▶ Συνδέστε και χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία που αναφέρονται στην πινακίδα τύπου.
- ▶ Συνδέστε τη συσκευή σε ένα δίκτυο ρεύματος με εναλλασσόμενο ρεύμα μόνο μέσω μιας γειωμένης πρίζας, εγκατεστημένης σύμφωνα με τους κανονισμούς.
- ▶ Το σύστημα αγωγών προστασίας (γείωση) της ηλεκτρικής εγκατάστασης του σπιτιού πρέπει να είναι εγκαταστημένο σύμφωνα με τους κανονισμούς.
- ▶ Μην τροφοδοτείτε τη συσκευή ποτέ μέσω μιας εξωτερικής διάταξης μεταγωγής, π.χ. χρονοδιακόπτης ή τηλεχειρισμός.
- ▶ Μόνο εκπαιδευμένο γι' αυτό, ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να πραγματοποιήσει επισκευές στη συσκευή.
- ▶ Μόνο γνήσια ανταλλακτικά επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν για την επισκευή της συσκευής.
- ▶ Εάν το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του ή από ένα αντίστοιχα ειδικευμένο άτομο, για την αποφυγή επικινδύνων καταστάσεων.
- ▶ Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος δεν επιτρέπονται να βυθίζονται ποτέ μέσα σε νερό ούτε να πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
- ▶ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους.
- ▶ Μην εκθέτετε τη συσκευή ποτέ σε μεγάλη ζέστη και υγρασία.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε συσκευές εκτόξευσης ατμού ή συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης, για να καθαρίσετε τη συσκευή.
- ▶ Μη φέρνετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης σε επαφή με καυτά μέρη συσκευών ή πηγές θερμότητας.
- ▶ Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο να έρθει σε επαφή με αιχμηρές μύτες ή κοφτερές ακμές.
- ▶ Μην τσακίζετε, μη συνθλίβετε ή μη μετατρέπετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο.
- ▶ Μην τοποθετείτε τη συσκευή ποτέ επάνω ή κοντά σε καυτές επιφάνειες.
- ▶ Ποτέ μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε εύφλεκτα υλικά, π.χ. κουρτίνες ή τραπεζομάντιλα.
- ▶ Διατηρείτε πάντα μια ασφαλή απόσταση το λιγότερο 10 cm από τοίχους και άλλα αντικείμενα, για την αποφυγή μιας συσσώρευσης θερμότητας.

- ▶ Ποτέ μην καλύπτετε τη συσκευή και μην τοποθετείτε άλλα αντικείμενα πάνω σ' αυτήν.
- ▶ Μην αποθηκεύετε ή μην εναποθέτετε αντικείμενα μέσα στο καλάθι ή στον χώρο μαγειρέματος.
- ▶ Κατά τη λειτουργία επιβλέπετε συνεχώς τη συσκευή.
- ▶ Μη βάζετε ποτέ λάδι ή λίπος στο συρτάρι.
- ▶ Ποτέ μη θερμαίνετε τρόφιμα στη συσκευή, που περιέχουν υψηλό ποσοστό αλκοόλ ή άλλα πολύ εύφλεκτα συστατικά.
- ▶ Προσέχετε την επιτρεπόμενη μέγιστη ποσότητα πλήρωσης. Μην προσθέτετε τρόφιμα μέχρι την επάνω ακμή του συρταριού.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε χαλαρή λαδόκολλα ή ελαφριά υλικά, που μπορούν να αναρροφηθούν από τον ανεμιστήρα, π.χ. ξερά βότανα.
- ▶ Όταν από τη συσκευή εξέρχεται σκούρος καπνός, τραβήξτε αμέσως το φιν από την πρίζα. Αφαιρέστε το συρτάρι, αφού πρώτα η εμφάνιση καπνού έχει υποχωρήσει.



- ▶ Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας η συσκευή θερμαίνεται πολύ. Μην αγγίζετε ποτέ τις καυτές επιφάνειες.
- ▶ Πριν τον καθαρισμό ή τη μεταφορά, αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει.
- ▶ Μην απλώνετε τα χέρια σας ποτέ μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος.
- ▶ Μην αγγίζετε ποτέ την καυτή σχάρα του γκριλ και τα καυτά σουβλάκια με γυμνά χέρια. Χρησιμοποιείτε κατάλληλα βοηθητικά μέσα, π.χ. πιάστρες ή κουζινικά σκεύη.
- ▶ Προσέχετε κατά την αφαίρεση του συρτασιού, γιατί μπορεί να διαφύγει καυτός αέρας και καυτός ατμός.
- ▶ Μη σκύβετε πάνω από τη συσκευή.
- ▶ Κρατάτε πάντα τα χέρια και το πρόσωπό σας μακριά από τις εξόδους του αέρα.
- ▶ Για την αποφυγή τραυματισμών, χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τον σκοπό προορισμού.
- ▶ Χειριστείτε τα σουβλάκια προσεκτικά.
- ▶ Προσέχετε τις υποδείξεις καθαρισμού.
- ▶ Καθαρίζετε τις επιφάνειες, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, πριν από κάθε χρήση.
- ▶ Για να αποτρέψετε την ανάπτυξη ακρυλαμιδής, μην παραψήνετε τα τρόφιμα και αφαιρείτε τα καμένα υπολείμματα.

► Μη θερμαίνετε ποτέ φρέσκες πατάτες πάνω από 180 °C.

## Αποφυγή των υλικών ζημιών

- Μη χρησιμοποιείτε κοφτερά, μυτερά ή μεταλλικά κουζινικά σκεύη. Χρησιμοποιείτε μόνο κουζινικά σκεύη από ξύλο ή ανθεκτικό στη θερμότητα συνθετικό υλικό.
- Τοποθετήστε τα σουβλάκια προσεκτικά στο συρτάρι, για να αποφύγετε τις γρατσουνιές ή τις ζημιές του συρταριού.
- Μην τοποθετείτε ποτέ το καυτό συρτάρι πάνω σε ευαίσθητες στη θερμότητα επιφάνειες. Χρησιμοποιήστε μια ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια, π.χ. ένα σουπλά κατασαρόλας.
- Ποτέ μην αφήνετε το καλάθι μισάνοιχτο μέσα στη συσκευή, ώστε να αποφεύγονται ζημιές από έντονη θερμότητα ή την πτώση του καλάθιού. Αφαιρείτε πάντα πλήρως το καλάθι και να το εισάγετε πάντα μέχρι τέρμα στη συσκευή.
- Ποτέ μην προσθέτε νερό ή άλλα υγρά στο συρτάρι.
- Μη χρησιμοποιήσετε ποτέ τη σχάρα του γκριλ ή τα σουβλάκια στον φούρνο μικροκυμάτων.

## Γνωριμία

### Επισκόπηση

Μετά το ξεπακετάρισμα ελέγξτε όλα τα μέρη για ενδεχόμενες ζημιές μεταφοράς καθώς και για την πληρότητα της παράδοσης.

→ *Εικ. 1*

|          |   |
|----------|---|
| <b>A</b> | Βασική συσκευή                            |
| <b>B</b> | Συρτάρι                                   |
| <b>1</b> | Χώρος μαγειρέματος                        |
| <b>2</b> | Πεδίο χειρισμού                           |
| <b>3</b> | Είσοδος αέρα                              |
| <b>4</b> | Έξοδος του αέρα                           |
| <b>5</b> | Καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο               |
| <b>6</b> | Επάνω θερμαντικό στοιχείο και ανεμιστήρας |
| <b>7</b> | Κάτω θερμαντικό στοιχείο                  |
| <b>8</b> | Λαβή                                      |
| <b>9</b> | Σχάρα                                     |

## Εξαρτήματα ανάλογα με το μοντέλο

Ανάλογα με το μοντέλο στα υλικά παράδοσης συμπεριλαμβάνονται περαιτέρω εξαρτήματα.

→ *Εικ. 2*

**1** Σετ σχάρας του γκριλ

## Πεδίο χειρισμού

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση του πεδίου χειρισμού.

**Σημείωση:** Χειριστείτε τα πλήκτρα με τα δάκτυλα και χωρίς γάντια κουζίνας. Δεν μπορείτε να χειριστείτε τα πλήκτρα με αντικείμενα, π.χ. κουτάλια μαγειρικής.

## Στοιχεία ενδείξεων και πλήκτρα λειτουργιών

### Σύμβολο Λειτουργία



Κατάσταση ετοιμότητας  
Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της κατάστασης ετοιμότητας ή διακοπή της παρασκευής



Έναρξη/Διακοπή  
Έναρξη ή διακοπή της παρασκευής



Οθόνη ενδείξεων  
Όταν ανάβει **°C**, η οθόνη ενδείξεων δείχνει τη θερμοκρασία.  
Όταν ανάβει **min**, η οθόνη ενδείξεων δείχνει τον χρόνο.



Ένδειξη θερμοκρασίας  
Αύξηση της θερμοκρασίας με + ή μείωση με –.  
Περιοχή ρυθμίσεων: 40-200 °C σε βήματα των 5 βαθμών

**Σημείωση:** Εάν έχει ρυθμιστεί ένας χρόνος πάνω από 60 λεπτά, η μέγιστη θερμοκρασία ανέρχεται στους 80 °C.



Ένδειξη χρόνου  
Αύξηση του χρόνου παρασκευής με + ή μείωση με –.  
Περιοχή ρυθμίσεων: 1-60 λεπτά

**Σημείωση:** Εάν έχει ρυθμιστεί μια θερμοκρασία 40-80 °C, ο χρόνος παρασκευής ή ο χρόνος διατήρησης των φαγητών ζεστών μπορεί να παραταθεί έως και 8 ώρες.

## Πλήκτρα προγραμμάτων

| Σύμβολο  | Πρόγραμμα            |
|--|----------------------|
|  | Τηγανητές πατάτες    |
|  | Πουλερικά            |
|  | Κρέας                |
|  | Ψάρι                 |
|  | Λαχανικά             |
|  | Ψωμί                 |
|  | Μικρά παρασκευάσματα |
|  | Διατήρηση θερμότητας |
|  | Ξεπάγωμα             |

## Κατάσταση ετοιμότητας

Εάν η συσκευή δεν χρησιμοποιηθεί για ένα ορισμένο χρονικό διάστημα πριν ή μετά την παρασκευή, η συσκευή περνά στην κατάσταση ετοιμότητας, ανάβει  $\odot$  και στην οθόνη εμφανίζεται --. Η συσκευή στην κατάσταση ετοιμότητας καταναλώνει μόνο μια μικρή ποσότητα ενέργειας.

Για να απενεργοποιήσετε την κατάσταση ετοιμότητας και να χειριστείτε τη συσκευή, πατήστε  $\odot$ .

## Πριν την πρώτη χρήση

### Καθαρισμός της συσκευής πριν την πρώτη χρήση

1. Απομακρύνετε τα υπάρχοντα υλικά συσκευασίας.
2. Αφαιρέστε τα αυτοκόλλητα και τις μεμβράνες που υπάρχουν.
3. Θερμάνετε τη συσκευή χωρίς τρόφιμα σε έναν καλά αεριζόμενο χώρο στην υψηλότερη ρύθμιση της θερμοκρασίας για 30 λεπτά και μετά αφήστε την να κρυώσει.
4. Καθαρίζετε προσεκτικά πριν την πρώτη χρήση, όλα τα εξαρτήματα, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.

**Σημείωση:** Μια μικρή εμφάνιση καπνού ή σχηματισμός οσμής κατά την πρώτη χρήση είναι φυσιολογική.

## Χειρισμός

### Γενικές υποδείξεις

Προσέξτε τις υποδείξεις, για να εκμεταλλευτείτε ιδανικά τη συσκευή σας.

- Για να αλλάξετε τις τιμές γρηγορότερα, κρατήστε πατημένα τα πλήκτρα ρύθμισης.
- Για να προσαρμόσετε τη θερμοκρασία ή τον χρόνο κατά τη διάρκεια της παρασκευής, πατήστε  $\triangleright$ , αλλάξτε τις τιμές και μετά συνεχίστε την παρασκευή με  $\triangleright$ .


### Τοποθέτηση της συσκευής

► Τοποθετήστε τη συσκευή επάνω σε μια σταθερή, οριζόντια, επίπεδη και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια εργασίας. Διατηρείτε πάντα μια ασφαλή απόσταση το λιγότερο 10 cm από τοίχους και άλλα αντικείμενα.

### Τοποθέτηση των τροφίμων στο συρτάρι

1. Αφαιρέστε το συρτάρι, τοποθετήστε τη σχάρα στο συρτάρι και πιέστε την προς τα κάτω.  
→ **Εικ. 3**  
Οι αποστάτες στη σχάρα πρέπει να δείχνουν προς τα κάτω.
2. Βάλτε τα τρόφιμα στο συρτάρι και σπρώξτε το συρτάρι εντελώς μέσα στη συσκευή.  
→ **Εικ. 4**  
Μην προσθέτετε τρόφιμα μέχρι την επάνω ακμή του συρταριού.

### Έναρξη της παρασκευής

1. Βάλτε το φιν στην πρίζα.  
→ **Εικ. 5**  
✓ Ηχεί ένα ηχητικό σήμα και το πεδίο χειρισμού είναι ενεργοποιημένο.  
✓ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει εναλλάξ την προρρυθμισμένη θερμοκρασία και τον χρόνο παρασκευής για τη χειροκίνητη παρασκευή.  
→ **Εικ. 6**
2. Για να χρησιμοποιήσετε ένα πρόγραμμα, πατήστε το επιθυμητό σύμβολο στον πίνακα, π.χ.  **Τηγανητές πατάτες**.  
→ **Εικ. 7**  
✓ Το επιλεγμένο σύμβολο προγράμματος αναβοσβήνει και η οθόνη ενδείξεων δείχνει εναλλάξ την προρρυθμισμένη θερμο-

κρασία και τον χρόνο παρασκευής για το πρόγραμμα.

→ **Εικ. 8**

3. Για να επιστρέψετε στη χειροκίνητη παρασκευή, πατήστε εκ νέου το σύμβολο του προγράμματος που αναβοσβήνει.
4. Προσαρμόστε την εμφανιζόμενη θερμοκρασία ή τον εμφανιζόμενο χρόνο παρασκευής με  $-$  ή  $+$ .  
→ **Εικ. 9**
- ✓ Μετά από μια ορισμένη χρονική διάρκεια, η οθόνη ενδείξεων αλλάζει αυτόματα μεταξύ θερμοκρασίας και χρόνου.
5. Για να εμφανίσετε στην οθόνη ενδείξεων χειροκίνητα την ώρα ή τη θερμοκρασία, πατήστε  $\odot$  ή  $\delta$ .  
→ **Εικ. 10**
6. Ξεκινήστε την παρασκευή με το **D|| Έναρξη/Διακοπή**.  
→ **Εικ. 11**
- ✓ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει εναλλάξ τη ρυθμισμένη θερμοκρασία και τον υπολειπόμενο χρόνο παρασκευής.

### Ανακίνηση ή γύρισμα των τροφίμων

Για την επίτευξη ενός ομοιόμορφου αποτελέσματος μαγειρέματος, ορισμένα φαγητά θα πρέπει να τα γυρίζετε μετά την παρέλευση του μισού του χρόνου παρασκευής.

1. Στα μισά του χρόνου παρασκευής, αφαιρέστε το συρτάρι από τη συσκευή.  
→ **Εικ. 12**
- ✓ Η παρασκευή διακόπτεται προσωρινά και η οθόνη ενδείξεων δείχνει **OPEN**, για όσο διάστημα έχει αφαιρεθεί το συρτάρι.
2. Ανακινήστε τα τρόφιμα στο συρτάρι. Γυρίστε τα μεγάλα ή ευαίσθητα τρόφιμα με κουζινικά σκεύη από ξύλο ή ανθεκτικό στη θερμότητα συνθετικό υλικό.  
→ **Εικ. 13**
3. Σπρώξτε το συρτάρι εντελώς μέσα στη συσκευή.  
→ **Εικ. 14**
- ✓ Η παρασκευή συνεχίζεται αυτόματα και η οθόνη ενδείξεων δείχνει εναλλάξ τη ρυθμισμένη θερμοκρασία και τον υπολειπόμενο χρόνο παρασκευής.

### Αφαίρεση των έτοιμων παρασκευασμένων τροφίμων

1. Όταν ολοκληρωθεί η παρασκευή, στην οθόνη ενδείξεων αναβοσβήνει **End**. Ηχεί

ένα ηχητικό σήμα και στο πεδίο χειρισμού ανάβουν όλα τα σύμβολα.

→ **Εικ. 15**

2. Αφαιρέστε το συρτάρι με τα έτοιμα παρασκευασμένα τρόφιμα.  
→ **Εικ. 16**
  3. Αδειάστε από το συρτάρι τα τρόφιμα, που δεν έχουν απελευθερώσει υπερβολικό λίπος, ή αφαιρέστε τα με κουζινικά σκεύη, π.χ. τηγανητές πατάτες.  
→ **Εικ. 17**
  4. Αφαιρέστε τα τρόφιμα, που έχουν απελευθερώσει υπερβολικό λίπος, από το συρτάρι με κουζινικά σκεύη, π.χ. διάστικτο κρέας ή πουλερικά. Για να αποφύγετε να τρέξει το λίπος από το συρτάρι πάνω στα έτοιμα τρόφιμα, μη γέρνετε το συρτάρι.  
→ **Εικ. 18**
- Αποσύρετε προσεκτικά το ζεστό, περιοσευόμενο λίπος ή αφήστε το να κρυώσει στο συρτάρι.

**Σημείωση:** Εάν η τρέχουσα παρασκευή διακόπει χειροκίνητα με  $\odot$ , η οθόνη ενδείξεων δείχνει **COOL** και ο ανεμιστήρας λειτουργεί για έναν ορισμένο χρόνο. Αφαιρέστε το συρτάρι, αφού πρώτα η ένδειξη **COOL** σβήσει.

**Συμβουλή:** Μπορείτε να παρασκευάσετε με τη συσκευή απευθείας περαιτέρω μερίδες ή άλλα τρόφιμα.

### Σετ σχάρας του γκριλ

Ψήστε τα τρόφιμα στη σχάρα του γκριλ ή παρασκευάστε σουβλάκια.

### Επισκόπηση

→ **Εικ. 19**

**1** Σχάρα του γκριλ

**2** Σουβλάκια, 4 τεμάχια

### Χρήση του σετ σχάρας του γκριλ

1. Για να παρασκευάσετε τα τρόφιμα στη σχάρα του γκριλ, προχωρήστε ως εξής.
    - ▶ Τοποθετήστε τη σχάρα στο συρτάρι.
    - ▶ Τοποθετήστε τη σχάρα του γκριλ στο συρτάρι.
    - ▶ Τοποθετήστε τα τρόφιμα επάνω στη σχάρα του γκριλ.
- **Εικ. 20**

2. Για να παρασκευάσετε σουβλάκια, προχωρήστε ως εξής:
  - ▶ Τοποθετήστε τη σάρα στο συρτάρι.
  - ▶ Τοποθετήστε τη σάρα του γκριλ στο συρτάρι.
- ▶ Τοποθετήστε τα έτοιμα σουβλάκια στις προβλεπόμενες εσοχές.  
→ *Εικ. 21*
3. Σπρώξτε το συρτάρι εντελώς μέσα στη συσκευή.
4. Ξεκινήστε την παρασκευή.  
→ *"Εναρξη της παρασκευής", Σελίδα 106*

## Παραδείγματα εφαρμογών

Η συσκευή σας προσφέρει 9 διαφορετικά προρρυθμισμένα προγράμματα. Επιλέξτε το κατάλληλο πρόγραμμα ανάλογα με τα τρόφιμα.

**Σημείωση:** Οι αναφερόμενες τιμές πρόκειται για συστάσεις. Επειδή τα τρόφιμα διαφέρουν ως προς την προέλευση, το μέγεθος, το σχήμα, την κατάσταση και τη μάρκα, μια ιδανική ρύθμιση για τα τρόφιμά σας μπορεί να αποκλίνει από αυτές τις τιμές.

| Τρόφιμα   | Προρρύθμιση                                  | Υποδείξεις   |
|---|--|--|
| Κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες, 10 x 10 mm, 400 g | ☞ Τηγανητές πατάτες<br>180 °C<br>20 λεπτά    |  |
| Μπουτία κοτόπουλου, 4 τεμάχια, από 125 g          | ☞ Πουλερικά<br>200 °C<br>23 λεπτά            | Ανακινήστε ή γυρίστε τα τρόφιμα στα μισά του χρόνου παρασκευής                                     |
| Βοδινή μπριζόλα, 2 τεμάχια, περίπου 3 cm χοντρή   | ☞ Κρέας<br>200 °C<br>18 λεπτά                | Προθέρμανση της συσκευής 4 λεπτά<br>Ανακινήστε ή γυρίστε τα τρόφιμα στα μισά του χρόνου παρασκευής |
| Φιλέτο σολομού, 2 τεμάχια από 150 g               | ☞ Ψάρι<br>160 °C<br>13 λεπτά                 | Ανακινήστε ή γυρίστε τα τρόφιμα στα μισά του χρόνου παρασκευής                                     |
| Λαχανικά στο γκριλ, 400 g                         | ☞ Λαχανικά<br>180 °C<br>16 λεπτά             | Χοντροκόψτε τα λαχανικά και ανακατέψτε τα το πολύ με 1 κουταλιά λάδι                               |
| Μικρά κέικ ή μάφινς, 6 τεμάχια                    | ☞ Μικρά παρασκευάσματα<br>160 °C<br>18 λεπτά |  |
| Κατεψυγμένα, προψημένα ψωμάκια                    | ☞ Ψωμί<br>160 °C<br>10 λεπτά                 |  |
| Διατήρηση μαγειρεμένων φαγητών ζεστών             | ☞ Διατήρηση θερμότητας<br>80 °C<br>30 λεπτά  |  |
| Ξεπάγωμα κατεψυγμένων τροφίμων                    | ☞ Ξεπάγωμα<br>40 °C<br>30 λεπτά              |  |

**Συμβουλές**

- Εάν το μέγεθος του τροφίμου διαφέρει από τα στοιχεία στον πίνακα, μειώστε ή παρατείνετε τον χρόνο παρασκευής.
- Εάν τα τρόφιμα δεν είναι έτοιμα μετά τον επιλεγμένο χρόνο παρασκευής, παρατείνετε τον χρόνο παρασκευής ή αυξήστε τη θερμοκρασία.
- Για την επίτευξη ενός ομοιόμορφου αποτελέσματος μαγειρέματος, ανακινήστε ή γυρίστε τα τρόφιμα στο συρτάρι στα μισά του χρόνου παρασκευής.
- Όταν τα τρόφιμα δεν αποκτήσουν την επιθυμητή τραγανότητα, υγράνετε τα τρόφιμα με λίγο λάδι πριν την παρασκευή, π.χ. με ένα πινέλο ή έναν ψεκαστήρα λαδιού. Στραγγίστε ή σκουπίστε το περισσευούμενο λάδι.

**Επισκόπηση καθαρισμού**

Καθαρίζετε αμέσως μετά τη χρήση όλα τα εξαρτήματα, για να εμποδίσετε την ξήρανση τυχών υπολειμμάτων.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά που περιέχουν αλκοόλη ή οινόπνευμα.
- ▶ Μη χρησιμοποιήσετε κανένα κοφτερό, αιχμηρό ή μεταλλικό αντικείμενο.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε σκληρά πανιά ή απορρυπαντικά.

**Αποκατάσταση βλαβών**

| <b>Βλάβη</b>  | <b>Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων</b>   |
|---|--|
| Η συσκευή δε λειτουργεί.  | <p>Η συσκευή δεν έχει καθόλου ρεύμα.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ελέγξτε, εάν η συσκευή σας τροφοδοτείται με ρεύμα.</li> </ul>  |
| Σε περίπτωση διακοπής της παροχής ρεύματος, η συσκευή συνεχίζει την παρασκευή από μόνη της. | <p>Η συσκευή αποθηκεύει την παρασκευή που διακόπηκε για έναν ορισμένο χρόνο.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Όταν η παροχή του ρεύματος έχει διακοπεί, τραβήξτε το φως από την πρίζα.</li> <li>2. Όταν η παροχή του ρεύματος απακατασταθεί ξανά, τοποθετήστε το φως στην πρίζα. <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Η παρασκευή που διακόπηκε θα συνεχιστεί.</li> </ul> </li> <li>3. Επιλέξτε μία από τις ακόλουθες επιλογές: <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Αφήστε την παρασκευή να ολοκληρωθεί.</li> <li>▶ Διακόψτε την παρασκευή με DII, για να προσαρμόσετε τις τιμές, π.χ. αύξηση της θερμοκρασίας.</li> <li>▶ Διακόψτε την παρασκευή με O.</li> </ul> </li> </ol> <p><b>Σημείωση:</b> Εάν η παροχή ρεύματος είχε διακοπεί για ένα μεγάλο χρονικό διάστημα, η παρασκευή δε θα συνεχιστεί αυτόματα.</p> |

- ▶ Καθαρίζετε το πεδίο χειρισμού και την οθόνη ενδείξεων με ένα υγρό πανί από μικροΐνες.

Καθαρίστε τα ξεχωριστά μέρη, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

→ **Εικ. 22**

**Καθαρισμός της συσκευής και των μερών**

1. Καθαρίστε τη βασική συσκευή με ένα υγρό πανί και στεγνώστε την.  
Για την οθόνη ενδείξεων χρησιμοποιήστε ένα υγρό πανί μικροΐνων.
2. Σε περίπτωση που χρειάζεται, καθαρίστε τον χώρο μαγειρέματος με ζεστό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι.
3. Αφαιρέστε τα κατάλοιπα φαγητών από το θερμαντικό στοιχείο με μια μαλακιά βούρτσα.
4. Αφαιρέστε το περισσευούμενο λίπος και λάδι από το συρτάρι.
5. Εάν υπάρχουν επίμονα υπολείμματα λίπους στο συρτάρι, για τον προκαθαρισμό προσθέστε στο συρτάρι λίγο ζεστό νερό και μερικές σταγόνες απορρυπαντικού πιάτων και αφήστε το να δράσει.
6. Καθαρίστε το συρτάρι και τη σχάρα με διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι ή βάλτε τα στο πλυντήριο πιάτων.

| Βλάβη  | Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων   |
|--|---|
| <p>Η παρασκευή δε θα ξεκινήσει ούτε θα συνεχιστεί και η οθόνη ενδείξεων δείχνει <b>OPEN</b>.</p> | <p>Το συρτάρι δεν είναι σωστά τοποθετημένο στη συσκευή.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Σπρώξτε το συρτάρι εντελώς μέσα στη συσκευή. Το συρτάρι δεν επιτρέπεται να προεξέχει από το περίβλημα.</li> </ul>  |
| <p>Το συρτάρι δεν μπορεί να σπρωχτεί εντελώς μέσα στη συσκευή.</p>                               | <p>Τρόφιμα ή αντικείμενα μέσα στον χώρο μαγειρέματος.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Αφαιρέστε τυχόν τρόφιμα ή αντικείμενα από τον χώρο μαγειρέματος. Κατά την παρασκευή τα τρόφιμα ή τα αντικείμενα στον χώρο μαγειρέματος θερμαίνονται πολύ. Χρησιμοποιείτε κουζίνα σκεύη ανθεκτικά στη θερμότητα και προχωρήστε προσεκτικά.</li> </ul>   |
| <p>Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται ένας κωδικός σφάλματος, π.χ. <b>Ex</b>.</p>                  | <p>Το ηλεκτρονικό σύστημα αναγνώρισε ένα σφάλμα.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Τραβήξτε το φιν από την πρίζα.</li> <li>2. Τοποθετήστε το φιν ξανά στην πρίζα.</li> <li>3. Όταν η βλάβη εξακολουθεί να υφίσταται, καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.</li> </ol> <p>→ "Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών", Σελίδα 110</p>   |
| <p>Λευκός καπνός βγαίνει από τη συσκευή.</p>   | <p>Το λίπος που στάζει και τα υπολείμματα λίπους στο συρτάρι ή στον χώρο μαγειρέματος, όταν θερμαίνονται, παράγουν λευκό καπνό.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Καθαρίζετε προσεκτικά το συρτάρι, τη σχάρα και τον χώρο μαγειρέματος μετά από κάθε χρήση, για να αφαιρέσετε όλα τα υπολείμματα λίπους.</li> </ul> <p><b>Σημείωση:</b> Ο λευκός καπνός, που δημιουργείται από υπολείμματα λίπος, δεν επηρεάζει καθόλου το αποτέλεσμα μαγειρέματος ή τη συσκευή.</p> |

## Απόσυρση παλιάς συσκευής

- ▶ Αποσύρετε τη συσκευή σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος. Πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης θα βρείτε στο ειδικό κατάστημα ή στην αρμόδια τοπική Δημοτική Αρχή σας.



Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ.

σας θα λάβετε μέσω του κωδικού QR στο συνημμένο έγγραφο για τις επαφές σέρβις και τους όρους εγγύησης από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας, τον έμπορό σας ή την ιστοσελίδα μας. Οι πληροφορίες σύμφωνα με τον κανονισμό (EU) 2023/826 βρίσκονται online κάτω από [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) στη σελίδα προϊόντος και στη σελίδα σέρβις της συσκευής σας στις οδηγίες χρήσης και στα πρόσθετα έγγραφα.

## Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

Λεπτομερείς πληροφορίες για τον χρόνο εγγύησης και τους όρους εγγύησης στη χώρα

## Güvenlik

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.
- Kılavuzu ve ürün bilgilerini, ileride kullanmak için veya cihazın muhtemel bir sonraki sahibi için saklayın.

Cihazı sadece şu amaçla kullanınız:

- orijinal parçaları ve aksesuarları ile birlikte kullanın.
- Sıcak havayla ısıtmak, pişirmek, fırınlamak ve kızartmak için.
- gözünüzü cihazdan ayırmadan kullanın.
- evde işlenen miktar ve süreler için kullanın.
- özel konutlarda ve özel konutların kapalı mekanlarında oda sıcaklığında.
- deniz seviyesinden en fazla 2000 m yüksekliğe kadar kullanın.

Cihazı her kullanımdan sonra, gözetim altında değilken temizlemeden önce ve acil durumlarda mutlaka elektrik şebekesinden ayırınız.

Bu cihaz, 8 yaşında ve daha büyük çocuklar tarafından, fiziksel, algısal veya zihinsel yetenekleri düşük kişiler veya yeterli tecrübesi ve / veya bilgisi olmayan kişiler tarafından ancak denetim altında veya cihazın güvenli kullanımı ve buna bağlı tehlikeleri anlamış olmaları şartıyla kullanılabilir.

Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz.

Temizleme ve kullanıcının yapabileceği bakım işleri çocuklar tarafından yapılmamalıdır; 8 yaşında veya daha büyük çocuklar bir yetişkin tarafından denetlenirse bu işlemleri yapmalarına izin verilebilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutun.

- ▶ Hasarlı cihazlar kesinlikle kullanılmamalıdır.
- ▶ Yüzeyi çatlamış olan veya kırık olan bir cihazı kesinlikle kullanmayın.
- ▶ Cihazı elektrik şebekesinden ayırmak için kesinlikle şebeke bağlantı kablosundan tutularak çekilmemelidir. Her zaman şebeke bağlantı kablosunun fişinden tutularak çekilmelidir.
- ▶ Cihaz veya şebeke bağlantı kablosu arızalıysa fiş derhal çekilmeli veya sigorta kutusundan sigorta kapatılmalıdır.
- ▶ Cihazı sadece tip plakasındaki bilgilere göre bağlanmalı ve işletilmelidir.

- ▶ Cihaz, sadece kurallara uygun şekilde monte edilmiş olan topraklamalı bir priz üzerinden alternatif akımlı bir elektrik şebekesine bağlanmalıdır.
- ▶ Evinizdeki elektrik tesisatına ait koruyucu iletken sisteminin usulüne uygun şekilde kurulmuş olduğundan emin olunuz.
- ▶ Cihaz zamanlayıcı veya uzaktan kumanda gibi harici anahtarlama tertibatları üzerinden kesinlikle kullanılmamalıdır.
- ▶ Sadece bunun eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- ▶ Cihazın onarımı sırasında sadece orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.
- ▶ Bu cihazın elektrik kablosu zarar görmüşse tehlikenin önlenmesi için, üretici, müşteri hizmetleri veya benzer kalifikasyona sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- ▶ Cihazı veya elektrik kablosunu kesinlikle suya sokmayın veya bulaşık makinesine koymayın.
- ▶ Cihazı yalnızca kapalı alanlarda kullanın.
- ▶ Cihazı kesinlikle aşırı sıcaklığa ve ıslaklığa maruz bırakmayın.
- ▶ Cihazı temizlemek için buharlı temizleyiciler veya yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayın.
- ▶ Şebeke bağlantı kablosunun cihazın sıcak parçaları veya ısı kaynakları ile temas etmesine asla izin vermeyiniz.
- ▶ Şebeke bağlantı kablosunun keskin uçlar veya kenarlar ile temas etmesine asla izin vermeyiniz.
- ▶ Şebeke bağlantı kablosunu asla bükmeyiniz, ezmeyiniz veya değiştirmeyiniz.
- ▶ Cihazı kesinlikle sıcak yüzeylerin üzerine veya yakınına koymayınız.
- ▶ Cihazı asla örn. perde veya masa örtüsü gibi yanıcı malzemelerin üzerine veya yakınına koymayın.
- ▶ Isı birikimini önlemek için her zaman duvarlara ve diğer nesnelere en az 10 cm'lik bir emniyet mesafesi bırakın.
- ▶ Asla cihazın üstünü örtmeyin veya cihazın üstüne başka cisimler koymayın.
- ▶ Sepette veya pişirme bölümünde nesnelere saklamayın veya bırakmayın.
- ▶ Cihazı çalıştığı sürece boyunca daima gözetim altında tutun.
- ▶ Sepete asla yağ doldurmayın.
- ▶ Cihazda asla yüksek oranda alkol veya diğer yanıcı bileşenler içeren yiyecekleri ısıtmayın.

- ▶ İzin verilen azami kapasiteye dikkat edin. Yiyecekleri hiçbir zaman sepetin üst kenarına kadar doldurmayın.
- ▶ Gevşek pişirme kağıdı veya fan tarafından emilebilecek örneğin kuru otlar gibi hafif malzemeler kullanmayınız.
- ▶ Cihazdan koyu renkli dumanın çıkması halinde hemen fişi prizden çekin. Sepeti ancak duman azaldığında çıkartın.



- ▶ Cihaz çalışma sırasında ısınır. Sıcak yüzeylere asla dokunmayın.
- ▶ Temizlemeden veya taşımadan önce cihazın soğumasını bekleyiniz.
- ▶ Sıcak pişirme bölümüne asla elinizi sokmayın.
- ▶ Sıcak ızgara teline ve sıcak ızgara şişlerine asla çıplak elle dokunmayın. Fırın eldivenleri veya mutfak aletleri gibi uygun yardımcı araçları kullanın.
- ▶ Sepeti çıkarırken sıcak hava ve sıcak buhar çıkabileceğinden dikkatli olun.
- ▶ Cihazın üstüne doğru eğilmeyin.
- ▶ Ellerinizi ve yüzünüzü daima hava çıkışlarından uzak tutun.
- ▶ Yaralanmaları önlemek için cihazı sadece amacına uygun olarak kullanın.
- ▶ Izgara şişlerini dikkatlice tutun.
- ▶ Temizlik bilgilerini dikkate alın.
- ▶ Gıda maddeleri ile temas eden yüzeyleri her kullanımdan önce temizleyin.
- ▶ Akrilamid oluşumunu önlemek için yiyecekleri fazla koyulaşana kadar pişirmeyin ve yanmış kalıntıları temizleyin.
- ▶ Taze patatesleri asla 180 °C'nin üzerine ısıtmayın.

## Maddi hasarların önlenmesi

- ▶ Keskin, sivri veya metal pişirme aletleri kullanmayın. Sadece tahtadan veya ısıya dayanıklı plastikten yapılmış pişirme aletleri kullanın.
- ▶ Sepetin çizilmesini veya hasar görmesini önlemek için ızgara şişlerini sepete dikkatlice yerleştirin.
- ▶ Sıcak sepeti asla ısıya duyarlı yüzeylerin üzerine koymayın. Örneğin tencere altlığı gibi ısıya dayanıklı bir altlık kullanın.
- ▶ Aşırı ısı veya sepetin düşmesi nedeniyle oluşabilecek hasarları önlemek için

sepeti asla kısmen açık şekilde cihazın içinde bırakmayın. Sepeti her zaman tamamen çıkarın ve sonrasında tekrar cihazın içine tamamen yerleştirin.

- ▶ Sepete asla su veya başka sıvılar doldurmayın.
- ▶ Izgara telini veya ızgara şişlerini hiçbir zaman mikrodalga fırında kullanmayın.

## Cihazı tanıma

### Genel bakış

Ambalajından çıkardıktan sonra tüm parçalarda nakliyeden kaynaklanan

hasarlar olup olmadığını ve parçaların eksiksiz olup olmadığını kontrol edin.

→ Şek. 1

|   |                           |
|---|---------------------------|
| A | Ana cihaz                 |
| B | Sepet                     |
| 1 | Pişirme bölümü            |
| 2 | Kumanda bölümü            |
| 3 | Hava girişi               |
| 4 | Hava çıkışı               |
| 5 | Şebeke bağlantı kablosu   |
| 6 | Üst ısıtma elemanı ve fan |
| 7 | Alt ısıtma elemanı        |
| 8 | Tutma sapı                |
| 9 | Tel izgara                |

### Modele bağlı aksesuarlar

Modele bağlı olarak, teslimat kapsamında ek aksesuarlar da mevcuttur.

→ Şek. 2





|   |                  |
|---|------------------|
| 1 | Izgara teli seti |
|---|------------------|


### Kumanda paneli

Burada kumanda paneline bir genel bakış bulabilirsiniz.

**Not:** Tuşları elinizde mutfak eldiveni olmadan parmağınızla dokunarak kullanın. Tahta kaşık gibi cisimler kullanarak tuşlara dokunmayın.

### Gösterge elemanları ve fonksiyon tuşları


| Sembol   | Fonksiyon   |
|--|---|
|  | Bekleme modu<br>Bekleme modunun etkinleştirilmesi ve devre dışı bırakılması veya pişirme işleminin iptal edilmesi |
|  | Başlat/Duraklat<br>Pişirme işleminin başlatılması veya durdurulması   |
|  | Ekran<br>°C yandığında, ekranda sıcaklık gösterilir.<br><b>min</b> yandığında, ekranda süre gösterilir.           |
|   | Sıcaklık göstergesi<br>Sıcaklığı + ile artırın veya - ile azaltın.  |


| Sembol  | Fonksiyon  |
|---|--|
|   | Ayar aralığı: 40-200 °C, 5 derecelik adımlar halinde<br><b>Not:</b> 60 dakikadan uzun bir süre ayarlanmışsa, azami sıcaklık 80 °C'dir.   |
|  | Zaman göstergesi<br>Pişirme süresini + ile artırın veya - ile azaltın.<br>Ayar alanı: 1-60 dakika<br><b>Not:</b> 40-80 °C sıcaklık ayarlı olduğunda, hazırlama veya sıcak tutma süresi 8 saate kadar uzatılabilir. |

### Program tuşları

| Sembol   | Program            |
|--|--------------------|
|   | Patates kızartması |
|   | Tavuk              |
|   | Et                 |
|   | Balık              |
|   | Sebze              |
|   | Ekmek              |
|   | Küçük hamur işi    |
|   | Sıcak tutma        |
|  | Buz çözme          |

### Bekleme modu

Hazırlık öncesinde veya sonrasında cihaz belirli bir süre kullanılmadığında çalışmaya hazır halde bekleme moduna geçer,  yanar ve ekranda -- gösterilir. Cihaz, bekleme modunda yalnızca az miktarda enerji tüketir.

Bekleme modunu devre dışı bırakmak ve cihazı kullanmak için  üzerine basın.

### İlk Kullanım öncesi

#### Cihazın ilk kullanımdan önce temizlenmesi

1. Mevcut ambalaj malzemesini çıkartın.
2. Mevcut etiketleri ve folyoları çıkartın.
3. Havalandırması iyi olan bir odada cihazı içinde yiyecek yokken en yüksek sıcaklık

ayarında 30 dakika çalıştırın ve ardından soğumaya bırakın.

4. Yiyecekler ile temas edecek tüm parçaları ilk kullanımdan önce temizleyin.

**Not:** İlk kullanım esnasında az miktarda duman oluşumu veya kokunun olması normaldir.

## Kullanım

### Genel uyarılar

Cihazınızı en iyi şekilde kullanabilmek için, verilen uyarıları dikkate alın.

- Değerleri daha hızlı değiştirmek için ayar tuşlarını basılı tutun.
- Pişirme esnasında sıcaklığı veya süreyi değiştirmek için **▷**ll üzerine basın, değerleri değiştirin ve ardından pişirmeyi **▷**ll ile devam ettirin.

### Cihazın kurulması

- ▶ Cihazı sağlam, yatay, düz ve ısıya dayanıklı bir çalışma tezgahına koyun. Duvarlara ve diğer cisimlere daima en az 10 cm'lik bir emniyet mesafesi tutun.

### Yiyeceklerin sepete doldurulması

1. Sepeti çıkartınız, kombine izgarayı sepete yerleştiriniz ve aşağıya bastırınız. → **Şek. 3**  
Tel izgaradaki mesafe tutucular aşağıya bakmalıdır.
2. Yiyecekleri sepete doldurun ve sepeti cihaza tamamen yerleştirin. → **Şek. 4**  
Yiyecekleri hiçbir zaman sepetin üst kenarına kadar doldurmayın.

### Pişirmenin başlatılması

1. Elektrik fişini takın. → **Şek. 5**
- ✓ Bir sinyal sesi duyulur ve kumanda paneli etkinleştirilir.
- ✓ Ekranda değişimli olarak manuel pişirme için önceden ayarlanan sıcaklık ve pişirme süresi gösterilir. → **Şek. 6**
2. Bir programı kullanmak için kumanda panelinde istediğiniz sembole basın, örn. **☞ Patates kızartması**. → **Şek. 7**
- ✓ Seçilen program sembolü yanıp söner ve ekranda değişimli olarak program için

önceden ayarlanan sıcaklık ve pişirme süresi gösterilir.

- **Şek. 8**
- 3. Manuel hazırlamaya geri dönmek için yanıp sönen program sembolüne tekrar basın.
- 4. Gösterilen sıcaklığı veya pişirme süresini – veya + ile ayarlayın. → **Şek. 9**
- ✓ Belirli bir sürenin ardından ekran otomatik olarak sıcaklık ile süre arasında geçiş yapar.
- 5. Ekranda süreyi veya sıcaklığı manuel olarak görüntülemek için **☺** veya **⏸** üzerine basın. → **Şek. 10**
- 6. Pişirme işlemi **▷**ll **Başlat/Duraklat** ile başlatın. → **Şek. 11**
- ✓ Ekranda değişimli olarak ayarlanan sıcaklık ve kalan hazırlama süresi gösterilir.

### Yiyeceklerin sallanması veya ters çevrilmesi

Eşit bir pişirme sonucu elde etmek için hazırlama süresinin yarısından sonra belirli yiyecekler ters çevrilmelidir.


1. Pişirme süresinin ortasında sepeti cihazdan çıkartın. → **Şek. 12**
- ✓ Pişirme işlemi duraklatılmıştır ve sepet çıkarılmış durumda olduğu sürece ekranda **OPEN** gösterilir.
2. Sepetteki yiyecekleri sallayın. Büyük veya hassas yiyecekleri tahta veya ısıya dayanıklı plastikten pişirme aletleri ile ters çevirin. → **Şek. 13**
3. Sepeti cihazın içine tamamen yerleştirin. → **Şek. 14**
- ✓ Pişirme işlemi otomatik olarak devam ettirilir ve ekranda değişimli olarak ayarlanan sıcaklık ve kalan pişirme süresi gösterilir.

### Pişirilen yiyeceklerin çıkarılması

1. Pişirme sona erdikten sonra ekranda **End** yanıp söner. Bir sinyal sesi duyulur ve kumanda panelinde tüm semboller yanar. → **Şek. 15**

tr Izgara teli seti

2. Pişirilen yiyeceklerin bulunduğu sepeti çıkartın.  
→ Şek. 16
3. Fazla yağ bırakmayan yiyecekleri, örn. patates kızartması gibi, sepetten dökerek boşaltın veya bir pişirme aleti ile çıkartın.  
→ Şek. 17
4. Fazla yağ bırakan yiyecekleri, örn. yağlı et veya tavuk parçaları, maşa veya bir pişirme aleti ile sepetten çıkartın. Yağın sepetten pişen yiyeceklere akmasını önlemek için sepeti devirmeyin.  
→ Şek. 18  
Sıcak olan fazla yağı dikkatlice atın veya sepette soğumaya bırakın.

**Not:** Devam eden pişirme işlemini  ile manuel olarak iptal ettiğinizde ekranda **COOL** görüntülenir ve fan belirli bir süre çalışır. Sepeti ancak **COOL** kapandıktan sonra çıkartın.

**İpucu:** Cihazla doğrudan ek porsiyonlar veya başka yiyecekler hazırlayabilirsiniz.






## Izgara teli seti

Yiyecekleri izgara telinde pişirin veya izgara şişlerini hazırlayın.

## Kullanım örnekleri

Cihazınız 9 adet farklı, önceden ayarlanmış program sunar. Yiyeceğe göre uygun programı seçiniz.

**Not:** Belirtilen değerler tavsiyedir. Yiyeceklerin menşei, boyutu, şekli, durumu ve markası farklı olabileceğinden yiyecekleriniz için en uygun ayar bu değerlerden farklı olabilir.

| Yiyecek   | Ön ayar   | Uyarılar  |
|---|---|---|
| Dondurulmuş patates kızartması, 10 x 10 mm, 400 g |  Patates kızartması<br>180 °C<br>20 dak. |   |
| Tavuk budu, 4 parça, her biri 125 g               |  Tavuk<br>200 °C<br>23 dak.              | Pişirme süresinin yarısından sonra yiyecekleri sallayın veya ters çevirin                                   |
| Biftek, 2 adet, yakl. 3 cm kalınlığında           |  Et<br>200 °C<br>18 dak.                 | Cihazı 4 dak. ön ısıtmaya alın<br>Pişirme süresinin yarısından sonra yiyecekleri sallayın veya ters çevirin |
| Somon filetosu, 2 adet, her biri 150 g            |  Balık<br>160 °C<br>13 dak.              | Pişirme süresinin yarısından sonra yiyecekleri sallayın veya ters çevirin                                   |
| Izgara sebze, 400 g                               |  Sebze<br>180 °C<br>16 dak.              | Sebzeleri kabaca doğrayın ve en fazla 1 yemek kaşığı yağ ile karıştırın                                     |

## Genel bakış

→ Şek. 19

1 Izgara teli

2 Izgara şişleri, 4 adet

## Izgara teli setinin kullanımı

1. Yiyecekleri izgara telinde pişirmek için aşağıdaki adımları izleyin.
  - ▶ Izgarayı sepete yerleştirin.
  - ▶ Izgara telini sepete yerleştirin.
  - ▶ Yiyecekleri izgara telinin üzerine yerleştirin.→ Şek. 20
2. Izgara şişlerini hazırlamak için aşağıdaki adımları izleyin:
  - ▶ Izgarayı sepete yerleştirin.
  - ▶ Izgara telini sepete yerleştirin.
  - ▶ Hazırladığınız izgara şişlerini belirlenen girintilere yerleştirin.→ Şek. 21
3. Sepeti cihazın içine tamamen yerleştirin.
4. Pişirme işlemini başlatın.  
→ "Pişirmenin başlatılması", Sayfa 115

| Yiyecek  | Ön ayar                                | Uyarılar |
|--|--|----------|
| Küçük kek veya Muffin, 6 adet                  | 🍞 Küçük hamur işi<br>160 °C<br>18 dak. |          |
| Dondurulmuş, önceden pişirilmiş küçük ekmekler | 🍞 Ekmek<br>160 °C<br>10 dak.           |          |
| Piştirilen yemeklerin sıcak tutulması          | 🔥 Sıcak tutma<br>80 °C<br>30 dak.      |          |
| Dondurulmuş yiyeceklerin çözdürülmesi          | ❄️ Buz çözme<br>40 °C<br>30 dak.       |          |

### İpuçları

- Yiyeceklerin büyüklüğü tabloda belirtilenden farklıysa, pişirme süresi uzatılabilir veya kısaltılabilir.
- Yiyecekler seçilen pişirme süresinin ardından hazır değilse, pişirme süresini uzatın veya sıcaklığı artırın.
- Eşit bir pişirme sonucu elde etmek için pişirme süresinin yarısından sonra sepetteki yiyecekleri sallayın veya ters çevirin.
- Yiyecekler istenen çıtırlığa sahip değilse, yiyecekleri pişirmeden önce yiyeceklerin üzerine örn. küçük bir fırça ile yağ sürün veya bir yağ spreyi ile yağ püskürtün. Fazla yağın damlamasını bekleyin veya fazla yağı silin.

### Temizliğe genel bakış

Artıkların kuruyarak yapışmasını engellemek için tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyiniz.

- ▶ Alkol veya ispirto içeren temizleme maddeleri kullanmayınız.
- ▶ Keskin, sivri uçlu veya metalik cisimler kullanmayınız.

### Arızaları giderme

| Hata   | Neden ve sorun giderme   |
|--|--|
| Cihaz çalışmıyor.  | Cihaza güç gitmiyor.<br>▶ Cihazınıza akım gidip gitmediğini kontrol ediniz.  |
| Cihaz, elektrik kesintisi sonrasında otomatik olarak pişirmeye devam eder. | Cihaz, iptal edilen pişirme sürecini belirli bir süre boyunca kaydeder.<br>1. Eğer elektrik kesintisi olursa, fişi prizden çekin..<br>2. Elektrik beslemesi tekrar sağlandığında fişi prize takın.<br>✓ İptal edilen pişirme işlemi devam ettirilir. |

- ▶ Aşındırıcı nitelikte bez veya temizleme maddeleri kullanılmamalıdır.
- ▶ Kumanda alanını ve ekranı sadece nemli bir mikrofiber bezle temizleyin.

Her bir parçayı tabloda belirtilen şekilde temizleyiniz.

→ Şek. 22

### Cihazın ve parçaların temizlenmesi

1. Ana cihazı nemli bir bezle temizleyip kurulayın.  
Ekran için nemli bir mikro elyaf bez kullanın.
2. Pişirme bölümünü gerekirse sıcak su ve yumuşak bir bez veya süngerle temizleyin.
3. Isıtma elemanındaki yiyecek artıklarını yumuşak bir fırçayla temizleyin.
4. Sepetteki fazla yağı gidirin.
5. Sepette inatçı yağ kalıntıları varsa, ön temizlik yapmak için sepete biraz ılık su ve birkaç damla bulaşık deterjanı ile doldurarak bunun etki etmesini bekleyin.
6. Sepeti ve tel ızgarayı deterjanlı su ve yumuşak bir bez veya sünger kullanarak temizleyin veya bulaşık makinesinde yıkayın.

| Hata  | Neden ve sorun giderme   |
|---|--|
| Cihaz, elektrik kesintisi sonrasında otomatik olarak pişirmeye devam eder.                | <p><b>3.</b> Aşağıdaki seçeneklerden birini seçin:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pişirme sürecinin sonuna kadar devam etmesine izin verin.</li> <li>▶ Değerleri uyarlamak (örn. sıcaklığı artırmak) için pişirme işlemini ► ile duraklatın.</li> <li>▶ Pişirme işlemini ◯ ile iptal edin.</li> </ul> <p><b>Not:</b> Elektrik uzun süreli kesildiyse, pişirme işlemi otomatik olarak devam ettirilmez.</p> |
| Pişirme işlemi başlatılmıyor veya devam ettirilmiyor ve ekranda <b>OPEN</b> gösteriliyor. | <p>Sepet cihaza doğru yerleştirilmemiş.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sepeti tamamen cihazın içine itin. Sepet, cihazın gövdesinden dışarı taşmamalıdır.</li> </ul>   |
| Sepet tamamen cihazın içine itilemiyor.   | <p>Pişirme bölümünde yiyecek veya cisimler var.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pişirme bölümündeki yiyecekleri veya cisimleri çıkartın. Pişirme sırasında pişirme bölümündeki yiyecekler veya cisimler ısınır. Isıya dayanıklı pişirme aletleri kullanın ve dikkatli olun.</li> </ul>  |
| Ekranda bir hata kodu gösterilir, örneğin <b>Ex</b> .                                     | <p>Elektronik sistem bir hata tespit etti.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cihazın fişini prizden çekiniz.</li> <li>2. Elektrik fişini tekrar prize takınız.</li> <li>3. Sorun devam ederse, müşteri hizmetlerini arayınız.</li> </ol> <p>→ "<i>Müşteri hizmetleri</i>", <i>Sayfa 119</i></p>  |
| Cihazdan beyaz duman çıkıyor.   | <p>Sepette veya pişirme bölümünde bulunan damlamış yağ veya yağ artıkları, ısınma sırasında beyaz duman oluşmasına neden olur.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Tüm yağ artıklarını gidermek için sepeti, tel ızgarayı ve pişirme bölümünü kullanımdan sonra iyice temizleyin.</li> </ul> <p><b>Not:</b> Yağ artıklarından kaynaklanan beyaz duman, pişirme sonucunu veya cihazı etkilemez.</p>              |

## Eski cihazları atığa verme

- ▶ Cihazı çevreye zarar vermeyecek şekilde imha ediniz. Güncel imha yol ve yöntemleri hakkında bilgi edinmek için lütfen yetkili satıcınıza veya bağlı olduğunuz belediyeye ya da şehir idaresine başvurunuz.



Bu ürün T.C. Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı tarafından yayımlanan "Elektrikli ve Elektronik Eşyalarda Bazı Zararlı Maddelerin Kullanımının Kısıtlanmasına İlişkin 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.

## Müşteri hizmetleri

Ülkenizde geçerli olan garanti süresi ve garanti koşulları ile ilgili ayrıntılı bilgileri ekteki belgede yer alan QR kodu aracılığıyla servis iletişim kişilerine ve garanti koşullarına, ekteki müşteri hizmetleri listesinden, müşteri hizmetlerimizden, yetkili satıcımızdan veya Web sitemizden alabilirsiniz.

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.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

Tüm yetkili servis istasyonlarının iletişim bilgilerine aşağıdaki web sitemizden ulaşabilirsiniz.

<https://www.bosch-yetkiliservisi.com/>

Ayrıca yetkili servis istasyonlarına ait bilgiler, ilgili bakanlık tarafından oluşturulan [www.servis.gov.tr](http://www.servis.gov.tr) adresli web sitesinde yer almaktadır.

SGM-2024/5 yönetmeliğine uygun bilgileri, cihazınızın ürün sayfasında ve servis sayfasında [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) altında çevrimiçi olarak ilgili kullanım talimatlarında ve ek belgelerde bulabilirsiniz.

## Garanti Şartları

Kullanım Süresi: 10 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi). Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun 11 inci maddesinde yer alan;

- Sözleşmeden dönme
- Satış bedelinden indirim isteme,
- Ücretsiz onarılmasını isteme,
- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,

haklarından birini kullanabilir.

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.



## **Bezpieczeństwo**

- Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Instrukcję należy zachować i starannie przechowywać jako źródło informacji, a także z myślą o innych użytkownikach.

Urządzenia należy używać wyłącznie:

- z oryginalnymi częściami i akcesoriami.
- do podgrzewania, gotowania, pieczenia i smażenia w gorącym powietrzu.
- ciągle je nadzorując.
- do przetwarzania ilości typowych dla gospodarstw domowych w typowym dla gospodarstw domowych czasie.
- w prywatnym gospodarstwie domowym i zamkniętych otoczeniach domowych w temperaturze pokojowej.
- do wysokości 2000 m nad poziomem morza.

Urządzenie musi być odłączane od sieci po każdym użyciu, w razie braku nadzoru, przed rozpoczęciem czyszczenia oraz w przypadku wystąpienia usterki.

To urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej lat 8 oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych albo osoby nieposiadające wymaganego doświadczenia i/lub wiedzy tylko pod warunkiem, że znajdują się one pod nadzorem lub zostały dokładnie poinformowane o sposobie bezpiecznej obsługi urządzenia oraz zrozumiały wynikające stąd zagrożenia.

Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

Dzieciom nie wolno wykonywać żadnych przewidzianych dla użytkownika czynności z zakresu czyszczenia i konserwacji urządzenia, chyba że są wieku co najmniej 8 lat i wykonują te czynności pod nadzorem.

Urządzenie i jego przewód sieciowy należy trzymać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.


- ▶ Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia.
- ▶ Nigdy nie używać urządzenia, jeżeli jego powierzchnia jest pęknięta lub złamana.
- ▶ Nigdy nie ciągnąć za przewód przyłączeniowy, aby odłączyć urządzenie od sieci. Zawsze ciągnąć za wtyczkę przewodu przyłączeniowego.
- ▶ W przypadku uszkodzenia urządzenia lub przewodu przyłączeniowego należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę przewodu przy-

łączeniowego lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.

- ▶ Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z informacjami podanymi na tabliczce znamionowej.
- ▶ Urządzenie musi być podłączone do sieci elektrycznej prądu przemiennego przez prawidłowo zainstalowane gniazdo z elementem uziemiającym.
- ▶ Układ przewodów ochronnych domowej instalacji elektrycznej musi być wykonany zgodnie z przepisami.
- ▶ Nigdy nie zasilać urządzenia poprzez zewnętrzne urządzenie przełączające, np. wyłącznik czasowy lub pilot zdalnego sterowania.
- ▶ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- ▶ Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę przez producenta, jego serwis lub przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę, co jest koniecznym warunkiem wykluczenia zagrożeń.
- ▶ Nigdy nie zanurzać urządzenia lub przewodu sieciowego w wodzie ani nie umieszczać ich w zmywarce do naczyń.
- ▶ Używać urządzenia wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.
- ▶ Nigdy nie narażać urządzenia na działanie wysokiej temperatury i wilgoci.
- ▶ Nie używać do czyszczenia urządzenia myjek parowych ani ciśnieniowych.
- ▶ Nigdy nie dopuszczać do kontaktu przewodu przyłączeniowego z gorącymi częściami urządzenia lub źródłami ciepła.
- ▶ Nigdy nie dopuszczać do kontaktu przewodu przyłączeniowego z przedmiotami zakończonymi ostrym czubkiem i ostrymi krawędziami.
- ▶ Nigdy nie załamywać, nie zgniatać ani nie modyfikować przewodu przyłączeniowego.
- ▶ Nigdy nie ustawiać urządzenia na gorących powierzchniach ani w ich pobliżu.
- ▶ Nigdy nie ustawiać urządzenia na palnych materiałach, np. firanach czy obrusach, ani w pobliżu takich materiałów.

- ▶ Zawsze zachowywać odstęp bezpieczeństwa od ścian i innych przedmiotów równy co najmniej 10 cm, aby wykluczyć zatory ciepłe.
- ▶ Nigdy nie przykrywać urządzenia i nie stawiać na nim innych przedmiotów.
- ▶ Nie przechowywać i nie umieszczać żadnych przedmiotów w koszu i komorze piekarnika.
- ▶ Nie pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru.
- ▶ Nigdy nie umieszczać w koszu oleju ani tłuszczu.
- ▶ Nigdy nie podgrzewać w urządzeniu artykułów spożywczych, które zawierają wysokoprocentowy alkohol lub inne łatwopalne składniki.
- ▶ Nie przekraczać maksymalnej dozwolonej ilości artykułów. Nigdy nie napełniać kosza artykułami aż do poziomu górnej krawędzi.
- ▶ Nie używać luźnych kawałków papieru do pieczenia i żadnych lekkich składników, które mogłyby zostać wessane przez wentylator, takich jak np. suszone przyprawy.
- ▶ Jeżeli z urządzenia wydobywa się ciemny dym, natychmiast odłączyć wtyczkę urządzenia od gniazda sieciowego. Wyjąć kosz dopiero, gdy dym przestanie się wydzielać.



- ▶  Urządzenie silnie nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykać gorących powierzchni.
- ▶ Przed czyszczeniem lub transportem odczekać, aż urządzenie ostygnie.
- ▶ Nigdy nie wkładać rąk do gorącej komory urządzenia.
- ▶ Nigdy nie dotykać rusztu i rożnów gołymi rękami. Używać odpowiednich pomocy, np. ściereczek do przytrzymywania garnków lub przyborów kuchennych.
- ▶ Przy wyjmowaniu kosza należy zachować ostrożność, ponieważ z urządzenia może się wydobyć gorące powietrze i gorąca para.
- ▶ Nie pochylać się nad urządzeniem.
- ▶ Dłonie i twarz trzymać zawsze z daleka od wylotów powietrza.
- ▶ Urządzenia należy używać tylko w sposób zgodny z przeznaczeniem, pozwoli to uniknąć szkód i obrażeń.
- ▶ Przy manipulowaniu rożnami do grilla zachowywać ostrożność.
- ▶ Należy przestrzegać wskazówek dotyczących czyszczenia.

- ▶ Powierzchnie mające kontakt z żywnością należy czyścić przed każdym użyciem.
- ▶ Aby zapobiec tworzeniu akrylamidu, nie gotować artykułów spożywczych na zbyt ciemny kolor i usuwać spalone resztki.
- ▶ Nigdy nie podgrzewać świeżych ziemniaków do temperatury powyżej 180°C.

## Zapobieganie szkodom materialnym

- ▶ Nie używać ostrych, spiczastych ani metalowych przyborów kuchennych. Używać wyłącznie przyborów kuchennych z drewna lub tworzywa sztucznego odpornego na wysokie temperatury.
- ▶ Ostrożnie wkładać rożny do kosza, aby uniknąć porysowania lub uszkodzenia kosza.
- ▶ Nigdy nie stawiać gorącego kosza na powierzchniach nieodpornych na wysokie temperatury. Używać odpornych na wysokie temperatury podstawek, np. podstawek pod garnki.
- ▶ Nigdy nie pozostawiać w urządzeniu częściowo otwartego kosza, aby wykluczyć szkody spowodowane przez wysoką temperaturę lub wypadnięcie kosza. Zawsze całkowicie wyjmować kosz i całkowicie wsuwać kosz do urządzenia.
- ▶ Nigdy nie wlewać do kosza wody ani innych cieczy.
- ▶ Nigdy nie używać rusztu i rożnów do grilla w kuchenkach mikrofalowych.

## Poznawanie urządzenia

### Przegląd

Po rozpakowaniu należy sprawdzić wszystkie części pod kątem ewentualnych uszkodzeń podczas transportu.

→ Rys. **1**

|          |                                    |
|----------|------------------------------------|
| <b>A</b> | Korpus urządzenia                  |
| <b>B</b> | Kosz                               |
| <b>1</b> | Komora                             |
| <b>2</b> | Panel obsługi                      |
| <b>3</b> | Otwór wentylacyjny                 |
| <b>4</b> | Wylot powietrza                    |
| <b>5</b> | Przewód sieciowy                   |
| <b>6</b> | Górny element grzejny i wentylator |

|          |                       |
|----------|-----------------------|
| <b>7</b> | Dolny element grzejny |
| <b>8</b> | Uchwyt                |
| <b>9</b> | Ruszt                 |

### Akcesoria zależne od modelu

W zależności od modelu zakres dostawy obejmuje dodatkowe akcesoria.

→ Rys. **2**





|          |                       |
|----------|-----------------------|
| <b>1</b> | Zestaw do grillowania |
|----------|-----------------------|


### Panel obsługi

W tym miejscu znajduje się przegląd panelu obsługi.










**Uwaga:** Przyciski należy obsługiwać palcami bez rękawiczek kuchennych. Przycisków nie można obsługiwać przy użyciu przedmiotów, np. chochli.

### Wskaźniki i przyciski funkcyjne



| Symbol  | Funkcja   |
|---|---|
|    | Tryb gotowości<br>Aktywacja i dezaktywacja trybu gotowości lub przerywanie przygotowywania artykułów  |
|   | Start/Pauza<br>Rozpoczynanie i przerywanie przygotowywania artykułów  |
|  | Wyświetlacz<br>Gdy świeci <b>°C</b> , wyświetlacz pokazuje temperaturę.<br>Gdy świeci <b>min</b> , wyświetlacz pokazuje czas.   |
|  | Wskazanie temperatury<br>Temperaturę można zwiększać przyciskiem + lub zmniejszać przyciskiem -.<br>Zakres ustawień: 40-200 °C w krokach co 5 stopni<br><b>Uwaga:</b> Jeżeli ustawiony jest czas powyżej 60 min., maksymalna temperatura wynosi 80°C. |

| Symbol   | Funkcja   |
|--|---|
|  | <p>Wskazanie czasu</p> <p>Czas przygotowywania artykułów można wydłużać przyciskiem + lub skracać przyciskiem –.</p> <p>Zakres ustawień: 1-60 min.</p> <p><b>Uwaga:</b> Gdy jest ustawiona temperatura 40-80°C, czas przygotowywania artykułów lub utrzymywania temperatury można przedłużyć do 8 godzin.</p> |

### Przyciski programowe

| Symbol   | Program               |
|--|-----------------------|
|  | Frytki                |
|  | Drób                  |
|  | Mięso                 |
|  | Ryby                  |
|  | warzywa               |
|  | chleb                 |
|  | Drobne wypieki        |
|  | Podtrzymywanie ciepła |
|  | Rozmrażanie           |

### Tryb gotowości

Jeżeli przed lub po przetworzeniu artykułów urządzenie nie jest używane przez określony czas, przechodzi w tryb gotowości, zaczyna świecić , a na wyświetlaczu widać --. W trybie gotowości urządzenie zużywa tylko niewielką ilość energii. Aby dezaktywować tryb gotowości i rozpocząć obsługę urządzenia, należy nacisnąć .

## Przed pierwszym użyciem

### Czyszczenie urządzenia przed pierwszym użyciem

1. Usunąć opakowanie.
2. Usunąć naklejki i folie.
3. Przy dobrze wentylowanym pomieszczeniu nagrzewać urządzenie bez artykułów spożywczych przy maksymalnym możliwym ustawieniu temperatury przez

30 minut, a następnie poczekać, aż wystygnie.



4. Wszystkie części, które stykają się z artykułami spożywczymi, należy przed użyciem dokładnie umyć.

**Uwaga:** Niewielkie dymienie lub lekki zapach przy pierwszym użyciu są normalnym zjawiskiem.

## Obsługa

### Wskazówki ogólne


Należy się stosować do wskazówek dotyczących optymalnego korzystania z urządzenia.

- Aby zmieniać wartości szybciej, należy wciskać i przytrzymywać przyciski nastawcze.
- Aby dopasować temperaturę lub czas podczas przygotowywania, nacisnąć , zmienić wartości i kontynuować przygotowywanie artykułów przyciskiem .


### Ustawianie urządzenia

- ▶ Ustawić urządzenie na stabilnej, poziomej, równej i odpornej na wysokie temperatury powierzchni. Zawsze zachowywać odstęp bezpieczeństwa od ścian i innych przedmiotów równy co najmniej 10 cm.

### Napełnianie kosza artykułami spożywczymi





1. Wyjąć kosz, włożyć ruszt do kosza i nacisnąć w dół.  
→ Rys. 

Elementy dystansowe rusztu muszą być skierowane do dołu.

2. Napełnić kosz artykułami spożywczymi i całkowicie wsunąć kosz do urządzenia.  
→ Rys. 

Nigdy nie napełniać kosza artykułami aż do poziomu górnej krawędzi.

## Rozpoczynanie przygotowywania artykułów

1. Podłączyć wtyczkę do gniazda sieciowego.  
→ Rys. **5**
- ✓ Słychać sygnał dźwiękowy i aktywuje się panel obsługi.
- ✓ Wyświetlacz pokazuje naprzemiennie ustawioną temperaturę i czas manualnego przygotowywania artykułów.  
→ Rys. **6**
2. Aby użyć jednego z programów, naciśnąć odpowiedni symbol na panelu obsługi, np.  **Frytki**.  
→ Rys. **7**
- ✓ Symbol wybranego programu miga i wyświetlacz pokazuje naprzemiennie ustawioną temperaturę i czas przygotowywania artykułów przy użyciu tego programu.  
→ Rys. **8**
3. Aby wrócić do trybu manualnego przygotowywania artykułów, ponownie naciśnąć migający symbol programu.
4. Dostosować wyświetloną temperaturę lub wyświetlony czas przygotowywania przyciskami – albo +.  
→ Rys. **9**
- ✓ Po jakimś czasie wyświetlacz automatycznie przechodzi między temperaturą i czasem.
5. Aby wyświetlić temperaturę lub czas na wyświetlaczu manualnie, naciśnąć  albo .  
→ Rys. **10**
6. Rozpocząć przygotowywanie artykułów przyciskiem  **Start/Pauza**.  
→ Rys. **11**
- ✓ Wyświetlacz pokazuje naprzemiennie ustawioną temperaturę i pozostający czas przygotowywania artykułów.

## Wstrząsanie lub obracanie artykułów spożywczych

Aby zapewnić równomierne ugotowanie artykułów, niektóre artykuły spożywcze należy obrócić po upływie połowy czasu przygotowywania.


1. Po upływie połowy czasu przygotowywania artykułów wyjąć kosz z urządzenia.  
→ Rys. **12**
- ✓ Przygotowywanie artykułów zostaje przerwane i na wyświetlaczu widać **OPEN** tak

długo, jak długo kosz jest wyjęty z urządzenia.

2. Wstrząsnąć artykuły spożywcze w koszu. Duże lub delikatne artykuły obracać przyborami kuchennymi wykonanymi z drewna lub tworzywa sztucznego odpornego na wysokie temperatury.  
→ Rys. **13**
3. Całkowicie wsunąć kosz do urządzenia.  
→ Rys. **14**
- ✓ Przygotowywanie artykułów jest automatycznie kontynuowane i wyświetlacz pokazuje naprzemiennie ustawioną temperaturę i pozostający czas przygotowywania artykułów.

## Wymywanie przygotowanych artykułów spożywczych

1. Po zakończeniu przygotowywania artykułów na wyświetlaczu miga **End**. Słychać sygnał dźwiękowy, w panelu obsługi świecą wszystkie symbole.  
→ Rys. **15**
  2. Wyjąć kosz z przygotowanymi artykułami.  
→ Rys. **16**
  3. Artykuły, które nie wydzieliły nadmiaru tłuszczu, np. frytki, wytrząsnąć z kosza lub wyjąć przy użyciu przyborów kuchennych.  
→ Rys. **17**
  4. Artykuły, które wydzieliły nadmiar tłuszczu, np. przerastane mięso czy kawałki drobiu, wyjąć z kosza przy użyciu przyborów kuchennych. Nie przechylać kosza, aby nie dopuścić do wylania tłuszczu na gotowe artykuły.  
→ Rys. **18**
- Nadmiar gorącego tłuszczu ostrożnie usunąć albo poczekać, aż wystygnie w koszu.

**Uwaga:** Jeżeli przygotowywanie artykułów zostało manualnie przerwane przyciskiem , wyświetlacz pokazuje **COOL**, a wentylator pracuje jeszcze przez określony czas. Wyjąć kosz dopiero, gdy na wyświetlaczu zniknie **COOL**.

**Wskazówka:** W urządzeniu można od razu przygotowywać kolejne porcje lub inne artykuły spożywcze.

## Zestaw do grillowania

Do grillowania artykułów spożywczych na ruszcie i przygotowywania grillowanych szaszłyków.

### Przegląd

→ Rys. 19

1 Ruszt

2 Rożny do grilla, 4 szt.









### Używanie zestawu do grillowania

1. W celu przygotowania artykułów spożywczych na ruszcie wykonać następujące czynności.
  - ▶ Włożyć ruszt kombinowany do kosza.
  - ▶ Włożyć ruszt grilla do kosza.
2. W celu przygotowania grillowanych szaszłyków wykonać następujące czynności.
  - ▶ Włożyć ruszt kombinowany do kosza.
  - ▶ Włożyć ruszt grilla do kosza.
  - ▶ Umieścić przygotowane do grillowania rożny w przewidzianych na nie wgłębieniach.
3. Całkowicie wsunąć kosz do urządzenia.
4. Rozpocząć przygotowywanie artykułów spożywczych.
  - "Rozpoczynanie przygotowywania artykułów", Strona 125

### Przykłady zastosowania

Urządzenie dysponuje 9 różnymi, wstępnie ustawionymi programami. Wybrać program najlepiej przystosowany do przygotowywanych artykułów.

**Uwaga:** Podane wartości stanowią zalecenia. Ze względu na różnice w pochodzeniu, wielkości, kształcie, stanie i marki artykułów spożywczych optymalne ustawienie może odbiegać od podanych wartości.

| Żywność  | Ustawienie wstępne   | Wskazówki  |
|--|--|--|
| Mrożone frytki, 10 x 10 mm, 400 g              |  Frytki<br>180°C<br>20 min.           |  |
| Udka z kurczaka, 4szt. po 125 g                |  Drób<br>200°C<br>23 min.             | Po upływie połowy czasu przygotowywania wstrząsnąć lub obrócić artykuły spożywcze                                      |
| Stek wołowy, 2 szt., grubość ok. 3 cm          |  Mięso<br>200°C<br>18 min.           | Nagrzewać urządzenie przez 4 min.<br>Po upływie połowy czasu przygotowywania wstrząsnąć lub obrócić artykuły spożywcze |
| Filet z łososia, 2 szt po 150 g                |  Ryby<br>160°C<br>13 min.           | Po upływie połowy czasu przygotowywania wstrząsnąć lub obrócić artykuły spożywcze                                      |
| Warzywa grillowane, 400 g                      |  warzywa<br>180°C<br>16 min.        | Warzywa grubo pokroić i wymieszać z maks. 1 łyż oleju  |
| Małe ciastka lub muffiny, 6 szt.               |  Drobne wypieki<br>160°C<br>18 min. |  |
| Pieczyno mrożone, podpiekane                   |  chleb<br>160°C<br>10 min.          |  |
| Utrzymywanie temperatury przygotowanych potraw |  Podtrzymywanie ciepła<br>80°C      |  |

| <b>Żywność</b>                                      | <b>Ustawienie wstępne</b>        | <b>Wskazówki</b> |
|---|----------------------------------|------------------|
|   | 30 min.                          |                  |
| Rozmrażanie głęboko mrożonych artykułów spożywczych | ❄ Rozmrażanie<br>40°C<br>30 min. |                  |

### Wskazówki

- Jeżeli wielkość artykułów odbiega od podanej w tabeli, należy odpowiednio skrócić lub wydłużyć czas przygotowywania.
- Jeżeli po upływie wybranego czasu przygotowywania artykuły nie są gotowe, należy wydłużyć czas przygotowywania lub zwiększyć temperaturę.
- Aby zapewnić równomierne ugotowanie artykułów, należy je wstrząsnąć lub przewrócić w koszu po upływie połowy czasu przygotowywania.
- Jeżeli artykuły nie są dość chrupiące, przed przygotowaniem zwilżyć je niewielką ilością oleju, np. pędzelkiem czy rozpylaczem do oleju. Zaczekać, aż nadmiar oleju skapie, lub zetrzeć go.

## Przegląd procesu czyszczenia

Po użyciu od razu czyścić wszystkie części, aby nie dopuścić do zasychania resztek składników.

- ▶ Nie używać środków czyszczących zawierających alkohol lub spirytus.
- ▶ Nie używać ostrych, spiczastych czy metalowych przedmiotów.

- ▶ Nie stosować szorstkich ściereczek ani środków do szorowania.
- ▶ Panel obsługi i wyświetlacz czyścić tylko zwilżoną ściereczką z mikrofazy.

Wyczyścić poszczególne części zgodnie z opisem podanym w tabeli.

→ Rys. 22

### Czyszczenie urządzenia i części

1. Wyczyścić korpus urządzenia miękką, wilgotną ściereczką i wysuszyć.  
Do czyszczenia wyświetlacza używać zwilżonej ściereczki z mikrofibry.
2. Komorę w razie potrzeby umyć ciepłą wodą przy użyciu miękkiej ściereczki lub gąbki.
3. Resztki artykułów usunąć z elementu grzejnego miękką szczoteczką.
4. Usunąć z kosza nadmiar tłuszczu i oleju.
5. Jeżeli w koszu znajdują się trudne do usunięcia pozostałości tłuszczu, w ramach czyszczenia wstępnego wlać do kosza ciepłą wodę z kilkoma kroplami płynu do mycia naczyń i odczekać do działania roztworu.
6. Kosz i ruszt wyczyścić miękką ściereczką lub gąbką z użyciem płynu do mycia naczyń albo umyć w zmywarce.

## Usuwanie usterek

| <b>Usterka</b>   | <b>Przyczyna i rozwiązanie problemu</b>   |
|--|---|
| Urządzenie nie działa.   | Prąd nie dochodzi do urządzenia.<br>▶ Sprawdzić, czy urządzenie jest zasilane prądem.   |
| Po powrocie zasilania prądem elektrycznym urządzenie samoczynnie kontynuuje przygotowywanie artykułów. | Przerwany proces przygotowywania urządzenie zapamiętuje na pewien czas.<br>1. W razie przerwy w zasilaniu prądem elektrycznym należy odłączyć wtyczkę urządzenia od gniazda sieciowego.<br>2. Po przywróceniu zasilania prądem ponownie podłączyć wtyczkę urządzenia do gniazda sieciowego.<br>✓ Przerwany proces przygotowywania artykułów jest kontynuowany.<br>3. Wybrać jedną z następujących opcji:<br>▶ Zaczekać na zakończenie procesu przygotowywania.<br>▶ Przerwać przygotowywanie artykułów przyciskiem D  , aby dopasować parametry, np. zwiększyć temperaturę. |

| Usterka   | Przyczyna i rozwiązanie problemu   |
|---|--|
| <p>Po powrocie zasilania prądem elektrycznym urządzenie samoczynnie kontynuuje przygotowywanie artykułów.</p> | <p>► Zakończyć przygotowywanie artykułów przyciskiem ☺.</p> <p><b>Uwaga:</b> Jeżeli przerwa w zasilaniu prądem trwała dłużej, przygotowywanie artykułów nie będzie automatycznie kontynuowane.</p>   |
| <p>Przygotowywanie artykułów nie jest rozpoczynane ani kontynuowane, na wyświetlaczu widać <b>OPEN</b>.</p>   | <p>Kosz nie jest poprawnie włożony do urządzenia.</p> <p>► Całkowicie wsunąć kosz do urządzenia. Kosz nie może wystawać z obudowy.</p>   |
| <p>Kosz nie daje się całkowicie wsunąć do urządzenia.</p>   | <p>Artykuły spożywcze lub przedmioty w komorze.</p> <p>► Usunąć artykuły spożywcze albo przedmioty z komory. W czasie przygotowywania artykuły lub przedmioty w komorze są bardzo gorące. Używać odpornych na wysokie temperatury przyborów kuchennych i zachowywać ostrożność.</p>  |
| <p>Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu, np. <b>Ex</b>.</p>  | <p>Układ elektroniczny rozpoznał usterkę.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Odłączyć wtyczkę urządzenia z gniazda sieciowego.</li> <li>2. Ponownie podłączyć wtyczkę urządzenia do gniazda sieciowego.</li> <li>3. Jeżeli usterka w dalszym ciągu się utrzymuje, wezwać serwis.</li> </ol> <p>→ "Serwis", Strona 129</p>   |
| <p>Z urządzenia wydobywa się biały dym.</p>   | <p>Kapiący tłuszcz lub pozostałości tłuszczu w koszu albo komorze tworzą pod wpływem wysokiej temperatury biały dym.</p> <p>► Po każdym użyciu urządzenia kosz, ruszt i komorę należy dokładnie wyczyścić, aby usunąć pozostałości tłuszczu.</p> <p><b>Uwaga:</b> Biały dym, który powstaje z pozostałości tłuszczu, nie ma wpływu na wynik przygotowywania artykułów ani na urządzenie.</p> |

## Utylizacja zużytego urządzenia

- Urządzenie utylizować zgodnie z przepisami o ochronie środowiska naturalnego. Informacje o aktualnych możliwościach utylizacji można uzyskać od sprzedawcy lub w urzędzie miasta lub gminy.



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/09/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być

umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebez-

piecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

---

## Serwis

Dokładne informacje na temat okresu i warunków gwarancji w danym kraju można uzyskać, korzystając z kodu QR na załączonym dokumencie dotyczącym kontaktów serwisowych i warunków gwarancji, od pracowników naszego serwisu, od sprzedawcy lub znaleźć na naszej stronie internetowej. Informacje zgodne z Rozporządzeniem (EU) 2023/826 można znaleźć online pod adresem [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) na stronie produktu i stronie serwisowej urządzenia, w obszarze instrukcji obsługi i dodatkowych dokumentów.

## **Безпека**

- Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію.
- Збережіть інструкцію й інформацію про прилад для пізнішого користування або для наступного власника приладу.

Користуйтеся приладом тільки:

- з оригінальними частинами й приладдям.
- для нагрівання, тушкування, випікання й запікання за допомогою гарячого повітря.
- під наглядом.
- для обробки продуктів у кількості і з тривалістю, звичайними для домашнього господарства.
- у приватних домогосподарствах і в закритих приміщеннях побутового призначення за кімнатної температури.
- на висоті щонайбільше 2000 м над рівнем моря.

Від'єднуйте прилад від електромережі після кожного використання, перед чищенням, а також у разі несправності.

Діти віком від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи з браком досвіду та/або знань можуть користуватися цим приладом тільки під наглядом або після отримання вказівок із безпечного користування приладом і після того, як вони усвідомили можливі пов'язані з цим небезпеки.

Дітям заборонено гратися з приладом.

Дітям можна чистити й обслуговувати прилад лише з 8-річного віку й під наглядом дорослих.

Прилад і кабель живлення слід берегти від дітей віком до 8 років.

- ▶ Ніколи не користуйтеся пошкодженим приладом.
- ▶ Заборонено користуватися приладом, поверхня якого тріснула чи зламалася.
- ▶ Не тягніть за мережний кабель, щоб від'єднати прилад від мережі. Завжди тягніть тільки за мережний штекер мережного кабелю.
- ▶ Якщо прилад або мережний кабель пошкоджений, негайно від'єднajte мережевий штекер розподільного блока або ви-мкніть запобіжник у розподільному блоці.
- ▶ Прилад дозволено підключати до електромережі й експлуатувати лише відповідно до даних, зазначених на заводській табличці.

- ▶ Прилад можна підключати до електромережі змінного струму тільки через заземлену розетку, змонтовану згідно з чинними нормами.
- ▶ Заземлювальний провід електричної системи оселі має бути прокладений згідно з чинними нормами.
- ▶ Забороняється використання приладу в приміщеннях, де електрична мережа не обладнана заземлювальним проводом.
- ▶ В жодному разі не підключайте прилад до зовнішнього розподільного пристрою для живлення, наприклад, таймера або пульта дистанційного керування.
- ▶ Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.
- ▶ Для ремонту приладу дозволяється використовувати лише оригінальні запчастини.
- ▶ Щоб уникнути небезпек, у разі пошкодження кабелю живлення цього приладу його заміну має виконувати виробник, сервісний центр або особа з відповідною кваліфікацією.
- ▶ Ніколи не занурюйте ні прилад, ні кабель живлення у воду й не мийте в посудомийній машині.
- ▶ Використовуйте прилад лише в закритих приміщеннях.
- ▶ Бережіть прилад від високої температури й вологи.
- ▶ Не можна чистити прилад за допомогою парового або високотискового приладу.
- ▶ Не допускайте контакту кабелю живлення з гарячими частинами приладу чи іншими джерелами тепла.
- ▶ Не допускайте контакту мережного кабелю з гострими предметами.
- ▶ Не перегинайте, не перетискайте й не переобладнуйте кабель живлення.
- ▶ У жодному разі не ставте прилад на гарячі поверхні або поблизу них.
- ▶ Категорично заборонено ставити прилад на займисті матеріали (як-от штори або скатертини) чи поруч із ними.
- ▶ Завжди залишайте безпечну відстань щонайменше 10 см до стін тощо, щоб уникнути накопичення тепла.
- ▶ Категорично заборонено накривати прилад або ставити на нього якісь предмети.
- ▶ Не кладіть ніяких предметів у кошик або робочу камеру.
- ▶ Ніколи не залишайте ввімкнений прилад без нагляду.
- ▶ Не заливайте олію або жир у кошик.
- ▶ Не нагрівайте в приладі продукти, що містять високий відсоток спирту або інші займисті компоненти.

**uk** Як уникнути матеріальних збитків

- ▶ Не перевищуйте максимально допустимого рівня заповнення. Не переповнюйте кошик продуктами.
- ▶ Не використовуйте незакріплені кулінарний папір або легкі інгредієнти, що їх може засмоктати вентилятор (наприклад, суху зелень).
- ▶ Якщо з приладу піде темний дим, негайно від'єднайте його від розетки. Не виймайте кошика, доки не перестане йти дим.



- ▶ Під час роботи прилад нагрівається. Не торкайтеся гарячих поверхонь.
- ▶ Перед очищенням та перенесенням дайте приладу охолонути.
- ▶ Бережіть руки від гарячої робочої камери.
- ▶ Ніколи не торкайтеся гарячої решітки гриля та шампурів для гриля голими руками. Використовуйте придатне приладдя, наприклад, кухонні рукавиці або кухонне приладдя.
- ▶ Виймаючи кошик, будьте обережні, бо звідти можуть піти гаряче повітря й пара.
- ▶ Не нахиляйтеся над приладом.
- ▶ Тримайте руки та обличчя на безпечній відстані від випускних отворів.
- ▶ Щоб уникнути травм, користуйтеся приладом лише за призначенням.
- ▶ Поводьтеся з шампурами для гриля обережно.
- ▶ Виконуйте вказівки з чищення.
- ▶ Поверхні, які контактують з харчовими продуктами, слід чистити перед кожним користуванням.
- ▶ Щоб уникнути утворення акриламідів, не готуйте продукти до надто темного кольору й прибирайте пригорілі решітки.
- ▶ Свіжу картоплю не можна нагрівати понад 180 °С.

## **Як уникнути матеріальних збитків**

- ▶ Не використовуйте гострих кухонних приладів і металевих предметів. Для готування використовуйте приладдя лише з деревини або термостійкого пластику.
- ▶ Обережно покладіть шампури для гриля в кошик, уникаючи подряпин і пошкоджень кошика.
- ▶ Заборонено ставити гарячий кошик на чутливі до високої температури поверхні. Використовуйте термостійку основу, наприклад підставку для каструль.
- ▶ Ніколи не залишайте частково відкритий кошик у приладі, інакше можливі пошкодження внаслідок сильного жару або падіння кошика. Завжди повністю виймайте кошик із приладу й повністю вставляйте його в прилад.
- ▶ Заборонено наливати в кошик воду або інші рідини.

- ▶ Ніколи не використовуйте решітку гриля та шампури для гриля в мікрохвильовій печі.

## Знайомство

### Огляд

Після розпакування перевірте, чи комплект повний і чи не пошкодило якісь частини під час транспортування.

→ *Мал. 1*

|          |   |
|----------|---|
| <b>A</b> | Основний блок приладу                     |
| <b>B</b> | Кошик                                     |
| <b>1</b> | Робоча камера                             |
| <b>2</b> | Панель управління                         |
| <b>3</b> | Вентиляційний отвір                       |
| <b>4</b> | Випускний отвір                           |
| <b>5</b> | Кабель живлення                           |
| <b>6</b> | Верхній нагрівальний елемент і вентилятор |
| <b>7</b> | Нижній нагрівальний елемент               |
| <b>8</b> | ручка                                     |
| <b>9</b> | Решітка                                   |

### Приладдя залежно від моделі

Залежно від моделі до комплекту поставки входить додаткове приладдя.

→ *Мал. 2*




|          |                        |
|----------|------------------------|
| <b>1</b> | Комплект решітки гриля |
|----------|------------------------|



### Панель керування

Тут наведено огляд панелі управління.

**Нотатка:** Натискайте кнопки пальцями руки без кухонної рукавички. Натискати кнопки якимись предметами, наприклад черпаком, не можна.

### Індикатори й функційні кнопки


| Символ   | Функція   |
|--|---|
|  | Режим готовності<br>Активация і деактивация стану готовності або зупинка приготування |
|  | Старт/пауза<br>Запуск або зупинка приготування  |
|  | Дисплей<br>Якщо світиться °C, дисплей показує температуру.                            |


| Символ  | Функція   |
|---|---|
|   | Якщо світиться <b>min</b> , дисплей показує час.  |
|  | Відображення температури<br>Підвищити температуру можна за допомогою кнопки +, знизити — —.<br>Діапазон регулювання: 40-200 °C з кроком 5°<br><b>Нотатка:</b> Якщо заданий час перевищує 60 хв, максимальна температура становить 80 °C.              |
|  | Відображення часу<br>Збільшити час приготування можна за допомогою кнопки +, зменшити — —.<br>Діапазон регулювання: 1-60 хв<br><b>Нотатка:</b> Якщо задано температуру 40-80 °C, час приготування або підігрівання можна збільшити максимум до 8 год. |

### Кнопки вибору програм

| Символ  | Програма       |
|---|----------------|
|    | Картопля фрі   |
|    | Птиця          |
|    | М'ясо          |
|    | Риба           |
|   | Овочі          |
|  | Хліб           |
|  | Дрібне печиво  |
|  | Підігрівання   |
|  | Розморожування |

### Режим готовності

Якщо приладом не користуються певний час до або після приготування, то прилад переходить у режим готовності і вмикається індикатор , а на дисплеї відображається --. У режимі готовності прилад споживає менше енергії.

Щоб деактивувати режим готовності й скористатися приладом, натисніть .

## Перед першим використанням

### Очищення приладу перед першим використанням

1. Зніміть наявний пакувальний матеріал.
2. Зніміть наявні наклейки та плівки.
3. 30 хвилин прогрійте прилад без продуктів у добре провітрованому приміщенні на найвищій температурі, а потім дайте охолонути.
4. Усі деталі, які контактують із харчовими продуктами, перед першим користуванням слід помити.

**Нотатка:** Поява незначної кількості диму чи запаху під час першого користування — нормальне явище.

## Експлуатація

### Загальні вказівки

Щоб оптимально користуватися приладом, зважайте на вказівки.

- Для швидшої зміни значень утримуйте натиснуті кнопки.
- Щоб скоригувати температуру або тривалість під час приготування, натисніть **▶||**, змініть значення, а потім натисніть **▶||** для продовження.


### Установлення приладу

- ▶ Поставте прилад на стійку й рівну горизонтальну поверхню, що витримує високі температури. Завжди залишайте безпечну відстань щонайменше 10 см до стін тощо.

### Завантаження продуктів у кошик

1. Вийміть кошик, установіть решітку в кошик і притисніть донизу.  
→ Мал. **3**  
Розпірка на решітці має бути звернена донизу.
2. Засипте продукти в кошик і до упору вставте кошик у прилад.  
→ Мал. **4**  
Не переповнюйте кошик продуктами.

## Початок приготування

1. Вставте штепсельну вилку в розетку.  
→ Мал. **5**
- ✓ Пролунає звуковий сигнал, активується панель керування.
- ✓ На дисплеї по черзі з'являтимуться температура й час приготування в ручному режимі.  
→ Мал. **6**
2. Щоб скористатися програмою, натисніть на панелі керування відповідний символ, наприклад  **Картопля фрі**.  
→ Мал. **7**
- ✓ Символ вибраної програми зблимає; на дисплеї по черзі з'являтимуться задані для цієї програми температура й час приготування.  
→ Мал. **8**
3. Щоб повернутися в ручний режим приготування, знову натисніть символ програми, що блимає.
4. Відрегулюйте температуру та час приготування, що відображаються, за допомогою — або +.  
→ Мал. **9**
- ✓ Через певний час індикація на дисплеї автоматично переключасться між температурою та часом.
5. Для відображення часу або температури на дисплеї натисніть  або .
- Мал. **10**
6. Запустіть приготування кнопкою **▶|| Старт/пауза**.  
→ Мал. **11**
- ✓ На дисплеї по черзі з'являтимуться задана температура й залишок часу приготування.

## Струшування або перевертання продуктів

Для рівномірної термообробки певні продукти треба перевертати після половини часу приготування.

1. Коли мине половина часу приготування, вийміть кошик із приладу.  
→ *Мал.* **12**
- ✓ Приготування зупиниться; поки кошик вийнятий, на дисплеї відображатиметься **OPEN**.
2. Струсніть продукти в кошику. Великі або чутливі продукти переверніть дерев'яною або термостійкою пластиковою лопаткою.  
→ *Мал.* **13**
3. До упору вставте кошик у прилад.  
→ *Мал.* **14**
- ✓ Процес автоматично продовжиться; на дисплеї по черзі з'являтимуться задана температура й залишок часу приготування.


### Виймання готових продуктів

1. Коли приготування закінчиться, на дисплеї заблимає індикація **End**. Пролунає звуковий сигнал; на панелі керування підсвітуються всі символи.  
→ *Мал.* **15**
2. Вийміть кошик з готовими продуктами.  
→ *Мал.* **16**
3. Продукти без надлишків жиру (наприклад, картоплю фірі) витрусіть з кошика або вийміть кухонним приладдям.  
→ *Мал.* **17**
4. Продукти з надлишками жиру (наприклад, жирне м'ясо або птицю) вийміть з кошика кухонним приладдям. Не нахилийте кошик, інакше жир може потрапити на готову страву.  
→ *Мал.* **18**  
Обережно злийте гарячі залишки жиру або залиште холонути в кошику.

### Приклади застосування

На приладі передбачено стандартні програми в кількості 9. Вибирайте програму залежно від продуктів.

**Нотатка:** Наведені значення вважайте рекомендаціями. Продукти різняться за походженням, розміром, формою, станом і сортом, тому оптимальне налаштування в конкретних випадках може відрізнятись від рекомендованого.

**Нотатка:** Якщо ви вручну перервали приготування кнопкою , на дисплеї з'являється індикація **COOL**, а вентилятор якийсь час працює. Виймайте кошик після того, як згасне **COOL**.

**Порада:** Одразу після цього в приладі можна готувати наступні порції або інші продукти.

### Комплект решітки гриля

Смажте продукти на решітці гриля або готуйте на шампурах для гриля.

#### Огляд

→ *Мал.* **19**

---

**1** Решітка гриля

---

**2** Шампури для гриля, 4 шт.

---

### Використовуйте комплект решітки гриля

1. Щоб приготувати продукти на решітці гриля, виконайте такі дії:
  - ▶ Встановіть решітку в кошик.
  - ▶ Встановіть решітку гриля в кошик.
  - ▶ Покладіть продукти на решітку гриля.  
→ *Мал.* **20**
2. Щоб приготувати продукти на шампурах для гриля, виконайте такі дії:
  - ▶ Встановіть решітку в кошик.
  - ▶ Встановіть решітку гриля в кошик.
  - ▶ Встановіть підготовлені шампури для гриля в передбачені для них заглиблення.  
→ *Мал.* **21**
3. До упору вставте кошик у прилад.
4. Запустіть приготування.  
→ *"Початок приготування",  
Сторінка 134*

| Продукт                                    | Стандартне налаштування             | Вказівки   |
|--|-------------------------------------|--|
| Заморожена картопля фрі, 10 x 10 мм, 400 г | 🍟 Картопля фрі<br>180 °C<br>20 хв   |  |
| Курячі стегенця, 4 шт. по 125 г            | 🍗 Птиця<br>200 °C<br>23 хв          | Коли мине половина часу приготування, струсіть або переверніть продукти                            |
| Яловичий стейк, 2 шт., ≈3 см завтовшки     | 🍖 М'ясо<br>200 °C<br>18 хв          | Попередній прогрів 4 хв<br>Коли мине половина часу приготування, струсіть або переверніть продукти |
| Філе лосося, 2 шт. по 150 г                | 🐟 Риба<br>160 °C<br>13 хв           | Коли мине половина часу приготування, струсіть або переверніть продукти                            |
| Овочі гриль, 400 г                         | 🥕 Овочі<br>180 °C<br>16 хв          | Наріжте овочі великими шматками й перемішайте з макс. 1 с. л. олії                                 |
| Малі кекси чи мафіни, 6 шт.                | 🍪 Дрібне печиво<br>160 °C<br>18 хв  |  |
| Заморожені пропечені булочки               | 🍞 Хліб<br>160 °C<br>10 хв           |  |
| Підтримання в гарячому стані готових страв | 🔥 Підігрівання<br>80 °C<br>30 хв    |  |
| Розморожування продуктів                   | ❄️ Розморожування<br>40 °C<br>30 хв |  |

## Поради

- Якщо розмір продуктів відрізняється від зазначеного в таблиці, відповідним чином зменште або збільште час приготування.
- Якщо після заданого часу продукти ще не готові, слід збільшити час або підвищити температуру.
- Для рівномірної термообробки струшуйте або перевертайте продукти в кошику, коли мине половина часу приготування.
- Якщо продукти не досягають бажаної хрумкості, перед приготуванням нанесіть на них трохи олії (наприклад, пензлем або розприскувачем). Дайте зайвій олії стекти або зітріть її.

## Огляд чищення

Одразу після користування очистьте всі деталі, щоб залишки не присохли.

- ▶ Не використовуйте засоби для очищення, що містять спирт.
- ▶ Не використовуйте загострені або металеві предмети.
- ▶ Не використовуйте жорсткі ганчірки або засоби для очищення.
- ▶ Панель управління й дисплей протирайте тільки вологою серветкою з мікрОВОлокна.

Почистьте окремі деталі, як указано в таблиці.

→ Мал. 22

## Очищення приладу й деталей

1. Протріть основний блок приладу вологою ганчіркою і просушіть. Дисплей протирайте вологою серветкою з мікрОВОлокна.
2. Робочу камеру в разі потреби мийте м'якою ганчіркою або губкою, змоченою в теплій воді.

3. Залишки продуктів з нагрівального елемента відчищайте м'якою щіткою.
4. Приберіть з кошика рештки жиру й оливи.
5. Якщо в кошику залишилися стійкі плями жиру, для попереднього чищення налейте в нього трохи теплої води з кількома краплями мийного засобу й дайте постояти.
6. Почистьте кошик і решітку м'якою ганчіркою чи губкою, змоченою в лужному мийному розчині, або помийте в посудомийній машині.

## Усунення несправностей

| Несправність   | Причина й усунення несправності   |
|--|---|
| Прилад не працює.  | Прилад знеструмлено.<br>▶ Перевірте, чи отримує прилад електроживлення.   |
| Після збою електроживлення прилад автоматично відновлює перерване приготування.            | Прилад якийсь час зберігає параметри приготування, що перервалося.<br>1. Якщо зникло електроживлення, від'єднайте прилад від розетки.<br>2. Коли живлення знову з'явиться, приєднайте прилад до розетки.<br>✓ Перерване приготування відновиться.<br>3. Виберіть один із таких варіантів:<br>▶ Дочекайтеся, доки приготування завершиться.<br>▶ Перервіть приготування кнопкою <b>DI</b> , щоб змінити якісні параметри (наприклад, підвищити температуру).<br>▶ Перервіть приготування кнопкою <b>U</b> .<br><b>Нотатка:</b> Якщо електроживлення зникло надовго, приготування не відновиться автоматично. |
| Приготування не запускається або не відновлюється; на дисплеї відображається <b>OPEN</b> . | Кошик не вставлено в прилад як слід.<br>▶ Вставте кошик у прилад до упору. Кошик не має виступати з корпусу.  |
| Кошик не вставляється в прилад до упору.   | Продукти або предмети в робочій камері.<br>▶ Приберіть продукти або предмети з робочої камери. Під час приготування продукти або предмети в робочій камері нагріваються. Користуйтеся термостійким кухонним приладдям і будьте обережні.  |
| На дисплеї з'являється код помилки, наприклад, <b>Ex</b> .                                 | Електронне обладнання розпізнало несправність.<br>1. Від'єднайте прилад від електромережі.<br>2. Знову під'єднайте прилад до електромережі.<br>3. Якщо несправність не зникла, викличте сервісну службу.<br>→ "Сервісні центри", <i>Сторінка 138</i>  |
| З приладу йде білий дим.   | Краплі й залишки жиру в кошику або робочій камері, пригоряючи, утворюють білий дим.<br>▶ Ретельно чистьте кошик, решітку й робочу камеру після кожного використання, щоб там не лишалось жиру.<br><b>Нотатка:</b> Білий дим, що виникає від залишків жиру, не впливає на результати готування й роботу приладу.   |

## Утилізація старих приладів

- ▶ Утилізуйте прилад екологічним способом.  
Інформацію щодо актуальних способів утилізації можна отримати у продавця приладу або органів місцевого самоврядування.



Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації бувших у використанні приладів.

## Сервісні центри

Для отримання детальної інформації про гарантійний термін та умови гарантії у вашій країні, будь ласка, використовуйте QR-код на вкладеному документі з інформацією про сервісні контакти та умови гарантії, зв'яжіться з нашою сервісною службою, вашим дилером або відвідайте наш веб-сайт.

Виробник: "БСХ Хаузгерете ГмбХ" вул. Карл-Вері-Штрассе, 34, м. Мюнхен, 81739, Німеччина

Імпортер: ТОВ "БСХ Побутова Техніка", 03124, м.Київ, вул.Волноваська, 10/14 корп.Б, Україна

Інформацію згідно з регламентом (EU) 2023/826 можна знайти в мережі Інтернет за адресою [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) на сторінці виробу й сервісній сторінці вашого приладу в інструкціях з експлуатації і в додаткових документах.

## **Безопасность**

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- Сохраните инструкцию и информацию о приборе для дальнейшего использования или для передачи следующему владельцу.

Используйте прибор только:

- с оригинальными частями и принадлежностями.
- для подогревания, варки, тушения, и жарения с использованием горячего воздуха.
- под присмотром;
- для переработки количества продуктов и времени обработки, характерных для домашнего хозяйства;
- в бытовых условиях и в закрытых помещениях домашних хозяйств при комнатной температуре.
- на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

После каждого применения, во время отъезда, перед очисткой, а также в случае неисправности обязательно отсоединяйте прибор от сети.

Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром или после получения указаний по безопасному использованию прибора и после того, как они осознали опасности, связанные с неправильным использованием.

Детям запрещено играть с прибором.

Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям; это разрешается только детям старше 8 лет под надзором взрослых.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

- ▶ Категорически запрещается эксплуатировать поврежденный прибор.
- ▶ Категорически запрещается эксплуатация прибора, поверхность которого имеет трещины или повреждена.
- ▶ Запрещается тянуть за сетевой кабель, чтобы отсоединить прибор от сети электропитания. Вынимайте из розетки вилку сетевого кабеля.
- ▶ В случае повреждения прибора или сетевого кабеля немедленно выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.

- ▶ При подключении прибора и его эксплуатации соблюдайте данные, приведенные на фирменной табличке.
- ▶ Прибор можно подключать только к электросети переменного тока через установленную согласно предписаниям розетку с заземлением.
- ▶ Система заземления в домашней электропроводке должна быть установлена согласно предписаниям.
- ▶ Запрещается оснащать прибор внешним переключателем, например, таймером или пультом дистанционного управления.
- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▶ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▶ Во избежание опасностей замена поврежденного сетевого кабеля данного прибора может быть выполнена только производителем или авторизованной им сервисной службой либо лицом, имеющим аналогичную квалификацию.
- ▶ Категорически запрещается погружать прибор в воду или помещать его в посудомоечную машину.
- ▶ Используйте прибор только в закрытом помещении.
- ▶ Не пользуйтесь прибором при слишком высокой температуре или влажности.
- ▶ Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.
- ▶ Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с горячими частями прибора или с источниками тепла.
- ▶ Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с острыми концами или кромками.
- ▶ Запрещается перегибать, заземлять или переоборудовать сетевой кабель.
- ▶ Никогда не ставьте прибор на горячие поверхности или рядом с ними.
- ▶ Ни в коем случае не ставьте прибор на легковоспламеняющиеся материалы, например, гардины или скатерти, и поблизости от них.
- ▶ Всегда соблюдайте безопасное расстояние не менее 10 см от стен и других предметов, чтобы предотвратить скопление тепла.
- ▶ Ни в коем случае не накрывайте прибор и не ставьте на него другие предметы.
- ▶ Не кладите какие-либо предметы в чашу или в варочную камеру и не храните их там.

- ▶ Во время эксплуатации прибор должен быть всегда под присмотром.
- ▶ Никогда не наливайте в корзину масло и не кладите жир.
- ▶ Ни в коем случае не разогревайте в приборе продукты, содержащие высокопроцентный спирт или другие легковоспламеняющиеся ингредиенты.
- ▶ Учитывайте максимально допустимый объем заполнения. Никогда не загружайте продукты до верхнего края корзины.
- ▶ Не используйте незакрепленную бумагу для выпечки или легкие ингредиенты, которые могут втянуться вентилятором, например, сухие травы.
- ▶ Если из прибора выходит темный дым, немедленно отключите его от сети. Не вынимайте корзину, пока не прекратит идти дым.



- ▶ Во время работы прибор сильно нагревается. Не прикасайтесь к горячим внешним поверхностям.
- ▶ Перед очисткой или транспортировкой прибора дайте ему полностью остынуть.
- ▶ Не вводите руки в горячую рабочую камеру.
- ▶ Никогда не прикасайтесь голыми руками к горячей решетке для гриля и горячим шампурам для гриля. Используйте подходящие вспомогательные средства например, кухонные прихватки или кухонные принадлежности.
- ▶ Будьте осторожны при извлечении корзины, так как из нее могут выходить горячий воздух и горячий пар.
- ▶ Не наклоняйтесь над прибором.
- ▶ Всегда держите руки и лицо подальше от вентиляционных отверстий.
- ▶ Чтобы предотвратить травмы, используйте прибор только по назначению.
- ▶ Обращайтесь с шампурами для гриля осторожно.
- ▶ Соблюдайте указания по очистке.
- ▶ Поверхности, контактирующие с продуктами питания, следует очищать перед каждым использованием.
- ▶ Чтобы предотвратить образование акриламида, не пережаривайте пищу и удаляйте пригоревшие остатки.
- ▶ Никогда не нагревайте свежий картофель выше 180 °C.

## Предотвращение материального ущерба

- ▶ Не используйте острые, заостренные или металлические кухонные принадлежности. Используйте только кухонные принадлежности из дерева или жаропрочной пластмассы.
- ▶ Кладите шампуры для гриля в корзину осторожно, чтобы не поцарапать и не повредить ее.
- ▶ Никогда не ставьте горячую корзину на чувствительные к нагреву поверхности. Используйте жаропрочную поверхность, например, подставку под горячее.
- ▶ Никогда не оставляйте корзину частично открытой в приборе, чтобы избежать повреждений от сильного нагрева или выпадения корзины. Всегда полностью извлекайте корзину из прибора и полностью задвигайте ее в прибор.
- ▶ Ни в коем случае не наливайте в корзину воду или другие жидкости.
- ▶ Запрещено использовать решетку для гриля или шампуры для гриля в микроволновой печи.

## Знакомство с прибором

### Обзор

После распаковки проверьте все детали на отсутствие транспортных повреждений, а также комплектность поставки.

→ Рис. 1

|          |   |
|----------|---|
| <b>A</b> | Блок двигателя                                |
| <b>B</b> | Корзина                                       |
| <b>1</b> | Рабочая камера                                |
| <b>2</b> | Панель управления                             |
| <b>3</b> | Воздухозаборное отверстие                     |
| <b>4</b> | Выход воздуха                                 |
| <b>5</b> | Сетевой кабель                                |
| <b>6</b> | Верхний нагревательный элемент с вентилятором |
| <b>7</b> | Нижний нагревательный элемент                 |

**8** Ручка

**9** Решетка

### Принадлежности в зависимости от модели

В зависимости от модели в комплект поставки могут входить дополнительные принадлежности.

→ Рис. 2

**1** Набор решеток для гриля

### Панель управления

Здесь приводится обзор панели управления.

**Примечание:** Управляйте кнопками при помощи пальцев и без кухонных перчаток. Нельзя управлять кнопками при помощи предметов, напр., кухонной ложки.

### Элементы индикации и функциональные кнопки

| Символ  | Функция   |
|---|---|
|    | Режим готовности<br>Активация и деактивация режима готовности или отмена приготовления  |
|    | Старт/Пауза<br>Запуск или прерывание приготовления  |
|    | Дисплей<br>Если светится <b>°C</b> , на дисплее отображается температура.<br>Если светится <b>min</b> , на дисплее отображается время.  |
|  | Индикатор температуры<br>Повышение температуры с помощью + или снижение температуры с помощью -.<br>Зона настройки: 40-200°C с шагом 5 градусов<br><b>Примечание:</b> Если установлено время более 60 минут, максимальная температура составляет 80 °C. |
|  | Индикатор времени<br>Увеличение времени приготовления с помощью + или уменьшение времени приготовления с помощью -.<br>Зона настройки: 1-60 минут   |

| Символ | Функция   |
|--------|---|
|        | <b>Примечание:</b> Если установлена температура 40-80 °С, время приготовления или поддержания в горячем состоянии может быть продлено до 8 часов. |

## Кнопки выбора программ

| Символ   | Программа                       |
|--|---------------------------------|
|  | Картофель фри                   |
|  | Птица                           |
|  | Мясо                            |
|  | Рыба                            |
|  | Овощи                           |
|  | Хлеб                            |
|  | Мелкая выпечка                  |
|  | Поддержание в горячем состоянии |
|  | Размораживание                  |

## Режим готовности

Если прибор не используется в течение определенного времени до или после приготовления, он переходит в режим готовности и светится ☺, а на дисплее отображается --. В режиме готовности прибор потребляет лишь незначительное количество энергии.

Чтобы отключить режим готовности и начать работу с прибором, нажмите ☺.

## Перед первым использованием

### Очистка прибора перед первым использованием

1. Удалите имеющийся упаковочный материал.
2. Удалите имеющиеся наклейки и пленки.
3. Прогрейте прибор без продуктов в хорошо проветриваемом помещении в максимальном температурном ре-

жиме на протяжении 30 минут, а затем дайте ему остыть.

4. Все детали, соприкасающиеся с продуктами, следует очистить перед первым использованием.

**Примечание:** Небольшое выделение дыма или появление слабого запаха при первом использовании является нормальным.

## Эксплуатация

### Общие указания

Соблюдайте указания для оптимального использования прибора.

- Для ускоренного изменения значений удерживайте кнопка настройки нажатыми.
- Для изменения температуры или времени приготовления, нажмите ▷||, измените значения, а затем продолжите приготовление с помощью ▷||.

### Установка прибора

- ▶ Устанавливайте прибор на прочную, горизонтальную, ровную и термостойкую рабочую поверхность. Всегда соблюдайте безопасное расстояние не менее 10 см от стен и других предметов.

### Заполнение корзины продуктами

1. Извлеките корзину, установите решетку в корзину, как показано, и надавите на нее.

→ Рис. 3

Распорки на решетке должны быть направлены вниз.

2. Заполните корзину продуктами и полностью задвиньте ее в прибор.

→ Рис. 4

Никогда не загружайте продукты до верхнего края корзины.

## Запуск приготовления

1. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.  
→ Рис. 5
- ✓ Раздается звуковой сигнал, и панель управления активируется.
- ✓ На дисплее поочередно отображаются заданная температура и время приготовления в ручном режиме.  
→ Рис. 6
2. Чтобы использовать программу, нажмите на нужный символ, например, 🍟 **Картофель фри**.  
→ Рис. 7
- ✓ Выбранный символ программы мигает, а на дисплее поочередно отображаются заданная температура и время приготовления для данной программы.  
→ Рис. 8
3. Чтобы вернуться к приготовлению в ручном режиме, нажмите на мигающий символ программы еще раз.
4. Измените отображаемую температуру или время приготовления с помощью – или +.  
→ Рис. 9
- ✓ Через некоторое время на дисплее автоматически поочередно отображается температура и время.
5. Чтобы вручную отобразить время или температуру на дисплее, нажмите ⌚ или ⏸.  
→ Рис. 10
6. Запустите приготовление с помощью ▶️ **Старт/Пауза**.  
→ Рис. 11
- ✓ На дисплее поочередно отображаются заданная температура и оставшееся время приготовления.

## Встряхивание и переворачивание продуктов

Для равномерного приготовления некоторые продукты следует переворачивать по прошествии половины времени приготовления.

1. По прошествии половины времени приготовления извлеките корзину из прибора.  
→ Рис. 12
- ✓ Процесс приготовления будет приостановлен, а на дисплее будет отображаться **OPEN**, пока корзина не установлена на место.
2. Встряхните продукты в корзине. Для переворачивания крупных или нежных кусков используйте только кухонные принадлежности из дерева или жаропрочной пластмассы.  
→ Рис. 13
3. Полностью задвиньте корзину в прибор.  
→ Рис. 14
- ✓ Процесс приготовления продолжается автоматически, а на дисплее поочередно отображаются заданная температура и оставшееся время приготовления.

## Извлечение готовых продуктов

1. По завершении процесса приготовления на дисплее мигает **End**. Раздается звуковой сигнал, и на панели управления загораются все символы.  
→ Рис. 15
  2. Извлеките корзину с готовыми продуктами.  
→ Рис. 16
  3. Продукты, из которых не вытопился лишний жир, например, картофель фри, выкладывайте или вынимайте из корзины с помощью кухонных принадлежностей.  
→ Рис. 17
  4. Продукты, из которых вытопился лишний жир, например, мясо с прослойкой жира или куски птицы, вынимайте из корзины с помощью кухонных принадлежностей. Чтобы жир не стекал из корзины на готовые продукты, не наклоняйте корзину.  
→ Рис. 18
- Осторожно удалите горячий излишек жира или дайте ему остыть в корзине.

**Примечание:** Если прервать текущую программу приготовления вручную с помощью  $\odot$ , на дисплее отображается **COOL**, и вентилятор продолжает работать еще некоторое время. Извлекайте корзину только, после того как погаснет **COOL**.

**Рекомендация:** Вы можете использовать устройство сразу же для приготовления дополнительных порций или других продуктов.

## Набор решеток для гриля

Жарьте продукты на решетке для гриля или готовьте шашлыки.

### Обзор

→ Рис. 19

- |   |                          |
|---|--------------------------|
| 1 | Решетка для гриля        |
| 2 | Шампуры для гриля, 4 шт. |





## Использование решетки для гриля

- Для приготовления продуктов на решетке для гриля выполните следующие действия:
  - ▶ Установите решетку в корзину.
  - ▶ Установите решетку для гриля в корзину.
  - ▶ Положите продукты на решетку для гриля.
 → Рис. 20
- Для приготовления шашлыка на шампурах для гриля выполните следующие действия:
  - ▶ Установите решетку в корзину.
  - ▶ Установите решетку для гриля в корзину.
  - ▶ Положите подготовленные шашлыки в специальные углубления.
 → Рис. 21
- Полностью задвиньте корзину в прибор.
- Запустите процесс приготовления.  
→ "Запуск приготовления",  
Страница 144

## Примеры использования

В данном приборе предусмотрены 9 различные предустановленные программы. В зависимости от продуктов выберите подходящую программу.

**Примечание:** Значения указаны в качестве рекомендации. Поскольку продукты питания различаются по происхождению, размеру, форме, состоянию и торговой марке, оптимальные настройки для ваших продуктов могут отличаться от указанных значений.

| Продукты                                      | Заводская установка  | Указания  |
|---|--|---|
| Замороженный картофель фри, 10 x 10 мм, 400 г |  Картофель фри<br>180 °C<br>20 мин. |   |
| Куриные бедрашки, 4 шт. по 125 г              |  Птица<br>200 °C<br>23 мин.         | По прошествии половины времени приготовления встряхивайте и переворачивайте продукты.   |
| Говяжий стейк, 2 шт., толщиной прим. 3 см     |  Мясо<br>200 °C<br>18 мин.          | Предварительно разогреть прибор на протяжении 4 мин.<br>По прошествии половины времени приготовления встряхивайте и переворачивайте продукты. |
| Филе лосося, 2 шт. по 150 г                   |  Рыба<br>160 °C<br>13 мин.          | По прошествии половины времени приготовления встряхивайте и переворачивайте продукты.   |

| Продукты   | Заводская установка                                   | Указания   |
|--|---|--|
| Овощи-гриль, 400 г                                   | 🍆 Овощи<br>180 °C<br>16 мин.                          | Нарежьте овощи крупными кусками и смешайте с максимум 1 столовой ложкой масла. |
| Выпечка небольшого размера или маффины, 6 шт.        | 🍞 Мелкая выпечка<br>160 °C<br>18 мин.                 |  |
| Предварительно запеченные булочки глубокой заморозки | 🍞 Хлеб<br>160 °C<br>10 мин.                           |  |
| Поддержание готовых блюд в горячем состоянии         | 🔥 Поддержание в горячем состоянии<br>80 °C<br>30 мин. |  |
| Разморозка продуктов глубокой заморозки              | ❄️ Размораживание<br>40 °C<br>30 мин.                 |  |

## Рекомендации

- Если размер продуктов отличается от указанного в таблице, уменьшите или увеличьте время приготовления.
- Если после выбранного времени приготовления продукты не готовы, увеличьте время приготовления или повысьте температуру.
- Для достижения равномерного результата приготовления встряхивайте или переворачивайте продукты в корзине по прошествии половины времени приготовления.
- Если продукты не приобретают желаемую хрусткость, перед приготовлением смажьте их небольшим количеством масла, например, с помощью кисти или распылителя масла. Слейте или вытрите лишнее масло.

## Обзор очистки

Сразу после использования очищайте все части прибора, чтобы остатки продуктов не присыхали.

- ▶ Не используйте моющие средства, содержащие алкоголь или спирт.
- ▶ Не используйте металлические и остроконечные предметы, а также предметы с острыми кромками.

- ▶ Не применяйте грубую ткань или абразивные чистящие средства.
- ▶ Чистите панель управления и дисплей только влажной микрофибровой салфеткой.

Отдельные детали очищаются согласно таблице.

→ Рис. 22

## Очистка прибора и его деталей

1. Очистите блок двигателя влажной тканью и высушите его.  
Для очистки дисплея используйте влажную микрофибровую салфетку.
2. При необходимости очистите варочную камеру горячей водой с помощью мягкой тряпки или губки.
3. Остатки пищи на нагревательном элементе удалите мягкой щеткой.
4. Удалите из корзины лишний жир и масло.
5. Если в корзине остались стойкие остатки жира, для предварительной очистки налейте в корзину немного теплой воды с несколькими каплями моющего средства и дайте ему подействовать.
6. Очистите корзину и решетку мыльным раствором и мягкой тканью или губкой либо вымойте в посудомоечной машине.

## Устранение неисправностей

| Неисправность  | Причина и устранение неисправностей   |
|--|---|
| Прибор не работает.  | <p>Нет электропитания прибора.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Проверьте, подается ли электропитание на ваш прибор.</li> </ul>   |
| После возобновления подачи электроэнергии прибор автоматически продолжает процесс приготовления.     | <p>Прибор сохраняет прерванный процесс приготовления в течение определенного времени.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. При отключении электропитания извлеките штепсельную вилку из розетки.</li> <li>2. После возобновления подачи электроэнергии снова вставьте штепсельную вилку в розетку.</li> </ol> <p>✓ Прерванный процесс приготовления будет продолжен.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Выберите один из следующих вариантов:           <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Дождитесь завершения процесса приготовления.</li> <li>▶ Прервите процесс приготовления с помощью <b>⏸</b>, чтобы скорректировать значения, например, увеличить температуру.</li> <li>▶ Отмените процесс приготовления с помощью <b>⏹</b>.</li> </ul> </li> </ol> <p><b>Примечание:</b> Если подача электроэнергии была прервана на длительный период времени, процесс приготовления не возобновляется автоматически.</p> |
| Процесс приготовления не будет запущен или продолжен., а на дисплее будет отображаться <b>OPEN</b> . | <p>Корзина вставлена в прибор неправильно.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Полностью задвиньте корзину в прибор. Корзина не должна выступать за пределы корпуса.</li> </ul>  |
| Корзина не задвигается полностью в прибор.   | <p>Продукты или посторонние предметы в рабочей камере.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Удалите продукты или посторонние предметы из рабочей камеры. Во время приготовления продукты или посторонние предметы в рабочей камере сильно нагреваются. Используйте термостойкие кухонные принадлежности и соблюдайте осторожность.</li> </ul>   |
| На дисплее появляется код ошибки, например, <b>Ex</b> .  | <p>Электроника установила ошибку.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Извлеките штепсельную вилку из розетки.</li> <li>2. Снова вставьте штепсельную вилку в розетку.</li> <li>3. Если неисправность сохраняется, обратитесь в сервисную службу.</li> </ol> <p>→ "Сервисная служба", Страница 148</p>   |
| Из прибора идет белый дым.   | <p>Капающий жир и остатки жира в корзине или в рабочей камере при нагревании образуют белый дым.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Тщательно очищайте корзину, решетку и рабочую камеру от остатков жира после каждого использования.</li> </ul> <p><b>Примечание:</b> Белый дым, образующийся из-за остатков жира, не влияет на результат приготовления или на работу прибора.</p>  |

## Утилизация старого бытового прибора

- ▶ Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами. Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специ-

ализированном торговом предприятии, а также в районных или городских органах управления.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электрон-

ных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

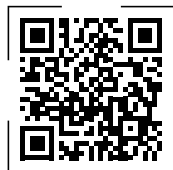
---

## Сервисная служба

Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране можно получить, отсканировав QR-код в прилагаемой документации с информацией о сервисной службе и условиях гарантии, в нашей сервисной службе, у вашего дилера или на нашем веб-сайте.

Для доступа к контактам служб клиентского сервиса, вы также можете использовать данный QR код.

<https://www.bosch-home.ru>



Импортер/Организация, принимающая претензии по качеству: ТОО «BSH Home Appliances (БСХ Хоум Аплайансэс)», 050040, Республика Казахстан, г. Алматы, Бостандыкский район, Микрорайон КОКТЕМ-1, дом 15А, 5 этаж

e-mail: [ala-infokz@bshg.com](mailto:ala-infokz@bshg.com)

Срок службы устройства – 7 лет.

На территории Республики Казахстан, при обнаружении неисправности, звоните в сервисный контакт-центр 5454 (только для мобильных телефонов).

Сделано в Китае

## ⚠ الأمان

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- احتفظ بالدليل وبمعلومات المنتج لغرض الاستخدام اللاحق أو لتسليمها إلى المالك التالي.
- لا تستخدم الجهاز إلا:
  - مع الأجزاء والكماليات الأصلية.
  - للتسخين والطهي والخبز والقلي بالهواء الساخن.
  - تحت الإشراف.
  - لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية.
  - في المنزل الخاص وفي الأماكن المغلقة من المحيط المنزلي في درجة حرارة الغرفة.
  - حتى ارتفاع يبلغ 2000 م فوق سطح البحر.
- يجب فصل الجهاز عن مصدر الطاقة دائماً بعد كل استخدام أو في حالة عدم وجود مراقبة أو قبل التنظيف أو في حالة ظهور خطأ ما. يمكن للأطفال بدءاً من عُمر 8 سنوات فما فوق، وكذلك للأشخاص الذين يعانون نقصاً في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية، أو يعانون نقصاً في الإدراك أو المعرفة أو كليهما، استخدام هذا الجهاز، إذا تم ذلك تحت إشرافٍ وبعد اطلاعهم على كيفية التشغيل الآمن للجهاز، وإدراك المخاطر الناتجة.
- لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز.
- لا يجوز للأطفال تنظيف الجهاز أو إجراء أعمال الصيانة المنوطة بالمستخدم ما لم يكونوا في سن 8 سنوات أو أكثر، على أن تتم مراقبتهم أثناء ذلك.
- يجب إبعاد الأطفال دون سن 8 سنوات عن الجهاز وكابل التوصيل.
  - ◀ لا تشغل أبداً جهازاً متضرراً.
  - ◀ لا تشغل جهازاً ذا سطح مشقوق أو مكسور.
  - ◀ لا تشد كابل الكهرباء المتصل بالشبكة كي تفصل الجهاز عن شبكة الكهرباء أبداً. انزع القابس الكهربائي من كابل الكهرباء دائماً.
  - ◀ إذا كان الجهاز متضرراً أو كابل التوصيل بالشبكة تالفاً، فاسحب على الفور القابس الكهربائي لكابل التيار أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.
  - ◀ لا توصل الجهاز وتشغل إلا وفقاً للقيم الموضحة على لوحة الصنع.
  - ◀ لا توصل الجهاز إلا بمقبس مرگب بطريقة سليمة ومزود بوصلة تأريض على أن تكون شبكة الكهرباء ذات تيار متردد.
  - ◀ يجب أن يكون نظام أسلاك الحماية الأرضية الخاص بتركيبات المنزل الكهربائية مركباً وفقاً للوائح المعنية.
  - ◀ لا تزود الجهاز أبداً عبر تجهيزة تشغيل خارجية، من قبيل ميقاتي أو جهاز تحكم عن بعد.

- ◀ وحدهم أفراد الطاقم الفني المدربون من أجل ذلك يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.
- ◀ لا يُسمح إلا باستخدام قطع الغيار الأصلية لإصلاح الجهاز.
- ◀ إذا كان كابل الكهرباء لهذا الجهاز متضرراً، يجب تغييره من قبل الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو من قبل فني مؤهل بشكل مماثل، وذلك لتجنب المخاطر.
- ◀ لا تغمر الجهاز أو كابل الكهرباء في الماء أو في غسالة الأواني.
- ◀ لا تستخدم الجهاز إلا في أماكن مغلقة.
- ◀ لا تعرّض الجهاز أبداً للحرارة والرطوبة الشديديتين.
- ◀ لا تستخدم أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف البخار، كي تنظف الجهاز.
- ◀ لا تقم مطلقاً بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أجزاء ساخنة من الجهاز أو مصادر حرارية.
- ◀ لا تقم مطلقاً بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أسنان مدببة أو حواف حادة.
- ◀ لا تثنى أو تسحق أو تغيّر وصلة الشبكة الكهربائية.
- ◀ لا تضع الجهاز أبداً على سطح ساخن أو بالقرب منه.
- ◀ لا تضع الجهاز أبداً على مواد قابلة للاحتراق أو بالقرب منها، على سبيل المثال، الستائر أو مفارش المائدة.
- ◀ حافظ دائماً على مسافة آمنة لا تقل عن 10 سم من الجدران والأغراض الأخرى لتجنب تراكم الحرارة.
- ◀ لا تُغطّ الجهاز أبداً أو تضع أغراضاً أخرى فوقه.
- ◀ لا تُخزّن أو تضع أغراضاً في السلة أو في مقصورة الطبخ.
- ◀ احرص على مراقبة الجهاز دائماً أثناء تشغيله.
- ◀ لا تُعبئ زيباً أو دهناً في السلة أبداً.
- ◀ لا تُسخّن في الجهاز موادّ غذائية تحتوي على كمولٍ بنسبةٍ عالية أو محتوياتٍ أخرى سهلة الاشتعال.
- ◀ انتبه إلى مراعاة كمية الملاء القصوي المسموح بها. لا تُعبئ المواد الغذائية حتى الحافة العلوية للسلة أبداً!
- ◀ لا تستخدم ورق خبز ساكباً ولا مكوّناتٍ خفيفة، يمكن أن يشفطها الشفاط، من قبيل الأعشاب الجافة.
- ◀ إذا تسرّب دخانٌ داكن من الجهاز، اسحب كابل الكهرباء على الفور. لا تسحب السلة إلا عندما يخفت تصاعد الدخان.



- ◀ الجهاز يسخن في أثناء التشغيل. لا تلمس أبداً الأسطح الساخنة.
- ◀ اترك الجهاز يبرد قبل تنظيفه أو نقله.
- ◀ لا تمد يديك إلى مقصورة الطبخ الساخنة.

- ◀ لا تلمس شبكة الشواء وأسياخ الشوي الساخنة بيدين مجردتين أبدًا. استخدم وسائل مساعدة مناسبة، من قبيل الماسك الحراريّ أو أدوات الطهي.
- ◀ توخَّ الحذر عند انتزاع السلة، إذ قد يتسرَّب هواءٌ ساخن وبخارٌ ساخن. لا تنحن على الجهاز.
- ◀ أبقِ اليدين والوجه بعيدةً دائمًا عن فتحات التهوية.
- ◀ لا تستخدم الجهاز إلا وفقًا للتعليمات لتجنُّب حدوث إصابات.
- ◀ تعامل مع أسياخ الشوي بحذر.
- ◀ احرص على مراعاة إرشادات التنظيف.
- ◀ نظِّف الأسطح التي تلامس المواد الغذائية قبل كل استخدام.
- ◀ لا تُحضِّر المواد الغذائية إلى درجة سوداء داكنة، وأزل البقايا المحترقة لتجنُّب تطوُّر مادة الأكريلاميد.
- ◀ لا تُسخن البطاطس الطازجة إلى ما فوق 180 °م.

## تجبُّب الأضرار المادية

- ◀ لا تستخدم أدوات طهي حادة أو مُدبَّبة أو معدنية. اقتصِر على استخدام أدوات طهي مصنوعة من الخشب أو بلاستيك مقاوم للحرارة.
- ◀ أدخل أسياخ الشواء بحذر في السلة، لتجنُّب حدوث خدوش أو أضرار في السلة.
- ◀ لا تضع السلة الساخنة على أسطح حساسة للحرارة أبدًا. استخدم قاعدةً غير حسَّاسة للحرارة، من قبيل حامل أوعية.
- ◀ لا تترك السلة مفتوحة جزئيًا داخل الجهاز لتجنُّب الأضرار بفعل الحرارة الزائدة أو سقوط السلة. انتزع السلة دائمًا كليةً وأعد إزاحتها كليةً في الجهاز.
- ◀ لا تُعبئ ماءً أو سوائل أخرى في السلة أبدًا.
- ◀ لا تستخدم شبكة الشواء أو أسياخ الشواء في فرن الميكروويف أبدًا.

## التعرّف

### عرض عام

بعد إخراج كافة القطع من أغلفتها تأكد من خلوها من أضرار النقل وعدم نقصان أيِّ منها.

### الشكل 1

A الجهاز الأساسي

B سلة

1 حيز الطهي

2 لوحة الاستعمال

3 منفذ دخول الهواء

4 منفذ خروج الهواء

5 كابل الكهرباء

6 عنصر تسخين علوي ومروحة

7 عنصر تسخين سفلي

8 مقبض

9 الشبكة السلكية

### ملحقات مرتبطة بالطراز

يشمل نطاق التوريد ملحقاتٍ أخرى حسب الطراز.

### الشكل 2

1 مجموعة شبكات الشواء

### لوحة الاستعمال

تجد هنا نظرةً عامة على لوحة الاستعمال.

**ملاحظة:** استعمل الأزرار بالأصابع ودون قفازات المطبخ. لا يمكنك استعمال الأزرار بواسطة أغراض، من قبيل ملعقة الطبخ.

### عناصر العرض والأزرار الوظيفية

الرمز الوظيفة

⏸ حالة الاستعداد للتشغيل  
تنشيط حالة الاستعداد وإلغاء تنشيطها أو قطع التحضير

⏪ التشغيل/الإيقاف  
بدء التحضير أو قطعه

🔌 وحدة العرض  
عندما يضيء °C، تعرض الشاشة درجة الحرارة.

⏸ عندما يضيء min، تعرض الشاشة الوقت.

🔌 بيان درجة الحرارة  
زيادة درجة الحرارة بواسطة + أو خفضها بواسطة -.

3. سحّن الجهازَ دون موادٍ غذائيةٍ في غرفةٍ جيدةٍ التهوية على أعلى درجة حرارةٍ لمدة 30 دقيقةً واتركه يبرد بعدها.
  4. نظّف كافة الأجزاء، التي تتلامس مع المواد الغذائية، قبل الاستخدام الأول.
- ملاحظة:** نشوؤ قدرٍ ضئيلٍ من الدخان أو الرائحة في أثناء الاستخدام الأول أمرٌ عاديٌّ.

## الاستعمال

### إرشادات عامة

انتبه إلى الإرشادات كي يمكنك استخدام جهازك بصورة مثالية.

- لكي تُغيّر القيمَ بوتيرةٍ أسرع، أبقِ أزرارَ الضبط مضغوطةً.
- لتعديل درجة الحرارة أو الوقت في أثناء التحضير، اضغط **Δ** وغيّر القيمَ ومن ثم استأنف التحضيرَ بواسطة **Δ**.

### نصب الجهاز

◀ ضعّ الجهازَ على سطح عمل ثابت وأفقي ومستوٍ ومقاوم للحرارة. وحافظ دائماً على مسافةٍ آمنةٍ لا تقل عن 10 سم من الجدران والأغراض الأخرى.

### تعبئة المواد الغذائية في السلة

1. انتزع السلة وضع الشبكة السلكية في السلة واضغط عليها لأسفل.
    - ← الشكل 3
  2. يجب أن تشير الفواصل الموجودة في الشبكة السلكية إلى الأسفل.
    - ← الشكل 4
- ضعّ الطعامَ في السلة وأرغ السلة بالكامل في الجهاز.
- لا تُعبئ المواد الغذائية حتى الحافة العلوية للسلة أبداً!!

### بدء التحضير

1. قم بتوصيل القابس الكهربائي.
  - ← الشكل 5
- ✓ تصدر إشارة صوتية، وتكون لوحة الاستعمال نشطة.
- ✓ تظهر على الشاشة بالتناوب درجة الحرارة المضبوطة مسبقاً ووقت التحضير للتحضير اليدوي.
  - ← الشكل 6
2. لاستخدام برنامج ما، اضغط الرمز المرغوب في لوحة الاستعمال، مثل **رقائق البطاطس**.
  - ← الشكل 7
- ✓ يومض رمز البرنامج المُحدّد وتظهر على الشاشة بالتناوب درجة الحرارة المضبوطة مسبقاً ووقت التحضير للبرنامج.
  - ← الشكل 8

| الرمز | الوظيفة  |
|-------|--|
|       | نطاق الضبط: 200-40 °م<br>بتدرجاتٍ من 5 درجاتٍ مئوية                              |
|       | <b>ملاحظة:</b> عندما يُضبط وقتٌ أكثر من 60 دقيقة، تبلغ درجة الحرارة القصوى 80 م. |

|     |  |
|-----|--|
| (L) | بيان الوقت<br>زيادة زمن التحضير بواسطة + أو خفضه بواسطة -<br>نطاق الضبط: 1-60 دقائق                              |
|     | <b>ملاحظة:</b> عندما تُضبط درجة حرارة قدرها 40-80 م، يمكن أن يمتد زمن التحضير أو الحفاظ على السفخنة حتى 8 ساعات. |

### أزرار البرامج

| الرمز  | البرنامج           |
|--|--------------------|
|   | رقائق البطاطس      |
|   | الطيور             |
|   | اللحم              |
|   | السّمك             |
|   | خضراوات            |
|   | الخبز              |
|   | مخبوزات صغيرة      |
|   | الحفاظ على السفخنة |
|  | إذابة التجمد       |

### حالة الاستعداد للتشغيل

إذا لم يُستخدَم الجهازَ لفترةٍ مُعيّنة قبل التحضير أو بعده، ينتقل الجهازُ إلى حالة الاستعداد للتشغيل، ويضيء (L)، وتعرض الشاشة --. لا يستهلك الجهازُ سوى كميةٍ ضئيلةٍ من الطاقة في حالة الاستعداد للتشغيل.

للخروج من حالة الاستعداد للتشغيل واستعمال الجهاز، اضغط (L).

### قبل الاستخدام لأول مرة تنظيف الجهاز قبل الاستخدام الأول

1. انتزع مادة التغليف الموجودة.
2. أزل أي ملصقات أو رقائق عن الجهاز.

3. العودة إلى التحضير اليدوي، اضغط مرّة أخرى على رمز البرنامج الوامض.
4. واءم درجة الحرارة المعروضة أو وقت التحضير المعروض بواسطة - أو +.
- ← الشكل 9
- ✓ بعد فترة مُعيّنة، تتحوّل الشاشة تلقائيًا بين درجة الحرارة والوقت.
5. لعرض الوقت أو درجة الحرارة يدويًا على الشاشة، اضغط على ☺ أو Ⓛ.
- ← الشكل 10
6. ابدأ التحضير بواسطة Ⓛ التشغيل / الإيقاف.
- ← الشكل 11
- ✓ تظهر على الشاشة بالتناوب درجة الحرارة المضبوطة ووقت التحضير المتبقي.
- رَجّ الطعام أو تقليبه**
- للحصول على نتيجة طهي متساوية، يجب قلب بعض الأطعمة بعد مرور نصف وقت التحضير.

1. بعد مرور نصف وقت التحضير، أخرج السلة من الجهاز.
- ← الشكل 12
- ✓ يتوقّف التحضير مؤقتًا وتعرض الشاشة OPEN، طالما أن السلة منزوعة.
2. رَجّ الطعام في السلة. استخدم أدوات طهي مصنوعة من الخشب أو البلاستيك المقاوم للحرارة لقلب الأطعمة الكبيرة أو الحساسة.
- ← الشكل 13
3. أزع السلة بالكامل في الجهاز.
- ← الشكل 14
- ✓ يُستأنف التحضير تلقائيًا وتظهر على الشاشة بالتناوب درجة الحرارة المضبوطة ووقت التحضير المتبقي.

### إخراج الأطعمة الجاهزة

1. عندما ينتهي التحضير، يومض في الشاشة End. تصدر إشارة صوتية، وتضيء في لوحة الاستعمال كل الرموز.
- ← الشكل 15
2. أخرج السلة التي تحتوي على الأطعمة المُحضّرة الجاهزة.
- ← الشكل 16

### أمثلة تطبيقية

يوفر جهازك 9 برامج مختلفة مُعدّة مسبقًا. اختر البرنامج المناسب حسب نوع الطعام.

**ملاحظة:** القيم المذكورة هي توصيات. نظرًا لاختلاف الأطعمة من حيث المنشأ والحجم والشكل والحالة والعلامة التجارية، قد تحيد الإعدادات المثلى لأطعمتك عن القيم المذكورة.

| إرشادات  | الضبط المسبق                                 | المواد الغذائية                                   |
|--|--|---|
|  | 👉 رقائق البطاطس<br>180 °م<br>20 دقيقة        | رقائق البطاطس<br>المُجمّدة،<br>10 × 10 مم، 400 جم |
| رُجّ الطعام أو قلبه بعد مرور نصف وقت التحضير                                     | 👉 الطيور<br>200 °م<br>23 دقيقة               | أوراك دجاج، 4 قطع<br>كلٌّ منها 125 جم             |
| تسخين الجهاز مسبقًا لمدة 4 دقيقة<br>رُجّ الطعام أو قلبه بعد مرور نصف وقت التحضير | 👉 اللحم<br>200 °م<br>18 دقيقة                | الاستيك البقري،<br>2 قطع، بسمك 3 سم<br>تقريبًا    |
| رُجّ الطعام أو قلبه بعد مرور نصف وقت التحضير                                     | 👉 السمك<br>160 °م<br>13 دقيقة                | شرائح سمك<br>السلمون، 2 قطعة<br>كل منها 150 جم    |
| قطّع الخضراوات إلى قطع كبيرة واخلطها مع ملعقة زيت كبيرة                          | 👉 خضراوات<br>180 °م<br>16 دقيقة              | الخضراوات المشوية،<br>400 جم                      |
|  | 👉 مخبوزات صغيرة<br>160 °م<br>18 دقيقة        | قطع كعك أو مافن<br>صغيرة، 6 قطع                   |
|  | 👉 الخبز<br>160 °م<br>10 دقيقة                | خبز صغير مجّود<br>ومخبوز مسبقًا                   |
|  | 👉 الحفاظ على<br>السخونة<br>80 °م<br>30 دقيقة | الحفاظ على سخونة<br>الأطعمة المطهوهة              |
|  | 👉 إذابة التجمد<br>40 °م<br>30 دقيقة          | إذابة المواد<br>الغذائية المُجمّدة                |

## نصائح

- إذا كان حجمُ الطعام يختلف عن المذكور في الجدول، فقصر أو أطّل وقت الطهي.
- وإذا لم يكن الطعام جاهزًا بعد انتهاء وقت الطهي المحدد، فأطّل وقت الطهي أو زدْ درجة الحرارة.
- للحصول على نتيجة طهي متساوية، رُجّ الأطعمة في السلة بعد مرور نصف وقت التحضير أو أقلها.
- إذا لم تحصل الأطعمة على القرمشة المطلوبة، فرش القليل من الزيت على الأطعمة قبل الطهي، على سبيل المثال باستخدام فرشاة أو بخاخ زيت. واترك الزيت الزائد يتقاطر أو امسحه.

## نظرة عامة على التنظيف

نظّف كافة الأجزاء على الفور بعد الاستخدام، حتى لا تجف البقايا.

- لا تستخدم مواد تنظيف محتوية على الكحول أو الإيثانول.

◀ لا تستخدم أي أغراض معدنية حادة أو مدببة.

◀ لا تستخدم أية فوط أو مواد تنظيف خادشة.

◀ لا تنظّف حقل التشغيل وشاشة العرض إلا باستخدام فوطة رطبة مصنوعة من الألياف صناعية.

نظّف الأجزاء المفردة كما هو مبين في الجدول.

### ← الشكل 22

### تنظيف الجهاز والأجزاء

1. نظّف الجهاز الأساسي بقطعة قماش ناعمة رطبة، ثم جفّفه.  
استخدم قطعة قماش مُبلّلة من الألياف الدقيقة لتنظيف الشاشة.
2. نظّف حيز الطهي بماءٍ دافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة، إذا لزم الأمر.
3. أزل بقايا الطعام من عنصر التسخين بفرشاة ناعمة.

4. أزل الدهون والزيوت الزائدة من السلة.
5. إذا كانت هناك بقايا دهون صعبة الإزالة في السلة، فاملأ السلة بقليل من الماء.
6. نظّف السلة والشبكة السلوكية بماء إصابون وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة أو ضعهما في غسالة الأطباق.

## التغلب على الاختلالات

| العطل   | السبب والتغلب على الأعطال  |
|---|--|
| الجهاز لا يعمل.   | الجهاز غير متصل بالكهرباء.<br>تحقق مما إذا كان جهازك مُزوّدًا بالكهرباء.   |
| الجهاز يستأنف التحضير تلقائيًا بعد انقطاع التيار الكهربائي. | يحفظ الجهاز عملية التحضير المتوقفة لفترةٍ معينة من الزمن.<br>1. عندما ينقطع التيار الكهربائي، افصل قابس التيار الكهربائي.<br>2. عندما يعود التيار الكهربائي، وصل قابس التيار الكهربائي.<br>✓ تستأنف عملية التحضير المتوقفة.<br>3. اختر واحدًا من الخيارات التالية:<br>◀ تشغيل عملية التحضير حتى النهاية.<br>◀ مقاطعة عملية التحضير باستخدام الـ (لتعديل القيم، على سبيل المثال رفع درجة الحرارة).<br>◀ قطع التحضير بواسطة (⏻). |
| الجهاز لا يبدأ عملية التحضير أو يستأنفها والشاشة تعرض OPEN. | <b>ملاحظة:</b> إذا انقطع التيار الكهربائي لفترةٍ طويلة، فلن يستأنف الجهاز عملية التحضير تلقائيًا.<br>السلة غير موضوعة بشكل صحيح في الجهاز.<br>◀ أزع السلة كليّة داخل الجهاز. يجب ألا تبرز السلة من جسم الماكينة.   |
| يتعدّر إدخال السلة بالكامل في الجهاز.                       | هنالك أطعمة أو أغراض في حيز الطهي.<br>◀ أزل الأطعمة أو الأغراض من حيز الطهي. تصبح الأطعمة أو الأغراض الموجودة في حيز الطهي ساخنة في أثناء التحضير. استخدم أدوات طهي مقاومة للحرارة وتوخّ الحذر.  |
| رمز خطأ يظهر في شاشة العرض، مثل Ex.                         | اكتشفت الوحدة الإلكترونية وجود خطأ.<br>1. انزع القابس الكهربائي.<br>2. أعد قبس القابس الكهربائي في المقبس.<br>3. إذا استمر وجود الخلل، فاتصل بخدمة العملاء.<br>← "خدمة العملاء"، الصفحة 156  |
| دخان أبيض يخرج من الجهاز.                                   | تنسب الدهون المتساقطة وبقايا الدهون في السلة أو في حيز الطهي في ظهور دخان أبيض عند التسخين.<br>◀ نظف السلة والشبكة السلوكية وحيز الطهي جيدًا بعد كل استخدام لإزالة جميع بقايا الدهون.  |
|   | <b>ملاحظة:</b> الدخان الأبيض الناتج عن بقايا الدهون لا يؤثر على نتيجة الطهي أو الجهاز.   |

هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوروبية 2012/19/المجموعة الاقتصادية الأوروبية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment - WEEE). وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوروبي بخصوص



## التخلص من الجهاز القديم

- ◀ تخلّص من الجهاز بطريقة لا تضر بالبيئة. يمكنك الحصول على المعلومات الخاصة بأحدث سبل التخلص من المخلفات لدى تاجر المتخصص أو لدى إدارة البلدية أو المدينة التي تتبع لها.

## خدمة العملاء

وللمصول على معلومات تفصيلية عن فترة الضمان وشروط الضمان في بلدك، يُرجى استخدام رمز الاستجابة السريعة الموجود على المستند المرفق بشأن جهات اتصال الخدمة وشروط الضمان، أو الاتصال بخدمة العملاء أو الموزع لديك أو زيارة موقعنا الإلكتروني.









## Many thanks for choosing a Bosch home appliance!

Register your new appliance now on MyBosch and benefit directly from:

- **Expert advice and tips to make the most of your appliance**
- **Options for warranty extension**
- **Discounts on spare parts and accessories**
- **Digital information for use and all appliance data to hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliance Service**

Simple to register, free of charge – including on mobile devices:

**[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)**



## Need some help? You can find it here.

Expert advice on your Bosch home appliances, help with problems or repairs by professionals from Bosch.

Discover all the different ways Bosch can assist you:

**[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)**

The contact details of all countries are listed in the attached service directory.

**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company

Valid within Great Britain:  
Imported to Great Britain by  
BSH Home Appliances Ltd.  
Grand Union House  
Old Wolverton Road  
Wolverton, Milton Keynes  
MK12 5PT  
United Kingdom



**8001339953** (060318)

de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi, es, pt, el, tr, pl, uk, ru, ar