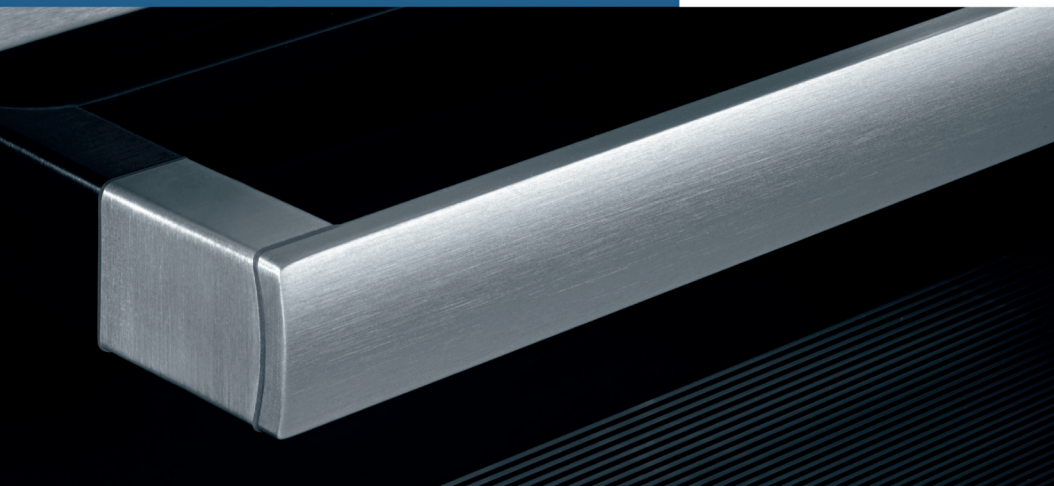




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



BOSCH

**Free standing cooker
Cucina da libero posizionamento
HGG933.50J**

[en] Instruction manual 3

[it] Istruzioni per l'uso26

Table of contents

Important safety information	3	2. Baking with the gas burner in combination with the electric grill	14
Causes of damage	6	3. Grilling	15
Damage to the oven.....	6	4. Baking with Hot air grilling	15
Damage to the plinth drawer.....	6	Care and cleaning	16
Set-up, gas and electricity connection	7	Upper glass cover	16
Gas connection	7	Cleaning agents.....	16
Faults in the gas installation/smell of gas	7	Detaching and refitting the rails.....	17
Moving the appliance by the gas line or door handle.....	7	Detaching and attaching the oven door.....	17
Electrical connection	7	Removing and installing the door panels	18
Horizontal alignment.....	7	Troubleshooting	19
Wall fixing	7	Malfunction table.....	19
Setting up the appliance	7	Replacing the bulb in the oven ceiling light	19
Measures to be noted during transport.....	8	Glass cover	19
Your new cooker	8	After-sales service	19
General information	8	E number and FD number	19
Cooking area	9	Energy and environment tips	20
Control panel	9	Saving energy.....	20
Oven.....	10	Saving energy with the gas hob	20
Your accessories	11	Environmentally-friendly disposal.....	20
Inserting accessories	11	Tested for you in our cooking studio.	20
Optional accessories	11	Tables.....	20
After-sales service products	12	Baking tips	22
Before using the oven for the first time	12	Meat, poultry, fish.....	22
Heating up the oven.....	12	Tips for roasting and grilling.....	24
1. How to heat up the oven gas burner	12	Toast.....	24
2. How to heat up the electric grill in the oven.....	13	Defrosting	25
Cleaning the accessories.....	13	Acrylamide in foodstuffs	25
Advance cleaning of burner cup and cap	13		
Making settings on the hob	13		
Igniting the gas burners.....	13		
Table - Cooking.....	14		
Setting the oven	14		
1. Baking with the gas burner	14		

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

Important safety information

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

These instructions are only valid if the appropriate country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.

Appliance category: Category 1

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

Only allow a licensed professional to connect the appliance and to convert the appliance to a different type of gas. The appliance must be installed (electric and gas connections) in accordance with the instruction and installation manual. An incorrect connection or incorrect settings may lead to serious accidents and damage to the appliance. The appliance manufacturer accepts no liability for damage of this kind. The appliance's warranty becomes void.

Caution: This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.

Caution: The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).

Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

This appliance is not designed for operation with an external timer or by remote control.

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

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

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

Always slide accessories into the cooking compartment correctly. See "*Description of accessories*" in the instruction manual.

Risk of fire!

- A draught is created when the appliance door is opened. Greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire. Do not place greaseproof paper loosely over accessories during preheating. Always weight down the greaseproof paper with a dish or a baking tin. Only cover the surface required with greaseproof paper. Greaseproof paper must not protrude over the accessories.
- Combustible objects that are left in the cooking compartment may ignite. Never store combustible items in the cooking compartment. Never open the appliance

door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Shut off the gas supply.

- Hot oil and fat can ignite very quickly. Never leave hot fat or oil unattended. Never use water to put out burning oil or fat. Switch off the hotplate. Extinguish flames carefully using a lid, fire blanket or something similar.
- The hotplates become very hot. Never place combustible items on the hob. Never place objects on the hob.
- The appliance becomes very hot, and flammable materials can easily catch fire. Do not store or use any flammable objects (e.g. aerosol cans, cleaning agents) under or in the vicinity of the oven. Do not store any flammable objects inside or on top of the oven.
- When gas hotplates are in operation without any cookware placed on them, they can build up a lot of heat. The appliance and the extractor hood above it may become damaged or be set on fire. Grease residue in the filter of the extractor hood may ignite. Only operate the gas burners with cookware on them.
- The rear of the appliance becomes very hot. This may cause damage to the power cables. Electricity and gas lines must not come into contact with the rear of the appliance.
- 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.

Risk of burns!

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

- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.
- Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content. Open the appliance door with care.
- The hotplates and surrounding area (particularly the hob surround, if fitted) become very hot. Never touch the hot surfaces. Keep children at a safe distance.
- During operation, the surfaces of the appliance become hot. Do not touch the surfaces when they are hot. Keep children away from the appliance.
- Empty cookware becomes extremely hot when set on a gas hotplate that is in operation. Never heat up empty cookware.
- The appliance becomes hot during operation. Allow the appliance to cool down before cleaning.
- **Caution:** Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children should be kept away from the appliance.
- If the liquefied gas bottle is not upright, liquefied propane/butane can enter the appliance. Intense darting flames may therefore escape from the burners. Components may become damaged and start to leak over time so that gas escapes uncontrollably. Both can cause burns. Always use liquefied gas bottles in an upright position.

Risk of scalding!

- The accessible parts become hot during operation. Never touch the hot parts. Keep children at a safe distance.
- When you open the appliance door, hot steam may escape. Open the appliance door with care. Keep children at a safe distance.
- Water in a hot cooking compartment may create hot steam. Never pour water into the hot cooking compartment.

Risk of injury!

- Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a

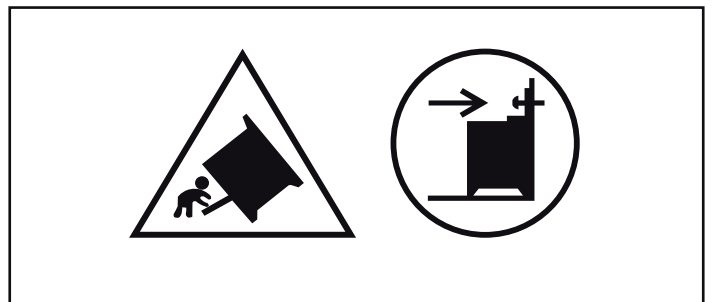
glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out, and damaged power and gas lines replaced, by an after-sales engineer trained by us. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Shut off the gas supply. Contact the after-sales service.
- Faults or damage to the appliance are dangerous. Never switch on a faulty appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Shut off the gas supply. Contact the after-sales service.
- Unsuitable pan sizes, damaged or incorrectly positioned pans can cause serious injury. Observe the instructions which accompany the cookware.
- **Caution:** Glass lids may shatter when heated. Turn off all the burners before shutting the lid. Wait until the oven has cooled down before closing the glass cover.



- If the appliance is placed on a base and is not secured, it may slide off the base. The appliance must be fixed to the base.

Risk of tipping!



Warning: In order to prevent tipping of the appliance, this stabilizing means must be installed. Refer to the instructions for installation.

Risk of electric shock!

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

Causes of damage

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!

- Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cooking compartment floor: do not place accessories on the cooking compartment floor. Do not cover the cooking compartment floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cooking compartment floor if a temperature of over 50 °C has been set. This will cause heat to accumulate. The baking and roasting times will no longer be correct and the enamel will be damaged.
- Water in a hot cooking compartment: do not pour water into the cooking compartment when it is hot. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel.
- Moist food: do not store moist food in the cooking compartment when it is closed for prolonged periods. This will damage the enamel.
- Fruit juice: when baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.
- Cooling with the appliance door open: only allow the cooking compartment to cool when it is closed. Even if the appliance door is only open a little, front panels of adjacent units could be damaged over time.
- Very dirty door seal: If the door seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly when the

appliance is in use. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the door seal clean.

- Appliance door as a seat, shelf or worktop: Do not sit on the appliance door, or place or hang anything on it. Do not place any cookware or accessories on the appliance door.
- Inserting accessories: depending on the appliance model, accessories can scratch the door panel when closing the appliance door. Always insert the accessories into the cooking compartment as far as they will go.
- Carrying the appliance: do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.

Damage to the plinth drawer

Caution!

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

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

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.

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.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

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.

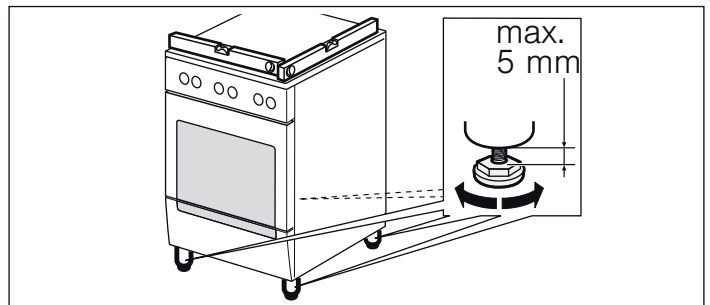
Horizontal alignment

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.

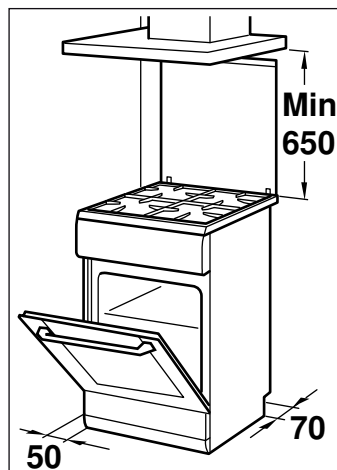
You can adjust the feet, using a spanner, to ensure that the appliance is horizontal.



Wall fixing

To prevent the cooker from tipping over, you must fix it to the wall using the enclosed bracket. Please observe the installation instructions for fixing the oven to the wall.

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 the adjacent units or the wall 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.

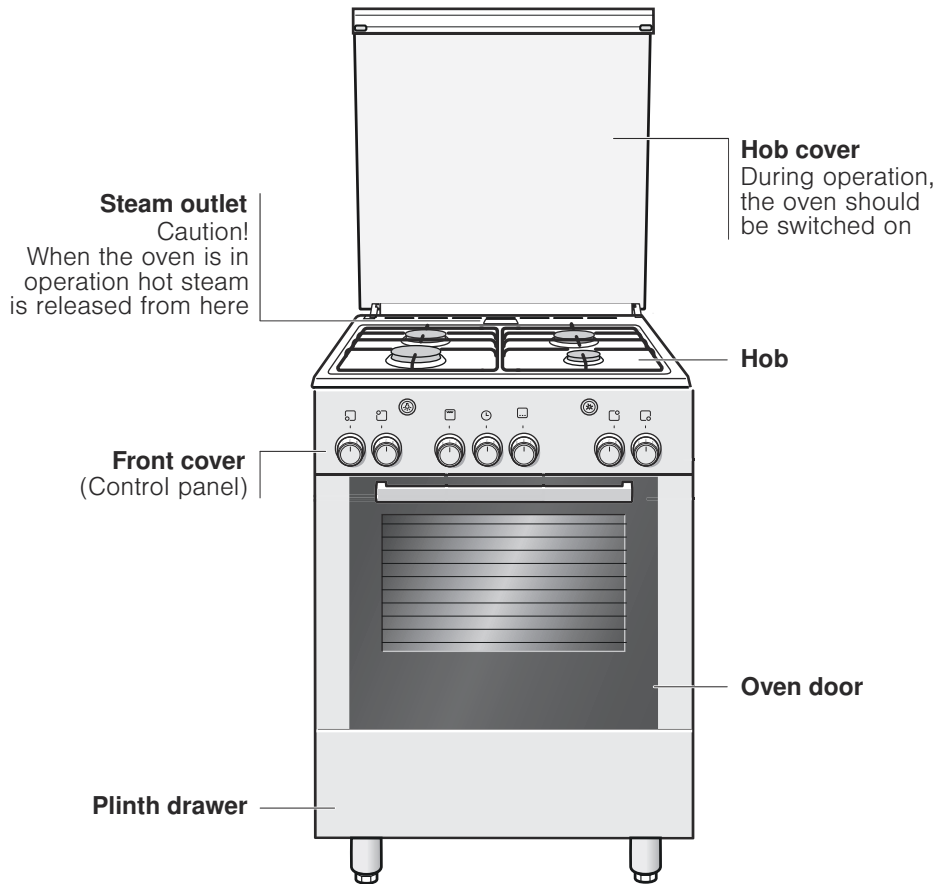
Transport the appliance in an upright position. Do not hold the appliance by the door handle or the connections on the rear, as these could be damaged. Do not place any heavy objects on the appliance.

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.

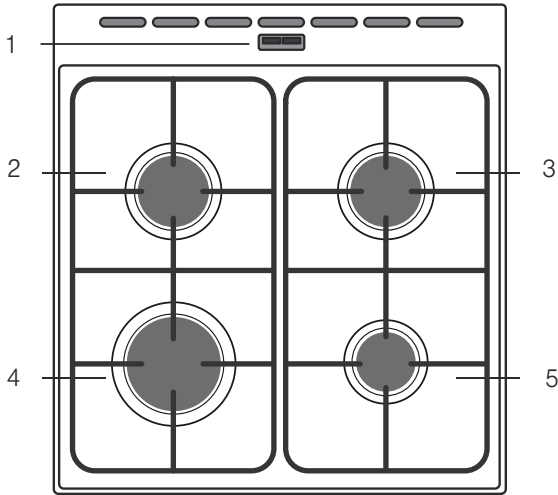
General information

The design depends on the respective appliance model.



Cooking area

Here is an overview of the control panel. The design depends on the respective appliance model.



Explanations

1 Steam outlet

Caution!

During oven operation, hot steam escapes at this point

2 Standard burner

3 Standard burner

4 High output burner

5 Economy burner

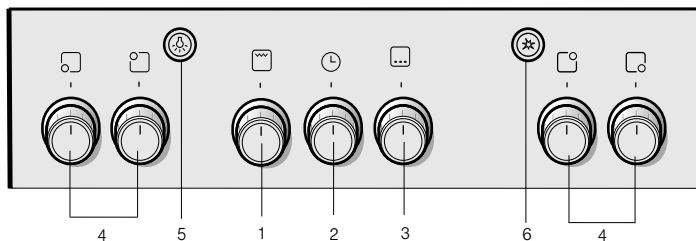
Burner	Pot or pan diameter
Economy burner 1 kW	12–18 cm
Standard burner 1.7 kW	18–24 cm
High output burner 3 kW	24–28 cm

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.

Control panel

Here you can see an overview of the control panel. The design depends on the respective appliance model.



Explanations

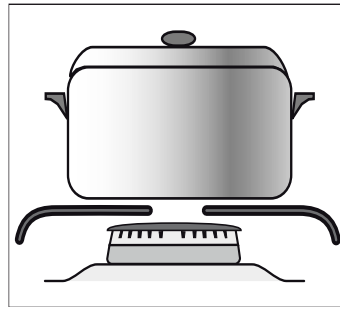
1 Switch for the electric grill

2 Timer

3 Switch for the gas burner

4 Switch for the burner

5 Multi-function button



Burner knob

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

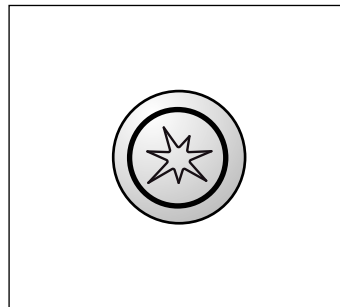
The Positions	Function/gas oven
○ Zero position	The oven is switched off.
⊕ Settings area	Large flame = highest setting Economy flame = lowest setting

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.



Explanations

6 Ignition button

Oven

Switch for the gas burner

You can use the switch for the gas burner of your oven for a variety of different baked items.

1. Baking with the gas burner

Turn the switch for the gas burner anti-clockwise to set the desired temperature.


2. Baking with the gas burner in combination with the electric grill

When you use the gas burner in combination with the electric grill, your meals will cook more quickly.

Proceed as follows: Select the desired temperature with the switch for the gas burner and with the switch for the electric grill.



3. Defrosting



This setting can be used for defrosting frozen food.

Proceed as follows: Turn the switch for the gas burner clockwise to  Hot air.

4. Baking with Hot air grilling

Setting procedure:

1. Set the switch for the gas burner to  Hot air.
2. Turn the switch for the electric grill to the desired  grill setting.


Settings		Function
	Zero position	Oven not hot.
170-270	Temperature range	Used for baking cakes in the baking tin, pizza on the baking sheet, biscuits etc. The temperature is specified in °C.
	Hot air	For defrosting meals, e.g. meat, poultry, bread and gateaux. The fan distributes the heated air around the food. 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.

Heat setting for the lower burner: 3 kW

Switch for the electric grill



You can use the switch for the electric grill for a variety of different baked items.

1. Grilling

Turn the switch for the electric grill clockwise to the desired  grill setting.

2. Baking with Hot air grilling



Setting procedure:

1. Set the switch for the gas burner to  Hot air.
2. Turn the switch for the electric grill to the desired  grill setting.

3. Baking with the gas burner in combination with the electric grill

When you use the gas burner in combination with the electric grill, your meals will cook more quickly.

Proceed as follows: Select the desired temperature with the switch for the gas burner and with the switch for the electric grill.

Settings		Function
	Zero position	Oven not hot.
100-270	Temperature range	Temperature for grilling using the electric grill in °C. Used for the gas burner in addition to the function selector for baking 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

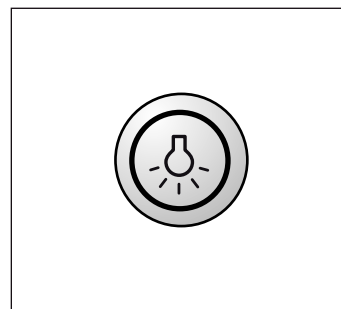
Multi-function button

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.

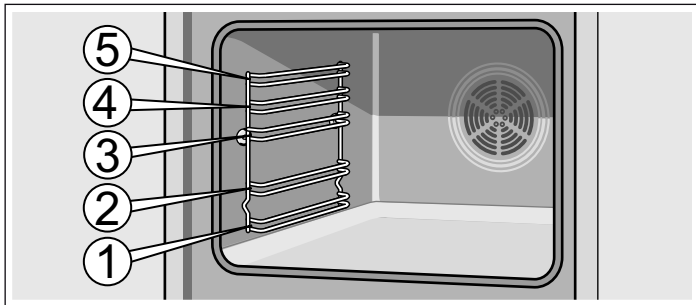
Your accessories

The accessories supplied with your appliance are suitable for making many meals. Ensure that you always insert the accessories into the cooking compartment the right way round.

There is also a selection of optional accessories, with which you can improve on some of your favourite dishes, or simply to make working with your oven more convenient.

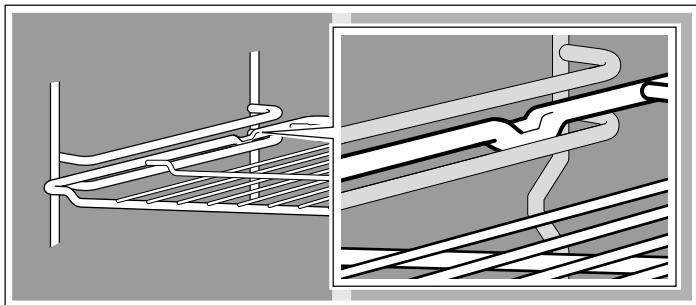
Inserting accessories

You can insert the accessories into the cooking compartment at 5 different levels. Always insert them as far as they will go so that the accessories do not touch the door panel.



The accessories can be pulled out approximately halfway until they lock in place. This allows dishes to be removed easily.

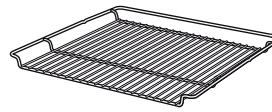
When sliding the accessories into the cooking compartment, ensure that the indentation is at the back. They can only lock in place from this position.



Note: The accessories may deform when they become hot. Once they cool down again, they regain their original shape. This does not affect their operation.

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.

Slide the wire rack into the oven with the open side facing the oven door and 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.

Optional accessories

You can buy optional accessories from your after-sales service or from specialist retailers. You will find a variety of suitable products for your oven in our brochures and on the Internet. The availability of optional accessories and the options for ordering them on the internet vary depending on the country. Information on purchasing accessories can be found in the sales documents.

Not every optional accessory is suitable for every appliance. When purchasing, always quote the complete identification number (E no.) of your appliance.

Optional accessories	HEZ number	Function
Pizza tray	HEZ317000	Particularly good for pizza, frozen meals and round tarts. You can use the pizza tray instead of the universal pan. Slide the tray in above the wire rack and proceed according to the instructions in the tables.
Insert wire rack	HEZ324000	For roasting. Always place the grill wire rack on the universal pan. This ensures that dripping fat and meat juices are collected.
Grill tray	HEZ325000	Used for grilling instead of the grill wire rack or used as a splatter guard to protect the oven from becoming heavily soiled. Only use the grill tray with the universal pan. Grilling on the grill tray: only shelf positions 1, 2 and 3 can be used. The grill tray as a splash guard: the universal pan is inserted together with the grill tray under the wire rack.
Baking stone	HEZ327000	The baking stone is perfect for preparing home-made bread, bread rolls and pizzas which require a crispy base. The baking stone must always be preheated to the recommended temperature.

Optional accessories	HEZ number	Function
Enamel baking tray	HEZ331003	For cakes and biscuits. Place the baking tray in the oven with the sloping edge towards the oven door.
Enamel baking tray with non-stick coating	HEZ331011	The baking tray is ideal for laying out cakes and biscuits. Place the baking tray in the oven with the sloping edge towards the oven door.
Universal pan	HEZ332003	For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. Can also be used under the wire rack to catch fat or meat juices. Place the universal pan in the oven with the sloping edge towards the oven door.
Universal pan with non-stick coating	HEZ332011	This universal pan is ideal for moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. Place the universal pan in the oven with the sloping edge towards the oven door.
Lid for the Profi extra-deep pan	HEZ333001	The lid converts the Profi extra-deep pan into the Profi roasting dish.
Profi extra-deep pan with insert wire rack	HEZ333003	Particularly suitable for preparing large quantities of food.
Pull-out rail		
3-level shelf rail	HEZ338352	With the pull-out rails at levels 1, 2 and 3, you can pull the accessories out without them tilting. 3-level shelf rail – not suitable for appliances fitted with a rotary spit.
3-level shelf rail with stop function	HEZ338357	With the pull-out rails on level 1, 2 and 3, the accessories can be fully pulled out without tilting. The pull-out rails click into place so that baking trays can be easily inserted. The 3-level telescopic shelf with stop function is not suitable for appliances fitted with a rotary spit.
Wire rack	HEZ334000	For ovenware, cake tins, roasts, grilling and frozen meals.
Glass roasting dish	HEZ915001	The glass roasting dish is suitable for pot roasts and bakes. Ideal for programmes and automatic roasting.

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*.

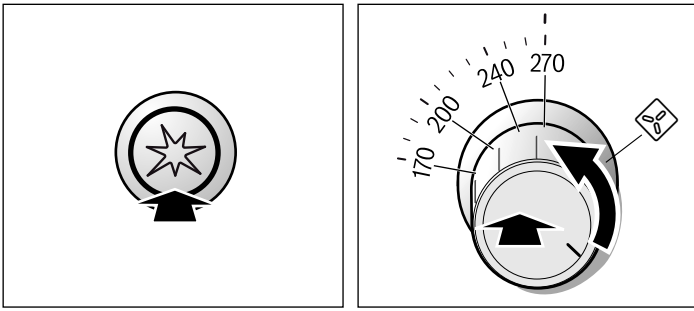
Heating up the oven

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.

1. How to heat up the oven 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 to the socket. Open the oven door.
3. Push in the switch for the gas burner and turn it anti-clockwise to 270 °C.
4. While holding the switch for the gas burner depressed, press the ignition button .

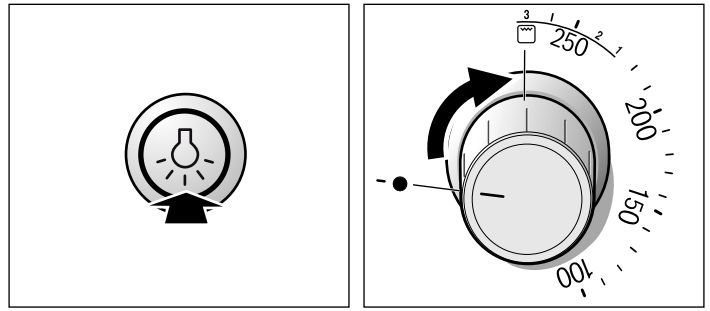


The gas emerging from the gas burner is ignited using the ignition button.

5. To activate the safety pilot, press and hold the switch for the 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 gas burner after 30 minutes.

2. How to heat up the electric grill in the oven

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



The oven heats up.

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

Cleaning the accessories

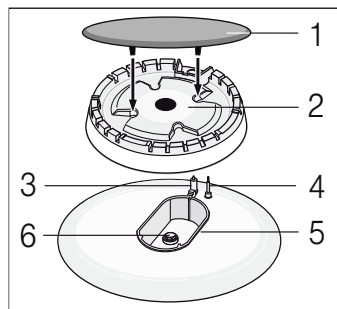
Before you use the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot soapy water and a soft dish cloth.

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.

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.

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.


Setting the oven

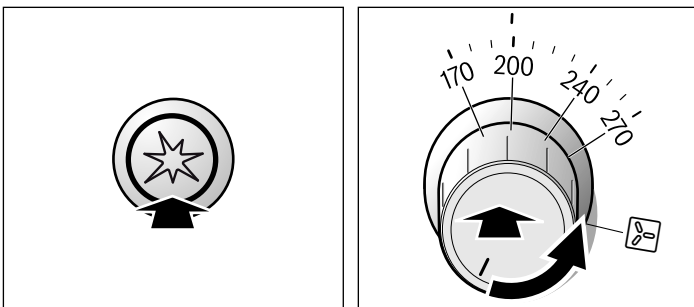
In this section, we will explain how you can select the required type of heating and temperature or grill setting.

1. Baking with the gas burner

When the gas flame 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 to the socket. Open the oven door.
3. Push in the switch for the gas burner and turn it anti-clockwise to 200 °C.
4. While holding the switch for the gas burner depressed, press the ignition  button .



The gas emerging from the oven's gas burner is ignited using the ignition button.

5. 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. When the dish has finished cooking, turn off the switch for the gas burner.

You can change the temperature at any time.


Caution:!

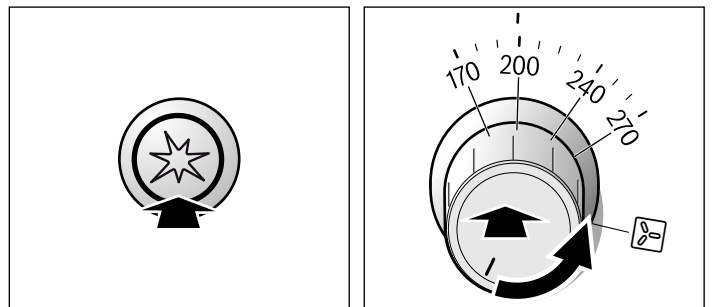
The ignition device should not be actuated for more than 15 seconds. If the burner does not light within 15 seconds, wait for at least one minute. Then repeat the ignition process.

2. Baking with the gas burner in combination with the electric grill

When the gas flame is lit and the upper heating element switches on at defined 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 to the socket. Open the oven door.
3. Push in the switch for the gas burner and turn it anti-clockwise to 200 °C.
4. While holding the switch for the gas burner depressed, press the ignition  button .



The gas emerging from the oven's gas burner is ignited using the ignition button.

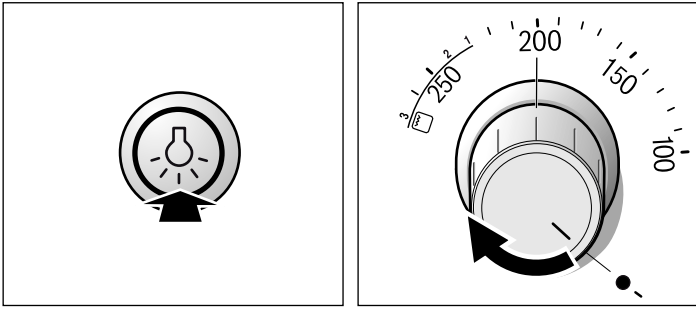
5. To activate the safety pilot, press and hold the lower gas burner on the oven for 10 seconds.
The safety pilot is activated. If the gas flame goes out, the gas supply is automatically interrupted by the safety pilot.

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 switches on when you press the button. The oven light comes on.

8. Turn the switch for the electric grill clockwise to 200 °C.



The oven heats up.

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. Switch off the switch for the 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.


3. Grilling

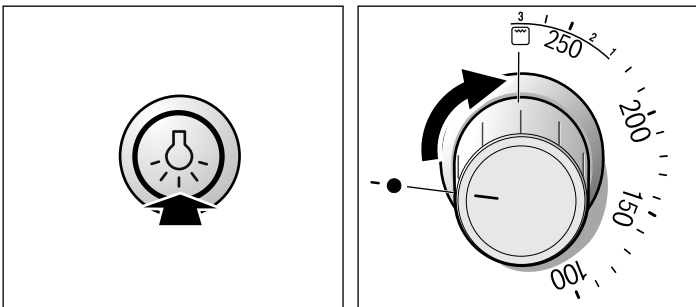
Example in the picture: Electric  grill setting

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

2. Connect the plug to 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 .



The oven heats up.

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.

4. Baking with Hot air grilling


Example in the picture: Hot air grilling

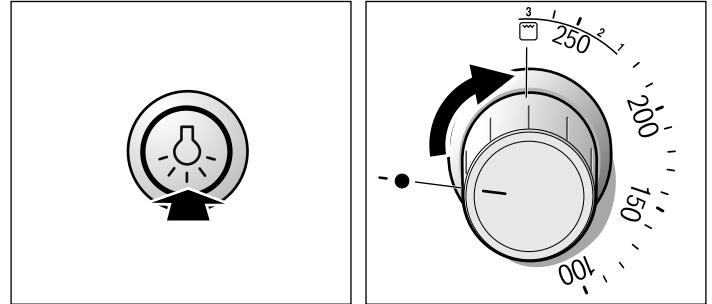
1. Open the top cover. The top cover must remain open for as long as the oven is in operation.


2. Connect the plug to the socket.

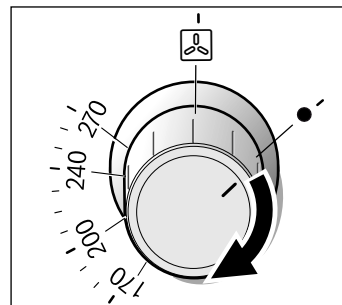
3. Press the multi-function button.

The electric grill switches on when you press the 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 .



The oven heats up.

6. When the dish has finished cooking, press the multi-function button.

The electric grill and Hot air are switched off. The oven light goes out. Switch off the switch for the electric grill and the 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.

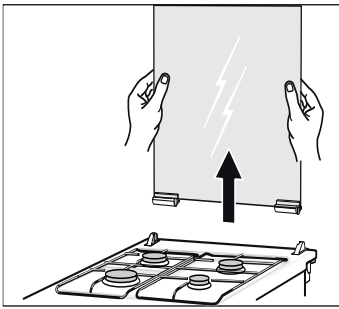
Notes

- 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.



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.

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.

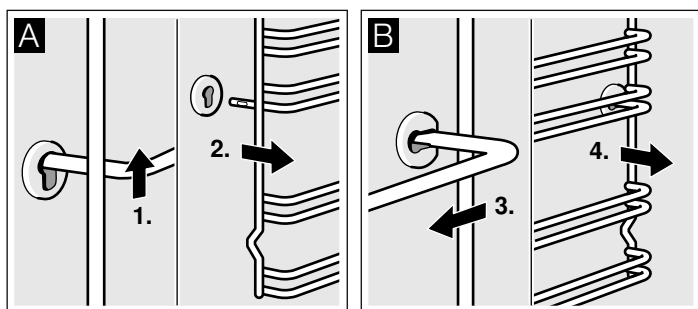
Aluminium baking tray (option)	Do not clean in the dishwasher. Never use oven cleaner. To avoid scratches, never touch the metal surfaces with a knife or similar sharp object. Wipe the surfaces horizontally and without applying pressure with soapy water and a soft window cloth or a lint-free microfibre 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

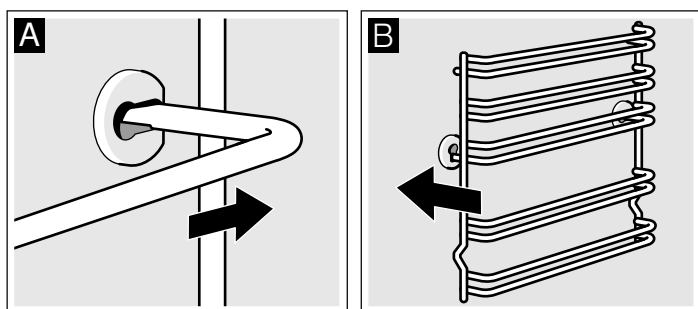
1. Lift up the front of the rail
2. and unhook it (figure A).
3. Then pull the whole rail forward
4. and remove it (Fig. B).



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

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).

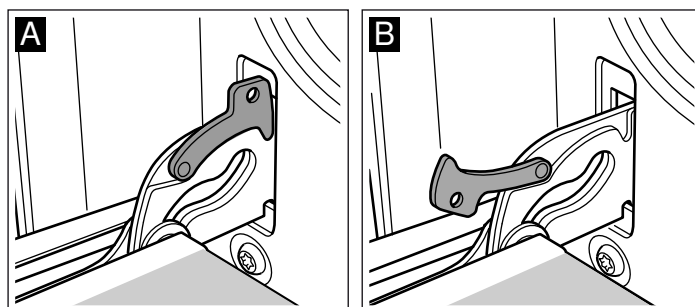


The rails fit both the left and right sides. Ensure that, as shown in figure B, levels 1 and 2 are below and levels 3, 4 and 5 are above.

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.

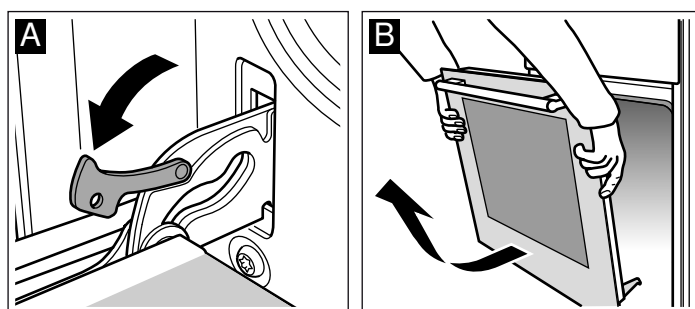


⚠ Risk of injury!

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

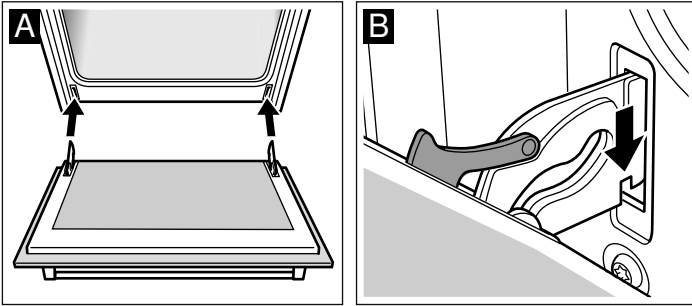
1. Open the oven door fully.
2. Fold up the two locking levers on the left and right (figure A).
3. Close the oven door as far as the limit stop. With both hands, grip the door on the left and right-hand sides. Close the door a little further and pull it out (figure B).



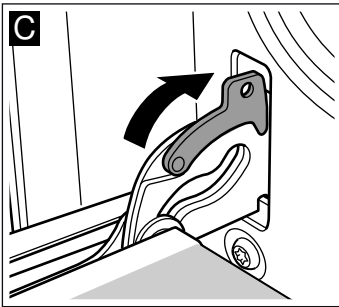
Attaching the door

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!

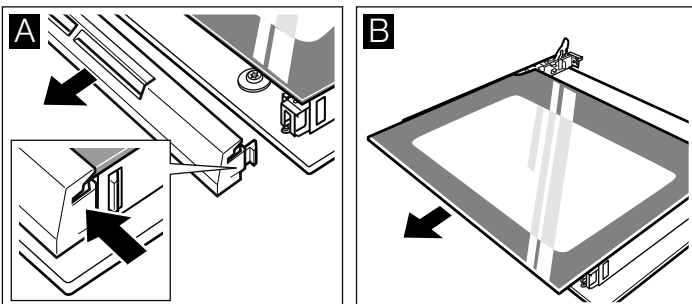
If the oven door falls out accidentally or a hinge snaps shut, do not reach into the hinge. Call the after-sales service.

Removing and installing the door panels

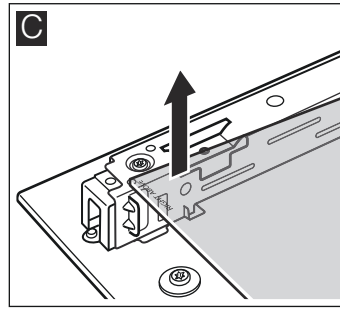
To facilitate cleaning, you can remove the glass panels from the oven door.

Removal

1. Detach the oven door and lay it on a cloth with the handle facing down.
2. Pull off the cover at the top of the oven door. Press in the tabs on the left and right using your fingers (fig. A).
3. Lift the top panel up and pull it out (fig. B).



4. Lift the panel up and pull it out (fig. C).



Clean the panels with glass cleaner and a soft cloth.

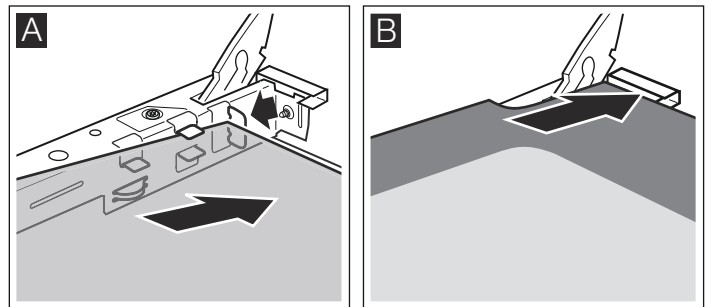
⚠ Risk of injury!

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

Installation

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

1. Insert the panel at an angle towards the back (fig. A).
2. Insert the top panel at an angle towards the back into the brackets. The smooth surface must face outwards. (fig. B).



3. Put the cover back in place and press on it.
4. Attach the oven door.

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

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.

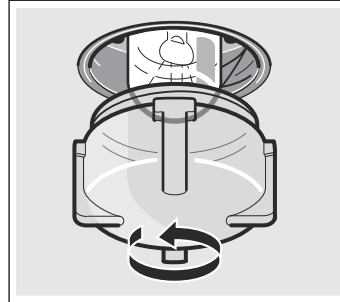
Replacing the bulb in the oven ceiling light

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 calling us, please give the product number (E no.) and the production number (FD no.) so that we can provide you with the correct advice. The rating plate containing these numbers is found on the side of the oven door. To save time, you can make a note of the number of your appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below, should it be required.

E no.	FD no.

After-sales service ☎

Please note that there will be a fee for a visit by a service technician in the event of a malfunction, even during the warranty period.

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

To book an engineer visit and product advice

- GB** 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
0.03 € per minute at peak. Off peak 0.0088 € per minute.

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

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 gas hob

- Always use a saucepan which is the correct size for your food. A larger, less full saucepan requires a lot of energy.
- Always place a suitable lid on the saucepan.
- The gas flame must always be in contact with the base of the saucepan.

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



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

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

Tables

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.

1. You can bake by selecting the temperature with the switch for the gas burner.
2. When you use the gas burner in combination with the electric grill, your meals will cook more quickly.

Further information can be found in the tables in the section *Baking tips*.

1. Baking by setting the temperature with the switch for the gas burner

The temperature is only set with the switch for the 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.

For this setting, see section "*Baking with the gas burner*" under "Setting the oven".

Cake in a mould	Accessories	Level	Temperature in °C (gas burner*)	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

* The type of heating is selected with the switch for the gas burner

Several small baked items on the baking sheet	Accessories	Level	Temperature in °C (gas burner*)	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

* The type of heating is selected with the switch for the gas burner

2. Baking with the gas burner in combination with the electric grill

When the gas flame is lit, the upper heating element switches on at defined intervals. This helps the meal to cook faster. You can bake on a baking sheet with the oven door closed.

For this setting, see section "Baking with the gas burner in combination with the electric grill" under "Setting the oven".

Cake in a mould	Accessories	Level	Temperature in °C (electric grill*)	Temperature in °C (gas burner**)	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

* The type of heating is selected with the switch for the electric grill

** The type of heating is selected with the switch for the gas burner

Cakes on trays	Accessories	Level	Temperature in °C (electric grill*)	Temperature in °C (gas burner**)	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	70	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 with 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

* The type of heating is selected with the switch for the electric grill

** The type of heating is selected with the switch for the gas burner

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 (electric grill*)	Type of heating (gas burner**)	Temperature in °C***	Cooking time in minutes
Beef							
Sirloin, medium rare	1.0 kg	Uncovered	1			210-230	50

* The type of heating is selected with the switch for the electric grill

** The type of heating is selected with the switch for the gas burner









*** The temperature or grill setting is selected with the switch for the electric grill

Meat	Weight	Accessories and ovenware	Level	Type of heating (electric grill*)	Type of heating (gas burner**)	Temperature in °C***	Cooking time in minutes
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

* The type of heating is selected with the switch for the electric grill

** The type of heating is selected with the switch for the gas burner

*** The temperature or grill setting is selected with the switch for the electric grill

Poultry	Weight	Accessories and ovenware	Level	Type of heating (gas burner*)	Temperature in °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

* The type of heating is selected with the switch for the gas burner

** The temperature or grill setting is selected with the switch for the electric grill

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.







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 oven-ware	Level	Type of heating (electric grill*)	Type of heating (gas burner**)	Temperature in °C***	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

* The type of heating is selected with the switch for the electric grill

** The type of heating is selected with the switch for the gas burner







*** The temperature or grill setting is selected with the switch for the electric grill

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 oven-ware	Level	Type of heating (electric grill*)	Type of heating (gas burner**)	Temperature in °C***	Cooking time in minutes
Toast						
Toasts browned from above, 4 slices	Wire rack	4			160-170	10-15
Toasts, browned (9 slices)	Wire rack	4			3	3-5
Brown the stuffed toast from above,(9 slices)	Wire rack	4			3	5-7
Toasts browned from above, 12 slices	Wire rack	4			160-170	15-20

* The type of heating is selected with the switch for the electric grill

** The type of heating is selected with the switch for the gas burner

*** The temperature or grill setting is selected with the switch for the electric grill

Defrosting


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

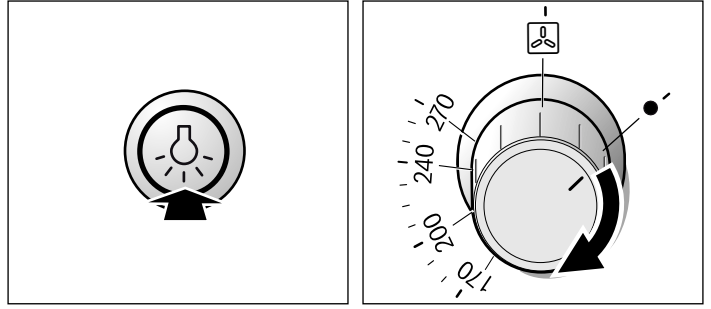
Observe the instructions on the packaging.

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.

Indice

Importanti avvertenze di sicurezza	26	1. Cottura con bruciatore a gas.....	38
Cause dei danni	29	2. Cottura con bruciatore a gas e grill elettrico.....	39
Danni al forno.....	29	3. Cottura grill.....	39
Danni al cassetto nello zoccolo.....	30	4. Cottura con grill ventilato.....	40
Installazione, collegamento elettrico e allacciamento del gas	30	Cura e manutenzione	40
Allacciamento del gas	30	Coperchio in vetro superiore.....	40
Anomalie dell'installazione a gas / odore di gas	30	Detergente.....	40
Spostamento dell'apparecchio sulle condutture del gas o sulla maniglia della porta.....	30	Sgancio e riaggancio dei supporti.....	41
Collegamento elettrico.....	30	Sgancio e riaggancio della porta del forno.....	42
Orientamento orizzontale.....	31	Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta.....	42
Fissaggio alla parete.....	31	Che cosa fare in caso di guasto?	43
Installazione dell'apparecchio	31	Tabella guasti	43
Misure da osservare durante il trasporto	31	Sostituzione della lampadina superiore del forno.....	43
La Sua nuova cucina	32	Copertura in vetro.....	43
Informazioni generali.....	32	Servizio di assistenza tecnica	44
Piano cottura.....	32	Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD).....	44
Pannello dei comandi	33	Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico	44
Forno.....	33	Risparmio energetico.....	44
Gli accessori	35	Risparmio energetico con il piano di cottura a gas.....	44
Inserimento degli accessori.....	35	Smaltimento ecocompatibile	44
Accessori speciali.....	35	Provati per voi nel nostro laboratorio	44
Articoli del servizio di assistenza tecnica.....	36	Tabelle.....	45
Prima del primo utilizzo	37	Consigli per la cottura in forno.....	46
Riscaldare il forno.....	37	Carne, pollame, pesce.....	47
1. Riscaldamento del bruciatore a gas del forno.....	37	Consigli per la cottura in forno e al grill.....	49
2. Riscaldamento del grill elettrico del forno.....	37	Toast.....	49
Pulizia degli accessori	37	Scongelamento	50
Prelavaggio di spartifiamma e coperchio del bruciatore	37	Acrilammide negli alimenti	50
Regolazione del piano di cottura	38		
Accensione dei bruciatori a gas.....	38		
Tabella: cottura.....	38		
Regolazione del forno	38		

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

Importanti avvertenze di sicurezza

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo così è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto. Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio in caso di un utilizzo futuro o cessione a terzi.

Queste istruzioni valgono solo se è indicata sull'apparecchio la sigla del rispettivo paese. Se la sigla non compare sull'apparecchio, è necessario consultare il manuale d'installazione dove sono riportate le indicazioni necessarie per adeguare l'apparecchio alle condizioni di allacciamento del paese.

Categoria degli apparecchi: Categoria 1

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

L'allacciamento dell'apparecchio, così come l'impostazione di un altro tipo di gas, possono essere effettuati solo da un tecnico autorizzato. L'installazione dell'apparecchio (allacciamento elettrico e del gas) deve essere eseguita in conformità alle istruzioni per l'uso e l'installazione. Un allacciamento scorretto e impostazioni errate possono causare gravi incidenti e danni all'apparecchio. Il produttore dell'apparecchio non si assume alcuna responsabilità per tali danni. La garanzia dell'apparecchio decade.

Attenzione:Questo apparecchio è previsto esclusivamente per cucinare. Non può essere utilizzato per altri scopi, come ad esempio per riscaldare l'ambiente.

Attenzione:L'utilizzo di una cucina a gas comporta la formazione di calore, umidità e la presenza di prodotti infiammabili in un'area di collocazione. In particolare quando l'apparecchio è in funzione, accertarsi che il locale sia dotato di una buona ventilazione: tenere aperte le prese d'aria naturali o installare un dispositivo di ventilazione meccanico (ad es. una cappa per l'aspirazione del vapore).

Un uso prolungato dell'apparecchio può richiedere un'ulteriore aerazione, ad es. l'apertura di una finestra o un'aerazione più efficace, ad es. grazie all'impostazione su un livello di potenza maggiore dell'impianto meccanico di ventilazione presente.

Questo apparecchio non è progettato per il funzionamento con un contaminuti esterno o un telecomando.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

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

Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano di cottura. *Vedi la descrizione degli accessori* nelle istruzioni per l'uso.

Pericolo di incendio!

- All'apertura della porta dell'apparecchio avviene uno spostamento d'aria che può sollevare la carta da forno. Quest'ultima potrebbe entrare in contatto con gli elementi riscaldanti e prendere fuoco. Durante il preriscaldamento non disporre mai la carta da forno sugli accessori se non è ben fissata. Fermare sempre la carta da forno con una stoviglia o una

teglia. Ricoprire con carta da forno solo la superficie necessaria. La carta da forno non deve fuoriuscire dall'accessorio.

- Gli oggetti infiammabili depositati nel vano di cottura possono incendiarsi. Non riporre oggetti infiammabili all'interno del vano di cottura. Non aprire mai la porta dell'apparecchio quando fuoriesce del fumo. Disattivare l'apparecchio e staccare la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Chiudere l'alimentazione del gas.
- L'olio o il burro caldi si incendiano rapidamente. Non lasciare mai incustoditi sul fuoco l'olio o il burro caldi. Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco. Disattivare la zona di cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio, una coperta ignifuga o qualcosa di simile.
- Le zone di cottura si surriscaldano molto. Non appoggiare mai oggetti infiammabili sul piano di cottura. Non appoggiare alcun oggetto sul piano di cottura.
- L'apparecchio diventa molto caldo, i materiali infiammabili possono prendere facilmente fuoco. Non conservare o utilizzare oggetti infiammabili (ad es. bombolette spray, detergenti) sotto il forno o nelle sue vicinanze. Non conservare alcun oggetto infiammabile all'interno o sopra il forno.
- Le zone di cottura a gas sviluppano molto calore se vengano fatte funzionare senza appoggiarci sopra una stoviglia. L'apparecchio o la cappa aspirante montata sopra di esso possono subire danni o addirittura incendiarsi. I resti di grasso presenti nel filtro della cappa aspirante potrebbero incendiarsi. Utilizzare le zone di cottura a gas solo dopo averci appoggiato sopra una stoviglia.
- Il lato posteriore dell'apparecchio diventa molto caldo. I cavi di allacciamento potrebbero venire danneggiati. I cavi elettrici e le condutture del gas non devono entrare in contatto con il lato posteriore dell'apparecchio.
- 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. Spegnere 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 scottature!

- L'apparecchio si surriscalda. Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura o le resistenze. Lasciar sempre raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- L'accessorio o la stoviglia si surriscalda. Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori caldi dal vano di cottura.
- I vapori dell'alcol nel vano di cottura caldo potrebbero prendere fuoco. Non cucinare pietanze con quantità elevate di bevande ad alta gradazione alcolica. Utilizzare esclusivamente piccole quantità di bevande ad alta gradazione alcolica. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio.
- Le zone di cottura e le superfici vicine, in particolare il telaio del piano di cottura eventualmente presente, si surriscaldano molto. Non toccare mai le superfici ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Durante il funzionamento le superfici dell'apparecchio si scaldano. Non toccare le superfici calde. Tenere lontano i bambini.
- Le stoviglie vuote si surriscaldano qualora vengano appoggiate su zone di cottura in funzione. Non riscaldare mai stoviglie vuote.
- Durante il funzionamento l'apparecchio si riscalda. Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.
- **Attenzione:** I componenti possono scaldarsi durante il funzionamento del grill. Tenere lontano i bambini.
- Se la bombola del gas liquido non si trova in posizione verticale, il propano/butano liquido può penetrare nell'apparecchio. Potrebbero generarsi violente fiammate dai bruciatori. I componenti potrebbero venire danneggiati e col tempo non essere più a tenuta, provocando la fuoriuscita incontrollata di gas. In entrambi i casi sussiste il pericolo di ustioni.

Utilizzare le bombole del gas liquido sempre in posizione verticale.

Pericolo di scottature!

- Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Aprendo la porta dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- La presenza di acqua nel vano di cottura caldo può causare la formazione di vapore. Non versare mai acqua nel forno caldo

Pericolo di lesioni!

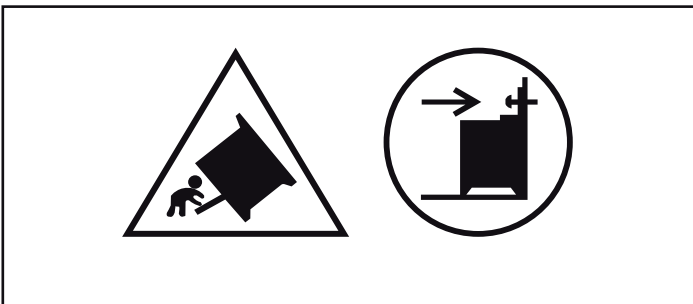
- Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.
- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni e le sostituzioni di cavi elettrici e condutture del gas danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito del servizio di assistenza tecnica. Se l'apparecchio è guasto, togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili, chiudere l'alimentazione del gas. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Le anomalie o i danni all'apparecchio sono pericolosi. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Chiudere l'alimentazione del gas. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Pentole di dimensioni inadeguate, danneggiate o posizionate scorrettamente possono provocare gravi lesioni. Osservare le indicazioni relative alle stoviglie da utilizzare.

- **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.



- Se l'apparecchio viene appoggiato su uno zoccolo senza essere fissato, può scivolare dallo zoccolo stesso. L'apparecchio deve essere collegato saldamente allo zoccolo.

Pericolo di ribaltamento!



Avvertenza: per evitare il ribaltamento dell'apparecchio occorre montare una

protezione antiribaltamento. Leggere le istruzioni di montaggio.

Pericolo di scossa elettrica!

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è guasto, staccare la spina o disattivare il fusibile nella rispettiva scatola. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, l'isolamento del cavo degli apparecchi elettronici può fondere. Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- Durante la sostituzione della lampada del vano di cottura i contatti del portalampada sono sotto tensione. Prima di procedere alla sostituzione, staccare la spina o disattivare il fusibile nella relativa scatola.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

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!

- Accessori, pellicola, carta da forno o stoviglie sul fondo del vano di cottura: non riporre alcun accessorio sul fondo del vano di cottura. Non coprire il fondo del vano di cottura con nessun tipo di pellicola o carta da forno. Con temperature superiori a 50 °C non collocare alcuna stoviglia sul fondo del vano di cottura. Si genera un accumulo di calore. I tempi di cottura non sono più corretti e la superficie smaltata viene danneggiata.
- Acqua nel vano di cottura caldo: non versare mai acqua nel vano di cottura caldo per evitare la formazione di vapore acqueo. La variazione di temperatura può danneggiare la superficie smaltata.
- Alimenti umidi: non conservare alimenti umidi all'interno del vano di cottura chiuso per periodi di tempo prolungati. Lo smalto viene danneggiato.
- Succo della frutta: durante la preparazione di dolci alla frutta molto succosi, non riempire eccessivamente la teglia. Il succo della frutta che trabocca dalla teglia causa la

formazione di macchie indelebili. Se possibile, si consiglia di utilizzare la leccarda più profonda.

- Raffreddamento con porta dell'apparecchio aperta: il raffreddamento del vano di cottura deve avvenire esclusivamente con la porta chiusa. Anche se la porta dell'apparecchio è socchiusa, con il passare del tempo i mobili adiacenti possono danneggiarsi.
- Guarnizione della porta molto sporca: se la guarnizione della porta è molto sporca, durante il funzionamento la porta dell'apparecchio non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Mantenere sempre pulita la guarnizione della porta.
- Utilizzo della porta dell'apparecchio come superficie d'appoggio: non appoggiarsi alla porta dell'apparecchio, né

sedervi sopra o appendervi. Non posare stoviglie o accessori sulla porta dell'apparecchio.

- Inserimento degli accessori: a seconda del modello di apparecchio è possibile che gli accessori graffino il pannello della porta al momento della chiusura di quest'ultima. Inserire gli accessori nel vano di cottura sempre fino all'arresto.
- Trasporto dell'apparecchio: non trasportare l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia in quanto questa non sopporta il peso dell'apparecchio e può rompersi.

Danni al cassetto nello zoccolo

Attenzione!

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

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.

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.

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.
- In caso di danni, il cavo di alimentazione deve essere sostituito dal produttore, dal relativo servizio assistenza clienti o da personale qualificato.

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.

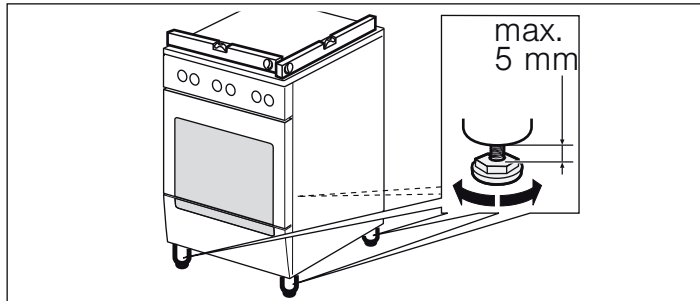
Orientamento orizzontale

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.

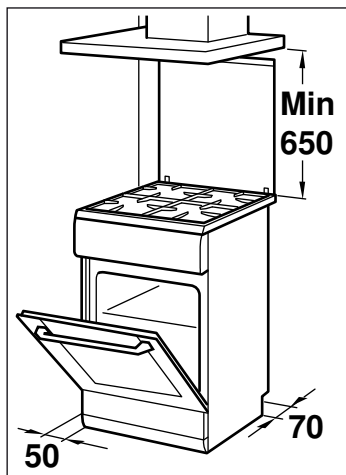
Le gambe retrattili possono essere impostate con una chiave inglese in modo che l'apparecchio sia orizzontale.



Fissaggio alla parete

Affinché la cucina non si ribalti, occorre fissarla al muro con l'angolare in dotazione. Per il montaggio a muro prestare attenzione alle istruzioni d'installazione.

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 o alla parete 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.

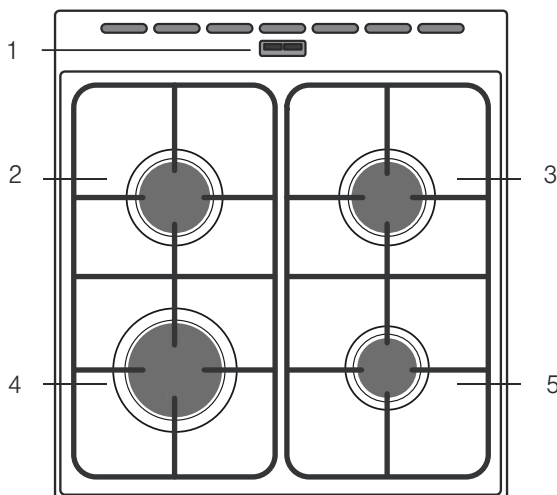
Informazioni generali

La versione dipende dal tipo di apparecchio acquistato.



Piano cottura

Di seguito viene fornita una panoramica sul pannello dei comandi. La versione dipende dal tipo di apparecchio acquistato.



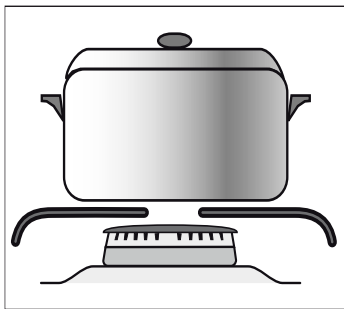
Spiegazioni

1	Fuoriuscita di vapore
Attenzione!	
Durante il funzionamento del forno da questo punto fuoriesce vapore caldo	
2	Bruciatore semirapido
3	Bruciatore semirapido
4	Bruciatore rapido
5	Bruciatore ausiliario

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.



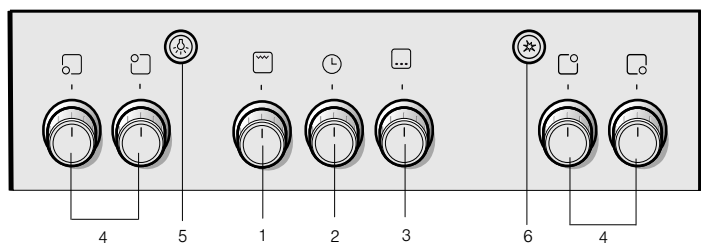
Selettore della zona di cottura

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

Posizioni	Funzione/fornelli a gas
0	Posizione zero Fornello spento.

Pannello dei comandi

Di seguito viene fornita una panoramica sul pannello dei comandi. La versione dipende dal tipo di apparecchio acquistato.



Spiegazioni

1	Selettore per il grill elettrico
2	Suoneria
3	Selettore per bruciatore a gas
4	Selettore della zona cottura
5	Pulsante multifunzione
6	Pulsante di accensione

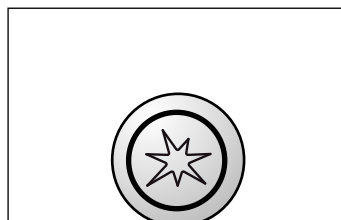
Posizioni	Funzione/fornelli a gas
☉	Campo di impostazione
☉	Fiamma grande = impostazione massima Fiamma di risparmio = impostazione minima

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 bruciatore a gas

Il selettore per bruciatore a gas del forno può essere utilizzato per la cottura di vari tipi di dolci.

1. Cottura con bruciatore a gas

Ruotare in senso antiorario il selettore per bruciatore a gas per impostare la temperatura desiderata.

2. Cottura con bruciatore a gas e grill elettrico

Utilizzando il bruciatore a gas insieme al grill elettrico le pietanze si cuoceranno più velocemente.

Come procedere: Selezionare la temperatura desiderata attraverso il selettore per bruciatore a gas e il selettore per grill elettrico.



3. Scongellamento


Questa impostazione può essere utilizzata per scongelare prodotti surgelati.

Come procedere: Ruotare il selettore per bruciatore a gas in senso orario su aria calda ☉.

4. Cottura con grill ventilato

Impostazione:

1. Impostare il selettore per il bruciatore a gas su aria calda .
2. Ruotare il selettore del grill elettrico per impostare il livello di grill desiderato .

Posizioni		Funzione
•	Posizione zero	Il forno non è caldo.
170-270	Campo di temperatura	Utilizzato per la cottura di torte in stampi per dolci, pizza su teglia da forno, biscottini, ecc. La temperatura è indicata in °C.
	Aria calda	Utilizzato per scongelare le pietanze, ad esempio carne, pollame, pane e torte. La ventola diffonde l'aria calda intorno ai cibi. 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.

Potenza di cottura del bruciatore inferiore: 3 kW

Selettore per il grill elettrico



Il selettore per grill elettrico può essere utilizzato per la cottura di diverse tipologie di dolci.

1. Cottura grill

Ruotare il selettore per grill elettrico in senso orario sul livello di grill desiderato .

2. Cottura con grill ventilato


Impostazione:

1. Impostare il selettore per bruciatore a gas su aria calda .
2. Ruotare il selettore per grill elettrico per impostare il livello di grill desiderato .

3. Cottura con bruciatore a gas e grill elettrico

Utilizzando il bruciatore a gas insieme al grill elettrico le pietanze si cuoceranno più velocemente.

Come procedere: Selezionare la temperatura desiderata attraverso il selettore per bruciatore a gas e il selettore per grill elettrico.

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. Viene utilizzato nella cottura di torte in stampi per dolci, pizza su teglie da forno, biscottini, ecc. in aggiunta al selettore di funzioni per bruciatore a gas.
Funzione grill 		Livelli per il grill
1, 2, 3	Livelli grill	Livello 1 = ridotto Livello 2 = medio Livello 3 = potente

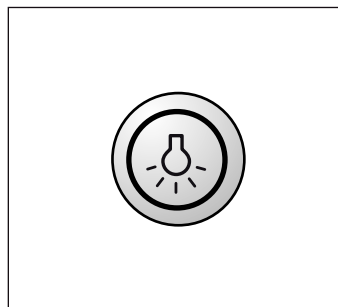
Pulsante multifunzione

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 •.

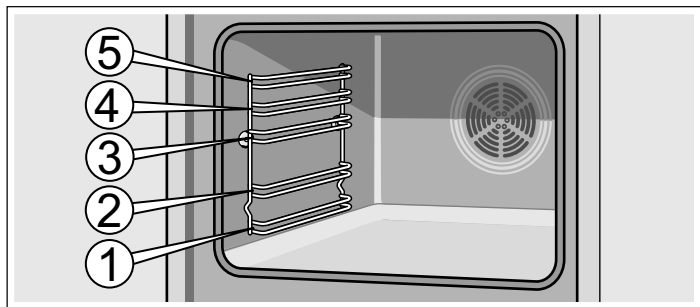
Gli accessori

Gli accessori forniti sono adatti alla preparazione di molte pietanze. Prestare attenzione affinché vengano sempre inseriti correttamente nel vano di cottura.

Perché determinate pietanze riescano ancora meglio e per rendere ancora più agevole l'uso del forno, è disponibile una gamma di accessori speciali.

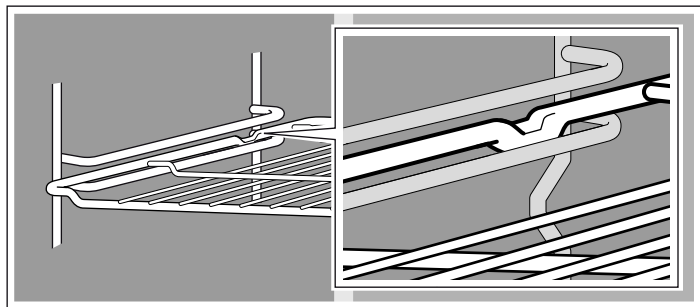
Inserimento degli accessori

È possibile inserire gli accessori nel vano di cottura a 5 livelli differenti. Inserirli sempre fino all'arresto in modo che non entrino in contatto con il pannello della porta.



È possibile estrarre gli accessori per circa la metà della loro lunghezza, fino allo scatto, in modo da poter afferrare facilmente le pietanze.

Durante l'introduzione nel vano di cottura, prestare attenzione affinché la sporgenza incurvata dell'accessorio sia dietro. Solo in questo modo si innesta fino allo scatto.



Avvertenza: Quando si surriscaldano, gli accessori possono deformarsi; quando si raffreddano nuovamente, la deformazione sparisce. Ciò non influisce in alcun modo 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, stampi per dolci, arrosti, carni alla griglia e piatti surgelati. Introdurre la griglia con il lato aperto rivolto verso la porta del forno e con la curvatura rivolta verso il basso.



Teglia smaltata

Per dolci e biscottini.

Introdurre la teglia con la smussatura rivolta verso la porta del forno.

Accessori speciali

Gli accessori speciali sono in vendita presso l'assistenza clienti 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 ordinarli tramite Internet variano a seconda del Paese. Per informazioni, consultare i documenti di vendita.

Gli accessori speciali non sono sempre compatibili con tutti gli apparecchi. Al momento dell'acquisto, indicare il nome completo dell'apparecchio posseduto (n°E).

Accessori speciali	Numero HEZ	Funzione
Teglia per pizza	HEZ317000	Indicata soprattutto per pizza, pietanze surgelate e torte rotonde. La teglia per pizza può essere utilizzata al posto della leccarda. Posizionare la teglia sopra alla griglia e attenersi alle indicazioni delle tabelle.
Griglia	HEZ324000	Per la cottura al forno. Posizionare la griglia da grill sempre sopra alla leccarda. Il grasso e il sugo di cottura della carne vengono così raccolti.
Teglia da grill	HEZ325000	Viene impiegata nella cottura al grill al posto della griglia o come paraschizzi per evitare che il forno si sporchi eccessivamente. Utilizzare la teglia da grill solo con la leccarda. Grigliata su teglia da grill: possono essere utilizzati solo i livelli di inserimento 1, 2 e 3. Teglia da grill come paraschizzi: la leccarda viene inserita con la teglia da grill sotto alla griglia.
Mattone	HEZ327000	Il mattone è particolarmente indicato per la preparazione di pane fatto in casa, panini e pizza per ottenere una base croccante. Il mattone va sempre preriscaldato alla temperatura consigliata.
Teglia da forno smaltata	HEZ331003	Per dolci e biscottini. Introdurre la teglia da forno con la smussatura rivolta verso la porta del forno.

Accessori speciali	Numero HEZ	Funzione
Teglia smaltata con rivestimento antiaderente	HEZ331011	Torte e biscottini si possono disporre su questa teglia in maniera ottimale. Introdurre la teglia da forno con la smussatura rivolta verso la porta del forno.
Leccarda	HEZ332003	Per dolci, biscotti, pietanze surgelate e grandi arrosti. Può anche essere utilizzata al di sotto della griglia per raccogliere il grasso o il sugo di cottura della carne. Infornare la leccarda con la smussatura rivolta verso la porta del forno.
Leccarda con rivestimento antiaderente	HEZ332011	Dolci succosi, biscotti, pietanze surgelate e grandi arrosti si possono disporre sulla leccarda in maniera ottimale. Infornare la leccarda con la smussatura rivolta verso la porta del forno.
Coperchio per teglia professionale	HEZ333001	Con il coperchio la teglia professionale diventa un tegame professionale.
Teglia professionale con griglia	HEZ333003	Adatto in particolare per la preparazione di grandi quantità.
Guida di estrazione		
Estensione totale tripla	HEZ338352	Le guide di estrazione del livello 1, 2 e 3 consentono di estrarre l'accessorio, senza che si ribalti. estensione totale tripla, non compatibile con i dispositivi con girarrosto.
estensione totale tripla con funzione cronometro	HEZ338357	Le guide di estrazione del livello 1, 2 e 3 consentono di estrarre completamente l'accessorio senza che si ribalti. Le guide di estrazione sono bloccabili per l'inserimento delle teglie. L'estensione telescopica tripla con funzione cronometro non è compatibile con i dispositivi dotati di girarrosto.
Griglia	HEZ334000	Per stoviglie/pentole, stampi per dolci, arrosti, grigliate e pietanze surgelate.
Tegame in vetro	HEZ915001	Il tegame in vetro è adatto per pietanze in umido e soufflé. Indicato soprattutto per programmi di cottura e sistema automatico.

Articoli del servizio di assistenza tecnica

I detergenti adatti per la cura e la pulizia degli elettrodomestici o degli altri accessori si possono acquistare presso il servizio

di assistenza tecnica, i rivenditori specializzati o tramite l'e-shop nel sito Internet dei singoli paesi di residenza. Indicare il codice articolo.

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 splendenti.
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*.

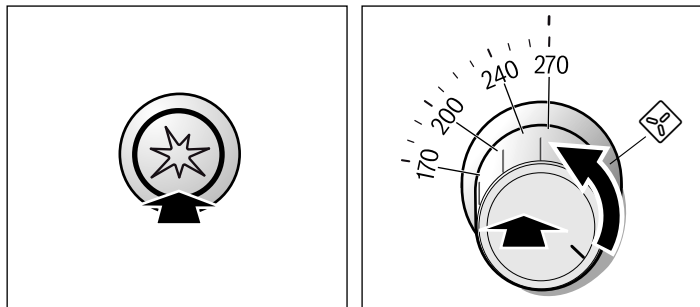
Riscaldare il forno

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

1. Riscaldamento del bruciatore a gas del forno

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 verso sinistra il selettore per bruciatore a gas su 270 °C.
4. Tenendo premuto il selettore per bruciatore a gas, premere il pulsante di accensione .

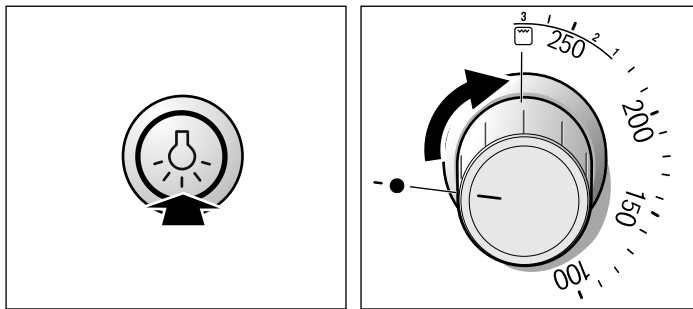


Il gas che fuoriesce dal bruciatore a gas viene acceso attraverso il pulsante di accensione.

5. Affinché il dispositivo di sicurezza per l'accensione si attivi, tenere premuto il selettore per bruciatore a gas per 10 secondi.
6. Verificare attraverso l'apposito foro di controllo se la fiamma brucia; in caso contrario, ripetere il procedimento a partire dal passaggio 3.
7. Chiudere lentamente la porta del forno.
8. Dopo 30 minuti, spegnere il selettore per bruciatore a gas.

2. Riscaldamento del grill elettrico del forno

1. Aprire il coperchio superiore. Quando il forno è in funzione, il coperchio superiore deve essere aperto.
2. Collegare la spina alla presa di corrente.
3. Premere il pulsante multifunzione.
Premendo il pulsante viene acceso il grill elettrico. La lampada di illuminazione del forno si accende.
4. Ruotare il selettore del grill elettrico in senso orario su .



Il forno viene riscaldato.

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

Pulizia degli accessori

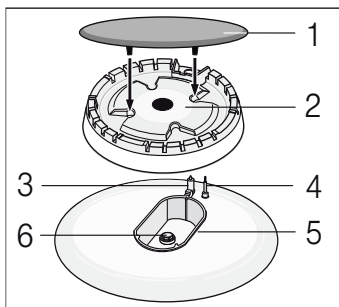
Prima di utilizzare gli accessori per la prima volta, pulirli accuratamente con una soluzione alcalina di lavaggio molto calda e un panno morbido.

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.

1. Cottura con bruciatore a gas

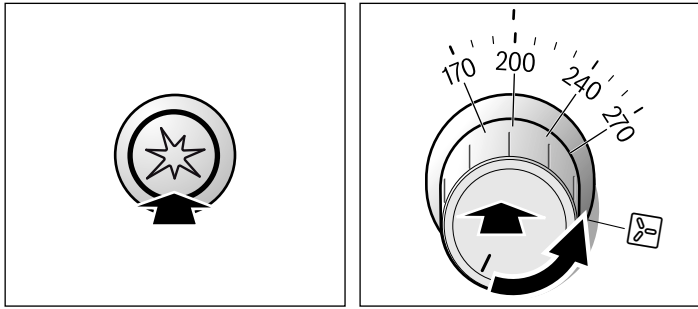
Quando la fiamma brucia, è possibile cuocere su una teglia da forno con lo sportello del forno chiuso.

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 il selettore per bruciatore a gas in senso antiorario su 200 °C.

4. Premere il pulsante di accensione tenendo premuto il selettore per bruciatore a gas ✨.



Il gas che fuoriesce dal bruciatore a gas del forno viene acceso attraverso il pulsante di accensione.

5. 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 contrario, ripetere il procedimento a partire dal passaggio 3.
7. Chiudere lentamente la porta del forno.

8. Al termine del ciclo di cottura, spegnere il selettore per bruciatore a gas.

È possibile modificare la temperatura in qualsiasi momento.

⚠️ **Attenzione!**

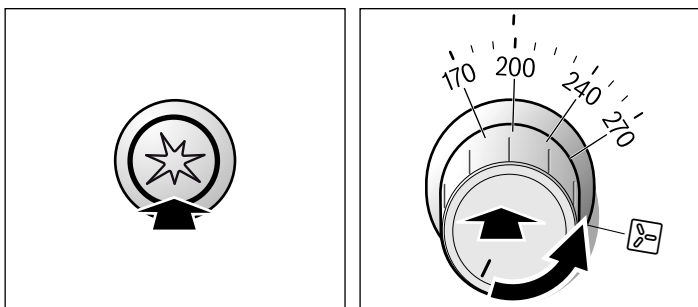
Il dispositivo di accensione non deve essere azionato per più di 15 secondi. Se dopo 15 secondi il bruciatore non si accende, attendere almeno un minuto. Quindi, ripetere la procedura di accensione.

2. Cottura con bruciatore a gas e grill elettrico

Quando la fiamma brucia e l'elemento riscaldante superiore si accende a intervalli definiti, è possibile cuocere su teglia da forno con lo sportello del forno chiuso.

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 il selettore per bruciatore a gas in senso antiorario su 200 °C.
4. Tenendo premuto il selettore per bruciatore a gas, premere il pulsante di accensione ✨.

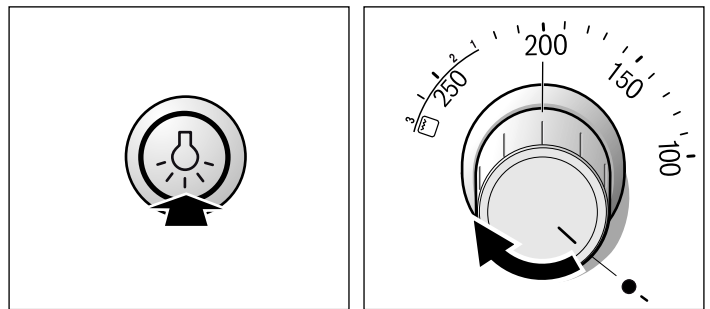


Il gas che fuoriesce dal bruciatore a gas del forno viene acceso attraverso il pulsante di accensione.

5. 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 contrario, ripetere il procedimento a partire dal passaggio 3.
7. Premere il pulsante multifunzione.
Premendo il pulsante viene acceso il grill elettrico. La lampada di illuminazione del forno si accende.
8. Ruotare il selettore per grill elettrico in senso orario su 200 °C.



Il forno viene riscaldato.

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. Spegnere il selettore per bruciatore a gas.

È possibile modificare la temperatura in qualsiasi momento.

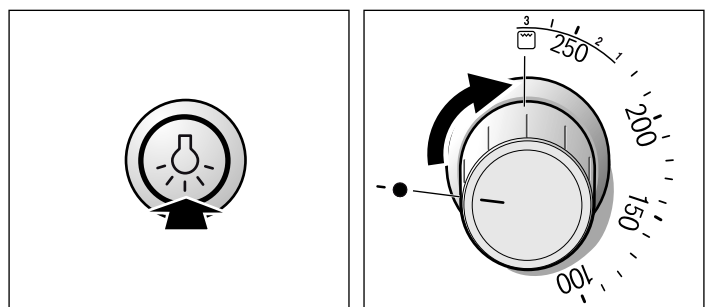
⚠️ **Attenzione!**

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.

3. Cottura grill

Esempio nella figura: Impostazione grill elettrico ☑️

1. Aprire il coperchio superiore. Quando il forno è in funzione, il coperchio superiore deve essere aperto.
2. Collegare la spina alla presa di corrente.
3. Premere il pulsante multifunzione. Premendo il pulsante viene acceso il grill elettrico. La lampada di illuminazione del forno si accende.
4. Ruotare il selettore per grill elettrico in senso orario su ☑️.



Il forno viene riscaldato.

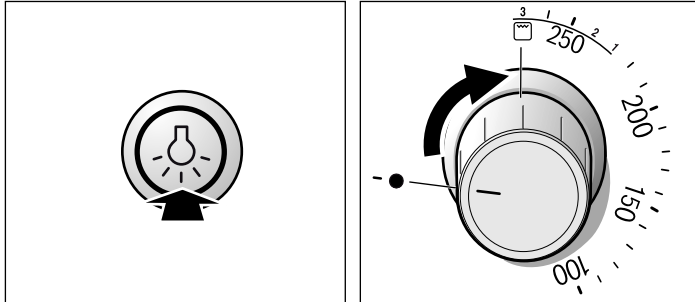
5. Quando la pietanza è pronta, premere il pulsante multifunzione.

Il grill elettrico viene spento e la lampada del forno si spegne. Scollegare il selettore per il grill elettrico.

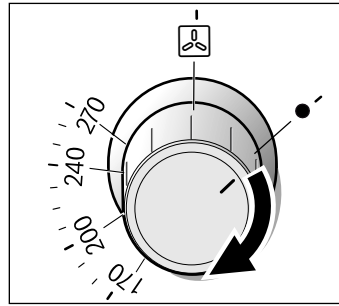
4. Cottura con grill ventilato

Esempio nella figura: Grill ventilato

1. Aprire il coperchio superiore. Quando il forno è in funzione, il coperchio superiore deve essere aperto.
2. Collegare la spina alla presa di corrente.
3. Premere il pulsante multifunzione.
Premendo il pulsante viene acceso il grill elettrico. La lampada di illuminazione 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



Il forno viene riscaldato.

6. Quando la pietanza è pronta, premere il pulsante multifunzione.
Il grill elettrico, l'aria calda e la lampada del forno si spengono. Spegnerne il selettore per grill elettrico e quello per bruciatore a gas.

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

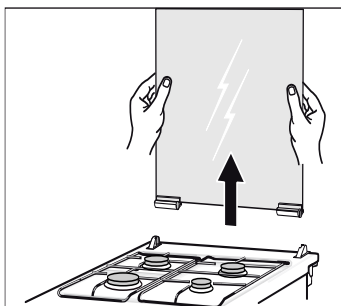
- Lievi differenze di colore sul lato anteriore del forno sono dovute a diversi materiali quali vetro, plastica o metallo.
- Eventuali ombreggiature sul vetro della porta, simili a striature, sono dovute al riflesso della luce della lampada del forno.
- A temperature molto elevate lo smalto viene marcato 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.



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.

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 detergenti errati, attenersi alle seguenti istruzioni.

Per la pulizia del piano cottura

- Non utilizzare detergenti per stoviglie o per lavastoviglie non diluiti;
- non utilizzare spugne abrasive;
- non utilizzare detergenti aggressivi quali detergenti per forni o smacchiatori;
- 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;
- non utilizzare spugne abrasive;
- non utilizzare pulitrici ad alta pressione o a getto di vapore;
- non lavare singoli componenti in lavastoviglie.

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

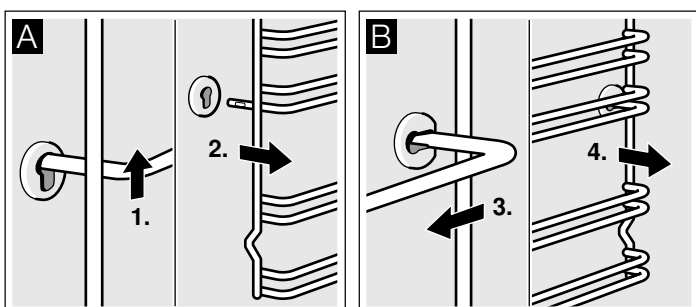
Superfici smaltate e laccate	Pulire con una piccola quantità di detergente per stoviglie e un panno umido. Asciugare con un panno morbido.
Brucciatori e griglia in acciaio delle zone di cottura a gas	Non lavare in lavastoviglie. Estrarre la griglia e pulirla con una spugna, detergente per stoviglie e 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 detersivi 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 detersivi 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 detersivi 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

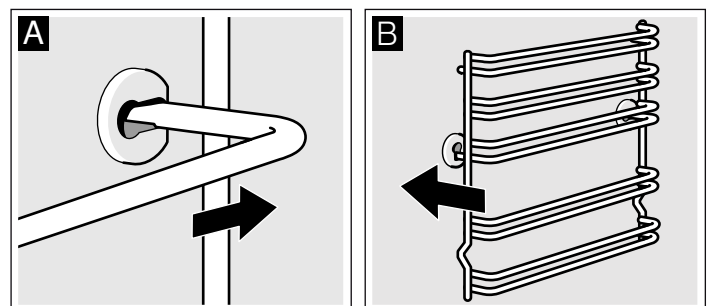
1. Afferrare anteriormente i supporti, sollevarli
2. e sganciarli (figura A).
3. Quindi, tirare in avanti l'intero supporto
4. ed estrarlo (figura B).



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).

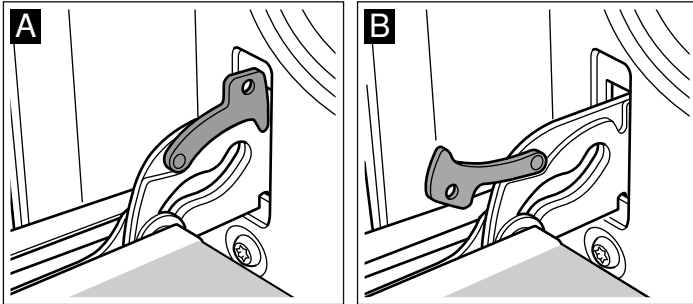


I supporti devono essere inseriti a sinistra e a destra. Controllare che, come nella figura B, il livello 1 e 2 siano in basso e il livello 3, 4 e 5 in alto.

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.

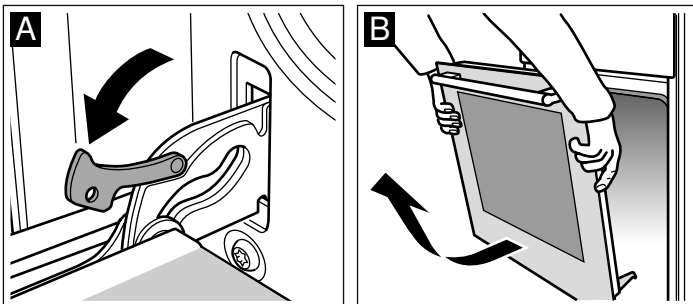


⚠ Pericolo di lesioni!

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

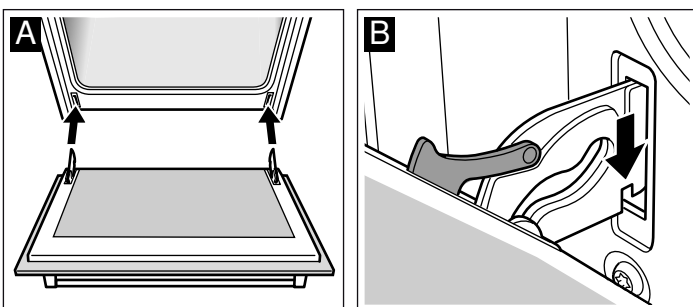
1. Aprire completamente la porta del forno.
2. Aprire completamente le leve di bloccaggio a destra e a sinistra (figura A).
3. Chiudere la porta del forno fino all'arresto. Afferrarla con entrambe le mani a destra e a sinistra. Chiudere ancora leggermente e rimuoverla (figura B).



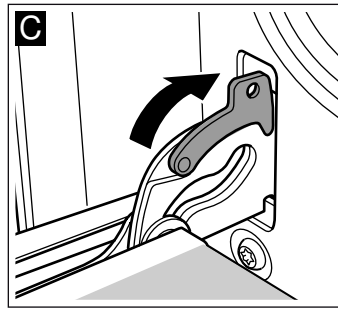
Riaggancio della porta

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!

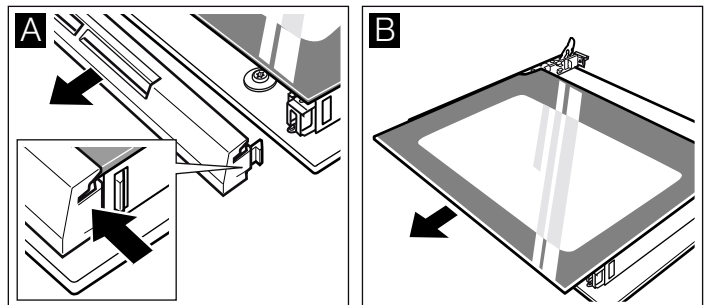
Se la porta del forno cade inavvertitamente o se scatta una cerniera, non toccarla. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta

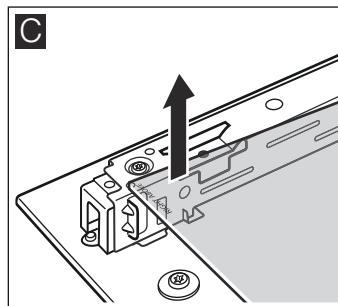
Per una migliore pulizia è possibile rimuovere i pannelli in vetro della porta del forno.

Smontaggio

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



4. Sollevare ed estrarre il pannello (figura C).



Per la pulizia dei pannelli utilizzare un detergente per vetro e un panno morbido.

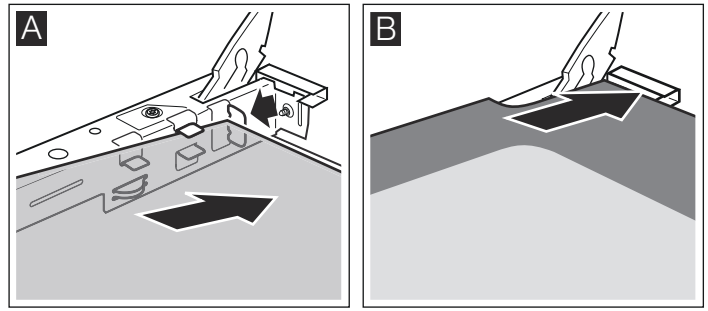
⚠ Pericolo di lesioni!

Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.

Montaggio

Durante il montaggio controllare che la dicitura "right above" si trovi capovolta in basso a sinistra.

1. Inserire il pannello inclinandolo e facendolo scorrere indietro (figura A).
2. Inserire il pannello superiore inclinandolo e facendolo scorrere indietro in entrambi i supporti. Accertarsi che la superficie liscia sia rivolta verso l'esterno. (figura B).



3. Applicare la protezione e spingerla nella sede.
4. 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.	Controllare nella scatola dei fusibili se l'interruttore di sicurezza è difettoso.
	Interruzione di corrente.	Verificare il funzionamento della lampada della cucina o degli altri elettrodomestici.
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.

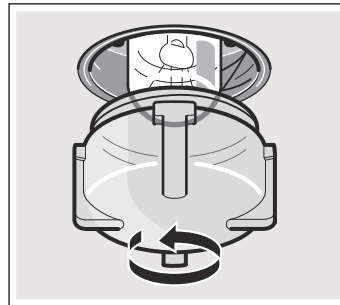
Sostituzione della lampadina superiore del forno

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.

Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)

Quando si contatta il servizio clienti indicare sempre il codice prodotto (E) e il codice di produzione (FD), in modo da poter ricevere subito un'assistenza mirata. La targhetta con i numeri si trova a lato della porta del forno. Per avere subito a disposizione le informazioni utili in caso di necessità, si consiglia di riportare subito qui i dati relativi all'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza tecnica.

Codice prodotto (E)

Codice di produzione (FD)

Servizio di assistenza tecnica ☎

Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del tecnico del servizio di assistenza non è gratuito anche se effettuato durante il periodo di garanzia.

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 del servizio assistenza e con pezzi di ricambio originali per il vostro apparecchio.

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 a gas

- Per la cottura delle pietanze scegliere sempre una stoviglia dalle dimensioni appropriate. Una pentola troppo grande e semi vuota necessita di molta energia per essere riscaldata.
- Chiudere sempre le stoviglie con un coperchio adatto.
- La fiamma del gas deve sempre essere a contatto con il fondo della pentola.

Smaltimento ecocompatibile

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



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

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

Tabella

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.

Dolci nello stampo	Accessori	Livello	Indicazione della temperatura in °C (bruciatore a gas*)	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

* Selezionare il tipo di riscaldamento attraverso il selettore per bruciatore a gas

Diversi pasticcini sulla teglia da forno	Accessori	Livello	Indicazione della temperatura in °C (bruciatore a gas*)	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

* Selezionare il tipo di riscaldamento attraverso il selettore per bruciatore a gas

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

1. È possibile procedere alla cottura, selezionando la temperatura attraverso il selettore per bruciatore a gas.

2. Utilizzando il bruciatore a gas in combinazione con il grill elettrico, le pietanze si cuoceranno più velocemente.

Per ulteriori informazioni consultare le tabelle riportate nel capitolo, *Consigli per la cottura in forno*.

1. Cottura con impostazione della temperatura attraverso il selettore per bruciatore a gas

La temperatura può essere impostata soltanto con selettore per bruciatore a gas. 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.

Per questa impostazione fare riferimento alla sezione "Cottura con bruciatore a gas" in "Regolazione del forno".

2. Cottura con bruciatore a gas e grill elettrico

Quando la fiamma brucia, l'elemento riscaldante superiore si accende a intervalli definiti. Così facendo la pietanza si cuocerà

più velocemente. Quindi è possibile cuocere su una teglia da forno con lo sportello del forno chiuso.

Per questa impostazione fare riferimento alla sezione "Cottura con bruciatore a gas e grill elettrico" in "Regolazione del forno".

Dolci nello stampo	Accessori	Livello	Indicazione della temperatura in °C (grill elettrico*)	Indicazione della temperatura in °C (bruciatore a gas**)	Durata, minuti
Dolci più semplici, più asciutti	Stampo a cerniera con fondo a ciambella/stampo per plumcake	3	170	170	55-65
Dolci più semplici, più asciutti, sottili	Stampo a cerniera con fondo a ciambella/stampo per plumcake	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

* Selezionare il tipo di riscaldamento attraverso il selettore per grill elettrico

* Selezionare il tipo di riscaldamento attraverso il selettore per bruciatore a gas

Dolci su teglia	Accessori	Livello	Indicazione della temperatura in °C (grill elettrico*)	Indicazione della temperatura in °C (bruciatore a gas**)	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	70	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

* Selezionare il tipo di riscaldamento attraverso il selettore per grill elettrico

** Selezionare il tipo di riscaldamento attraverso il selettore per bruciatore a gas

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 arrosti 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 1/2 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 2/3 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 (grill elettrico*)	Tipo di riscaldamento (bruciatore a gas**)	Indicazione della temperatura in °C***	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



* Selezionare il tipo di riscaldamento attraverso il selettore per grill elettrico

** Selezionare il tipo di riscaldamento attraverso il selettore per bruciatore a gas



*** Selezionare la temperatura o il livello del grill attraverso il selettore per grill elettrico

Carne	Peso	Accessori e stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento (grill elettrico*)	Tipo di riscaldamento (bruciatore a gas**)	Indicazione della temperatura in °C***	Durata, minuti
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 tritata

Polpettone	ca. 500 g	senza coperchio	1			170-190	70
------------	-----------	-----------------	---	---	---	---------	----

Salsicciotti

Salsicciotti		Griglia	4			3	15
--------------	--	---------	---	---	--	---	----

* Selezionare il tipo di riscaldamento attraverso il selettore per grill elettrico

** Selezionare il tipo di riscaldamento attraverso il selettore per bruciatore a gas

*** Selezionare la temperatura o il livello del grill attraverso il selettore per grill elettrico

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 (bruciatore a gas*)	Indicazione della 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

* Selezionare il tipo di riscaldamento attraverso il selettore per bruciatore a gas






** Selezionare la temperatura o il livello di grill attraverso il selettore per grill elettrico

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 da forno all'altezza 1. In questo modo viene raccolto il sugo di cottura del pesce e il forno resta più pulito.

Pesce	Peso	Accessori e stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento (grill elettrico*)	Tipo di riscaldamento (bruciatore a gas**)	Indicazione della temperatura in °C***	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

* Selezionare il tipo di riscaldamento attraverso il selettore per grill elettrico

** Selezionare il tipo di riscaldamento attraverso il selettore per bruciatore a gas

*** Selezionare la temperatura o il livello del grill attraverso il selettore per grill elettrico

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 arrostiti (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 (grill elettrico*)	Tipo di riscaldamento (bruciatore a gas**)	Indicazione della temperatura in °C***	Durata, minuti
Toast						
Toast dorati nella parte superiore, 4 pezzi	Griglia	4			160-170	10-15
Toast dorati (9 pezzi)	Griglia	4			3	3-5
Dorare i toast farciti da sopra, (9 pezzi)	Griglia	4			3	5-7
Toast dorati nella parte superiore, 12 pezzi	Griglia	4			160-170	15-20

* Selezionare il tipo di riscaldamento attraverso il selettore per grill elettrico

** Selezionare il tipo di riscaldamento attraverso il selettore per bruciatore a gas

*** Selezionare la temperatura o il livello del grill attraverso il selettore per grill elettrico


Scongelamento


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

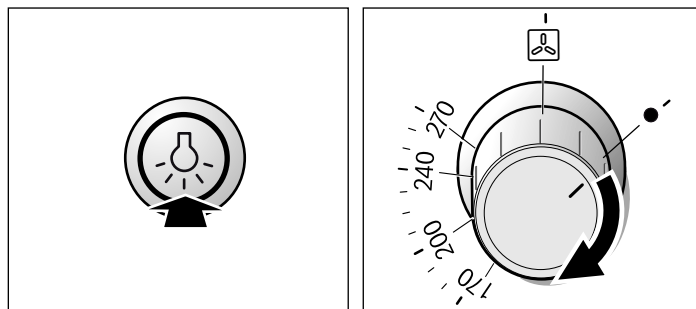
Rispettare sempre le indicazioni del produttore riportate sulla confezione.

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.

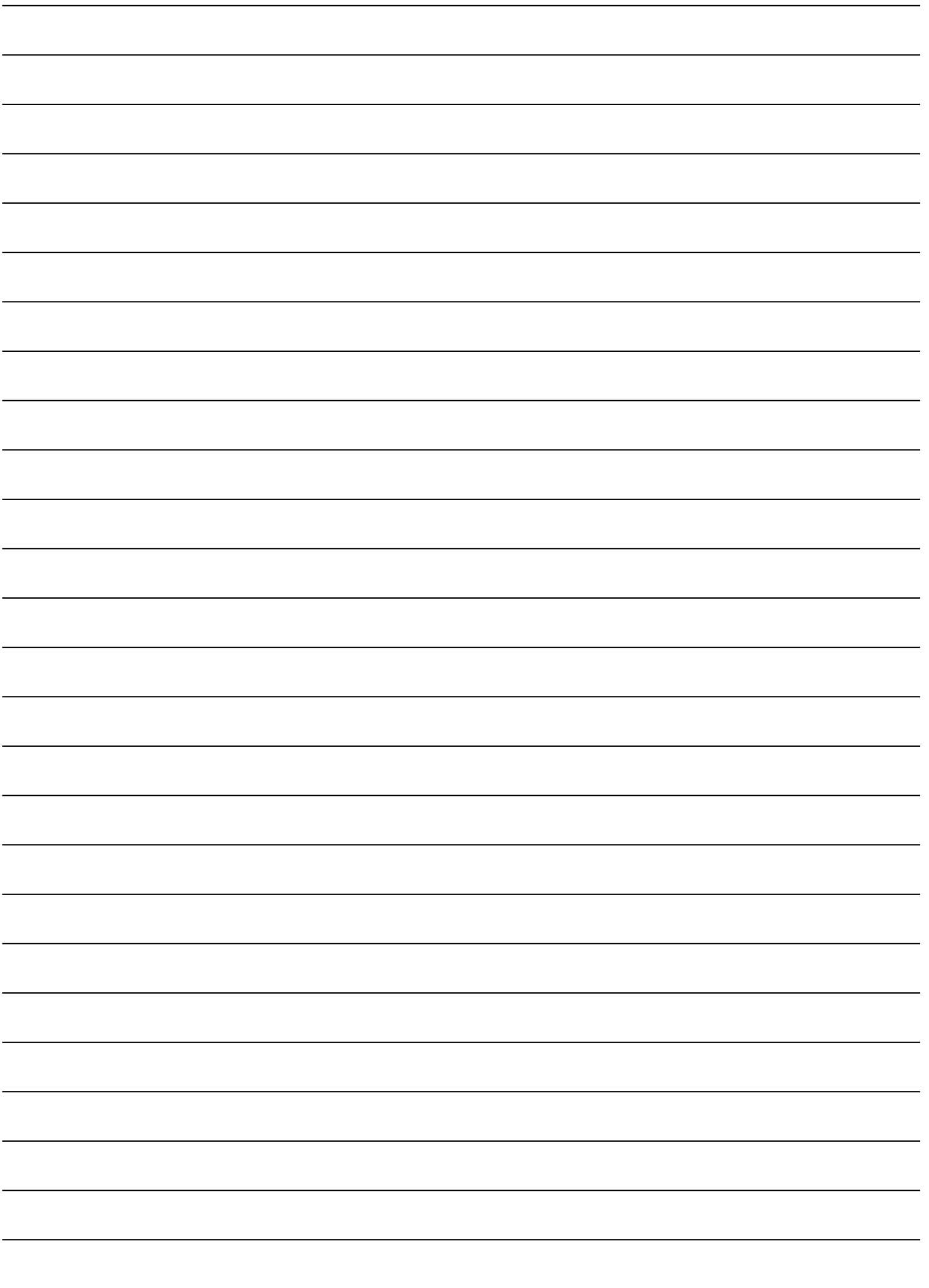
Acrilammide negli alimenti

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



9000742990

03
111293