BOSCH

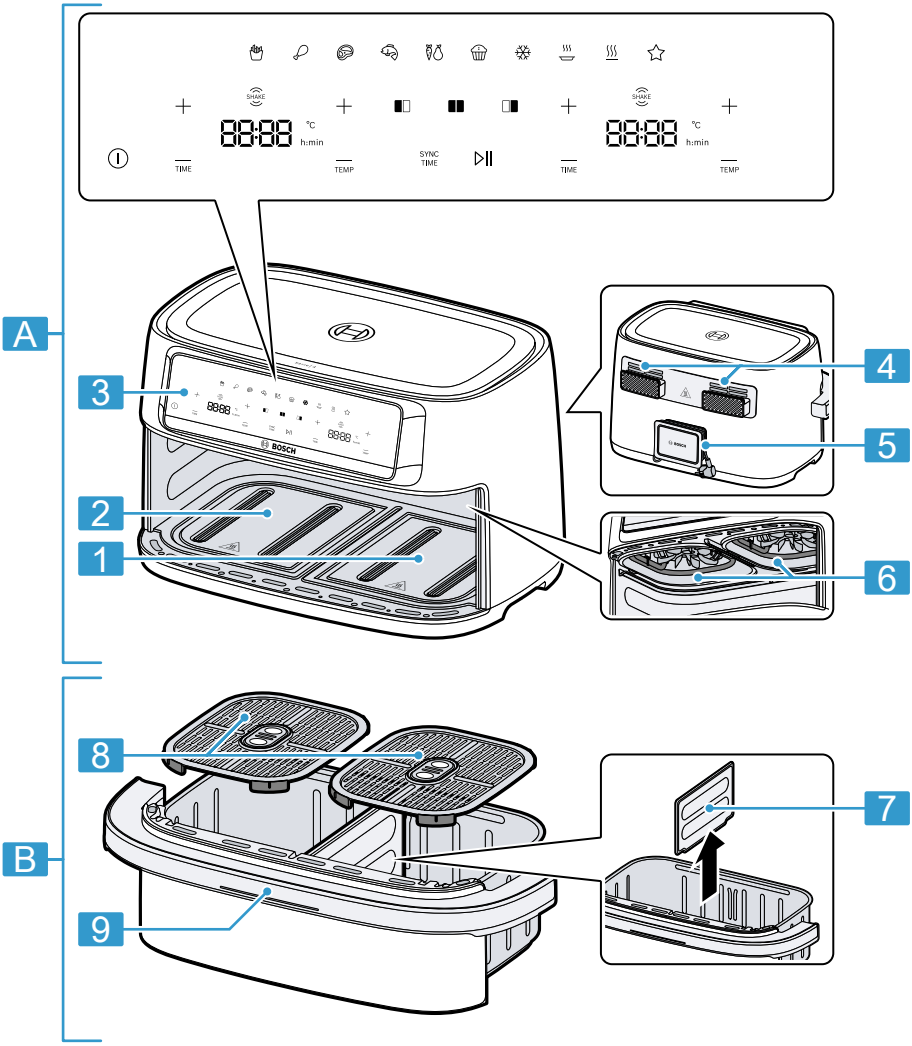
Register your new appliance now at MyBosch and enjoy benefits free of charge: **bosch-home.com/welcome**

MyBosch

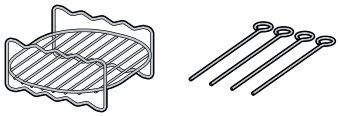
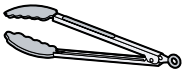
Air Fryer Double Flex Drawer

Serie | 4 **MAFD49...**

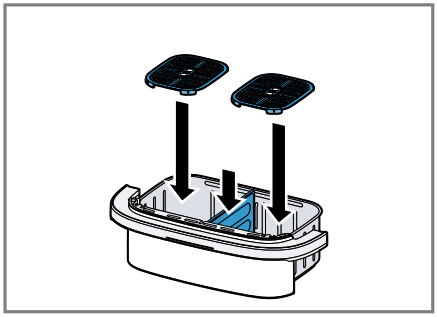
[de]	Gebrauchsanleitung	Heißluftfritteuse	7
[en]	Information for Use	Air Fryer	14
[fr]	Manuel d'utilisation	Friteuse sans huile	21
[it]	Manuale utente	Friggitrice ad aria	29
[nl]	Gebruikershandleiding	Air Fryer	37
[da]	Betjeningsvejledning	Air Fryer	44
[no]	Bruksanvisning	Air Fryer	52
[sv]	Bruksanvisning	Air Fryer	59
[fi]	Käyttöohje	Air Fryer	66
[es]	Manual de usuario	Freidora de aire	73
[pt]	Manual do utilizador	Fritadeira sem óleo	81
[el]	Εγχειρίδιο χρήστη	Φριτέζα Αέρος	88
[tr]	Kullanım kılavuzu	Sıcak Hava Fritözü	96
[pl]	Instrukcja obsługi	Air Fryer frytkownica beztłuszczowa	104
[uk]	Керівництво з експлуатації	Мультипіч	112
[ru]	Руководство пользователя	Аэрогриль	120
[ar]	دليل المستخدم	قلاية هوائية	129



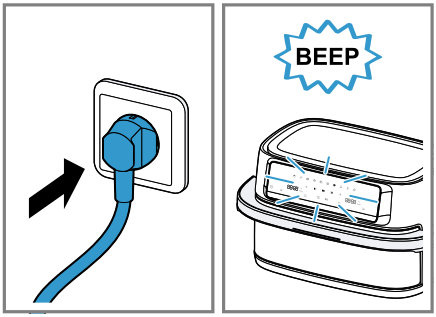
1

1		MAFD490B1, MAFD490B1G
2		MAFD490B7, MAFD490B7G

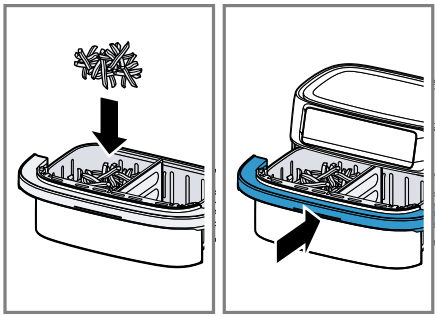
2



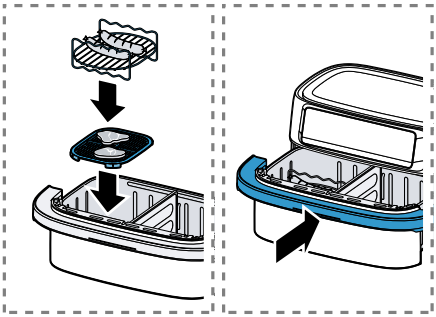
3



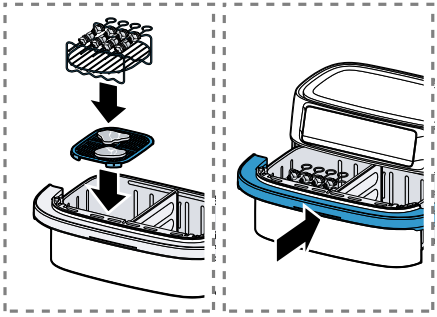
4



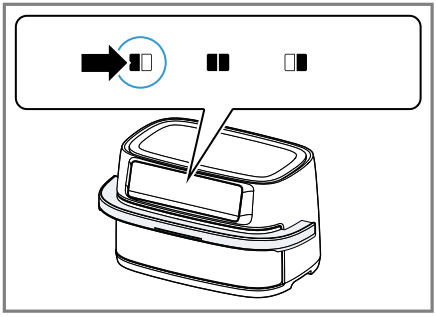
5



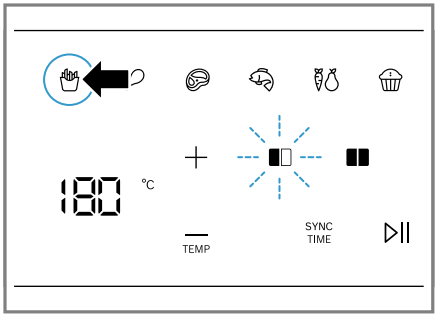
6



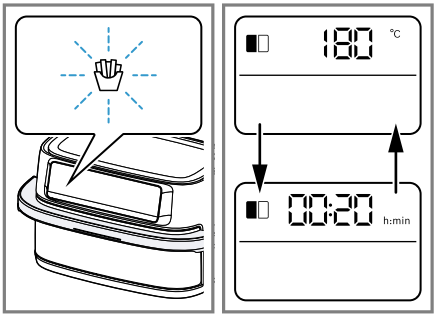
7



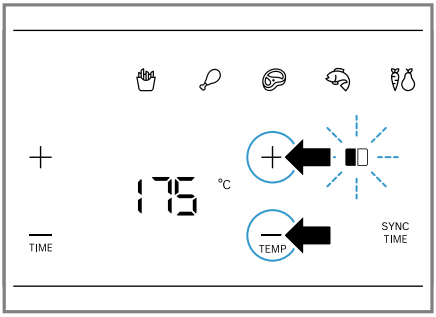
8



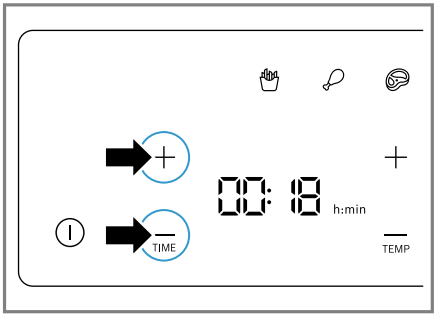
9



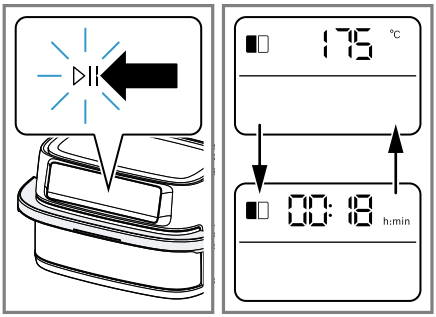
10



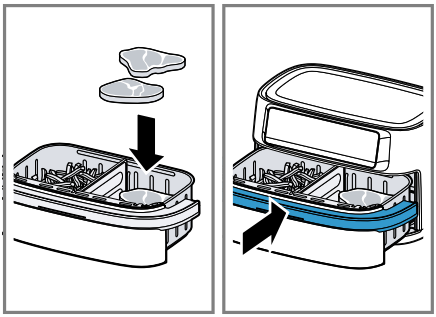
11



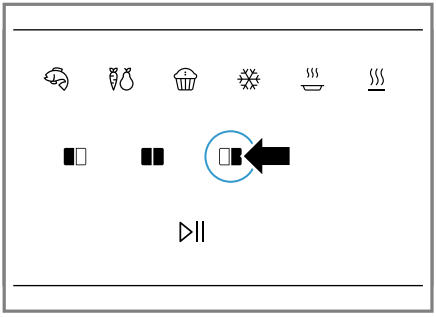
12



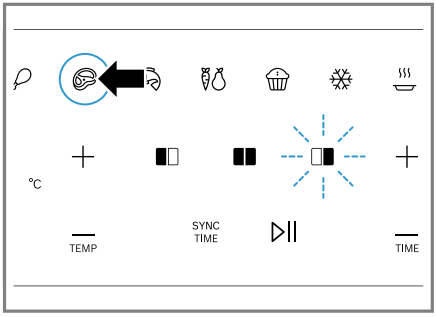
13



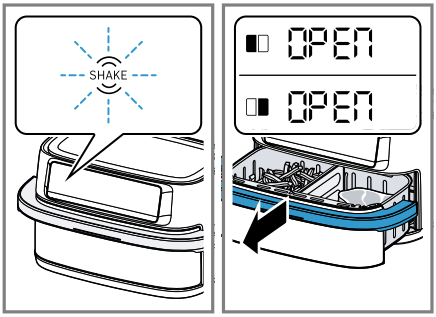
14



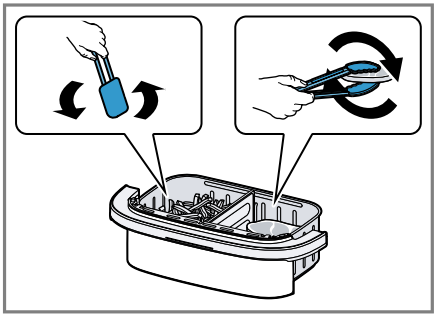
15



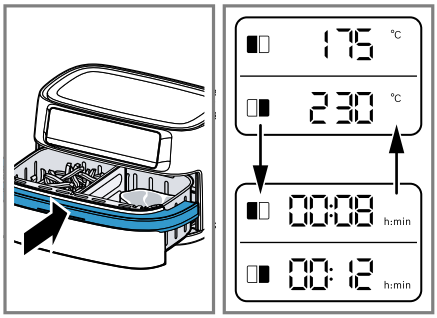
16



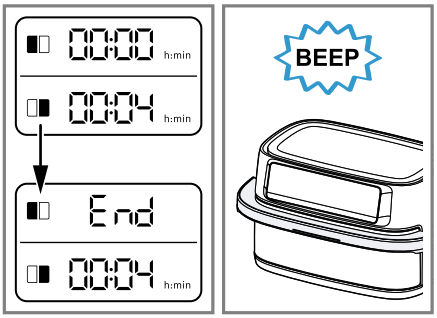
17



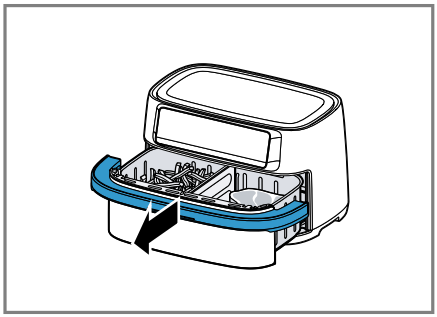
18



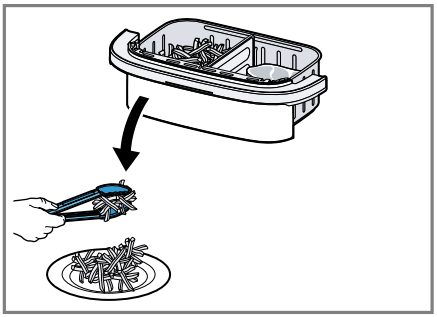
19



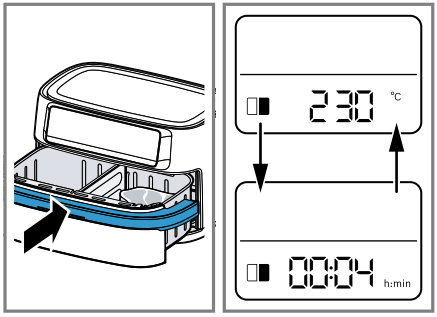
20



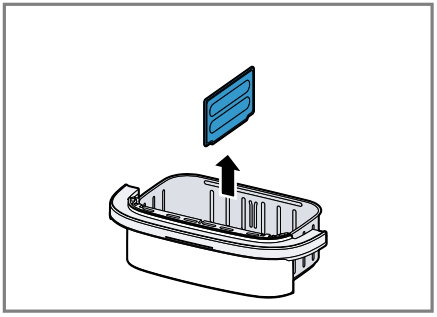
21



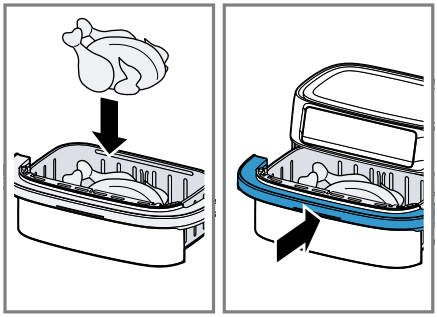
22



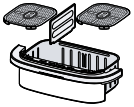
23



24



25

	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✗	✗	✗	✓	✓	✓
	✓	✓	✗	✗	✗	✓	✓	✓
	✓	✓	✗	✗	✗	✓	✓	✓

⚠ Sicherheit de

- 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 Küchenzange nach dem Entnehmen der Lebensmittel nicht im heißen Korb liegen lassen oder auf anderen heißen Oberflächen ablegen.
- 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	Flexi Doppelkorb
1	Garraum, rechte Zone
2	Garraum, linke Zone
3	Bedienfeld
4	Luftauslass
5	Netzanschlussleitung
6	Oberes Heizelement und Ventilator
7	Korbteiler
8	Rost
9	Griff

Modellabhängiges Zubehör

Je nach Modell ist im Lieferumfang weiteres Zubehör enthalten.
→*Abb.* **2**

1	Grillrost-Set
2	Küchenzange

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

⏻	Ein/Aus Gerät ein- und ausschalten
⏯	Start/Pause Zubereitung starten oder unterbrechen
▯▮	Auswahl rechte Zone
▮▯	Auswahl linke Zone
▮▮	→ *"**MATCH** Funktion", Seite 11*
SYNC TIME	→ *"**SYNC** Funktion", Seite 11*
SHAKE	→ *"Anzeige **SHAKE**", Seite 9*
TEMP	Temperatureinstellung Temperatur mit + erhöhen oder mit − verringern. Einstellbereiche (je nach Programm): ■ 205-230 °C für 1-30 Minuten ■ 85-200 °C für 1-120 Minuten ■ 40-80 °C für 1 Minute - 24 Stunden
TIME	Zeiteinstellung Zubereitungszeit mit + erhöhen oder mit − verringern. Einstellbereiche (je nach Programm): ■ 1-30 Minuten bei 205-230 °C ■ 1-120 Minuten bei 85-200 °C ■ 1 Minute - 24 Stunden bei 40-80 °C

Display

Das Gerät hat zwei getrennte Displays für die linke und die rechte Garzone.

Anzeige	Beschreibung
00:20	Wenn **h:min** leuchtet, zeigt das Display die Zeit in Stunden und Minuten. Der Doppelpunkt blinkt, solange die Zubereitung läuft.
200	Wenn **°C** leuchtet, zeigt das Display die Temperatur.
End	Die Zubereitung ist beendet.
OPEN	Der Korb ist entnommen.
HoLd	Nur bei aktivierter **SYNC** Funktion. Die Zone mit der kürzeren Zubereitungszeit wartet auf den automatischen Zubereitungsstart.

Programmtasten

Symbol	Programm
	Pommes frites
	Geflügel
	Anbraten
	Fisch
	Gemüse
	Kleingebäck
	Auftauen
	Aufwärmen
	Warmhalten
	→ *"Persönliches Programm **MyFry**", Seite 11*

Anzeige SHAKE

SHAKE blinkt bei bestimmten Programmen nach einer festgelegten Zeit und ein Signalton ertönt. Wenn die Anzeige **SHAKE** für die linke oder die rechte Zone blinkt, die Lebensmittel auf der entsprechenden Seite des Korbs umrühren oder wenden. So ist sichergestellt, dass alle Lebensmittel einer Zone den gleichen Gargrad erhalten.
→ *"Lebensmittel umrühren oder wenden", Seite 11*

Hinweis: Wenn Sie den Korb nicht entnehmen und wieder einsetzen, blinkt die Anzeige bis zum Ende des Garvorgangs und der Signalton ertönt ca. alle

60 Sekunden. Bei Verwendung des Programms **Pommes frites** erlischt die Anzeige nach ca. 5 Minuten.

Flexi Doppelkorb

Mit dem Flexi Doppelkorb können Sie Lebensmittel in 2 getrennten Garzonen oder in einer großen Garzone zubereiten.
Mit eingesetzem Korbteiler stehen 2 getrennte Garzonen zur Verfügung, um verschiedene Lebensmittel gleichzeitig oder kleinere Mengen zuzubereiten.
Um das volle Volumen des Flexi Doppelkorbs zu nutzen, den Korbteiler entfernen. Die beiden Einzelzonen werden dann zu einer großen Garzone.
→ *"**MATCH** Funktion", Seite 11*

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

Gerät vorbereiten

1. Das Gerät auf eine stabile, waagrechte, ebene und hitzebeständige Arbeitsfläche stellen. Immer einen Sicherheitsabstand von mindestens 10 cm zu Wänden und anderen Gegenständen einhalten.
2. Den Korbteiler in die Führung mittig im Korb setzen und nach unten drücken. Dann die Roste in den Korb setzen und nach unten drücken.
   →*Abb.* **3**
3. Den Netzstecker einstecken.
   →*Abb.* **4**

✔ Es ertönt ein Signalton und das Bedienfeld leuchtet kurz komplett auf.
✔ ⏻ **Ein**/**Aus** und die Symbole für die Korbauswahl leuchten.

Hinweis: Erfolgt innerhalb von ca. 10 Minuten keine Eingabe, schaltet sich das Gerät aus und ⏻ **Ein**/**Aus** leuchtet gedimmt. Um die Korbauswahl wieder anzuzeigen, ⏻ **Ein**/**Aus** drücken.

Zubereitung in einer Zone starten

1. Die Lebensmittel auf der gewünschten Seite in den Korb füllen und den Korb vollständig in das Gerät schieben.
   →*Abb.* **5**
   Nie die Lebensmittel bis zur Oberkante des Korbs einfüllen.
2. Um Lebensmittel auf dem Grillrost oder auf 2 Ebenen zuzubereiten, wie folgt vorgehen.
   ▸ Den Rost in den Korb setzen.
   ▸ Wenn gewünscht, Lebensmittel auf den Rost legen.
   ▸ Den Grillrost in den Korb setzen.
   ▸ Die Lebensmittel auf den Grillrost legen.
   →*Abb.* **6**
   Wenn Lebensmittel auf beiden Ebenen zubereitet werden, die obere Ebene nicht zu eng belegen, da dies den Luftstrom auf die untere Ebene behindert. Lebensmittel, die dünner sind oder eine geringere Gartemperatur benötigen, auf die untere Ebene legen.
3. Um Grillspieße zuzubereiten, wie folgt vorgehen.
   ▸ Den Rost in den Korb setzen.
   ▸ Wenn gewünscht, Lebensmittel auf den Rost legen.
   ▸ Den Grillrost in den Korb setzen.
   ▸ Die vorbereiteten Grillspieße in die dafür vorgesehenen Vertiefungen legen.
   →*Abb.* **7**
4. Die passende Zone im Bedienfeld wählen, z. B. die linke Zone ◧.
   →*Abb.* **8**

✔ Das Symbol der linken Zone blinkt und die Programmsymbole leuchten.

5. Um die Zubereitung ohne Programm zu starten, die Programmauswahl überspringen und die gewünschten Werte direkt einstellen.
6. Um ein Programm zu verwenden, das gewünschte Symbol im Bedienfeld drücken, z. B. **Pommes frites**.
   →*Abb.* **9**

✔ Das gewählte Programmsymbol blinkt und das Display zeigt abwechselnd die voreingestellte Temperatur und Zubereitungszeit für das Programm.
   →*Abb.* **10**

7. Um die voreingestellte Temperatur anzupassen, mit **TEMP** − oder + den gewünschten Wert einstellen.
   →*Abb.* **11**
8. Um die voreingestellte Zubereitungszeit anzupassen, mit **TIME** − oder + den gewünschten Wert einstellen.
   →*Abb.* **12**
9. Die Zubereitung mit ▷II **Start**/**Pause** starten.
   →*Abb.* **13**

✔ Das Display der linken Zone zeigt abwechselnd die eingestellte Temperatur und die verbleibende Zubereitungszeit.

Zubereitung in der zweiten Zone starten

Sie können unabhängig von der laufenden Zubereitung jederzeit eine weitere Zubereitung in der zweiten Zone starten.

1. Die Lebensmittel auf der leeren Seite in den Korb füllen und den Korb vollständig in das Gerät schieben.
   →*Abb.* **14**

2. Die zweite Zone im Bedienfeld wählen, z. B. die rechte Zone ▯▮.
→*Abb.* **15**
✔ Das Symbol der rechten Zone blinkt und die Programmsymbole leuchten.
3. Ein Programm für die zweite Zone wählen, z. B. **Anbraten** und wenn gewünscht die Werte anpassen.
→*Abb.* **16**
Für die zweiten Zone kann das gleiche Programm gewählt werden, wie für die ersten Zone, z. B. um zeitversetzt eine weitere Portion zuzubereiten.

Lebensmittel umrühren oder wenden

1. Wenn **SHAKE** für die linke oder die rechte Zone blinkt, den Korb aus dem Gerät nehmen.
→*Abb.* **17**
✔ Die Zubereitung ist pausiert und das Display zeigt **OPEN**, solange der Korb entnommen ist.
2. Die Lebensmittel in der angezeigten Zone mit Kochbesteck aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff umrühren oder wenden.
→*Abb.* **18**
3. Den Korb vollständig in das Gerät schieben.
→*Abb.* **19**
✔ Die Zubereitung wird automatisch fortgesetzt und das Display zeigt abwechselnd die eingestellte Temperatur und die verbleibende Zubereitungszeit.

Fertig zubereitete Lebensmittel entnehmen

1. Wenn die Zubereitung in der linken oder in der rechten Zone beendet ist, blinkt im Display der Zone **End** und ein Signalton ertönt.
→*Abb.* **20**
2. Den Korb entnehmen.
→*Abb.* **21**
3. Die Lebensmittel in der Zone mit der Anzeige **End** mit Kochbesteck aus dem Korb nehmen, z. B. aus der linken Zone. Die Lebensmittel in der zweiten Zone, die noch nicht fertig zubereitet sind, im Korb belassen.
→*Abb.* **22**
4. Den Korb wieder vollständig in das Gerät schieben.
→*Abb.* **23**
✔ Die Zubereitung wird fortgesetzt und das Display der noch aktiven Zone zeigt abwechselnd die eingestellte Temperatur und die verbleibende Zubereitungszeit.

MATCH Funktion

Nutzen Sie die **MATCH** Funktion, um beide Garzonen oder eine große Garzone mit den gleichen Einstellungen zu verwenden, z. B. für die Zubereitung größerer Mengen des gleichen Gerichts oder für große Lebensmittel.

MATCH Funktion verwenden

1. Den Korbteiler nach oben ziehen und entnehmen.
→*Abb.* **24**
2. Die Lebensmittel in den Korb füllen und den Korb vollständig in das Gerät schieben.
→*Abb.* **25**
3. Die **MATCH** Funktion ▮▮ aktivieren.
4. Ein Programm wählen, wenn gewünscht die Werte anpassen und die Zubereitung mit ▷II **Start**/**Pause** starten.
✔ Beide Displays zeigen abwechselnd die identischen Werte für die Temperatur und die verbleibende Zubereitungszeit.
✔ Wenn die Zubereitung beendet ist, blinkt in beiden Displays **End** und ein Signalton ertönt.

Hinweise

- Wenn die **MATCH** Funktion ▮▮ aktiviert wird, nachdem für eine Zone bereits ein Programm gewählt und eingestellt ist, dann werden die Einstellungen für die zweite Zone übernommen.
- Wenn während der Zubereitung die Werte für die Temperatur oder die Zubereitungszeit für eine einzelne Zone geändert werden, dann wird die **MATCH** Funktion beendet. Die weitere Zubereitung läuft individuell für jede Zone.

SYNC Funktion

Nutzen Sie die **SYNC** Funktion, um die Zubereitungszeit beider Zonen zu synchronisieren. Unterschiedliche Gerichte werden zur gleichen Zeit fertig.

SYNC Funktion verwenden

1. Den Korbteiler einsetzen und die Lebensmittel links und rechts einfüllen. Den Korb vollständig in das eingeschaltete Gerät schieben.
2. Die erste Zone im Bedienfeld wählen, z. B. die linke Zone ▮▯.
3. Ein Programm für die erste Zone wählen und wenn gewünscht die Werte anpassen.
4. Die zweite Zone im Bedienfeld wählen, z. B. die rechte Zone ▯▮.
5. Ein Programm für die zweite Zone wählen und wenn gewünscht die Werte anpassen.
6. Die **SYNC** Funktion SYNC TIME aktivieren und die Zubereitung mit ▷II **Start**/**Pause** starten.
✔ Das Display der Zone mit der längeren Zubereitungszeit zeigt abwechselnd die Temperatur und die verbleibende Zubereitungszeit.
✔ Das Display der Zone mit der kürzeren Zubereitungszeit zeigt abwechselnd die Temperatur und **Hold**. Die Zubereitung ist noch pausiert.
✔ Wenn die gleiche Restzeit für beide Zonen erreicht ist, startet die Zubereitung in der pausierten Zone.
✔ Wenn die Zubereitung beendet ist, blinkt in beiden Displays **End** und ein Signalton ertönt.

Hinweis: Wenn bei aktivierter **SYNC** Funktion für beide Zonen die gleiche verbleibende Zubereitungszeit angezeigt wird und dann die Zubereitungszeit für eine Zone geändert wird, wird die **SYNC** Funktion beendet.

Persönliches Programm MyFry

Nutzen Sie **MyFry**, um Ihre persönlichen Einstellungen zu speichern und abzurufen. Sie können die Ein-

stellungen getrennt für die linke Zone ◧, die rechte Zone ◨ und für **MATCH** ◧◨ speichern.

MyFry einrichten oder anpassen

Hinweis: Wenn Sie **MyFry** das erste Mal einrichten, sind keine Werte vorgegeben. Wenn Sie **MyFry** anpassen, werden die zuletzt gespeicherten Werte angezeigt.

1. **MATCH** ◧◨ oder eine Zone im Bedienfeld wählen, z. B. die linke Zone ◧.
✔ Das Symbol der linken Zone blinkt und die Programmsymbole leuchten.
2. ☆ **MyFry** drücken.
3. Mit **TEMP** − oder + die gewünschte Temperatur und mit **TIME** − oder + die gewünschte Zubereitungszeit einstellen.
4. Um die Werte zu speichern, ☆ **MyFry** mind. 2 Sekunden gedrückt halten, bis ein Signalton ertönt.

MyFry verwenden

1. Die linke Zone ◧, die rechte Zone ◨ oder **MATCH** ◧◨ wählen.
✔ Das gewählte Symbol blinkt und die Programmsymbole leuchten.
2. ☆ **MyFry** drücken.
✔ Das Display zeigt abwechselnd die gespeicherten Werte für die Temperatur und die Zubereitungszeit.
3. Die Zubereitung mit ▷II **Start**/**Pause** starten.

Zusätzliche Funktionen

Hier finden Sie eine Übersicht über zusätzliche Funktionen.

Funktion	Ausführung
Werte schneller ändern	− oder + gedrückt halten.
Zubereitung in beiden Zonen abbrechen	⏻ **Ein**/**Aus** drücken.
Zubereitung in einer Zone abbrechen	◨ oder ◧ gedrückt halten, bis die das zugehörige Display keine Werte mehr anzeigt.
Zonenauswahl abbrechen	Das blinkende Zonensymbol gedrückt halten, bis die das zugehörige Display keine Werte mehr anzeigt.
Temperatur oder Zubereitungszeit bei laufender Zubereitung ändern	Die gewünschten Werte können für die linke oder die rechte Zone mit − oder + direkt angepasst werden.
Zubereitung pausieren	Wenn nur eine Zone aktiv ist oder um die Zubereitung beider Zonen zu pausieren, ▷II **Start**/**Pause** drücken. Um die Zubereitung nur einer Zone zu pausieren, zuerst das Symbol der gewünschten Zone drücken und dann ▷II **Start**/**Pause** drücken. Um eine pausierte Zubereitung fortzusetzen, erneut ▷II **Start**/**Pause** drücken.
SYNC Funktion deaktivieren	SYNC TIME **SYNC** drücken. Die Zubereitung der pausierten Zone startet und Zubereitung läuft individuell für jeden Zone.

Anwendungsbeispiele

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

Hinweise

- 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.
- Wenn Sie die große Garzone verwenden, können Sie bei gleicher Zubereitungszeit die doppelte Menge an Lebensmitteln zubereiten.

Lebensmittel	Voreinstellung	Hinweise
Gefrorene Pommes frites, 10 x 10 mm, 400 g	Pommes frites 180 °C 16 Min.	Wenn **SHAKE** blinkt, die Lebensmittel umrühren oder wenden
Hähnchenschenkel, 4 Stück á 125 g	Geflügel 200 °C 24 Min.	Wenn **SHAKE** blinkt, die Lebensmittel umrühren oder wenden
Rindersteak, 2 Stück, ca. 3 cm dick	Anbraten 230 °C	Wenn **SHAKE** blinkt, die Lebensmittel umrühren oder wenden

Lebensmittel	Voreinstellung	Hinweise
	16 Min.	
Lachsfilet, 2 Stück á 150 g	Fisch 160 °C 10 Min.	
Grillgemüse, 350 g	Gemüse 180 °C 14 Min.	Gemüse grob schneiden und mit max. 1 EL Öl vermengen Wenn **SHAKE** blinkt, die Lebensmittel umrühren oder wenden
Kleine Kuchen oder Muffins, 4 Stück	Kleingebäck 150 °C 15 Min.	
Tiefgefrorene Lebensmittel auftauen	Auftauen 40 °C 30 Min.	
Fertig zubereitete Lebensmittel aufwärmen	Aufwärmen 150 °C 5 Min.	Für knusprige Ergebnisse eine Temperatur über 150 °C einstellen.
Gegarte Speisen warmhalten	Warmhalten 80 °C 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 umrühren oder wenden, wenn **SHAKE** blinkt.
- 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 antrocknen.

- ▶ 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.* **26**

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 die Roste mit Spüllauge und einem weichen Tuch oder Schwamm reinigen oder in den Geschirrspüler geben.

Störungen beheben

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	Gerät hat keinen Strom. ▶ Prüfen Sie, ob Ihr Gerät mit Strom versorgt ist.
Die Zubereitung wird nicht gestartet oder fortgesetzt und ▷II **Start**/**Pause** wird nicht im Bedienfeld angezeigt.	Korb ist nicht korrekt in das Gerät eingesetzt. ▶ Schieben Sie den Korb vollständig in das Gerät. Der Korb darf nicht aus dem Gehäuse herausragen.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Korb lässt sich nicht vollständig in das Gerät schieben.	Lebensmittel oder Gegenstände im Garraum. ▶ 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. **Ex**.	Die Elektronik hat einen Fehler erkannt. **1.** Ziehen Sie den Netzstecker. **2.** Stecken Sie den Netzstecker wieder ein. **3.** Wenn die Störung weiterhin besteht, rufen Sie den Kundendienst. → *"Kundendienst", Seite 14*
Weißer Rauch tritt aus dem Gerät aus.	Heruntergetropftes Fett und Fettreste im Korb oder im Garraum erzeugen beim Erhitzen weißen Rauch. ▶ Reinigen Sie den Korb, den Rost und den Garraum nach jedem Gebrauch gründlich, um alle Fettreste zu entfernen. **Hinweis:** Weißer Rauch, der durch Fettreste entsteht, hat keinen Einfluss auf das Garergebnis oder das Gerät.
Nach dem Garen von Lebensmitteln mit hohem Feuchtigkeitsgehalt sammelt sich Wasser im Garraum.	Aus physikalischen Gründen bildet sich Kondenswasser. ▶ Nachdem das Gerät ausreichend abgekühlt ist, trocknen Sie den Garraum mit einem Tuch. **Hinweis:** Die Bildung von Kondenswasser ist normal und unbedenklich.

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

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

⚠ Safety en

- 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 keeps 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.
- ▶ After taking out the food, do not leave the tongs lying in the hot basket or set them down on other hot surfaces.
- ▶ 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	Flexi double basket
1	Cooking compartment, right-hand zone
2	Cooking compartment, left-hand zone
3	Control panel
4	Air outlet
5	Power cord
6	Top heating element and fan
7	Basket divider
8	Grid
9	Handle

Model-specific accessories

Other accessories are included in delivery depending on the specific model concerned.
→*Fig.* **2**

1	Grilling set
2	Kitchen tongs

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

⏻	On/Off Switch the appliance on and off
⏯	Start/Pause Starting or pausing cooking
▯■	Select right-hand zone
■▯	Select left-hand zone
■■	→ *"**MATCH** function", Page 18*
SYNC TIME	→ *"**SYNC** function", Page 18*
SHAKE	→ *"Display **SHAKE**", Page 17*
TEMP	Temperature setting Increase the temperature with + or reduce it with −. Settings ranges (depends on the programme): ■ 205-230 °C for 1-30 minutes ■ 85-200 °C for 1-120 minutes ■ 40-80 °C for 1 minute - 24 hours
TIME	Time setting Increase the cooking time with + or reduce it with −. Settings ranges (depends on the programme): ■ 1-30 minutes at 205-230 °C ■ 1-120 minutes at 85-200 °C ■ 1 minute - 24 hours at 40-80 °C

Display
The appliance has two separate displays for the left and right cooking zone.

Indicator	Description
00:20	When **h:min** lights up, the display shows the time in hours and minutes. The colon flashes as long as cooking takes place.
200	When **°C** lights up, the display shows the temperature.
End	Cooking has finished.
OPEN	The basket has been removed.
HoLd	Only with activated **SYNC** function. The zone with the shorter cooking time waits for the automatic start of cooking.

Programme buttons

Symbol	Programme
	French fries
	Poultry
	Roast
	Fish
	Vegetables
	Small pastries
	Defrost
	Reheat
	Keep warm
	→ *"Personalised programme **MyFry**", Page 19*

Display SHAKE
On certain programmes, **SHAKE** flashes after a certain period of time and a signal tone sounds. When the display **SHAKE** flashes for the left or right zone, stir or turn the food on the relevant side of the basket. This ensures that all food in a zone is cooked to the same degree.
→ *"Stir or turn the food", Page 18*

Note: If you do not take the basket out and put it back again, the display will flash until the end of the cooking process and the signal tone will sound roughly every 60 seconds. When using the **French fries** programme, the indicator goes out after approx. 5 minutes.

Flexi double basket
The flexi double basket enables you to cook food in 2 separate cooking zones or in one large cooking zone.

With the basket divider fitted, 2 separate cooking zones are provided to cook different items of food at the same time or smaller amounts of food.
To use the full volume of space in the flexi double basket, remove the basket divider. This will turn the two separate zones into one large cooking zone.
→ *"**MATCH** function", Page 18*

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

Preparing the appliance

1. 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.
2. Position the basket divider in the guide in the centre of the basket and press it down. Then position the grids in the basket and press them down.
→ *Fig.* **3**
3. Insert mains plug.
→ *Fig.* **4**

✔ A signal tone sounds and the entire control panel lights up briefly.
✔ ⏻ **On**/**Off** and the symbols for basket selection light up.

Note: If no input is made within approx. 10 minutes, the appliance switches off and ⏻ **On**/**Off** lights up dimmed. To display basket selection again, press ⏻ **On**/**Off**.

Starting cooking in one zone

1. Add the food to the basket on the side you want and push the basket fully into the appliance.
→ *Fig.* **5**
Never fill food beyond the upper edge of the basket.
2. To cook food on the grill rack or on 2 levels, proceed as follows.
   - ▶ Place the grid in the basket.
   - ▶ If you wish, place food on the grid.
   - ▶ Place the grill rack in the basket.
   - ▶ Place the food on the grill rack.

   → *Fig.* **6**
   If you are cooking food on both levels, do not pack the food too tightly on the upper level as this will obstruct the air flow to the lower level. If the food is relatively thin or requires a lower cooking temperature, place it on the lower level.

3. To cook skewers, proceed as follows.
   - ▶ Place the grid in the basket.
   - ▶ If you wish, place food on the grid.
   - ▶ Place the grill rack in the basket.
   - ▶ Place the prepared skewers into the designated recesses.

   →*Fig.* **7**
4. Select the relevant zone on the control panel, e.g. the left-hand zone ◧.
   →*Fig.* **8**

✔ The symbol for the left-hand zone flashes and the programme symbols light up.

5. To start cooking without a programme, skip programme selection and set the desired values directly.
6. To use a programme, press the required symbol on the control panel, e.g. **French fries**.
   →*Fig.* **9**

✔ The programme symbol flashes and the display alternately shows the preset temperature and the cooking time for the programme.

   →*Fig.* **10**

7. To adjust the preset temperature, select the required value with **TEMP** − or +.
   →*Fig.* **11**
8. To adjust the preset cooking time, select the required value with **TIME** − or +.
   →*Fig.* **12**
9. Start cooking with ▷II **Start/Pause**.
   →*Fig.* **13**

✔ The display for the left-hand zone alternately shows the target temperature and the remaining cooking time.

Starting cooking in the second zone

You can start cooking other items in the second zone at any time, independently of the food that is already being cooked.

1. Add the food to the basket on the empty side and push the basket fully into the appliance.
   →*Fig.* **14**
2. Select the second zone on the control panel, e.g. the right-hand zone ◨.
   →*Fig.* **15**

✔ The symbol for the right-hand zone flashes and the programme symbols light up.

3. Select a programme for the second zone, e.g. **Roast**, and if required, adjust the values.
   →*Fig.* **16**

   The same programme can be selected for the second zone as for the first one, e.g. in order to cook an additional portion with a time delay.

Stir or turn the food

1. When SHAKE **SHAKE** flashes for the left-hand or right-hand zone, take the basket out of the appliance.
   →*Fig.* **17**

✔ Cooking is paused and the display shows **OPEN** as long as the basket is removed.

2. Stir or turn the food in the displayed zone using cooking utensils made of wood or heat-resistant plastic.
   →*Fig.* **18**
3. Push the basket fully into the appliance.
   →*Fig.* **19**

✔ 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 finished in the left-hand or right-hand zone, **End** flashes in the display for the zone and a signal tone sounds.
   →*Fig.* **20**
2. Remove the basket.
   →*Fig.* **21**
3. Using cooking utensils, take the food out of the basket in the zone for which **End** is being displayed, e.g. from the left-hand zone. Leave the food in the second zone – which has not finished cooking yet – in the basket.
   →*Fig.* **22**
4. Push the basket fully back into the appliance.
   →*Fig.* **23**

✔ Cooking will continue and the display for the zone that is still active alternately shows the target temperature and the remaining cooking time.

MATCH function

Use the **MATCH** function to utilise both cooking zones or one large cooking zone with the same settings, e.g. to cook large quantities of the same dish or for large items of food.

Using the MATCH function

1. Pull the basket divider up and out.
   →*Fig.* **24**
2. Add the food to the basket and push the basket fully into the appliance.
   →*Fig.* **25**
3. Activate the **MATCH** function ◧◧.
4. Select a programme, adjust the values if desired and start cooking with ▷II **Start/Pause**.

✔ Both displays alternately show identical values for the temperature and the remaining cooking time.

✔ When cooking has finished, **End** flashes on both displays and an acoustic signal sounds.

Notes

- If the **MATCH** function ◧◧ is activated after a programme has already been selected and set for one zone, the settings will be applied for the second zone.
- If, during cooking, the values for the temperature or cooking time are changed for one zone, the **MATCH** function will be terminated. Further cooking takes place individually for each zone.

SYNC function

Use the **SYNC** function to synchronise the cooking time for both zones. Different dishes will be ready at the same time.

Using the SYNC function

1. Insert the basket divider and add the food on the left and right. Push the basket fully into the switched-on appliance.
2. Select the first zone on the control panel, e.g. the left-hand zone ▮□.
3. Select a programme for the first zone and if desired, adjust the values.
4. Select the second zone on the control panel, e.g. the right-hand zone □▮.
5. Select a programme for the second zone and if desired, adjust the values.
6. Activate the **SYNC** function SYNC TIME and start cooking with ▷II **Start**/**Pause**.

✔ The display for the zone with the longer cooking time alternately shows the temperature and the remaining cooking time.
✔ The display for the zone with the shorter cooking time alternately shows the temperature and **Hold**. Cooking is still paused.
✔ Once the same remaining running time has been reached for both zones, cooking will start in the paused zone.
✔ When cooking has finished, **End** flashes on both displays and an acoustic signal sounds.

Note: If the **SYNC** function is active and the same remaining cooking time is shown for both zones, any changes to the cooking time for one zone will end the **SYNC** function.

Personalised programme MyFry

Use **MyFry** to save and retrieve your personalised settings. You can save the settings separately for the left-hand zone ▮□, the right-hand zone □▮ and for **MATCH** ▮▮.

Setting up or adjusting MyFry

Note: When you set up **MyFry** for the first time, there are no default values. If you adjust **MyFry**, the last values saved are displayed.

1. Select **MATCH** ▮▮ or a zone on the control panel, e.g. the left-hand zone ▮□.

✔ The symbol for the left-hand zone flashes and the programme symbols light up.

2. Press ☆ **MyFry**.
3. Use **TEMP** − or + to select the desired temperature, and **TIME** − or + to select the desired cooking time.
4. To save the values, press and hold ☆ **MyFry** for at least 2 seconds until a signal tone sounds.

Using MyFry

1. Select the left-hand zone ▮□, the right-hand zone □▮ or **MATCH** ▮▮.

✔ The selected symbol flashes and the programme symbols light up.

2. Press ☆ **MyFry**.

✔ The display alternately shows the saved values for the temperature and the cooking time.

3. Start cooking with ▷II **Start**/**Pause**.

Additional functions

You can find an overview of additional functions here.

Function	Features
Change values faster	Press and hold − or +.
Cancel cooking in both zones	Press ⏻ **On**/**Off**.
Cancel cooking in one zone	Press and hold □▮ or ▮□ until the relevant display no longer shows any values.
Cancel your choice of zone	Press and hold the flashing zone symbol until the relevant display no longer shows any values.
Change the temperature or cooking time during cooking	The desired values can be adjusted directly for the left-hand or right-hand zone using − or +.
Pause cooking	If only one zone is active or to pause cooking for both zones, press ▷II **Start**/**Pause**. To pause cooking for only one zone, first press the symbol for the desired zone and then press ▷II **Start**/**Pause**. To resume cooking when paused, press ▷II **Start**/**Pause** again.
Deactivate the **SYNC** function	Press SYNC TIME **SYNC**. Cooking starts for the paused zone and takes place individually for each zone.

Application examples

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

Notes

- 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.
- If you use the large cooking zone, you can cook twice as much food with the same cooking time.

Food	Presetting	Information
Frozen french fries, 10 x 10 mm, 400 g	French fries 180 °C 16 min.	When **SHAKE** flashes, stir or turn the food
Chicken legs, 4 pcs, each 125 g	Poultry 200 °C 24 min.	When **SHAKE** flashes, stir or turn the food
Beef steak, 2 pcs, approx. 3 cm thick	Roast 230 °C 16 min.	When **SHAKE** flashes, stir or turn the food
Salmon fillet, 2 pcs, each weighing 150 g	Fish 160 °C 10 min.	
Grilled vegetables, 350 g	Vegetables 180 °C 14 min.	Cut the vegetables into large pieces and mix with max. 1 tbsp of oil When **SHAKE** flashes, stir or turn the food
Small cakes or muffins, 4 pcs	Small pastries 150 °C 15 min.	
Defrosting frozen food	Defrost 40 °C 30 min.	
Warming up cooked food	Reheat 150 °C 5 min.	For crispy results, set a temperature above 150 °C.
Keeping cooked food warm	Keep warm 80 °C 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, stir or turn the food in the basket when **SHAKE** flashes.
- 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.
- ▶ Only clean the control panel and the display using a damp microfibre cloth.

Clean the individual parts as indicated in the table. →*Fig.* **26**

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 grids with detergent solution and a soft cloth or sponge or put in the dishwasher.

Troubleshooting

Fault	Cause and troubleshooting
The appliance is not working.	Appliance has no power supply. ▶ Check whether your appliance is supplied with power.
Cooking does not start or continue and ▷II **Start**/**Pause** does not appear on the control panel.	Basket has not been properly inserted in the appliance. ▶ Push the basket fully into the appliance. The basket should not protrude from the housing.

Fault	Cause and troubleshooting
Basket cannot be fully pushed into the appliance.	Food or objects in the cooking compartment. ▶ 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.
An error code appears on the display, e.g. **Ex**.	The electronics have detected a fault. **1.** Pull out the mains plug. **2.** Re-insert the mains plug in the socket. **3.** If the fault persists, call Customer Service. → *"Customer Service", Page 21*
White smoke escapes from the appliance.	Dripping fat and residues of fat in the basket or cooking compartment produce white smoke during heating. ▶ Clean the basket, grid and cooking compartment thoroughly after each use to remove all residues of fat. **Note:** White smoke caused by residues of fat does not affect the cooking result or the appliance.
Water collects in the cooking compartment after food with a high moisture content has been cooked.	Condensation may form for reasons of physics. ▶ After the appliance has cooled down sufficiently, dry the cooking compartment with a cloth. **Note:** The formation of condensation is normal and harmless.

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

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

⚠ Sécurité fr

- Lisez attentivement cette notice.
- Conservez la notice ainsi que les informations produit 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'écarter 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.
- Après avoir retiré les aliments, ne pas laisser la pince de cuisine dans le panier chaud et ne pas la poser sur d'autres surfaces chaudes.
- 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.



Eliminez 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 double flexible
1	Compartiment de cuisson, zone de droite
2	Compartiment de cuisson, zone de gauche
3	Bandeau de commande
4	Sortie d'air
5	Cordon d'alimentation secteur
6	Résistance supérieure et ventilateur
7	Séparateur de panier
8	Grille combinée
9	Poignée

Accessoires selon le modèle

Selon le modèle, des accessoires supplémentaires peuvent être inclus.
→*Fig.* **2**

1	Ensemble de grilles
2	Pince de cuisine

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.

Eléments d'afficheur et touches de fonction

⏻	Marche/arrêt Allumer et éteindre l'appareil
▷II	Start/Pause Lancer ou interrompre la préparation
	Sélection zone droite
	Sélection zone gauche
	→ *"Fonction **MATCH**", Page 26*
SYNC TIME	→ *"Fonction **SYNC**", Page 26*
SHAKE	→ *"Afficheur **SHAKE**", Page 24*
TEMP	Réglage de température Augmenter la température avec + ou la réduire avec −. Zones de réglage (selon le programme) : ■ 205-230 °C pendant 1-30 minutes ■ 85-200 °C pendant 1-120 minutes ■ 40-80 °C pendant 1 minute - 24 heures
TIME	Réglage du temps Augmenter la durée de préparation avec + ou la réduire avec −. Zones de réglage (selon le programme) : ■ 1-30 minutes à 205-230 °C ■ 1-120 minutes à 85-200 °C ■ 1 minute - 24 heures à 40-80 °C

Affichage

L'appareil a deux affichages pour les zones de cuisson de gauche et de droite.

Affichage	Description
00:20	Si **h:min** est allumé, l'afficheur indique l'heure en heures et minutes. Les deux points clignotent pendant toute la durée de la préparation.
200	Si **°C** est allumé, l'afficheur indique la température.
End	La préparation est terminée.
OPEN	Le panier est retiré.
HoLd	Uniquement lorsque la fonction **SYNC** est activée. La zone dont le temps de préparation est plus court attend le démarrage automatique de la préparation.

Touches de programme

Symbole	Programme
	Frites
	Volaille
	Saisir
	Poisson
	Légumes
	Petites pâtisseries
	Décongélation
	Réchauffer
	Maintien au chaud
	→ *"Programme **MyFry** personnel", Page 26*

Afficheur SHAKE

SHAKE clignote lors de certains programmes après une durée déterminée et un signal sonore retentit.

Si le voyant **SHAKE** de la zone gauche ou droite clignote, remuez ou retournez les aliments dans le panier correspondant. Cela permet de s'assurer que tous les aliments d'une même zone ont le même degré de cuisson.

→ *"Remuer ou retourner les aliments", Page 25*

Remarque : Si vous ne retirez et ne remettez pas le panier en place, l'afficheur clignote jusqu'à la fin de la cuisson et le signal sonore retentit environ toutes les 60 secondes. Lorsque vous utilisez le programme **Frites**, l'affichage s'éteint au bout d'env. 5 minutes.

Panier double flexible

Le panier double flexible vous permet de préparer des aliments dans 2 zones de cuisson séparées ou dans une grande zone de cuisson.

Lorsque le séparateur de panier est en place, 2 zones de cuisson séparées sont disponibles pour préparer différents aliments simultanément ou de plus petites quantités.

Pour utiliser tout le volume du panier double flexible, retirer le séparateur de panier. Les deux zones individuelles deviennent alors une grande zone de cuisson.

→ *"Fonction **MATCH**", Page 26*

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 ré-

glage 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

Préparer l'appareil

1. 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.
2. Placer le séparateur de panier au centre du panier dans le guide et appuyer vers le bas. Puis placer les grilles dans le panier et appuyer dessus.
   →*Fig.* **3**
3. Brancher la fiche dans la prise de courant.
   →*Fig.* **4**

✔ Un signal sonore retentit et le bandeau de commande s'allume complètement pendant un instant.

✔ ⏻ **Marche/arrêt** et les symboles de sélection du panier s'allument.

Remarque : Si aucune commande n'est actionnée pendant 10 minutes, l'appareil s'éteint, et ⏻ **Marche/arrêt** s'allume en mode tamisé. Pour afficher à nouveau la sélection de paniers, appuyer sur ⏻ **Marche/arrêt**.

Démarrer la préparation dans une zone

1. Mettre les aliments du côté souhaité dans le panier et pousser le panier au fond de l'appareil.
   →*Fig.* **5**
   Ne jamais remplir le panier à ras bord.
2. Pour préparer des aliments sur la grille ou sur 2 niveaux, procéder comme suit.
   - Placer la grille combinée dans le panier.
   - Si vous le souhaitez, disposez l'aliment sur la grille.
   - Placer la grille dans le panier.
   - Disposer l'aliment sur la grille.

   →*Fig.* **6**
   Si des aliments sont préparés sur les deux niveaux, ne pas trop remplir le niveau supérieur, car cela entraverait la circulation de l'air vers le niveau inférieur. Placer les aliments plus fins ou nécessitant une température de cuisson moins élevée sur le niveau inférieur.
3. Pour préparer des brochettes, procéder comme suit.
   - Placer la grille combinée dans le panier.
   - Si vous le souhaitez, disposez l'aliment sur la grille.
   - Placer la grille dans le panier.
   - Placer les brochettes préparées dans les cavités prévues à cet effet.

   →*Fig.* **7**
4. Sélectionner la zone appropriée dans le panneau de commande, p. ex. la zone de gauche ◧.
   →*Fig.* **8**

✔ Le symbole de la zone de gauche clignote et les symboles de programmes s'allument.

5. Pour démarrer la préparation sans programme, ignorez la sélection du programme et réglez directement les valeurs souhaitées.
6. Pour utiliser un programme, appuyer sur l'icône souhaitée du panneau de commande, par exemple **Frites**.
   →*Fig.* **9**

✔ Le symbole du programme sélectionné clignote et l'afficheur affiche alternativement la température et le temps de préparation préréglés pour le programme.
   →*Fig.* **10**

7. Pour ajuster la température préréglée, régler la valeur souhaitée avec **TEMP** − ou +.
   →*Fig.* **11**
8. Pour ajuster le temps de préparation préréglé, régler la valeur souhaitée avec **TIME** − ou +.
   →*Fig.* **12**
9. Lancer la préparation avec ⏯ **Start/Pause**.
   →*Fig.* **13**

✔ L'afficheur de la zone de gauche affiche en alternance la température réglée et le temps de préparation restant.

Démarrer la préparation dans la deuxième zone

Vous pouvez démarrer à tout moment une autre préparation dans la deuxième zone indépendante de celle déjà en cours.

1. Mettre les aliments du côté vide dans le panier et pousser le panier au fond de l'appareil.
   →*Fig.* **14**
2. Sélectionner la deuxième zone dans le bandeau de commande, p. ex. la zone de droite ◨.
   →*Fig.* **15**

✔ Le symbole de la zone de droite clignote et les symboles de programmes s'allument.

3. Sélectionner un programme pour la deuxième zone, p. ex. **Saisir** et ajuster les valeurs au besoin.
   →*Fig.* **16**
   Il est possible de sélectionner le même programme pour la deuxième zone que pour la première, p. ex. pour préparer une autre portion ultérieurement.

Remuer ou retourner les aliments

1. Si **SHAKE** clignote pour la zone gauche ou droite, retirer le panier de l'appareil.
   →*Fig.* **17**

✔ La préparation est interrompue, et **OPEN** s'affiche tant que le panier est retiré.

2. Remuer ou retourner les aliments dans la zone affichée avec des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique résistant à la chaleur.
   →*Fig.* **18**

3. Remettre complètement le panier dans l'appareil. →*Fig.* **19**

✔ 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 dans la zone gauche ou droite, **End** clignote dans l'affichage de la zone, et un signal sonore retentit. →*Fig.* **20**
2. Retirer le panier. →*Fig.* **21**
3. Retirer les aliments de la zone affichant **End** du panier à l'aide d'un ustensile de cuisine, par exemple de la zone gauche. Laisser dans le panier les aliments de la deuxième zone qui ne sont pas encore cuits. →*Fig.* **22**
4. Remettre complètement le panier dans l'appareil. →*Fig.* **23**

✔ La préparation se remet automatiquement en route, et l'affichage de la zone encore active affiche en alternance la température réglée et le temps de préparation restant.

Fonction MATCH

Utilisez la fonction **MATCH** pour utiliser les deux zones de cuisson ou une grosse zone de cuisson avec les mêmes réglages, p. ex. pour préparer de grandes quantités d'un même plat ou de gros aliments.

Utiliser la fonction MATCH

1. Tirer le séparateur de panier vers le haut et le retirer. →*Fig.* **24**
2. Mettre les aliments dans le panier et insérer complètement le panier dans l'appareil. →*Fig.* **25**
3. Activer la fonction **MATCH** ▮▮.
4. Sélectionner un programme, ajuster les valeurs si nécessaire et démarrer la cuisson avec ▷II **Start**/**Pause**.

✔ Les deux afficheurs indiquent en alternance les valeurs identiques pour la température et le temps de préparation restant.

✔ Une fois la préparation terminée, **End** clignote sur les deux afficheurs, et un signal sonore retentit.

Remarques

- Si la fonction **MATCH** ▮▮ est activée alors qu'un programme a déjà été sélectionné et réglé pour une zone, les réglages sont transférés à la deuxième zone.
- Si, pendant la cuisson, les valeurs de température ou de durée de préparation d'une zone sont modifiées, la fonction **MATCH** est interrompue. La suite de la préparation se fait individuellement pour chaque zone.

Fonction SYNC

Utilisez la fonction **SYNC** pour synchroniser le temps de cuisson des deux zones. Différents plats sont prêts en même temps.

Utiliser la fonction SYNC

1. Mettre en place le séparateur de panier et déposer les aliments à gauche et à droite. Insérer complètement le panier dans l'appareil allumé.
2. Sélectionner la première zone dans le bandeau de commande, p. ex. la zone de gauche ▮□.
3. Sélectionner un programme pour la première zone et ajuster les valeurs au besoin.
4. Sélectionner la deuxième zone dans le bandeau de commande, p. ex. la zone de droite □▮.
5. Sélectionner un programme pour la deuxième zone et ajuster les valeurs au besoin.
6. Activer la fonction **SYNC** SYNC TIME et lancer la préparation avec ▷II **Start**/**Pause**.

✔ L'afficheur de la zone avec le temps de préparation le plus long affiche en alternance la température réglée et le temps de préparation restant.

✔ L'affichage de la zone avec le temps de préparation le plus court affiche en alternance la température réglée et **Hold**. La préparation est encore en pause.

✔ Lorsque le temps restant est identique pour les deux zones, la cuisson redémarre dans la zone en pause.

✔ Une fois la préparation terminée, **End** clignote sur les deux afficheurs, et un signal sonore retentit.

Remarque : Lorsque la fonctionnalité **SYNC** est activée et que le même temps de préparation restant est affiché pour les deux zones, si le temps de préparation d'une zone est modifié, la fonctionnalité **SYNC** est désactivée.

Programme MyFry personnel

Utilisez **MyFry** pour enregistrer et consulter vos paramètres personnels. Vous pouvez enregistrer les réglages séparément pour la zone de gauche ▮□, la zone de droite □▮ et pour **MATCH** ▮▮.

Configurer ou modifier MyFry

Remarque : S'il s'agit de la première fois que vous configurez **MyFry**, aucune valeur n'est indiquée. Si vous modifiez **MyFry**, les dernières valeurs enregistrées sont affichées.

1. Sélectionner **MATCH** ▮▮ ou une zone appropriée dans le panneau de commande, p. ex. la zone de gauche ▮□.

✔ Le symbole de la zone de gauche clignote et les symboles de programmes s'allument.

2. Appuyer sur ☆ **MyFry**.
3. Régler la température souhaitée avec **TEMP** − ou + et le temps de préparation souhaité avec **TIME** − ou +.
4. Pour enregistrer la valeur, maintenir ☆ **MyFry** enfoncé pendant au moins 2 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.

Utiliser MyFry

1. Sélectionner la zone de gauche ◧, la zone de droite ◨ ou **MATCH** ■.
✔ Le symbole sélectionné clignote et les symboles de programmes s'allument.
2. Appuyer sur ☆ **MyFry**.
✔ L'afficheur indique en alternance les valeurs enregistrées pour la température et le temps de préparation.
3. Lancer la préparation avec ▷II **Start/Pause**.

Fonctions supplémentaires

Vous trouverez ici un aperçu des fonctions supplémentaires.

Fonction	Version
Modifier les valeurs plus rapidement	Maintenir les touches − ou + enfoncées.
Annuler la préparation dans les deux zones	Appuyer sur ⏻ **Marche/arrêt**.
Annuler la préparation dans une zone	Maintenir ◨ ou ◧ enfoncé, jusqu'à ce que l'écran correspondant n'affiche plus aucune valeur.
Annuler la sélection de zone	Maintenir enfoncé le symbole de zone clignotant du panier jusqu'à ce que l'affichage correspondant n'affiche plus aucune valeur.
Modifier la température ou le temps de préparation pendant la cuisson	Les valeurs souhaitées peuvent être ajustées directement pour la zone de gauche ou la zone de droite à l'aide de − ou +.
Préparation mise en pause	Si une seule zone est activée ou pour interrompre la cuisson des deux zones, appuyer sur ▷II **Start/Pause**. Pour mettre en pause la préparation d'une seule zone, appuyez d'abord sur l'icône de la zone souhaitée, puis sur ▷II **Start/Pause**. Pour reprendre une préparation mise en pause, appuyer à nouveau sur ▷II **Start/Pause**.
Désactiver la fonction **SYNC**	Appuyer sur SYNC TIME **SYNC**. La préparation de la zone en pause démarre et se déroule individuellement pour chaque zone.

Exemples d'utilisations

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

Remarques

- 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.
- Si vous utilisez la grande zone de cuisson, vous pouvez préparer une quantité d'aliments deux fois plus importante pour une même durée de cuisson.

Aliments	Préréglage	Remarques
Frites congelées, 10 x 10 mm, 400 g	Frites 180 °C 16 min	Remuer ou retourner les aliments dans le panier lorsque **SHAKE** clignote
Cuisses de poulet, 4 morceaux, 125 g	Volaille 200 °C 24 min	Remuer ou retourner les aliments dans le panier lorsque **SHAKE** clignote
Steaks de bœuf, 2 morceaux, env. 3 cm d'épaisseur	Saisir 230 °C 16 min	Remuer ou retourner les aliments dans le panier lorsque **SHAKE** clignote
Filet de saumon, 2 morceaux, 150 g	Poisson 160 °C 10 min	
Légumes grillés, 350 g	Légumes 180 °C 14 min	Découper les légumes en gros morceaux et les mélanger avec max. 1 c. à s. d'huile Remuer ou retourner les aliments dans le panier lorsque **SHAKE** clignote

Aliments	Préréglage	Remarques
Petits gâteaux ou muffins, 4 morceaux	Petites pâtisseries 150 °C 15 min	
Décongeler les aliments surgelés	Décongélation 40 °C 30 min	
Réchauffer les aliments prêts	Réchauffer 150 °C 5 min	Pour obtenir un résultat croustillant, régler la température à plus de 150 °C.
Maintenir des mets déjà cuits au chaud	Maintien au chaud 80 °C 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 lorsque **SHAKE** clignote.
- 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.

Nettoyer les différents composants comme indiqué dans le tableau.
→ *Fig.* **26**

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.
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 les grilles avec un produit de nettoyage et un chiffon doux ou une éponge ou les laver au lave-vaisselle.

Dépannage

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas sous tension. ▶ Vérifiez si l'appareil est bel et bien branché.
La préparation ne démarre pas ou ne se poursuit pas et ▷II **Départ/Pause** ne s'affiche pas dans le panneau de commande.	Le panier n'est pas correctement inséré dans l'appareil. ▶ 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. ▶ 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.
Un code d'erreur apparaît sur l'écran, p. ex. **Ex**.	L'électronique a détecté un défaut. **1.** Débranchez la fiche secteur. **2.** Rebranchez la fiche secteur. **3.** Si le dysfonctionnement persiste, appelez le Service après-vente. → *"Service après-vente", Page 29*

Défaut	Cause et dépannage
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. ▶ Nettoyez soigneusement le panier, la grille combinée et le compartiment de cuisson après chaque utilisation afin d'éliminer tous les résidus de graisse. **Remarque :** La fumée blanche produite par les résidus de graisse n'affecte aucunement le résultat de cuisson ou l'appareil.
De l'eau s'accumule dans le compartiment de cuisson après la cuisson d'aliments à haute teneur en humidité.	Pour des raisons liées à la physique, de l'eau de condensation se forme. ▶ Laissez l'appareil refroidir, puis essuyez le compartiment de cuisson avec un linge. **Remarque :** La formation d'eau de condensation est normale et sans risque.

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.

Service après-vente

Vous trouverez les informations relatives au règlement(EU) 2023/826 en ligne sous *www.bosch-home.com* sur la page produit et la page de service de votre appareil dans les notices d'utilisation et les documents complémentaires.

⚠ Sicurezza it

- 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 arrostire 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.
- ▶ Non lasciare la pinza da cucina nel cestello caldo dopo aver tolto gli alimenti né posarla su altre superfici calde.
- ▶ 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 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**

A	Apparecchio base
B	Cestello doppio flessibile
1	Vano cottura, zona destra
2	Vano cottura, zona sinistra
3	Pannello di comando
4	Sfiato dell'aria
5	Cavo di rete
6	Elemento riscaldante superiore e ventola
7	Separatore per cestello
8	Griglia
9	Manico

Accessori in base al modello

A seconda del modello, la fornitura comprende ulteriori accessori.
→*Fig.* **2**

1	Set griglia
2	Pinza da cucina

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

⏻	On/Off Accensione e spegnimento dell'apparecchio
⏯	Start/Pause Avviare o interrompere la preparazione
◨	Selezione zona destra
◧	Selezione zona sinistra
■■	→ *"Funzione **MATCH**", Pagina 33*
SYNC TIME	→ *"Modalità **SYNC**", Pagina 34*
SHAKE	→ *"Indicatore **SHAKE**", Pagina 32*
TEMP	Regolazione temperatura Aumentare la temperatura con + o ridurla con −. Campi di regolazione (a seconda del programma): ■ 205-230 °C per 1-30 minuti ■ 85-200 °C per 1-120 minuti ■ 40-80 °C per 1 minuto - 24 ore
TIME	Impostazione tempo Aumentare il tempo di preparazione con + o ridurlo con −. Campi di regolazione (a seconda del programma): ■ 1-30 minuti a 205-230 °C ■ 1-120 minuti a 85-200 °C ■ 1 minuto - 24 ore a 40-80 °C

Display
L'apparecchio ha due display separati per la zona di cottura sinistra e destra.

Indicatore	Descrizione
00:20	Se **h:min** è acceso, il display mostra l'ora in ore e minuti. I due punti lampeggiano finché è in corso la preparazione.
200	Quando **°C** è acceso, il display indica la temperatura.
End	La preparazione è terminata.
OPEN	Il cestello è estratto.
HoLd	Solo con la modalità **SYNC** attivata. La zona con il tempo di preparazione più breve attende l'avvio automatico della preparazione.

Tasti dei programmi

Simbolo	Programma
	Patatine fritte
	Pollame
	Arrostire
	Pesce
	Verdura
	Dolcetti
	Scongelare
	Riscaldare
	Tenere al caldo
	→ *"Programma personale **MyFry**", Pagina 34*

Indicatore SHAKE

SHAKE lampeggia in determinati programmi dopo un periodo di tempo prestabilito e viene emesso un segnale acustico.
Se l'indicatore **SHAKE** della zona sinistra o destra lampeggia, scuotere o girare gli alimenti nel lato corrispondente del cestello. Così si assicura che tutti gli alimenti di una zona cuociano uniformemente.
→ *"Mescolare o girare gli alimenti", Pagina 33*

Nota: Se non si estrae e reinserisce il cestello, l'indicatore lampeggia fino alla fine del processo di cottura e viene emesso un segnale acustico ogni 60 secondi circa. Se si utilizza il programma **Patatine fritte** dopo ca. 5 minuti l'indicazione si spegne.

Cestello doppio flessibile

Il cestello doppio flessibile consente di preparare gli alimenti in 2 zone di cottura separate o in una zona di cottura grande.
Con il separatore per cestello inserito sono disponibili 2 zone di cottura separate per preparare contemporaneamente alimenti diversi o quantità più piccole. Per sfruttare l'intero volume del cestello doppio flessibile, rimuovere il separatore per cestello. Entrambe le zone singole diventano quindi una zona di cottura grande.
→ *"Funzione **MATCH**", Pagina 33*

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'impostazione di temperatura massima per 30 minuti, quindi lasciarlo raffreddare.
4. 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

Preparazione dell'apparecchio

1. 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.
2. Inserire il separatore per cestello nella guida al centro del cestello e premerla verso il basso. Inserire le griglie nel cestello e premerle verso il basso.
   →*Fig.* **3**
3. Inserire la spina di alimentazione.
   →*Fig.* **4**

✔ Viene emesso un segnale acustico e il pannello di comando si illumina completamente per un breve periodo.
✔ ⏻ **On**/**Off** e i simboli di selezione del cestello si accendono.

Nota: Se entro ca. 10 minuti non viene effettuato nessun inserimento, l'apparecchio si spegne e ⏻ **On**/**Off** si accende attenuato. Per visualizzare nuovamente la selezione cestello, premere ⏻ **On**/**Off**.

Avvio della preparazione in una zona

1. Inserire gli alimenti nel cestello dal lato desiderato e spingere completamente il cestello nell'apparecchio.
   →*Fig.* **5**
   Mai riempire il cestello fino al bordo superiore.
2. Procedere come indicato di seguito per preparare gli alimenti sulla griglia o su 2 livelli.
   ▸ Inserire la griglia nel cestello.
   ▸ Disporre eventualmente gli alimenti sulla griglia.
   ▸ Inserire la griglia nel cestello.

▶ Disporre gli alimenti sulla griglia.
→*Fig.* **6**
Se gli alimenti vengono preparati su entrambi i livelli, non riempire troppo il livello superiore, poiché ciò ostacola il flusso d'aria verso il livello inferiore. "Gli alimenti più sottili o che richiedono una temperatura di cottura più bassa devono essere collocati sul livello inferiore.

3. Procedere come indicato di seguito per preparare gli spiedini.
   ▶ Inserire la griglia nel cestello.
   ▶ Disporre eventualmente gli alimenti sulla griglia.
   ▶ Inserire la griglia nel cestello.
   ▶ Disporre gli spiedini preparati nelle cavità appositamente previste.
   →*Fig.* **7**
4. Selezionare la zona corretta nel pannello di comando, ad es. la zona sinistra ▮▯.
   →*Fig.* **8**

✔ Il simbolo della zona sinistra lampeggia e i simboli di programma si accendono.

5. Per avviare la preparazione senza programma, saltare la selezione del programma e impostare direttamente i valori desiderati.
6. Per usare un programma premere il simbolo desiderato nel pannello di comando, ad es. **Patatine fritte**.
   →*Fig.* **9**

✔ Il simbolo di programma selezionato lampeggia e il display indica alternatamente la temperatura preimpostata e il tempo di preparazione del programma.
→*Fig.* **10**

7. Per modificare la temperatura preimpostata, regolare il valore desiderato con **TEMP** − o +.
   →*Fig.* **11**
8. Per modificare il tempo di preparazione preimpostato, regolare il valore desiderato con **TIME** − o +.
   →*Fig.* **12**
9. Avviare la preparazione con ▷II **Start**/**Pause**.
   →*Fig.* **13**

✔ Il display della zona sinistra indica in modalità alternata la temperatura impostata e il tempo di preparazione restante.

Avvio della preparazione nella seconda zona

Anche se è in corso una preparazione è possibile avviare una ulteriore preparazione nella seconda zona in qualsiasi momento.

1. Inserire gli alimenti nel cestello dal lato vuoto e spingere completamente il cestello nell'apparecchio.
   →*Fig.* **14**
2. Selezionare la seconda zona nel pannello di comando, ad es. la zona destra ▯▮.
   →*Fig.* **15**

✔ Il simbolo della zona destra lampeggia e i simboli di programma si accendono.

3. Selezionare un programma per la seconda zona, ad es. **Arrostire** e, se si desidera, cambiare i valori.
   →*Fig.* **16**
   Per la seconda zona è possibile selezionare lo stesso programma della prima zona, ad es. per preparare una seconda porzione in un secondo momento.

Mescolare o girare gli alimenti

1. Quando lampeggia **SHAKE** per la zona sinistra o destra, estrarre il cestello dall'apparecchio.
   →*Fig.* **17**

✔ La preparazione viene messa in pausa e sul display appare **OPEN** finché il cestello non è estratto.

2. Mescolare o girare gli alimenti nella zona visualizzata con un utensile da cucina di legno o di plastica resistente al calore.
   →*Fig.* **18**
3. Spingere completamente il cestello nell'apparecchio.
   →*Fig.* **19**

✔ La preparazione continua automaticamente e il display indica alternatamente la temperatura impostata e il tempo di preparazione restante.

Estrarre gli alimenti pronti

1. Una volta terminata la preparazione nella zona sinistra o destra, sul display della zona lampeggia **End** e viene emesso un segnale acustico.
   →*Fig.* **20**
2. Togliere il cestello.
   →*Fig.* **21**
3. Utilizzando un utensile da cucina, rimuovere dal cestello gli alimenti nella zona con l'indicatore **End**, ad es. dalla zona sinistra. Lasciare all'interno del cestello gli alimenti nella seconda zona che non sono ancora completamente cotti.
   →*Fig.* **22**
4. Spingere di nuovo e completamente il cestello nell'apparecchio.
   →*Fig.* **23**

✔ La preparazione continua automaticamente e il display della zona ancora attiva indica alternatamente la temperatura impostata e il tempo di preparazione restante.

Funzione MATCH

Utilizzare la funzione **MATCH** per usare entrambe le zone di cottura o una zona di cottura grande con le stesse impostazioni, ad es. per preparare maggiori quantità dello stesso piatto o per gli alimenti di grandi dimensioni.

Utilizzo della funzione MATCH

1. Tirare verso l'alto il separatore per cestello e estrarlo.
   →*Fig.* **24**
2. Inserire gli alimenti nel cestello e spingere completamente il cestello nell'apparecchio.
   →*Fig.* **25**

3. Attivare la funzione **MATCH** ▮▮.
4. Selezionare un programma, se si desidera cambiare i valori e avviare la preparazione con ▷II **Start**/**Pause**.

✔ I due display mostrano alternatamente i valori identici per la temperatura e il tempo di preparazione restante.
✔ Al termine della preparazione, sui due display lampeggia **End** e viene emesso un segnale acustico.

Note

- Se la funzione **MATCH** ▮▮ viene attivata dopo che per una zona è già stato selezionato e impostato un programma, vengono acquisite le impostazioni per la seconda zona.
- Se durante la preparazione vengono modificati i valori della temperatura o del tempo di preparazione per una sola zona, la funzione **MATCH** viene terminata. La preparazione continua individualmente per ciascuna zona.

Modalità SYNC

Usare la funzione **SYNC** per sincronizzare il tempo di preparazione di entrambe le zone. Piatti diversi sono pronti contemporaneamente.

Utilizzo della modalità SYNC

1. Togliere il separatore per cestello e introdurre gli alimenti a sinistra e a destra. Spingere il cestello completamente nell'apparecchio acceso.
2. Selezionare la prima zona nel pannello di comando, ad es. la zona sinistra ▮□.
3. Selezionare un programma per la prima zona, e, se si desidera, cambiare i valori.
4. Selezionare la seconda zona nel pannello di comando, ad es. la zona destra □▮.
5. Selezionare un programma per la seconda zona, e, se si desidera, cambiare i valori.
6. Attivare la modalità **SYNC** SYNC TIME e avviare la preparazione con ▷II **Start**/**Pause**.

✔ Il display della zona con il tempo di preparazione più lungo indica alternatamente la temperatura e il tempo di preparazione restante.
✔ Il display della zona con il tempo di preparazione più breve indica alternatamente la temperatura e **Hold**. La preparazione è in pausa.
✔ Quando viene raggiunto lo stesso tempo residuo per entrambe le zone, inizia la preparazione nella zona in pausa.
✔ Al termine della preparazione, sui due display lampeggia **End** e viene emesso un segnale acustico.

Nota: Se con la funzione **SYNC** attivata per entrambe le zone viene visualizzato lo stesso tempo di preparazione residuo e successivamente il tempo di preparazione di una zona viene modificato, la funzione **SYNC** viene interrotta.

Programma personale MyFry

Utilizzare **MyFry** per salvare e richiamare le impostazioni personali. Le impostazioni possono essere salvate separatamente per la zona sinistra ▮□, la zona destra □▮ e per **MATCH** ▮▮.

Configurazione o modifica di MyFry

Nota: Alla prima configurazione di **MyFry** non sono specificati valori. Modificando **MyFry** vengono visualizzati gli ultimi valori salvati.

1. Selezionare **MATCH** ▮▮ o una zona nel pannello di comando, ad es. la zona sinistra ▮□.

✔ Il simbolo della zona sinistra lampeggia e i simboli di programma si accendono.

2. Premere ☆ **MyFry**.
3. Con **TEMP** — o + impostare la temperatura desiderata e con **TIME** — o + impostare il tempo di preparazione desiderato.
4. Per salvare i valori, tenere premuto ☆ **MyFry** per almeno 2 secondi fino a quando viene emesso un segnale acustico.

Utilizzo di MyFry

1. Selezionare la zona sinistra ▮□, la zona destra □▮ o **MATCH** ▮▮.

✔ Il simbolo selezionato lampeggia e i simboli di programma si accendono.

2. Premere ☆ **MyFry**.

✔ Il display indica alternatamente i valori salvati della temperatura e del tempo di preparazione.

3. Avviare la preparazione con ▷II **Start**/**Pause**.

Funzioni supplementari

Qui è riportata una panoramica delle funzioni supplementari.

Funzione	Versione
Modifica rapida dei valori	Mantenere premuto — o +.
Interruzione della preparazione in entrambe le zone	Premere ⏻ **On**/**Off**.
Interruzione della preparazione in una zona	Tenere premuto □▮ o ▮□ finché il relativo display non mostra più valori.

Funzione	Versione
Interruzione della selezione della zona	Tenere premuto il simbolo lampeggiante della zona finché il relativo display non mostra più valori.
Modificare la temperatura o il tempo di preparazione durante la preparazione	È possibile modificare direttamente i valori desiderati per la zona sinistra o destra con − o +.
Mettere in pausa la preparazione	Quando è attiva una sola zona o per mettere in pausa la preparazione di entrambe le zone, premere ▷II **Start**/**Pause**. Per mettere in pausa la preparazione di una sola zona, prima premere il simbolo della zona desiderata, quindi premere ▷II **Start**/**Pause**. Per riprendere una preparazione messa in pausa, premere nuovamente ▷II **Start**/**Pause**.
Disattivazione della modalità **SYNC**	Premere SYNC TIME **SYNC**. Si avvia la preparazione della zona in pausa e viene eseguita la preparazione individualmente per ciascuna zona.

Esempi d'impiego

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

Note

- 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.
- Se si utilizza la zona di cottura grande, è possibile preparare il doppio degli alimenti nello stesso tempo di preparazione.

Alimento	Preimpostazione	Note
Patatine fritte surgelate, 10 x 10 mm, 400 g	Patatine fritte 180 °C 16 min.	Quando **SHAKE** lampeggia, mescolare o girare gli alimenti
Cosce di pollo, 4 pezzi da 125 g	Pollame 200 °C 24 min.	Quando **SHAKE** lampeggia, mescolare o girare gli alimenti
Bistecca di manzo, 2 pezzi, spessore ca. 3 cm	Arrostire 230 °C 16 min.	Quando **SHAKE** lampeggia, mescolare o girare gli alimenti
Filetto di salmone, 2 pezzi da 150 g	Pesce 160 °C 10 min.	
Verdure grigliate, 350 g	Verdura 180 °C 14 min.	Tagliare grossolanamente la verdura e mescolarla con max. 1 cucchiaio di olio Quando **SHAKE** lampeggia, mescolare o girare gli alimenti
Tortine o muffin, 4 pezzi	Dolcetti 150 °C 15 min.	
Scongelare alimenti surgelati	Scongelare 40 °C 30 min.	
Riscaldare alimenti pronti	Riscaldare 150 °C 5 min.	Per risultati croccanti impostare una temperatura superiore a 150 °C.
Tenere in caldo pietanze già cotte	Tenere al caldo 80 °C 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 quando **SHAKE** lampeggia.
- 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.
- ▶ Pulire il pannello dei comandi e il display solo con un panno in microfibra umido.

Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.

→ *Fig.* **26**

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 le griglie con soluzione di lavaggio e un panno morbido o una spugna o metterli in lavastoviglie.

Sistemazione guasti

Guasto	Causa e ricerca guasti
L'apparecchio non funziona.	All'apparecchio non arriva elettricità. ▶ Controllare che l'apparecchio riceva corrente elettrica.
La preparazione non viene avviata o non prosegue e sul pannello di comando non compare ⏯ **Avvio/pausa**.	Il cestello non è inserito correttamente nell'apparecchio. ▶ Spingere il cestello completamente nell'apparecchio. Il cestello non deve fuoriuscire dal corpo dell'apparecchio.
Non si riesce a spingere il cestello completamente nell'apparecchio.	Alimenti o oggetti nel vano cottura. ▶ 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.
Appare un codice di errore sul display, ad es. **Ex**.	Il sistema elettronico ha riconosciuto un errore. **1.** Staccare la spina di alimentazione. **2.** Reinserire la spina di alimentazione. **3.** Se l'anomalia continua a manifestarsi, contattare il servizio di assistenza clienti. → *"Servizio di assistenza clienti", Pagina 37*
Esce fumo bianco dall'apparecchio.	Riscaldandosi, il grasso sgocciolato e i residui di grasso nel cestello o nel vano cottura generano fumo bianco. ▶ Dopo ogni utilizzo pulire a fondo il cestello, la griglia e il vano cottura per rimuovere tutti i residui di grasso. **Nota:** Il fumo bianco provocato dai residui di grasso non incide sul risultato di cottura o sull'apparecchio.
Dopo la cottura di alimenti ad alto contenuto di umidità, si accumula acqua nel vano cottura.	Per ragioni fisiche si forma della condensa. ▶ Dopo che l'apparecchio si è sufficientemente raffreddato, asciugare il vano cottura con un panno. **Nota:** La formazione di condensa è normale e non crea nessun problema.

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

Le informazioni conformi alla normativa (EU) 2023/826 sono disponibili online alla voce *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 nl

- 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 losgehaald 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 vermijding 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 keukentang na het uitnemen van de levensmiddelen niet in de hete mand laten liggen of op andere hete oppervlakken neerleggen.
- 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**

A	Basisapparaat
B	Flexi dubbele mand
1	Kookcompartiment, rechter zone
2	Kookcompartiment, linker zone
3	Bedieningspaneel
4	Luchtuitlaat
5	Netsnoer
6	Bovenste verwarmingselement en ventilator
7	Mandverdeler
8	Rooster
9	Handgreep

Accessoires afhankelijk van het model

Afhankelijk van het model worden nog meer accessoires meegeleverd.
→ *Fig.* **2**

1	Grillroosterset
2	Keukentang

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

	Aan/Uit Apparaat in- en uitschakelen
	Start/Pause Bereiding starten of onderbreken
	Keuze van rechter zone
	Keuze van linker zone
	→ *"**MATCH** functie", Pagina 41*
SYNC TIME	→ *"**SYNC** functie", Pagina 41*
SHAKE	→ *"Indicatie **SHAKE**", Pagina 40*
TEMP	Temperatuurinstelling Temperatuur met + verhogen of met − verlagen. Instelbereiken (afhankelijk van het programma): ■ 205-230 °C gedurende 1-30 minuten ■ 85-200 °C gedurende 1-120 minuten ■ 40-80 °C gedurende 1 minuut - 24 uur
TIME	Tijdinstelling Bereidingstijd met + verhogen of met − verlagen. Instelbereiken (afhankelijk van het programma): ■ 1-30 minuten bij 205-230 °C ■ 1-120 minuten bij 85-200 °C ■ 1 minuut - 24 uur bij 40-80 °C

Display

Het apparaat heeft twee aparte displays voor de linker en de rechter bereidingszone.

Indicatie	Beschrijving
00:20	Wanneer **h:min** brandt, wordt op het display de tijd in uren en minuten weergegeven. De dubbele punt knippert zolang de bereiding bezig is.
200	Als **°C** brandt, geeft het display de temperatuur weer.
End	De bereiding is voltooid.
OPEN	De mand is verwijderd.
HoLd	Alleen bij geactiveerde **SYNC** functie. De zone met de kortere bereidingstijd wacht op de automatische start van de bereiding.

Programmaknoppen

Symbool	Programma
	Frites
	Gevogelte
	Aanbraden
	Vis
	Groente
	Kleine bakwaren
	Ontdooien
	Opwarmen

Symbool	Programma
	Warmhouden
	→ *"Persoonlijk programma **MyFry**", Pagina 42*

Indicatie SHAKE

SHAKE knippert bij bepaalde programma's na een vastgelegde tijd en er is een geluidssignaal te horen.
Wanneer de indicatie **SHAKE** voor de linker of de rechter zone knippert, roer of keer de levensmiddelen aan de desbetreffende kant van de mand dan om. Zo wordt ervoor gezorgd dat alle levensmiddelen van een zone dezelfde bereidingsgraad krijgen.
→ *"Levensmiddelen omroeren of keren", Pagina 41*

Opmerking: Als u de mand niet uitneemt en weer terugplaatst, knippert de indicatie tot aan het einde van het bereidingsproces en is het geluidssignaal om de ca. 60 seconden te horen. Bij gebruik van het programma **Frites** verdwijnt de indicatie na ca. 5 minuten.

Flexi dubbele mand

Met de Flexi dubbele mand kunt u levensmiddelen in 2 gescheiden bereidingszones of in één grote bereidingszone bereiden.
Met aangebrachte mandverdeler zijn er 2 gescheiden bereidingszones beschikbaar om verschillende levensmiddelen gelijktijdig of om kleinere hoeveelheden te bereiden.
Om het volle volume van de Flexi dubbele mand te gebruiken, verwijdert u de mandverdeler. De beide afzonderlijke zones worden dan één grote bereidingszone.
→ *"**MATCH** functie", Pagina 41*

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

Toestel voorbereiden

1. 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.
2. Plaats de mandverdeler in de geleiding in het midden van de mand en druk deze omlaag. Plaats vervolgens de roosters in de mand en druk deze omlaag.
   →*Fig.* **3**
3. De stekker in het stopcontact steken.
   →*Fig.* **4**

✔ Er klinkt een geluidssignaal en het bedieningspaneel licht kort volledig op.
✔ ⏻ **Aan**/**Uit** en de symbolen voor de mandkeuze branden.

Opmerking: als er binnen ca. 10 minuten geen invoer plaatsvindt, wordt het apparaat uitgeschakeld en brandt ⏻ **Aan**/**Uit** gedimd. Om de mandkeuze opnieuw weer te geven drukt u op ⏻ **Aan**/**Uit**.

Bereiding in een zone starten

1. Doe de levensmiddelen aan de gewenste kant in de mand en schuif de mand volledig in het apparaat.
   →*Fig.* **5**
   De levensmiddelen tot aan de bovenkant van de mand vullen.
2. Ga als volgt te werk als u levensmiddelen op het grillrooster of op 2 niveaus wilt bereiden.
   - ▶ Het rooster in de mand plaatsen.
   - ▶ Leg levensmiddelen desgewenst op het rooster.
   - ▶ Het grillrooster in de mand plaatsen.
   - ▶ De levensmiddelen op het grillrooster leggen.

   →*Fig.* **6**
   Wanneer op beide niveaus levensmiddelen worden bereid, leg deze op het bovenste niveau dan niet te dicht op elkaar, omdat dit de luchtstroom naar het onderste niveau belemmert. Leg levensmiddelen die dunner zijn of een lagere bereidingstemperatuur nodig hebben op het onderste niveau.
3. Ga als volgt te werk als u grillspiesjes wilt bereiden.
   - ▶ Het rooster in de mand plaatsen.
   - ▶ Leg levensmiddelen desgewenst op het rooster.
   - ▶ Het grillrooster in de mand plaatsen.
   - ▶ De voorbereide grillspiesjes in de daarvoor bestemde verdiepingen leggen.

   →*Fig.* **7**
4. Kies de passende zone op het bedieningspaneel, bijv. de linker zone ◧.
   →*Fig.* **8**

✔ Het symbool van de linker zone knippert en de programmasymbolen branden.

5. Om de bereiding zonder programma te starten slaat u het kiezen van het programma over en stelt u direct de gewenste waarden in.
6. Om een programma te gebruiken, het gewenste symbool op het bedieningspaneel indrukken, bijv. **Frites**.
   →*Fig.* **9**

✔ Het gekozen programmasymbool knippert en het display toont afwisselend de vooraf ingestelde temperatuur en de bereidingstijd voor het programma.
   →*Fig.* **10**

7. Om de vooraf ingestelde temperatuur aan te passen, met **TEMP** − of + de gewenste waarde instellen.
→*Fig.* **11**
8. Om de vooraf ingestelde bereidingstijd aan te passen, met **TIME** − of + de gewenste waarde instellen.
→*Fig.* **12**
9. De bereiding met ▷II **Start**/**Pause** starten.
→*Fig.* **13**

✔ Het display van de linker zone toont afwisselend de ingestelde temperatuur en de resterende bereidingstijd.

Bereiding in de tweede zone starten

U kunt onafhankelijk van de lopende bereiding te allen tijde nog een bereiding in de tweede zone starten.

1. Doe de levensmiddelen aan de lege kant in de mand en schuif de mand volledig in het apparaat.
→*Fig.* **14**
2. Kies de tweede zone op het bedieningspaneel, bijv. de rechter zone □■.
→*Fig.* **15**

✔ Het symbool van de rechter zone knippert en de programmasymbolen branden.

3. Kies een programma voor de tweede zone, bijv. **Aanbraden** en pas de waarden desgewenst aan.
→*Fig.* **16**
Voor de tweede zone kan hetzelfde programma worden gekozen als voor de eerste zone, bijv. om op een later tijdstip nog een portie te bereiden.

Levensmiddelen omroeren of keren

1. Wanneer **SHAKE** voor de linker of de rechter zone knippert, haal de mand dan uit het apparaat.
→*Fig.* **17**

✔ De bereiding is gepauzeerd en op het display wordt **OPEN** weergegeven zolang de mand is verwijderd.

2. Roer of keer de levensmiddelen in de aangegeven zone met kookbestek van hout of hittebestendige kunststof om.
→*Fig.* **18**
3. De mand volledig in het apparaat schuiven.
→*Fig.* **19**

✔ De bereiding wordt automatisch voortgezet en het display toont afwisselend de ingestelde temperatuur en de resterende bereidingstijd.

Bereide levensmiddelen eruit halen

1. Wanneer de bereiding in de linker of rechter zone is voltooid, knippert **End** op het display van de zone en klinkt er een geluidssignaal.
→*Fig.* **20**
2. De mand verwijderen.
→*Fig.* **21**
3. Neem de levensmiddelen in de zone met de indicatie **End** met kookbestek uit de mand, bijv. uit de linker zone. Laat de levensmiddelen in de tweede zone, die nog niet klaar zijn, in de mand liggen.
→*Fig.* **22**
4. Schuif de mand weer volledig in het apparaat.
→*Fig.* **23**

✔ De bereiding wordt automatisch voortgezet en het display van de nog actieve zone toont afwisselend de ingestelde temperatuur en de resterende bereidingstijd.

MATCH functie

Gebruik de **MATCH**-functie om beide bereidingszones of één grote bereidingszone met dezelfde instellingen te gebruiken, bijv. voor de bereiding van grotere hoeveelheden van hetzelfde gerecht of voor grote levensmiddelen.

MATCH functie gebruiken

1. Trek de mandverdeler omhoog en verwijder deze.
→*Fig.* **24**
2. De levensmiddelen in de mand vullen en de mand volledig in het apparaat schuiven.
→*Fig.* **25**
3. Activeer de **MATCH** functie ■■.
4. Kies een programma, pas de waarden desgewenst aan en start de bereiding met ▷II **Start**/**Pause**.

✔ Op beide displays worden afwisselend de identieke waarden voor de temperatuur en de resterende bereidingstijd weergegeven.

✔ Wanneer de bereiding is voltooid, knippert **End** op beide displays en klinkt er een geluidssignaal.

Opmerkingen

- Wanneer de **MATCH**-functie ■■ wordt geactiveerd nadat voor één zone al een programma is gekozen en ingesteld, worden de instellingen voor de tweede zone overgenomen.
- Wanneer tijdens de bereiding de waarden voor de temperatuur of de bereidingstijd voor een afzonderlijke zone worden gewijzigd, wordt de **MATCH**-functie beëindigd. De verdere bereiding wordt apart voor elke zone uitgevoerd.

SYNC functie

Gebruik de **SYNC**-functie om de bereidingstijd voor beide zones te synchroniseren. Verschillende gerechten zijn op hetzelfde tijdstip klaar.

SYNC functie gebruiken

1. Breng de mandverdeler aan en doe de levensmiddelen er links en rechts in. Schuif de mand volledig in het ingeschakelde apparaat.
2. Kies de eerste zone op het bedieningspaneel, bijv. de linker zone ■□.
3. Kies een programma voor de eerste zone en pas de waarden desgewenst aan.
4. Kies de tweede zone op het bedieningspaneel, bijv. de rechter zone □■.

5. Kies een programma voor de tweede zone en pas de waarden desgewenst aan.
6. Activeer de **SYNC** functie SYNC TIME en start de bereiding met ▷II **Start**/**Pause**.

✔ Op het display van de zone met de langste bereidingstijd worden afwisselend de temperatuur en de resterende bereidingstijd weergegeven.
✔ Op het display van de zone met de kortste bereidingstijd worden afwisselend de temperatuur en **Hold** weergegeven. De bereiding is nog gepauzeerd.
✔ Wanneer dezelfde resterende tijd voor beide zones is bereikt, start de bereiding in de gepauzeerde zone.
✔ Wanneer de bereiding is voltooid, knippert **End** op beide displays en klinkt er een geluidssignaal.

Opmerking: Wanneer bij geactiveerde **SYNC**-functie voor beide zones dezelfde resterende bereidingstijd wordt aangegeven en de bereidingstijd voor één zone vervolgens wordt gewijzigd, wordt de **SYNC**-functie beëindigd.

Persoonlijk programma MyFry

Gebruik **MyFry** om uw persoonlijke instellingen op te slaan en op te roepen. U kunt de instellingen gescheiden voor de linker zone ▮□, de rechter zone □▮ en voor **MATCH** ▮▮ opslaan.

MyFry instellen of aanpassen

Opmerking: Wanneer u **MyFry** voor het eerst instelt, zijn er geen waarden vooringesteld. Wanneer u **MyFry** aanpast, worden de laatst opgeslagen waarden weergegeven.

1. Kies **MATCH** ▮▮ of een zone op het bedieningspaneel, bijv. de linker zone ▮□.

✔ Het symbool van de linker zone knippert en de programmasymbolen branden.

2. Druk op ☆ **MyFry**.
3. Stel met **TEMP** − of + de gewenste temperatuur en met **TIME** − of + de gewenste bereidingstijd in.
4. Om de waarden op te slaan houdt u ☆ **MyFry** minstens 2 seconden ingedrukt tot er een geluidssignaal klinkt.

MyFry gebruiken

1. Kies de linker zone ▮□, de rechter zone □▮ of **MATCH** ▮▮.

✔ Het gekozen symbool knippert en de programmasymbolen branden.

2. Druk op ☆ **MyFry**.

✔ Op het display worden afwisselend de opgeslagen waarden voor de temperatuur en de bereidingstijd weergegeven.

3. De bereiding met ▷II **Start**/**Pause** starten.

Extra functies

Hier vindt u een overzicht van extra functies.

Functie	Uitvoering
Waarden sneller wijzigen	Houd − of + ingedrukt.
Bereiding in beide zones annuleren	Druk op ⏻ **Aan**/**Uit**.
Bereiding in een zone annuleren	Houd □▮ of ▮□ ingedrukt tot op het bijbehorende display geen waarden meer worden weergegeven.
Zonekeuze annuleren	Houd het knipperende zonesymbool ingedrukt tot op het bijbehorende display geen waarden meer worden weergegeven.
Temperatuur of bereidingstijd tijdens de bereiding wijzigen	De gewenste waarden kunnen voor de linker of rechter zone met − of + direct worden aangepast.
Bereiding pauzeren	Wanneer er maar één zone actief is of wanneer u de bereiding van beide zones wilt pauzeren, druk dan op ▷II **Start**/**Pause**. Wanneer u de bereiding van slechts één zone wilt pauzeren, druk dan eerst op het symbool van de gewenste zone en vervolgens op ▷II **Start**/**Pause**. Wanneer u een gepauzeerde bereiding wilt voortzetten, druk dan opnieuw op ▷II **Start**/**Pause**.
SYNC functie deactiveren	Druk op SYNC TIME **SYNC**. De bereiding van de gepauzeerde zone start en de bereiding wordt apart voor elke zone uitgevoerd.

Toepassingsvoorbeelden

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

Opmerkingen

- 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.
- Als u de grote bereidingszone gebruikt, kunt u in dezelfde bereidingstijd de dubbele hoeveelheid levensmiddelen bereiden.

Product	Voorinstelling	Aanwijzingen
Frites, diepvries, 10 x 10 mm, 400 g	Frites 180 °C 16 min.	Wanneer **SHAKE** knippert, roer of keer de levensmiddelen dan om
Kippenpoten, 4 stuks à 125 g	Gevogelte 200 °C 24 min.	Wanneer **SHAKE** knippert, roer of keer de levensmiddelen dan om
Rundersteak, 2 stuks, ca. 3 cm dik	Aanbraden 230 °C 16 min.	Wanneer **SHAKE** knippert, roer of keer de levensmiddelen dan om
Zalmfilet, 2 stuks à 150 g	Vis 160 °C 10 min.	
Gegrilde groente, 350 g	Groente 180 °C 14 min.	Groente in grove stukken snijden en vermengen met max. 1 eetlepel olie Wanneer **SHAKE** knippert, roer of keer de levensmiddelen dan om
Klein gebak of muffins, 4 stuks	Kleine bakwaren 150 °C 15 min.	
Diepvrieslevensmiddelen ontdooien	Ontdooien 40 °C 30 min.	
Bereide levensmiddelen opwarmen	Opwarmen 150 °C 5 min.	Voor knapperige resultaten een temperatuur boven 150 °C instellen.
Gerechten die al klaar zijn warmhouden	Warmhouden 80 °C 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 moet u de levensmiddelen in de mand omroeren of keren wanneer **SHAKE** knippert.
- 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 afdruipen 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.* **26**

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 de roosters met zeepsop en een zachte doek of spons of doe ze in de vaatwasser.

Storingen verhelpen

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat werkt niet.	Het apparaat heeft geen stroom. ▶ Controleer of het apparaat van stroom wordt voorzien.
De bereiding wordt niet gestart of voortgezet en ▷II **Start/pauze** wordt niet op het bedieningspaneel weergegeven.	Mand is niet correct in het apparaat geplaatst. ▶ 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. ▶ 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. **Ex**.	De elektronica heeft een fout geconstateerd. **1.** Neem de stekker uit het stopcontact. **2.** Steek de stekker weer in het stopcontact. **3.** Wanneer de storing aanhoudt, neem dan contact op met de klantenservice. → *"Servicedienst", Pagina 44*
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. ▶ Reinig de mand, het rooster en de binnenruimte na elk gebruik grondig om alle vetresten te verwijderen. **Opmerking:** Witte rook die door vetresten ontstaat, heeft geen invloed op het bereidingsresultaat of het apparaat.
Na het koken van voedsel met een hoog vochtgehalte verzamelt zich water in het kookcompartiment.	Om natuurkundige redenen ontstaat er condensatie. ▶ Droog het kookcompartiment met een doek, nadat het apparaat voldoende is afgekoeld. **Opmerking:** De vorming van condenswater is normaal en ongevaarlijk.

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.

Servicedienst

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

⚠ Sikkerhed da

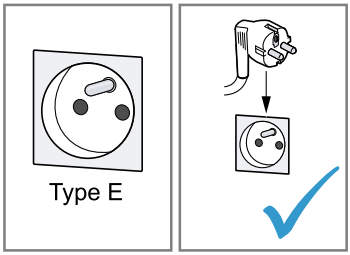
- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem.
- Opbevar vejledningen og produktinformationerne til senere brug, og giv dem videre til en senere ejer.

Anvend kun apparatet:
- med originale dele og tilbehør.
- til opvarmning, kogning, bagning og stegning med varmluft.
- under opsyn
- til forarbejdningsmængder 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.

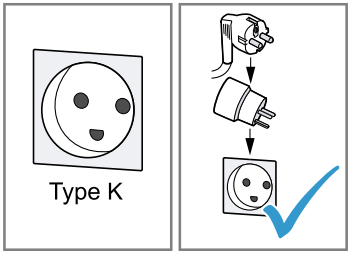
Strømforsyningen til apparatet skal altid afbrydes, når det har været anvendt, når det ikke er under opsyn, før det rengøres samt i tilfælde af fejl.

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 sikringsskabet.
- ▶ 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 kontaktanordning, 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 damprenser eller højtryksrenser til at rengøre apparatet.
- Nettilslutningsledningen må aldrig komme i kontakt med varmekilder eller varme apparatdele.
- Nettilslutningsledningen må aldrig komme i kontakt med skarpe spidser eller kanter.
- Nettilslutningsledningen 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 røgudviklingen 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.
- Lad ikke køkkentangen ligge i den varme kurv, efter fødevarerne er taget ud, og læg den ikke på andre varme overflader.
- 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	Fleksibel dobbeltkurv
1	Tilberedningsrum, højre zone
2	Tilberedningsrum, venstre zone
3	Betjeningsfelt
4	Luftudtag
5	Netledning
6	Øverste varmeelement og ventilator
7	Kurvdeler
8	Rist
9	Greb

Modelafhængigt tilbehør

Yderligere tilbehør er inkluderet i leveringsomfanget afhængigt af modellen.
→*Fig.* **2**

1	Grillrist-sæt
2	Køkkentang

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

	Tænd/Sluk Tænd/sluk af apparat
	Start/Pause Start eller afbrydelse af tilberedning
	Valg af højre zone
	Valg af venstre zone
	→ *"**MATCH**-funktion", Side 49*
SYNC TIME	→ *"**SYNC**-funktion", Side 49*
SHAKE	→ *"Indikator **SHAKE**", Side 47*
TEMP	Temperaturindstilling Øgning af temperaturen med + eller sænkning af den med —. Indstillingsområder (afhængigt af programmet): ■ 205-230 °C i 1-30 minutter ■ 85-200 °C i 1-120 minutter ■ 40-80 °C i 1 minut - 24 timer
TIME	Tidsindstilling Øgning af tilberedningstiden med + eller sænkning af den med —. Indstillingsområder (afhængigt af programmet): ■ 1-30 minutter ved 205-230 °C ■ 1-120 minutter ved 85-200 °C ■ 1 minut - 24 timer ved 40-80 °C

Display

Apparatet har to separate displays for den venstre og den højre tilberedningszone.

Visning	Beskrivelse
00:20	Når **h:min** lyser, viser displayet tiden i timer og minutter. Et kolon blinker, så længe tilberedningen er i gang.
200	Når **°C** lyser, viser displayet temperaturen.
End	Tilberedningen er afsluttet.
OPEN	Kurven er taget ud.
HoLd	Kun når **SYNC**-funktionen er aktiveret. Zonen med den korteste tilberedningstid afventer den automatiske tilberedningsstart.

Programtaster

Symbol	Program
	Pommes frites
	Fjerkræ
	Stegning
	Fiskeretter
	Grøntsager
	Småt bagværk
	Optøning
	Opvarmning
	Varmholdning
	→ *"Personligt program **MyFry**", Side 49*

Indikator SHAKE

SHAKE blinker i forbindelse med bestemte programmer efter en fastlagt tid, og der lyder et lydsignal.
Når indikatoren **SHAKE** for den venstre eller højre zone blinker, så omrør eller vend fødevarerne i den pågældende side af kurven. På den måde sikres det, at alle fødevarer i en zone får den samme tilberedningsgrad.
→ *"Omrøring eller vending af fødevarer", Side 49*

Bemærk: Hvis kurven ikke tages ud og sættes i igen, blinker indikatoren indtil tilbredningens afslutning, og lydsignalet lyder ca. hvert 60. sekund. Når programmet **Pommes frites** anvendes, slukker indikatoren efter ca. 5 minutter.

Fleksibel dobbeltkurv

Med den fleksible dobbeltkurv er det muligt at tilberede fødevarer i 2 separate tilberedningszoner eller i en stor tilberedningszone.
Når kurvdeleren er sat i, er der 2 separate tilberedningszoner til rådighed for at tilberede forskellige fødevarer samtidig eller mindre mængder.
Fjern kurvdeleren for at udnytte hele rumfanget for den fleksible dobbeltkurv. De to enkeltzoner bliver så til en stor tilberedningszone.
→ *"**MATCH**-funktion", Side 49*

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 røgudvikling eller lugtdannelse under den første brug er normalt.

Betjening

Forberedelse af apparat

1. Stil apparatet på en stabil, vandret, lige og varmebestandig bordplade. Overhold altid en sikkerhedsafstand på mindst 10 cm til vægge og andre genstande.
2. Sæt kurvdeleren i føringen midt i kurven, og tryk den ned. Sæt derefter ristene i kurven, og tryk dem ned.
   →*Fig.* **3**
3. Sæt netstikket i stikkontakten.
   →*Fig.* **4**

✔ Der lyder et lydsignal, og betjeningsfeltet lyser kortvarigt med fuld styrke.
✔ ⏻ **Tænd/Sluk** og symbolerne for kurvvalget lyser.

Bemærk: Apparatet slukker, og ⏻ **Tænd/Sluk** lyser, hvis der ikke foretages nogen indtastning inden for ca. 10 minutter. Tryk på ⏻ **Tænd/Sluk** for at få vist kurvvalget igen.

Start af tilberedning i en zone

1. Fyld fødevarerne i kurven på den ønskede side, og skub kurven helt ind i apparatet.
   →*Fig.* **5**
   Fyld aldrig fødevarerne op til kurvens øverste kant.
2. Gør følgende for at tilberede fødevarer på grillristen eller på 2 niveauer.
   - Sæt risten i kurven.
   - Læg fødevarerne på risten, hvis det ønskes.
   - Sæt grillristen i kurven.
   - Læg madvarerne på grillristen.

   →*Fig.* **6**
   Når der skal tilberedes fødevarer på to niveauer, så læg dem ikke for tæt på det øverste niveau, da dette forhindrer luftstrømmen til det nederste niveau. Læg fødevarer, der er tyndere eller kræver en kortere tilberedningstid, på det nederste niveau.
3. Gør følgende for at tilberede grillspyd.
   - Sæt risten i kurven.
   - Læg fødevarerne på risten, hvis det ønskes.
   - Sæt grillristen i kurven.
   - Læg grillspyddene, der skal tilberedes, i de dertil beregnede fordybninger.

   →*Fig.* **7**
4. Vælg den passende zone i betjeningsfeltet, f.eks. den venstre zone ◧.
   →*Fig.* **8**

✔ Symbolet for den venstre zone blinker, og programsymbolerne lyser.

5. Spring programvalget over, og indstil de ønskede værdier direkte, for at starte tilberedningen uden program.
6. Tryk på det ønskede symbol i betjeningsfeltet, f.eks. **Pommes frites**, for at anvende et program.
   →*Fig.* **9**

✔ Det valgte programsymbol blinker, og displayet viser skiftevist den forudindstillede temperatur og tilberedningstiden for programmet.
   →*Fig.* **10**

7. Indstil den ønskede værdi med **TEMP** − eller + for at tilpasse den forudindstillede temperatur.
   →*Fig.* **11**
8. Indstil den ønskede værdi med **TIME** − eller + for at tilpasse den forudindstillede tilberedningstid.
   →*Fig.* **12**
9. Start tilberedningen med ▷II **Start/Pause**.
   →*Fig.* **13**

✔ Displayet for den venstre zone viser skiftevist den indstillede temperatur og den resterende tilberedningstid.

Start af tilberedning i den anden zone

Der kan når som helst startes endnu en tilberedning i den anden zone uafhængigt af den igangværende tilberedning.

1. Fyld fødevarerne i kurven på den tomme side, og skub kurven helt ind i apparatet.
   →*Fig.* **14**
2. Vælg den anden zone i betjeningsfeltet, f.eks. den højre zone ◨.
   →*Fig.* **15**

✔ Symbolet for den højre zone blinker, og programsymbolerne lyser.

3. Vælg et program for den anden zone, f.eks. **Stegning**, og tilpas værdierne, hvis det ønskes.
   →*Fig.* **16**
   Der kan vælges samme program for den anden zone som for den første zone, f.eks. for at tilberede endnu en portion med tidsforskydning.

Omrøring eller vending af fødevarer

1. Tag kurven ud af apparatet, når **SHAKE** for den venstre eller højre zone blinker.
   →*Fig.* **17**
✔ Tilberedningen er sat på pause, og **OPEN** vises i displayet, så længe kurven er taget ud.
2. Omrør eller vend fødevarerne i den indikerede zone med køkkenredskaber af træ eller varmebestandigt kunststof.
   →*Fig.* **18**
3. Skub kurven helt ind i apparatet.
   →*Fig.* **19**
✔ Tilberedningen fortsættes automatisk, og displayet viser skiftevist den indstillede temperatur og den resterende tilberedningstid.

Udtagning af færdigtilberedte fødevarer

1. Når tilberedningen i den venstre eller højre zone er afsluttet, blinker **End** i displayet for zonen, og der lyder et lydsignal.
   →*Fig.* **20**
2. Tag kurven ud.
   →*Fig.* **21**
3. Tag fødevarerne i zonen med visningen **End** ud af kurven med køkkengrejet, f.eks. fra den venstre zone. Lad fødevarerne i den anden zone, som endnu ikke er færdigtilberedte, blive i kurven.
   →*Fig.* **22**
4. Skub kurven helt ind i apparatet igen.
   →*Fig.* **23**
✔ Tilberedningen fortsættes automatisk, og displayet for den fortsat aktive zone viser skiftevist den indstillede temperatur og den resterende tilberedningstid.

MATCH-funktion

Anvend **MATCH**-funktionen for at benytte begge tilberedningszoner eller en stor tilberedningszone med samme indstillinger, f.eks. for at tilberede større mængder af samme ret eller til store fødevarer.

Anvendelse af MATCH-funktion

1. Træk kurvdeleren op, og tag den ud.
   →*Fig.* **24**
2. Fyld fødevarerne i kurven, og skub kurven helt ind i apparatet.
   →*Fig.* **25**
3. Aktivér **MATCH**-funktionen ■■.
4. Vælg et program, tilpas værdierne, hvis det ønskes, og start tilberedningen med ▷II **Start**/**Pause**.
✔ De to displays viser skiftevist de identiske værdier for temperatur og den resterende tilberedningstid.
✔ Når tilberedningen er afsluttet, blinker **End** i begge displays, og der lyder et lydsignal.

Bemærkninger

- Når **MATCH**-funktionen ■■ aktiveres, efter der allerede er valgt og indstillet et program for en zone, anvendes indstillingerne også for den anden zone.
- **MATCH**-funktionen afsluttes, hvis værdierne for temperaturen eller tilberedningstiden for en enkelt zone ændres under tilberedningen. Den videre tilberedning forløber individuelt for hver zone.

SYNC-funktion

Anvend **SYNC**-funktionen for at synkronisere tilberedningstiden for begge zoner. Forskellige retter bliver færdige på samme tid.

Anvendelse af SYNC-funktion

1. Sæt kurvdeleren i, og fyld fødevarerne i til venstre og til højre. Skub kurven helt ind i det tændte apparat.
2. Vælg den første zone i betjeningsfeltet, f.eks. den venstre zone ■□.
3. Vælg et program for den første zone, og tilpas værdierne, hvis det ønskes.
4. Vælg den anden zone i betjeningsfeltet, f.eks. den højre zone □■.
5. Vælg et program for den anden zone, og tilpas værdierne, hvis det ønskes.
6. Aktivér **SYNC**-funktionen SYNC TIME, og start tilberedningen med ▷II **Start**/**Pause**.
✔ Displayet for zonen med den længste tilberedningstid viser skiftevist temperaturen og den resterende tilberedningstid.
✔ Displayet for zonen med den korteste tilberedningstid viser skiftevist temperaturen og **Hold**. Tilberedningen er stadig sat på pause.
✔ Tilberedningen i zonen, der er sat på pause, starter, når den samme resterende tid for begge zoner er nået.
✔ Når tilberedningen er afsluttet, blinker **End** i begge displays, og der lyder et lydsignal.

Bemærk: SYNC-funktionen afsluttes, hvis der vises samme resterende tilberedningstid for de to zoner, og tilberedningstiden derefter ændres for en zone, mens **SYNC**-funktionen er aktiveret.

Personligt program MyFry

Anvend **MyFry** for at gemme og hente personlige indstillinger. Det er muligt at gemme indstillingerne separat for den venstre zone ■□, den højre zone □■ og for **MATCH** ■■.

Opsætning og tilpasning af MyFry

Bemærk: Når **MyFry** opsættes første gang, er der ikke fastlagt nogen værdier. Når **MyFry** tilpasses, vises de senest gemte værdier.

1. Vælg **MATCH** ■■ eller en zone i betjeningsfeltet, f.eks. den venstre zone ■□.
✔ Symbolet for den venstre zone blinker, og programsymbolerne lyser.
2. Tryk på ☆ **MyFry**.
3. Indstil den ønskede temperatur med **TEMP** − eller + og den ønskede tilberedningstid med **TIME** − eller +.
4. Hold ☆ **MyFry** trykket inde i mindst 2 sekunder, indtil der lyder en signaltone, for at gemme værdierne.

Anvendelse af MyFry

1. Vælg den venstre zone ◧, den højre zone ◨ eller **MATCH** ■■.
✔ Det valgte symbol blinker, og programsymbolerne lyser.
2. Tryk på ☆ **MyFry**.
✔ Displayet viser skiftevist de gemte værdier for temperaturen og tilberedningstiden.
3. Start tilberedningen med ▷II **Start**/**Pause**.

Ekstra funktioner

Her findes en oversigt over ekstra funktioner.

Funktion	Udførelse
Hurtigere ændring af værdier	Hold − eller + trykket ind.
Afbrydelse af tilberedning i begge zone	Tryk på ⏻ **Tænd**/**Sluk**.
Afbrydelse af tilberedning i en zone	Hold ◨ eller ◧ trykket ind, indtil det tilhørende display ikke længere viser nogen værdier.
Afbrydelse af zonevalg	Hold det blinkende zonesymbol trykket inde, indtil det tilhørende display ikke længere viser nogen værdier.
Ændring af temperatur eller tilberedningstid under igangværende tilberedning	De ønskede værdier kan tilpasses direkte for den venstre eller den højre zone med − eller +.
Sætning af tilberedning på pause	Tryk på ▷II **Start**/**Pause**, hvis kun en zone er aktiv eller for at sætte tilberedningen for begge zoner på pause. Tryk først på symbolet for den ønskede zone og derefter på ▷II **Start**/**Pause** for at sætte tilberedningen for kun en zone på pause. Tryk på ▷II **Start**/**Pause** igen for at fortsætte en tilberedning, der er sat på pause.
Deaktivering af **SYNC**-funktion	Tryk på SYNC TIME **SYNC**. Tilberedningen for zonen, der er sat på pause, starter, og tilberedningen forløber individuelt for hver zone.

Eksempler på brug

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

Bemærkninger

- De anførte værdier skal betragtes som anbefalinger. En optilmal indstilling for de konkrete fødevarer kan afvige fra værdierne, da fødevarer er forskellige for så vidt angår oprindelse, størrelse, form, tilstand og mærke.
- Hvis den store tilberedningszone anvendes, er det muligt at tilberede den dobbelte mængde fødevarer ved samme tilberedningstid.

Madvare	Forudindstilling	Henvisninger
Frosne pommes frites, 10 x 10 mm, 400 g	Pommes frites 180 °C 16 min	Omrør eller vend fødevarerne, når **SHAKE** blinker
Kyllingelår, 4 stk. a 125 g	Fjerkræ 200 °C 24 min	Omrør eller vend fødevarerne, når **SHAKE** blinker
Oksesteak, 2 stk., ca. 3 cm tyk	Stegning 230 °C 16 min	Omrør eller vend fødevarerne, når **SHAKE** blinker
Laksefilet, 2 stk. a 150 g	Fiskeretter 160 °C 10 min	
Grillede grøntsager, 350 g	Grøntsager 180 °C 14 min	Skær grøntsagerne groft, og bland dem med maks. 1 spsk. olie Omrør eller vend fødevarerne, når **SHAKE** blinker

Madvare	Forudindstilling	Henvisninger
Små kager eller muffins, 4 stk.	Småt bagværk 150 °C 15 min	
Optøning af dybfrosne fødevarer	Optøning 40 °C 30 min	
Opvarmning af færdigtilberedte fødevarer	Opvarmning 150 °C 5 min	Indstil en temperatur på over 150 °C for at opnå sprøde resultater.
Varmholdning af færdigtilberedte retter	Varmholdning 80 °C 30 min	

Tips
- Forkort eller forlæng tilberedningstiden, hvis fødevarernes størrelse afviger fra angivelserne i tabellen.
- Forlæng tilberedningstiden, eller øg temperaturen, hvis fødevarerne ikke er færdigtilberedte efter den valgte tilberedningstid.
- Omrør eller vend fødevarerne i kurven, når **SHAKE** blinker, 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.* **26**

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 fedtrester i kurven, så fyld en smule varmt vand med nogle dråber opvaskemiddel i kurven til forrengøring, og lad det indvirke.
6. Rengør kurven og ristene med sæbevand og en blød klud eller svamp, eller vask dem i opvaskemaskinen.

Afhjælpning af fejl

Fejl	Årsag og fejlafhjælpning
Apparatet virker ikke.	Apparatet får ikke strøm. ▶ Kontrollér, om der er strømforsyning til apparatet.
Tilberedningen startes eller fortsættes ikke, og ▷II**Start**/ **Pause** vises ikke i betjeningsfeltet.	Kurven er ikke sat korrekt i apparatet. ▶ 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. ▶ 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. **Ex**.	Elektronikken har registreret en fejl. **1.** Træk netstikket ud. **2.** Sæt netstikket i igen. **3.** Kontakt kundeservice, hvis fejlen fortsætter. → *"Kundeservice", Side 52*

Fejl	Årsag og fejlafhjælpning
Der kommer hvid røg ud af apparatet.	Fedt, der drypper ned, eller fedtrester i kurven eller tilberedningsrummet skaber hvid røg under opvarmning. ▶ Rengør kurven, risten og tilberedningsrummet grundigt efter hver brug for at fjerne alle fedtrester. **Bemærk:** Hvid røg, der opstår på grund af fedtrester, har ingen indflydelse på tilberedningsresultatet eller apparatet.
Der samler sig vand i ovnrummet efter tilbredning af fødevarer med højt fugtindhold.	Af fysiske årsager dannes der kondensvand. ▶ Tør ovnrummet med en klud, når apparatet er kølet tilstrækkeligt af. **Bemærk:** Dannelse af kondensvand er normalt og udgør ikke et problem.

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

Oplysningerne om forordning (EU) 2023/826 findes online under *www.bosch-home.com* på produktsiden og servicesiden for apparatet under brugsanvisninger og andre dokumenter.

⚠ Sikkerhet no

- 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 strømnettet. 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 strømnett 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 antennelige 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.
- Ikke la kjøkkentangen ligge i den varme kurven etter at du har tatt ut matvarene, og legg den ikke på andre varme overflater.
- 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	Flexi dobbeltkurv
1	Ovnsrom, høyre sone
2	Ovnsrom, venstre sone
3	Betjeningsfelt
4	Luftutløp
5	Strømledning
6	Øvre varmeelement og ventilator
7	Kurvdeler
8	Kombinasjonsrist
9	Håndtak

Modellavhengig tilbehør

Alt etter modell følger det med ytterligere tilbehør i leveringen.
→*Fig.* **2**

1	Grillristsett
2	Kjøkkentang

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

⏻	På/av Slå apparatet av og på
⏯	Start/Pause Starte eller avbryte tilberedning
▯▮	Valg av høyre sone
▮▯	Valg av venstre sone
▮▮	→ *"**MATCH**-funksjon", Side 56*
SYNC TIME	→ *"**SYNC**-funksjon", Side 56*
SHAKE	→ *"Displayet viser **SHAKE**", Side 55*
TEMP	Temperaturinnstilling Temperaturen økes med + eller reduseres med −. Innstillingsområder (avhengig av program): ■ 205-230 °C for 1-30 minutter ■ 85-200 °C for 1-120 minutter ■ 40-80 °C i 1 minutt - 24 timer
TIME	Tidsinnstilling Tilberedningstiden økes med + eller reduseres med −. Innstillingsområder (avhengig av program): ■ 1-30 minutter ved 205-230 °C ■ 1-120 minutter ved 85-200 °C ■ 1 minutt - 24 timer ved 40-80 °C

Display

Apparatet har to atskilte display for venstre og høyre kokesone.

Indikator	Beskrivelse
00:20	Når **h:min** lyser, viser displayet tiden i timer og minutter. Kolonet blinker så lenge tilberedningen pågår.
200	Når **°C** lyser, viser displayet temperaturen.
End	Tilberedningen er avsluttet.
OPEN	Kurven er tatt ut.
HoLd	Kun når **SYNC**-funksjonen er aktivert. Sonen med kortest tilberedningstid venter på automatisk tilberedningsstart.

Programtaster

Symbol	Program
	Chips
	Fjærkre
	Bruning
	Fisk
	Grønnsaker

Symbol	Program
	Småbakst
	Opptining
	Oppvarming
	Varmholding
	→ *"Personlig program **MyFry**", Side 56*

Displayet viser SHAKE

SHAKE blinker ved visse program etter en fastsatt tid, og det lyder en signaltone.
Hvis indikatoren **SHAKE** for venstre eller høyre sone blinker, må du røre eller snu matvarene på den respektive siden av kurven. På den måten sikres det at alle matvarene i en sone får samme tilberedningsgrad.
→ *"Rør eller snu matvarene", Side 56*

Merk: Hvis du ikke tar ut kurven og setter den inn igjen, blinker displayet fram til tilberedningen er ferdig, og det lyder en signaltone ca. hvert 60. sekund. Ved bruk av programmet **Chips** går displayet ut etter ca. 5 minutter.

Flexi dobbeltkurv

Med Flexi dobbeltkurven kan du tilberede matvarer i 2 atskilte kokesoner, eller i en stor kokesone.
Når kurvdeleren er satt inn, er 2 atskilte kokesoner tilgjengelige, slik at du kan tilberede ulike matvarer samtidig eller mindre mengder.
Ta ut kurvdeleren for å kunne utnytte Flexi dobbeltkurvens fulle volum. De to enkeltsonene blir da til en stor kokesone.
→ *"**MATCH**-funksjon", Side 56*

Før første gangs bruk

Rengjøre apparatet før første gangs bruk

1. Fjern eksisterende forpakningsmateriell.
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

Forberede apparatet

1. Plasser apparatet på en stabil, vannrett, flat og varmebestandig arbeidsflate. Hold alltid en sikkerhetsavstand på minst 10 cm til vegger og andre gjenstander.
2. Sett kurvdeleren inn i føringen midt i kurven, og trykk den ned. Sett deretter ristene inn i kurven, og trykk dem ned.
   →*Fig.* **3**
3. Sett i støpselet.
   →*Fig.* **4**

✔ Det lyder en signaltone, og betjeningspanelet lyser kort fullstendig.
✔ ⏻ **På/av** og symbolene for valg av kurv lyser.

Merk: Hvis det ikke utføres en innstilling i løpet av ca. 10 minutter, slås apparatet av, og ⏻ **På/av** lyser svakt. Trykk på ⏻ **På/av** for igjen å vise valg av kurv.

Starte tilberedningen i en sone

1. Fyll matvarene i kurven på ønsket side, og skyv kurven helt inn i apparatet.
   →*Fig.* **5**
   Fyll aldri på matvarer helt opp til overkanten av kurven.
2. Gå fram på følgende måte for å tilberede matvarer på grillristen eller på 2 høyder:
   - Sett kombinasjonsristen i kurven.
   - Legg matvarene på risten, om du ønsker det.
   - Sett grillristen i kurven.
   - Legg matvarene på grillristen.

   →*Fig.* **6**
   Hvis matvarer skal tilberedes i begge høyder, må den øverste høyden ikke fylles for tett med matvarer, da dette hindrer luftstrømmen på nedre høyde. Legg matvarer som er tynnere eller krever lavere tilberedningstemperatur, på nedre høyde.
3. Gå fram på følgende måte for å tilberede grillspyd.
   - Sett kombinasjonsristen i kurven.
   - Legg matvarene på risten, om du ønsker det.
   - Sett grillristen i kurven.
   - Legg de klargjorte grillspydene i de hertil tiltenkte fordypningene.

   →*Fig.* **7**
4. Velg passende sone i betjeningspanelet, f.eks. venstre sone ◧.
   →*Fig.* **8**

✔ Symbolet for venstre sone blinker, og programsymbolene lyser.

5. Hopp over programvalget, og still inn ønskede verdier direkte for å starte tilberedning uten program.
6. Trykk på ønsket symbol på betjeningspanelet for å bruke et program, f.eks. **Chips**.
   →*Fig.* **9**

✔ Det valgte programsymbolet blinker, og displayet viser skiftevis forhåndsinnstilt temperatur og tilberedningstid for programmet.
→*Fig.* **10**

7. Still inn ønsket verdi med **TEMP** − eller + for å justere den forhåndsinnstilte temperaturen.
   →*Fig.* **11**
8. Still inn ønsket verdi med **TIME** − eller + for å justere den forhåndsinnstilte tilberedningstiden.
   →*Fig.* **12**
9. Start tilberedningen med ▷II **Start/Pause**.
   →*Fig.* **13**

✔ Displayet for venstre sone viser skiftevis innstilt temperatur og gjenværende tilberedningstid.

Starte tilberedningen i den andre sonen

Uavhengig av den pågående tilberedningen kan du når som helst starte en ny tilberedning i den andre sonen.

1. Fyll matvarene i kurven på den tomme siden, og skyv kurven helt inn i apparatet.
   →*Fig.* **14**
2. Velg den andre sonen på betjeningspanelet, f.eks. høyre sone ◻■.
   →*Fig.* **15**

✔ Symbolet for høyre sone blinker, og programsymbolene lyser.

3. Velg et program for den andre sonen, f.eks. **Bruning**, og juster om ønsket verdiene.
   →*Fig.* **16**
   For den andre sonen kan samme program velges som for første sone, f.eks. for å tilberede en ny porsjon på et forskjøvet tidspunkt.

Rør eller snu matvarene

1. Ta kurven ut av apparatet hvis **SHAKE** for venstre eller høyre sone blinker.
   →*Fig.* **17**

✔ Tilberedningen er satt på pause, og displayet viser **OPEN** så lenge kurven er tatt ut.

2. Matvarene i vist sone skal røres eller snus med redskaper i tre eller varmebestandig plast.
   →*Fig.* **18**
3. Skyv kurven helt inn i apparatet.
   →*Fig.* **19**

✔ Tilberedningen fortsettes automatisk, og displayet viser skiftevis innstilt temperatur og gjenværende tilberedningstid.

Ta ut ferdig tilberedte matvarer

1. **End** blinker på displayet for sonen, og det lyder en signaltone, når tilberedningen i venstre eller høyre er avsluttet.
   →*Fig.* **20**
2. Ta ut kurven.
   →*Fig.* **21**
3. Ta matvarene i sonen med displayet **End** ut av kurven med kokebestikket, f.eks. ut av venstre sone. La matvarene i andre sone, som ikke er ferdig tilberedet, bli værende i kurven.
   →*Fig.* **22**
4. Skyv kurven helt inn i apparatet igjen.
   →*Fig.* **23**

✔ Tilberedningen fortsettes automatisk, og displayet for den fortsatt aktive sonen viser skiftevis innstilt temperatur og gjenværende tilberedningstid.

MATCH-funksjon

Bruk **MATCH**-funksjonen for å bruke begge kokesonene eller en stor kokesone med samme innstillinger, f.eks. for tilberedning av større mengder av samme rett eller for store matvarer.

Bruk av MATCH-funksjonen

1. Trekk kurvdeleren opp, og ta den ut.
   →*Fig.* **24**
2. Fyll matvarene i kurven, og skyv kurven helt inn i apparatet.
   →*Fig.* **25**
3. Aktivere **MATCH**-funksjonen ■■.
4. Velg et program, juster om ønsket verdiene, og start tilberedningen med ▷II **Start**/**Pause**.

✔ De to displayene viser skiftevis identiske verdier for temperatur og gjenværende tilberedningstid.

✔ Når tilberedningen er avsluttet, blinker **End** på begge displayene, og det lyder en signaltone.

Merknader

- Hvis **MATCH**-funksjonen ■■ aktiveres når allerede et program er valgt og innstilt for en sone, brukes innstillingene også for den andre sonen.
- Hvis verdiene for temperatur eller tilberedningstid endres for en enkelt sone i løpet av tilberedningen, avsluttes **MATCH**-funksjonen. Den videre tilberedningen forløper individuelt for hver enkelt sone.

SYNC-funksjon

Bruk **SYNC**-funksjonen for å synkronisere tilberedningstiden for de to sonene. Ulike retter blir ferdige samtidig.

Bruk av SYNC-funksjonen

1. Sett inn kurvdeleren, og fyll på matvarer på venstre og høyre side. Skyv kurven helt inn i det innkoblede apparatet.
2. Velg første sone på betjeningspanelet, f.eks. venstre sone ■◻.
3. Velg et program for den første sonen, og juster om ønsket verdiene.
4. Velg den andre sonen på betjeningspanelet, f.eks. høyre sone ◻■.
5. Velg et program for den andre sonen, og juster om ønsket verdiene.
6. Aktiver **SYNC**-funksjonen SYNC TIME, og start tilberedningen med ▷II **Start**/**Pause**.

✔ Displayet for sonen med den lengste tilberedningstiden viser skiftevis innstilt temperatur og gjenværende tilberedningstid.

✔ Displayet for sonen med den korteste tilberedningstiden viser skiftevis innstilt temperatur og **Hold**. Tilberedningen er fortsatt satt på pause.

✔ Når samme gjenværende tid er nådd for de to sonene, starter tilberedningen i sonen som var satt på pause.

✔ Når tilberedningen er avsluttet, blinker **End** på begge displayene, og det lyder en signaltone.

Merk: Hvis samme gjenværende tilberedningstid vises for begge sonene ved aktivert **SYNC**-funksjon, og deretter tilberedningstiden endres for en sone, avsluttes **SYNC**-funksjonen.

Personlig program MyFry

Bruk **MyFry** for å lagre og hente fram dine personlige innstillinger. Du kan lagre innstillingene separat for venstre sone ■◻, høyre sone ◻■ og for **MATCH**■■.

Konfigurere eller tilpasse MyFry

Merk: Når du konfigurerer **MyFry** første gang, er det ikke innstilt noen verdier. Når du tilpasser **MyFry**, vises de sist lagrede verdiene.

1. Velg **MATCH** ■■ eller en sone på betjeningspanelet, f.eks. venstre sone ■□.
✔ Symbolet for venstre sone blinker, og programsymbolene lyser.
2. Trykk på ☆ **MyFry**.
3. Velg ønsket temperatur med **TEMP** − eller +, og still inn ønsket tilberedningstid med **TIME** − eller +.
4. Lagre verdiene ved å holde ☆ **MyFry** inne i min. 2 sekunder, helt til det lyder en signaltone.

Bruke MyFry

1. Velg venstre sone ■□, høyre sone □■ eller **MATCH** ■■.
✔ Det valgte symbolet blinker, og programsymbolene lyser.
2. Trykk på ☆ **MyFry**.
✔ Displayet viser skiftevis de lagrede verdiene for temperatur og tilberedningstid.
3. Start tilberedningen med ▷II **Start**/**Pause**.

Tilleggsfunksjoner

Her finner du en oversikt over tilleggsfunksjonene.

Funksjon	Utførelse
Endre verdier raskere	Hold − eller + inne.
Avbryte tilberedningen i begge soner	Trykk på ⏻ **På**/**av**.
Avbryte tilberedningen i en sone	Hold □■ eller ■□ inne, helt til tilhørende display ikke lenger viser verdier.
Avbryte sonevalget	Hold inne det blinkende sonesymbolet, helt til tilhørende display ikke lenger viser verdier.
Endre temperatur eller tilberedningstid under pågående tilberedning	De ønskede verdiene kan justeres direkte for venstre eller høyre sone med − eller +.
Sette tilberedning på pause	Hvis bare én sone er aktiv, eller for å sette tilberedningen på pause for begge sonene, må du trykke på ▷II **Start**/**Pause**. For å sette tilberedningen på pause for bare én sone, må du først trykke på symbolet for den ønskede sonen og deretter trykke på ▷II **Start**/**Pause**. Trykk en gang til på ▷II **Start**/**Pause** for å fortsette en tilberedning som er satt på pause.
Deaktivere **SYNC**-funksjonen	Trykk på SYNC TIME **SYNC**. Tilberedningen startes for sonen som var satt på pause, og tilberedningen utføres individuelt for hver enkelt sone.

Eksempler på bruk

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

Merknader

- 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.
- Når du bruker den store kokesonen, kan du tilberede dobbel mengde matvarer med samme tilberedningstid.

Type mat	Forhåndsinnstilling	Merknader
Frosne chips, 10 x 10 mm, 400 g	Chips 180 °C 16 min.	Rør eller snu matvarene når **SHAKE** blinker
Kyllinglår, 4 stk. à 125 g	Fjærkre 200 °C 24 min.	Rør eller snu matvarene når **SHAKE** blinker
Biff av storfe, 2 stk., ca. 3 cm tykke	Bruning 230 °C 16 min.	Rør eller snu matvarene når **SHAKE** blinker
Laksefilet, 2 stk. à 150 g	Fisk	

Type mat	Forhåndsinnstilling	Merknader
	160 °C 10 min.	
Grillede grønnsaker, 350 g	Grønnsaker 180 °C 14 min.	Skjør grønnsakene i grove stykker, og bland med maks. 1 ss olje Rør eller snu matvarene når **SHAKE** blinker
Småkaker eller muffins, 4 stk.	Småbakst 150 °C 15 min.	
Opptining av dypfryste matvarer	Opptining 40 °C 30 min.	
Varme opp ferdig tilberedte matvarer	Oppvarming 150 °C 5 min.	Still inn en temperatur over 150 °C for å få sprø resultater.
Varmholding av ferdigstekte retter	Varmholding 80 °C 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 må matvarene i kurven røres eller snus når **SHAKE** blinker.
- 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.
- ▶ Ikke bruk skurekluter eller skurende rengjøringsmidler.
- ▶ Betjeningsfeltet og displayet skal kun rengjøres med en fuktig mikrofiberklut.

Rengjør enkeltdeler som angitt i tabellen.
→*Fig.* **26**

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 ristene med såpevann og en myk klut eller svamp, eller rengjør dem i oppvaskmaskinen.

Utbedring av feil

Feil	Årsak og feilsøking
Apparatet virker ikke.	Apparatet tilføres ikke strøm. ▶ Kontroller om apparatet forsynes med strøm.
Tilberedningen startes eller fortsettes ikke, og ▷II **Start/ pause** vises ikke lenger på betjeningspanelet.	Kurven er ikke satt inn korrekt i apparatet. ▶ 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. ▶ Fjern matvarer eller gjenstander fra ovnsrommet. Under tilberedningen blir matvarer eller gjenstander i ovnsrommet varme. Bruk varmebestandig bestikk for matlaging, og gå forsiktig fram.
Det vises en feilkode på displayet, f.eks. **Ex**.	Elektronikken har registrert en feil. **1.** Trekk ut støpselet. **2.** Koble støpselet til stikkontakten igjen.

Feil	Årsak og feilsøking
Det vises en feilkode på displayet, f.eks. **Ex**.	**3.** Hvis feilen vedvarer, må du ta kontakt med kundeservice. → *"Kundeservice", Side 59*
Det kommer hvit røyk ut av apparatet.	Fett som har dryppet ned og fettrester i korven eller ovnsrommet utvikler hvit røyk under oppvarming. ▶ Rengjør kurven, risten og ovnsrommet grundig etter hver bruk for å fjerne alle fettrestene. **Merk:** Hvis røyk som oppstår på grunn av fettrester har ingen påvirkning på tilberedningsresultatet eller apparatet.
Etter tilberedning av matvarer med høyt fuktighetsinnhold samles det opp vann i ovnsrommet.	Av fysikalske årsaker danner det seg kondensvann. ▶ Tørk ovnsrommet med en klut når apparatet er blitt tilstrekkelig avkjølt. **Merk:** Det er normalt og harmløst at det dannes kondensvann.

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

⚠ Säkerhet sv

- 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.
- Häll 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.
- ▶ Låt inte grilltången ligga kvar i den varma korgen eller på andra varma ytor efter att matvarorna tagits ut.
- ▶ 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.
- ▶ Häll 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	Flexi dubbelkorg
1	Ugnsrum, höger zon
2	Ugnsrum, vänster zon
3	Kontrollfält
4	Luftutsläpp
5	Sladd
6	Övre värmeelement och fläkt
7	Korgavdelare
8	Galler
9	Handtag

Modellberoende tillbehör

Beroende på modell ingår ytterligare tillbehör i leveransen.
→ *Fig.* **2**

1	Grillgallerset
2	Grilltång

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. slevar.

Indikeringselement och funktionsknappar

⏻	På/av Start och avstängning av apparaten
⏯	Start/Pause Starta eller avbryt tillagningen
▯▮	Välja höger zon
▮▯	Välja vänster zon
▮▮	→ *"**MATCH**-funktion", Sid. 63*
SYNC TIME	→ *"**SYNC**-funktion", Sid. 63*
SHAKE	→ *"Symbolen **SHAKE**", Sid. 62*
TEMP	Temperaturinställning Höj temperaturen med + eller sänk den med −. Inställningszoner (beroende på program): ■ 205-230 °C i 1-30 minuter ■ 85-200 °C i 1-120 minuter ■ 40-80 °C för 1 minut - 24 timmar
TIME	Tidsinställning Öka tillagningstiden med + eller minska med −. Inställningszoner (beroende på program): ■ 1-30 minuter i 205-230 °C ■ 1-120 minuter i 85-200 °C ■ 1 minut - 24 timmar vid 40-80 °C

Display

Enheten har två separata displayer för vänster och höger tillredningszon.

Indikering	Beskrivning
00:20	När **h:min** lyser, visar displayen tiden i timmar och minuter. Kolonet blinkar när tillredning pågår.
200	När **°C** är tänd visar displayen temperaturen.
End	Tillredningen är klar.
OPEN	Korgen har tagits ut.
HoLd	Endast vid aktiverad **SYNC** funktion. Zonen med den kortare tillredningstiden väntar på automatisk tillredningsstart.

Programknappar

Symbol	Program
	Pommes frites
	Fågel
	Bryning
	Fisk
	Grönsaker

Symbol	Program
	Små bakverk
	Tina
	Uppvärmning
	Varmhållning
	→ *"Personligt program **MyFry**", Sid. 63*

Symbolen SHAKE

SHAKE blinkar efter en inställd tid i vissa program och en ljudsignal hörs.
När indikatorn **SHAKE** för den vänstra eller högra zonen blinkar, rör om eller vänd matvarorna på motsvarande sida av korgen. Detta säkerställer att alla matvaror i en zon tillagas lika mycket.
→ *"Rör om eller vänd matvarorna", Sid. 63*

Notering: Om du inte tar ut och sätter tillbaka korgen blinkar symbolen tills tillagningen är klar och en ljudsignal hörs ca var 60:e sekund. Vid användning av programmet **Pommes frites** släcks symbolen efter ca 5 minuter.

Flexi dubbelkorg

Med Flexi dubbelkorgen kan du tillreda livsmedel i två separata tillredningszoner eller i en stor tillredningszon.
Med insatt korgdelare finns två separata tillredningszoner för att tillreda olika livsmedel samtidigt eller i mindre mängder.
Ta bort korgdelaren för att använda hela Flexi dubbelkorgen. De båda separata zonerna blir då en stor tillredningszon.
→ *"**MATCH**-funktion", Sid. 63*

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

Förbered apparaten

1. Placera apparaten på en stabil, horisontell, jämn och värmetålig arbetsyta. Håll alltid ett säkerhetsavstånd på minst 10 cm från väggar och andra föremål.
2. Sätt in korgdelaren i spåret i mitten av korgen och tryck den neråt. Sätt därefter in gallret i korgen och tryck det neråt.
   →*Fig.* **3**
3. Sätt in nätstickkontakten.
   →*Fig.* **4**

✔ En ljudsignal ljuder och hela kontrollfältet tänds kortvarigt.
✔ ⏻ **På**/**av** och symbolerna för korgvalet lyser.

Notering: Om ingen inmatning utförs under ca 10 minuter, frånkopplas enheten och ⏻ **På**/**av** dimmas. Tryck på ⏻ **På**/**av** för att visa korgvalet på nytt.

Starta tillredning i en zon

1. Fyll på matvaror på den önskade sidan i korgen och sätt in korgen försiktigt i enheten.
   →*Fig.* **5**
   Fyll aldrig på matvaror upp till korgens övre kant.
2. Gör på följande sätt för att tillreda matvaror på grillgallret eller på 2 plan.
   - Sätt in gallret i korgen.
   - Lägg matvaror på gallret vid behov.
   - Sätt in grillgallret i korgen.
   - Placera livsmedlen på grillgallret.

   →*Fig.* **6**
   När matvaror tillreds på båda planen ska inte matvarorna placeras för tätt på det över planet eftersom detta förhindrar luftströmmen till det nedre planet. Placera matvaror som är tunnare eller kräver en lägre temperatur på det nedre planet.
3. Gör på följande sätt för att förbereda grillspettet.
   - Sätt in gallret i korgen.
   - Lägg matvaror på gallret vid behov.
   - Sätt in grillgallret i korgen.
   - Placera de förberedda grillspetten i spåren.

   →*Fig.* **7**
4. Välj passande zon på kontrollfältet, t.ex. vänster zon ◧.
   →*Fig.* **8**

✔ Symbolen för vänster zon blinkar och programsymbolerna lyser.

5. För att starta tillredningen utan program, hoppa över programvalet och ställ in önskade värden direkt.
6. För att använda ett program trycker du på önskad symbol på kontrollfältet, t.ex. **Pommes frites**.
   →*Fig.* **9**

✔ Symbolen för valt program blinkar och på displayen visas omväxlande den förinställda temperaturen och tillagningstiden för programmet.
   →*Fig.* **10**

7. För att justera den förinställda temperaturen, tryck på **TEMP** − eller + för att ställa in önskat värde.
   →*Fig.* **11**
8. För att justera den förinställda tillagningstiden, tryck på **TIME** − eller + för att ställa in önskat värde.
   →*Fig.* **12**
9. Starta tillagningen med ▷II **Start**/**Pause**.
   →*Fig.* **13**

✔ På displayen för den vänstra zonen visas omväxlande inställd temperatur och återstående tillagningstid.

Starta tillredning i den andra zonen

Oavsett pågående tillredning kan när som helst en ytterligare tillredning i den andra zonen startas.

1. Fyll på livsmedel på den tomma sidan i korgen och sätt in korgen försiktigt i enheten.
   →*Fig.* **14**
2. Välj andra zonen på kontrollfältet, t.ex. höger zon ▯■.
   →*Fig.* **15**

✔ Symbolen för höger zon blinkar och programsymbolerna lyser.

3. Välj ett program för den andra zonen, t.ex. **Bryning** och anpassa värdena vid behov.
   →*Fig.* **16**
   För den andra zonen kan samma program väljas som för den första zonen, t.ex. för att tillreda en ytterligare portion med tidsfördröjning.

Rör om eller vänd matvarorna

1. Ta ut korgen ur enheten när **SHAKE** blinkar för den vänstra eller högra korgen.
   →*Fig.* **17**

✔ Tillredningen har pausats och displayen visar **OPEN** så länge korgen är uttagen.

2. Rör om eller vänd matvaror i den indikerade zonen med köksredskap av trä eller värmetålig plast.
   →*Fig.* **18**
3. Skjut in korgen helt och hållet i apparaten.
   →*Fig.* **19**

✔ Tillagningen fortsätter automatiskt och på displayen visas omväxlande den inställda temperaturen och den återstående tillagningstiden.

Ta ut färdiglagade matvaror

1. När tillredningen i den vänstra eller högra zonen är klar, blinkar **End** på zonens display och en ljudsignal ljuder.
   →*Fig.* **20**
2. Ta ut korgen.
   →*Fig.* **21**
3. Ta ut livsmedlen i zonen med indikeringen **End** med hjälp av köksredskap, t.ex. från den vänstra zonen. Låt livsmedlen i den andra zonen som ännu inte är färdiga vara kvar.
   →*Fig.* **22**
4. Sätt in korgen helt i enheten på nytt.
   →*Fig.* **23**

✔ Tillredningen fortsätter automatiskt och på displayen för den fortsatt aktiva zonen visas omväxlande den inställda temperaturen och den återstående tillredningstiden.

MATCH-funktion

Använd **MATCH**-funktionen för att använda båda tillredningszoner eller en stor tillredningszon med samma inställningar, t.ex. för tillredning av stora mängder av samma maträtt eller för stora livsmedel.

Använda MATCH-funktionen

1. Dra korgdelaren uppåt och ta ut den.
   →*Fig.* **24**
2. Lägg matvarorna i korgen och skjut in korgen helt i apparaten.
   →*Fig.* **25**
3. Aktivera **MATCH**-funktionen ■■.
4. Välj ett program och anpassa värdena vid behov. Starta därefter tillredningen med ▷II **Start**/**Pause**.

✔ Båda displayerna visar omväxlande identiska värden för temperaturen och återstående tillredningstid.

✔ När tillredningen är klar, blinkar **End** på de båda displayerna och en ljudsignal ljuder.

Noteringar

- När **MATCH**-funktionen ■■ aktiveras, efter att ett program redan har valts och ställts in för zonen, sparas inställningarna för den andra zonen.
- Om värdena för temperatur eller tillredningstid ändras för enstaka zoner under tillredningen, avslutas **MATCH**-funktionen. Den fortsatta tillredningen förlöper individuellt för varje zon.

SYNC-funktion

Använd **SYNC**-funktionen för att synkronisera tillredningstiden för båda zoner. Olika maträtter blir färdiga vid samma tid.

Använda SYNC-funktionen

1. Sätt in korgdelaren och fyll på livsmedel till vänster och höger. För in korgen helt i enheten när den är på.
2. Välj första zonen på kontrollfältet, t.ex. vänster zon ■▯.
3. Välj ett program för den första zonen och anpassa vid behov värdena.
4. Välj andra zonen på kontrollfältet, t.ex. höger zon ▯■.
5. Välj ett program för den andra zonen och anpassa vid behov värdena.
6. Aktivera **SYNC**-funktionen SYNC TIME och starta tillredningen med ▷II **Start**/**Pause**.

✔ Displayen för zonen med den längre tillredningstiden visar omväxlande temperatur och återstående tillredningstid.

✔ Displayen för zonen med den kortare tillredningstiden visar omväxlande temperatur och **Hold**. Tillredningen är fortfarande pausad.

✔ När samma återstående tid för båda zoner har nåtts, startas tillredningen i den pausade zonen.

✔ När tillredningen är klar, blinkar **End** på de båda displayerna och en ljudsignal ljuder.

Notering: Om samma återstående tillredningstid visas när **SYNC**-funktionen är aktiverad och tillredningstiden för en zon ändras, avslutas **SYNC**-funktionen.

Personligt program MyFry

Använd **MyFry** för att spara och öppna dina personliga inställningar. Inställningarna kan sparas separat för den vänstra zonen ■▯, den högra zonen ▯■ och för **MATCH** ■■.

Ställa in eller anpassa MyFry

Notering: Första gången **MyFry** ställs in, finns inga värden. När **MyFry** anpassas, visas de senast sparade värdena.

1. Välj **MATCH** ■■ eller en zon på kontrollfältet, t.ex. vänster zon ■□.
✔ Symbolen för vänster zon blinkar och programsymbolerna lyser.
2. Tryck på ☆ **MyFry**.
3. Ställ in önskad temperatur med **TEMP** − eller + och önskad tillredningstid med **TIME** − eller +.
4. Håll in ☆ **MyFry** i minst 2 sekunder tills en ljudsignal ljuder för att spara värdena.

Använd MyFry

1. Välj vänster zon ■□, höger zon □■ eller **MATCH** ■■.
✔ Den valda symbolen blinkar och programsymbolerna lyser.
2. Tryck på ☆ **MyFry**.
✔ Displayen visar omväxlande de sparade värdena för temperatur och tillredningstid.
3. Starta tillagningen med ▷II **Start**/**Pause**.

Fler funktioner

Här hittar du en översikt över fler funktioner.

Funktion	Utförande
Ändra värden snabbare	Håll in − eller +.
Avbryt tillredning i båda zoner	Tryck på ⏻ **På**/**av**.
Avbryt tillredning i en zon	Håll in □■ eller ■□ tills tillhörande display inte visar några värden.
Avbryt zonvalet	Håll in den blinkande zonsymbolen tills tillhörande display inte visar några värden.
Ändra temperatur eller tillredningstid under pågående tillredning	Önskade värden kan anpassas direkt för vänster eller höger zon med − eller +.
Pausa tillredningen	Om endast en zon är aktiv eller om tillredningen i båda zoner ska pausas, tryck på ▷II **Start**/**Pause**. För att pausa tillredningen endast i en zon, tryck först på önskad zon och sedan på ▷II **Start**/**Pause**. Tryck på nytt på ▷II **Start**/**Pause** för att fortsätta en pausad tillredning.
Inaktivera **SYNC**-funktionen	Tryck på SYNC TIME **SYNC**. Tillredningen av den pausade zonen startas och tillredningen sker individuellt för zonerna.

Användningsexempel

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

Noteringar

- 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.
- Om den stora tillredningszonen används kan dubbla mängden livsmedel tillredas på samma tillredningstid.

Livsmedel	Förinställning	Obs!
Frysta pommes frites, 10 x 10 mm, 400 g	Pommes frites 180 °C 16 min	Rör om eller vänd matvarorna när **SHAKE** blinkar
Kycklinglår 4styck à 125 g	Fågel 200 °C 24 min	Rör om eller vänd matvarorna när **SHAKE** blinkar
Nötbiff, 2 styck, ca 3 cm tjock	Bryning 230 °C 16 min	Rör om eller vänd matvarorna när **SHAKE** blinkar
Laxfilé, 2 styck à 150 g	Fisk 160 °C 10 min	
Grillgrönsaker, 350 g	Grönsaker 180 °C	Grovhacka grönsakerna och blanda med max. 1 tsk olja

Livsmedel	Förinställning	Obs!
	14 min	Rör om eller vänd matvarorna när **SHAKE** blinkar
Små kakor eller muffins, 4 styck	Små bakverk 150 °C 15 min	
Tina frysta matvaror	Tina 40 °C 30 min	
Värma upp färdigtillredda matvarorna	Uppvärmning 150 °C 5 min	Ställ in en temperatur över 150 °C för knaprigare resultat.
Varmhålla tillagad mat	Varmhållning 80 °C 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, rör om eller vänd matvarorna i korgen när **SHAKE** blinkar.
- Om matvarorna inte får önskad krispighet kan du fukta matvarorna med lite olja före tillagningen, t.ex. med en pensel eller en oljespruta. Låt överflödig 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.* **26**

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 gallren i diskvatten och med en mjuk trasa eller svamp eller maskindiska dem.

Avhjälpning av fel

Fel	Orsak och felsökning
Apparaten fungerar inte.	Apparaten får ingen ström. ▶ Kontrollera om din enhet får ström.
Tillagningen startas eller fortsätts inte och ▷II **Start/paus** visas inte på kontrollfältet.	Korgen är inte korrekt placerad i apparaten. ▶ 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. ▶ 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. **Ex**.	Elektronikfel. **1.** Dra ut stickkontakten. **2.** Sätt in stickkontakten igen. **3.** Om felet kvarstår måste du kontakta kundtjänsten . → *"Kundtjänst", Sid. 66*

Fel	Orsak och felsökning
Vit rök kommer ut ur apparaten.	Droppande fett och fettrester i korgen eller ugnsutrymmet genererar vit rök vid upphettning. ▶ Rengör korgen, gallret och ugnsutrymmet noggrant efter varje användningstillfälle för att avlägsna alla fettrester. **Notering:** Vit rök som orsakas av fettrester har ingen inverkan på matlagningsresultatet eller apparaten.
Efter tillagning av livsmedel med hög fukthalt samlas vatten i ugnsrummet.	Av fysikaliska skäl bildas kondensvatten. ▶ När enheten har svalnat tillräckligt, torka av ugnsrymmet med en trasa. **Notering:** Att kondensvatten bildas är normalt och oskadligt.

Omhändertagande av begagnade apparater

▶ Omhänderta enheten miljövänligt.

Information om aktuell avfallshantering kan du få hos återförsäljare och kommun.

Denna enhet är märkt i enlighet med der 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 uttjänta enheter.

Kundtjänst

Information enligt förordning (EU) 2023/826 hittar du online under *www.bosch-home.com* på enhetens produkt- och servicesida bland bruksanvisningar och övrig dokumentation.

⚠ Turvallisuus

fi

- 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 yrttejä.
- 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 keittiövälineitä. Käytä vain puisia tai kuumuutta kestävästä muovista valmistettuja keittiövälineitä.
- Älä jätä keittiöpihtejä kuumaan koriin tai muille kuumille pinnoille, kun olet poistanut elintarvikkeet.
- Aseta grillivartaat varovasti koriin, jotta kori ei naarmuunnu tai vaurioidu.
- Älä koskaan aseta kuumaa koria pinnoille, jotka eivät kestä kuumuutta. Käytä kuumuutta kestävää 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	Flexi-kaksoiskori
1	Kypsennystila, oikea vyöhyke
2	Kypsennystila, vasen vyöhyke
3	Ohjauspaneeli
4	Ilmanpoisto
5	Verkkoliitäntäjohto
6	Ylempi lämpöelementti ja tuuletin
7	Korinjakaja
8	Ritilä
9	Kahva

Mallikohtaiset varusteet

Laitemallista riippuen toimitus sisältää myös muita varusteita.
→*Kuva* **2**

1	Grilliritiläsarja
2	Keittiöpihdit

Ohjauspaneeli

Tästä löydät yleiskuvan ohjauspaneelista.

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

Merkkivalot ja toimintopainikkeet

⏻	Päälle/pois Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä
⏯	Start/Pause Valmistuksen aloittaminen tai keskeyttäminen
◨	Oikean alueen valinta
◧	Vasemman alueen valinta
■	→ *"**MATCH**-toiminto", Sivu 70*
SYNC TIME	→ *"**SYNC**-toiminto", Sivu 70*
SHAKE	→ *"Näyttö **SHAKE**", Sivu 69*
TEMP	Lämpötilan asettaminen Nosta lämpötilaa painamalla + tai laske sitä painamalla −. Säätöalueet (ohjelmasta riippuen): ■ 205-230 °C 1-30 minuutiksi ■ 85-200 °C 1-120 minuutiksi ■ 40-80 °C 1 minuutiksi - 24 tunniksi
TIME	Aika-asetus Pidennä valmistusaikaa painamalla + tai lyhennä sitä painamalla −. Säätöalueet (ohjelmasta riippuen): ■ 1-30 minuuttia 205-230 °C:ssa ■ 1-120 minuuttia 85-200 °C:ssa ■ 1 minuutti - 24 tuntia 40-80 °C:ssa

Näyttö

Laitteessa on kaksi erillistä näyttöä vasemmalle ja oikealle kypsennysalueelle.

Näyttö	Kuvaus
00:20	Kun **h:min** -valo palaa, näyttö esittää ajan tunteina ja minuutteina. Kaksoispiste vilkkuu niin kauan kuin valmistus on käynnissä.
200	Kun **°C** palaa, näytössä näkyy lämpötila.
End	Valmistus on päättynyt.
OPEN	Kori on otettu pois.
HoLd	Vain, kun **SYNC**-toiminto on aktivoitu. Lyhyemmän valmistusajan alue odottaa valmistuksen automaattista käynnistystä.

Ohjelmavalitsimet

Symboli	Ohjelma
	Ranskanperunat
	Linnunliha
	Ruskistaminen
	Kala
	Vihannekset

Symboli	Ohjelma
	Pienet leivonnaiset
	Sulatus
	Lämmittäminen
	Lämpimänäpito
	→ *"Oma ohjelma **MyFry**", Sivu 71*

Näyttö SHAKE

SHAKE vilkkuu tietyissä ohjelmissa asetetun ajan kuluttua ja kuuluu äänimerkki.
Jos vasemman tai oikean alueen **SHAKE** -näyttö vilkkuu, sekoita tai kääntele elintarvikkeita vastaavassa korin puolella. Näin varmistetaan, että kaikki alueella olevat elintarvikkeet kypsennetään samaan kypsyysasteeseen.
→ *"Elintarvikkeiden sekoittaminen tai kääntäminen", Sivu 70*

Huomautus: Jos et ota koria pois ja aseta sitä takaisin paikalleen, näyttö vilkkuu kypsennyksen päättymiseen asti ja äänimerkki kuuluu noin 60 sekunnin välein. Ohjelmaa **Ranskanperunat** käytettäessä näyttö sammuu noin 5 minuutin kuluttua.

Flexi-kaksoiskori

Voi valmistaa Flexi-kaksoiskorissa elintarvikkeita kahdella erillisellä kypsennyalueella tai yhdellä isolla kypsennysalueella.
Kun korin jakaja asetetaan koriin, käytettävissä on kaksi erillistä kypsennysaluetta, joilla voidaan valmistaa erilaisia elintarvikkeita yhtä aikaa tai pienempiä määriä.
Kun haluat käyttää Flexi-kaksoiskorin koko tilavuutta, poista korin jakaja. Kummastakin yksittäisestä alueesta muodostuu silloin suuri kypsennysalue.
→ *"**MATCH**-toiminto", Sivu 70*

Ennen ensimmäistä käyttöä

Laitteen puhdistaminen ennen ensimmäistä käyttöä

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

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

Käyttö

Laitteen alkuvalmistelut

1. Aseta laite tukevalle, vaakasuoralle, tasaiselle ja kuumuutta kestävälle työtasolle. Pidä aina vähintään 10 cm:n turvaetäisyys seiniin ja muihin esineisiin.
2. Aseta korin jakaja ohjaimeen korin keskelle ja paina alas. Aseta sitten ritilät koriin ja paina alas.
→ *Kuva* **3**
3. Liitä pistoke pistorasiaan.
→ *Kuva* **4**

✔ Kuuluu äänimerkki ja koko ohjauspaneelin valo syttyy hetkeksi.
✔ ⏻ **Päälle**/**pois** ja korin valinnan kuvakkeiden valot palavat.

Huomautus: Jos noin 10 minuutin sisällä ei tehdä mitään, laite kytkeytyy pois päältä ja ⏻ **Päälle**/**pois** palaa himmennettynä. Paina ⏻ **Päälle**/**pois** tuodaksesi korivalinnan takaisin näyttöön.

Valmistuksen aloittaminen yhdellä alueella

1. Laita elintarvikkeet koriin haluamallesi puolelle ja työnnä kori kokonaan laitteeseen.
→ *Kuva* **5**
Älä koskaan täytä elintarvikkeita korin yläreunaan asti.
2. Jos haluat valmistaa elintarvikkeita grilliritilällä tai kahdella tasolla, toimi seuraavasti.
   - ▸ Aseta ritilä koriin.
   - ▸ Voit halutessasi laittaa elintarvikkeet ritilälle.
   - ▸ Aseta grilliritilä koriin.
   - ▸ Aseta elintarvikkeet grilliritilälle.

   → *Kuva* **6**
   Kun elintarvikkeita valmistetaan molemmilla tasoilla, älä täytä yläosaa liian tiiviisti, koska se estää ilman virtauksen alemmalle tasolle. Aseta ohuet tai alhaisemman kypsennyslämpötilan tarvitsevat elintarvikkeet alemmalle tasolle.
3. Jos haluat valmistaa grillivartaita, toimi seuraavasti.
   - ▸ Aseta ritilä koriin.
   - ▸ Voit halutessasi laittaa elintarvikkeet ritilälle.
   - ▸ Aseta grilliritilä koriin.
   - ▸ Aseta valmistellut grillivartaat niille tarkoitettuihin syvennyksiin.

   → *Kuva* **7**
4. Valitse ohjauspaneelista sopiva vyöhyke, esimerkiksi vasen vyöhyke ◧.
→ *Kuva* **8**

✔ Vasemman vyöhykkeen kuvake vilkkuu ja ohjelmakuvakkeiden valot syttyvät.

5. Kun haluat käynnistää valmistuksen ilman ohjelmaa, ohita ohjelman valinta ja aseta halutut arvot suoraan.
6. Kun haluat käyttää ohjelmaa, paina haluamaasi symbolia ohjauspaneelissa, esim. **Ranskanperunat**.
→ *Kuva* **9**

✔ Valitun ohjelman symboli vilkkuu ja näytössä näkyy vuorotellen ohjelman säädetty lämpötila ja valmistusaika.
→ *Kuva* **10**

7. Jos haluat muuttaa säädettyä lämpötilaa, aseta haluamasi arvo painamalla **TEMP** − tai +.
→ *Kuva* **11**

8. Jos haluat muuttaa säädettyä valmistusaikaa, aseta haluamasi arvo painamalla **TIME** − tai +.
→*Kuva* **12**
9. Aloita valmistus painamalla ▷II **Start**/**Pause**.
→*Kuva* **13**

✔ Vasemman vyöhykkeen näytössä näkyy vuorotellen säädetty lämpötila ja jäljellä oleva valmistusaika.

Valmistuksen aloittaminen toisella alueella

Valmistus toisella alueella on mahdollista käynnistää milloin tahansa käynnissä olevasta valmistuksesta riippumatta.

1. Laita elintarvikkeet koriin korin tyhjälle puolelle ja työnnä kori kokonaan laitteeseen.
→*Kuva* **14**
2. Valitse ohjauspaneelista toinen alue, esimerkiksi oikea alue □■.
→*Kuva* **15**

✔ Oikean alueen kuvake vilkkuu ja ohjelmakuvakkeiden valot syttyvät.

3. Valitse ohjelma toista aluetta varten (esim. **Ruskistaminen**) ja mukauta halutessasi arvoja.
→*Kuva* **16**
Toiselle alueelle voidaan valita sama ohjelma kuin ensimmäiselle alueelle esim. toisen annoksen valmistamiseksi viiveellä.

Elintarvikkeiden sekoittaminen tai kääntäminen

1. Jos vasemman tai oikean alueen **SHAKE** vilkkuu, ota kori pois laitteesta.
→*Kuva* **17**

✔ Valmistuksessa on tauko ja näytössä näkyy **OPEN** niin kauan kuin kori on poistettuna.

2. Sekoita tai käännä elintarvikkeita puisilla tai kuumuutta kestävillä muovisilla keittiövälineillä.
→*Kuva* **18**
3. Työnnä kori kokonaan laitteeseen.
→*Kuva* **19**

✔ Valmistus jatkuu automaattisesti, ja näytössä näkyy vuorotellen säädetty lämpötila ja jäljellä oleva valmistusaika.

Valmiiden elintarvikkeiden poistaminen

1. Kun valmistus on päättynyt vasemmalla tai oikealla alueella, alueen näytössä vilkkuu **End** ja kuuluu äänimerkki.
→*Kuva* **20**
2. Ota kori pois.
→*Kuva* **21**
3. Poista elintarvikkeet keittiövälineillä koristä alueelta, jossa näkyy **End**; esim. vasemmalta alueelta. Jätä koriin elintarvikkeet toisella alueella, jotka eivät ole vielä valmiita.
→*Kuva* **22**
4. Työnnä kori jälleen kokonaan laitteeseen.
→*Kuva* **23**

✔ Valmistus jatkuu automaattisesti, ja näytössä näkyy vielä vuorotellen toiminnassa olevan alueen säädetty lämpötila ja jäljellä oleva valmistusaika.

MATCH-toiminto

Käytä **MATCH**-toimintoa, kun haluat käyttää kumpaakin kypsennysaluetta tai isoa kypsennysaluetta samoilla asetuksilla, esim. valmistaaksesi suurempia määriä samaa ruokaa tai suuria elintarvikkeita.

MATCH-toiminnon käyttäminen

1. Vedä korin jakaja ylös ja poista se.
→*Kuva* **24**
2. Laita elintarvikkeet koriin ja työnnä kori kokonaan laitteeseen.
→*Kuva* **25**
3. Aktivoi **MATCH** -toiminto ■■.
4. Valitse ohjelma, mukauta halutessasi arvoja ja käynnistä valmistus painamalla ▷II **Start**/**Pause**.

✔ Molemmat näytöt esittävät vuorotellen lämpötilan ja jäljellä olevan valmistusajan identtiset arvot.

✔ Kun valmistus on päättynyt, kummassakin näytössä vilkkuu **End** ja kuuluu äänimerkki.

Huomautukset

- Kun **MATCH**-toiminto ■■ aktivoidaan sen jälkeen, kun yhdelle alueelle on jo valittu ja asetettu ohjelma, asetukset otetaan käyttöön toiselle alueelle.
- Jos yksittäisen alueen lämpötilan tai valmistusajan arvoja muutetaan valmistuksen aikana, **MATCH** -toiminto lopetetaan. Valmistus jatkuu yksilöllisesti jokaiselle alueelle.

SYNC-toiminto

Synkronoi kummankin alueen valmistusaika **SYNC**-toiminnolla. Erilaiset ruoat valmistuvat samaan aikaan.

SYNC-toiminnon käyttäminen

1. Aseta korin jakaja paikoilleen ja lisää elintarvikkeet vasemmalle ja oikealle. Työnnä kori kokonaan laitteeseen, joka on kytketty päälle.
2. Valitse ohjauspaneelista ensimmäinen alue, esimerkiksi vasen alue ■□.
3. Valitse ohjelma ensimmäistä aluetta varten ja mukauta halutessasi arvoja.
4. Valitse ohjauspaneelista toinen alue, esimerkiksi oikea alue □■.
5. Valitse ohjelma toista aluetta varten ja mukauta halutessasi arvoja.
6. Aktivoi **SYNC**-toiminto SYNC TIME ja käynnistä valmistus ▷II **Start**/**Pause** -painikkeella.

✔ Pidemmälle valmistusajalle asetetun alueen näyttö näyttää vuorotellen lämpötilan ja jäljellä olevan valmistusajan.

✔ Lyhyemmälle valmistusajalle asetetun alueen näyttö näyttää vuorotellen lämpötilan ja **Hold**. Valmistuksessa on vielä tauko.

✔ Kun sama jäljellä oleva aika on saavutettu kummallekin alueelle, valmistus käynnistyy keskeytetyllä alueella.

✔ Kun valmistus on päättynyt, kummassakin näytössä vilkkuu **End** ja kuuluu äänimerkki.

Huomautus: Jos molemmille alueille näytetään sama jäljellä oleva valmistusaika toiminnon **SYNC**

ollessa aktivoituna ja sitten yhden alueen valmistusaikaa muutetaan, toiminto **SYNC** lopetetaan.

Oma ohjelma MyFry

Tallenna ja hae näyttöön henkilökohtaiset asetuksesi **MyFry**-painikkeella. Voit tallentaa asetukset erikseen vasemmalle alueelle ◧, oikealle alueelle ◨ ja **MATCH**:lle ■■.

MyFry-tilan asettaminen tai mukauttaminen

Huomautus: Kun asetat **MyFry**-tilan ensimmäistä kertaa, mitään arvoja ei ole asetettu valmiiksi. Kun mukautat **MyFry**-tilaa, näytetään viimeksi tallennetut arvot.

1. Valitse ohjauspaneelissa **MATCH** ■■ tai alue, esimerkiksi vasen alue ◧.
✔ Vasemman vyöhykkeen kuvake vilkkuu ja ohjelmakuvakkeiden valot syttyvät.
2. Paina ☆ **MyFry**.
3. Aseta painikkeella **TEMP** − tai + haluttu lämpötila ja painikkeella **TIME** − tai + haluttu valmistusaika.
4. Tallenna arvot pitämällä painiketta ☆ **MyFry** vähintään 2 sekunnin ajan painettuna, kunnes kuuluu äänimerkki.

MyFry -tilan käyttäminen

1. Valitse vasen alue ◧, oikea alue ◨ tai **MATCH** ■■.
✔ Valittu kuvake vilkkuu ja ohjelmakuvakkeiden valot syttyvät.
2. Paina ☆ **MyFry**.
✔ Näytössä näkyvät vuorotellen lämpötilan ja valmistusajan tallennetut arvot.
3. Aloita valmistus painamalla ▷II **Start**/**Pause**.

Lisätoiminnot

Tästä löytyy yhteenveto lisätoiminnoista.

Toiminto	Toteutus
Arvojen muuttaminen nopeammin	Pidä − tai + painettuna.
Valmistuksen keskeyttäminen kummallakin alueella	Paina ⏻ **Päälle**/**pois**.
Valmistuksen keskeyttäminen yhdellä alueella	Pidä ◨ tai ◧ painettuna, kunnes vastaavassa näytössä ei enää näytetä arvoja.
Alueen valinnan keskeyttäminen	Pidä vilkkuvaa aluekuvaketta painettuna, kunnes vastaavassa näytössä ei enää näytetä arvoja.
Lämpötilan tai valmistusajan muuttaminen valmistuksen ollessa käynnissä	Haluttuja arvoja voidaan mukauttaa vasemmalle tai oikealle alueelle suoraan − :lla tai +:lla.
Valmistuksen keskeyttäminen	Kun vain yksi alue on aktivoitu tai kun haluat keskeyttää kummankin alueen valmistuksen, paina ▷II **Start**/**Pause**. Kun haluat keskeyttää vain yhden alueen valmistuksen, paina ensin halutun alueen kuvaketta ja sitten ▷II **Start**/**Pause** -painiketta. Kun haluat jatkaa keskeytettyä valmistusta, paina uudelleen ▷II **Start**/**Pause** -painiketta.
SYNC-toiminnon poistaminen toiminnasta	Paina SYNC TIME **SYNC**. Keskeytetyn alueen valmistus käynnistyy ja valmistus tapahtuu yksilöllisesti kummallekin alueelle.

Käyttöesimerkkejä

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

Huomautukset

- Ilmoitetut arvot ovat suosituksia. Koska elintarvikkeiden alkuperä, koko, muoto, kunto ja tuotemerkki vaihtelevat, elintarvikkeelle optimaalinen asetus voi poiketa ilmoitetuista arvoista.
- Jos käytät isoa kypsennysaluetta, voit valmistaa samalla valmistusajalla kaksinkertaisen määrän elintarvikkeita.

Elintarvike	Asetus	Huomautuksia
Pakastetut ranskanperunat, 10 x 10 mm, 400 g	Ranskanperunat 180 °C 16 min	Kun **SHAKE** vilkkuu, sekoita tai kääntele elintarvikkeita

Elintarvike	Asetus	Huomautuksia
Broilerin koipireisi, 4 kpl à 125 g	Linnunliha 200 °C 24 min	Kun **SHAKE** vilkkuu, sekoita tai kääntele elintarvikkeita
Naudanpihvi, 2 kpl, n. 3 cm paksu	Ruskistaminen 230 °C 16 min	Kun **SHAKE** vilkkuu, sekoita tai kääntele elintarvikkeita
Lohifilee, 2 kpl à 150 g	Kala 160 °C 10 min	
Grillivihannekset, 350 g	Vihannekset 180 °C 14 min	Paloittele vihannekset isoiksi paloiksi ja sekoita joukkoon enintään 1 rlk öljyä Kun **SHAKE** vilkkuu, sekoita tai kääntele elintarvikkeita
Pienet kakut tai muffinssit, 4 kpl	Pienet leivonnaiset 150 °C 15 min	
Pakastettujen elintarvikkeiden sulattaminen	Sulatus 40 °C 30 min	
Valmiiden elintarvikkeiden lämmittäminen	Lämmittäminen 150 °C 5 min	Säädä lämpötilaksi yli 150 °C, jotta tulos on rapea.
Kypsien ruokien lämpimänäpito	Lämpimänäpito 80 °C 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 sekoita tai kääntele elintarvikkeita korissa, kun **SHAKE** vilkkuu.
- 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* **26**

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 muutama tippa astianpesuainetta ja anna sen vaikuttaa.
6. Puhdista kori ja ritilät astianpesuaineliuoksella ja pehmeällä liinalla tai sienellä tai pese ne astianpesukoneessa.

Toimintahäiriöiden korjaaminen

Vika	Syy ja vianhaku
Laite ei toimi.	Laite ei saa virtaa. ▶ Tarkista, onko laite kytketty virtalähteeseen.
Valmistusta ei aloiteta tai jatketa, eikä ▷II **Käynnistys**/ **tauko** näy ohjauspaneelissa.	Kori ei ole oikein paikoillaan laitteessa. ▶ Työnnä kori kokonaan laitteeseen. Kori ei saa ulottua rungon ulkopuolelle.

Vika	Syy ja vianhaku
Kori ei voi työntää kokonaan laitteeseen.	Kypsennystilassa on elintarvikkeita tai esineitä. ▶ Poista elintarvikkeet tai esineet kypsennystilasta. Kypsennystilassa olevat elintarvikkeet tai esineet kuumenevat valmistuksen aikana. Käytä kuumuutta kestäviä keittiövälineitä ja toimi varovasti.
Näyttöön ilmestyy virhekoodi, esim. **Ex**.	Elektroniikka on tunnistanut jonkin vian. **1.** Irrota verkkopistoke. **2.** Liitä verkkopistoke takaisin pistorasiaan. **3.** Jos häiriö ei poistu, soita huoltopalveluun. → *"Huoltopalvelu", Sivu 73*
Laitteesta tulee valkoista savua.	Koriin tai kypsennystilaan tippunut rasva ja rasvajäänteet muodostavat kuumentuessaan valkoista savua. ▶ Puhdista kori, ritilä ja kypsennystila huolellisesti jokaisen käyttökerran jälkeen rasvajäänteiden poistamiseksi. **Huomautus:** Rasvajäänteiden aiheuttama valkoinen savu ei vaikuta kypsennystulokseen tai laitteeseen.
Erittäin kosteiden elintarvikkeiden kypsentämisen jälkeen uunitilaan kertyy vettä.	Kondenssivettä muodostuu fysikaalisista syistä johtuen. ▶ Kun laite on jäähtynyt riittävästi, kuivaa uunitila liinalla. **Huomautus:** Kondenssiveden muodostuminen on normaalia ja vaaratonta.

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.

Huoltopalvelu

Asetuksen (EU) 2023/826 mukaiset tiedot löytyvät verkosta osoitteesta *www.bosch-home.com* laitteesi tuotesivulta ja huoltosivulta käyttöohjeen ja lisädokumenttien kohdasta.

⚠ Seguridad es

- 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 calientes 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.
- Después de retirar los alimentos, no dejar la pinza de cocina dentro de la cesta caliente ni sobre otras superficies calientes.
- 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**

A	Base motriz
B	Doble cesta flexible
1	Compartimento de cocción, zona derecha
2	Compartimento de cocción, zona izquierda
3	Panel de mando
4	Salida de aire
5	Cable de conexión a la red
6	Resistencia superior y ventilador
7	Separador de cestas
8	Rejilla
9	tirador

Accesorios incluidos según el modelo

En función del modelo, el paquete incluye accesorios adicionales.
→*Fig.* **2**

1	Conjunto de parrilla
2	Pinzas

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

⏻	On/Off Encendido y apagado del aparato
⏯	Start/Pause Iniciar o interrumpir la preparación
◨	Selección zona derecha
◧	Selección zona izquierda

	→ *"Función **MATCH**", Página 78*
SYNC TIME	→ *"Función **SYNC**", Página 78*
SHAKE	→ *"Indicador **SHAKE**", Página 76*
TEMP	Ajuste de la temperatura Aumentar la temperatura con + o reducirla con −. Zonas de programación (según el programa): ■ 205-230 °C durante 1-30 minutos ■ 85-200 °C durante 1-120 minutos ■ 40-80 °C por 1 minuto - 24 horas
TIME	Ajuste del tiempo Aumentar el tiempo de preparación con + o reducirlo con −. Zonas de programación (según el programa): ■ 1-30 minutos a 205-230 °C ■ 1-120 minutos a 85-200 °C ■ 1 minuto - 24 horas a 40-80 °C

Indicador

El aparato cuenta con dos indicadores separados para las zonas de cocción izquierda y derecha.

Indicador	Descripción
00:20	Cuando **h:min** se ilumina, en el indicador aparece el tiempo en horas y minutos. El doble punto parpadea durante la elaboración.
200	Cuando **°C** se ilumina, en el display aparece la temperatura.
End	La preparación ha finalizado.
OPEN	La cesta se ha retirado.
Hold	Solo con la función **SYNC** activada. La zona con el tiempo de preparación más corto espera a que comience automáticamente la preparación.

Teclas de programas

Símbolo	Programa
	Patatas fritas
	Aves
	Sofreír
	Pescado
	Verduras
	Repostería de pequeño tamaño
	Descongelar
	Recalentar
	Mantener caliente
	→ *"Programa personalizado **MyFry**", Página 78*

Indicador SHAKE

SHAKE parpadea en determinados programas después de un tiempo y suena un tono de aviso.
Si el indicador **SHAKE** de la zona izquierda o derecha parpadea, mezclar o voltear los alimentos en el lado correspondiente de la cesta. Esto garantiza que todos los alimentos de una zona se cocinen al mismo grado.
→ *"Remover o dar la vuelta a los alimentos", Página 77*

Nota: Si no se retira y se vuelve a introducir la cesta, el indicador parpadea hasta el final del proceso de cocción y el tono de aviso suena aproximadamente cada 60 segundos. Cuando se usa el programa **Patatas fritas**, el indicador se apaga al cabo de aprox. 5 minutos.

Doble cesta flexible

Con la doble cesta flexible se pueden preparar alimentos en 2zonas de cocción separadas o en una zona de cocción grande.
Al colocar un separador de cesta se dispone de 2 zonas de cocción separadas para preparar dos comidas diferentes al mismo tiempo o pequeñas cantidades.
Para utilizar al máximo la doble cesta flexible, retirar el separador de cesta. Las dos zonas individuales se convierten en una zona grande de cocción.
→ *"Función **MATCH**", Página 78*

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

Preparar el aparato

1. 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.
2. Introducir el separador de cesta en la guía en el centro de la cesta y presionar hacia abajo. Seguidamente, introducir las parrillas en la cesta y presionar hacia abajo.
→ *Fig.* **3**

3. Introducir el enchufe en la toma de corriente.
→*Fig.* **4**

✔ Suena un tono de aviso y el panel de mando se ilumina completamente durante unos instantes.

✔ ⏻ **On**/**Off** y los sensores de selección para la selección de cesta se iluminan.

Nota: Si no se realiza ninguna introducción en unos 10 minutos, el aparato se apagará y ⏻ **On**/**Off** se iluminará con un brillo atenuado. Para volver a mostrar la selección de cesta, pulsar ⏻ **On**/**Off**.

Iniciar preparación en una zona

1. Colocar los alimentos en la cesta por el lado deseado e introducir la cesta completamente dentro del aparato.
→*Fig.* **5**
Nunca llenar la cesta con alimentos hasta su borde superior.
2. Seguir estos pasos para preparar alimentos en la parrilla o en 2 niveles.
   - Colocar la rejilla en la cesta.
   - En caso deseado, poner alimentos en la parrilla.
   - Colocar la parrilla en la cesta.
   - Poner los alimentos en la parrilla.

   →*Fig.* **6**
   Si se preparan alimentos en ambos niveles, no cargar en exceso el nivel superior, ya que esto podría dificultar la circulación de aire hacia el nivel inferior. Los alimentos más finos o que necesiten una temperatura de cocción inferior deben colocarse en el nivel inferior.
3. Para preparar brochetas, siga estos pasos:
   - Colocar la rejilla en la cesta.
   - En caso deseado, poner alimentos en la parrilla.
   - Colocar la parrilla en la cesta.
   - Poner las brochetas preparadas en las ranuras designadas para ello.

   →*Fig.* **7**
4. Seleccionar la zona correspondiente en el panel de mando, p. ej. la zona izquierda ◧.
→*Fig.* **8**

✔ El sensor de selección de la zona izquierda parpadea y los sensores de selección del programa se iluminan.

5. Para iniciar la preparación sin programa, omitir la selección del programa y ajustar directamente los valores deseados.
6. Para utilizar un programa, pulsar el símbolo deseado en el panel de control, p. ej. **Patatas fritas**.
→*Fig.* **9**

✔ El símbolo del programa seleccionado parpadea y en el display se muestra alternativamente la temperatura preajustada y el tiempo de preparación del programa.
→*Fig.* **10**

7. Para cambiar la temperatura preajustada, ajustar el valor deseado con **TEMP** − o +.
→*Fig.* **11**
8. Para cambiar el tiempo de preparación preajustado, ajustar el valor deseado con **TIME** − o +.
→*Fig.* **12**
9. Iniciar la preparación con ⏯ **Start**/**Pause**.
→*Fig.* **13**

✔ El indicador de la zona izquierda muestra alternativamente la temperatura ajustada y el tiempo de preparación restante.

Iniciar preparación en la segunda zona

Independientemente de la preparación en curso, puede iniciar en cualquier momento otra preparación en la segunda zona.

1. Colocar los alimentos en la cesta por el lado vacío e introducir la cesta completamente dentro del aparato.
→*Fig.* **14**
2. Seleccionar la segunda zona en el panel de mando, p. ej., la zona derecha ◨.
→*Fig.* **15**

✔ El sensor de selección de la zona derecha parpadea y los sensores de selección del programa se iluminan.

3. Seleccionar un programa para la segunda zona, p. ej., **Sofreír** y, si se desea, ajustar los valores.
→*Fig.* **16**
Para la segunda zona se puede seleccionar el mismo programa que para la primera zona, p. ej., para preparar otra ración más tarde.

Remover o dar la vuelta a los alimentos

1. Si **SHAKE** parpadea para la zona izquierda o derecha, retirar la cesta del aparato.
→*Fig.* **17**

✔ La preparación está en pausa y en el indicador aparece **OPEN**, mientras se retira la cesta.

2. Remover o dar la vuelta a los alimentos en la zona indicada con utensilios de cocina de madera o de plástico resistentes al calor.
→*Fig.* **18**
3. Introducir la cesta completamente en el aparato.
→*Fig.* **19**

✔ La preparación continúa automáticamente y el display muestra alternativamente la temperatura programada y el tiempo de preparación restante.

Retirar los alimentos preparados

1. Cuando finaliza la preparación en la zona izquierda o derecha, en el indicador de la zona parpadea **End** y suena un tono de aviso.
→*Fig.* **20**
2. Retirar la cesta.
→*Fig.* **21**
3. Retirar de la cesta los alimentos en la zona con la indicación **End** con un utensilio de cocina, p. ej., de la zona izquierda. Dejar en la cesta los alimentos de la segunda zona que aún no están listos.
→*Fig.* **22**
4. Volver a introducir la cesta completamente en el aparato.
→*Fig.* **23**

✔ La preparación continúa y el indicador de la zona aún activa muestra alternativamente la temperatu-

ra programada y el tiempo de preparación restante.

Función MATCH

Utilizar la función **MATCH** para usar ambas zonas de cocción o una zona grande de cocción con los mismos ajustes, p. ej., para preparar grandes cantidades del mismo plato o alimentos grandes.

Utilizar la función MATCH

1. Tirar hacia arriba el separador de cesta y retirar. →*Fig.* **24**
2. Colocar los alimentos en la cesta e introducir la cesta completamente en el aparato. →*Fig.* **25**
3. Activar la función **MATCH**.
4. Seleccionar un programa, ajustar los valores si lo desea y comenzar la preparación con ▷II **Start**/**Pause**.

✔ Los dos indicadores muestran alternativamente valores idénticos para la temperatura ajustada y el tiempo de preparación restante.
✔ Al finalizar la preparación, **End** parpadea en los dos indicadores y suena un tono de aviso.

Notas

- Si se activa la función **MATCH** después de haber seleccionado y ajustado un programa para una zona, se aplicarán los ajustes a la segunda zona.
- Si durante la preparación se modifican los valores de temperatura o tiempo de preparación de una sola zona, la función **MATCH** se detendrá. El resto de la preparación se realiza de forma individual para cada zona.

Función SYNC

Utilizar la función **SYNC** para sincronizar el tiempo de preparación de ambas zonas. Diferentes platos estarán listos al mismo tiempo.

Utilizar la función SYNC

1. Montar el separador de cesta e incorporar los alimentos a la izquierda y derecha. Introducir la cesta completamente en el aparato conectado.
2. Seleccionar la primera zona en el panel de mando, p. ej., la zona izquierda.
3. Seleccionar un programa para la primera zona y, si se desea, ajustar los valores.
4. Seleccionar la segunda zona en el panel de mando, p. ej., la zona derecha.
5. Seleccionar un programa para la segunda zona y, si se desea, ajustar los valores.
6. Activar la función **SYNC** SYNC TIME e iniciar la preparación con ▷II **Start**/**Pause**.

✔ El indicador de la zona con el tiempo de preparación más largo muestra alternativamente la temperatura y el tiempo de preparación restante.
✔ El indicador de la zona con el tiempo de preparación más corto muestra alternativamente la temperatura y **Hold**. La preparación todavía está en pausa.
✔ Cuando se alcanza el mismo tiempo restante para ambas zonas, comienza la preparación en la zona en pausa.
✔ Al finalizar la preparación, **End** parpadea en los dos indicadores y suena un tono de aviso.

Nota: Si, con la función **SYNC** activada para ambas zonas, se muestra el mismo tiempo de cocción restante y posteriormente se modifica el tiempo de cocción de una de las zonas, la función **SYNC** se desactiva.

Programa personalizado MyFry

Utilice **MyFry** para guardar y acceder a sus ajustes personales. Se puede guardar los ajustes por separado para la zona izquierda, la zona derecha y para **MATCH**.

Configurar o ajustar MyFry

Nota: Al configurar **MyFry** por primera vez, no hay valores predeterminados. Al ajustar **MyFry**, se muestran los últimos valores guardados.

1. Seleccionar **MATCH** o una zona en el panel de mando, p. ej., la zona izquierda.

✔ El sensor de selección de la zona izquierda parpadea y los sensores de selección del programa se iluminan.

2. Pulsar ☆ **MyFry**.
3. Con **TEMP** − o + ajuste la temperatura deseada y con **TIME** − o + el tiempo de preparación deseado.
4. Para guardar los valores, mantener pulsado ☆ **MyFry** durante al menos 2 segundos hasta que suene una señal acústica.

Utilizar MyFry

1. Seleccionar la zona izquierda, la zona derecha, o **MATCH**.

✔ El sensor de selección seleccionado parpadea y los sensores de selección del programa se iluminan.

2. Pulsar ☆ **MyFry**.

✔ El indicador muestra alternativamente los valores almacenados para la temperatura y el tiempo de preparación.

3. Iniciar la preparación con ▷II **Start**/**Pause**.

Funciones adicionales

Aquí encontrará una vista general de las funciones adicionales.

Función	Ejecución
Cambiar valores más rápido	Mantener pulsado − o +.
Cancelar preparación en ambas zonas	Pulsar ⏻ **On**/**Off**.
Cancelar preparación en una zona	Mantener pulsado ◻▮ o ▮◻ hasta que el indicador correspondiente ya no muestre más valores.
Cancelar selección de zona	Mantener pulsado el sensor de selección de la zona parpadeante hasta que el indicador correspondiente deje de mostrar valores.
Cambiar la temperatura o el tiempo de preparación durante la preparación	Se pueden ajustar directamente los valores deseados para la zona derecha o izquierda con − o +.
Pausar la preparación	Si solo hay una zona activa o para pausar la preparación de ambas zonas, pulsar ▷II **Start**/**Pause**. Para pausar la preparación de una sola zona, pulsar primero el sensor de selección de la zona deseada y, a continuación, pulsar ▷II **Start**/**Pause**. Para reanudar una preparación pausada, volver a pulsar ▷II **Start**/**Pause**.
Desactivar la función **SYNC**	Pulsar SYNC TIME **SYNC**. La preparación de la zona en pausa comienza y se realiza de forma individual para cada cesta.

Ejemplos prácticos

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

Notas

- 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.
- Si se utiliza la zona de cocción grande, se puede preparar el doble de cantidad de alimentos en el mismo tiempo de preparación.

Alimentos	Preajuste	Notas
Patatas fritas congeladas, 10 x 10 mm, 400 g	Patatas fritas 180 °C 16 min.	Cuando **SHAKE** parpadee, remover o dar la vuelta a los alimentos
Muslos de pollo, 4 unidades de 125 g cada una	Aves 200 °C 24 min.	Cuando **SHAKE** parpadee, remover o dar la vuelta a los alimentos
Bistec de ternera, 2 unidades, aprox. 3 cm de grosor	Sofreír 230 °C 16 min.	Cuando **SHAKE** parpadee, remover o dar la vuelta a los alimentos
Filete de salmón, 2 unidad de 150 g	Pescado 160 °C 10 min.	
Parrillada de verduras, 350 g	Verduras 180 °C 14 min.	Cortar las verduras y mezclarlas con 1 cuch. de aceite como máximo Cuando **SHAKE** parpadee, remover o dar la vuelta a los alimentos
Bizcocho pequeño o muffins, 4 unidad	Repostería de pequeño tamaño 150 °C 15 min.	
Descongelar alimentos congelados	Descongelar 40 °C 30 min.	
Recalentar alimentos ya preparados	Recalentar 150 °C 5 min.	Para obtener resultados crujientes, ajustar una temperatura superior a 150 °C.

Alimentos	Preajuste	Notas
Conservar calientes alimentos horneados	Mantener caliente 80 °C 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 conseguir un resultado de cocción uniforme, mezclar o voltear los alimentos en la cesta cuando **SHAKE** parpadee.
- 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.* **26**

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 las parrillas 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. ▶ Compruebe si el aparato recibe corriente.
La preparación no comienza o no continúa y ▷II **Inicio**/**Pausa** no se muestra en el panel de mando.	La cesta no está correctamente introducida en el aparato. ▶ 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. ▶ 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. **Ex**.	El sistema electrónico ha detectado un fallo. **1.** Desenchufe el cable de conexión de la toma de corriente. **2.** Volver a enchufar el cable de conexión del aparato. **3.** Si el fallo persiste, avisar al Servicio de Atención al Cliente. → *"Servicio de Asistencia Técnica", Página 81*
Sale humo blanco del aparato.	La grasa que ha goteado y los residuos de grasa en la cesta o en el compartimento de cocción producen humo blanco cuando se calientan. ▶ Limpiar bien la cesta, la rejilla y el compartimento de cocción después de cada uso para eliminar todos los restos de grasa. **Nota:** El humo blanco provocado por los restos de grasa no afecta al resultado de la cocción ni al aparato.

Avería	Causa y resolución de problemas
Después de la cocción suave de alimentos con alto porcentaje de humedad el agua se acumula en la cámara de cocción.	Por motivos físicos, se condensa agua. ▶ Una vez que el aparato se haya enfriado lo suficiente, secar la cámara de cocción con un paño. **Nota:** La formación de agua condensada es normal y no supone ningún peligro.

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

La información conforme a los reglamentos (EU) 2023/826 se puede encontrar online en *www.bosch-home.com* en las secciones referentes al producto y servicio al cliente, en el área de manuales y documentos.

⚠ Segurança pt

- 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.
- Não deixe a pinça de cozinha no cesto quente nem coloque a mesma sobre outras superfícies quentes depois de retirar os alimentos.
- 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 empurre-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**

A	Aparelho base
B	Cesto duplo flexível
1	Interior do aparelho, zona direita
2	Interior do aparelho, zona esquerda
3	Painel de comandos
4	Saída de ar
5	Cabo de alimentação
6	Elemento de aquecimento superior e ventilador
7	Divisor do cesto
8	Grelha
9	Punho

Acessórios dependentes do modelo

No volume de fornecimento estão incluídos outros acessórios em função do modelo.
→ *Fig.* **2**

1	Conjunto para grelhar
2	Pinça de cozinha

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

⏻	Ligar/desligar Ligar e desligar o aparelho
▷||	Start/Pause Iniciar ou interromper preparação
▯▮	Seleção da zona direita
▮▯	Seleção da zona esquerda
▮▮	→ *"Função **MATCH**", Página 85*
SYNC TIME	→ *"Função **SYNC**", Página 85*
SHAKE	→ *"Indicação **SHAKE**", Página 84*
TEMP	Regulação de temperatura Aumentar com + ou diminuir com − a temperatura. Zonas de regulação (consoante o programa): ■ 205-230 °C por 1-30 minutos ■ 85-200 °C por 1-120 minutos ■ 40-80 °C por 1 minuto - 24 horas
TIME	Regulação do tempo Aumentar com + ou diminuir com − o tempo de preparação. Zonas de regulação (consoante o programa): ■ 1-30 minutos a 205-230 °C ■ 1-120 minutos a 85-200 °C ■ 1 minuto - 24 horas a 40-80 °C

Visor

O aparelho possui dois visores separados, um para a zona de cozedura esquerda e outro para a zona de cozedura direita.

Visor	Descrição
00:20	Se estiver aceso **h:min**, o visor indica o tempo em horas e minutos. Os dois pontos piscam, enquanto a preparação estiver em curso.
200	Se estiver aceso **°C**, o visor indica a temperatura.
End	A preparação está concluída.

Visor	Descrição
OPEN	O cesto está removido.
HoLd	Apenas com a função **SYNC** ativada. A zona com o tempo de preparação mais curto espera pelo início de preparação automático.

Teclas de programa

Símbolo	Programa
	Batatas fritas
	Aves
	Saltear
	Peixe
	Legumes
	Bolos pequenos
	Descongelar
	Aquecer alimento
	Manter quente
	→ *"Programa pessoal **MyFry**", Página 86*

Indicação SHAKE

SHAKE pisca em determinados programas após um tempo definido e soa um sinal sonoro.
Quando a indicação **SHAKE** para a zona esquerda ou direita piscar, mexer ou virar os alimentos no lado correspondente do cesto. Assim garante que todos os alimentos de uma zona recebem o mesmo grau de cozedura.
→ *"Mexer ou virar alimentos", Página 85*

Nota: Se não remover e voltar a colocar o cesto, a indicação pisca até ao fim do processo de cozedura e o sinal sonoro soa a cada 60 segundos. A indicação **Batatas fritas** apaga-se após aprox. 5 minutos.

Cesto duplo flexível

O cesto duplo flexível permite-lhe preparar alimentos em 2 zonas de cozedura separadas ou numa zona de cozedura grande.
Com a divisória do cesto inserida, terá à sua disposição 2 zonas de cozedura para preparar alimentos diferentes ao mesmo tempo ou para preparar quantidades mais pequenas.
Para utilizar toda a capacidade do cesto duplo flexível, remova a divisória do cesto. Neste caso, as duas zonas individuais transformam-se numa única zona de cozedura grande.
→ *"Função **MATCH**", Página 85*

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

Preparar o aparelho

1. 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.
2. Coloque a divisória na guia central do cesto e pressione-a para baixo. Em seguida, coloque as grelhas no cesto e pressione-as para baixo.
   →*Fig.* **3**
3. Ligue a ficha à tomada.
   →*Fig.* **4**

✔ Soa um sinal sonoro e o painel de comandos acende-se brevemente por completo.
✔ ⏻ **Ligar/desligar** e os símbolos para a seleção do cesto acendem-se.

Nota: Se nenhum sinal for recebido em aproximadamente 10 minutos, o aparelho desliga-se e ⏻ **Ligar/desligar** aparece desvanecido. Para voltar a exibir a seleção do cesto, prima ⏻ **Ligar/desligar**.

Iniciar a preparação numa zona

1. Coloque os alimentos do lado desejado no cesto e empurre o cesto completamente para dentro do aparelho.
   →*Fig.* **5**
   Nunca encha alimentos até à borda superior do cesto.
2. Para preparar alimentos na grelha do grelhador ou em 2 níveis, proceder do seguinte modo.
   - Coloque a grelha no cesto.
   - Se desejar, coloque os alimentos na grelha do grelhador.
   - Coloque a grelha do grelhador no cesto.
   - Coloque os alimentos na grelha do grelhador.

   →*Fig.* **6**
   Ao preparar alimentos em ambos os níveis, não coloque os alimentos muito próximos uns dos outros no nível superior, pois isso obstruirá o fluxo de ar para o nível inferior. Coloque os alimentos mais finos ou que requerem uma temperatura de cozimento mais baixa no nível inferior.
3. Para preparar espetadas, proceder do seguinte modo:
   - Coloque a grelha no cesto.
   - Se desejar, coloque os alimentos na grelha do grelhador.

▶ Coloque a grelha do grelhador no cesto.
▶ Coloque as espetadas preparadas nas cavidades previstas para o efeito.
→*Fig.* **7**

4. Selecione a zona apropriada no painel de comandos, p. ex. a zona esquerda ▮□.
→*Fig.* **8**

✔ O símbolo da zona esquerda pisca e os símbolos do programa estão acesos.

5. Para iniciar a preparação sem um programa, ignore a seleção do programa e defina os valores desejados diretamente.
6. Para usar um programa, prima o símbolo desejado no painel de comandos, p. ex. **Batatas fritas**.
→*Fig.* **9**

✔ O símbolo do programa pisca e visor mostra alternadamente a temperatura e o tempo de preparação pré-regulados para o programa.
→*Fig.* **10**

7. Para reajustar a temperatura pré-regulada, regule o valor desejado com **TEMP** − ou +.
→*Fig.* **11**
8. Para reajustar o tempo de preparação pré-regulado, regule o valor desejado com **TIME** − ou +.
→*Fig.* **12**
9. Inicie a preparação com ▷II **Start**/**Pause**.
→*Fig.* **13**

✔ O visor da zona esquerda mostra alternadamente a temperatura definida e o tempo de preparação restante.

Iniciar a preparação na segunda zona

Independentemente da preparação atual, pode iniciar outra preparação na segunda zona a qualquer momento.

1. Coloque os alimentos do lado vazio no cesto e empurre o cesto completamente para dentro do aparelho.
→*Fig.* **14**
2. Selecione a segunda zona no painel de comandos, p. ex., a zona direita □▮.
→*Fig.* **15**

✔ O símbolo da zona direita pisca e os símbolos do programa acendem-se.

3. Selecione um programa para a segunda zona, p. ex., **Saltear**, e, se desejado, adapte os valores.
→*Fig.* **16**
Para a segunda zona pode ser selecionado o mesmo programa da primeira zona, p. ex., para preparar outra porção posteriormente.

Mexer ou virar alimentos

1. Quando **SHAKE** para a zona esquerda ou direita piscar, retirar o cesto do aparelho.
→*Fig.* **17**

✔ A preparação fica em pausa e o visor exibe **OPEN** enquanto o cesto está removido.

2. Mexer ou virar os alimentos na zona indicada com utensílios de madeira ou plástico resistente ao calor.
→*Fig.* **18**
3. Insira o cesto por completo no aparelho.
→*Fig.* **19**

✔ 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 na zona esquerda ou direita termina, pisca **End** no visor da zona e soa um sinal sonoro.
→*Fig.* **20**
2. Retire o cesto.
→*Fig.* **21**
3. Com os utensílios de cozinha adequados, retire os alimentos do cesto na zona com a indicação **End**, p. ex., da zona esquerda. Os alimentos que se encontram na segunda zona e ainda não estão completamente preparados devem permanecer no cesto.
→*Fig.* **22**
4. Insira o cesto novamente por completo no aparelho.
→*Fig.* **23**

✔ A preparação é retomada e o visor da zona que ainda está ativa mostra alternadamente a temperatura definida e o tempo de preparação restante.

Função MATCH

Use a função **MATCH** para utilizar as duas zonas de cozedura ou uma zona de cozedura grande com as mesmas regulações, p. ex., para preparar quantidades maiores do mesmo prato ou para alimentos de maiores dimensões.

Usar a função MATCH

1. Puxe a divisória do cesto para cima e retire-a.
→*Fig.* **24**
2. Coloque os alimentos no cesto e empurre o cesto completamente para dentro do aparelho.
→*Fig.* **25**
3. Ativar a função **MATCH** ▮▮.
4. Selecione um programa, se desejado, adapte os valores e inicie a preparação com ▷II **Start**/**Pause**.

✔ Ambos os visores mostram alternadamente valores idênticos para a temperatura e o tempo de preparação restante.
✔ Quando a preparação termina, pisca **End** em ambos os visores e soa um sinal sonoro.

Notas

- Quando é ativada a função **MATCH** ▮▮, depois de ter sido selecionado e regulado um programa para uma zona, as regulações são aplicadas à segunda zona.
- Se os valores de temperatura ou o tempo de preparação para uma única zona forem alterados durante a preparação, a função **MATCH** é interrompida. A preparação restante é feita individualmente para cada zona.

Função SYNC

Use a função **SYNC** para sincronizar o tempo de preparação de ambas as zonas. Pratos diferentes ficam prontos ao mesmo tempo.

Usar a função SYNC

1. Coloque a divisória do cesto e adicione os alimentos no lado esquerdo e no lado direito. Insira o cesto completamente no aparelho ligado.
2. Selecione a primeira zona no painel de comandos, p. ex., a zona esquerda ▮□.
3. Selecione um programa para a primeira zona e, se desejado, adapte os valores.
4. Selecione a segunda zona no painel de comandos, p. ex., a zona direita □▮.
5. Selecione um programa para a segunda zona e, se desejado, adapte os valores.
6. Ative a função **SYNC** SYNC TIME e inicie a preparação com ▷II **Start**/**Pause**.

✔ O visor da zona com o tempo de preparação mais longo mostra alternadamente a temperatura e o tempo de preparação restante.
✔ O visor da zona com o tempo de preparação mais curto mostra alternadamente a temperatura e **Hold**. A preparação ainda está em pausa.
✔ Quando o tempo restante for o mesmo para ambas as zonas, a preparação começará na zona em pausa.
✔ Quando a preparação termina, pisca **End** em ambos os visores e soa um sinal sonoro.

Nota: Se, com a função **SYNC** ativada, for exibido para ambas as zonas o mesmo tempo de preparação restante e depois for alterado o tempo de preparação para uma das zonas, a função **SYNC** é terminada.

Programa pessoal MyFry

Use **MyFry** para guardar e chamar as suas regulações pessoais. Pode guardar as regulações em separado para a zona esquerda ▮□, a zona direita □▮ e para **MATCH** ▮▮.

Configurar ou adaptar MyFry

Nota: Ao configurar **MyFry** pela primeira vez, não há nenhum valor é predefinido. Ao adaptar **MyFry** são exibidos os últimos valores guardados.

1. Selecione **MATCH** ▮▮ ou uma zona no painel de comandos, p. ex., a zona esquerda ▮□.

✔ O símbolo da zona esquerda pisca e os símbolos do programa estão acesos.

2. Prima ☆ **MyFry**.
3. Ajuste com **TEMP** − ou + a temperatura desejada e com **TIME** − ou + o tempo de preparação desejado.
4. Para guardar os valores, mantenha ☆ **MyFry** premido durante pelo menos 2 segundos até se ouvir um sinal sonoro.

Utilizar MyFry

1. Selecione a zona esquerda ▮□, a zona direita □▮ ou **MATCH** ▮▮.

✔ O símbolo selecionado pisca e os símbolos do programa estão acesos.

2. Prima ☆ **MyFry**.

✔ O visor mostra alternadamente os valores memorizados para a temperatura e o tempo de preparação.

3. Inicie a preparação com ▷II **Start**/**Pause**.

Funções adicionais

Aqui encontra uma visão geral das funções adicionais.

Função	Versão
Alterar mais rapidamente valores	Mantenha premido − ou +.
Cancelar a preparação em ambas as zonas	Prima ⏻ **Ligar**/**desligar**.
Cancelar a preparação numa zona	Mantenha premido □▮ ou ▮□, até o visor correspondente não exibir qualquer valor.
Cancelar a seleção de zonas	Mantenha premido o símbolo de zona a piscar, até o visor correspondente não exibir qualquer valor.
Alterar a temperatura ou o tempo de preparação durante a preparação	Os valores pretendidos podem ser ajustados diretamente com − ou + para a zona esquerda ou direita.
Colocar a preparação em pausa	Se apenas estiver ativa uma zona ou para colocar em pausa a preparação de ambas as zonas, prima ▷II **Start**/**Pause**. Para colocar em pausa a preparação de apenas uma zona, prima primeiro o símbolo da zona desejada e depois prima ▷II **Start**/**Pause**. Para retomar uma preparação em pausa, prima novamente ▷II **Start**/**Pause**.
Desativar a função **SYNC**	Prima SYNC TIME **SYNC**. A preparação da zona em pausa inicia-se e a preparação é feita individualmente para cada zona.

Exemplos de utilização

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

Notas
- 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.
- Se utilizar a zona de cozedura grande, pode preparar o dobro da quantidade de alimentos no mesmo tempo de preparação.

Alimentos	Pré-regulação	Notas
Batatas fritas congeladas, 10 x 10 mm, 400 g	Batatas fritas 180 °C 16 min.	Quando **SHAKE** piscar, mexer ou virar os alimentos
Pernas de frango, 4 unidades, 125 g cada	Aves 200 °C 24 min.	Quando **SHAKE** piscar, mexer ou virar os alimentos
Bife de vaca mal, 2 unidades, aprox. 3 cm de espessura	Saltear 230 °C 16 min.	Quando **SHAKE** piscar, mexer ou virar os alimentos
Filete de salmão, 2 unidades, 150 g cada	Peixe 160 °C 10 min.	
Legumes grelhados, 350 g	Legumes 180 °C 14 min.	Corte grosseiramente os legumes e misture com no máx. 1 colher de sopa de óleo Quando **SHAKE** piscar, mexer ou virar os alimentos
Bolos pequenos ou muffins, 4 unidades	Bolos pequenos 150 °C 15 min.	
Descongelar alimentos congelados	Descongelar 40 °C 30 min.	
Aquecer alimentos cozinhados	Aquecer alimento 150 °C 5 min.	Para resultados crocantes, ajuste a temperatura acima de 150 °C.
Manter as refeições cozinhadas quentes	Manter quente 80 °C 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, mexer ou virar os alimentos no cesto quando **SHAKE** piscar.
- 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.* **26**

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. Limpar o cesto e as grelhas com solução à base de detergente e um pano macio 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. ▶ Verificar se o aparelho recebe energia elétrica.
A preparação não é iniciada ou retomada e não é exibido ▷II **Início**/**pausa** no painel de comandos.	O cesto não está corretamente colocado no aparelho. ▶ 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. ▶ 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. **Ex**.	O sistema eletrónico detetou uma anomalia. **1.** Retire a ficha da tomada. **2.** Encaixe novamente a ficha de rede. **3.** Caso a avaria persiste, contacte o Serviço de Assistência Técnica. → *"Assistência Técnica", Página 88*
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. ▶ Limpe bem o cesto, a grelha e interior do aparelho após cada utilização para remover todos os resíduos de gordura. **Nota:** O fumo branco causado por resíduos de gordura não influencia o resultado de cozedura ou o aparelho.
Depois de cozinhar alimentos com elevado teor de humidade, acumula-se água no interior do aparelho.	Por motivos físicos, forma-se água de condensação. ▶ Depois de o aparelho arrefecer o suficiente, seque o interior do aparelho com um pano. **Nota:** A formação de água de condensação é normal e segura.

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

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

⚠ Ασφάλεια el

- 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 εξάρτημα 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 τοι δίκτυο του ρεύματος. Τραβάτε πάντοτε το φις του καλωδίου σύνδεσης.
- Όταν η συσκευή ή το καλώδιο σύνδεσης έχει ζημιά, τραβήξτε αμέσως το φις 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 φις 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 απλώντε 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 ακρυλαμίδης, 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.
- ► Μην αφήνετε τη λαβίδα κουζίνας μέσα στο θερμό καλάθι μετά την αφαίρεση των τροφίμων και μην την αποθέτετε επάνω σε άλλες θερμές επιφάνειες.
- ► 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 κατσαρόλας.
- ► Ποτέ μην αφήνετε το καλάθι μισάνοιχτο μέσα στη συσκευή, ώστε να αποφεύγονται ζημιές από έντονη θερμότητα ή την πτώση του καλαθιού. 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**

A	Βασική συσκευή
B	Διπλό καλάθι Flexi
1	Θάλαμος μαγειρέματος, δεξιά ζώνη
2	Θάλαμος μαγειρέματος, αριστερή ζώνη
3	Πεδίο χειρισμού
4	Έξοδος του αέρα
5	Καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο
6	Επάνω θερμαντικό στοιχείο και ανεμιστήρας
7	Διαιρέτης καλαθιού

8	Σχάρα
9	Λαβή

Εξαρτήματα ανάλογα με το μοντέλο

Ανάλογα με το μοντέλο στα υλικά παράδοσης συμπεριλαμβάνονται περαιτέρω εξαρτήματα.
→ *Εικ.* **2**

1	Σετ σχάρας του γκριλ
2	Λαβίδα κουζίνας

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

⏻	On/Off Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής
⏯	Start/Pause Έναρξη ή διακοπή της παρασκευής
▯■	Επιλογή δεξιάς ζώνης
■▯	Επιλογή αριστερής ζώνης
■■	→ *"Λειτουργία **MATCH**", Σελίδα 93*
SYNC TIME	→ *"Λειτουργία **SYNC**", Σελίδα 93*
SHAKE	→ *"Ένδειξη **SHAKE**", Σελίδα 91*
TEMP	Ρύθμιση θερμοκρασίας Αύξηση της θερμοκρασίας με + ή μείωση με −. Περιοχές ρυθμίσεων (ανάλογα με το πρόγραμμα) ■ 205-230 °C για 1-30 λεπτά ■ 85-200 °C για 1-120 λεπτά ■ 40-80 °C για 1 λεπτό - 24 ώρες
TIME	Ρύθμισης χρόνου Αύξηση του χρόνου παρασκευής με + ή μείωση με −. Περιοχές ρυθμίσεων (ανάλογα με το πρόγραμμα) ■ 1-30 λεπτά στους 205-230 °C ■ 1-120 λεπτά στους 85-200 °C ■ 1 λεπτό - 24 ώρες στους 40-80 °C

Οθόνη ενδείξεων

Η συσκευή έχει δύο ξεχωριστές οθόνες ενδείξεων για την αριστερή και τη δεξιά ζώνη μαγειρέματος.

Ένδειξη	Περιγραφή
00:20	Όταν ανάβει **h:min**, η οθόνη ενδείξεων δείχνει τον χρόνο σε ώρες και λεπτά. Η άνω-κάτω τελεία αναβοσβήνει, όσο τρέχει η παρασκευή.
200	Όταν ανάβει **°C**, η οθόνη ενδείξεων δείχνει τη θερμοκρασία.
End	Η παρασκευή έχει ολοκληρωθεί.
OPEN	Το συρτάρι έχει αφαιρεθεί.
HoLd	Μόνο όταν είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία **SYNC**. Η ζώνη με τον μικρότερο χρόνο παρασκευής περιμένει την αυτόματη έναρξη της παρασκευής.

Πλήκτρα προγραμμάτων

Σύμβολο	Πρόγραμμα
	Τηγανητές πατάτες
	Πουλερικά
	fry (σοτάρισμα)
	Ψάρι
	Λαχανικά
	Μικρά παρασκευάσματα
	Ξεπάγωμα
	warm up (ζέσταμα)
	Διατήρηση θερμότητας
	→ *"Προσωπικό πρόγραμμα **MyFry**", Σελίδα 94*

Ένδειξη SHAKE

SHAKE αναβοσβήνει σε ορισμένα προγράμματα μετά από έναν καθορισμένο χρόνο και ηχεί ένα ηχητικό σήμα.

Όταν αναβοσβήνει η ένδειξη **SHAKE** για την αριστερή ή τη δεξιά ζώνη, ανακατέψτε ή γυρίστε τα τρόφιμα στην αντίστοιχη πλευρά του συρταριού. Έτσι εξασφαλίζεται, ότι όλα τα τρόφιμα μιας ζώνης έχουν τον ίδιο βαθμό μαγειρέματος.
→ *"Ανακάτεμα ή γύρισμα των τροφίμων", Σελίδα 93*

Σημείωση: Εάν δεν αφαιρέσετε και δεν τοποθετήσετε ξανά το καλάθι, η ένδειξη θα αναβοσβήνει μέχρι το τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος και το ηχητικό σήμα θα ηχεί περ. κάθε 60 δευτερόλεπτα. Κατά τη χρήση του προγράμματος **Τηγανητές πατάτες**, η ένδειξη σβήνει μετά από περ. 5 λεπτά.

Διπλό καλάθι Flexi

Με το διπλό καλάθι Flexi μπορείτε να παρασκευάσετε τρόφιμα σε 2 ξεχωριστές ζώνες μαγειρέματος ή σε μια μεγάλη ζώνη μαγειρέματος.

Όταν είναι τοποθετημένος ο διαιρέτης καλαθιού διατίθενται 2 ξεχωριστές ζώνες μαγειρέματος για την ταυτόχρονη παρασκευή διαφόρων τροφίμων ή μικρότερων ποσοτήτων.

Για την αξιοποίηση της πλήρους χωρητικότητας του διπλού καλαθιού Flexi, αφαιρέστε τον διαιρέτη καλα-

θιού. Οι δύο επιμέρους ζώνες μετατρέπονται σε μία μεγάλη ζώνη μαγειρέματος.
→ *"Λειτουργία **MATCH**", Σελίδα 93*

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

Προετοιμασία συσκευής

1. 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.
2. Τοποθετήστε τον διαιρέτη καλαθιού στο κέντρο του οδηγού μέσα στο καλάθι και πιέστε προς τα κάτω. Μετά βάλτε τις σχάρες στο καλάθι και πιέστε προς τα κάτω.
   →*Εικ.* **3**
3. Βάλτε το φις στην πρίζα.
   →*Εικ.* **4**

✔ Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και όλο το πεδίο χειρισμού ανάβει σύντομα.
✔ ⏻ **On**/**Off** και τα σύμβολα για την επιλογή του συρταριού ανάβουν.

Σημείωση: Εάν μέσα σε 10 λεπτά περίπου δεν πραγματοποιηθεί καμία εισαγωγή, απενεργοποιείται η συσκευή και ⏻ **On**/**Off** ανάβει με μειωμένη ένταση. Για να εμφανίσετε ξανά την επιλογή του συρταριού, πατήστε ⏻ **On**/**Off**.

Έναρξη της παρασκευής σε μία ζώνη

1. Βάλτε τα τρόφιμα στην πλευρά του καλαθιού που θέλετε και σπρώξτε το καλάθι εντελώς μέσα στη συσκευή.
   →*Εικ.* **5**
   Μην προσθέτετε τρόφιμα μέχρι την επάνω ακμή του συρταριού.
2. Για να παρασκευάσετε τα τρόφιμα στη σχάρα του γκριλ ή σε 2 επίπεδα, προχωρήστε ως εξής.
   - ▶ Τοποθετήστε τη σχάρα στο συρτάρι.
   - ▶ Αν θέλετε, τοποθετήστε τα τρόφιμα επάνω στη σχάρα του γκριλ.
   - ▶ Τοποθετήστε τη σχάρα του γκριλ στο συρτάρι.
   - ▶ Τοποθετήστε τα τρόφιμα επάνω στη σχάρα του γκριλ.
   →*Εικ.* **6**
   Αν ετοιμάζονται τρόφιμα και στα δύο επίπεδα, μην καλύπτετε πολύ στενά την επάνω περιοχή, επειδή θα εμποδιστεί το ρεύμα αέρα προς την κάτω περιοχή. Βάλτε τα τρόφιμα που είναι πιο λεπτά ή που χρειάζονται χαμηλότερη θερμοκρασία ψησίματος στην κάτω περιοχή.
3. Για να παρασκευάσετε σουβλάκια, προχωρήστε ως εξής.
   - ▶ Τοποθετήστε τη σχάρα στο συρτάρι.
   - ▶ Αν θέλετε, τοποθετήστε τα τρόφιμα επάνω στη σχάρα του γκριλ.
   - ▶ Τοποθετήστε τη σχάρα του γκριλ στο συρτάρι.
   - ▶ Τοποθετήστε τα έτοιμα σουβλάκια στις προβλεπόμενες εσοχές.
   →*Εικ.* **7**
4. Επιλέξτε την κατάλληλη ζώνη στο πεδίο χειρισμού, π.χ. την αριστερή ζώνη ▮▯.
   →*Εικ.* **8**

✔ Το σύμβολο της αριστερής ζώνης αναβοσβήνει και τα σύμβολα των προγραμμάτων ανάβουν.

5. Για να ξεκινήσετε την παρασκευή χωρίς πρόγραμμα, παραλείψτε την επιλογή των προγραμμάτων και ρυθμίστε απευθείας τις επιθυμητές τιμές.
6. Για να χρησιμοποιήσετε ένα πρόγραμμα, πατήστε το επιθυμητό σύμβολο στον πίνακα, π.χ. ☝**Τηγανητές πατάτες**.
   →*Εικ.* **9**

✔ Το επιλεγμένο σύμβολο προγράμματος αναβοσβήνει και η οθόνη ενδείξεων δείχνει εναλλάξ την προρρυθμισμένη θερμοκρασία και τον χρόνο παρασκευής για το πρόγραμμα.
   →*Εικ.* **10**

7. Για να προσαρμόσετε την προρρυθμισμένη θερμοκρασία, με το **TEMP** − ή το + ρυθμίστε την επιθυμητή τιμή.
   →*Εικ.* **11**
8. Για να προσαρμόσετε τον προρρυθμισμένο χρόνο παρασκευής, με το **TIME** − ή το + ρυθμίστε την επιθυμητή τιμή.
   →*Εικ.* **12**
9. Ξεκινήστε την παρασκευή με το ▷‖ **Start**/**Pause**.
   →*Εικ.* **13**

✔ Η οθόνη ενδείξεων της αριστερής ζώνης δείχνει εναλλάξ τη ρυθμισμένη θερμοκρασία και τον υπολειπόμενο χρόνο παρασκευής.

Έναρξη της παρασκευής στη δεύτερη ζώνη

Ανεξάρτητα από την τρέχουσα παρασκευή, μπορείτε να ξεκινήσετε οποτεδήποτε μια επιπλέον παρασκευή στη δεύτερη ζώνη.

1. Βάλτε τα τρόφιμα στην άδεια πλευρά του καλαθιού και σπρώξτε το καλάθι εντελώς μέσα στη συσκευή.
   →*Εικ.* **14**
2. Επιλέξτε τη δεύτερη ζώνη στο πεδίο χειρισμού, π.χ. τη δεξιά ζώνη ▯▮.
   →*Εικ.* **15**

✔ Το σύμβολο της δεξιάς ζώνης αναβοσβήνει και τα σύμβολα των προγραμμάτων ανάβουν.

3. Επιλέξτε ένα πρόγραμμα για τη δεύτερη ζώνη, π.χ. **fry (σοτάρισμα)** και, εάν το επιθυμείτε, προσαρμόστε τις τιμές.
→*Εικ.* **16**
Για τη δεύτερη ζώνη μπορεί να επιλεγεί το ίδιο πρόγραμμα, όπως για την πρώτη ζώνη, π.χ. για να παρασκευαστεί χρονικά μετατοπισμένα μια δεύτερη μερίδα.

Ανακάτεμα ή γύρισμα των τροφίμων

1. Όταν αναβοσβήνει **SHAKE** για την αριστερή ή τη δεξιά ζώνη, αφαιρέστε το συρτάρι από τη συσκευή.
→*Εικ.* **17**
✔ Η παρασκευή διακόπτεται προσωρινά και η οθόνη ενδείξεων δείχνει **OPEN**, για όσο διάστημα έχει αφαιρεθεί το συρτάρι.
2. Ανακατέψτε ή γυρίστε στην εμφανιζόμενη ζώνη τα τρόφιμα με κουζινικά σκεύη από ξύλο ή ανθεκτικό στη θερμότητα συνθετικό υλικό.
→*Εικ.* **18**
3. Σπρώξτε το συρτάρι εντελώς μέσα στη συσκευή.
→*Εικ.* **19**
✔ 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 αριστερή ή στη δεξιά ζώνη, αναβοσβήνει **End** στην οθόνη ενδείξεων του συρταριού και ηχεί ένα ηχητικό σήμα.
→*Εικ.* **20**
2. Αφαιρέστε το συρτάρι.
→*Εικ.* **21**
3. Βγάλτε τα τρόφιμα της ζώνης με την ένδειξη **End** μαζί με τα κουζινικά σκεύη έξω από το καλάθι, π.χ. από την αριστερή ζώνη. Αφήστε μέσα στο καλάθι τα τρόφιμα της δεύτερης ζώνης, τα οποία δεν έχουν ετοιμαστεί ακόμα.
→*Εικ.* **22**
4. Σπρώξτε το καλάθι ξανά εντελώς μέσα στη συσκευή.
→*Εικ.* **23**
✔ Η παρασκευή συνεχίζεται αυτόματα και η οθόνη ενδείξεων της ενεργής ζώνης δείχνει εναλλάξ τη ρυθμισμένη θερμοκρασία και τον υπολειπόμενο χρόνο παρασκευής.

Λειτουργία MATCH

Επιλέξτε τη λειτουργία **MATCH**, για να χρησιμοποιήσετε και τις δύο ζώνες μαγειρέματος ή μόνο μία ζώνη μαγειρέματος με τις ίδιες ρυθμίσεις, π.χ. για την παρασκευή μεγαλύτερων ποσοτήτων του ίδιου φαγητού ή για μεγάλα τρόφιμα.

Χρήση της λειτουργίας MATCH

1. Τραβήξτε προς τα επάνω και βγάλτε τον διαιρέτη καλαθιού.
→*Εικ.* **24**
2. Βάλτε τα τρόφιμα στο συρτάρι και σπρώξτε το συρτάρι εντελώς μέσα στη συσκευή.
→*Εικ.* **25**
3. Ενεργοποιήστε τη λειτουργία **MATCH** ▮▮.
4. Επιλέξτε ένα πρόγραμμα, εάν το επιθυμείτε προσαρμόστε τις τιμές και ξεκινήστε την παρασκευή με ▷II **Start**/**Pause**.
✔ Οι δύο οθόνες ενδείξεων δείχνουν εναλλάξ τις ίδιες τιμές για τη θερμοκρασία και τον υπολειπόμενο χρόνο παρασκευής.
✔ Όταν ολοκληρωθεί η παρασκευή, αναβοσβήνει **End** και στις δύο οθόνες ενδείξεων και ηχεί ένα ηχητικό σήμα.

Σημειώσεις
- Εάν ενεργοποιηθεί η λειτουργία **MATCH** ▮▮, αφού έχει ήδη επιλεγεί και ρυθμιστεί ένα πρόγραμμα για μία ζώνη, τότε θα εφαρμοστούν οι ρυθμίσεις και για τη δεύτερη ζώνη.
- Εάν κατά τη διάρκεια της παρασκευής αλλάξετε τις τιμές για τη θερμοκρασία ή αλλάξετε τον χρόνο παρασκευής για μια επιμέρους ζώνη, τότε τερματίζεται η λειτουργία **MATCH**. Η περαιτέρω παρασκευή τρέχει ξεχωριστά για κάθε ζώνη.

Λειτουργία SYNC

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία **SYNC**, για να συγχρονίσετε τον χρόνο παρασκευής των δύο ζωνών. Διαφορετικά φαγητά είναι έτοιμα ταυτόχρονα.

Χρήση της λειτουργίας SYNC

1. Τοποθετήστε τον διαιρέτη καλαθιού και συμπληρώστε τα τρόφιμα αριστερά και δεξιά. Σπρώξτε το καλάθι εντελώς μέσα στην ενεργοποιημένη συσκευή.
2. Επιλέξτε την πρώτη ζώνη στο πεδίο χειρισμού, π.χ. την αριστερή ζώνη ▮□.
3. Επιλέξτε ένα πρόγραμμα για την πρώτη ζώνη και, εάν το επιθυμείτε, προσαρμόστε τις τιμές.
4. Επιλέξτε τη δεύτερη ζώνη στο πεδίο χειρισμού, π.χ. τη δεξιά ζώνη □▮.
5. Επιλέξτε ένα πρόγραμμα για τη δεύτερη ζώνη και, εάν το επιθυμείτε, προσαρμόστε τις τιμές.
6. Ενεργοποιήστε τη λειτουργία **SYNC** SYNC TIME και ξεκινήστε την παρασκευή με ▷II **Start**/**Pause**.
✔ Η οθόνη ενδείξεων της ζώνης με τον μεγαλύτερο χρόνο παρασκευής δείχνει εναλλάξ τη θερμοκρασία και τον υπολειπόμενο χρόνο παρασκευής.
✔ Η οθόνη ενδείξεων της ζώνης με τον μικρότερο χρόνο παρασκευής δείχνει εναλλάξ τη θερμοκρασία και **Hold**. Η παρασκευή εξακολουθεί να είναι προσωρινά σε παύση.
✔ Όταν επιτευχθεί ο ίδιος υπόλοιπος χρόνος για τις δύο ζώνες, ξεκινά η παρασκευή στη ζώνη που βρίσκεται προσωρινά σε παύση.
✔ Όταν ολοκληρωθεί η παρασκευή, αναβοσβήνει **End** και στις δύο οθόνες ενδείξεων και ηχεί ένα ηχητικό σήμα.

Σημείωση: Εάν με ενεργοποιημένη λειτουργία **SYNC** εμφανίζεται ο ίδιος υπολειπόμενος χρόνος παρασκευής για τις δύο ζώνες και μετά μεταβληθεί ο χρόνος παρασκευής για τη μία ζώνη, τερματίζεται η λειτουργία **SYNC**.

Προσωπικό πρόγραμμα MyFry

Χρησιμοποιήστε το **MyFry**, για να αποθηκεύσετε και να καλέσετε τις προσωπικές ρυθμίσεις σας. Μπορείτε να αποθηκεύσετε τις ρυθμίσεις ξεχωριστά για την αριστερή ζώνη ▮□, τη δεξιά ζώνη □▮ και **MATCH** ▮▮.

Ρύθμιση ή προσαρμογή του MyFry

Σημείωση: Όταν ρυθμίσετε το **MyFry** για πρώτη φορά, δεν έχουν καθοριστεί τιμές. Όταν προσαρμόσετε το **MyFry**, εμφανίζονται οι τελευταίες αποθηκευμένες τιμές.

1. Επιλέξτε **MATCH** ▮▮ ή μια ζώνη στο πεδίο χειρισμού, π.χ. την αριστερή ζώνη ▮□.
✔ Το σύμβολο της αριστερής ζώνης αναβοσβήνει και τα σύμβολα των προγραμμάτων ανάβουν.
2. Πατήστε ☆ **MyFry**.
3. Ρυθμίστε με **TEMP** — ή + την επιθυμητή θερμοκρασία και με **TIME** — ή + τον επιθυμητό χρόνο παρασκευής.
4. Για να αποθηκεύσετε τις τιμές, κρατήστε πατημένο το ☆ **MyFry** για περίπου 2 δευτερόλεπτα, ώσπου να ακουστεί ένα ηχητικό σήμα.

Χρήση MyFry

1. Επιλέξτε την αριστερή ζώνη ▮□, τη δεξιά ζώνη □▮ ή **MATCH** ▮▮.
✔ Το επιλεγμένο σύμβολο αναβοσβήνει και τα σύμβολα των προγραμμάτων ανάβουν.
2. Πατήστε ☆ **MyFry**.
✔ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει εναλλάξ τις αποθηκευμένες τιμές για τη θερμοκρασία και τον χρόνο παρασκευής.
3. Ξεκινήστε την παρασκευή με το ▷II **Start**/**Pause**.

Πρόσθετες λειτουργίες

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση για επιπλέον λειτουργίες.

Λειτουργία	Εκτέλεση
Γρηγορότερη αλλαγή τιμών	Κρατήστε πατημένο το — ή το +.
Διακοπή της παρασκευής στις δύο ζώνες	Πατήστε ⏻ **On**/**Off**.
Διακοπή της παρασκευής σε μία ζώνη	Κρατήστε πατημένο το □▮ ή το ▮□, μέχρι η αντίστοιχη οθόνη ενδείξεων να μη δείχνει πλέον καμία τιμή.
Διακοπή επιλογής ζώνης	Κρατήστε πατημένο το σύμβολο της ζώνης που αναβοσβήνει, μέχρι η αντίστοιχη οθόνη ενδείξεων να μην εμφανίζει πλέον καμία τιμή.
Αλλαγή της θερμοκρασίας ή του χρόνου παρασκευής κατά την τρέχουσα παρασκευή	Οι επιθυμητές τιμές μπορούν να προσαρμοστούν απευθείας για την αριστερή ή τη δεξιά ζώνη με — ή +.
Προσωρινή παύση της παρασκευής	Όταν είναι ενεργή μόνο μία ζώνη ή για να διακόψετε προσωρινά την παρασκευή και των δύο ζωνών, πατήστε ▷II **Start**/**Pause**. Για να διακόψετε προσωρινά την παρασκευή μόνο μίας ζώνης, πατήστε πρώτα το σύμβολο της επιθυμητής ζώνης και μετά πατήστε ▷II **Start**/**Pause**. Για να συνεχίσετε μια παρασκευή που βρίσκεται προσωρινά σε παύση, πατήστε ξανά ▷II **Start**/**Pause**.
Απενεργοποίηση της λειτουργίας **SYNC**	Πατήστε SYNC TIME **SYNC**. Η παρασκευή της ζώνης που βρίσκεται προσωρινά σε παύση ξεκινά και η παρασκευή τρέχει ξεχωριστά για κάθε ζώνη.

Παραδείγματα εφαρμογών

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

Σημειώσεις

- 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.
- Όταν χρησιμοποιείτε τη μεγάλη ζώνη μαγειρέματος, μπορείτε να παρασκευάσετε διπλή ποσότητα τροφίμων στον ίδιο χρόνο παρασκευής.

Τρόφιμα	Προρρύθμιση	Υποδείξεις
Κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες, 10 x 10 mm, 400 g	Τηγανητές πατάτες 180 °C 16 λεπτά	Όταν αναβοσβήνει **SHAKE**, ανακάτεμα ή γύρισμα των τροφίμων
Μπούτια κοτόπουλου, 4 τεμάχια, από 125 g	Πουλερικά 200 °C	Όταν αναβοσβήνει **SHAKE**, ανακάτεμα ή γύρισμα των τροφίμων

Τρόφιμα	Προρρύθμιση	Υποδείξεις
	24 λεπτά	
Βοδινή μπριζόλα, 2 τεμάχια, περίπου 3 cm χοντρή	fry (σοτάρισμα) 230 °C 16 λεπτά	Όταν αναβοσβήνει **SHAKE**, ανακάτεμα ή γύρισμα των τροφίμων
Φιλέτο σολομού, 2 τεμάχια από 150 g	Ψάρι 160 °C 10 λεπτά	
Λαχανικά στο γκριλ, 350 g	Λαχανικά 180 °C 14 λεπτά	Χοντροκόψτε τα λαχανικά και ανακατέψτε τα το πολύ με 1 κουταλιά λάδι Όταν αναβοσβήνει **SHAKE**, ανακάτεμα ή γύρισμα των τροφίμων
Μικρά κέικ ή μάφινς, 4 τεμάχια	Μικρά παρασκευάσματα 150 °C 15 λεπτά	
Ξεπάγωμα κατεψυγμένων τροφίμων	Ξεπάγωμα 40 °C 30 λεπτά	
Ζέσταμα των έτοιμων παρασκευασμένων τροφίμων	warm up (ζέσταμα) 150 °C 5 λεπτά	Για τραγανά αποτελέσματα ρυθμίστε μια θερμοκρασία πάνω από 150 °C.
Διατήρηση μαγειρεμένων φαγητών ζεστών	Διατήρηση θερμότητας 80 °C 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 να πετύχετε ένα ομοιόμορφα αποτελέσματα μαγειρέματος, ανακατέψτε ή γυρίστε τα τρόφιμα στο συρτάρι, όταν αναβοσβήνει **SHAKE**.
- 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.

- ▶ Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά που περιέχουν αλκοόλη ή οινόπνευμα.
- ▶ Μη χρησιμοποιήσετε κανένα κοφτερό, αιχμηρό ή μεταλλικό αντικείμενο.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε σκληρά πανιά ή απορρυπαντικά.
- ▶ Καθαρίζετε το πεδίο χειρισμού και την οθόνη ενδείξεων με ένα υγρό πανί από μικροΐνες.

Καθαρίστε τα ξεχωριστά μέρη, όπως αναφέρεται στον πίνακα.
→ *Εικ.* **26**

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 μικροϊνών.
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 τις σχάρες με διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι ή βάλτε τα στο πλυντήριο πιάτων.

Αποκατάσταση βλαβών

Βλάβη	Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων
Η συσκευή δε λειτουργεί.	Η συσκευή δεν έχει καθόλου ρεύμα. ▶ Ελέγξτε, εάν η συσκευή σας τροφοδοτείται με ρεύμα.

Βλάβη	Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων
Η παρασκευή δεν θα ξεκινήσει ούτε θα συνεχιστεί και δεν θα εμφανίζεται ▷II **Έναρξη/Διακοπή** στο πεδίο χειρισμού.	Το συρτάρι δεν είναι σωστά τοποθετημένο στη συσκευή. ► Σπρώξτε το συρτάρι εντελώς μέσα στη συσκευή. Το συρτάρι δεν επιτρέπεται να προεξέχει από το περίβλημα.
Το συρτάρι δεν μπορεί να σπρωχτεί εντελώς μέσα στη συσκευή.	Τρόφιμα ή αντικείμενα μέσα στον χώρο μαγειρέματος. ► Αφαιρέστε τυχόν τρόφιμα ή αντικείμενα από τον χώρο μαγειρέματος. Κατά την παρασκευή τα τρόφιμα ή τα αντικείμενα στον χώρο μαγειρέματος θερμαίνεται πολύ. Χρησιμοποιείτε κουζινικά σκεύη ανθεκτικά στη θερμότητα και προχωρήστε προσεκτικά.
Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται ένας κωδικός σφάλματος, π.χ. **Ex**.	Το ηλεκτρονικό σύστημα αναγνώρισε ένα σφάλμα. **1.** Τραβήξτε το φις από την πρίζα. **2.** Τοποθετήστε το φις ξανά στην πρίζα. **3.** Όταν η βλάβη εξακολουθεί να υφίσταται, καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. → *"Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών", Σελίδα 96*
Λευκός καπνός βγαίνει από τη συσκευή.	Το λίπος που στάζει και τα υπολείμματα λίπους στο συρτάρι ή στον χώρο μαγειρέματος, όταν θερμαίνονται, παράγουν λευκό καπνό. ► Καθαρίζετε προσεκτικά το συρτάρι, τη σχάρα και τον χώρο μαγειρέματος μετά από κάθε χρήση, για να αφαιρέσετε όλα τα υπολείμματα λίπους. **Σημείωση:** Ο λευκός καπνός, που δημιουργείται από υπολείμματα λίπος, δεν επηρεάζει καθόλου το αποτέλεσμα μαγειρέματος ή τη συσκευή.
Μετά το μαγείρεμα τροφίμων με υψηλή περιεκτικότητα υγρασίας, συσσωρεύεται νερό στον χώρο μαγειρέματος.	Συμπύκνωμα νερού δημιουργείται για φυσικούς λόγους. ► Αφού κρυώσει αρκετά η συσκευή, στεγνώστε τον χώρο μαγειρέματος με ένα πανί. **Σημείωση:** Ο σχηματισμός συμπυκνώματος νερού είναι φυσιολογικός και ακίνδυνος.

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.

Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

Οι πληροφορίες σύμφωνα με τον κανονισμό (EU) 2023/826 βρίσκονται online κάτω από *www.bosch-home.com* στη σελίδα προϊόντος και στη σελίδα σέρβις της συσκευής σας στις οδηγίες χρήσης και στα πρόσθετα έγγραφα.

⚠ Güvenlik

tr

- 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 işlenilen 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 nesneleri 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.
- Yiyecekleri çıkardıktan sonra mutfak maşasını sıcak sepetin içinde bırakmayın veya başka sıcak yüzeylere koymayın.
- Sepetin çizilmesini veya hasar görmesini önlemek için ızgara şişlerini sepete dikkatlice yerleştirin.
- Sıcak sepeti asla ısıya duyarlı yüzeylerin üzerine koymayın. Örneğin tencere altlığı gibi sıya 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	Esnek çift sepet
1	Pişirme bölümü, sağ bölge
2	Pişirme bölümü, sol bölge
3	Kumanda bölümü
4	Hava çıkışı
5	Şebeke bağlantı kablosu
6	Üst ısıtma elemanı ve fan
7	Sepet bölücü
8	Tel ızgara
9	Tutma sapı

Modele bağlı aksesuarlar

Modele bağlı olarak, teslimat kapsamında ek aksesuarlar da mevcuttur.
→*Şek.* **2**

1	Izgara teli seti
2	Mutfak maşası

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

⏻	Açık/Kapalı Cihazın açılması ve kapatılması
⏯	Start/Pause Pişirme işleminin başlatılması veya durdurulması
◨	Sağ bölge seçimi
◧	Sol bölge seçimi
■	→ *"**MATCH** fonksiyonu", Sayfa 100*
SYNC TIME	→ *"**SYNC** fonksiyonu", Sayfa 101*
SHAKE	→ *"**SHAKE** göstergesi", Sayfa 99*

TEMP	Sıcaklık ayarı Sıcaklığı + ile artırın veya — ile azaltın. Ayar aralıkları (programa göre): ■ 205-230 °C 1-30 dakika ■ 85-200 °C 1-120 dakika ■ 40-80 °C 1 dakika - 24 saat
TIME	Zaman ayarı Pişirme süresini + ile artırın veya — ile azaltın. Ayar aralıkları (programa göre): ■ 1-30 dakika 205-230 °C ■ 1-120 dakika 85-200 °C ■ 1 dakika - 24 saat 40-80 °C

Ekran

Cihazda sol ve sağ pişirme bölgesi için iki ayrı ekran mevcuttur.

Gösterge	Açıklama
00:20	**h:min** yandığında ekranda saat ve dakika olarak zaman gösterilir. Pişirme süresince iki nokta yanıp sönmeye devam eder.
200	**°C** yandığında, ekranda sıcaklık gösterilir.
End	Pişirme sona erdi.
OPEN	Sepet çıkartıldı.
HoLd	Yalnızca **SYNC** fonksiyonu aktifken. Pişirme süresi daha kısa olan bölge, otomatik pişirme başlangıcını bekler.

Program tuşları

Sembol	Program
	Patates kızartması
	Kümes hayvanı
	Hafif kızartma
	Balık
	Sebze
	Kuru pasta
	Buz çözme
	Yeniden ısıtma
	Sıcak tutma
	→ *"Kişiye özel program **MyFry**", Sayfa 101*

SHAKE göstergesi

Belirli programlarda belirtilmiş sürenin ardından **SHAKE** yanıp söner ve bir sinyal sesi duyulur. Sol veya sağ bölge için **SHAKE** göstergesi yanıp söndüğünde, sepetin ilgili tarafındaki yiyecekleri karıştırın veya tersine çevirin. Böylece bir bölgedeki tüm yiyeceklerin aynı pişirme derecesine sahip olması sağlanır.
→ *"Yiyeceklerin karıştırılması veya ters çevrilmesi", Sayfa 100*

Not: Sepeti çıkarıp tekrar yerine yerleştirmezseniz, gösterge pişirme işleminin sonuna kadar yanıp söner ve yakl. 60 saniyede bir sinyal sesi duyulur. **Patates kızartması** programı kullanıldığında, yakl. 5 dakika sonra gösterge kapanır.

Esnek çift sepet

Esnek çift sepet ile, besinleri 2 ayrı pişirme bölgesinde veya tek bir büyük pişirme bölgesinde hazırlayabilirsiniz.
Sepet ayırıcı yerleştirildiğinde, farklı besinleri aynı anda veya daha az miktarda hazırlamak için 2 ayrı pişirme bölgesi elde edilir.
Esnek çift sepetteki hacmin tamamını kullanmak için sepet ayırıcıyı çıkarınız. Bu sayede iki ayrı bölge tek bir büyük pişirme bölgesi haline gelir.
→ *"**MATCH** fonksiyonu", Sayfa 100*

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

Cihazın hazırlanması

1. 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.
2. Sepet ayırıcıyı sepetin ortasındaki kılavuza yerleştiriniz ve aşağı doğru bastırınız. Ardından ızgara tellerini sepete yerleştiriniz ve aşağı doğru bastırınız.
→ *Şek.* **3**
3. Elektrik fişini takın.
→ *Şek.* **4**

✔ Bir sinyal sesi duyulur ve kumanda panelindeki tüm ışıklar kısa bir süre için yanar.
✔ ⏻ **Açık/Kapalı** ve sepet seçimi sembolleri yanar.

Not: Yaklaşık 10 dakika boyunca bir giriş yapılmazsa cihaz kapanır ve ⏻ **Açık/Kapalı** ışığı kısık şekilde yanar. Sepet seçimini tekrar görüntülemek için ⏻ **Açık/Kapalı** düğmesine basın.

Pişirmenin bir bölgede başlatılması

1. Yiyecekleri istediğiniz taraftaki sepete doldurun ve sepeti tamamen cihazın içine doğru iterek yerleştirin.
   →*Şek.* **5**
   Yiyecekleri hiçbir zaman sepetin üst kenarına kadar doldurmayın.
2. Yiyecekleri ızgara telinde veya 2 rafta pişirmek için aşağıdaki adımları izleyin.
   - Izgarayı sepete yerleştirin.
   - Dilerseniz yiyecekleri ızgaranın üzerine yerleştirin.
   - Izgara telini sepete yerleştirin.
   - Yiyecekleri ızgara telinin üzerine yerleştirin.

   →*Şek.* **6**
   İki rafta birden yiyecek pişireceksiniz, üst rafı alt rafa çok yakın şekilde yerleştirmeyin, aksi halde alt rafa olan hava akışı engellenecektir. Daha ince olan veya daha düşük pişirme sıcaklığı gerektiren yiyecekleri alt rafa yerleştirin.
3. Izgara şişlerini hazırlamak için aşağıdaki adımları izleyiniz.
   - Izgarayı sepete yerleştirin.
   - Dilerseniz yiyecekleri ızgaranın üzerine yerleştirin.
   - Izgara telini sepete yerleştirin.
   - Hazırladığınız ızgara şişlerini belirlenen girintilere yerleştirin.

   →*Şek.* **7**
4. Kumanda panelinden uygun bölgeyi seçin, örneğin sol bölge ◧.
   →*Şek.* **8**

✔ Sol bölge sembolü yanıp söner ve program sembolleri yanar.

5. Pişirmeyi programsız şekilde başlatmak için program seçimini atlayın ve doğrudan istediğiniz değerleri ayarlayın.
6. Bir programı kullanmak için kumanda panelinde istediğiniz sembole basın, örn. **Patates kızartması**.
   →*Şek.* **9**

✔ Seçilen program sembolü yanıp söner ve ekranda değişimli olarak program için önceden ayarlanan sıcaklık ve pişirme süresi gösterilir.
→*Şek.* **10**

7. Önceden ayarlanan sıcaklığı değiştirmek için **TEMP** − veya + ile istediğiniz değeri ayarlayın.
   →*Şek.* **11**
8. Önceden ayarlanan pişirme süresini değiştirmek için **TIME** − veya + ile istediğiniz değeri ayarlayın.
   →*Şek.* **12**
9. Pişirme işlemini ▷II **Start/Pause** ile başlatın.
   →*Şek.* **13**

✔ Sol bölgedeki ekranda, ayarlanan sıcaklık ve kalan hazırlama süresi değişimli olarak gösterilir.

Pişirmenin ikinci bölgede başlatılması

Pişirme işleminiz devam ediyor olsa bile, ne zaman isterseniz ikinci bölgede de ilave bir pişirme işlemi başlatabilirsiniz.

1. Besinleri boş taraftaki sepete doldurunuz ve sepeti tamamen cihazın içine doğru iterek yerleştiriniz.
   →*Şek.* **14**
2. Kumanda panelinden ikinci bölgeyi seçiniz, örneğin sağ bölge ◨.
   →*Şek.* **15**

✔ Sağ bölge sembolü yanıp söner ve program sembolleri yanar.

3. İkinci bölge için bir program seçiniz, örn. **Hafif kızartma** ve isterseniz değerleri ayarlayınız.
   →*Şek.* **16**
   İkinci bölge için de birinci bölge için seçilen programın aynısı seçilebilir, örneğin daha sonra ilave bir porsiyon pişirmek için.

Yiyeceklerin karıştırılması veya ters çevrilmesi

1. Sol veya sağ bölge için SHAKE **SHAKE** yanıp söndüğünde sepeti cihazdan çıkartın.
   →*Şek.* **17**

✔ Pişirme işlemi duraklatılmıştır ve sepet çıkarılmış durumda olduğu sürece ekranda **OPEN** gösterilir.

2. Gösterilen bölgedeki yiyecekleri, ahşap veya ısıya dayanıklı plastik malzemeden yapılmış pişirme aletleri kullanarak karıştırın veya ters çevirin.
   →*Şek.* **18**
3. Sepeti cihazın içine tamamen yerleştirin.
   →*Şek.* **19**

✔ Pişirme işlemi otomatik olarak devam ettirilir ve ekranda değişimli olarak ayarlanan sıcaklık ve kalan pişirme süresi gösterilir.

Pişirilen yiyeceklerin çıkarılması

1. Sol veya sağ bölgedeki pişirme tamamlandığında bölgenin ekranında **End** yanıp söner ve bir sinyal sesi duyulur.
   →*Şek.* **20**
2. Sepeti çıkartın.
   →*Şek.* **21**
3. **End** göstergesinin olduğu bölgedeki besinleri, pişirme gereçleri kullanarak sepetten çıkarınız, örneğin soldaki bölgeden. İkinci bölgede bulunan ve henüz pişmesi tamamlanmamış olan besinleri sepette bırakınız.
   →*Şek.* **22**
4. Sepeti tekrar cihazın içine tamamen yerleştiriniz.
   →*Şek.* **23**

✔ Pişirme işlemi devam ettirilir ve hala aktif olan bölgenin ekranında, ayarlanan sıcaklık ve kalan pişirme süresi bilgileri dönüşümlü olarak gösterilir.

MATCH fonksiyonu

MATCH fonksiyonunu kullanarak, örneğin aynı yemekten daha fazla miktarda pişirmek veya büyük besinleri pişirmek için her iki pişirme bölgesini veya tek bir büyük pişirme bölgesini aynı ayarlar ile kullanabilirsiniz.

MATCH fonksiyonunun kullanılması

1. Sepet ayırıcıyı yukarı doğru çekiniz ve çıkarınız.
   →*Şek.* **24**

2. Yiyecekleri sepete doldurun ve sepeti cihaza tamamen yerleştirin.
→ *Şek.* **25**
3. **MATCH** fonksiyonunu ■■ etkinleştirin.
4. Bir program seçin, isterseniz değerleri ayarlayın ve pişirme işlemini ▷II **Start**/**Pause** ile başlatın.
✔ İki ekranda da sıcaklık ve kalan pişirme süresi için aynı değerler dönüşümlü olarak gösterilir.
✔ Pişirme tamamlandığında her iki ekranda da **End** yanıp söner ve bir sinyal sesi duyulur.

Notlar
- **MATCH** fonksiyonu ■■ bir bölge için program seçilip ayarlandıktan sonra etkinleştirilirse, ikinci bölge için de bu ayarlar uygulanır.
- Pişirme sırasında sıcaklık veya pişirme süresi değerlerinin tek bir bölge için değiştirilmesi durumunda **MATCH** fonksiyonu sonlandırılır. Pişirme işleminin devamı her bir bölge için ayrı şekilde gerçekleştirilir.

SYNC fonksiyonu

Her iki bölgenin pişirme süresini senkronize etmek için **SYNC** fonksiyonunu kullanınız. Bu durumda farklı yemeklerin pişirilmesi aynı zamanda tamamlanacaktır.

SYNC fonksiyonunun kullanılması

1. Sepet ayırıcıyı yerleştiriniz ve besinleri sol ve sağ tarafa doldurunuz. Sepeti açık olan cihazın içine tamamen itiniz.
2. Kumanda panelinden birinci bölgeyi seçiniz, örneğin sol bölge ■□.
3. Birinci bölge için bir program seçiniz ve isterseniz değerleri ayarlayınız.
4. Kumanda panelinden ikinci bölgeyi seçiniz, örneğin sağ bölge □■.
5. İkinci bölge için bir program seçiniz ve isterseniz değerleri ayarlayınız.
6. **SYNC** fonksiyonunu SYNC TIME etkinleştirin ve pişirme işlemini ▷II **Start**/**Pause** ile başlatın.
✔ Pişirme süresi daha uzun olan bölgenin ekranında, sıcaklık ve kalan pişirme süresi bilgileri dönüşümlü olarak gösterilir.
✔ Pişirme süresi daha kısa olan bölgenin ekranında ise sıcaklık ve **Hold** dönüşümlü olarak gösterilir. Pişirme şu anda duraklatıldı.
✔ Her iki bölge için de kalan süre aynı olduğunda, duraklatılan bölgede pişirme işlemi başlatılır.
✔ Pişirme tamamlandığında her iki ekranda da **End** yanıp söner ve bir sinyal sesi duyulur.

Not: SYNC fonksiyonu aktifken, kalan pişirme süresi her iki bölge için de aynı değeri gösteriyorsa, bölgelerden birinin pişirme süresi değiştirildiğinde **SYNC** fonksiyonu sonlandırılır.

Kişiye özel program MyFry

Kendinize ait ayarları kaydetmek ve sonradan kullanmak için **MyFry** fonksiyonunu kullanın. Sol bölge ■□, sağ bölge □■ ve **MATCH** ■■ için ayrı ayrı kaydedebilirsiniz.

MyFry kurulumu veya uyarlanması

Not: MyFry ilk kez kurulurken önceden ayarlanmış hiçbir değer mevcut olmaz. **MyFry** için uyarlama yapmanız durumunda ise en son kaydedilen değerler gösterilir.

1. **MATCH** ■■ veya kumanda panelinden bir bölge seçiniz, örneğin sol bölge ■□.
✔ Sol bölge sembolü yanıp söner ve program sembolleri yanar.
2. ☆ **MyFry** üzerine basın.
3. **TEMP** − veya + ile istediğiniz sıcaklığı ve **TIME** − veya + ile istediğiniz pişirme süresini ayarlayın.
4. Değerleri kaydetmek için ☆ **MyFry** düğmesini bir sinyal sesi duyulana kadar en az 2 saniye basılı tutunuz.

MyFry kullanımı

1. Sol bölge ■□, sağ bölge □■ veya **MATCH** ■■ seçimini yapınız.
✔ Seçilen sembolü yanıp söner ve program sembolleri yanar.
2. ☆ **MyFry** üzerine basın.
✔ Ekranda sıcaklık ve pişirme süresi için kaydedilen değerler dönüşümlü olarak gösterilir.
3. Pişirme işlemini ▷II **Start**/**Pause** ile başlatın.

İlave fonksiyonlar

Burada ilave fonksiyonlara ilişkin bir genel bakış bulabilirsiniz.

Fonksiyon	Uygulama
Değerleri daha hızlı değiştirme	− veya + düğmesini basılı tutun.
Pişirmenin her iki bölgede iptal edilmesi	⏻ **Açık**/**Kapalı** üzerine basın.
Pişirmenin bir bölgede iptal edilmesi	İlgili ekranda değer gösterilmeyinceye kadar □■ veya ■□ düğmesini basılı tutun.

Fonksiyon	Uygulama
Bölge seçiminin iptal edilmesi	Yanıp sönen bölge sembolünü, ilgili ekranda artık değer gösterilmeyinceye kadar basılı tutunuz.
Pişirme devam ederken sıcaklığı ve pişirme süresini değiştirme	Sol veya sağ bölge için istenen değerler — veya + kullanılarak doğrudan uyarlanabilir.
Pişirmeyi duraklatma	Yalnızca bir bölge aktif durumdaysa veya pişirmeyi her iki bölge için de duraklatmak istiyorsanız ▷II **Start**/**Pause** üzerine basınız. Pişirmeyi yalnızca bir bölge için duraklatmak istiyorsanız öncelikle istediğiniz bölgenin sembolüne basınız ve ardından ▷II **Start**/**Pause** üzerine basınız. Duraklatılmış bir pişirmeyi devam ettirmek için yeniden ▷II **Start**/**Pause** üzerine basın.
SYNC fonksiyonunun devre dışı bırakılması	SYNC TIME **SYNC** üzerine basın. Duraklatılan bölgedeki pişirme işlemi başlatılır ve pişirme her bir bölge için ayrı şekilde gerçekleştirilir.

Kullanım örnekleri

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

Notlar

- Belirtilen değerler tavsiyedir. Yiyeceklerin menşei, boyutu, şekli, durumu ve markası farklı olabileceğinden yiyecekleriniz için en uygun ayar bu değerlerden farklı olabilir.
- Büyük pişirme bölgesini kullanarak, aynı pişirme süresinde iki kat daha fazla miktarda yemek hazırlayabilirsiniz.

Yiyecek	Ön ayar	Uyarılar
Dondurulmuş patates kızartması, 10 x 10 mm, 400 g	Patates kızartması 180 °C 16 dak.	**SHAKE** yanıp söndüğünde yiyecekleri karıştırın veya ters çevirin
Tavuk budu, 4 parça, her biri 125 g	Kümes hayvanı 200 °C 24 dak.	**SHAKE** yanıp söndüğünde yiyecekleri karıştırın veya ters çevirin
Biftek, 2 adet, yakl. 3 cm kalınlığında	Hafif kızartma 230 °C 16 dak.	**SHAKE** yanıp söndüğünde yiyecekleri karıştırın veya ters çevirin
Somon filetosu, 2 adet, her biri 150 g	Balık 160 °C 10 dak.	
Izgara sebze, 350 g	Sebze 180 °C 14 dak.	Sebzeleri kabaca doğrayın ve en fazla 1 yemek kaşığı yağ ile karıştırın **SHAKE** yanıp söndüğünde yiyecekleri karıştırın veya ters çevirin
Küçük kek veya Muffin, 4 adet	Kuru pasta 150 °C 15 dak.	
Dondurulmuş yiyeceklerin çözdürülmesi	Buz çözme 40 °C 30 dak.	
Pişirilen yiyeceklerin ısıtılması	Yeniden ısıtma 150 °C 5 dak.	Daha çıtır bir sonuç için sıcaklığı 150 °C üzerine ayarlayın.
Pişirilen yemeklerin sıcak tutulması	Sıcak tutma 80 °C 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 **SHAKE** yanıp söndüğünde sepetteki yiyecekleri karıştırın 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.
- ▶ 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.* **26**

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 giderin.
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 ızgaraları deterjanlı su ve yumuşak bir bez veya süngerle kullanarak temizleyin veya bulaşık makinesinde yıkayın.

Arızaları giderme

Hata	Neden ve sorun giderme
Cihaz çalışmıyor.	Cihaza güç gitmiyor. ▶ Cihazınıza akım gidip gitmediğini kontrol ediniz.
Pişirme işlemi başlatılmıyor veya devam ettirilmiyor ve kumanda panelinde ▷II **Başlat**/ **Duraklat** gösterilmiyor.	Sepet cihaza doğru yerleştirilmemiş. ▶ Sepeti tamamen cihazın içine itin. Sepet, cihazın gövdesinden dışarı taşmamalıdır.
Sepet tamamen cihazın içine itilemiyor.	Pişirme bölümünde yiyecek veya cisimler var. ▶ Pişirme bölümündeki yiyecekleri veya cisimleri çıkartın. Pişirme sırasında pişirme bölümündeki yiyecekler veya cisimler ısınır. Isıya dayanıklı pişirme aletleri kullanın ve dikkatli olun.
Ekranda bir hata kodu gösterilir, örneğin **Ex**.	Elektronik sistem bir hata tespit etti. **1.** Cihazın fişini prizden çekiniz. **2.** Elektrik fişini tekrar prize takınız. **3.** Sorun devam ederse, müşteri hizmetlerini arayınız. → *"Müşteri hizmetleri", Sayfa 104*
Cihazdan beyaz duman çıkıyor.	Sepette veya pişirme bölümünde bulunan damlamış yağ veya yağ artıkları, ısınma sırasında beyaz duman oluşmasına neden olur. ▶ Tüm yağ artıklarını gidermek için sepeti, tel ızgarayı ve pişirme bölümünü kullanımdan sonra iyice temizleyin. **Not:** Yağ artıklarından kaynaklanan beyaz duman, pişirme sonucunu veya cihazı etkilemez.
Nem oranı yüksek gıdalar pişirildikten sonra, pişirme bölümünde su birikir.	Fiziksel nedenlerden dolayı yoğuşma suyu oluşur. ▶ Cihaz yeterince soğuduktan sonra, pişirme bölümünü bir bezle silerek kurulayınız. **Not:** Yoğuşma suyunun oluşması normaldir ve önemli değildir.

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

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
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 adresli web sitesinde yer almaktadır.
SGM-2024/5 yönetmeliğine uygun bilgileri, cihazınızın ürün sayfasında ve servis sayfasında *www.bosch-home.com* altında çevrimiçi olarak ilgili kullanım talimatlarında ve ek belgelerde bulabilirsiniz.

Garanti Şartları

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

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

haklarından birini kullanabilir.
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.

CE

AEEE Yönetmeliğine Uygundur. PCB içermez.

⚠ Bezpieczeństwo pl

- 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 przyłączeniowego 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. firankach czy obrusach, ani w pobliżu takich materiałów.
- Zawsze zachowywać odstęp bezpieczeństwa od ścian i innych przedmiotów równy co najmniej 10 cm, aby wykluczyć zatory cieplne.
- 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.
- Po wyjęciu artykułów spożywczych nie pozostawiać szczypiec kuchennych w gorącym koszu ani nie kłaść ich na innych gorących powierzchniach.
- 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**

A	Korpus urządzenia
B	Elastyczny kosz podwójny
1	Komora, prawa strefa
2	Komora, lewa strefa
3	Panel obsługi
4	Wylot powietrza
5	Przewód sieciowy
6	Górny element grzejny i wentylator
7	Separator koszy
8	Ruszt
9	Uchwyt

Akcesoria zależne od modelu

W zależności od modelu zakres dostawy obejmuje dodatkowe akcesoria.
→ *Rys.* **2**

1	Zestaw do grillowania
2	Szczypce kuchenne

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

⏻	Wł./Wył. Włączanie i wyłączanie urządzenia
⏯	Start/Pause Rozpoczynanie i przerywanie przygotowywania artykułów
▯■	Wybór prawej strefy
■▯	Wybór lewej strefy
■■	→ *"Funkcja **MATCH**", Strona 109*

SYNC TIME	→ *"Funkcja **SYNC**", Strona 109*
SHAKE	→ *"Wskaźnik **SHAKE**", Strona 107*
TEMP	Ustawienie temperatury Temperaturę można zwiększać przyciskiem + lub zmniejszać przyciskiem −. Strefy nastawiania (w zależności od programu): ■ 205-230 °C do 1-30 minut ■ 85-200 °C do 1-120 minut ■ 40-80 °C przez 1 minutę - 24 godz.
TIME	Ustawienie czasu Czas przygotowywania artykułów można wydłużać przyciskiem + lub skracać przyciskiem −. Strefy nastawiania (w zależności od programu): ■ 1-30 minut przy 205-230 °C ■ 1-120 minut przy 85-200 °C ■ 1 minuta – 24 godz. przy 40-80 °C

Wyświetlacz

Urządzenie ma dwa osobne wyświetlacze – dla lewej i prawej strefy przyrządzania.

Wskazanie	Opis
00:20	Gdy świeci się **h:min**, wyświetlacz pokazuje czas w godzinach i minutach. Dwukropek miga, dopóki trwa przyrządzanie artykułów.
200	Gdy świeci **°C**, wyświetlacz pokazuje temperaturę.
End	Przyrządzanie jest zakończone.
OPEN	Kosz jest wyjęty.
Hold	Tylko, gdy jest aktywna funkcja **SYNC**. Strefa z krótszym czasem przyrządzania czeka na automatyczny start przyrządzania.

Przyciski programowe

Symbol	Program
	Frytki
	Drób
	Obsmażanie
	Ryby
	warzywa
	Drobne wypieki
	Rozmrażanie
	Podgrzewanie
	Podtrzymywanie ciepła
	→ *"Osobisty program **MyFry**", Strona 109*

Wskaźnik SHAKE

W niektórych programach po określonym czasie miga **SHAKE** i słychać sygnał dźwiękowy.
Jeśli miga wyświetlacz **SHAKE** lewej lub prawej strefy, wymieszać lub przewrócić artykuły spożywcze po odpowiedniej stronie kosza. Zapewnia to równomierne ugotowanie wszystkich artykułów spożywczych znajdujących się w strefie.
→ *"Pomieszać lub przewrócić artykuły spożywcze.", Strona 108*

Uwaga: Jeżeli kosz nie zostanie wyjęty i ponownie włożony, wskaźnik miga do momentu zakończenia przygotowywania artykułów i co ok. 60 sekund słychać sygnał dźwiękowy. Gdy jest używany program **Frytki**, wyświetlacz gaśnie po upływie ok. 5 minut.

Elastyczny kosz podwójny

Przy pomocy elastycznego kosza podwójnego można przygotować produkty spożywcze w 2 osobnych strefach przyrządzania lub w jednej dużej strefie przyrządzania.
Dzięki włożonej przegrodzie kosza można uzyskać 2 osobne strefy przyrządzania w celu jednoczesnego przygotowania różnych produktów spożywczych lub ich mniejszej ilości.
Aby wykorzystać pełną pojemność elastycznego kosza podwójnego należy wyjąć przegrodę kosza.
Obie pojedyncze strefy stają się wówczas jedną dużą strefą przyrządzania.
→ *"Funkcja **MATCH**", Strona 109*

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 zaczekać, 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

Przygotowanie urządzenia do pracy

1. 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.

2. Umieścić przegrodę kosza na prowadnicy pośrodku kosza i nacisnąć w dół. Następnie założyć ruszty na kosz i nacisnąć w dół.
→*Rys.* **3**
3. Podłączyć wtyczkę do gniazda sieciowego.
→*Rys.* **4**

✔ Słychać sygnał dźwiękowy, a pulpit obsługi całkowicie na krótko się rozświetla.
✔ ⏻ **Wł./Wył.** i świecą się symbole wyboru kosza.

Uwaga: Jeśli w ciągu około 10 minut nie zostanie wprowadzona żadna wartość, urządzenie wyłącza się, a ⏻ **Wł./Wył.** świeci się słabym światłem. Aby ponownie wyświetlić wybór kosza, nacisnąć ⏻ **Wł./Wył.**.

Rozpoczynanie przygotowywania artykułów w pierwszej strefie

1. Umieścić artykuły spożywcze w koszu po żądanej stronie i całkowicie wsunąć kosz do urządzenia.
→*Rys.* **5**
Nigdy nie napełniać kosza artykułami aż do poziomu górnej krawędzi.
2. W celu przygotowania artykułów spożywczych na ruszcie lub na 2 poziomach wykonać następujące czynności.
   - Włożyć ruszt kombinowany do kosza.
   - W razie potrzeby ułożyć artykuły spożywcze na ruszcie.
   - Włożyć ruszt grilla do kosza.
   - Ułożyć artykuły spożywcze na ruszcie grilla.

   →*Rys.* **6**
   Przy przygotowywaniu artykułów spożywczych na obu poziomach nie należy układać artykułów na górnym poziomie zbyt ciasno, ponieważ zakłócałoby to dopływ powietrza na dolny poziom. Cieńsze artykuły spożywcze, które wymagają niższej temperatury, układać na dolnym poziomie.
3. W celu przygotowania grillowanych szaszłyków wykonać następujące czynności.
   - Włożyć ruszt kombinowany do kosza.
   - W razie potrzeby ułożyć artykuły spożywcze na ruszcie.
   - Włożyć ruszt grilla do kosza.
   - Umieścić przygotowane do grillowania rożny w przewidzianych na nie wgłębieniach.

   →*Rys.* **7**
4. Wybrać w panelu obsługi odpowiednią strefę, np. lewą strefę ◧.
→*Rys.* **8**

✔ Miga symbol lewej strefy i świecą symbole programów.

5. Aby uruchomić przyrządzanie bez programu, przeskoczyć wybór programu i ustawić bezpośrednio żądane wartości.
6. Aby użyć jednego z programów, nacisnąć odpowiedni symbol na panelu obsługi, np. **Frytki**.
→*Rys.* **9**

✔ Symbol wybranego programu miga i wyświetlacz pokazuje naprzemiennie ustawioną temperaturę i czas przygotowywania artykułów przy użyciu tego programu.
→*Rys.* **10**

7. W celu dopasowania ustawionej wstępnie temperatury ustawić żądaną wartość przyciskiem **TEMP** − lub +.
→*Rys.* **11**
8. W celu dopasowania ustawionego czasu przygotowywania artykułów ustawić żądaną wartość przyciskiem **TIME** − lub +.
→*Rys.* **12**
9. Rozpocząć przygotowywanie artykułów przyciskiem ▷II **Start/Pause**.
→*Rys.* **13**

✔ Wyświetlacz lewej strefy pokazuje naprzemiennie ustawioną temperaturę i pozostający czas przygotowywania artykułów.

Rozpoczynanie przygotowywania artykułów w drugiej strefie

Niezależnie od trwającego przyrządzania w każdej chwili można uruchomić kolejne przyrządzanie w drugiej strefie.

1. Umieścić produkty spożywcze w koszu po pustej stronie i całkowicie wsunąć kosz do urządzenia.
→*Rys.* **14**
2. Wybrać w panelu obsługi drugą strefę, np. prawą strefę ◨.
→*Rys.* **15**

✔ Miga symbol prawej strefy i świecą się symbole programów.

3. Wybrać program dla drugiej strefy, np. **Obsmażanie** i w razie potrzeby dostosować wartości.
→*Rys.* **16**
Dla drugiej strefy można wybrać ten sam program co dla pierwszej strefy, np. aby przyrządzić kolejną porcję z przesunięciem czasowym.

Pomieszać lub przewrócić artykuły spożywcze.

1. Jeśli miga **SHAKE** lewej lub prawej strefy, wyjąć kosz z urządzenia.
→*Rys.* **17**

✔ Przygotowywanie artykułów zostaje przerwane i na wyświetlaczu widać **OPEN** tak długo, jak długo kosz jest wyjęty z urządzenia.

2. Pomieszać lub przewrócić artykuły spożywcze z wyświetlonej strefy przyborami kuchennymi wykonanymi z drewna lub tworzywa sztucznego odpornego na wysokie temperatury.
→*Rys.* **18**
3. Całkowicie wsunąć kosz do urządzenia.
→*Rys.* **19**

✔ Przygotowywanie artykułów jest automatycznie kontynuowane i wyświetlacz pokazuje naprzemiennie ustawioną temperaturę i pozostający czas przygotowywania artykułów.

Wyjmowanie przygotowanych artykułów spożywczych

1. Po zakończeniu przyrządzania w lewej lub prawej strefie, na wyświetlaczu strefy miga **End** i słychać sygnał dźwiękowy.
→*Rys.* **20**

2. Wyjąć kosz.
→*Rys.* **21**
3. Przy użyciu przyborów kuchennych wyjąć produkty spożywcze z kosza oznaczonego wskaźnikiem **End**, np. z lewej strefy. Pozostawić w koszu w drugiej strefie produkty spożywcze, które jeszcze nie są gotowe.
→*Rys.* **22**
4. Z powrotem całkowicie wsunąć kosz do urządzenia.
→*Rys.* **23**

✔ Przygotowywanie artykułów jest automatycznie kontynuowane, a wyświetlacz tej strefy, która jest jeszcze aktywna, pokazuje naprzemiennie ustawioną temperaturę i pozostały czas przygotowywania artykułów.

Funkcja MATCH

Użyć funkcji **MATCH**, aby używać obu stref gotowania lub dużej strefy gotowania z tymi samymi ustawieniami, np. do przyrządzania większych ilości tej samej potrawy lub do dużych produktów spożywczych.

Używanie funkcji MATCH

1. Pociągnąć do góry przegrodę kosza i wyjąć ją.
→*Rys.* **24**
2. Napełnić kosz artykułami spożywczymi i całkowicie wsunąć kosz do urządzenia.
→*Rys.* **25**
3. Aktywować funkcję **MATCH** ■■.
4. Wybrać program, w razie potrzeby dostosować wartości i uruchomić przyrządzanie przyciskiem ▷II **Start**/**Pause**.

✔ Oba wyświetlacze pokazują naprzemiennie identyczne wartości temperatury i pozostałego czasu przyrządzania.
✔ Po zakończeniu przyrządzania na obu wyświetlaczach miga **End** i słychać sygnał dźwiękowy.

Uwagi

- Jeśli funkcja **MATCH** ■■ zostanie aktywowana już po wybraniu i ustawieniu programu dla jednej strefy, ustawienia zostaną zastosowane również dla drugiej strefy.
- Jeżeli podczas przyrządzania zostaną zmienione wartości temperatury lub czasu przyrządzania dla pojedynczej strefy, wówczas funkcja **MATCH** zostanie zakończona. Dalsze przyrządzanie odbywa się indywidualnie dla każdej strefy.

Funkcja SYNC

Aby zsynchronizować czas przyrządzania dla obu stref, użyć funkcji **SYNC**. Różne potrawy będą gotowe w tym samym czasie.

Używanie funkcji SYNC

1. Włożyć podziałkę kosza i umieścić produkty spożywcze po lewej i prawej stronie. Całkowicie wsunąć kosz do włączonego urządzenia.
2. Wybrać w panelu obsługi pierwszą strefę, np. lewą strefę ■□.
3. Wybrać program dla pierwszej strefy i w razie potrzeby dostosować wartości.
4. Wybrać w panelu obsługi drugą strefę, np. prawą strefę □■.
5. Wybrać program dla drugiej strefy i w razie potrzeby dostosować wartości.
6. Aktywować funkcję **SYNC** SYNC TIME i rozpocząć przyrządzanie przyciskiem ▷II **Start**/**Pause**.

✔ Wyświetlacz strefy z dłuższym czasem przyrządzania pokazuje naprzemiennie ustawioną temperaturę i pozostały czas przyrządzania.
✔ Wyświetlacz strefy z krótszym czasem przyrządzania pokazuje naprzemiennie ustawioną temperaturę i **Hold**. Przyrządzanie jest jeszcze spauzowane.
✔ Po osiągnięciu takiego samego pozostałego czasu dla obu stref przyrządzanie rozpoczyna się w strefie spauzowanej.
✔ Po zakończeniu przyrządzania na obu wyświetlaczach miga **End** i słychać sygnał dźwiękowy.

Uwaga: Jeżeli przy aktywnej funkcji **SYNC** dla obu stref jest wskazywany jednakowy pozostający czas przyrządzania i w tej sytuacji zostanie zmieniony czas przygotowywania dla jednej ze stref, funkcja **SYNC** zostanie wyłączona.

Osobisty program MyFry

Wykorzystać program **MyFry**, aby zapisać i przywrócić osobiste ustawienia. Ustawienia można zapisywać osobno dla lewej strefy ■□, prawej strefy □■ i dla **MATCH** ■■.

Konfiguracja lub dostosowanie MyFry

Uwaga: Podczas pierwszej konfiguracji **MyFry** nie są określone żadne wartości. W przypadku dostosowywania **MyFry** są wyświetlane ostatnio zapisane wartości.

1. Wybrać w panelu obsługi **MATCH** ■■ lub strefę, np. lewą strefę ■□.

✔ Miga symbol lewej strefy i świecą symbole programów.

2. Nacisnąć ☆ **MyFry**.
3. Przyciskiem **TEMP** − lub + ustawić żądaną temperaturę, a przyciskiem **TIME** − lub + ustawić żądany czas przyrządzania.
4. Aby zapisać wartości, nacisnąć i przytrzymać przez min. 2 sekundy przycisk ☆ **MyFry**, aż rozlegnie się dźwięk sygnału.

Używanie MyFry

1. Wybrać lewą strefę ■□, prawą strefę □■ lub **MATCH** ■■.

✔ Miga wybrany symbol i świecą się symbole programów.

2. Nacisnąć ☆ **MyFry**.

✔ Wyświetlacz pokazuje naprzemiennie zapisane wartości temperatury i czasu przyrządzania.

3. Rozpocząć przygotowywanie artykułów przyciskiem ▷II **Start**/**Pause**.

Dodatkowe funkcje

Poniżej zamieszczony jest przegląd dodatkowych funkcji.

Funkcja	Realizacja
Szybsza zmiana wartości	Nacisnąć i przytrzymać − lub +.
Anulowanie przygotowywania artykułów w obu strefach	Nacisnąć ⏻ **Wł./Wył.**.
Anulowanie przygotowywania artykułów w jednej strefie	Nacisnąć i przytrzymać □■ lub ■□ do czasu, aż odpowiedni wyświetlacz nie będzie już wyświetlać żadnych wartości.
Anulowanie wyboru strefy	Nacisnąć i przytrzymać symbol strefy do czasu, aż odpowiedni wyświetlacz nie będzie już wyświetlać żadnych wartości.
Zmiana temperatury lub czasu przyrządzania podczas trwającego przyrządzania	Żądane wartości dla lewej lub prawej strefy można bezpośrednio dostosować za pomocą − lub +.
Pauzowanie przyrządzania	Jeżeli jest aktywna tylko jedna strefa lub w celu spauzowania przygotowania obu stref, należy nacisnąć ▷II **Start**/**Pause**. Aby spauzować tylko jedną strefę, najpierw nacisnąć symbol wybranej strefy, a następnie nacisnąć ▷II **Start**/**Pause**. Aby ponownie kontynuować spauzowane przyrządzanie, nacisnąć ▷II **Start**/**Pause**.
Dezaktywacja funkcji **SYNC**	Nacisnąć SYNC **SYNC**. Rozpoczyna się przyrządzanie w spauzowanej strefie. Przyrządzanie odbywa się indywidualnie dla każdej strefy.

Przykłady zastosowania

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

Uwagi

- Podane wartości stanowią zalecenia. Ze względu na różnice w pochodzeniu, wielkości, kształcie, stanie i marki artykułów spożywczych optymalne ustawienie może odbiegać od podanych wartości.
- Korzystając z dużej strefy gotowania, można przygotować podwójną ilość produktów spożywczych w tym samym czasie.

Żywność	Ustawienie wstępne	Wskazówki
Mrożone frytki, 10 x 10 mm, 400 g	Frytki 180 °C 16 min.	Gdy miga **SHAKE**, pomieszać lub obrócić artykuły spożywcze
Udka z kurczaka, 4szt. po 125 g	Drób 200 °C 24 min.	Gdy miga **SHAKE**, pomieszać lub obrócić artykuły spożywcze
Stek wołowy, 2 szt., grubość ok. 3 cm	Obsmażanie 230 °C 16 min.	Gdy miga **SHAKE**, pomieszać lub obrócić artykuły spożywcze
Filet z łososia, 2 szt po 150 g	Ryby 160 °C 10 min.	
Warzywa grillowane, 350 g	warzywa 180 °C 14 min.	Warzywa grubo pokroić i wymieszać z maks. 1 ŁS oleju Gdy miga **SHAKE**, pomieszać lub obrócić artykuły spożywcze
Małe ciastka lub muffiny, 4 szt.	Drobne wypieki 150 °C 15 min.	
Rozmrażanie głęboko mrożonych artykułów spożywczych	Rozmrażanie 40 °C 30 min.	

Żywność	Ustawienie wstępne	Wskazówki
Podgrzewanie przyrządzonych artykułów spożywczych	Podgrzewanie 150 °C 5 min.	Aby uzyskać chrupkie rezultaty przyrządzania, należy ustawić temperaturę powyżej 150 C.
Utrzymywanie temperatury przygotowanych potraw	Podtrzymywanie ciepła 80 °C 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 pomieszać lub przewrócić w koszu, gdy miga **SHAKE**.
- Jeżeli artykuły nie są dość chrupiące, przed przygotowaniem zwilżyć je niewielką ilości 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.* **26**

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 zadziałania roztworu.
6. Kosz i ruszty wyczyścić miękką ściereczką lub gąbką z użyciem płynu do mycia naczyń albo umyć w zmywarce.

Usuwanie usterek

Usterka	Przyczyna i rozwiązanie problemu
Urządzenie nie działa.	Prąd nie dochodzi do urządzenia. ▶ Sprawdzić, czy urządzenie jest zasilane prądem.
Przygotowywanie artykułów nie jest rozpoczynane ani kontynuowane, a w panelu obsługi nie widać ▷II **Start**/**Pauza**.	Kosz nie jest poprawnie włożony do urządzenia. ▶ Całkowicie wsunąć kosz do urządzenia. Kosz nie może wystawać z obudowy.
Kosz nie daje się całkowicie wsunąć do urządzenia.	Artykuły spożywcze lub przedmioty w komorze. ▶ 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.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu, np. **Ex**.	Układ elektroniczny rozpoznał usterkę. **1.** Odłączyć wtyczkę urządzenia z gniazda sieciowego. **2.** Ponownie podłączyć wtyczkę urządzenia do gniazda sieciowego. **3.** Jeżeli usterka w dalszym ciągu się utrzymuje, wezwać serwis. → *"Serwis", Strona 112*
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Kapiący tłuszcz lub pozostałości tłuszczu w koszu albo komorze tworzą pod wypływem wysokiej temperatury biały dym. ▶ Po każdym użyciu urządzenia kosz, ruszt i komorę należy dokładnie wyczyścić, aby usunąć pozostałości tłuszczu. **Uwaga:** Biały dym, który powstaje z pozostałości tłuszczu, nie ma wpływu na wynik przygotowywania artykułów ani na urządzenie.

Usterka	Przyczyna i rozwiązanie problemu
Po przygotowywaniu artykułów spożywczych zawierających dużą ilość wody w komorze piekarnika gromadzi się woda.	Wskutek działania praw fizyki dochodzi do tworzenia się kondensatu. ▶ Po dostatecznych ostygnięciu urządzenia kondensat można wytrzeć do sucha ściereczką. **Uwaga:** Powstawanie kondensatu jest zjawiskiem normalnym i nie stanowi problemu.

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 niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Serwis

Informacje zgodne z Rozporządzeniem (EU) 2023/826 można znaleźć online pod adresem *www.bosch-home.com* na stronie produktu i stronie serwisowej urządzenia, w obszarze instrukcji obsługi i dodatkowych dokumentów.

⚠ Безпека uk

- 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'єднайте мережевий штекер розподільного блока або вимкніть 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.
- Не перевищуйте максимально допустимого рівня заповнення. Не переповнюйте кошик продуктами.
- Не використовуйте незакріплений 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 акриламіду, не готуйте продукти до надто темного кольору й прибирайте пригорілі рештки.
- ► Свіжу картоплю не можна нагрівати понад 180 °C.

Як уникнути матеріальних збитків

- ► Не використовуйте гострих кухонних приладь і металевих предметів. Для готування використовуйте приладдя лише з деревини або термостійкого пластику.
- ► Вийнявши продукти, не залишайте кухонні щипці в гарячому кошику й не кладіть їх на інші гарячі поверхні.
- ► 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**

A	Основний блок приладу
B	Подвійний кошик Flexi
1	Робоча камера, права зона
2	Робоча камера, ліва зона
3	Панель управління
4	Випускний отвір
5	Кабель живлення
6	Верхній нагрівальний елемент і вентилятор
7	Розділювач кошика
8	Решітка
9	ручка

Приладдя залежно від моделі

Залежно від моделі до комплекту поставки входить додаткове приладдя.
→*Мал.* **2**

1	Комплект решітки гриля
2	Кухонні щипці

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

⏻	Увімк./вимк. Увімкнення/вимкнення приладу
⏯	Start/Pause Запуск або зупинка приготування
▯■	Вибір правої зони
■▯	Вибір лівої зони
■■	→ *"Функція **MATCH**", Сторінка 116*
SYNC TIME	→ *"Функція **SYNC**", Сторінка 117*
SHAKE	→ *"Індикація **SHAKE**", Сторінка 115*
TEMP	Налаштування температури Підвищити температуру можна за допомогою кнопки +, знизити —.

	Зони регулювання параметрів (в залежності від програми): ■ 205-230 °C протягом 1-30 хвилин ■ 85-200 °C протягом 1-120 хвилин ■ 40-80 °C протягом 1 хв – 24 год
TIME	Налаштування часу Збільшити час приготування можна за допомогою кнопки +, зменшити – −. Зони регулювання параметрів (в залежності від програми): ■ 1-30 хвилин при 205-230 °C ■ 1-120 хвилин при 85-200 °C ■ 1 хв – 24 год при 40-80 °C

Дисплей

Прилад має два окремі дисплеї: для лівої і правої зони приготування.

Індикація	Опис
00:20	Якщо світиться **h:min**, дисплей показує час у годинах і хвилинах. Поки триває приготування, двокрапка блимає.
200	Якщо світиться **°C**, дисплей показує температуру.
End	Приготування завершено.
OPEN	Кошик вийнято.
Hold	Лише за активної функції **SYNC**. Зона з меншим часом приготування чекає на автоматичний запуск приготування.

Кнопки вибору програм

Символ	Програма
	Картопля фрі
	Птиця
	Обсмажування
	Риба
	Овочі
	Дрібне печиво
	Розморожування
	Розігрівання
	Підігрівання
	→ *"Персональна програма **MyFry**", Сторінка 117*

Індикація SHAKE

У певних програмах після заданого часу блимає індикація **SHAKE** і лунає звуковий сигнал.

Коли заблимає індикатор **SHAKE** для лівої або правої зони, перемішайте або переверніть продукти на відповідній стороні. Це забезпечить рівномірну термообробку всіх продуктів у зоні.
→ *"Перемішування або перевертання продуктів", Сторінка 116*

Нотатка: Якщо не вийняти й не вставити кошик, індикація буде блимати до кінця термообробки, а звуковий сигнал лунатиме приблизно через кожні 60 секунд. У разі використання програми **Картопля фрі** індикація згасає приблизно за 5 хвилин.

Подвійний кошик Flexi

За допомогою подвійного кошика Flexi можна готувати продукти в 2 окремих зонах приготування або в одній великій зоні приготування.
Зі встановленим розділювачем кошика доступні 2 окремі зони приготування, що дають змогу одночасно або в меншій кількості готувати різні продукти.
Для використання повного об'єму подвійного кошика Flexi вийміть розділювач кошика. Тоді дві окремі зони перетворяться на одну велику зону приготування.
→ *"Функція **MATCH**", Сторінка 116*

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 провітрюваному 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

Підготовка приладу

1. Поставте прилад на стійку й рівну горизонтальну поверхню, що витримує високі температури. Завжди залишайте безпечну відстань щонайменше 10 см до стін тощо.
2. Установіть розділювач кошика в напрямну посередині кошика й притисніть донизу. Потім вставте в кошик решітку й притисніть донизу.
→ *Мал.* **3**
3. Вставте штепсельну вилку в розетку.
→ *Мал.* **4**

✔ Пролунає звуковий сигнал, уся панель керування ненадовго підсвітиться.
✔ Підсвітиться індикація ⏻ **Увімк./вимк.** і символи вибору кошика.

Нотатка: Якщо протягом приблизно 10 хвилин нічого не ввести, прилад вимкнеться, а індикація

⏻ **Увімк./вимк.** затемниться. Щоб знову показати вибір кошика, натисніть ⏻ **Увімк./вимк.**.

Запуск приготування в одній зоні

1. Помістіть продукти з бажаного боку кошика й до упору вставте кошик у прилад.
   →*Мал.* **5**
   Не переповнюйте кошик продуктами.
2. Щоб приготувати продукти на решітці гриля або на 2 рівнях, виконайте описані нижче дії.
   - Встановіть решітку в кошик.
   - Якщо треба, покладіть продукти на решітку.
   - Встановіть решітку гриля в кошик.
   - Покладіть продукти на решітку гриля.

   →*Мал.* **6**
   Якщо ви готуєте продукти на обох рівнях, не кладіть їх на верхній рівень занадто тісно, бо це заважає потоку повітря на нижній рівень. Тонші шматки продуктів або продукти, що готуються за нижчої температури, кладіть на нижній рівень.
3. Щоб готувати продукти на шампурах для гриля, виконайте описані нижче дії.
   - Встановіть решітку в кошик.
   - Якщо треба, покладіть продукти на решітку.
   - Встановіть решітку гриля в кошик.
   - Встановіть підготовлені шампури для гриля в передбачені для них заглиблення.

   →*Мал.* **7**
4. Виберіть на панелі керування відповідну зону, наприклад ліву ◧.
   →*Мал.* **8**
✔ Заблимає символ лівої зони, підсвітяться символи програм.
5. Щоб запустити приготування без програми, пропустіть вибір програми й напряму встановіть бажані параметри.
6. Щоб скористатися програмою, натисніть на панелі керування відповідний символ, наприклад **Картопля фрі**.
   →*Мал.* **9**
✔ Символ вибраної програми заблимає; на дисплеї по черзі з'являтимуться задані для цієї програми температура й час приготування.
   →*Мал.* **10**
7. Щоб змінити стандартну температуру, задайте бажане значення за допомогою кнопок **TEMP** − або +.
   →*Мал.* **11**
8. Щоб змінити стандартний час приготування, задайте бажане значення за допомогою кнопок **TIME** − або +.
   →*Мал.* **12**
9. Запустіть приготування кнопкою ▷‖ **Start/Pause**.
   →*Мал.* **13**
✔ На дисплеї лівої зони по черзі з'являтимуться встановлена температура й залишок часу приготування.

Запуск приготування в другій зоні

Незалежно від поточного приготування ви в будь-який час можете запустити ще одне приготування в другій зоні.

1. Помістіть продукти з порожнього боку кошика й до упору вставте кошик у прилад.
   →*Мал.* **14**
2. Виберіть на панелі керування другу зону, наприклад праву ◨.
   →*Мал.* **15**
✔ Заблимає символ правої зони, підсвітяться символи програм.
3. Виберіть програму, наприклад **Обсмажування**, для другої зони й, у разі потреби, змініть параметри.
   →*Мал.* **16**
   Для другої зони можна вибрати ту саму програму, що й для першої, наприклад, щоб приготувати ще одну порцію на пізніший час.

Перемішування або перевертання продуктів

1. Коли почне блимати індикатор **SHAKE** для лівої або правої зони, вийміть кошик із приладу.
   →*Мал.* **17**
✔ Приготування зупиниться; поки кошик вийнятий, на дисплеї відображатиметься **OPEN**.
2. Перемішуйте або перевертайте продукті у відображуваній зоні дерев'яною або термостійкою пластиковою лопаткою.
   →*Мал.* **18**
3. До упору вставте кошик у прилад.
   →*Мал.* **19**
✔ Процес автоматично продовжиться; на дисплеї по черзі з'являтимуться задана температура й залишок часу приготування.

Виймання готових продуктів

1. Коли закінчується приготування у лівій або правій зоні, на дисплеї зони блимає індикація **End**, а також лунає звуковий сигнал.
   →*Мал.* **20**
2. Вийміть кошик.
   →*Мал.* **21**
3. Кухонним приладдям вийміть продукти з зони кошика, для якої відображається індикація **End** (наприклад, лівої). Продукти в другій зоні, які ще не приготувалися, залиште в кошику.
   →*Мал.* **22**
4. Знову вставте кошик у прилад до упору.
   →*Мал.* **23**
✔ Приготування продовжиться; на дисплеї ще активної зони по черзі з'являтимуться задана температура й залишок часу приготування.

Функція MATCH

За допомогою функції **MATCH** можна використовувати обидві зони приготування або одну велику зону приготування з однаковими налаштуваннями, наприклад, для приготування великої кількості певної страви або об'ємних продуктів.

Використання функції MATCH

1. Потягніть розділювач кошика вгору й вийміть його.
   →*Мал.* **24**

2. Засипте продукти в кошик і до упору вставте кошик у прилад.
→*Мал.* **25**
3. Активуйте функцію **MATCH** ▮▮.
4. Виберіть програму; у разі потреби змініть параметри; запустіть приготування, натиснувши ▷||**Start**/**Pause**.

✔ На обох дисплеях по черзі з'являтимуться однакові значення температури й залишку часу приготування.
✔ Коли приготування закінчиться, на обох дисплеях заблимає індикація **End** і пролунає звуковий сигнал.

Нотатки

- Якщо активувати функцію **MATCH** ▮▮ після того, як для однієї зони вже вибрано й налаштовано програму, то налаштування застосуються й до другої зони.
- Якщо в ході приготування змінити температуру або час приготування для однієї з зон, функція **MATCH** завершиться. Після цього приготування виконуватиметься індивідуально для кожної зони.

Функція SYNC

За допомогою функції **SYNC** можна синхронізувати час приготування між обома зонами. Різні страви будуть готові одночасно.

Використання функції SYNC

1. Вставте розділювач кошика й закладіть продукти ліворуч і праворуч. До упору вставте кошик у ввімкнений прилад.
2. Виберіть на панелі керування першу зону, наприклад ліву ▮▯.
3. Виберіть програму для першої зони й, у разі потреби, змініть параметри.
4. Виберіть на панелі керування другу зону, наприклад праву ▯▮.
5. Виберіть програму для другої зони й, у разі потреби, змініть параметри.
6. Активуйте функцію **SYNC** SYNC TIME і запустіть приготування, натиснувши ▷||**Start**/**Pause**.

✔ На дисплеї зони з довшим часом приготуванням по черзі з'являтимуться температура й залишок часу приготування.
✔ На дисплеї зони з коротшим часом приготування по черзі з'являтимуться температура й індикація **Hold**. Приготування ще призупинене.
✔ Коли залишок часу зрівняється між обома зонами, почнеться приготування в зоні, що була на паузі.
✔ Коли приготування закінчиться, на обох дисплеях заблимає індикація **End** і пролунає звуковий сигнал.

Нотатка: Якщо за активної функції **SYNC** для обох зон відображається однаковий залишок часу приготування, а ви змінюєте час приготування однієї з зон, то функція **SYNC** завершується.

Персональна програма MyFry

MyFry дає змогу зберігати й викликати персональні налаштування. Зберігати налаштування можна окремо для лівої зони ▮▯, правої зони ▯▮ й варіанта **MATCH** ▮▮.

Налаштування або коригування MyFry

Нотатка: Під час першого налаштування **MyFry** жодні параметри ще не задані. Під час коригування **MyFry** відображаються останні збережені параметри.

1. На панелі керування виберіть варіант **MATCH** ▮▮ або одну зону, наприклад ліву ▮▯.

✔ Заблимає символ лівої зони, підсвітяться символи програм.

2. Натисніть ☆ **MyFry**.
3. За допомогою **TEMP** — або + встановіть бажану температуру; за допомогою **TIME** — або + встановіть бажаний час приготування.
4. Щоб зберегти значення, натисніть і мінімум 2 с потримайте ☆ **MyFry**, доки пролунає звуковий сигнал.

Використання режиму MyFry

1. Виберіть ліву зону ▮▯, праву зону ▯▮ або варіант **MATCH** ▮▮.

✔ Вибраний символ заблимає, підсвітяться символи програм.

2. Натисніть ☆ **MyFry**.

✔ На дисплеї по черзі з'являтимуться збережені значення температури й часу приготування.

3. Запустіть приготування кнопкою ▷||**Start**/**Pause**.

Додаткові функції

Тут ви знайдете огляд додаткових функцій.

Функція	Виконання
Швидша зміна значень	Натисніть і втримуйте кнопку — або +.
Скасування приготування в обох зонах	Натисніть ⏻ **Увімк./вимк.**.

Функція	Виконання
Скасування приготування в одній зоні	Натисніть ◻▮ або ▮◻ і втримуйте, доки з відповідного дисплея не зникнуть значення.
Скасування вибору зони	Натисніть символ зони, що блимає, і втримуйте, доки з відповідного дисплея не зникнуть значення.
Зміна температури або часу приготування в ході приготування	Потрібні значення можна змінювати безпосередньо для лівої або правої зони за допомогою кнопок — або +.
Пауза приготування	Якщо активна лише одна зона або ви хочете поставити на паузу обидві зони, натисніть ▷II **Start**/**Pause**. Щоб призупинити приготування лише в одній зоні, спершу натисніть символ потрібної зони, а потім натисніть ▷II **Start**/**Pause**. Щоб зняти приготування з паузи, натисніть ▷II **Start**/**Pause**.
Деактивація функції **SYNC**	Натисніть SYNC TIME **SYNC**. У зоні, що була на паузі, відновиться приготування; приготування виконуватиметься окремо для кожної зони.

Приклади застосування

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

Нотатки

- Наведені значення вважайте рекомендаціями. Продукти різняться за походженням, розміром, формою, станом і сортом, тому оптимальне налаштування в конкретних випадках може відрізнятися від рекомендованого.
- Використовуючи велику зону приготування, можна готувати вдвічі більшу кількість продуктів за той самий час.

Продукт	Стандартне налаштування	Вказівки
Заморожена картопля фрі, 10 x 10 мм, 400 г	Картопля фрі 180 °C 16 хв	Коли заблимає **SHAKE**, перемішайте або переверніть продукти.
Курячі стегенця, 4 шт. по 125 г	Птиця 200 °C 24 хв	Коли заблимає **SHAKE**, перемішайте або переверніть продукти.
Яловичий стейк, 2 шт., ≈3 см завтовшки	Обсмажування 230 °C 16 хв	Коли заблимає **SHAKE**, перемішайте або переверніть продукти.
Філе лосося, 2 шт. по 150 г	Риба 160 °C 10 хв	
Овочі гриль, 350 г	Овочі 180 °C 14 хв	Наріжте овочі великими шматками й перемішайте з макс. 1 с. л. олії Коли заблимає **SHAKE**, перемішайте або переверніть продукти.
Малі кекси чи мафіни, 4 шт.	Дрібне печиво 150 °C 15 хв	
Розморожування продуктів	Розморожування 40 °C 30 хв	
Розігрівання готових страв	Розігрівання 150 °C 5 хв	Щоб досягти хрумкості, встановіть температуру понад 150 °C.
Підтримання в гарячому стані готових страв	Підігрівання 80 °C 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 перемішуйте або перевертайте продукти в кошику, коли заблимає індикатор **SHAKE**.
- 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 присихали.

- ▶ 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.* **26**

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 решітки жиру й оливи.
5. Якщо в кошику залишилися стійкі плями жиру, для попереднього чищення налийте в нього трохи теплої води з кількома краплями мийного засобу й дайте постояти.
6. Почистьте кошик і решітки 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. ▶ Перевірте, чи отримує прилад електроживлення.
Приготування не запускається або не відновлюється, і на дисплеї не відображається індикація ▷II **Старт**/ **пауза**.	Кошик не вставлено в прилад як слід. ▶ 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. ▶ 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, **Ex**.	Електронне обладнання розпізнало несправність. **1.** Від'єднайте прилад від електромережі. **2.** Знову під'єднайте прилад до електромережі. **3.** Якщо несправність не зникла, викличте сервісну службу. → *"Сервісні центри", Сторінка 120*
З приладу йде білий дим.	Краплі й залишки жиру в кошику або робочій камері, пригоряючи, утворюють білий дим. ▶ Ретельно чистьте кошик, решітку й робочу камеру після кожного використання, щоб там не лишалося жиру. **Нотатка:** Білий дим, що виникає від залишків жиру, не впливає на результати готування й роботу приладу.
Після приготування страви з продуктів, що містять багато вологи, у робочій камері накопичується вода.	Через фізичні причини утворюється конденсат. ▶ Після того, як прилад достатньою мірою охолоне, насухо протріть робочу камеру ганчіркою. **Нотатка:** Утворення конденсату є нормальним і не несе небезпеки.

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

Виробник: "БСХ Хаузгерете ГмбХ" вул. Карл-Верi-Штрасе, 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* на сторінці виробу й сервісній сторінці вашого приладу в інструкціях з експлуатації і в додаткових документах.

⚠ Безопасность ru

- 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, защемлять 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.
- ▶ После извлечения продуктов не оставляйте кухонные щипцы в горячей корзине и не кладите их на другие горячие поверхности.
- ▶ 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**

A	Блок двигателя
B	Двойная корзина Flexi
1	Рабочая камера, правя зона
2	Рабочая камера, левая зона
3	Панель управления
4	Выход воздуха
5	Сетевой кабель
6	Верхний нагревательный элемент с вентилятором
7	Разделитель для корзины
8	Решетка
9	Ручка

Принадлежности в зависимости от модели

В зависимости от модели в комплект поставки могут входить дополнительные принадлежности.
→*Рис.* **2**

1	Набор решеток для гриля
2	Кухонные щипцы

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

⏻	Вкл/Выкл Включение и выключение прибора
⏯	Start/Pause Запуск или прерывание приготовления
◨	Выбор правой зоны
◧	Выбор левой зоны
■■	→ *"Функция **MATCH**", Страница 124*
SYNC TIME	→ *"Функция **SYNC**", Страница 125*
SHAKE	→ *"Индикация **SHAKE**", Страница 123*
TEMP	Выбор температуры Повышение температуры с помощью + или снижение температуры с помощью −. Диапазоны установок (в зависимости от программы): ■ 205-230 °C на 1-30 минут ■ 85-200 °C на 1-120 минут ■ 40-80 °C на 1 минуту – 24 часа
TIME	Установка времени Увеличение времени приготовления с помощью + или уменьшение времени приготовления с помощью −. Диапазоны установок (в зависимости от программы): ■ 1-30 минут при 205-230 °C ■ 1-120 минут при 85-200 °C ■ 1 минуту – 24 часа при 40-80 °C

Дисплей

Прибор имеет два отдельных дисплея для левой и правой зоны приготовления.

Индикация	Описание
00:20	Если светится **h:min**, на дисплее отображается время в часах и минутах. В процессе приготовления на дисплее мигает двоеточие.
200	Если светится **°C**, на дисплее отображается температура.
End	Процесс приготовления завершен.
OPEN	Корзина извлечена.
Hold	При включенной функции **SYNC**. Зона с более коротким временем приготовления ожидает автоматического запуска процесса приготовления.

Кнопки выбора программ

Символ	Программа
	Картофель фри
	Птица
	Обжаривание
	Рыба
	Овощи
	Мелкая выпечка
	Размораживание
	Разогревание
	Поддержание в горячем состоянии
	→ *"Индивидуальная программа **MyFry**", Страница 125*

Индикация SHAKE

SHAKE мигает в определенных программах через установленный промежуток времени и раздается звуковой сигнал.
Перемешивайте и переворачивайте продукты на соответствующей стороне, если мигает индикация **SHAKE** левой или правой зоны. Это гарантирует, что все продукты в зоне будут приготовлены до одинаковой степени.
→ *"Перемешивание и переворачивание продуктов", Страница 124*

Примечание: Если не вынимать корзину и не вставлять ее обратно, индикация будет мигать до окончания процесса приготовления, а звуковой сигнал будет звучать примерно каждые 60 секунд. При использовании программы **Картофель фри** индикатор гаснет спустя прибл. 5 минут.

Двойная корзина Flexi

С помощью двойной корзины Flexi можно готовить продукты в двух отдельных зонах или в одной большой зоне приготовления.
С помощью установленного разделителя корзины доступны 2 отдельных зоны приготовления, что позволяет одновременно готовить различные продукты или небольшие количества.
Чтобы использовать полный объем двойной корзины Flexi, необходимо снять разделитель корзины. Две отдельные зоны создают одну большую зону приготовления.
→ *"Функция **MATCH**", Страница 124*

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 режиме 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

Подготовка прибора к работе

1. Устанавливайте прибор на прочную, горизонтальную, ровную и термостойкую рабочую поверхность. Всегда соблюдайте безопасное расстояние не менее 10 см от стен и других предметов.
2. Установите разделитель в направляющую по центру в корзине, как показано, и надавите на нее. Затем установите решетки в корзины и надавите на них.
   → *Рис.* **3**
3. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
   → *Рис.* **4**

✔ Раздается звуковой сигнал, и панель управления ненадолго загорается полностью.
✔ Загораются ⏻ **Вкл**/**Выкл** и символы выбора корзины.

Примечание: Если в течение примерно 10 минут не будет произведен ввод, прибор выключится, а ⏻ **Вкл**/**Выкл** будет светиться приглушенным светом. Чтобы снова отобразить выбор корзины, нажмите ⏻ **Вкл**/**Выкл**.

Запуск приготовления в одной зоне

1. Заполните необходимую сторону в корзине продуктами и полностью задвиньте корзину в прибор.
   → *Рис.* **5**
   Никогда не загружайте продукты до верхнего края корзины.

2. Для приготовления продуктов на решетке для гриля или на 2 уровне выполните следующие действия:
   - ▶ Установите решетку в корзину.
   - ▶ При необходимости положите продукты на решетку.
   - ▶ Установите решетку для гриля в корзину.
   - ▶ Положите продукты на решетку для гриля.

   →*Рис.* **6**

   Если продукты готовятся на двух уровнях, не заполняйте верхний уровень слишком плотно, так как это затрудняет прохождение воздуха на нижний уровень. Более тонкие или требующие более низкой температуры приготовления продукты кладите на нижний уровень.
3. Для приготовления шашлыка на шампурах для гриля выполните следующие действия.
   - ▶ Установите решетку в корзину.
   - ▶ При необходимости положите продукты на решетку.
   - ▶ Установите решетку для гриля в корзину.
   - ▶ Положите подготовленные шашлыки в специальные углубления.

   →*Рис.* **7**
4. Выберите подходящую зону на панели управления, например, левую зону ▮▯.

   →*Рис.* **8**

✔ Будут мигать символ левой зоны, и светиться символы программ.

5. Для запуска процесса приготовление без программы пропустите выбор программы и сразу же установите необходимые значения.
6. Чтобы использовать программу, нажмите на нужный символ, например, **Картофель фри**.

   →*Рис.* **9**

✔ Выбранный символ программы мигает, а на дисплее поочередно отображаются заданная температура и время приготовления для данной программы.

   →*Рис.* **10**
7. Для настройки заданной температуры установите желаемое значение с помощью **TEMP** − или +.

   →*Рис.* **11**
8. Для изменения заданного времени приготовления установите желаемое значение с помощью **TIME** − или +.

   →*Рис.* **12**
9. Запустите приготовление с помощью ▷II **Start/ Pause**.

   →*Рис.* **13**

✔ На дисплее левой зоны поочередно отображаются заданная температура и оставшееся время приготовления.

Запуск приготовления в двух зонах

Независимо от текущего процесса приготовления можно в любое время запустить процесс приготовления во второй зоне.

1. Заполните пустую сторону в корзине продуктами и полностью задвиньте корзину в прибор.

   →*Рис.* **14**
2. Выберите вторую зону на панели управления, например, правую зону ▯▮.

   →*Рис.* **15**

✔ Будет мигать символ правой зоны, и светиться символы программ.

3. Выберите программу для второй зоны, например, **Обжаривание**, и при необходимости измените значения.

   →*Рис.* **16**

   Для второй зоны можно выбрать ту же программу, что и для первой, например, чтобы приготовить еще одну порцию с задержкой во времени.

Перемешивание и переворачивание продуктов

1. Если мигает **SHAKE** левой или правой зоны, извлеките корзину из прибора.

   →*Рис.* **17**

✔ Процесс приготовления будет приостановлен, а на дисплее будет отображаться **OPEN**, пока корзина не установлена на место.

2. Для перемешивания или переворачивания продуктов в отображаемой зоне используйте только кухонные принадлежности из дерева или жаропрочной пластмассы.

   →*Рис.* **18**
3. Полностью задвиньте корзину в прибор.

   →*Рис.* **19**

✔ Процесс приготовления продолжается автоматически, а на дисплее поочередно отображаются заданная температура и оставшееся время приготовления.

Извлечение готовых продуктов

1. По завершении процесса приготовления в левой или правой зоне на дисплее зоны мигает **End**, и раздается звуковой сигнал.

   →*Рис.* **20**
2. Извлеките корзину.

   →*Рис.* **21**
3. Извлеките продукты из зоны с индикацией **End**, используя кухонные приборы из корзины, например, из левой зоны. Продукты во второй зоне, которые еще не полностью приготовлены, следует оставить в корзине.

   →*Рис.* **22**
4. Полностью задвиньте корзину на место в прибор.

   →*Рис.* **23**

✔ Процесс приготовления продолжается, а на дисплее еще активных зон поочередно отображаются заданная температура и оставшееся время приготовления.

Функция MATCH

Воспользуйтесь функцией **MATCH** для использования обеих зон приготовления или одной большой зоны приготовления с одинаковыми настройками, например, для приготовления одного и того же блюда в больших количествах или для приготовления больших продуктов.

Использование функции MATCH

1. Поднимите разделитель корзины и извлеките его.
   →*Рис.* **24**
2. Заполните корзину продуктами и полностью задвиньте ее в прибор.
   →*Рис.* **25**
3. Активируйте функцию **MATCH** ■■.
4. Выберите программу, при необходимости измените значения и запустите процесс приготовления с помощью ▷II **Start**/**Pause**.

✔ На обоих дисплеях поочередно отображаются идентичные значения температура и оставшееся время приготовления.

✔ По завершении процесса приготовления на обоих дисплеях мигает **End** и раздается звуковой сигнал.

Указания

- При включении функции **MATCH** ■■ после того, как для одной зоны уже выбрана и настроена программа, настройки будут применены также ко второй зоне.
- Если в процессе приготовления изменить значения температуры или времени приготовления для отдельной зоны, то функция **MATCH** выключается. Дальнейшее приготовление осуществляется индивидуально для каждой зоны.

Функция SYNC

Используйте функцию **SYNC**, чтобы синхронизировать время приготовления в обеих зонах. Различные блюда приготавливаются одновременно.

Использование функции SYNC

1. Снимите разделитель корзины и загрузите продукты слева и справа. Полностью задвиньте корзину во включенный прибор.
2. Выберите первую зону на панели управления, например, левую зону ■□.
3. Выберите программу для первой зоны и при необходимости измените значения.
4. Выберите вторую зону на панели управления, например, правую зону □■.
5. Выберите программу для второй зоны и при необходимости измените значения.
6. Активируйте функцию **SYNC** SYNC TIME и запустите приготовление с помощью ▷II **Start**/**Pause**.

✔ На дисплее зоны с более длительным временем приготовления поочередно отображаются температура и оставшееся время приготовления.

✔ На дисплее зоны с наименее длительным временем приготовления поочередно отображаются температура и **Hold**. Процесс приготовления все еще приостановлен.

✔ При достижении одинакового оставшегося времени для обеих зон процесс приготовление запускается в зоне, процесс приготовления в которой был приостановлен.

✔ По завершении процесса приготовления на обоих дисплеях мигает **End** и раздается звуковой сигнал.

Примечание: Если при включенной функции **SYNC** для обоих зон отображается одинаковое оставшееся время приготовления, а затем время приготовления для одной из зон изменяется, функция **SYNC** деактивируется.

Индивидуальная программа MyFry

Используйте **MyFry** для сохранения персональных настроек в памяти и их вызова. Вы можете сохранить настройки отдельно для левой зоны ■□, правой зоны □■ и для **MATCH** ■■.

Настройка и изменение программы MyFry

Примечание: При первой настройке программы **MyFry** значения не заданы. При изменении программы **MyFry** отображаются последние сохраненные значения.

1. **MATCH** ■■ или выберите зону на панели управления, например, левую зону ■□.

✔ Будут мигать символ левой зоны, и светиться символы программ.

2. Нажмите ☆ **MyFry**.
3. С помощью **TEMP** − или + установите нужную температуру, а с помощью **TIME** − или + установите время приготовления.
4. Для сохранения значений нажмите ☆ **MyFry** и удерживайте прим. 2 секунды, пока не прозвучит звуковой сигнал.

Использование функции MyFry

1. Выберите левую зону ■□, правую зону □■ или **MATCH** ■■.

✔ Будут мигать выбранный символ верхней корзины, и светиться символы программ.

2. Нажмите ☆ **MyFry**.

✔ На дисплее поочередно отображаются сохраненные значения температуры и времени приготовления.

3. Запустите приготовление с помощью ▷II **Start**/**Pause**.

Дополнительные функции

Здесь приведен обзор дополнительных функций.

Функция	Исполнение
Быстрое изменение значений	Удерживайте нажатыми − или +.
Отмена приготовления в обеих зонах	Нажмите ⏻ **Вкл**/**Выкл**.

Функция	Исполнение
Отмена приготовления в одной зоне	Удерживайте нажатыми ◨ или ■□, пока на соответствующем дисплее не исчезнут все значения.
Отмена выбора зон	Удерживайте нажатым мигающий символ зоны, пока на соответствующем дисплее не исчезнут все значения.
Изменение температуры или времени приготовления во время приготовления	Желаемые значения для левой или правой зоны можно настроить напрямую с помощью − или +.
Приостановка процесса приготовления	Если активна только одна зона, или для приостановки процесса приготовления в обеих зонах, нажмите ▷II **Start**/**Pause**. Для приостановки процесса приготовления только в одной зоне сначала нажмите символ нужной зоны, а затем нажмите ▷II **Start**/**Pause**. Для возобновления приостановленного процесса приготовления еще раз нажмите ▷II **Start**/**Pause**.
Деактивация функции **SYNC**	Нажмите SYNC TIME **SYNC**. Запустите процесс приготовления в приостановленной зоне, приготовление осуществляется индивидуально для каждой зоны.

Примеры использования

В данном приборе предусмотрены 9 различные предустановленные программы. В зависимости от продуктов выберите подходящую программу.

Указания

- 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.
- Когда вы используете большую зону приготовления, вы можете приготовить вдвое больше продуктов за то же время.

Продукты	Заводская установка	Указания
Замороженный картофель фри, 10 x 10 мм, 400 г	Картофель фри 180 °C 16 мин.	Перемешивайте или переворачивайте продукты в корзине, если мигает **SHAKE**.
Куриные бедрышки, 4 шт. по 125 г	Птица 200 °C 24 мин.	Перемешивайте или переворачивайте продукты в корзине, если мигает **SHAKE**.
Говяжий стейк, 2 шт., толщиной прим. 3 см	Обжаривание 230 °C 16 мин.	Перемешивайте или переворачивайте продукты в корзине, если мигает **SHAKE**.
Филе лосося, 2 шт. по 150 г	Рыба 160 °C 10 мин.	
Овощи-гриль, 350 г	Овощи 180 °C 14 мин.	Нарежьте овощи крупными кусками и смешайте с максимум 1 столовой ложкой масла. Перемешивайте или переворачивайте продукты в корзине, если мигает **SHAKE**.
Выпечка небольшого размера или маффины, 4 шт.	Мелкая выпечка 150 °C 15 мин.	
Разморозка продуктов глубокой заморозки	Размораживание 40 °C 30 мин.	
Разогревание готовых продуктов	Разогревание 150 °C 5 мин.	Для получения хрустящей корочки установите температуру более 150 °C.
Поддержание готовых блюд в горячем состоянии	Поддержание в горячем состоянии 80 °C	

Продукты	Заводская установка	Указания
	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 перемешивайте или переворачивайте продукты в корзине, когда мигает **SHAKE**.
- 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.* **26**

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 решетки мыльным раствором и мягкой тканью или губкой либо вымойте в посудомоечной машине.

Устранение неисправностей

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Прибор не работает.	Нет электропитания прибора. ▶ Проверьте, подается ли электропитание на ваш прибор.
Процесс приготовления не будет запущен или продолжен, а ▷II**Старт/Пауза** не будет отображаться на панели управления.	Корзина вставлена в прибор неправильно. ▶ Полностью задвиньте корзину в прибор. Корзина не должна выступать за пределы корпуса.
Корзина не задвигается полностью в прибор.	Продукты или посторонние предметы в рабочей камере. ▶ 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.
На дисплее появляется код ошибки, например, **Ex**.	Электроника установила ошибку. **1.** Извлеките штепсельную вилку из розетки. **2.** Снова вставьте штепсельную вилку в розетку. **3.** Если неисправность сохраняется, обратитесь в сервисную службу. → *"Сервисная служба", Страница 128*
Из прибора идет белый дым.	Капающий жир и остатки жира в корзине или в рабочей камере при нагревании образуют белый дым. ▶ Тщательно очищайте корзину, решетку и рабочую камеру от остатков жира после каждого использования. **Примечание:** Белый дым, образующийся из-за остатков жира, не влияет на результат приготовления или на работу прибора.
После приготовления продуктов питания с высоким содержанием влаги в варочной камере скапливается вода.	В силу законов физики образуется конденсат. ▶ После того, как прибор достаточно остынет, протрите варочную камеру насухо матерчатой салфеткой.

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
После приготовления продуктов питания с высоким содержанием влаги в варочной камере скапливается вода.	**Примечание:** Образование конденсата — обычное явление, не вызывающее опасности.

Утилизация старого бытового прибора

- ▶ Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами.

Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприятии, а также в районных или городских органах управления.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Сервисная служба

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
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 والخَبز والقلي بالهواء الساخن.
- تحت الإشراف.
- لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية.
- في المنزل الخاص وفي الأماكن المغلقة من المحيط المنزليّ في درجة حرارة الغرفة.
- حتى ارتفاع يبلغ 2000 م فوق سطح البحر.

يجب فصل الجهاز عن مصدر الطاقة دائمًا بعد كل استخدام أو في حالة عدم وجود مراقبة أو قبل التنظيف أو في حالة ظهور خطأ ما.
يمكن للأطفال بدءًا من عُمر 8 سنوات فما فوق، وكذلك للأشخاص الذين يعانون نقصًا في القدرات الجُسمانية أو الحسية أو العقلية، أو يعانون نقصًا 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 تشغِّل أبدًا جهازًا متضررًا.
- ◂ لا تشغِّل جهازًا ذا سطح مشقوق أو مكسور.
- ◂ لا تشد كابل الكهرباء المتصل بالشبكة كي تفصل الجهاز عن شبكة الكهرباء أبدًا. انزع القابس الكهربائيّ من كابل الكهرباء دائمًا.
- ◂ إذا كان الجهاز متضررًا أو كابل التوصيل بالشبكة تالفًا، فاسحب على الفور القابس الكهربائيّ لكابل التيار أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.
- ◂ لا توصِّل الجهاز وتشغّل إلا وفقًا للقيم الموضَّحة على لوحة الصنع.
- ◂ لا توصِّل الجهاز إلا بمقبس مركّب بطريقة سليمة ومزود بوصلة تأريض على أن تكون شبكة الكهرباء ذات تيار متردد.
- ◂ يجب أن يكون نظام أسلاك الحماية الأرضية الخاص بتركيبات المنزل الكهربائية مركبًا وفقًا للوائح المعنية.
- ◂ لا تزوِّد الجهاز أبدًا عبر تجهيزة تشغيل خارجية، من قبيل ميقاتي أو جهاز تحكم عن بعد.
- ◂ وحدهم أفراد الطاقم الفنيّ المدرَّبون من أجل ذلك يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.
- ◂ لا يُسمح إلا باستخدام قطع الغيار الأصلية لإصلاح الجهاز.
- ◂ إذا كان كابل الكهرباء لهذا الجهاز متضررًا، 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 تعرِّض الجهاز أبدًا للحرارة والرطوبة الشديدتين.
- ◂ لا تستخدم أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف بالبخار، كي تنظّف الجهاز.
- ◂ لا تقم مطلقًا بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أجزاء ساخنة من الجهاز أو مصادر حرارية.
- ◂ لا تقم مطلقًا بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أسنان مدببة أو حواف حادة.
- ◂ لا تثني أو تسحق أو تغيّر وصلة الشبكة الكهربائية.
- ◂ لا تضع الجهاز أبدًا على سطح ساخن أو بالقرب منه.
- ◂ لا تضع الجهاز أبدًا على مواد قابلة للاحتراق أو بالقرب منها، على سبيل المثال، الستائر أو مفارش المائدة.

- حافظ دائمًا على مسافةٍ آمنة لا تقل عن 10 سم من الجدران والأغراض الأخرى لتجنُّب تراكم الحرارة.
- لا تُغطِّ الجهازَ أبدًا أو تضع أغراضًا أخرى فوقه.
- لا تُخزِّن أو تضع أغراضًا في السلة أو في مقصورة الطبخ.
- احرص على مراقبة الجهاز دائمًا أثناء تشغيله.
- لا تُعبِّئ زيتًا أو دهنًا في السلة أبدًا.
- لا تُسخِّن في الجهاز موادَ غذائية تحتوي على كحولٍ بنسبةٍ عالية أو محتوياتٍ أخرى سهلة الاشتعال.
- انتبه إلى مراعاة كمية الملء القصوى المسموح بها. لا تُعبِّئ المواد الغذائية حتى الحافة العلوية للسلة أبدًا!
- لا تستخدم ورق خبْز سائبًا ولا مُكوِّناتٍ خفيفة، يمكن أن يشفطها الشفاط، من قبيل الأعشاب الجافة.
- إذا تسرَّب دخانٌ داكن من الجهاز، اسحب كابل الكهرباء على الفور. لا تسحب السلة إلا عندما يخفت تصاعد الدخان.



- الجهاز يسخن في أثناء التشغيل. لا تلمس أبدًا 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 الحذرَ عند انتزاع السلة، إذ قد يتسرَّب هواءٌ ساخن وبخارٌ ساخن.
- لا تنحنِ 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 تُسخِّن البطاطس الطازجة إلى ما فوق 180 °م.

تجنُّب الأضرار المادية

- لا تستخدم أدوات طهي حادة أو مُدبَّبة أو معدنية. اقتصر على استخدام أدوات طهي مصنوعة من الخشب أو بلاستيك مقاوم للحرارة.
- لا تترك ملقط المطبخ في السلة الساخنة أو تطرحه على أسطح ساخنة أخرى بعد إخراج الطعام.
- 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 مفتوحةً جزئيًا داخل الجهاز لتجنُّب الأضرار بفعل الحرارة الزائدة أو سقوط السلة. انتزع السلةَ دائمًا كليةً وأعد إزاحتها كليةً في الجهاز.
- لا تُعبِّئ ماءً أو سوائلَ 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 أيٍّ منها.
←*الشكل* **1**

A	الجهاز الأساسيّ
B	السلة المزدوجة المرنة
1	مقصورة الطبخ، المنطقة اليمنى
2	مقصورة الطبخ، المنطقة اليسرى
3	لوحة الاستعمال
4	منفذ خروج الهواء
5	كابل الكهرباء
6	عنصر تسخين علوي ومروحة
7	مُقسِّم السلة
8	الشبكة السلكية
9	مقبض

ملحقات مرتبطة بالطراز

يشمل نطاقُ التوريد ملحقاتٍ أخرى حسب الطراز.
←*الشكل* **2**

1	مجموعة شبكات الشواء
2	ملقط المطبخ

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

⏻	تشغيل/إطفاء تشغيل وإطفاء الجهاز
⏯	Start/Pause بدء التحضير أو قطعه
◨	اختيار المنطقة اليمنى
◧	اختيار المنطقة اليسرى
■	←"وظيفة ***MATCH***"، *الصفحة 132*
SYNC TIME	←"وظيفة ***SYNC***"، *الصفحة 133*
SHAKE	←"البيان ***SHAKE***"، *الصفحة 131*
TEMP	ضبط درجة الحرارة زيادة درجة الحرارة بواسطة + أو خفضها بواسطة −. نطاقات الضبط (حسب البرنامج): ■ 205-230 °م لمدة 1-30 دقيقة ■ 85-200 °م لمدة 1-120 دقيقة ■ 40-80 °م لمدة دقيقة واحدة - 24 ساعة
TIME	ضبط الوقت زيادة زمن التحضير بواسطة + أو خفضه بواسطة −. نطاقات الضبط (حسب البرنامج): ■ 1-30 دقيقة عند 205-230 °م ■ 1-120 دقيقة عند 85-200 °م ■ دقيقة واحدة - 24 ساعة عند 40-80 °م

وحدة العرض

يكون الجهاز مُزوَّدًا بشاشتين منفصلتين لمنطقة الطهي اليسرى واليمنى.

البيان	الشرح
00:20	عندما يضيء **h:min**، تعرض الشاشة الوقتَ بالساعات والدقائق. تومض النقطة المزدوجة، طالما كان التحضيرُ جاريًا.
200	عندما يضيء **°C**، تعرض الشاشة درجة الحرارة.
End	انتهى التحضير.
OPEN	انتزعت السلة.
Hold	فقط في حالة تفعيل وظيفة **SYNC**. تنتظر المنطقة ذات فترة التحضير الأقصر بدءَ التحضير الأوتوماتيكيّ.

أزرار البرامج

الرمز	البرنامج
	رقائق البطاطس
	الطيور
	التحمير السريع
	السمك
	خضراوات
	مخبوزات صغيرة
	إذابة التجمد
	التسخين
	الحفاظ على السخونة
	←"البرنامج الشخصي ***MyFry***"، *الصفحة 133*

البيان SHAKE

SHAKE يومض مع برامج مُعيَّنة بعد فترةٍ زمنية مُحدَّدة وتصدر إشارةٌ صوتية.

عندما يومض البيان **SHAKE** للمنطقة اليسرى أو اليمنى، قلِّب الطعامَ على الجانب المناسب من السلة أو اقلبه. تضمن هذه الخطوة أن تتلقى جميعُ المواد الغذائية في منطقة معينة درجة الطهي نفسَها.

←"*تقليب الطعام أو قلبه*"، *الصفحة 132*

ملاحظة: عندما لا تنتزع السلة وتُعيد إدخالها، يومض البيان حتى انتهاء عملية الطهي وتصدر الإشارةُ الصوتية كل 60 ثانيةً تقريبًا. عند استخدام البرنامج **رقائق البطاطس**، ينطفئ المبين بعد نحو 5 دقائق.

السلة المزدوجة المرنة

يمكنك باستخدام السلة المزدوجة المرنة تحضير الطعام في منطقتي طهي منفصلتين أو في منطقة طهي واحدة كبيرة.

عند إدخال فاصل السلة، تتوفر منطقتا طهي منفصلتان لتحضير أطعمة مختلفة في وقتٍ واحد أو بكمياتٍ أقل. للاستفادة من الحجم الكامل للسلة المزدوجة المرنة، أزل فاصلَ السلة. تندمج المنطقتان المفردتان من ثم في منطقة طهي واحدة كبيرة.

←"*وظيفة* ***MATCH***"، *الصفحة 132*

قبل الاستخدام لأول مرة

تنظيف الجهاز قبل الاستخدام الأول

1. انزعْ مادة التغليف الموجودة.
2. أزل أي ملصقات أو رقائق عن الجهاز.
3. سخِّن الجهازَ دون موادٍ غذائية في غرفةٍ جيدة التهوية على أعلى درجةِ حرارة لمدة 30 دقيقة واتركه يبرد بعدها.
4. نظِّف كافة الأجزاء، التي تتلامس مع المواد الغذائية، قبل الاستخدام الأول.

ملاحظة: نشوءُ قدرٍ ضئيلٍ من الدخان أو الرائحة في أثناء الاستخدام الأول أمرٌ عاديّ.

الاستعمال

تحضير الجهاز

1. ضعْ الجهازَ على سطح عمل ثابت وأفقي ومستوٍ ومقاوم للحرارة. وحافظ دائمًا على مسافةٍ آمنة لا تقل عن 10 سم من الجدران والأغراض الأخرى.

2. ضع فاصلَ السلة في الدليل في المنتصف في السلة واضغط عليه لأسفل. ثم ضع شبكات الشواء في السلة واضغط عليها لأسفل.
←*الشكل* **3**
3. قم بتوصيل القابس الكهربائي.
←*الشكل* **4**
✔ تصدر إشارةٌ صوتيةٌ، وتضيء لوحةُ الاستعمال لفترةٍ وجيزة بالكامل.
✔ يضيء ⏻ **تشغيل/إطفاء** والرموز لاختيار السلة.

ملاحظة: إذا لم يحدث أيُّ إدخال في غضون نحو 10 دقائق، ينطفئ الجهاز ويضيء ⏻ **تشغيل/إطفاء** بخفوت. ولإعادة عرض اختيار السلة مرةً أخرى، اضغط ⏻ **تشغيل/إطفاء**.

بدء التحضير في منطقة واحدة

1. ضعْ الطعامَ على الجانب المرغوب في السلة وأزحْ السلة بالكامل في الجهاز.
←*الشكل* **5**

لا تُعبِّئ المواد الغذائية حتى الحافة العلوية للسلة أبدًا!

2. لطهي الطعام على شبكة الشواء أو على مستويين، اتبع الخطوات التالية.
- ضع الشبكة السلكية في السلة.
- ضع الطعام على الشبكة السلكية عند الرغبة.
- ضع شبكة الشواء في السلة.
- ضع الطعام على شبكة الشواء.

←*الشكل* **6**

عندما يُحضَّر الطعامُ على كلا المستويين، لا تضع العناصر متقاربة جدًا على المستوى العلوي، لأن ذلك سيعيق تدفُّقَ الهواء إلى المستوى السفلي. ضع الأطعمة الرقيقة أو التي تتطلَّب درجة حرارة طهي منخفضة على المستوى السفليّ.

3. لإعداد أسياخ الشواء، اتبع الخطوات التالية.
- ضع الشبكة السلكية في السلة.
- ضع الطعام على الشبكة السلكية عند الرغبة.
- ضع شبكة الشواء في السلة.
- ضع أسياخ الشواء المُعدّة مسبقًا في الفتحات الغائرة المخصصة لها.

←*الشكل* **7**

4. اختر المنطقةَ المناسبة في لوحة الاستعمال، على سبيل المثال المنطقة اليسرى ▯.
←*الشكل* **8**
✔ يومض رمز المنطقة اليسرى وتضيء رموز البرامج.
5. لبدء التحضير دون برنامج، تجاوز اختيار البرنامج واضبط القيمَ المرغوبة مباشرةً.
6. لاستخدام برنامج ما، اضغط الرمزَ المرغوب في لوحة الاستعمال، مثل ✋ **رقائق البطاطس**.
←*الشكل* **9**
✔ يومض رمزُ البرنامج المُحدَّد وتظهر على الشاشة بالتناوب درجةُ الحرارة المضبوطة مسبقًا ووقتُ التحضير للبرنامج.
←*الشكل* **10**
7. لتعديل درجة الحرارة المضبوطة مسبقًا، اضبط القيمة المطلوبة بواسطة **TEMP** — أو +.
←*الشكل* **11**
8. لتعديل وقت التحضير المضبوط مسبقًا، اضبط القيمة المطلوبة بواسطة **TIME** — أو +.
←*الشكل* **12**
9. ابدأ التحضيرَ بواسطة ⏯ **Start/Pause**.
←*الشكل* **13**
✔ تظهر على شاشة المنطقة اليسرى بالتناوب درجةُ الحرارة المضبوطةُ ووقتُ التحضير المتبقي.

بدء التحضير في المنطقة الثانية

يمكنك بدء تحضير آخر في المنطقة الثانية في أي وقت بصرف النظر عن التحضير الجاري.

1. ضعْ الطعامَ على الجانب الفارغ في السلة وأزحْ السلة بالكامل في الجهاز.
←*الشكل* **14**
2. اختر المنطقةَ الثانية في لوحة الاستعمال، على سبيل المثال المنطقة اليمنى ▮▯.
←*الشكل* **15**
✔ يومض رمز المنطقة اليمنى وتضيء رموز البرامج.
3. اختر برنامجًا للمنطقة الثانية، على سبيل المثال **التحمير السريع**، ووائم القيم عند الحاجة.
←*الشكل* **16**

يمكن اختيار البرنامج نفسه للمنطقة الثانية، كما للمنطقة الأولى، مثلاً لإعداد حصة أخرى في وقتٍ لاحق.

تقليب الطعام أو قلبه

1. عندما يومض 〰 **SHAKE** للمنطقة اليسرى أو اليمنى، أخرج السلةَ من الجهاز.
←*الشكل* **17**
✔ يتوقَّف التحضيرُ مؤقتًا وتعرض الشاشةُ **OPEN**، طالما أن السلة منزوعة.
2. استخدم أدوات طهي مصنوعة من الخشب أو البلاستيك المقاوم للحرارة لتقليب الأطعمة في المنطقة المعروضة أو قلبها.
←*الشكل* **18**
3. أزح السلة بالكامل في الجهاز.
←*الشكل* **19**
✔ يُستأنف التحضيرُ تلقائيًا وتظهر على الشاشة بالتناوب درجةُ الحرارة المضبوطةُ ووقتُ التحضير المتبقي.

إخراج الأطعمة الجاهزة

1. عندما ينتهي التحضير في المنطقة اليسرى أو في المنطقة اليمنى، يومض في شاشة عرض المنطقة **End** وتدوِّي إشارةٌ صوتية.
←*الشكل* **20**
2. أخرج السلة.
←*الشكل* **21**
3. أخرج الطعام من السلة في المنطقة ذات بيان العرض **End** باستخدام أدوات الطهي، على سبيل المثال، من المنطقة اليسرى. اترك الطعام في المنطقة الثانية، والذي لم يُحضَّر بشكلٍ جاهز بعد، في السلة.
←*الشكل* **22**
4. أزح السلةَ مرةً أخرى بالكامل في الجهاز.
←*الشكل* **23**
✔ يُستأنف التحضيرُ وتظهر على شاشة المنطقة، التي لا تزالُ نشطةً، بالتناوب درجةُ الحرارة المضبوطةُ ووقتُ التحضير المتبقي.

وظيفة MATCH

استخدم وظيفة **MATCH** لاستعمال كلتا منطقتي الطهي أو منطقة طهي واحدة كبيرة بأوضاع الضبط نفسها، مثلاً لتحضير كمياتٍ أكبر من الطبق نفسه، أو لأطعمة كبيرة.

استخدام وظيفة MATCH

1. اسحب فاصل السلة لأعلى وانتزعه.
←*الشكل* **24**
2. ضعْ الطعامَ في السلة وأزحْ السلة بالكامل في الجهاز.
←*الشكل* **25**
3. فعِّل وظيفة **MATCH** ■■.
4. اختر برنامجًا، ووائم القيم عند الحاجة، وابدأ التحضيرَ بواسطة **Start/Pause** ▷II.
- ✔ تعرض كلتا الشاشتين بالتناوب القيمَ المتطابقة لدرجة الحرارة ووقت التحضير المتبقي.
- ✔ عندما ينتهي التحضير، يومض في كلتا الشاشتين **End** وتدوِّي إشارةٌ صوتية.

ملاحظات

- عندما تُفعِّل الوظيفة **MATCH** ■■، بعدما اُختير برنامجٌ بالفعل وعُيِّن لمنطقةٍ واحدة، عندئذٍ تُطبق أوضاع الضبط للمنطقة الثانية.
- عندما تُغيَّر قيم درجة الحرارة أو وقت التحضير لمنطقةٍ مفردة في أثناء التحضير، تُنهَى عندئذٍ وظيفة **MATCH**. يسير التحضير الآخر بصورةٍ فردية لكل منطقة.

وظيفة SYNC

استخدم وظيفة **SYNC** لمزامنة وقت التحضير لكلتا المنطقتين. تجهز أطباقٌ مختلفة في الوقت نفسه.

استخدام وظيفة SYNC

1. ركّب فاصلَ السلة وعبِّئ الموادَ الغذائية يسارًا ويمينًا. أزح السلةَ كليةً في الجهاز المُشغَّل.
2. اختر المنطقة الأولى في لوحة الاستعمال، على سبيل المثال المنطقة اليسرى □■.
3. اختر برنامجًا للمنطقة الأولى، ووائم القيم عند الحاجة.
4. اختر المنطقة الثانية في لوحة الاستعمال، على سبيل المثال المنطقة اليمنى ■□.
5. اختر برنامجًا للمنطقة الثانية، ووائم القيم عند الحاجة.
6. فعِّل الوظيفة **SYNC** SYNC TIME وابدأ التحضيرَ بواسطة **Start/Pause** ▷II.
- ✔ تعرض شاشةُ المنطقة ذات وقت التحضير الأطول بالتناوب درجة الحرارة المضبوطة ووقتَ التحضير المتبقي.
- ✔ تعرض شاشةُ المنطقة ذات وقت التحضير الأقصر بالتناوب درجة الحرارة و **Hold**. يظل التحضير متوقفًا.
- ✔ عندما يُبلَغ الوقت المتبقي نفسه لكلتا المنطقتين، يبدأ التحضير في المنطقة المتوقفة.
- ✔ عندما ينتهي التحضير، يومض في كلتا الشاشتين **End** وتدوِّي إشارةٌ صوتية.

ملاحظة: إذا عُرض وقتُ التحضير المتبقي لكلتا المنطقتين عند تفعيل الوظيفة **SYNC**، ثم تغيَّر وقتُ التحضير لمنطقة واحدة، فسوف تُنهَى الوظيفة **SYNC**.

البرنامج الشخصي MyFry

استخدم **MyFry** لحفظ أوضاعك الشخصية للضبط واستدعائها. يمكنك حفظ أوضاع الضبط كل على حدة للمنطقة اليسرى □■ والمنطقة اليمنى ■□ ومن أجل **MATCH** ■■.

إعداد MyFry أو مواءمته

ملاحظة: عندما تُعدّ **MyFry** للمرة الأولى، لا تكون هناك قيم مُحدَّدة مسبقًا. عندما تواءم **MyFry**، تُعرض القيم المحفوظة أخيرًا.

1. اختر **MATCH** ■■ أو منطقةً في لوحة الاستعمال، على سبيل المثال المنطقة اليسرى □■.
- ✔ يومض رمز المنطقة اليسرى وتضيء رموز البرامج.
2. اضغط ☆ **MyFry**.
3. اضبط درجة الحرارة المرغوبة باستخدام **TEMP** — أو +، ووقت التحضير المرغوب باستخدام **TIME** — أو +.
4. لحفظ القيم، أبقِ على ☆ **MyFry** مضغوطًا لمدة ثانيتين على الأقل، إلى أن تصدر إشارةٌ صوتية.

استخدام MyFry

1. اختر المنطقة اليسرى □■ أو المنطقة اليمنى ■□ أو **MATCH** ■■.
- ✔ يومض المختار وتضيء رموز البرامج.
2. اضغط ☆ **MyFry**.
- ✔ تعرض الشاشة بالتناوب القيمَ المحفوظة لدرجة الحرارة ووقت التحضير.
3. ابدأ التحضيرَ بواسطة **Start/Pause** ▷II.

وظائف إضافية

تجد هنا نظرةً عامة على وظائف إضافية.

الوظيفة	التنفيذ
تغيير القيم بوتيرةٍ أسرع	استمر في الضغط على — أو +.
إلغاء التحضير في منطقتين	اضغط ⏻ **تشغيل/إطفاء**.
إلغاء التحضير في منطقةٍ واحدة	استمر في الضغط على ■□ أو □■، إلى أن تتوقف الشاشةُ المعنية عن عرض المزيد من القيم.
إلغاء اختيار المنطقة	استمر في الضغط على رمز المنطقة الوامض، إلى أن تتوقف الشاشةُ المعنية عن عرض المزيد من القيم.
تغيير درجة الحرارة أو وقت التحضير في أثناء عمل التحضير	يمكن موائمة القيم المرغوبة المنطقة اليسرى أو اليمنى باستخدام — أو + مباشرةً.
إيقاف التحضير مؤقتًا	عندما تكون منطقة واحدة نشطة أو لإيقاف التحضير في كلتا المنطقتين مؤقتًا، اضغط **Start/Pause** ▷II.

الوظيفة	التنفيذ
	لإيقاف التحضير في منطقة واحدة فقط مؤقتًا، اضغط أولاً رمز المنطقة المرغوبة، ثم **Start/Pause** ▷II. لاستئناف تحضير متوقف مؤقتًا، اضغط **Start/Pause** ▷II مرةً أخرى.
إيقاف فعالية وظيفة **SYNC**	اضغط **SYNC** SYNC TIME. يبدأ تحضير المنطقة المتوقف تشغيلها ويسير التحضير بصورةٍ فردية لكل منطقة.

أمثلةٌ تطبيقية

يوفر جهازُك 9 برامج مختلفة مُعدَّة مسبقًا. اختر البرنامج المناسب حسب نوع الطعام.

ملاحظات

- القيم المذكورة هي توصيات. نظرًا لاختلاف الأطعمة من حيث المنشأ والحجم والشكل والحالة والعلامة التجارية، قد تحيد الإعداداتُ المثلى لأطعمتك عن القيم المذكورة.
- عندما تستخدم منطقة الطهي الكبيرة، يمكنك تحضير ضعف كمية المواد الغذائية في وقت التحضير نفسه.

المواد الغذائية	الضبط المسبق	إرشادات
رقائق البطاطس المُجمَّدة، 10 × 10 مم، 400 جم	رقائق البطاطس 180 °م 16 دقيقة	عندما يومض **SHAKE**، قلِّب الطعامَ أو اقلبه.
أوراك دجاج، 4 قطع كلٌ منها 125 جم	الطيور 200 °م 24 دقيقة	عندما يومض **SHAKE**، قلِّب الطعامَ أو اقلبه.
الاستيك البقري، 2 قطع، بسمك 3 سم تقريبًا	التحمير السريع 230 °م 16 دقيقة	عندما يومض **SHAKE**، قلِّب الطعامَ أو اقلبه.
شرائح سمك السلمون، 2 قطعة كل منها 150 جم	السمك 160 °م 10 دقيقة	
الخضراوات المشوية، 350 جم	خضراوات 180 °م 14 دقيقة	قطِّع الخضراوات إلى قطعٍ كبيرة واخلطها مع ملعقة زيت كبيرة عندما يومض **SHAKE**، قلِّب الطعامَ أو اقلبه.
قطع كعك أو مافن صغيرة، 4 قطع	مخبوزات صغيرة 150 °م 15 دقيقة	
إذابة الموادَ الغذائية المُجمَّدة	إذابة التجمد 40 °م 30 دقيقة	
تدفئة الأطعمة المُحضَّرة الجاهزة	التسخين 150 °م 5 دقيقة	للحصول على نتائج مقرمشة، اضبط درجة الحرارة على ما يزيد عن 150 درجة مئوية.
الحفاظ على سخونة الأطعمة المطهوة	الحفاظ على السخونة 80 °م 30 دقيقة	

نصائح

- إذا كان حجمُ الطعام يختلف عن المذكور في الجدول، فقصِّر أو أطل وقت الطهي.
- وإذا لم يكن الطعام جاهزًا بعد انتهاء وقت الطهي المحدد، فأطل وقت الطهي أو زدْ درجة الحرارة.
- للحصول على نتيجة طهي متساوية، قلِّب الأطعمة في السلة أو اقلبها، عندما تومض **SHAKE**.
- إذا لم تحصل الأطعمة على القرمشة المطلوبة، فرش القليل من الزيت على الأطعمة قبل الطهي، على سبيل المثال باستخدام فرشاة أو بخاخ زيت. واترك الزيتَ الزائد يتقاطر أو امسحه.

نظرةٌ عامة على التنظيف

نظِّف 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 تنظِّف حقل التشغيل وشاشة العرض إلا باستخدام فوطة رطبة مصنوعة من أليافٍ صناعية.

نظِّف الأجزاء المفردة كما هو مبيَّن في الجدول.
←*الشكل* **26**

تنظيف الجهاز والأجزاء

1. نظِّف الجهاز الأساسيّ بقطعة قماش ناعمة رطبة، ثم جففه.
استخدم قطعة قماش مُبلَّلة من الألياف الدقيقة لتنظيف الشاشة.

2. نظِّف 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 بقليلٍ من الماء الدافئ مع بضع قطراتٍ من سائل التنظيف واتركها تؤدي وظيفتها.
6. نظِّف السلة والشبكات السلكية بماء الصابون وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة أو ضعها في غسالة الأطباق.

التغلب على الاختلالات

العطل	السبب والتغلب على الأعطال
الجهاز لا يعمل.	الجهاز غير متصل بالكهرباء. ◂ تحقَّق مما إذا كان جهازُك مُزوَّدًا بالكهرباء.
التحضير لا يُبدأ أو يُستأنف و ⏯ **التشغيل/الإيقاف** لا يُعرض في لوحة الاستعمال.	السلة غيرُ موضوعةٍ بشكل صحيح في الجهاز. ◂ أزِح السلة كليةً داخل الجهاز. يجب ألا تبرز السلة من جسم الماكينة.
يتعذَّر إدخال السلة بالكامل في الجهاز.	هنالك أطعمةٌ أو أغراضٌ في حيز الطهي. ◂ أزلْ الأطعمة أو الأغراضَ من حيز الطهي. تصبح الأطعمة أو الأغراضُ الموجودة في حيز الطهي ساخنةً في أثناء التحضير. استخدم أدوات طهي مقاومة للحرارة وتوخَّ الحذر.
رمز خطأ يظهر في شاشة العرض، مثل **Ex**.	اكتشفت الوحدة الإلكترونية وجود خطأ. **1.** انزع القابس الكهربائي. **2.** أعدْ قبس القابس الكهربائيّ في المقبس. **3.** إذا استمر وجود الخلل، فاتصل بخدمة العملاء.
دخانٌ أبيض يخرج من الجهاز.	تتسبب الدهون المتساقطة وبقايا الدهون في السلة أو في حيز الطهي في ظهور دخان أبيض عند التسخين. ◂ نظِّف السلة والشبكة السلكية وحيز الطهي جيدًا بعد كل استخدام لإزالة جميع بقايا الدهون. **ملاحظة:** الدخان الأبيض الناتج عن بقايا الدهون لا يؤثر على نتيجة الطهي أو الجهاز.
بعد طهي الأطعمة ذات محتوى الرطوبة المرتفع، يتجمَّع ماءٌ في مقصورة الطبخ.	يتكون ماء متكثف لأسباب فيزيائية. ◂ بمجرد أن يبرد الجهاز بشكلٍ كافٍ، جفِّف مقصورة الطبخ بقطعة قماش. **ملاحظة:** يكون تكوُّن الماء المُتكثِّف طبيعيًا وغير ضار.

التخلص من الجهاز القديم

◂ تخلَّص من الجهاز بطريقة لا تضر بالبيئة.

يمكنك الحصول على المعلومات الخاصة بأحدث سبل التخلص من المخلَّفات لدى تاجرك المتخصص أو لدى إدارة البلدية أو المدينة التي تتبع لها.



هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوربية 2012/19/ المجموعة الاقتصادية الأوربية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوربي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها.

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

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

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

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

8001377660 (060602)
de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi, es, pt, el, tr, pl, uk, ru, ar