



Free standing cooker HGG933150J, HGG933250J
Cucina da libero posizionamento HGG933150J, HGG933250J



BOSCH

[en] Instruction manual3

[it] Istruzioni per l'uso 23

Safety precautions	4	Care and cleaning	13
Before installation	4	Upper glass cover	13
Safety notes	4	Cleaning agents.....	13
Causes of damage.....	5	Detaching and refitting the rails.....	14
Set-up, gas and electricity connection	5	Detaching and attaching the oven door.....	15
Gas connection.....	5	Removing and installing the door panels	15
Faults in the gas installation/smell of gas	5	Troubleshooting	16
Electrical connection.....	5	Malfunction table.....	16
Horizontal alignment.....	6	Replacing the bulb in the oven ceiling light.....	16
Setting up the appliance	6	Glass cover.....	16
Measures to be noted during transport.....	6	After-sales service	17
Your new cooker	7	E-number and FD-number.....	17
General information.....	7	Energy and environment tips	17
Cooking area	7	Saving energy.....	17
Oven	8	Saving energy with the hob	17
Accessories	9	Environmentally-friendly disposal.....	17
Before using the oven for the first time	10	Tested for you in our cooking studio	18
Heating up the oven.....	10	Cakes and pastries	18
Light the lower gas burner.....	10	Baking tips	19
Setting procedure for the electric grill.....	10	Meat, poultry, fish	20
Cleaning the accessories.....	11	Tips for roasting and grilling.....	21
Advance cleaning of burner cup and cap	11	Toast.....	22
Making settings on the hob	11	Defrosting.....	22
Igniting the gas burners.....	11	Acrylamide in foodstuffs	22
Table - Cooking.....	11		
Setting the oven	12		
This is how you adjust the lower gas burner in the oven	12		
The oven's lower gas burner is set with the upper heating element as follows.....	12		
This is how you adjust the electric grill in the oven	12		
Setting hot air grilling.....	13		

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

Safety precautions

Read this instruction manual carefully. Keep the instruction and installation manuals, as well as the various accessories, in a safe place. Please pass on these manuals and the accessories to the new owner if you sell the appliance.

Before installation

Damage during transport

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

Incorrect connection.

The appliance (electricity and gas connection) must be installed in accordance with the instruction manual and the instructions for gas connection and conversion to a different gas type.

Incorrect connection and incorrect settings may cause serious damage to the appliance. The appliance manufacturer does not accept any liability for such damage. The appliance warranty will be invalidated.

Safety notes

This appliance is intended for domestic use only. This appliance must only be used for food preparation.

Adults and children must not operate the appliance without supervision,

- if they are physically or mentally incapable of doing so or
- if they have insufficient knowledge or experience.

Never let children play with the appliance.

Hot surfaces

Risk of burns!

- **The interior oven surfaces and the grill may become very hot during oven operation. Keep small children away.**
- Never touch the interior oven surfaces, the hot burners and heating elements. Keep small children away from the appliance.
- Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. The alcoholic vapours may catch fire in the oven. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content and open the oven door carefully.
- Electricity/gas cables must not come into contact with the back of the appliance. When the appliance is in operation, the back of the appliance heats up. This may cause damage to the power cables.

Risk of fire!

Never place flammable objects on the burners or store them in the cooking compartment. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance. Pull out the mains plug or switch off the appliance at the circuit breaker in the fuse box. Shut off the gas supply.

The surfaces of the plinth drawer may become very hot. Only store oven accessories in the drawer. Flammable and combustible objects must not be stored in the plinth drawer. There is a risk of fire!

Risk of short circuit!

Never trap the mains cable of electrical appliances in the appliance door when it is hot or pull the cable over burners when they are hot. The cable insulation could melt.

Risk of scalding!

Never pour water into the hot cooking compartment. This will produce hot steam.

Hot accessories and ovenware

Risk of burns!

Never remove ovenware or accessories from the cooking compartment without an oven cloth or oven gloves.

Overheated oil and fat

Risk of fire!

Overheated oil or fat can ignite very quickly. Never leave hot oil or fat unattended. Never attempt to extinguish burning fat or oil with water. Extinguish the flames with a lid or a plate. Switch the hotplate off.

Inadequate ventilation of gas ovens during cooking

Gas cooking appliances cause humidity and heat at the place of installation. Ensure that the kitchen is always well ventilated. Keep natural ventilation openings unobstructed or install an extractor hood. If the appliance is in operation for a long time, additional ventilation may be necessary. Open a window or set the extractor hood to a higher setting.

Do not hang easily combustible materials, such as curtains, near this appliance. If the burners are not covered with ovenware, do not operate the extractor hood. Grease deposits in the filters of the extractor hood may ignite, and the resulting hot temperatures may damage the extractor hood. There is a risk of fire!

Hinges

Do not place your hands in the oven door hinges or, if available, the upper cover hinges. You could trap your fingers.

Repairs

Incorrect repairs may result in significant risk to the user. Risk of electric shock. There is a risk of a gas leak!

Repairs may only be carried out by fully trained after-sales service engineers. A damaged cable must only be replaced by the after-sales service engineer.

Switch off the circuit breaker in the fuse box if the appliance is faulty. Shut off the gas supply. Call the after-sales service.

Moving the appliance by the gas line or door handle

Do not move the appliance while holding the gas line; the gas pipe could be damaged. There is a risk of a gas leak! Do not move the appliance while holding it by the door handle. The door hinges and door handle could be damaged.

Oven door - Additional safety precautions

During long cooking times, the oven door may become very hot.

If you have small children, extra supervision is required during oven operation.

In addition, there is a protective device (protective grid) which prevents direct contact with the oven door. You can purchase this optional accessory (469088) from the after-sales service.

Upper glass cover



Caution: The glass cover may crack due to heat. Before closing the cover, turn off all burners. Wait until the oven has cooled down before closing the glass cover.

Causes of damage

Hob

Caution!

- Only use the burners when cookware has been placed on top. Do not heat up empty pots or pans. The saucepan base will be damaged.
- Only use pots and pans with an even base.
- Place the pot or pan centrally over the burner. This will optimise transfer of the heat from the burner flame to the pot or pan base. The handle does not become damaged, and greater energy savings are guaranteed.
- Ensure that the gas burners are clean and dry. The burner cup and burner cap must be positioned exactly.
- Ensure that the top cover is not closed when the oven is started up.

Damage to the oven

Caution!

- Do not push baking trays onto the oven floor. Do not line the oven floor with aluminium foil. Do not place any food containers on the oven floor, as this could cause heat to accumulate. The baking and roasting times will no longer be correct and the enamel will be damaged.
- Do not pour water directly into a hot oven. This could damage the enamel.
- Do not use too much fruit when baking a very liquid fruit cake. Fruit juice, which drips from the baking tray, may cause stains that cannot be removed.
- Do not use the open oven door as a seat or footstool.

Damage to the plinth drawer

Caution!

Do not place hot objects in the plinth drawer. It could be damaged.

Damage to the fronts of adjacent units

Caution!

- Only allow the oven to cool down with the oven door closed. Even if the door is only open slightly open, the fronts of adjacent units could be damaged over time.
- If the oven seal is very dirty, the oven door will not close properly during operation. The fronts of adjacent units will become damaged over time. Always keep the door seal clean.

Set-up, gas and electricity connection

Gas connection

Installation must only be performed by an approved expert or a licensed after-sales service engineer in accordance with the instructions specified under "Gas connection and conversion to a different gas type".

For the licensed expert or after-sales service

Caution!

- The setting conditions for this appliance are specified on the rating plate on the back of the appliance. The gas type set in the factory is marked with an asterisk (*).
- Before setting up the appliance, check the grid access conditions (gas type and gas pressure) and ensure that the gas setting of the appliance meets these conditions. If the appliance settings have to be changed, follow the instructions in the section "Gas connection and conversion to a different gas type".
- This appliance is not connected to a waste gas main. It must be connected and commissioned in accordance with the installation conditions. Do not connect the appliance to a waste gas main. All ventilation regulations must be observed.
- The gas connection must be made via a fixed, i.e. not mobile connection (gas line) or via a safety hose.
- If using the safety hose, ensure that the hose is not trapped or crushed. The hose must not come into contact with hot surfaces.
- The gas line (gas pipe or safety hose) can be connected to the right or left-hand side of the appliance. The connection must have an easily accessible locking device.

Faults in the gas installation/smell of gas

If you notice a smell of gas or faults in the gas installation, you must

- immediately shut off the gas supply and/or close the gas cylinder valve
- immediately extinguish all naked flames and cigarettes
- switch off electrical appliances and lights
- open windows and ventilate the room
- call the after-sales service or the gas supplier

Electrical connection

Caution!

- Have the appliance set up by your after-sales service. A 16 A fuse is required for connection. The appliance is designed for operation at 220-240 V.
- If the electricity supply drops below 180 V, the electrical ignition system does not work.
- Any damage arising from the appliance being connected incorrectly will invalidate the guarantee.

For the after-sales service

Caution!

- The appliance must be connected in accordance with the data on the rating plate.
- Only connect the appliance to an electrical connection that meets the applicable provisions. The socket must be easily

accessible so that you can disconnect the appliance from the electricity supply if necessary.

- Please ensure the availability of a multi-pin disconnecting system.
- Never use extension cables or multiple plugs.
- For safety reasons, this appliance must only be connected to an earthed connection. If the safety earth terminal does not comply with regulations, safety against electrical hazards is not guaranteed.
- You must use a H 05 W-F type cable or equivalent for the appliance connection.

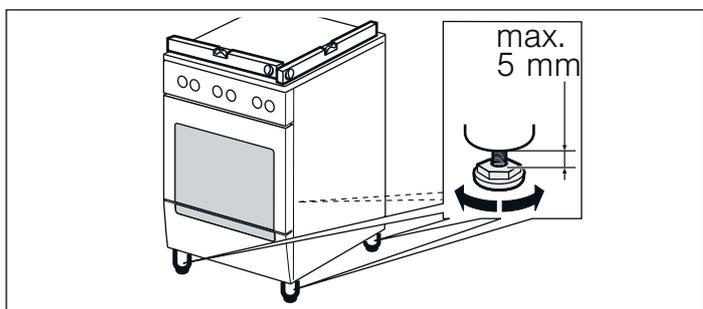
Horizontal alignment

Always set up the appliance directly on the kitchen floor.

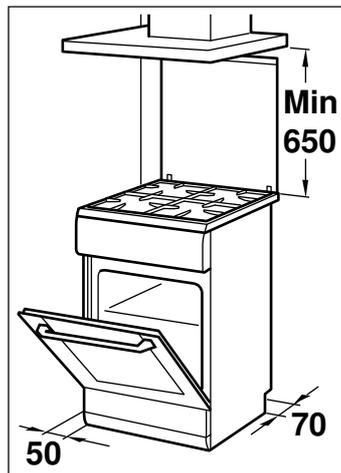
The appliance is equipped with adjustable feet to set the height. You can raise the appliance approximately 15 mm by adjusting the feet.

The adjustable feet are located at the front and rear corners underneath the oven.

You can adjust the feet, using a spanner, to ensure that the appliance is horizontal.



Setting up the appliance



- The appliance must be set up directly on the kitchen floor and in line with the specified dimensions. The appliance must not be set up on any other object.
- The distance between the top edge of the oven and the bottom edge of the extractor hood must meet the requirements of the extractor hood manufacturer.
- Ensure that the appliance is not moved again after set up. The distance from the high output burner or wok burner to the fronts of adjacent units must be at least 50 mm.

Measures to be noted during transport

Secure all mobile parts in and on the appliance using an adhesive tape that can be removed without leaving any traces. Push all accessories (e.g. baking tray) into the corresponding slots with cardboard at the edges, in order to avoid damaging the appliance. Place cardboard or similar between the front and rear side to prevent knocks against the inside of the glass door. Secure the door and, if available, the top cover to the appliance sides using adhesive tape.

Keep the original appliance packaging. Only transport the appliance in the original packaging. Observe the transport arrows on the packaging.

If the original packaging is no longer available

pack the appliance in protective packaging to guarantee sufficient protection against any transport damage.

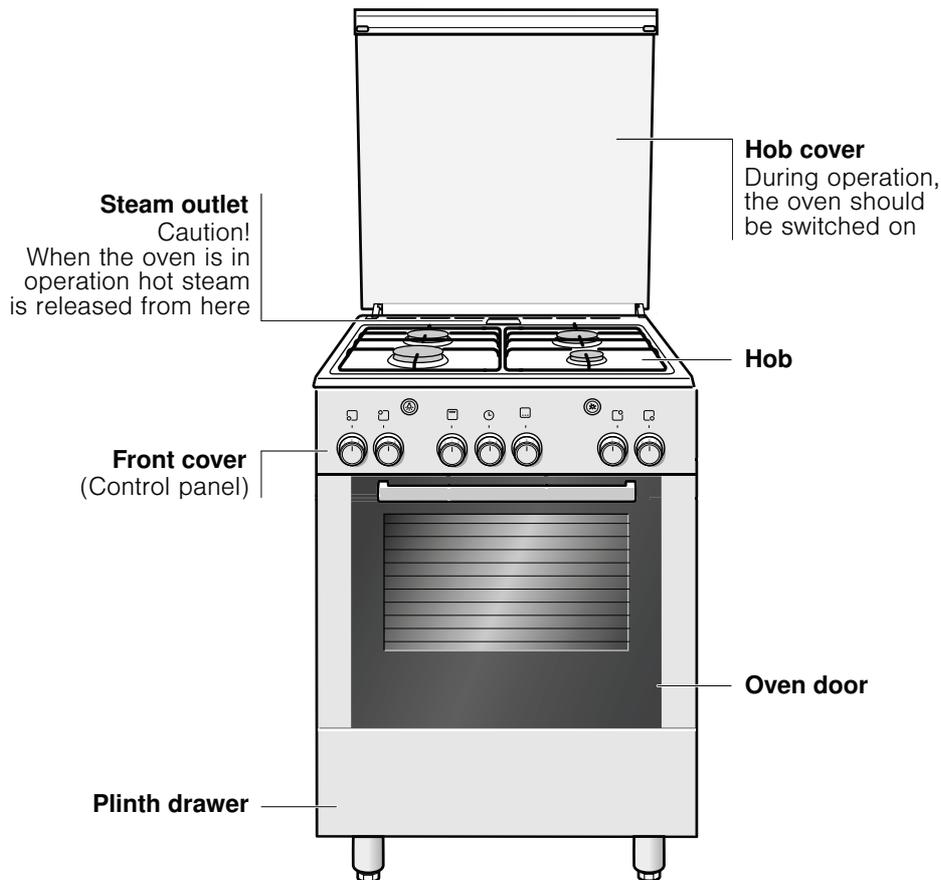
Transport the appliance in an upright position. Do not hold the appliance by the door handle or the connections on the rear, as these could be damaged. Do not place any heavy objects on the appliance.

Your new cooker

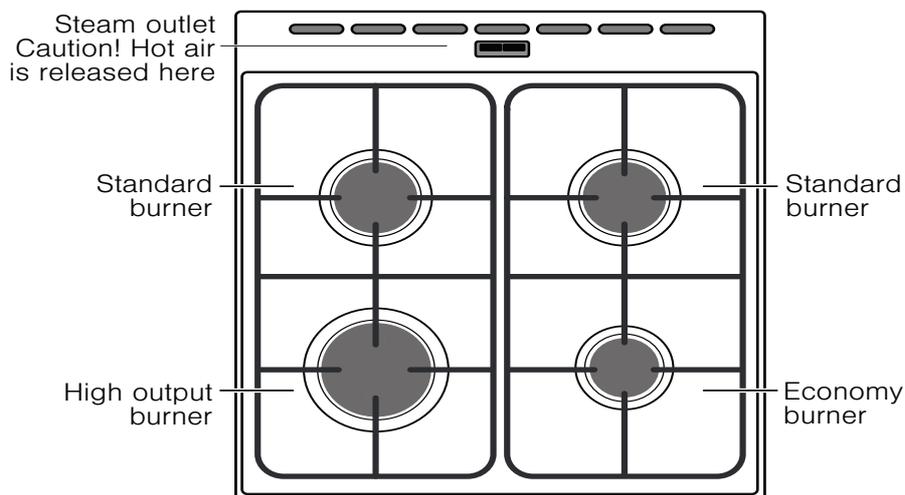
Here you will learn about your new cooker. We will explain the control panel, the hob and the individual operating controls. You will find information on the cooking compartment and the accessories.

General information

The design depends on the respective appliance model.



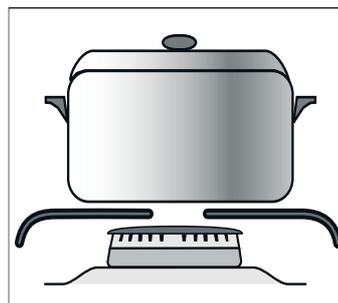
Cooking area



Burner	Pot or pan diameter
Economy burner 1 kW	12–18 cm
Standard burner 1.7 kW	18–24 cm
High output burner 3 kW	24–28 cm

Only use pots or pans with an even base.

Place the pot or pan centrally over the burner. This will optimise transfer of the heat from the burner flame to the pot or pan base. The handle does not become damaged, and greater energy savings are guaranteed.



Burner knob

You can adjust the heat setting of the hotplates using the four burner knobs.

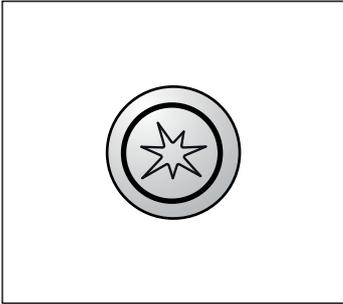
The Positions	Function/gas oven
! Zero position	The oven is switched off.
⌚ Settings area	Large flame = highest setting Economy flame = lowest setting

There is a limit stop at the end of the settings area. Do not turn the timer beyond this.

Ignition button

This button activates the electronic ignition system.

When you press the button, all igniters ignite at the same time.



Oven

Switch for the lower gas burner

Turn the switch for the gas burner anti-clockwise to set the desired temperature. To defrost frozen food or use hot air grilling in combination with the electric grill, turn the switch clockwise to the hot air setting.

The Positions	Function
! Zero position	Oven not hot.
170-270 Temperature range	Temperature range in °C for baking cakes in baking tins, pizza on the baking sheet, biscuits etc.
⌚ Hot air	For grilling meat, poultry and whole fish. The fan is activated when you select this setting in combination with grill heating. The fan distributes the heated air around the food. For defrosting food For example, meat, poultry, bread and gateaux. The fan distributes the heated air around the food.

Heat setting for the lower burner: 3 kW

Switch for the electric grill

You can set the desired temperature by turning the switch for the electric grill clockwise.

The Positions	Function
! Zero position	Oven not hot.
100-270 Temperature range	Temperature for grilling using the electric grill in °C. Used in addition to the function selector for grilling cakes in the baking tin, pizza on the baking sheet, biscuits etc.
Grill ☑	Power settings for the grill
1, 2, 3 Grill settings	Setting 1 = low Setting 2 = medium Setting 3 = high

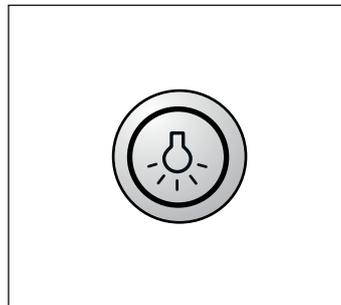
Multi-function button

You can use this button to set 3 different functions.

The electric grill is switched on when you press the multi-function button. The oven light comes on.

The multi-function button is also used to switch on hot air.

To switch it off, press the multi-function button again.



Timer

Using the timer, you can set a time of up to 60 minutes. The timer runs independently of the oven. It can be used like a kitchen timer.

Setting	Function
• Zero position	Setting off
🔔 End of the set cooking time	Signal when the set time has elapsed
🔔 - 60 Minute display	Time display, in minutes.

Setting procedure

Set the timer for the desired cooking time.

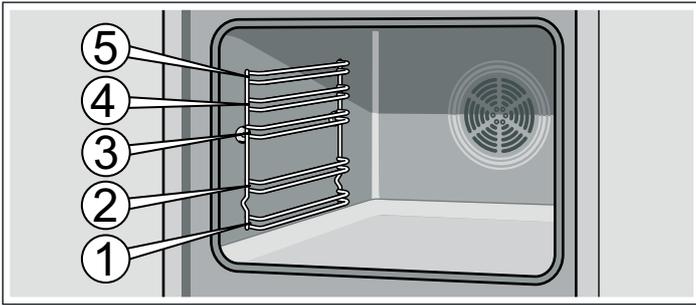
The time has elapsed

When the time has elapsed, a signal sounds. The switch turns to the OFF position • automatically.

Accessories

The accessories can be inserted into the oven at 5 different levels.

You can pull out the accessories two thirds of the way without them tipping. This allows dishes to be removed easily.



The accessories can become deformed when they get hot. As soon as they have cooled down, the deformation disappears with no effect on the function.

Hold the baking tray securely on the sides with both hands and push it parallel into the frame. Avoid movements to the right or left when pushing the baking tray in. Otherwise, it will be difficult

to push the tray in and the enamelled surfaces could be damaged.

You can buy accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online. Please specify the HEZ number.



Wire rack

For ovenware, cake tins, roasts, grilling and frozen meals.

Push the wire rack in with the curvature pointing downwards .



Enamel baking tray

For cakes and biscuits.

Push the baking tray into the oven with the sloping edge facing towards the oven door.

Special accessories

You can purchase special accessories from the after-sales service or specialist retailers. You will find a comprehensive range of products for your oven in our brochures and on the Internet. The availability of special accessories and whether it is possible to order them online may vary depending on your country. Please see the sales brochures for more details.

Not all optional accessories are suitable for every appliance. When purchasing, please always quote the exact identification number (E no.) for your appliance.

Special accessories	HEZ number	Use
Wire rack	HEZ334000	For ovenware, cake tins, joints, grilled items and frozen meals.
Enamel baking tray	HEZ331000	For cakes and biscuits. Push the baking tray into the oven with the sloping edge facing towards the oven door.
Universal pan	HEZ332000	For moist cakes, pastries, frozen meals and large joints. It can also be used to catch dripping fat when grilling directly on the wire rack. Slide the universal pan into the oven with the sloping edge facing the oven door.
Wire insert	HEZ324000	For roasting. Always place the wire insert in the universal pan. This ensures that dripping fat and meat juices are collected.
Grill tray	HEZ325000	Use for grilling in place of the wire insert or as a splatter guard, so that the oven does not become very dirty. Only use the grill tray in the universal pan. Grilling on the grill tray: only use at shelf height 1, 2 and 3. Using the grill tray as a splash guard: insert the universal pan with the grill tray under the wire rack.
Glass pan	HEZ336000	A deep baking tray made of glass. Can also be used as a serving dish.
Pizza tray	HEZ317000	Ideal for pizza, frozen products or large round cakes. You can use the pizza tray instead of the universal pan. Place the baking tray on the wire rack and proceed according to the details in the tables.
Bakestone	HEZ327000	The bakestone is perfect for preparing home-made bread, bread rolls and pizzas which need to have a crispy base. The bakestone must always be preheated to the recommended temperature.
Enamel baking tray with non-stick coating	HEZ331010	Cakes and biscuits can be removed more easily from the baking tray. Push the baking tray into the oven with the sloping edge facing towards the oven door.
Universal pan with non-stick coating	HEZ332010	Moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts can be removed more easily from the universal pan. Slide the universal pan into the oven with the sloping edge facing the oven door.
Profi extra-deep pan with roasting rack	HEZ333000	Ideally suited for preparing large amounts.
Lid for the Profi extra-deep pan	HEZ333001	The lid converts the Profi extra-deep pan into the Profi roasting dish.

Special accessories	HEZ number	Use
Glass roasting dish	HEZ915001	The glass roasting dish is suitable for pot roasts and bakes that are cooked in the oven. It is ideally suited to automatic programmes or automatic roasting.
Metal roasting dish	HEZ6000	The roasting dish is intended for use on the extended cooking zone of the glass ceramic hob. It is suitable for the sensor cooking system as well as for automatic programmes or automatic roasting. The roasting dish is enamel on the outside with a non-stick coating on the inside.
Telescopic shelf x2	HEZ338250	The pull-out rails at levels 2 and 3 allow you to pull accessories out further without them tipping.
Self-cleaning side walls		
Appliances with side panel oven light	HEZ339021	You can retrofit side walls so that the cooking compartment automatically cleans itself during operation.
Appliances with no side panel oven light	HEZ339020	You can retrofit side walls so that the cooking compartment automatically cleans itself during operation.

After-sales service products

You can obtain suitable care and cleaning agents and other accessories for your domestic appliances from the after-sales

service, specialist retailers or (in some countries) online via the e-Shop. Please specify the relevant product number.

Cleaning cloths for stainless-steel surfaces	Product no. 311134	Reduces the build-up of dirt. Impregnated with a special oil for perfect maintenance of your appliance's stainless-steel surfaces.
Oven and grill cleaning gel	Product no. 463582	For cleaning the cooking compartment. The gel is odourless.
Microfibre cloth with honeycomb structure	Product no. 460770	Especially suitable for cleaning delicate surfaces, such as glass, glass ceramic, stainless steel or aluminium. The microfibre cloth removes liquid and grease deposits in one go.
Door lock	Product no. 612594	To prevent children from opening the oven door. The locks on different types of appliance door are screwed in differently. See the information sheet supplied with the door lock.

Before using the oven for the first time

In this section, you can find out what you must do before using your oven or gas hob to prepare food for the first time. First read the section on *Safety information*.

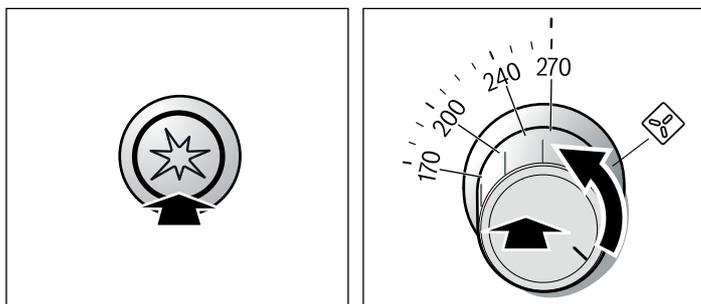
Heating up the oven

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. Ensure that no packaging material has been left in the cooking compartment.

Light the lower gas burner

Example in the picture: Heat to 270 °C

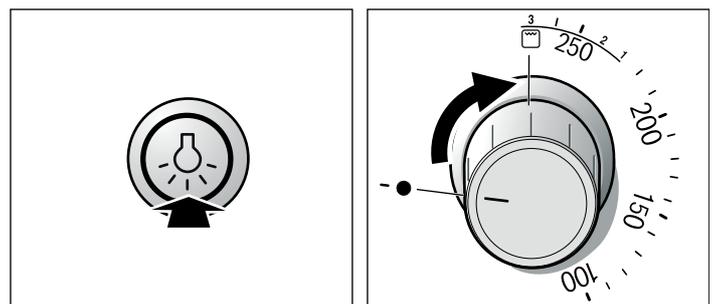
1. Open the top cover. The top cover must remain open for as long as the oven is in operation.
2. Open the main gas supply to the appliance. Connect the plug in the socket. Open the oven door.
3. Push in the switch for the lower gas burner and turn it to 270 °C.
4. While holding the switch for the lower gas burner depressed, press the ignition button .



5. The gas escaping from the lower gas burner is ignited using the ignition button. To activate the safety pilot, press and hold the lower gas burner on the oven for 10 seconds.
6. Look through the inspection port to make sure that the flame is lit. If it is not, repeat the process from step 3.
7. Close the oven door slowly.
8. Turn off the switch for the lower gas burner after 30 minutes.

Setting procedure for the electric grill

1. Open the top cover. The top cover must remain open for as long as the oven is in operation.
2. Open the main gas supply to the appliance. Connect the plug in the socket.
3. Press the multi-function button. The electric grill is switched on when you press the button. The oven light comes on.
4. Turn the switch for the electric grill clockwise to .



5. Turn off the switch for the electric grill after 30 minutes. Turn off the multi-function button.

Cleaning the accessories

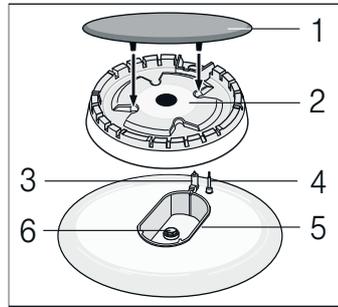
Before you use the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot soapy water and a soft dish cloth.

Advance cleaning of burner cup and cap

Clean the burner cap (1) and cup (2) with water and washing-up liquid. Dry the individual parts carefully.

Place the burner cup and cap back on the burner shell (5). Ensure that the igniter (3) and flame safety pin (4) are not damaged.

The nozzle (6) must be dry and clean. Always position the burner cap exactly over the burner cup.



Making settings on the hob

Your hob is equipped with four gas burners. The following information explains how to light the gas burners and set the size of flame.

Igniting the gas burners

Always position the burner cap exactly over the burner cup. Openings on the burner cup are always unobstructed. All parts must be dry.

1. Open the top cover. The top cover must remain open for as long as the oven is in operation.
2. Turn the switch for the desired burner anticlockwise to the large flame symbol .
3. Press and hold the burner knob and press the ignition button at the same time. The gas burner ignites.



4. Press and hold the burner knob for approximately 1-3 seconds. The safety pilot is activated. If the gas flame goes out, the gas supply is automatically interrupted by the safety pilot.
5. Set the desired flame size. Between setting  Off and setting , the flame is not stable. Therefore, always choose a setting between  large and  small flame.
6. If the flame goes out again, repeat the process from step 2.
7. To end the cooking process: Turn the burner knob  clockwise to the Off position.

The ignition device should not be actuated for more than 15 seconds. If the burner does not light within 15 seconds, wait for at least one minute. Then repeat the ignition process.

The gas burner does not ignite

If there is a power cut or if the ignition plugs are damp, you can light the gas burners with a gas lighter or a match.

Table - Cooking

Select the right saucepan size for each burner. The diameter of the pot or pan base should be the same as that of the burner.

Cooking times depend on the type, weight and quality of the food. Deviations are therefore possible. You yourself can best judge the optimal cooking time.

Minerals and vitamins are very quickly destroyed during cooking. Therefore, only use a little water. This will help you retain vitamins and minerals. Select short cooking times so that the vegetables remain firm and full of nutrients.

Example	Dish	Burner	Heat setting
Melting	Chocolate, butter, margarine	Economy burner	small flame
Heating	Stock, tinned vegetables	Standard burner	small flame
Heating and keeping warm	Soups	Economy burner	small flame
Braising*	Fish	Standard burner	between large and small flame
Braising*	Potatoes and miscellaneous vegetables, meat	Standard burner	between large and small flame
Cooking*	Rice, vegetables, meat dishes (with sauces)	Standard burner	Large flame
Roasting	Pancakes, potatoes, schnitzel, fish fingers	High output burner	between large and small flame

* If you are using a saucepan with a cover, turn the flame down as soon as it reaches boiling point.

Setting the oven

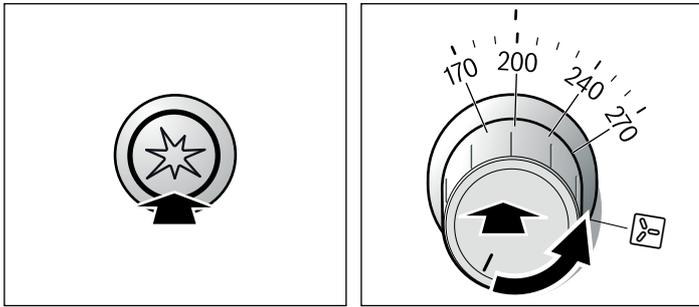
In this section, we will explain how you can select the required type of heating and temperature or grill setting.

This is how you adjust the lower gas burner in the oven

When the lower gas burner is lit, you can bake on a baking sheet with the oven door closed.

Example in the picture: Heat to 200 °C

1. Open the top cover. The top cover must remain open for as long as the oven is in operation.
2. Open the main gas supply to the appliance. Connect the plug in the socket. Open the oven door.
3. Push in the switch for the lower gas burner and turn it clockwise to 200 °C.
4. While holding the switch for the oven's lower gas burner depressed, press the ignition button .



5. The gas escaping from the oven's lower gas burner is ignited using the ignition button. To activate the safety pilot, press and hold the lower gas burner on the oven for 10 seconds. The safety pilot is activated. If the gas flame goes out, the gas supply is automatically interrupted by the safety pilot.
6. Look through the inspection port to make sure that the flame is lit. If it is not, repeat the process from step 3.
7. Close the oven door slowly.
8. Preheat the empty oven for approximately 15 minutes before baking.
9. When the dish has finished cooking, turn off the switch for the lower gas burner.

You can change the temperature at any time.

Caution!

The ignition device should not be actuated for more than 15 seconds. If the burner does not light within 15 seconds, wait for at least one minute. Then repeat the ignition process.

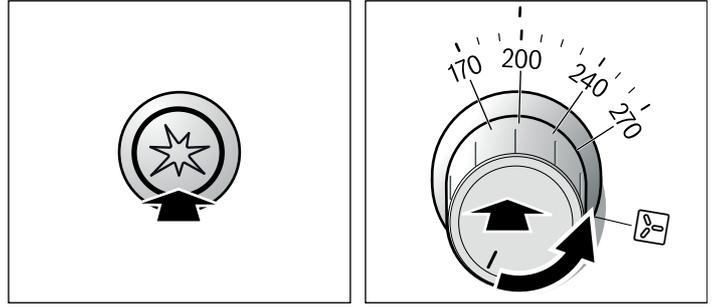
The oven's lower gas burner is set with the upper heating element as follows

When the lower gas burner is lit and the upper heating element is switched on at certain intervals, you can bake on a baking sheet with the oven door closed.

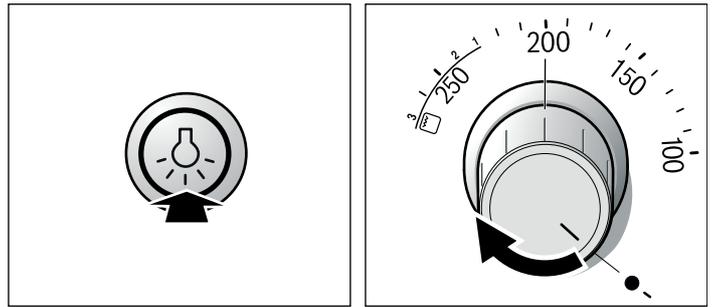
Example in the picture: Heat to 200 °C

1. Open the top cover. The top cover must remain open for as long as the oven is in operation.
2. Open the main gas supply to the appliance. Connect the plug in the socket. Open the oven door.
3. Push in the switch for the lower gas burner and turn it clockwise to 200 °C.

4. While holding the switch for the oven's lower gas burner depressed, press the ignition button .



5. The gas escaping from the oven's lower gas burner is ignited using the ignition button. To activate the safety pilot, press and hold the lower gas burner on the oven for 10 seconds. The safety pilot is activated. If the gas flame goes out, the gas supply is automatically interrupted by the safety pilot.
6. Look through the inspection port to make sure that the flame is lit. If it is not, repeat the process from step 3.
7. Press the multi-function button. The electric grill is switched on when you press the multi-function button. The oven light comes on.
8. Turn the switch for the electric grill clockwise to 200 °C.



9. Close the oven door slowly.
10. When the dish has finished cooking, press the multi-function button. The electric grill is switched off. The oven light goes out. Turn off the switch for the electric grill. Turn off the switch for the oven's lower gas burner.

You can change the temperature at any time.

Caution!

The ignition device should not be actuated for more than 15 seconds. If the burner does not light within 15 seconds, wait for at least one minute. Then repeat the ignition process.

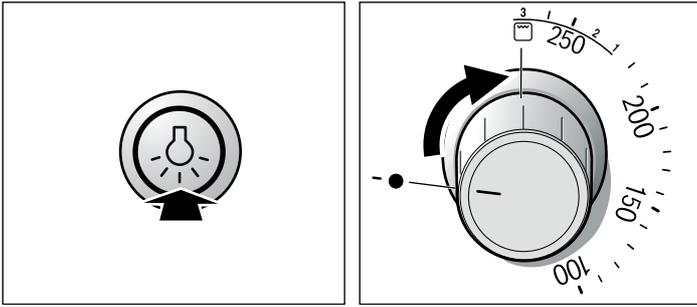
This is how you adjust the electric grill in the oven

Example in the picture: Electric grill setting 

1. Open the top cover. The top cover must remain open for as long as the oven is in operation.
2. Open the main gas supply to the appliance. Connect the plug in the socket.

3. Press the multi-function button. The electric grill is switched on when you press the button. The oven light comes on.

4. Turn the switch for the electric grill clockwise to .



5. When the dish has finished cooking, press the multi-function button. The electric grill is switched off. The oven light goes out. Turn off the switch for the electric grill.

Setting hot air grilling

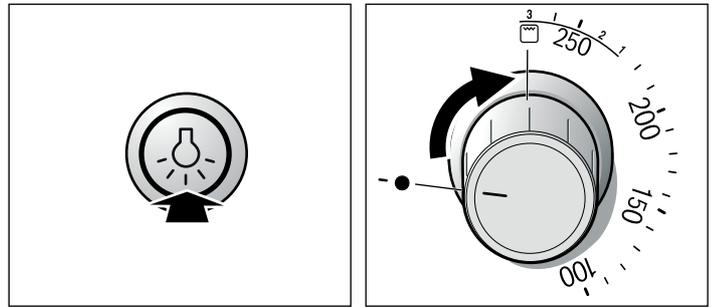
Example in the picture: Hot air grilling  

1. Open the top cover. The top cover must remain open for as long as the oven is in operation.

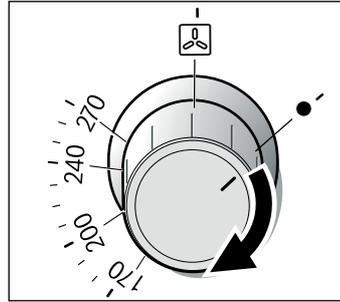
2. Open the main gas supply to the appliance. Connect the plug in the socket.

3. Press the multi-function button. The electric grill and rotary spit are switched on at the same time when you press the multi-function button. The oven light comes on.

4. Turn the switch for the electric grill clockwise to .



5. Turn the switch for the lower gas burner clockwise to hot air .



6. When the dish has finished cooking, press the multi-function button. The electric grill and rotary spit are switched off. The oven light goes out. Switch off the electric grill and lower gas burner.

Care and cleaning

With attentive care and cleaning, your hob and oven will retain its looks and remain in good working order for a long time. We will explain here how you should care for and clean them correctly.

Notes

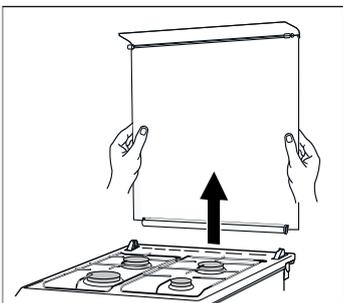
- Slight differences in the colours on the front of the oven are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panel which look like streaks, are caused by reflections made by the oven light.
- Enamel is baked on at very high temperatures. This can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

Upper glass cover

Before opening the top cover, remove any spills with a cloth.

Use glass cleaner if possible.

For cleaning, remove the top cover. To do this, hold the cover securely on both sides with both hands and pull it upwards.



If the cover hinges become loose, note the letters marked on them. The hinge with the letter R must be fitted on the right, and the hinge with the letter L must be fitted on the left.

After cleaning, re-assemble the top cover following the same procedure in reverse order.

Only close the top cover once the burners have cooled down.

Cleaning agents

Damage to the various different surfaces caused by using the wrong cleaning agent can be avoided by observing the following instructions.

When cleaning the hob do not use

- undiluted washing-up liquid or dishwasher detergent,
- scouring pads,
- abrasive cleaning agents such as oven cleaner or stain remover,
- high-pressure cleaners or steam jets.
- Do not clean individual parts in the dishwasher.

When cleaning the oven do not use

- sharp or abrasive cleaning agents,
- cleaning agent with a high alcohol content,
- scouring pads,
- high-pressure cleaners or steam jets.
- Do not clean individual parts in the dishwasher.

Wash new sponges thoroughly before first use.

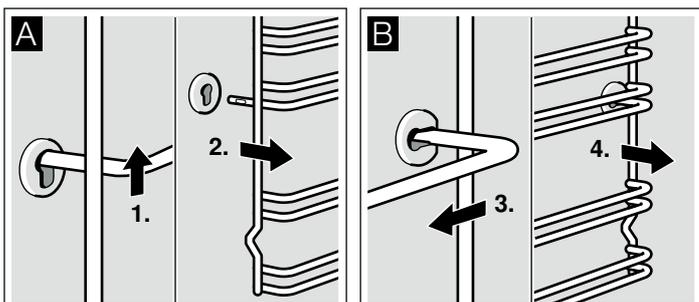
Stainless steel fronts	Wipe with some washing-up liquid and a damp cloth. Always wipe parallel to the natural grain. Otherwise, you may scratch the surface. Dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Do not use any abrasive materials, scouring sponges or rough cleaning cloths. The stainless steel fronts can be polished using a special care product. Follow the manufacturer's instructions. You can purchase special stainless steel cleaner from our after-sales service or from specialist retailers.
Enamel surfaces and lacquered surfaces	Clean with some washing-up liquid and a damp cloth. Dry with a soft cloth.
Burners and steel grid of the gas burners	Do not clean in the dishwasher. Remove the wire rack and clean with a sponge, washing-up liquid and some hot water. Remove the burner cup and cap. Clean with a sponge and some hot water and washing-up liquid. Ensure that the gas outlets on the burner cups are clean and unobstructed. Brush the igniters with a small, soft brush. The gas burners only work properly when the igniters are clean. Remove food residue from the burner shells with some washing-up liquid and a damp cloth. Only use a little water. Water must not be allowed to enter the appliance. Ensure that the nozzle opening does not become blocked or damaged during cleaning. Dry all parts after cleaning and place the burner cover accurately on the burner cup. If the parts are not positioned accurately, it will be harder to ignite the burner. The burner covers are coated with black enamel. Due to the high temperatures, discolouration may occur. This will not impair the function of the burner. Replace the wire rack in the oven.
Electric hob (option)	Clean with the hard side of a scouring sponge and some liquid scouring agent. After cleaning, switch the hob on briefly to dry it. Wet hobs rust over time. Then apply a care product. Always remove spilt liquids and food residue immediately.
Metal ring of the electric hob (option)	The metal ring may discolour with time. However, it is possible to restore the original colour. Clean the ring with the hard side of a scouring sponge and some liquid scouring agent. When doing so, make sure that you do not scour the adjacent surfaces, as this could damage them.
Knobs	Clean with some washing-up liquid and a damp cloth. Dry with a soft cloth.
Door glass	Can be cleaned with glass cleaner. Do not use any abrasive cleaning agents or sharp metal objects. These could scratch and damage the surface of the glass panel.
Seal	Wipe with a damp cloth. Dry with a soft cloth.
Oven interior	Clean with hot water or vinegar solution. For heavy soiling: Only use oven cleaner on cold surfaces.
Glass cover on the oven light	Clean with some washing-up liquid and a damp cloth. Dry with a soft cloth.
Accessories	Soak in hot soapy water. Clean with a brush or a sponge.
Aluminium baking tray (option)	Do not clean in the dishwasher. Never use oven cleaner. To avoid scratches, never touch the metal surfaces with a knife or similar sharp object. Wipe the surfaces horizontally and without applying pressure with soapy water and a soft window cloth or a lint-free microfibre cloth. Dry with a soft cloth. Do not use any abrasive materials, scouring sponges or rough cleaning cloths. They could scratch the baking tray.
Childproof lock (option)	If a childproof lock has been fitted on the oven door, it must be removed before cleaning. Soak all plastic parts in hot soapy water and wash with a sponge. Dry with a soft cloth. If very dirty, the childproof lock will not work properly.
Plinth drawer (option)	Clean with some washing-up liquid and a damp cloth. Dry with a soft cloth.
Accessories	Soak in hot soapy water. Clean with a brush or sponge.

Detaching and refitting the rails

The rails can be removed for cleaning. The oven must have cooled down.

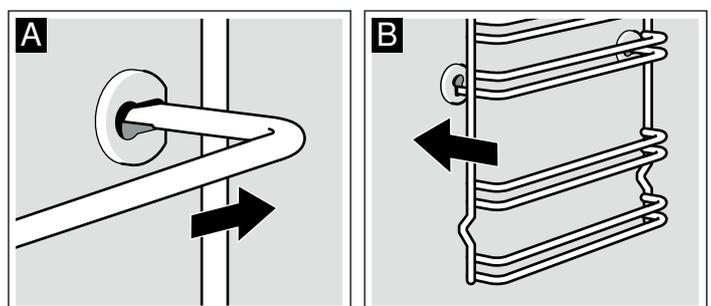
Detaching the rails

1. Lift up the front of the rail
2. and unhook it (figure A).
3. Then pull the whole rail forward
4. and remove it (Fig. B).



Refitting the rails

1. First insert the rail into the rear socket, press it to the back slightly (figure A),
2. and then hook it into the front socket (figure B).



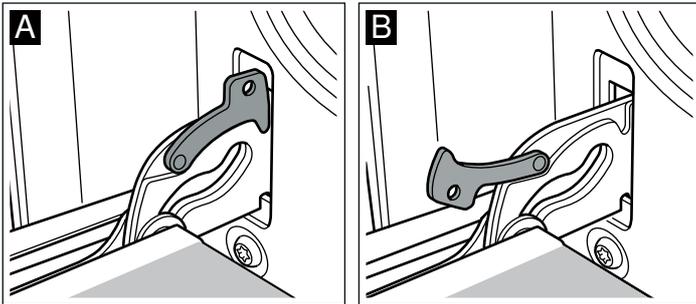
The rails fit both the left and right sides. The kinked section must always be at the bottom.

Clean the rails with cleaning agent and a sponge. For stubborn deposits of dirt, use a brush.

Detaching and attaching the oven door

For cleaning purposes and to remove the door panels, you can detach the oven door.

The oven door hinges each have a locking lever. When the locking levers are closed (figure A), the oven door is secured in place. It cannot be detached. When the locking levers are open in order to detach the oven door (Fig. B), the hinges are locked. They cannot snap shut.

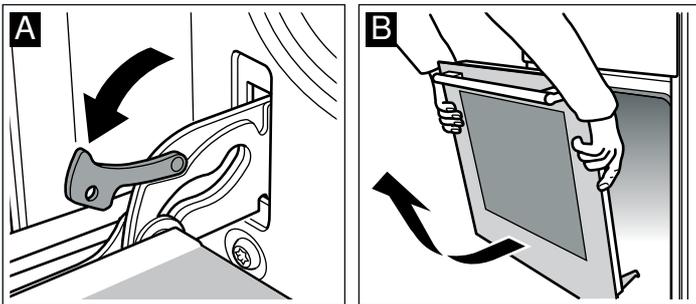


⚠ Risk of injury!

Whenever the hinges are not locked, they snap shut with great force. Ensure that the locking levers are always fully closed or, when detaching the oven door, fully open.

Detaching the door

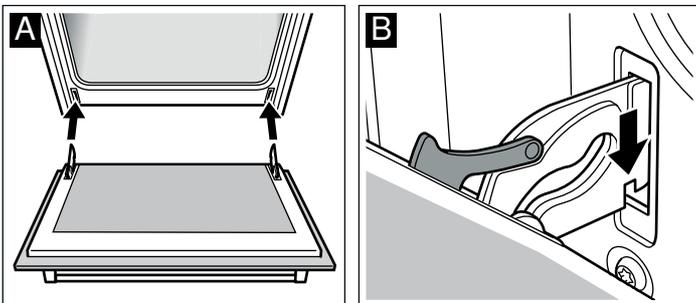
1. Open the oven door fully.
2. Fold up the two locking levers on the left and right (figure A).
3. Close the oven door as far as the limit stop. With both hands, grip the door on the left and right-hand sides. Close the door a little further and pull it out (figure B).



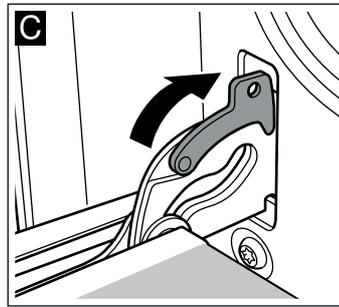
Attaching the door

Reattach the oven door in the reverse sequence to removal.

1. When attaching the oven door, ensure that both hinges are inserted straight into the opening (figure A).
2. The notch on the hinge must engage on both sides (figure B).



3. Fold back both locking levers (figure C). Close the oven door.



⚠ Risk of injury!

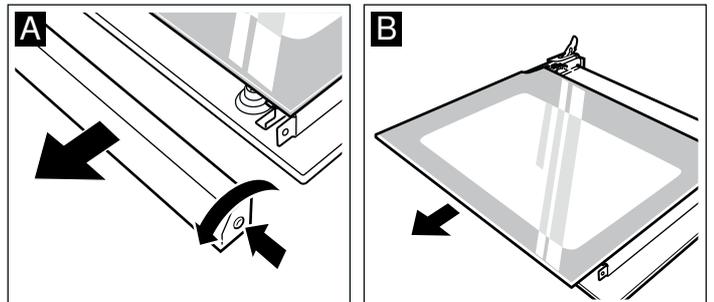
If the oven door falls out accidentally or a hinge snaps shut, do not reach into the hinge. Call the after-sales service.

Removing and installing the door panels

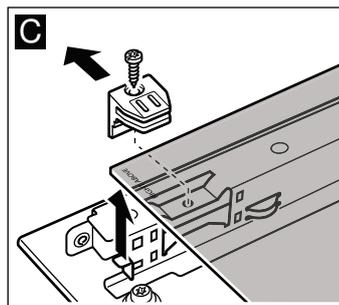
To facilitate cleaning, you can remove the glass panels from the oven door.

Removal

1. Detach the oven door and lay on a cloth with the handle facing down.
2. Unscrew the cover on top of the oven door. To do this, undo the left and right screws (figure A).
3. Lift the top panel up and out (figure B).



4. Unscrew the brackets on the right and left. Lift the panel and remove the brackets from the panel (figure C). Take out the panel.



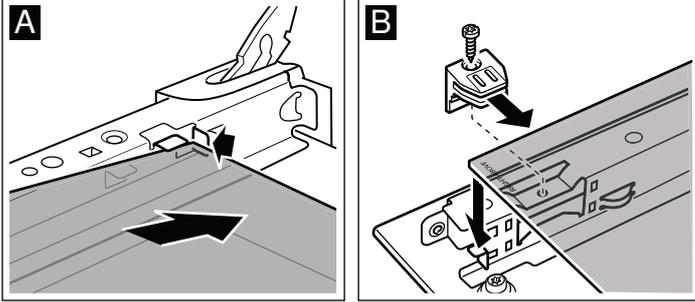
Clean the panels with glass cleaner and a soft cloth.

Do not use sharp or abrasive materials or a glass scraper. The glass could be damaged.

Installation

During installation, make sure that the lettering "right above" is upside down at the bottom left.

1. Insert the panel diagonally towards the back (figure A).
2. Push the brackets onto the panel, on the right and left, align them and screw in place (figure B).



3. Insert the uppermost panel diagonally towards the back. The smooth surface must face outwards.
4. Put the cover back in place and screw it on.
5. Attach the oven door.

Do not use the oven again until the panels have been correctly fitted.

Troubleshooting

Malfunctions often have simple explanations. Refer to the table before calling the after-sales service as you may be able to remedy the fault yourself.

Malfunction table

If your meal is not successful, please refer to section . *We have tested the recipe for you in our cooking studio.* Here, you will find useful cooking tips and tricks for cooking, baking and roasting.

⚠ Risk of electric shock!

Repairs that are not carried out properly are dangerous. Repairs must only be performed by one of our after-sales service technicians.

Malfunction	Possible cause	Remedy/information
The oven does not work.	The circuit breaker is defective.	Look in the fuse box to see if the circuit breaker is defective.
	Power cut.	Check whether the kitchen light and other kitchen appliances are working.
Oven not hot.	Dust on the contacts.	Turn the control knobs several times to the left and right.
The burner does not ignite.	Power has failed or ignition plugs are damp.	Light the gas burner with a gas lighter or a match.

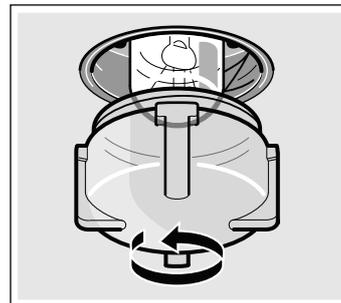
Replacing the bulb in the oven ceiling light

If the bulb in the oven light fails, it must be replaced. Heat-resistant, 25 watt spare bulbs can be obtained from our after-sales service or a specialist retailer. Only use these bulbs.

⚠ Risk of electric shock!

Switch off the circuit breaker in the fuse box.

1. Place a tea towel in the cold oven to prevent damage.
2. Unscrew the glass cover by turning it anti-clockwise.



3. Replace the bulb with one of the same type.
4. Screw the glass cover back in.
5. Remove the tea towel and switch on the circuit breaker.

Glass cover

You must replace a damaged glass cover. Suitable glass covers may be obtained from the after-sales service. Please specify the E number and FD number of your appliance.

After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find the right solution in order to avoid unnecessary visits from a service technician.

E-number and FD-number

When you call our authorised service, please provide your E-number and the FD-number. You can find this information on the label located inside the drawer. You can enter the data for your equipment here so that you can find it easily in case of a fault.

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

Customer Service

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

To book an engineer visit and product advice

- GB** 0844 8928979
Calls from a BT landline will be charged at up to 3 pence per minute. A call set-up fee of up to 6 pence may apply.
- IE** 01450 2655

Trust the expertise of the manufacturer, and rest assured that the repair will be carried out by trained service technicians using original spare parts for your domestic appliance.

Energy and environment tips

Here you can find tips on how to save energy when baking and roasting in the oven and when cooking on the hob, and how to dispose of your appliance properly.

Saving energy

- Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the tables in the instruction manual.
- Use dark, black lacquered or enamelled baking tins, because they absorb heat particularly well.
- Open the oven door as infrequently as possible while the food is baking and roasting.
- For longer cooking times, the oven can be turned off 10 minutes before the end of the cooking time, and the meal can be finished using residual heat.

Saving energy with the hob

- Use pots and pans with thick, even bases. Uneven bases increase energy consumption.
- The diameter of pan bases should be the same size as the hotplate. In particular, small saucepans on the hotplate cause energy losses. Note that cookware manufacturers often indicate the upper diameter of the saucepan. This is usually bigger than the diameter of the base of the pan.
- Use a small saucepan for small quantities. A larger, less full saucepan requires a lot of energy.
- Always place suitable lids on saucepans. When cooking without a lid, four times the energy is required.
- Cook with only a little water. This will save energy. Vitamins and minerals in vegetables are preserved.
- Switch to a lower heat setting in good time.
- Use the residual heat. For longer cooking times, you can switch the hotplate off 5-10 minutes before the end of the cooking time.

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



This appliance complies with European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). The directive gives a framework for the collection and recycling of old appliances, which is valid across the EU.

Tested for you in our cooking studio.

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

Notes

- The values in the table apply to dishes placed into the cooking compartment when it is cold and empty.
Only preheat the appliance if the table specifies that you should do so. Line the accessories with greaseproof paper before preheating.
- The times specified in the tables are guidelines only. They will depend on the quality and composition of the food.
- Use the accessories supplied. Additional accessories may be obtained as special accessories from specialist retailers or from the after-sales service.
Before using the appliance, remove all accessories from the cooking compartment that you will not be using.
- Always use oven gloves when taking hot accessories or ovenware out of the cooking compartment.
- Your oven is suitable for baking on one level.

Caution!

The appliance was manufactured to suit the reference gases specified in the standards. If a gas is used which does not comply with the specified gas mixture and pressure, cooking performance and heat output may not produce the desired result.

Name of the gas	Gas mixture (%)
G20	CH ₄ = 100
G25	CH ₄ = 86, N ₂ = 14
G30	n-C ₄ H ₁₀ = 50, i-C ₄ H ₁₀ = 50

Cake in a mould	Accessories	Level	Temperature, °C (lower gas burner on the oven)	Cooking time in minutes
Cakes	Round springform cake tin with tube sheet, deep	2	180	60-80
Cakes	Round springform cake tin with tube sheet, wide	3	180	60-80
Sponge cake	Springform cake tin (dia. 26 cm)	2	180	50-60
Apple pie	Springform cake tin, light (dia. 20 cm)	2	230	60-80
Semolina cake	Glass ovenproof dish, rectangular	3	180	60-80

Several small baked items on the baking sheet	Accessories	Level	Temperature, °C (lower gas burner on the oven)	Cooking time in minutes
Small cakes	Baking sheet	4	170	70-90
Biscuits	Baking sheet	3	180	40-60
Sesame seed rings	Baking sheet	4	190	60-80
Puff pastry strudel	Baking sheet	4	180	50-70
Yufka dough strudel	Baking sheet	3	190	60-80
Yeast-risen pastry	Baking sheet	4	170	70-90
Pizza	Baking sheet	3	190	50-70

Cakes and pastries

Cake tins

When you are baking in the cake tin, insert the wire rack at the level indicated and place the cake tin on the wire rack.

Dark-coloured cake tins are the most suitable.

If you use light-coloured baking tins or glass, the baking time increases and the cake is not browned evenly.

Only use heat-resistant glass dishes. Do not place a hot glass dish on a cold or wet surface. The glass could break.

If you want to use silicone moulds, follow the guidelines in the manufacturer's instruction manual. Silicone moulds turn out slightly smaller than normal cake tins. For this reason, the quantities may be slightly different to those indicated in your recipe.

Baking tables for the lower burner in the gas oven

In the tables, you will find the optimum types of heating for a selection of cakes and gateaux. The temperature and cooking times depend on the quantity and consistency of the dough.

The values in the table apply to dishes placed into the cooking compartment when it is cold and empty.

Gateaux and cakes can be baked in the oven in two ways.

You can either use only the lower burner

or switch on the electric grill in addition to the lower burner.

Cooking using the heat from the lower gas burner

The temperature is set only at the lower gas burner. The heat is distributed in the oven as soon as the gas escaping from the lower gas burner is ignited. For this reason, the underside of food is usually more browned than the top.

Cooking with the lower gas burner and electric grill

In addition to the lower gas burner, a temperature for the electric grill is also selected. This helps the meal to cook faster.

Cake in a mould	Accessories	Level	Temperature, °C (electric grill)	Temperature, °C (lower gas burner on the oven)	Cooking time in minutes
Simple, dry cake	Springform cake tin with tube sheet/fruit loaf tin	3	170	170	55-65
Simple, dry cake, delicate	Springform cake tin with tube sheet/fruit loaf tin	3	170	170	40-50
Sponge flan base	Flan-base cake tin	3	170	170	10-20
Fruit flan, simple dough	High springform cake tin with tube sheet	3	170	170	45-55
Sponge cake	Springform cake tin	3	130	170	15-25
Savoury cakes (e.g. quiche/onion tart)	Springform cake tin	2	170	170	35-55
Pasta bake	Ovenproof dish	3	170	170	25-35
Potato gratin made using raw ingredients, Max. 4 cm deep	Ovenproof dish	2	170	170	45-55

Cakes on trays	Accessories	Level	Temperature, °C (electric grill)	Temperature, °C (lower gas burner on the oven)	Cooking time in minutes
Sponge mixture or yeast dough with dry topping	Baking sheet	3	170	170	20-30
Sponge mixture or yeast dough with moist topping, fruit	Baking sheet	3	170	170	25-35
Sponge roulade	Baking sheet	3	130	170	5-15
Plaited loaf, - 500 g flour	Baking sheet	3	170	170	15-25
Stollen, - 500 g flour	Baking sheet	3	170	170	40-50
Pizza	Baking sheet	3	170	170	20-30
Yeast bread, - 1.2 kg flour	Baking sheet	3	200	170	25-35
Toast (without preheating)	Baking sheet	3	200	170	10-20
Biscuits	Baking sheet	4	130	170	10-25
Puff pastry	Baking sheet	3	170	170	20-30
Small cakes	Baking sheet	4	130	170	25-35

Baking tips

You wish to bake according to your own recipe.	Use similar items in the baking tables as a guide.
How to tell whether sponge cake is baked through:	Approx. 10 minutes before the end of the baking time stated in the recipe, insert a cocktail stick into the cake at its deepest point. If the cocktail stick comes out clean, the cake is ready.
The cake collapses.	Next time, add less liquid. Observe the specified mixing times in the recipe.
The cake has risen in the middle but is lower around the edge.	Do not grease the edge of the springform cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife.
The cake is too dry.	Make tiny holes in the finished cake using a cocktail stick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic drink over it. Next time, reduce the baking time.
The bottom of a fruit cake is too light.	Place the cake one level lower the next time.
The fruit juice overflows.	Next time, use the deeper universal pan (if available).
The pieces of dough are sticking together when the yeast rolls are baked.	There must be a distance of about 2 cm between the bread rolls. This gives enough space for the bread rolls to expand and bake evenly on all sides.
Condensation forms when you bake moist cakes.	Steam can form during baking, which escapes via the door. The steam may settle and form water droplets on the control panel or on the fronts of adjacent units. This is a natural process.

Meat, poultry, fish

Ovenware

You may use any heat-resistant ovenware. The baking tray is also suitable for large roasts.

Glass ovenware is the most suitable. The lid of the roasting dish should fit well and close properly.

Add a little more liquid when using enamelled roasting dishes.

With roasting dishes made of stainless steel, browning is not so intense and the meat may be somewhat less well done. Increase the cooking times.

Information in the tables:

Ovenware without a lid = uncovered

Ovenware with a lid = covered

Always place the ovenware in the centre of the wire rack.

Place hot glass ovenware on a dry mat after cooking. The glass could crack if placed on a cold or wet surface.

Roasting

Add in a little liquid if the meat is lean. Cover the base of the ovenware with approx. ½ cm of liquid.

Add liquid generously for pot roasts. Cover the base of the ovenware with approx. 1 - 2 cm of liquid.

The amount of liquid depends on the type of meat and the material the ovenware is made of. If preparing meat in an enamelled roasting dish, it will need a little more liquid than if cooked in glass ovenware.

Roasting dishes made from stainless steel are not ideal. The meat cooks more slowly and browns less fully. Use a higher temperature and/or a longer cooking time.

Tips for grilling

Heat the grill for approximately 3 minutes before placing the food to be grilled on the wire rack.

Always grill with the oven door closed.

If possible, grill items should be of equal thickness. This will allow them to brown evenly and remain succulent and juicy.

Turn grilled items after ⅔ of the specified time.

Only add salt to steaks once they have been grilled.

Place the food to be grilled directly on the wire rack. If you are grilling a single piece, the best results are achieved by placing it in the centre of the wire rack.

Also insert the baking tray at level 1. The meat juices are collected in the pan and the oven is kept cleaner.

Baking sheets and the universal pan should not be inserted at level 4 or 5 while the grill is in use. They may become deformed at high temperatures and damage the cooking compartment when they are removed.

The grill element switches on and off intermittently. This is normal. The grill setting determines how frequently this occurs.

If you select hot air grilling, the fan is always in operation. With this setting, the inside of the oven becomes slightly dirtier. This is normal. For this reason, we recommend that you clean the oven while it is still warm (see also the section entitled Cleaning). This makes it easier to remove the dirt.

Meat

Turn pieces of meat halfway through the cooking time.

When the roast is ready, turn off the oven and allow it to rest for an additional 10 minutes. This allows better distribution of the meat juices.

After cooking, wrap sirloin in aluminium foil and leave it to rest for 10 minutes in the oven.

For roast pork with a rind, score the rind in a crossways pattern, then lay the roast in the dish with the rind at the bottom.

Meat	Weight	Accessories and ovenware	Level	Type of heating	Temperature °C, grill setting	Cooking time in minutes
Beef						
Sirloin, medium rare	1.0 kg	Uncovered	1		210-230	50
Steaks, medium rare 3 cm		Wire rack	5		3	15
Pork						
without rind (e.g. neck)	1.0 kg	Uncovered	1		200-220	100
	1.5 kg		1		190-210	140
	2.0 kg		1		180-200	160
with rind(e.g.shoulder)	1.0 kg	Uncovered	1		200-220	120
	1.5 kg		1		190-210	150
	2.0 kg		1		180-200	180
Lamb						
Leg of lamb, boned, medium	1.5 kg	Uncovered	1		150-170	120
Minced meat						
Meat loaf	approx. 500 g	Uncovered	1		170-190	70
Sausage						
Sausage		Wire rack	4		3	15

Poultry

The weights indicated in the table refer to oven-ready poultry (without stuffing).

Place whole poultry on the lower wire rack breast-side down. Turn after $\frac{2}{3}$ of the specified time.

Turn roasts, such as rolled turkey joint or turkey breast, halfway through the cooking time. Turn poultry portions after $\frac{2}{3}$ of the time.

For duck or goose, pierce the skin on the underside of the wings. This allows the fat to run out.

Poultry will turn out particularly crispy and brown if you baste it towards the end of the roasting time with butter, salted water or orange juice.

If you are grilling directly on the wire rack, you should insert the baking tray at level 1. The meat juices are collected in the pan and the oven is kept cleaner.

Poultry	Weight	Accessories and ovenware	Level	Type of heating	Temperature, °C	Cooking time in minutes
Chicken, whole	1.2 kg	Wire rack	2		200-220	60-70
Chicken, whole	1.6 kg	Wire rack	2		190-210	80-90
Chicken, half	500 g each	Wire rack	2		200-220	40-50
Chicken pieces	300 g each	Wire rack	3		200-220	30-40
Duck, whole	2.0 kg	Wire rack	2		170-190	90-100
Goose, whole	3.5-4.0 kg	Wire rack	2		160-170	110-130
Small turkey, whole	3.0 kg	Wire rack	2		170-190	80-100
Turkey drumsticks	1.0 kg	Wire rack	2		180-200	90-100

Fish

Turn the pieces of fish after $\frac{2}{3}$ of the specified time.

Whole fish do not need to be turned. Place the whole fish in the oven in swimming position with the dorsal fin facing upwards.

To ensure that the fish remains in position, place half a potato or a small, ovenproof container into the stomach cavity.

If you are grilling directly on the wire rack, you should insert the baking tray at level 1. The fish juices are collected in the pan and the oven is kept cleaner.

Fish	Weight	Accessories and ovenware	Level	Type of heating	Temperature °C, grill setting	Cooking time in minutes
Fish, whole	300 g each	Wire rack	2		3	20-25
	1.0 kg	Wire rack	2		180-200	45-50
	1.5 kg	Wire rack	2		170-190	50-60
Fish fillet, 3 cm		Wire rack	3		2	20-25

Tips for roasting and grilling

The table does not contain information for the weight of the joint.	Select the next lowest weight from the instructions and extend the time.
How to tell when the roast is ready.	Use a meat thermometer (available from specialist shops) or carry out a "spoon test". Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.
The roast is too dark and the crackling is partly burnt.	Check the shelf height and temperature.
The roast looks good but the juices are burnt.	Next time, use a smaller roasting dish or add more liquid.
The roast looks good but the juices are too clear and watery.	Next time, use a larger roasting dish and use less liquid.
Steam rises from the roast when basted.	This is normal and due to the laws of physics. The majority of the steam escapes through the steam outlet. It may settle and form condensation on the cooler switch panel or on the fronts of adjacent units.

Toast

If you are grilling directly on the wire rack, you should also insert the baking tray at level 1. This keeps the oven clean.

Dish	Accessories and ovenware	Level	Type of heating	Temperature in °C (electric grill)	Cooking time in minutes
Toast					
Brown the toast from above, 4 slices	Wire rack	4		160-170	10-15
Brown the toast, (9 slices)	Wire rack	4		3	3-5
Brown the stuffed toast from above,(9 slices)	Wire rack	4		3	5-7
Brown the toast from above, 12 slices	Wire rack	4		160-170	15-20

Defrosting

Take food out of its packaging and place in suitable ovenware on the wire rack.

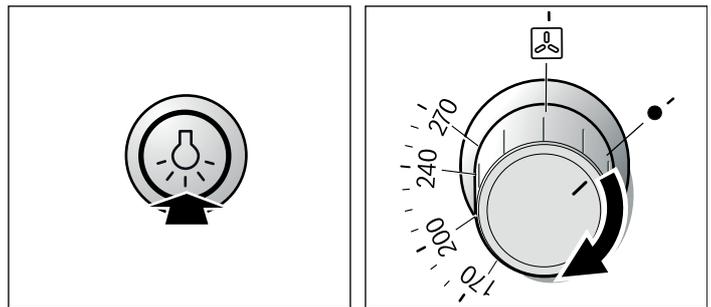
Observe the instructions on the packaging.

The defrosting time depends on the amount and type of food.

Place poultry with the breast side to the plate.

Example in the picture:  Hot air.

1. Press the multi-function button. The oven light comes on. Turn the switch for the lower gas burner clockwise to the hot air position .



2. When the frozen food is defrosted, press the multi-function button. The fan is switched off. The oven light goes out. Turn off the switch for the oven's lower gas burner.

Frozen food	Accessories	Level	Type of heating	Temperature, °C
e.g. cream cakes, buttercream cakes, gateaux with chocolate or sugar icing, fruit, chicken, sausage and meat, bread and bread rolls, cakes and other baked items	Wire rack	2		No temperature is selected.

Acrylamide in foodstuffs

Acrylamide is mainly produced in grain and potato products heated at high temperatures, such as potato crisps, chips,

toast, rolls, bread, baked goods made from shortcrust pastry (biscuits, gingerbread, cookies).

Recommendations for baking, roasting and grilling with low acrylamide values

General	
	<ul style="list-style-type: none"> ■ Keep cooking times to a minimum. ■ Cook the food until it is golden brown. "Browned, not charred". ■ The larger and thicker the food, the less acrylamide it contains.
Oven chips	Where possible, spread out a single layer of oven chips evenly on the baking tray. To prevent the chips from trying out quickly, cook at least 400 g on the baking tray.

Norme di sicurezza	24	Cura e manutenzione	34
Prima del montaggio.....	24	Coperchio in vetro superiore.....	34
Avvertenze per la sicurezza.....	24	Detergente	34
Cause dei danni.....	25	Sgancio e riaggancio dei supporti.....	36
Installazione, collegamento elettrico e allacciamento del gas	25	Sgancio e riaggancio della porta del forno.....	36
Allacciamento del gas	25	Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta	37
Anomalie dell'installazione a gas / odore di gas	25	Che cosa fare in caso di guasto?.....	37
Collegamento elettrico.....	26	Tabella guasti	37
Orientamento orizzontale.....	26	Sostituzione della lampadina superiore del forno.....	37
Installazione dell'apparecchio	26	Copertura in vetro.....	38
Misure da osservare durante il trasporto.....	26	Servizio di assistenza tecnica	38
La Sua nuova cucina	27	Numero E e numero FD	38
Informazioni generali.....	27	Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico.....	38
Piano cottura.....	27	Risparmio energetico.....	38
Forno	28	Risparmio energetico con il piano di cottura.....	38
Accessori.....	29	Smaltimento ecocompatibile	38
Prima del primo utilizzo.....	31	Provati per voi nel nostro laboratorio.....	39
Riscaldare il forno.....	31	Dolci e biscotti.....	39
Accensione del bruciatore di gas inferiore.....	31	Consigli per la cottura in forno	40
Impostazione del grill elettrico	31	Carne, pollame, pesce	41
Pulizia degli accessori	31	Consigli per la cottura in forno e al grill.....	42
Prelavaggio di spartifiamma e coperchio del bruciatore.....	31	Toast.....	43
Regolazione del piano di cottura.....	32	Scongelamento	43
Accensione dei bruciatori a gas.....	32	Acrilammide negli alimenti	43
Tabella: cottura.....	32		
Regolazione del forno	33		
Così viene impostato il bruciatore a gas inferiore del forno... 33			
Il bruciatore a gas inferiore del forno viene impostato con l'elemento riscaldante superiore come segue	33		
Così viene impostato il grill elettrico del forno.....	34		
Impostazione del grill ventilato.....	34		

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet www.bosch-home.com e l'eShop www.bosch-eshop.com

Norme di sicurezza

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Conservare con cura le istruzioni per l'uso e il montaggio e i vari accessori. Nel caso in cui si ceda l'apparecchio a terzi, allegare anche le istruzioni e i relativi accessori.

Prima del montaggio

Danni imputabili al trasporto

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.

Collegamento non corretto

L'installazione dell'apparecchio (collegamento elettrico e allacciamento del gas) deve essere eseguita in conformità alle istruzioni per l'uso e alle istruzioni per l'allacciamento del gas e il passaggio a un altro tipo di gas.

Un collegamento non corretto e impostazioni errate possono provocare gravi danni all'apparecchio. Il produttore dell'apparecchio non si assume alcuna responsabilità per tali danni e la garanzia decade.

Avvertenze per la sicurezza

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente ai fini di un uso privato. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di alimenti.

Adulti e bambini non devono assolutamente mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza qualora,

- non siano nelle condizioni fisiche e mentali adatte o
- non possiedano esperienza e conoscenze adeguate.

Non permettere che i bambini giochino con l'apparecchio.

Superfici ad alta temperatura

Pericolo di ustioni!

- **Durante l'uso del forno, le superfici interne e il grill possono surriscaldarsi notevolmente. Tenere lontano dalla portata dei bambini.**
- Non toccare in alcun caso le pareti interne del forno, le zone di cottura calde e gli elementi riscaldanti. Tenere i bambini lontani dall'apparecchio.
- Non preparare mai piatti con elevate quantità di alcol ad alta gradazione. I vapori dell'alcol possono incendiarsi all'interno del forno. Utilizzare alcol ad alta gradazione solo in quantità ridotte e aprire con cautela la porta del forno.
- Le condutture del gas e le linee della corrente non devono venire a contatto con la parte posteriore dell'apparecchio. Se l'apparecchio è in funzione, il retro si riscalda e questo può provocare danni agli allacciamenti.

Pericolo di incendio!

Non appoggiare mai oggetti infiammabili sulle zone di cottura e non conservarli nel vano di cottura. Non aprire mai la porta dell'apparecchio quando fuoriesce del fumo. Spegnerne l'apparecchio. Staccare la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Chiudere l'alimentazione del gas.

Le superfici del cassetto nello zoccolo possono surriscaldarsi notevolmente. Conservare nel cassetto solo accessori del forno. Non conservare nel cassetto dello zoccolo oggetti infiammabili e combustibili. Pericolo di incendio!

Pericolo di corto circuito!

Il cavo di allacciamento degli apparecchi elettrici non deve mai rimanere impigliato nella porta calda dell'apparecchio o essere fatto passare sopra le zone di cottura calde. L'isolamento del cavo potrebbe fondersi.

Pericolo di bruciacature!

Non versare mai acqua nel vano di cottura caldo per evitare la formazione di vapore acqueo bollente.

Accessori e stoviglie caldi

Pericolo di scottature!

Estrarre sempre gli accessori o le stoviglie caldi dal vano di cottura servendosi delle apposite presine.

Surriscaldamento di olio e burro

Pericolo di incendio!

L'olio e il burro surriscaldati si infiammano rapidamente. Non lasciarli mai incustoditi e non versare mai acqua sul burro o sull'olio bollenti. Soffocare le fiamme con un coperchio o con un piatto. Disattivare la zona di cottura.

Aerazione insufficiente nei fornelli delle cucine a gas

Le cucine a gas provocano umidità e calore nel luogo di installazione. Assicurarsi che la cucina disponga sempre di una buona aerazione. Tenere aperte le prese d'aria naturali o installare una cappa per l'aspirazione del vapore. Un uso prolungato dell'apparecchio può richiedere un'ulteriore aerazione. Aprire una finestra o regolare la cappa su una potenza più elevata.

Non appendere materiali leggermente infiammabili, ad esempio tende, in prossimità dell'apparecchio. Se sulle zone di cottura non sono presenti stoviglie, non è necessario accendere la cappa. I residui di grasso presenti nel filtro di quest'ultima possono prendere fuoco e, in presenza di un forte calore, essa può danneggiarsi. Pericolo di incendio!

Cerniere

Non inserire le mani nelle cerniere della porta del forno e, se presente, del coperchio superiore. Le dita possono rimanere incastrate.

Riparazioni

Se l'apparecchio viene riparato in modo non corretto, si corrono notevoli rischi. Pericolo di folgorazione! Pericolo di perdite di gas!

Le riparazioni possono essere effettuate solo da tecnici specializzati dell'assistenza clienti. I cavi danneggiati possono essere sostituiti solo da un tecnico dell'assistenza clienti.

Se l'apparecchio è guasto, scollegare l'interruttore di sicurezza nel quadro dei fusibili. Chiudere il gas e contattare l'assistenza clienti.

Spostamento dell'apparecchio sulle condutture del gas o sulla maniglia della porta

Non spostare l'apparecchio facendo forza sulla conduttura del gas, poiché può danneggiarsi. Pericolo di perdite di gas! Non spostare l'apparecchio facendo presa sulla maniglia della porta. Le cerniere e la maniglia possono danneggiarsi.

Porta del forno: misure di sicurezza aggiuntive

In caso di tempi di cottura prolungati, la porta del forno può surriscaldarsi notevolmente.

In presenza di bambini, prestare particolare attenzione durante l'uso del forno.

Inoltre, è disponibile un dispositivo di protezione (griglia di protezione), che impedisce un contatto diretto con la porta del forno. È possibile ricevere questo accessorio speciale (469088) contattando l'assistenza clienti.

Coperchio in vetro superiore



Attenzione: il coperchio in vetro può creparsi a causa del calore. Prima di chiudere il coperchio, spegnere tutti i bruciatori. Prima di chiudere il coperchio in vetro, attendere finché il forno non si è raffreddato.

Cause dei danni

Piano di cottura

Attenzione!

- Utilizzare le zone di cottura solo dopo avervi posizionato le stoviglie. Non riscaldare pentole o padelle vuote per evitare di danneggiarne il fondo.
- Utilizzare solo pentole e padelle con il fondo piatto.
- Porre la pentola o la padella in posizione centrale sul bruciatore. In tal modo, il calore della fiamma del bruciatore sarà distribuito in modo ottimale sul fondo della pentola o della padella. Le impugnature o il manico non verranno danneggiati e sarà garantito un maggior risparmio energetico.
- Assicurarsi che i bruciatori a gas siano puliti e asciutti. Lo spartifiamma e il coperchio del bruciatore devono trovarsi esattamente nella propria sede.
- Assicurarsi che il coperchio superiore non sia chiuso quando il forno viene messo in funzione.

Danni al forno

Attenzione!

- Non inserire teglie sul fondo del forno. Non rivestire il fondo del forno con fogli di alluminio. Non porre alcun recipiente per vivande sul fondo del forno. In caso contrario, si verifica una stasi termica. Di conseguenza, i tempi di cottura e arrostito non sono più adeguati e lo smalto viene danneggiato.
- Non versare mai acqua nel forno caldo. Possono verificarsi danni alle superfici smaltate.
- Qualora si preparino dolci alla frutta con consistenza particolarmente fluida, non utilizzare una quantità eccessiva di frutta. Le eventuali gocce del succo della frutta che cadono dalla teglia da forno possono causare macchie che non è più possibile rimuovere.
- Non utilizzare la porta del forno aperta come superficie di appoggio o mezzo di sollevamento.

Danni al cassetto nello zoccolo

Attenzione!

Non riporre oggetti caldi nel cassetto dello zoccolo poiché può subire danni.

Danni alle parti anteriori dei mobili circostanti

Attenzione!

- Far raffreddare il forno solo con la porta chiusa. Anche se la porta è aperta solo leggermente, con il tempo le parti anteriori dei mobili circostanti possono deteriorarsi.
- Se la guarnizione del forno è molto sporca, la porta non si chiude correttamente durante il funzionamento. Con il tempo, le parti anteriori dei mobili circostanti vengono danneggiate. Mantenere la guarnizione della porta sempre pulita.

Installazione, collegamento elettrico e allacciamento del gas

Allacciamento del gas

L'installazione può essere eseguita solo da un tecnico o da un addetto dell'assistenza clienti autorizzati in conformità alle istruzioni riportate nella sezione relativa all'allacciamento del gas e al passaggio a un altro tipo di gas.

Per il tecnico o l'addetto dell'assistenza clienti autorizzati

Attenzione!

- Le condizioni di impostazione per questo apparecchio sono riportate sulla targhetta d'identificazione posta sulla parte posteriore dell'apparecchio stesso. Il tipo di gas impostato in fabbrica è contrassegnato con un asterisco (*).
- Prima dell'installazione dell'apparecchio, verificare le condizioni di fornitura della rete (tipo e pressione del gas) e assicurarsi che l'impostazione del gas dell'apparecchio sia conforme a tali condizioni. Qualora sia necessario modificare le impostazioni dell'apparecchio, attenersi alle istruzioni della sezione relativa all'allacciamento del gas e al passaggio a un altro tipo di gas.
- Questo apparecchio non è collegato a un impianto di aspirazione dei gas di scarico. Deve essere collegato e messo in funzione in conformità alle condizioni di installazione. Non collegare l'apparecchio a un'uscita di gas

di scarico. Osservare tutte le prescrizioni relative all'aerazione.

- L'allacciamento del gas deve essere effettuato mediante un collegamento fisso, che non sia possibile muovere (conduttura del gas), o mediante un tubo di sicurezza.
- Se si utilizza il tubo di sicurezza, prestare particolare attenzione affinché non rimanga incastrato o non venga schiacciato. Il tubo non deve venire a contatto con superfici calde.
- La conduttura del gas (tubo del gas o tubo di sicurezza) può essere collegata al lato destro o sinistro dell'apparecchio. L'allacciamento deve disporre di un dispositivo di chiusura facilmente accessibile.

Anomalie dell'installazione a gas / odore di gas

Qualora si notino anomalie nell'installazione a gas oppure odore di gas, occorre

- chiudere immediatamente l'alimentazione del gas o la valvola della bombola del gas
- spegnere immediatamente fuochi accesi o sigarette
- spegnere tutti gli apparecchi elettrici, lampade comprese
- aprire le finestre e aerare bene la stanza
- contattare il servizio di assistenza tecnica o la società responsabile dell'erogazione del gas.

Collegamento elettrico

Attenzione!

- Far installare l'apparecchio a un addetto dell'assistenza clienti. Per il collegamento è necessario un interruttore di sicurezza da 16 A. L'apparecchio è progettato per il funzionamento a 220-240 V.
- Quando la tensione della rete elettrica scende al di sotto di 180 V, il sistema di accensione elettrico non funziona.
- Se l'apparecchio viene collegato in modo improprio, il diritto alla garanzia decade per guasto.

Per l'assistenza clienti

Attenzione!

- Collegare l'apparecchio in conformità ai dati riportati sulla targhetta d'identificazione.
- Collegare l'apparecchio solo a un impianto elettrico a norma. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile, in modo da poter scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica in caso di necessità.
- Accertarsi che sia presente un sistema di separazione a più poli.
- Non utilizzare prolunghe o prese multiple.
- Per ragioni di sicurezza, questo apparecchio può essere allacciato solo a un collegamento dotato di messa a terra. Se il collegamento del cavo di sicurezza non è conforme alle prescrizioni, non viene garantita la protezione da pericoli di tipo elettrico.
- Per il collegamento dell'apparecchio utilizzare un cavo di tipo H 05 W-F o equivalente.

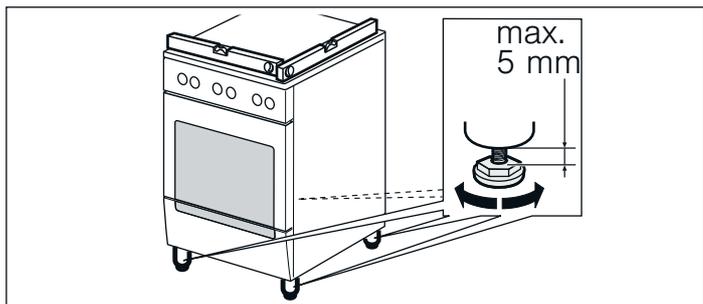
Orientamento orizzontale

Installare sempre l'apparecchio direttamente sul pavimento della cucina.

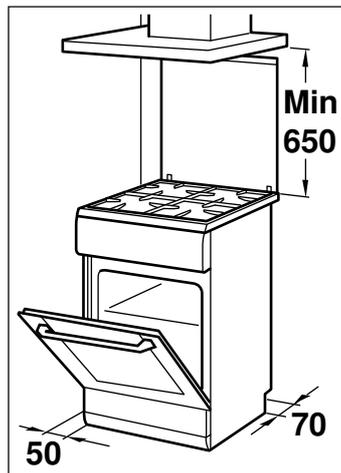
L'apparecchio è dotato di gambe retrattili regolabili in altezza. Regolando le gambe retrattili l'apparecchio può essere sollevato di circa 15 mm.

Le gambe retrattili si trovano negli angoli anteriori e posteriori del lato inferiore del forno.

Le gambe retrattili possono essere impostate con una chiave inglese in modo che l'apparecchio sia orizzontale.



Installazione dell'apparecchio



- L'apparecchio deve essere installato in conformità alle dimensioni indicate e direttamente sul pavimento della cucina. Non è consentito installare l'apparecchio su altri tipi di oggetti.
- La distanza tra il bordo superiore del forno e il bordo inferiore della cappa di aspirazione del vapore deve essere conforme alle prescrizioni del produttore della cappa.
- Prestare attenzione a non spostare più l'apparecchio in seguito all'installazione. La distanza del bruciatore rapido o del bruciatore per wok rispetto alle parti anteriori dei mobili circostanti deve essere di almeno 50 mm.

Misure da osservare durante il trasporto

Fissare tutte le parti mobili all'interno e all'esterno dell'apparecchio con nastro adesivo che sia possibile rimuovere senza lasciare tracce. Inserire tutti gli accessori (ad es. la teglia da forno) nei relativi ripiani con un cartone sottile sui bordi al fine di evitare danni all'apparecchio. Posizionare un cartone o simili tra la parete anteriore e quella di fondo, al fine di evitare eventuali urti contro la parte interna della porta in vetro. Fissare la porta e, se presente, il coperchio superiore ai lati dell'apparecchio con nastro adesivo.

Conservare l'imballaggio originale dell'apparecchio. Trasportare l'apparecchio solo nell'imballaggio originale. Prestare attenzione alle frecce per il trasporto presenti sull'imballaggio.

Se non è più disponibile l'imballaggio originale

Avvolgere l'apparecchio in un imballaggio esterno tale da garantire una protezione adeguata da eventuali danni durante il trasporto.

Trasportare l'apparecchio in posizione verticale. Non fare presa sulla maniglia della porta o sui collegamenti posteriori dell'apparecchio, poiché possono danneggiarsi. Non porre oggetti pesanti sull'apparecchio.

La Sua nuova cucina

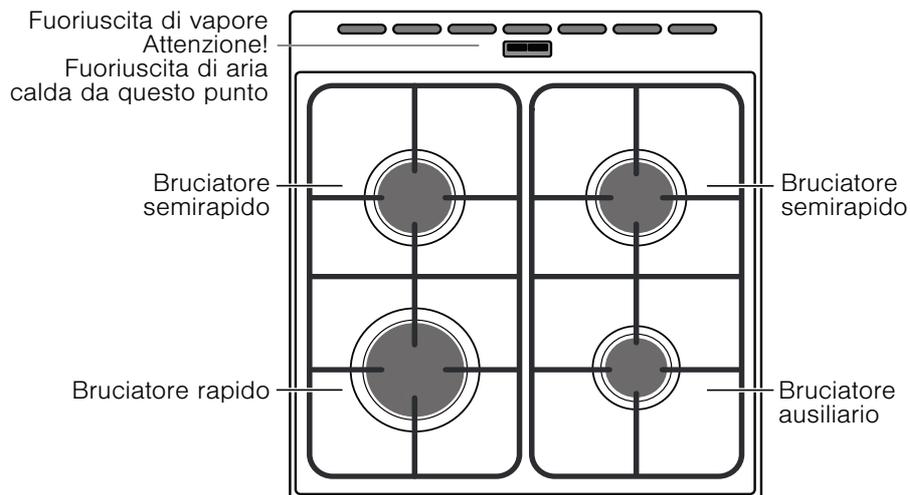
Viene qui presentata e descritta la Sua nuova cucina. Viene illustrato il funzionamento del pannello comandi, del piano di cottura e dei singoli elementi di comando. Inoltre, vengono fornite informazioni relative al vano di cottura e agli accessori.

Informazioni generali

La versione dipende dal tipo di apparecchio acquistato.



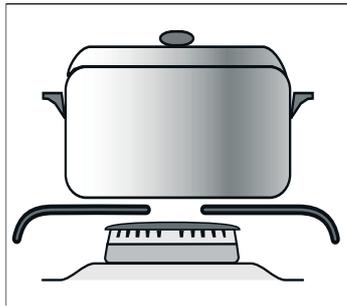
Piano cottura



Bruciatore	Diametro della pentola o della padella
Fuoco basso 1kW	12-18 cm
Fuoco medio 1,7 kW	18-24 cm
Fuoco alto 3 kW	24-28 cm

Utilizzare solo pentole e padelle con il fondo piatto.

Posizionare la pentola o la padella in posizione centrale sul bruciatore. In tal modo, il calore della fiamma del bruciatore sarà distribuito in modo ottimale sul fondo della pentola o della padella. Le impugnature o il manico non verranno danneggiati e sarà garantito un maggior risparmio energetico.



Selettore della zona di cottura

Con i quattro selettori della zona di cottura è possibile impostare la potenza di cottura delle zone di cottura.

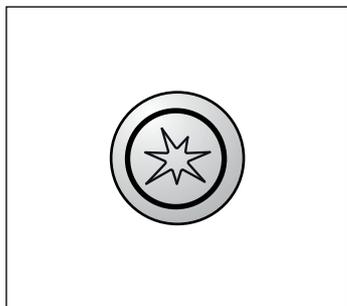
Posizioni	Funzione/fornelli a gas
Posizione zero	Fornello spento.
Campo di impostazione	Fiamma grande = impostazione massima Fiamma di risparmio = impostazione minima

Al termine del campo di impostazione c'è un punto di arresto. Non ruotare oltre.

Pulsante di accensione

Con questo pulsante si attiva il sistema di accensione elettronica.

Premendo il pulsante, tutte le accensioni si accendono contemporaneamente.



Forno

Selettore per il bruciatore a gas inferiore

Ruotare a sinistra il selettore per il bruciatore a gas inferiore per impostare la temperatura desiderata. Per scongelare prodotti surgelati o per cuocere con il grill ventilato in combinazione al grill elettrico, ruotare il selettore a destra su aria calda.

Posizioni	Funzione
Posizione zero	Il forno non è caldo.
170-270 Campo di temperatura	Per la cottura di dolci in stampi per dolci, pizza sulla teglia da forno, biscottini ecc., il campo di temperatura è indicato in °C.
Aria calda	Per la cottura al grill di carne, pollame e pesce intero. Scegliendo questa impostazione in combinazione al riscaldamento del grill, viene attivata la ventola. La ventola diffonde l'aria calda intorno ai cibi. Per scongelare le pietanze Esempio carne, pollame, pane e torte. La ventola diffonde l'aria calda intorno ai cibi.

Potenza di cottura del bruciatore inferiore: 3 kW

Selettore per il grill elettrico

Ruotando a destra il selettore del grill elettrico si imposta la temperatura desiderata.

Posizioni	Funzione
Posizione zero	Il forno non è caldo.
100-270 Campo di temperatura	Temperatura per la cottura a grill con l'aiuto del grill elettrico a °C. Nella cottura di dolci in stampi per dolci, pizza sulla teglia da forno, biscottini, ecc. viene utilizzato in aggiunta al selettore funzioni.
Funzione grill	Livelli per il grill
1, 2, 3 Livelli grill	Livello 1 = ridotto Livello 2 = medio Livello 3 = potente

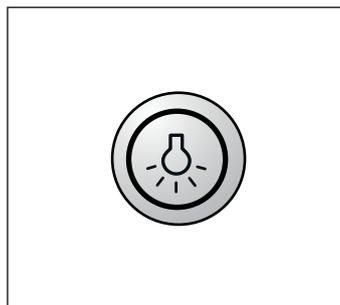
Pulsante multifunzione

Con questo pulsante è possibile impostare 3 diverse funzioni.

Premendo il pulsante multifunzione viene acceso il grill elettrico. La lampada del forno si accende.

Inoltre, il pulsante multifunzione serve per accendere l'aria calda.

Per spegnere il pulsante multifunzione, premere nuovamente.



Suoneria

La suoneria può essere impostata fino a 60 minuti, ed è indipendente dal forno. Può essere utilizzata come sveglia da cucina.

Posizione		Funzione
•	Posizione zero	Impostazione Off
	Fine del tempo impostato	Segnale al termine del tempo impostato.
 - 60	Indicatore dei minuti	Indicatore del tempo, in minuti

Impostazione

Impostare la suoneria sulla durata desiderata.

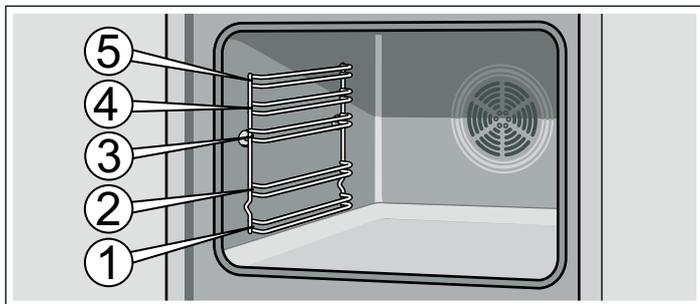
Il tempo è trascorso

Al termine del tempo, suona un segnale. Il selettore ruota automaticamente in posizione Off •.

Accessori

L'accessorio può essere inserito nel forno a 5 differenti livelli.

È possibile estrarre gli accessori per due terzi della loro lunghezza, senza pericolo che si ribaltino, in modo da poter afferrare facilmente le pietanze.



Quando si surriscaldano, gli accessori possono deformarsi, ma riacquistano la forma originale non appena si raffreddano, senza alcuna conseguenza sul funzionamento.

Sorreggere la teglia da forno dai lati con entrambe le mani e inserirla parallelamente nel supporto. Durante l'inserimento,

evitare di muovere la teglia da forno verso destra o sinistra. In caso contrario, l'inserimento della teglia risulta poco agevole e si rischia di danneggiare le superfici smaltate.

Gli accessori si possono acquistare presso il servizio clienti, i rivenditori specializzati o in Internet. Indicare il numero HEZ.



Griglia

Per stoviglie/pentole, stampi per dolci, arrostiti, grigliate e pietanze surgelate.

Inserire la griglia con la curva verso il basso .



Teglia da forno smaltata

Per dolci e biscottini.

Introdurre la teglia da forno con il bordo inclinato rivolto verso la porta del forno.

Accessori speciali

Gli accessori speciali sono in vendita presso il servizio di assistenza tecnica o i rivenditori specializzati. Nei nostri opuscoli o sul nostro sito Internet è disponibile una ricca offerta di accessori per il forno. La disponibilità degli accessori speciali e la possibilità di acquisto on line varia a seconda del paese. Consultare i documenti di vendita per individuare quelli disponibili nel proprio paese.

Non tutti gli accessori speciali sono compatibili con tutti gli apparecchi. Al momento dell'acquisto indicare sempre il codice prodotto (E-Nr.) del proprio apparecchio.

Accessori speciali	Numero HEZ	Tipo di utilizzo
Griglia	HEZ334000	Per stoviglie, stampi per dolci, arrostiti, carni alla griglia e piatti surgelati.
Teglia smaltata	HEZ331000	Per dolci e biscottini. Infornare la teglia con la smussatura rivolta verso la porta del forno.
Leccarda	HEZ332000	Per torte con frutta o crema, biscotti, piatti surgelati e arrostiti di grandi dimensioni. Può essere utilizzata anche come contenitore di raccolta del grasso quando si cuoce direttamente sulla griglia. Infornare la leccarda con la smussatura rivolta verso la porta del forno.
Griglia inseribile	HEZ324000	Per arrostiti. Posizionare sempre la griglia nella leccarda in modo da raccogliere il grasso e il sugo della carne che fuoriescono.
Griglia speciale	HEZ325000	Da utilizzare al posto della griglia normale per proteggere il forno dagli schizzi ed evitare che si sporchi eccessivamente. Utilizzare questa griglia speciale solo nella leccarda. Per grigliare sulla griglia speciale: utilizzare soltanto ai livelli di inserimento 1, 2 e 3. Griglia speciale per proteggere dagli spruzzi: inserirla con la leccarda sotto la griglia normale.
Leccarda in vetro	HEZ336000	Una teglia profonda in vetro, utilizzabile anche come piatto da portata.

Accessori speciali	Numero HEZ	Tipo di utilizzo
Teglia per pizza	HEZ317000	Ideale per la preparazione di pizze, prodotti surgelati e dolci rotondi di grandi dimensioni. È possibile utilizzare la teglia per pizza al posto della leccarda. Collocare la teglia sulla griglia e seguire le indicazioni riportate nelle tabelle.
Piastra	HEZ327000	La piastra è ideale per la preparazione di pane, panini e pizza fatti in casa, in particolare se si desidera ottenere un fondo croccante. La piastra deve essere sempre preriscaldata sino alla temperatura raccomandata.
Teglia da forno smaltata con rivestimento antiaderente	HEZ331010	I dolci e i biscotti si staccano più facilmente dalla teglia. Informare la teglia con la smussatura rivolta verso la porta del forno.
Leccarda con rivestimento antiaderente	HEZ332010	I dolci succosi, i biscotti, gli alimenti surgelati e gli arrostiti di grandi dimensioni si staccano più facilmente dalla leccarda. Informare la leccarda con la smussatura rivolta verso la porta del forno.
Teglia professionale con griglia inseribile	HEZ333000	Particolarmente adatta alla preparazione di grosse quantità di cibo.
Coperchio per teglia professionale	HEZ333001	Il coperchio rende la teglia un tegame professionale.
Tegame in vetro	HEZ915001	Il tegame in vetro è adatto alla preparazione al forno di brasati e sfornati. È particolarmente adatto alla funzione di programmazione o cottura automatica.
Tegame in metallo	HEZ6000	Il tegame è adatto alla zona per pentole ovali del piano di cottura in vetroceramica, al sistema di cottura a sensori e alla funzione di programmazione o cottura automatica. Le pareti esterne del tegame sono smaltate, mentre le pareti interne sono dotate di un rivestimento antiaderente.
Estensione telescopica doppia	HEZ338250	Grazie alle guide di estensione ai livelli 2 e 3 è possibile estrarre ulteriormente l'accessorio senza pericolo che si ribalti.
Rivestimento autopulente per pareti laterali		
Apparecchi con lampadina del forno laterale	HEZ339021	È possibile attrezzare le pareti laterali in modo che, durante il funzionamento, il vano di cottura si pulisca automaticamente.
Apparecchi senza lampadina del forno laterale	HEZ339020	È possibile attrezzare le pareti laterali in modo che, durante il funzionamento, il vano di cottura si pulisca automaticamente.
Articoli del servizio di assistenza tecnica		di assistenza tecnica, i rivenditori specializzati o tramite l'e-shop nel sito Internet dei singoli paesi di residenza. Indicare il codice articolo.
I detergenti adatti per la cura e la pulizia degli elettrodomestici o degli altri accessori si possono acquistare presso il servizio		
Panno per superfici in acciaio inossidabile	Cod. articolo 311134	Impedisce che lo sporco si accumuli e, grazie all'olio speciale con il quale è imbevuto, le superfici degli apparecchi in acciaio inossidabile risultano splendidi.
Gel per la pulizia del grill e del forno	Cod. articolo 463582	Per la pulizia del vano di cottura. Il gel è inodore.
Panno in microfibra a nido d'ape	Cod. articolo 460770	Particolarmente adatto alla pulizia delle superfici delicate, quali ad. es. vetro, vetroceramica, acciaio inossidabile o alluminio. Il panno in microfibra rimuove lo sporco misto ad acqua e grasso in una sola passata.
Blocco di sicurezza della porta	Cod. articolo 612594	Per impedire che i bambini aprano la porta del forno. Il blocco di sicurezza viene fissato in modo diverso a seconda del tipo di apparecchio. Consultare il foglio allegato al blocco di sicurezza della porta.

Prima del primo utilizzo

In questo capitolo viene illustrato tutto ciò che bisogna fare prima di utilizzare il forno o il piano di cottura a gas per la prima volta. Leggere prima il capitolo *Norme di sicurezza*.

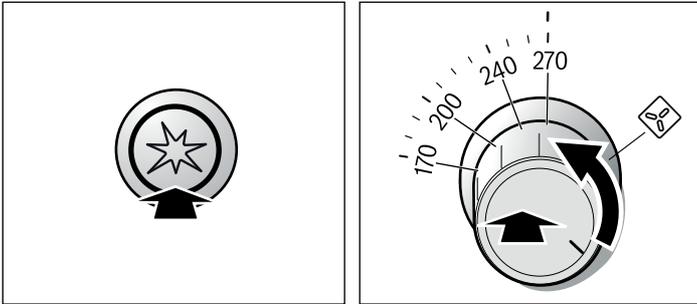
Riscaldare il forno

Per eliminare l'odore di nuovo, riscaldare il forno a vuoto e porta chiusa. Accertarsi che nel forno non siano presenti residui di imballaggio.

Accensione del bruciatore di gas inferiore

Esempio nella figura: scaldare a 270 °C

1. Aprire il coperchio superiore. Quando il forno è in funzione, il coperchio superiore deve essere aperto.
2. Aprire l'alimentazione di gas principale dell'apparecchio. Collegare la spina alla presa di corrente. Aprire la porta del forno.
3. Premere e ruotare il selettore per il bruciatore a gas inferiore su 270 °C.
4. Tenendo premuto il selettore per il bruciatore a gas inferiore, premere il pulsante di accensione✱.

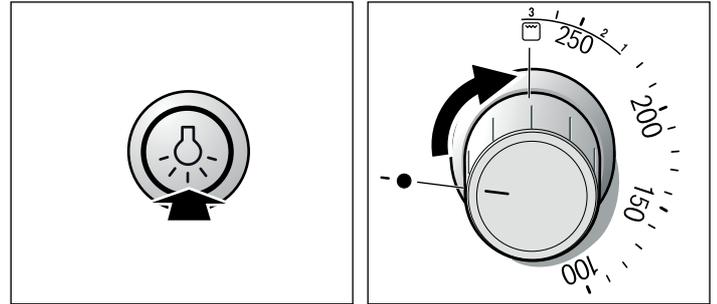


5. Il gas che fuoriesce dal bruciatore a gas inferiore viene acceso con l'aiuto del pulsante di accensione. Perché il dispositivo di sicurezza per l'accensione si attivi, tenere premuto il bruciatore del gas inferiore del forno per 10 secondi.
6. Verificare attraverso l'apposito foro di controllo se la fiamma brucia; in caso negativo, ripetere il procedimento a partire dal passaggio 3.
7. Chiudere lentamente la porta del forno.
8. Dopo 30 minuti, spegnere il selettore per il bruciatore a gas inferiore.

Impostazione del grill elettrico

1. Aprire il coperchio superiore. Quando il forno è in funzione, il coperchio superiore deve essere aperto.
2. Aprire l'alimentazione di gas principale dell'apparecchio. Collegare la spina alla presa di corrente.

3. Premere il pulsante multifunzione. Premendo il pulsante viene acceso il grill elettrico. La lampada del forno si accende.
4. Ruotare a destra il selettore per il grill elettrico su ☐.



5. Dopo 30 minuti, spegnere il selettore per il grill elettrico. Spegnere il pulsante multifunzione.

Pulizia degli accessori

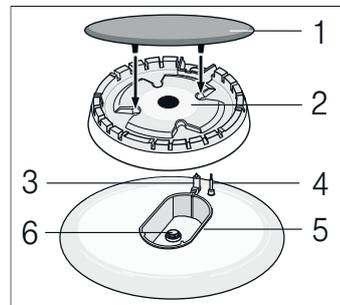
Prima di utilizzare gli accessori per la prima volta, pulirli accuratamente con una soluzione alcalina di lavaggio molto calda e un panno morbido.

Prelavaggio di spartifiamma e coperchio del bruciatore

Pulire il coperchio del bruciatore (1) e lo spartifiamma (2) con acqua e detergente per stoviglie. Asciugare accuratamente i singoli componenti.

Posizionare nuovamente lo spartifiamma e il coperchio del bruciatore sulla coppa del bruciatore (5). Prestare attenzione a non danneggiare l'accenditore (3) e lo spinotto di protezione fiamma (4).

L'ugello (6) deve essere asciutto e pulito. Posizionare sempre il coperchio del bruciatore esattamente sullo spartifiamma.



Regolazione del piano di cottura

Il piano di cottura è provvisto di quattro bruciatori a gas. Di seguito è indicato come accendere i bruciatori a gas e come impostare l'intensità della fiamma.

Accensione dei bruciatori a gas

Posizionare sempre il coperchio del bruciatore esattamente sullo spartifiamma. Le aperture sullo spartifiamma non devono mai essere ostruite. Tutti i componenti devono essere asciutti.

1. Aprire il coperchio superiore. Quando il forno è in funzione, il coperchio superiore deve essere aperto.
2. Ruotare a sinistra il selettore della zona di cottura desiderata sul simbolo della fiamma grossa @.
3. Premere e tenere premuto il selettore della zona di cottura e premere contemporaneamente il pulsante di accensione. Il bruciatore a gas si accenderà.



4. Tenere premuto il selettore della zona di cottura per circa 1-3 secondi. Il dispositivo di sicurezza per l'accensione verrà attivato. Se la fiamma si spegne, l'alimentazione di gas viene automaticamente interrotta dal sistema di sicurezza per l'accensione.

5. Impostare la dimensione di fiamma desiderata. Tra l'impostazione • Off e l'impostazione @ la fiamma non è stabile. Pertanto, selezionare sempre un'impostazione tra fiamma grande @ e fiamma piccola @.
6. Se la fiamma si spegne nuovamente, ripetere la procedura dal punto 2.
7. Per terminare la cottura: Ruotare il selettore zona di cottura • verso destra sulla posizione Off.

Il dispositivo di accensione non deve essere azionato per più di 15 secondi. Se dopo 15 secondi il bruciatore non si accende, attendere almeno un minuto. Quindi, ripetere la procedura di accensione.

Il bruciatore a gas non si accende

In caso di interruzioni di corrente o se gli elettrodi di accensione sono umidi, è possibile accendere il bruciatore a gas mediante un accendigas o un fiammifero.

Tabella: cottura

Per ciascuna zona di cottura, scegliere una pentola di dimensioni adeguate. Il diametro del fondo di pentole o padelle deve corrispondere alla dimensione della zona di cottura.

I tempi di cottura dipendono dal tipo, dal peso e dalla qualità dei cibi. Pertanto, sono possibili differenze rispetto a quanto indicato. Sarà l'utente stesso a poter stimare il tempo di cottura ottimale.

Vitamine e minerali si deteriorano molto rapidamente durante la cottura. Pertanto utilizzare una quantità ridotta di acqua. In questo modo, vitamine e minerali si conserveranno. Affinché la verdura rimanga al dente e ricca di principi nutritivi, scegliere tempi di cottura brevi.

Esempio	Pietanza	Piano di cottura	Livello di cottura
Fondere	Cioccolata, burro, margarina	Bruciatore ausiliario	Fiamma piccola
Riscaldare	Brodo, verdure in scatola	Bruciatore semirapido	Fiamma piccola
Riscaldare e mantenere caldo	Zuppe	Bruciatore ausiliario	Fiamma piccola
Stufare*	Pesce	Bruciatore semirapido	Fiamma tra grande e piccola
Stufare*	Patate e altre verdure, carne	Bruciatore semirapido	Fiamma tra grande e piccola
Bollire*	Riso, verdura, piatti a base di carne (con salse)	Bruciatore semirapido	Fiamma grande
Friggere	Frittate, patate, cotolette, bastoncini di pesce	Bruciatore rapido	Fiamma tra grande e piccola

* Se si utilizza una pentola con il coperchio, abbassare la fiamma non appena inizia la cottura.

Regolazione del forno

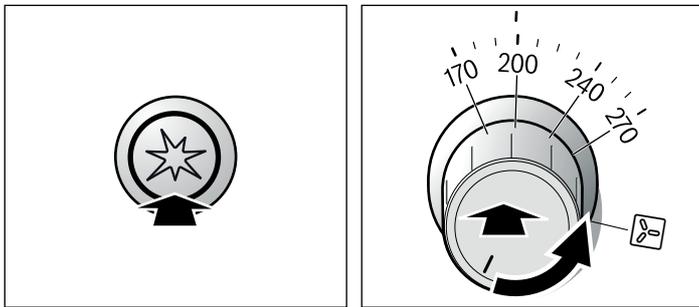
Vengono qui illustrate le modalità di regolazione del tipo di riscaldamento, della temperatura o del grado grill.

Così viene impostato il bruciatore a gas inferiore del forno.

Quando il bruciatore a gas inferiore brucia, è possibile cuocere su una teglia da forno con la porta del forno chiusa.

Esempio nella figura: Cottura in forno a 200 °C

1. Aprire il coperchio superiore. Quando il forno è in funzione, il coperchio superiore deve essere aperto.
2. Aprire l'alimentazione di gas principale dell'apparecchio. Collegare la spina alla presa di corrente. Aprire la porta del forno.
3. Premere e ruotare a destra il selettore per il bruciatore a gas inferiore su 200 °C.
4. Tenendo premuto il selettore per il bruciatore a gas inferiore del forno, premere il pulsante di accensione .



5. Il gas che fuoriesce dal bruciatore a gas inferiore del forno viene acceso con l'aiuto del pulsante di accensione. Perché il dispositivo di sicurezza per l'accensione si attivi, tenere premuto il bruciatore del gas inferiore del forno per 10 secondi.

Il dispositivo di sicurezza per l'accensione verrà attivato. Se la fiamma si spegne, l'alimentazione di gas viene automaticamente interrotta dal sistema di sicurezza per l'accensione.

6. Verificare attraverso l'apposito foro di controllo se la fiamma brucia; in caso negativo, ripetere il procedimento a partire dal passaggio 3.

7. Chiudere lentamente la porta del forno.

8. Preriscaldare il forno vuoto prima della cottura per circa 15 minuti.

9. Quando la pietanza è pronta, spegnere il selettore per il bruciatore a gas inferiore.

È possibile modificare la temperatura in qualsiasi momento.

Attenzione!

Il dispositivo di accensione non deve essere azionato per più di 15 secondi. Se dopo 15 secondi il bruciatore non si accende, attendere almeno un minuto. Quindi, ripetere la procedura di accensione.

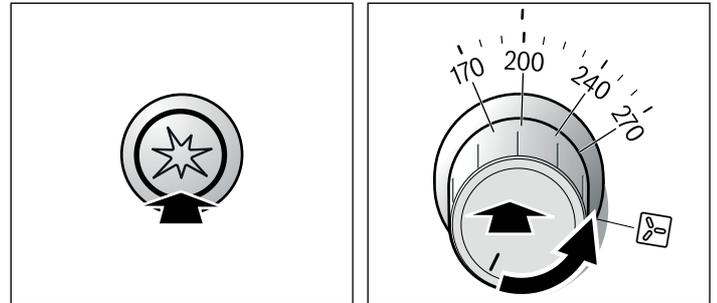
Il bruciatore a gas inferiore del forno viene impostato con l'elemento riscaldante superiore come segue

Quando il bruciatore a gas inferiore brucia e l'elemento riscaldante superiore si accende a intervalli definiti, è possibile cuocere su una teglia da forno con la porta del forno chiusa.

Esempio nella figura: Cottura in forno a 200 °C

1. Aprire il coperchio superiore. Quando il forno è in funzione, il coperchio superiore deve essere aperto.

2. Aprire l'alimentazione di gas principale dell'apparecchio. Collegare la spina alla presa di corrente. Aprire la porta del forno.
3. Premere e ruotare a destra il selettore per il bruciatore a gas inferiore su 200 °C.
4. Tenendo premuto il selettore per il bruciatore a gas inferiore del forno, premere il pulsante di accensione .



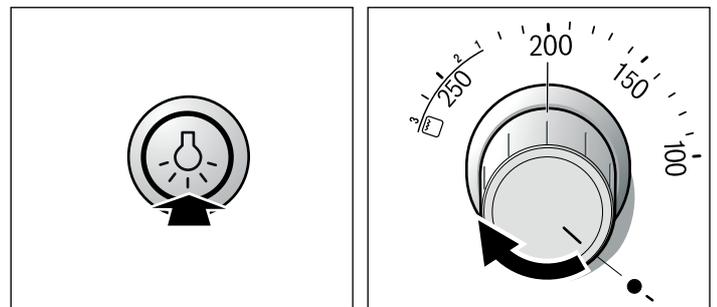
5. Il gas che fuoriesce dal bruciatore a gas inferiore del forno viene acceso con l'aiuto del pulsante di accensione. Perché il dispositivo di sicurezza per l'accensione si attivi, tenere premuto il bruciatore del gas inferiore del forno per 10 secondi.

Il dispositivo di sicurezza per l'accensione verrà attivato. Se la fiamma si spegne, l'alimentazione di gas viene automaticamente interrotta dal sistema di sicurezza per l'accensione.

6. Verificare attraverso l'apposito foro di controllo se la fiamma brucia; in caso negativo, ripetere il procedimento a partire dal passaggio 3.

7. Premere il pulsante multifunzione. Premendo il pulsante multifunzione viene acceso il grill elettrico. La lampada del forno si accende.

8. Ruotare a destra il selettore per il grill elettrico su 200 °C.



9. Chiudere lentamente la porta del forno.

10. Quando la pietanza è pronta, premere il pulsante multifunzione. Il grill elettrico viene spento e la lampada del forno si spegne. Scollegare il selettore per il grill elettrico. Scollegare il selettore per il bruciatore a gas inferiore del forno.

È possibile modificare la temperatura in qualsiasi momento.

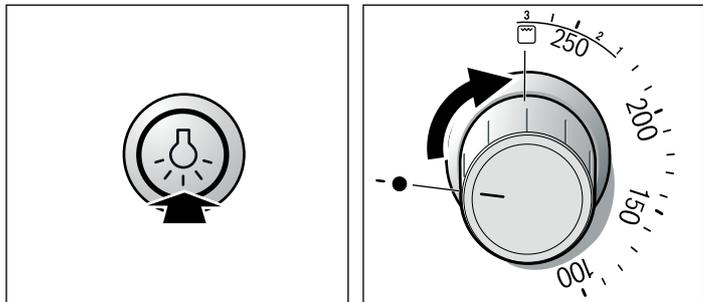
Attenzione!

Il dispositivo di accensione non deve essere azionato per più di 15 secondi. Se dopo 15 secondi il bruciatore non si accende, attendere almeno un minuto. Quindi, ripetere la procedura di accensione.

Così viene impostato il grill elettrico del forno.

Esempio nella figura: Impostazione grill elettrico 

1. Aprire il coperchio superiore. Quando il forno è in funzione, il coperchio superiore deve essere aperto.
2. Aprire l'alimentazione di gas principale dell'apparecchio. Collegare la spina alla presa di corrente.
3. Premere il pulsante multifunzione. Premendo il pulsante viene acceso il grill elettrico. La lampada del forno si accende.
4. Ruotare a destra il selettore per il grill elettrico su .



5. Quando la pietanza è pronta, premere il pulsante multifunzione. Il grill elettrico viene spento e la lampada del forno si spegne. Scollegare il selettore per il grill elettrico.

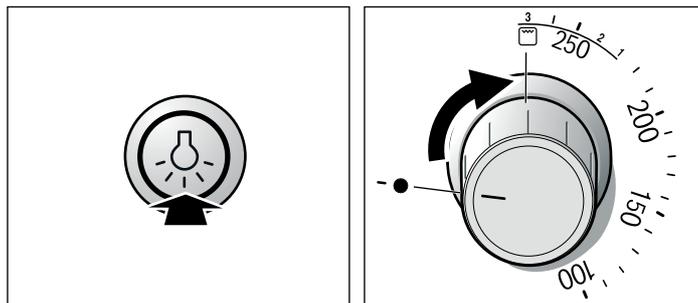
Impostazione del grill ventilato

Esempio nella figura: Grill ventilato  

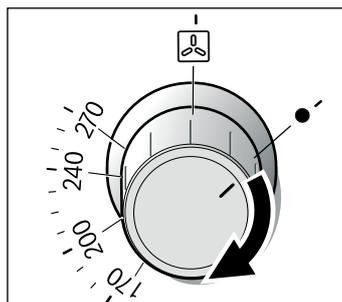
1. Aprire il coperchio superiore. Quando il forno è in funzione, il coperchio superiore deve essere aperto.
2. Aprire l'alimentazione di gas principale dell'apparecchio. Collegare la spina alla presa di corrente.

3. Premere il pulsante multifunzione. Premendo il pulsante multifunzione vengono accesi contemporaneamente il grill elettrico e il girarrosti. La lampada del forno si accende.

4. Ruotare a destra il selettore per il grill elettrico su .



5. Ruotare a destra il selettore per il bruciatore a gas inferiore su aria calda .



6. Quando la pietanza è pronta, premere il pulsante multifunzione. Il grill elettrico e il girarrosti si spengono e la lampada del forno si spegne. Spegner il grill elettrico e il bruciatore a gas inferiore.

Cura e manutenzione

Una cura e una manutenzione scrupolose contribuiscono a mantenere a lungo il piano di cottura e il forno in ottime condizioni. Sono qui illustrate le modalità corrette di cura e pulizia di entrambi.

Avvertenze

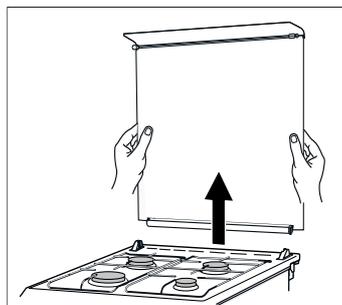
- Lievi differenze di colore sul lato anteriore del forno sono dovute a diversi materiali quali vetro, plastica o metallo.
- Eventuali ombreggiature sul vetro della porta, simili a striature, sono dovute al riflesso della luce della lampada del forno.
- A temperature molto elevate lo smalto viene marcato a fuoco e potrebbero dunque generarsi variazioni cromatiche. Questo è normale e non influisce in alcun modo sul funzionamento. I bordi delle lamiere sottili non possono essere smaltati integralmente e pertanto è possibile che appaiano grezzi. Questo non pregiudica la protezione anticorrosione.

Coperchio in vetro superiore

Prima di aprire il coperchio superiore, rimuovere eventuali residui con un panno.

Per la pulizia si consiglia l'utilizzo di un detergente per vetri.

Per effettuare la pulizia, rimuovere il coperchio superiore. A tal fine, sorreggere il coperchio lateralmente con due mani e tirarlo verso l'alto.



Se si rimuovono le cerniere del coperchio, prestare attenzione alle lettere indicate su di esse. La cerniera con la lettera R deve essere montata a destra, quella con la lettera L a sinistra.

Terminata la pulizia, seguire la procedura inversa per rimontare il coperchio superiore.

Chiudere il coperchio superiore solo quando le zone di cottura si sono raffreddate.

Detergente

Per non danneggiare le diverse superfici mediante l'utilizzo di detersivi errati, attenersi alle seguenti istruzioni.

Per la pulizia del piano cottura

- Non utilizzare detersivi per stoviglie o per lavastoviglie non diluiti;
- non utilizzare spugne abrasive;
- non utilizzare detersivi aggressivi quali detersivi per forni o smacchiatori;

- non utilizzare pulitrici ad alta pressione o a getto di vapore;
- non lavare singoli componenti in lavastoviglie.

- non utilizzare spugne abrasive;
- non utilizzare pulitrici ad alta pressione o a getto di vapore;
- non lavare singoli componenti in lavastoviglie.

Per la pulizia del forno

- Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi;
- non utilizzare detergenti con un'elevata percentuale di alcol;

Sciacquare accuratamente le spugne nuove prima di utilizzarle per la prima volta.

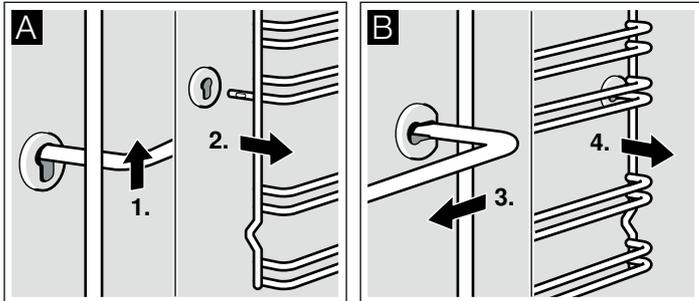
Parti frontali in acciaio inox	Pulire con una piccola quantità di detergente per stoviglie e un panno umido. Pulire sempre parallelamente rispetto alla venatura naturale. In caso contrario, la superficie può graffiarsi. Asciugare con un panno morbido. Eliminare immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido e albume. Non utilizzare detergenti abrasivi, spugne ruvide o panni per pulizie. Le parti frontali in acciaio inox possono essere lucidate mediante prodotti specifici. Rispettare le indicazioni del produttore. È possibile richiedere detergenti specifici per acciaio inox all'assistenza tecnica o a rivenditori specializzati.
Superfici smaltate e laccate	Pulire con una piccola quantità di detergente per stoviglie e un panno umido. Asciugare con un panno morbido.
Brucciatori e griglia in acciaio delle zone di cottura a gas	Non lavare in lavastoviglie. Estrarre la griglia e pulirla con una spugna, detergente per stoviglie e una piccola quantità di acqua calda. Estrarre lo spartifiamma e il coperchio del bruciatore. Per la pulizia, utilizzare una spugna con una piccola quantità di acqua calda e detergente per stoviglie. Assicurarsi che le aperture di fuoriuscita del gas degli spartifiamma siano pulite e non ostruite. Pulire gli accenditori con una piccola spazzola morbida. Il bruciatore a gas funziona solo se gli accenditori sono puliti. Rimuovere i residui di cibo dalle coppe dei bruciatori con una piccola quantità di detergente per stoviglie e un panno umido. Per questa operazione, utilizzare una quantità ridotta di acqua. L'acqua non deve penetrare nelle parti interne dell'apparecchio. Assicurarsi che, durante la pulizia, l'apertura dell'ugello non venga ostruita o danneggiata. Dopo la pulizia, asciugare tutti i componenti e posizionare il coperchio del bruciatore esattamente sullo spartifiamma. Se i componenti non sono posizionati in modo esatto, l'accensione dei bruciatori verrà impedita. I coperchi dei bruciatori sono rivestiti con smalto nero. A causa dell'elevata temperatura, possono verificarsi cambiamenti di colore. Questo non compromette il funzionamento dei bruciatori. Inserire nuovamente la griglia nel forno.
Piastra elettrica (opzionale)	Pulire con il lato ruvido di una spugna abrasiva e un detergente liquido abrasivo. Dopo la pulizia, accendere brevemente la piastra elettrica per favorirne l'asciugatura. Con il tempo, infatti, le piastre elettriche umide si arrugginiscono. Quindi, stendere un prodotto specifico per la cura delle piastre. Rimuovere sempre immediatamente eventuali liquidi fuoriusciti e residui di cibo.
Anello metallico della piastra elettrica (opzionale)	Con il tempo, il colore dell'anello metallico può subire cambiamenti. Tuttavia, è possibile ripristinare il colore originale. Pulire l'anello con il lato ruvido di una spugna abrasiva e una piccola quantità di detergente liquido abrasivo. Accertarsi di non strofinare le superfici adiacenti, che potrebbero risultarne danneggiate.
Pulsanti	Pulire con una piccola quantità di detergente per stoviglie e un panno umido. Asciugare con un panno morbido.
Vetro della porta	È possibile utilizzare un detergente per vetri. Non utilizzare detergenti aggressivi oppure oggetti in metallo affilati. Questi possono rigare e/o danneggiare la lastra in vetro.
Guarnizione	Pulire con un panno umido. Asciugare con un panno morbido.
Interno del forno	Pulire con acqua calda o acqua e aceto. In caso di molto sporco: utilizzare detergente per forni solo su superfici raffreddate e
Coperchio in vetro della lampada del forno	Pulire con una piccola quantità di detergente per stoviglie e un panno umido. Asciugare con un panno morbido.
Accessori	Immergere in una soluzione saponata calda. Pulire con una spazzola o una spugna.
Teglia da forno in alluminio (opzionale)	Non lavare in lavastoviglie. Non utilizzare mai detergenti per forno. Al fine di evitare graffi, non toccare mai le superfici in metallo con coltelli o oggetti affilati simili. Strofinare in direzione orizzontale e senza esercitare pressione con una soluzione saponata e un panno per vetri o in microfibra, che non lascia peli. Asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti abrasivi, spugne ruvide o panni per pulizie. Possono rigare la teglia da forno
Protezione per bambini (opzionale)	Se sulla porta del forno è applicata una protezione per bambini, prima della pulizia è necessario rimuoverla. Immergere tutti i componenti in plastica in una soluzione saponata calda e pulire con una spugna. Asciugare con un panno morbido. In caso di una quantità eccessiva di sporco, la protezione per bambini non funziona più correttamente.
Cassetto dello zoccolo (opzionale)	Pulire con una piccola quantità di detergente per stoviglie e un panno umido. Asciugare con un panno morbido.
Accessori	Immergere in una soluzione saponata calda. Pulire con una spazzola o una spugna.

Sgancio e riaggancio dei supporti

I supporti possono essere rimossi ai fini della pulizia. Il forno deve essere freddo.

Sgancio dei supporti

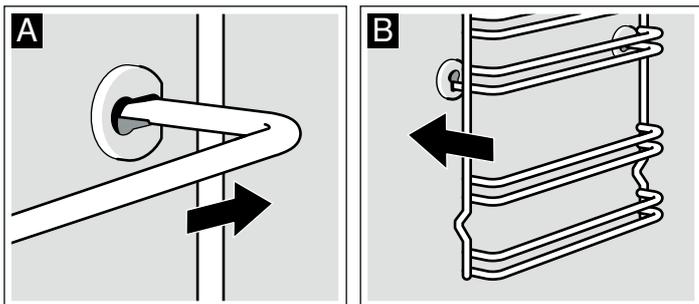
1. Afferrare anteriormente i supporti, sollevarli
2. e sganciarli (figura A).
3. Quindi, tirare in avanti l'intero supporto
4. ed estrarlo (figura B).



Pulire i supporti con una spugna e del detersivo per piatti. In caso di sporco ostinato utilizzare una spazzola.

Riaggancio dei supporti

1. Inserire prima il supporto nell'attacco posteriore, spingere leggermente all'indietro (figura A)
2. e poi agganciare nell'attacco anteriore (figura B).

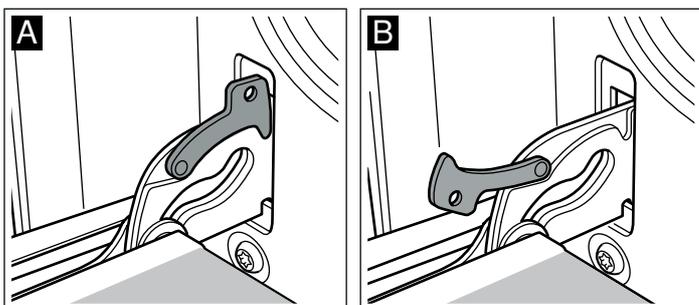


I supporti devono essere inseriti a sinistra e a destra. La sporgenza incurvata deve essere rivolta verso il basso.

Sgancio e riaggancio della porta del forno

È possibile rimuovere la porta del forno a scopo di pulizia o per smontare i pannelli della porta.

Le cerniere della porta del forno sono dotate di una leva di bloccaggio. Quando le leve di bloccaggio sono chiuse (figura A), la porta del forno è bloccata. Non è possibile sganciarla. Quando le leve di bloccaggio sono aperte per consentire la rimozione della porta del forno (figura B), le cerniere sono bloccate. Non è possibile farle scattare.

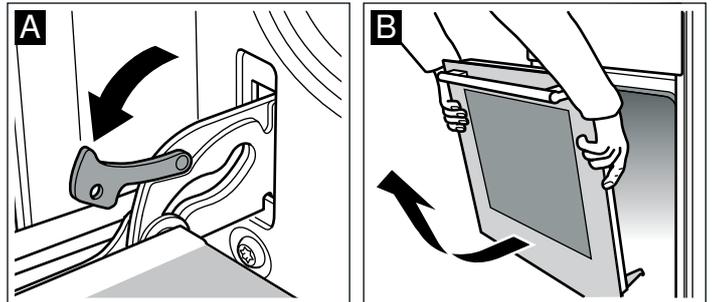


⚠ Pericolo di lesioni!

Se le cerniere non sono bloccate, scattano con una forza maggiore. Controllare che le leve di bloccaggio siano sempre completamente chiuse e, durante l'estrazione della porta del forno, che siano completamente aperte.

Sgancio della porta

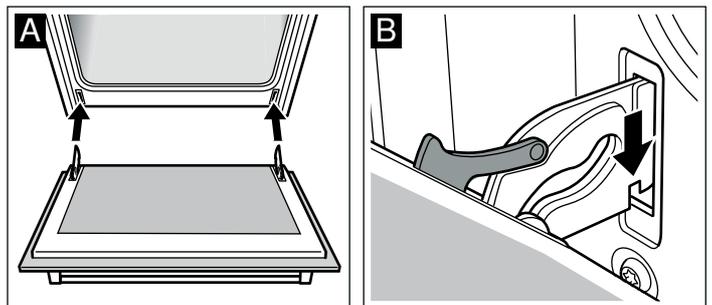
1. Aprire completamente la porta del forno.
2. Aprire completamente le leve di bloccaggio a destra e a sinistra (figura A).
3. Chiudere la porta del forno fino all'arresto. Afferrarla con entrambe le mani a destra e a sinistra. Chiudere ancora leggermente e rimuoverla (figura B).



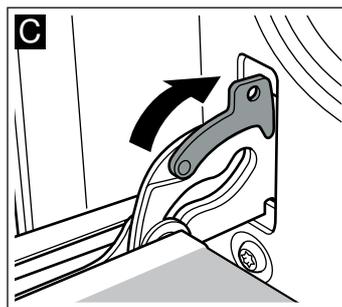
Riaggancio della porta

Riagganciare la porta del forno eseguendo la procedura di sgancio in ordine inverso.

1. Quando si rimonta la porta del forno, controllare che le due cerniere siano inserite nelle aperture corrispondenti (figura A).
2. Le tacche sulla cerniera devono scattare su entrambi i lati (figura B).



3. Richiudere entrambe le leve di bloccaggio (figura C).
Chiudere la porta del forno.



⚠ Pericolo di lesioni!

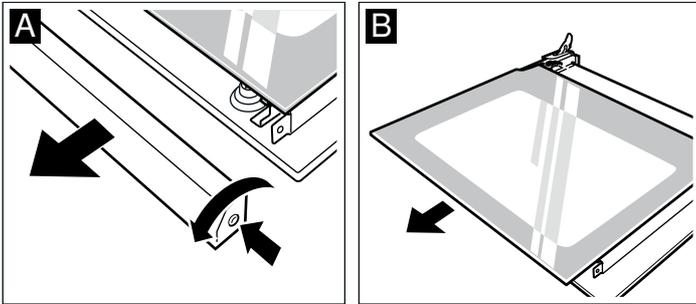
Se la porta del forno cade inavvertitamente o se scatta una cerniera, non toccarla. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta

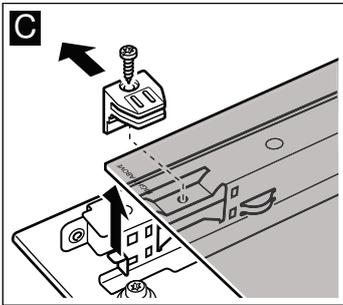
Per una migliore pulizia è possibile rimuovere i pannelli in vetro della porta del forno.

Smontaggio

1. Sganciare la porta del forno e riporla su un panno con la maniglia rivolta verso il basso.
2. Svitare la copertura in alto sulla porta del forno. A tale scopo svitare le viti a destra e a sinistra (figura A).
3. Sollevare il pannello superiore ed estrarlo (figura B).



4. Svitare i supporti a destra e a sinistra. Sollevare il pannello e togliere i supporti (figura C). Estrarre il pannello.



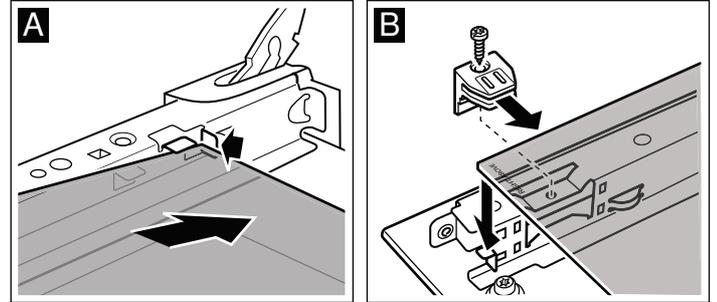
Per la pulizia dei pannelli in vetro, utilizzare un detergente apposito e un panno morbido.

Non utilizzare né detersivi abrasivi o corrosivi né il raschietto per vetro. Il vetro potrebbe danneggiarsi.

Montaggio

Durante il montaggio, fare attenzione che in basso a sinistra la scritta "right above" sia capovolta.

1. Inserire il pannello inclinandolo verso il basso (figura A).
2. Infilare i supporti a destra e a sinistra nel pannello, aggiustarne la posizione e avvitarli (figura B).



3. Inserire da dietro il pannello in vetro superiore inclinandolo. Accertarsi che la superficie liscia sia rivolta verso l'esterno.
4. Applicare e avvitare la protezione.
5. Rimontare la porta del forno

Il forno potrà essere nuovamente utilizzato soltanto dopo aver montato correttamente i pannelli.

Che cosa fare in caso di guasto?

Quando si verifica un'anomalia, si tratta spesso di un problema facilmente risolvibile. Prima di contattare il servizio di assistenza tecnica, consultate la tabella in quanto potreste essere in grado di risolvere il problema da soli.

Tabella guasti

Se la cottura di una pietanza non riesce bene, consultare la sezione *Abbiamo provato per voi le pietanze nel nostro laboratorio*. Qui potete trovare consigli e informazioni utili per la cottura al forno di diversi tipi di pietanze.

⚠ Pericolo di folgorazione!

Le riparazioni non eseguite correttamente possono risultare pericolose. Le riparazioni possono essere eseguite esclusivamente da un tecnico del nostro servizio di assistenza clienti.

Guasto	Causa possibile	Soluzione/Informazioni
Il forno non funziona.	L'interruttore di sicurezza è difettoso. Interruzione di corrente.	Controllare nella scatola dei fusibili se l'interruttore di sicurezza è difettoso. Verificare il funzionamento della lampada della cucina o degli altri elettrodomestici.

Guasto	Causa possibile	Soluzione/Informazioni
Il forno non è caldo.	Polvere sui contatti.	Ruotare qualche volta verso destra o verso sinistra le manopole.
Il bruciatore non si accende.	La corrente si è interrotta o gli elettrodi di accensione sono umidi.	Accendere il bruciatore a gas mediante un accendigas o un fiammifero.

Sostituzione della lampadina superiore del forno

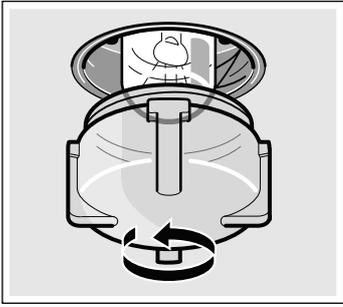
È necessario sostituire le lampadine del forno bruciate. Le lampadine di ricambio termostabili da 25 Watt possono essere acquistate presso il servizio di assistenza tecnica o i rivenditori specializzati. Si consiglia di utilizzare soltanto queste lampadine.

⚠ Pericolo di scariche elettriche!

Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.

1. Stendere un canovaccio nel forno freddo per evitare di danneggiarlo.

2. Rimuovere la copertura in vetro ruotando in senso antiorario.



3. Sostituire la lampadina con una dello stesso modello.

4. Avvitare nuovamente la copertura in vetro.

5. Rimuovere il canovaccio e attivare il fusibile.

Copertura in vetro

Se danneggiata, la copertura in vetro deve essere sostituita. Le coperture in vetro adatte possono essere richieste presso il servizio di assistenza tecnica. Specificare il codice prodotto (E) e il codice di produzione (FD) dell'apparecchio.

Servizio di assistenza tecnica

Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. Troveremo la soluzione giusta, evitando di coinvolgere un tecnico quando non è necessario.

Numero E e numero FD

Se si contatta l'assistenza clienti, indicare il numero di prodotto (E) e il numero di fabbricazione (FD) dell'apparecchio. La targhetta d'identificazione su cui sono riportati tali numeri si trova nel cassetto dell'apparecchio. Inserire di seguito i dati dell'apparecchio in modo che siano disponibili in caso di guasto.

Num. E	Num. FD
--------	---------

Assistenza clienti ☎

Trovate i dati di contatto di tutti i paesi nell'accluso elenco dei centri di assistenza clienti.

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-829120
Linea verde

CH 0848 840 040

Fidatevi della competenza del Costruttore. In questo modo avrete la garanzia di una riparazione effettuata da tecnici qualificati e con pezzi di ricambio originali per il vostro elettrodomestico.

Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico

Nel presente capitolo sono indicati alcuni consigli per risparmiare energia durante l'utilizzo del forno e del piano di cottura e per smaltire correttamente l'apparecchio.

Risparmio energetico

- Preriscaldare il forno soltanto se indicato nelle tabelle delle istruzioni per l'uso o nella ricetta.
- Utilizzare teglie scure, laccate o smaltate nere in quanto assorbono particolarmente bene il calore.
- Aprire il meno possibile la porta del forno durante la cottura.
- In caso di tempi di cottura prolungati, il forno può essere spento 10 minuti prima del termine della cottura e la pietanza può terminare la cottura con il calore residuo.

Risparmio energetico con il piano di cottura

- Utilizzare pentole e padelle con fondi spessi e lisci. I fondi irregolari aumentano il consumo di energia.
- Il diametro delle pentole e delle padelle deve corrispondere alle dimensioni della zona di cottura. In modo particolare l'utilizzo sulla zona di cottura di pentole troppo piccole causa sprechi d'energia. Attenzione: i produttori di stoviglie indicano spesso il diametro superiore che solitamente è più grande di quello del fondo.
- Per quantità di alimenti ridotte utilizzare pentole piccole. Una pentola troppo grande e semi vuota necessita di molta energia per essere riscaldata.
- Coprire sempre le pentole con un coperchio di dimensioni adatte. La cottura senza coperchio richiede molta più energia.
- Cuocere con poca acqua per risparmiare energia e preservare le vitamine e i minerali contenuti nelle verdure.
- Quando possibile passare a un livello di cottura più basso.
- Utilizzare anche il calore residuo. Nel caso di tempi di cottura prolungati, spegnere la zona di cottura già 5-10 minuti prima della fine prevista per la cottura.

Smaltimento ecocompatibile

Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente.



Questo apparecchio è conforme alla direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici dismessi (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Tale direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio di apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'UE.

Provati per voi nel nostro laboratorio

Di seguito è riportata una selezione di pietanze e le impostazioni ottimali per prepararle. Indichiamo quale tipo di riscaldamento e temperatura sono più adatti per la pietanza. Sono inoltre riportate indicazioni sugli accessori adatti e sull'altezza ai quali inserirli, nonché consigli sulle stoviglie e sulla preparazione.

Avvertenze

- I valori della tabella valgono per l'introduzione dei cibi nel forno freddo e vuoto.
Preriscaldare solo se indicato nelle tabelle. Prima di preriscaldare, coprire l'accessorio con carta da forno.
- I tempi indicati nelle tabelle rappresentano solo valori orientativi, che dipendono dalla qualità e dallo stato degli alimenti.
- Utilizzare gli accessori in dotazione. Gli accessori speciali sono in vendita presso il servizio clienti o il rivenditore specializzato.
Prima dell'utilizzo, estrarre tutti gli accessori non necessari dal forno.
- Utilizzare sempre una presina per estrarre dal forno accessori o stoviglie caldi.
- Il forno è adatto per la cottura su un livello.

Attenzione!

L'apparecchio è stato costruito in conformità alle norme relative ai gas di riferimento indicati. In caso di utilizzo di gas che non corrispondano alle miscele e ai valori di pressione indicati, potrebbero verificarsi irregolarità nelle operazioni di cottura e riscaldamento.

Nome del gas	Miscela di gas (%)
G20	CH ₄ = 100
G25	CH ₄ = 86, N ₂ = 14
G30	n-C ₄ H ₁₀ = 50, i-C ₄ H ₁₀ = 50

Dolci e biscotti

Stampi per dolci

Nella cottura nello stampo per dolci, inserire la griglia all'altezza indicata e posizionare lo stampo sulla griglia.

Gli stampi per dolci scuri sono i più adatti.

Nella cottura in stampi per dolci sottili o stampi in vetro aumenta il tempo di cottura e il dolce non si dora uniformemente.

Utilizzare solo stampi in vetro refrattari. Non posizionare lo stampo in vetro chiaro su una superficie fredda o bagnata; il vetro potrebbe creparsi.

Se si desidera utilizzare stampi in silicone, attenersi alle istruzioni per l'uso del produttore. Gli stampi in silicone sono un po' più piccoli rispetto ai normali stampi per dolci, pertanto le quantità possono essere leggermente diverse dalle indicazioni nella ricetta.

Tabelle di cottura per il bruciatore a gas inferiore del fornello a gas

Nelle tabelle sono riportati i tempi ottimali per una selezione di dolci e torte. Le temperature e i tempi di cottura dipendono dalla qualità e dal tipo di pasta.

I valori della tabella valgono per l'introduzione dei cibi nel forno freddo e vuoto.

Le torte e i dolci possono essere cotti in forno in due modi:

È possibile utilizzare solo il bruciatore inferiore oppure accendere anche il grill elettrico.

Far bollire con l'aiuto del calore proveniente dal bruciatore a gas inferiore

La temperatura viene impostata solo per il bruciatore a gas inferiore. Il calore si diffonde nel forno non appena viene acceso il gas che esce dal bruciatore a gas inferiore. Per questo il lato inferiore delle pietanze solitamente viene dorato maggiormente.

Dolci nello stampo	Accessori	Livello	Temperatura in C° (bruciatore a gas inferiore del forno)	Durata, minuti
Dolci	Stampo a cerniera rotondo con fondo a ciambella, profondo	2	180	60-80
Dolci	Stampo a cerniera rotondo con fondo a ciambella, largo	3	180	60-80
Pan di Spagna	Stampo a cerniera (Ø 26 cm)	2	180	50-60
Torta di mele	Stampo a cerniera, grande (Ø 20 cm)	2	230	60-80
Semolino dolce	Stampo per soufflé in vetro, quadrangolare	3	180	60-80

Diversi pasticcini sulla teglia da forno	Accessori	Livello	Temperatura in C° (bruciatore a gas inferiore del forno)	Durata, minuti
Pasticcini	Teglia da forno	4	170	70-90
Biscottini	Teglia da forno	3	180	40-60
Ciambelline al sesamo	Teglia da forno	4	190	60-80
Strudel di pasta sfoglia	Teglia da forno	4	180	50-70
Strudel di pasta fillo	Teglia da forno	3	190	60-80
Pane	Teglia da forno	4	170	70-90
Pizza	Teglia da forno	3	190	50-70

Cottura con il bruciatore a gas inferiore e il grill elettrico

Oltre al bruciatore a gas inferiore, viene selezionata anche la temperatura per il grill elettrico. Così facendo la pietanza si cuocerà più velocemente.

Dolci nello stampo	Accessori	Livello	Temperatura in C° (Grill elettrico)	Temperatura in C° (bruciatore a gas inferiore del forno)	Durata, minuti
Dolci più semplici, più asciutti	Stampo a cerniera con fondo a ciambella/stampo per plum cake	3	170	170	55-65
Dolci più semplici, più asciutti, sottili	Stampo a cerniera con fondo a ciambella/stampo per plum cake	3	170	170	40-50
Fondi di torta di pasta	Stampo per fondo di dolce alla frutta	3	170	170	10-20
Torte alla frutta, impasto semplice	Stampo a cerniera alto con fondo a ciambella	3	170	170	45-55
Pan di Spagna	Stampo con cerniera	3	130	170	15-25
Torte salate (ad es. quiche/torta di cipolle)	Stampo con cerniera	2	170	170	35-55
Sformato di pasta	Stampo per soufflé	3	170	170	25-35
Gratin di patate, ingredienti crudi, altezza max. 4 cm	Stampo per soufflé	2	170	170	45-55

Dolci su teglia	Accessori	Livello	Temperatura in C° (Grill elettrico)	Temperatura in C° (bruciatore a gas inferiore del forno)	Durata, minuti
Impasti o pasta lievitata con copertura secca	Teglia da forno	3	170	170	20-30
Impasti o pasta lievitata con copertura umida, frutta	Teglia da forno	3	170	170	25-35
Rotolo di pan di Spagna	Teglia da forno	3	130	170	5-15
Treccia lievitata, - 500 g di farina	Teglia da forno	3	170	170	15-25
Stollen, - 500 g di farina	Teglia da forno	3	170	170	40-50
Pizza	Teglia da forno	3	170	170	20-30
Pane lievitato, - 1,2 kg farina	Teglia da forno	3	200	170	25-35
Pancarré (senza preriscaldare)	Teglia da forno	3	200	170	10-20
Biscottini	Teglia da forno	4	130	170	10-25
Pasta sfoglia	Teglia da forno	3	170	170	20-30
Pasticcini	Teglia da forno	4	130	170	25-35

Consigli per la cottura in forno

Se si desidera seguire una propria ricetta.	Fare riferimento a una ricetta simile tra quelle contenute nelle tabelle.
Come capire se il dolce è ben cotto:	Dieci minuti prima della fine della cottura consigliata nella ricetta, bucherellare con uno stecchino la superficie del dolce. Se la pasta non vi aderisce più, il dolce è pronto.
Il dolce si sgonfia.	La prossima volta utilizzare meno liquido. Rispettare il tempo di mescolazione indicato nella ricetta.
Il dolce è cresciuto al centro, ma non sui bordi.	Non ungere i bordi dello stampo a cerniera. A cottura ultimata, staccare il dolce dallo stampo servendosi di un coltello.
Il dolce è troppo secco.	A cottura ultimata, perforare il dolce con uno stuzzicadenti, in modo da creare dei piccoli fori. Irrigare poi con succo di frutta o con un liquore. La prossima volta ridurre il tempo di cottura.
La parte inferiore della torta di frutta è troppo chiara.	In futuro inserire la torta a un livello più basso.
Il succo della frutta trabocca.	La prossima volta utilizzare la leccarda più profonda (se disponibile).

Durante la cottura le pagnotte lievitate si attaccano l'una all'altra.	Mantenere una distanza di almeno 2 cm circa tra le pagnotte. In questo modo vi è spazio sufficiente per la lievitazione e la cottura uniforme delle pagnotte.
Durante la cottura di dolci contenenti liquidi si produce acqua di condensa.	Durante la cottura può svilupparsi del vapore acqueo che fuoriesce dalla porta e va a depositarsi sul pannello dei comandi oppure sul lato frontale dei mobili vicini, formando gocce di condensa. Si tratta di un fenomeno fisico.

Carne, pollame, pesce

Stoviglie

È possibile utilizzare qualunque tipo di stoviglia resistente al calore. Per gli arrostiti di grosse dimensioni è ideale la teglia.

La soluzione migliore è utilizzare stoviglie in vetro. Il coperchio deve essere delle stesse dimensioni del tegame e deve chiudersi bene.

Se si utilizzano tegami smaltati, aggiungere un po' di liquido in più.

Quando si utilizzano tegami in acciaio inossidabile, la doratura può risultare leggera e la carne poco cotta. Prolungare i tempi di cottura.

Indicazioni nelle tabelle:

Stoviglia senza coperchio = aperta

Stoviglia con coperchio = chiusa

Posizionare sempre la stoviglia/pentola al centro della griglia.

Deporre i contenitori in vetro caldi su un sottopentola asciutto. Il vetro può rompersi se la base d'appoggio è fredda o bagnata.

Cottura arrosto

Se la carne è magra, aggiungere un po' di liquido. Il fondo della pentola deve essere ricoperto fino a un'altezza di circa ½ cm.

Per lo stufato aggiungere una quantità di liquido più abbondante. Il fondo della pentola deve essere ricoperto fino a un'altezza di circa 1 - 2 cm.

La quantità di liquido dipende dal tipo di carne e dal materiale della stoviglia. Se si prepara la carne in un tegame smaltato, occorre aggiungere un po' di liquido in più rispetto alla cottura in un contenitore in vetro.

I tegami in acciaio inossidabile non sempre sono adatti. La carne cuoce lentamente e diventa poco dorata. Utilizzare una temperatura di cottura più elevata e/o un tempo di cottura più lungo.

Indicazioni per cuocere alla griglia

Preriscaldare il grill per circa 3 minuti prima di mettere la grigliata sulla griglia.

Cuocere alla griglia sempre con il forno chiuso.

Utilizzare possibilmente grigliate con pezzi della stessa dimensione, così che si dorino uniformemente e non si seccino.

Girare i pezzi della grigliata dopo ⅔ del tempo indicato.

Salare la carne solo dopo averla grigliata.

Posizionare la grigliata direttamente sulla griglia; un singolo pezzo di carne viene meglio se posizionato nella zona centrale della griglia.

Inserire inoltre la teglia da forno all'altezza 1. In questo modo viene raccolto il sugo di cottura della carne e il forno resta più pulito.

Durante la cottura alla griglia, la teglia da forno o la leccarda non dovrebbero essere inserite all'altezza 4 o 5. A temperature elevate potrebbero deformarsi e danneggiare il forno durante l'estrazione.

L'elemento scaldante del grill si accende e si spegne di continuo. Questo è normale. La frequenza di questa alternanza dipende dal livello grill impostato.

Nella scelta di grill ventilati, la ventola è costantemente in funzione; con questa impostazione, l'interno del forno si sporca un po' di più. Questo è normale. Per questo suggeriamo di pulire il forno quando questo è ancora tiepido (a tal proposito, vedere la sezione Pulizia), poiché così è più facile rimuovere le impurità.

Carne

Trascorsa la meta del tempo, girare i pezzi di carne.

Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare per altri 10 minuti nel forno spento e chiuso in modo che il sugo della carne si distribuisca meglio.

Terminata la cottura, avvolgere il roastbeef con una pellicola in alluminio e lasciarlo riposare nel forno per circa 10 minuti.

Se si desidera preparare l'arrosto di maiale con la cotenna, incidere quest'ultima a forma di croce e, inizialmente, collocare l'arrosto nella pentola con la cotenna rivolta verso il basso.

Carne	Peso	Accessori e stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in C, livello grill	Durata, minuti
Carne di manzo						
Roastbeef, rosa	1,0 kg	senza coperchio	1		210-230	50
Bistecca, rosa 3 cm		Griglia	5		3	15
Carne di maiale						
Senza cotenna (ad es. collo)	1,0 kg	senza coperchio	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
Con cotenna (ad es. spalla)	1,0 kg	senza coperchio	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180
Carne d'agnello						
Cosciotto d'agnello disossato, media cottura	1,5 kg	senza coperchio	1		150-170	120

Carne	Peso	Accessori e stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in C, livello grill	Durata, minuti
Carne tritata						
Polpettone	ca. 500 g	senza coperchio	1		170-190	70
Salsicciotti						
Salsicciotti		Griglia	4		3	15

Pollame

Le indicazioni di peso nella tabella si riferiscono a pollame senza ripieno, pronto da arrostitire.

Inizialmente, disporre il pollame intero sulla griglia con il lato del petto rivolto verso il basso. Girare trascorsi i $\frac{2}{3}$ del tempo indicato.

Girare i pezzi di arrosto come la rolata o il petto di tacchino a metà cottura. Girare i pezzi di pollo trascorsi i $\frac{2}{3}$ del tempo indicato.

Per l'anatra e l'oca, punzecchiare la pelle sotto le ali. Si consente così al grasso di colare.

Il pollame risulterà particolarmente dorato e croccante se verso la fine della cottura lo si spennella con burro, acqua salata o succo d'arancia.

Se si cuoce direttamente sulla griglia, introdurre la teglia al livello 1. In questo modo viene raccolto il sugo della carne e il forno resta più pulito.

Pollame	Peso	Accessori e stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in C°	Durata, minuti
Pollo, intero	1,2 kg	Griglia	2		200-220	60-70
Pollo, intero	1,6 kg	Griglia	2		190-210	80-90
Pollo, metà	500 g ciascuna	Griglia	2		200-220	40-50
Porzioni di pollo	300 g ciascuna	Griglia	3		200-220	30-40
Anatra, intera	2,0 kg	Griglia	2		170-190	90-100
Oca, intera	3,5-4,0 kg	Griglia	2		160-170	110-130
Tacchinella, intera	3,0 kg	Griglia	2		170-190	80-100
Cosce di tacchino	1,0 kg	Griglia	2		180-200	90-100

Pesce

Girare i pezzi di pesce dopo $\frac{2}{3}$ ' del tempo indicato.

I pesci interi non vanno necessariamente girati. Introdurre nel forno il pesce intero appoggiato sul ventre, con la pinna

dorsale rivolta verso l'alto. Per rendere stabile il pesce, aggiungere nel ventre una patata tagliata a metà o un piccolo contenitore adatto alla cottura al forno.

Per cuocere direttamente sulla griglia inserire anche la teglia

Pesce	Peso	Accessori e stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in C, livello grill	Durata, minuti
Pesce, intero	da 300 g	Griglia	2		3	20-25
	1,0 kg	Griglia	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Griglia	2		170-190	50-60
Filetto di pesce, 3 cm		Griglia	3		2	20-25

Consigli per la cottura in forno e al grill

Nella tabella non vi sono dati relativi al peso dell'arrosto.	Scegliere le indicazioni corrispondenti al peso immediatamente inferiore e prolungare il tempo.
Si vuole sapere se l'arrosto è pronto.	Utilizzare il termometro per arrosti (disponibile presso il proprio rivenditore specializzato) oppure effettuare la "prova del cucchiaino". Premere l'arrosto con un cucchiaino. Se è sodo, è pronto. Se è morbido, deve cuocere ancora un po'.
L'arrosto è troppo scuro e la crosta è parzialmente bruciata.	Controllare il livello di inserimento e la temperatura.
L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è bruciato.	La prossima volta scegliere una teglia più piccola oppure aggiungere più liquido.
L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è troppo chiaro e acquoso.	La prossima volta scegliere una teglia più grande e utilizzare meno liquido.
Quando si irrorà l'arrosto, si sviluppa vapore.	Questo è un fenomeno fisico normale. Gran parte del vapore acqueo fuoriesce attraverso l'apposita fessura. Il vapore può depositarsi sul pannello dei comandi più freddo oppure sui frontali dei mobili vicini e formare gocce di condensa.

Toast

Per cuocere direttamente sulla griglia inserire anche la teglia da forno all'altezza 1. Il forno rimane pulito.

Pietanza	Accessori e stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in C° (grill elettrico)	Durata, minuti
Toast					
Dorare i toast da sopra, 4 pezzi	Griglia	4		160-170	10-15
Dorare i toast, (9 pezzi)	Griglia	4		3	3-5
Dorare i toast farciti da sopra, (9 pezzi)	Griglia	4		3	5-7
Dorare i toast da sopra, 12 pezzi	Griglia	4		160-170	15-20

Scongelamento

Estrarre gli alimenti dalla confezione e posizionarli sulla griglia in una stoviglia adatta.

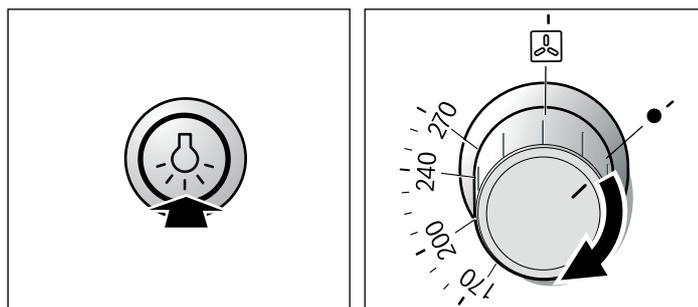
Rispettare sempre le indicazioni del produttore riportate sulla confezione.

I tempi di scongelamento dipendono dal tipo e dalla quantità degli alimenti.

Posizionare il pollame con il petto sul piatto.

Esempio nella figura: Aria calda.

1. Premere il pulsante multifunzione. La lampada del forno si accende. Girare a destra il selettore per il bruciatore a gas inferiore nella posizione aria calda .



2. Quando la pietanza è scongelata, premere il pulsante multifunzione. La ventola viene spenta e la lampada del forno si spegne. Scollegare il selettore per il bruciatore a gas inferiore del forno.

Alimento congelato	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in C°
ad es. torte alla panna, torta alla crema di burro, torte con glassa di cioccolato o zucchero, frutta, pollo, salsicce e carne, pane, panini, dolci e altri prodotti da forno	Griglia	2		Non viene scelta alcuna temperatura.

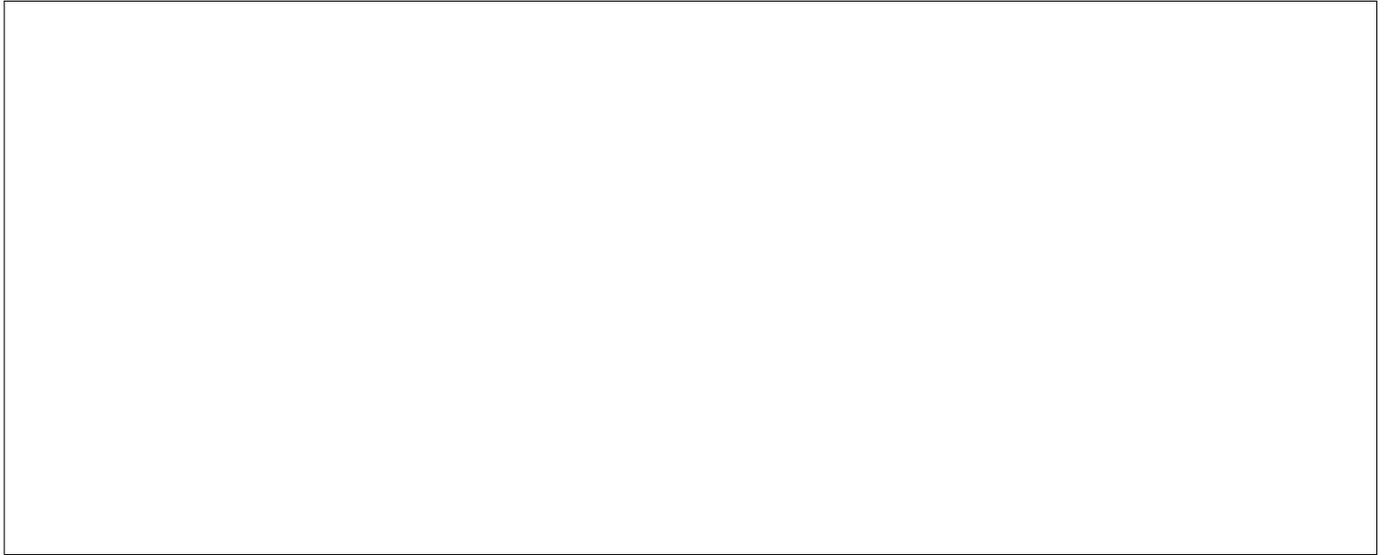
Acrilammide negli alimenti

L'acrilammide si forma soprattutto in prodotti di cereali e patate preparati a elevate temperature, ad es. chips, patatine fritte,

toast, panini, pane, prodotti da forno sottili di pasta frolla (biscotti, panpepato, biscotti natalizi speziati).

Consigli per la cottura in forno, la frittura e la cottura alla griglia con ridotti valori di acrilammide

Generale	
	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cuocere possibilmente per un tempo ridotto. ■ Far dorare il prodotto. "Dorare, non carbonizzare". ■ Più il prodotto è grande e spesso, minore sarà il suo contenuto di acrilammide.
Patatine al forno	Disporre le patatine fritte sulla teglia uniformemente e possibilmente su uno strato solo. Per evitare che si asciugino troppo velocemente, cuocere almeno 400 g per teglia.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000603651

01
910218