



Standherd HSB736256E
Cuisinière HSB736256E
Fornuis HSB736256E



BOSCH

[de] Gebrauchsanleitung 3
[fr] Notice d'utilisation 15

[nl] Gebruiksaanwijzing 27

Wichtige Sicherheitshinweise	4
Ursachen für Schäden	6
Ihr neues Gerät	7
Die Bedienblende	7
Die Kochmulde.....	7
Der Backofen.....	8
Kühlgebläse	8
Das Aufbewahrungsfach	8
Zubehör	8
Sonderzubehör.....	9
Vor dem ersten Benutzen	9
Backofen ausheizen	9
Brennerdeckel und -kelche reinigen	9
Zubehör reinigen.....	9
Kochmulde bedienen	10
Gasbrenner einschalten	10
So bedienen Sie Ihren Backofen.....	10
Backofenbeleuchtung	10
Betriebsarten.....	10
Backofen bedienen	10
Pflege und Reinigung	11
Reinigungsmittel.....	11
Katalytische Garraumverkleidung.....	12
Gerätetür aus- und einhängen.....	12
Einhängegitter aus- und einhängen	12
Eine Störung, was tun?.....	13
Backofenlampe auswechseln.....	13
Kundendienst.....	14
Energie- und Umwelttipps	14
Energiesparen im Backofen	14
Energiesparen auf dem Kochfeld.....	14
Umweltgerecht entsorgen	14

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: **www.bosch-home.com** und Online-Shop: **www.bosch-eshop.com**

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unser **Bosch-Infoteam** unter **Tel.: 089 69 339 339** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr)
Nur für Deutschland gültig.

Wichtige Sicherheitshinweise

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie. Für die Umstellung auf eine andere Gasart den Kundendienst rufen.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen, niemals als Heizgerät verwenden. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung bestimmt.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

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

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben. *Siehe Beschreibung Zubehör* in der Gebrauchsanleitung.

Sicherheitsventil an der Gaszufuhrleitung schließen, wenn das Gerät längere Zeit nicht in Betrieb ist.

VERHALTEN BEI GASGERUCH!

Ausströmendes Gas kann zu einer Explosion führen.

Werden Gasgeruch oder Störungen an der Gasinstallation bemerkt:

- Sofort die Gaszufuhr oder das Ventil der Gasflasche schließen.
- Sofort offenes Feuer und Zigaretten ausmachen.
- Licht- und Geräteschalter nicht mehr betätigen, keine Stecker aus der Steckdose ziehen. Kein Telefon oder Handy im Haus benutzen.
- Fenster öffnen und den Raum gut lüften.
- Kundendienst oder Gasversorgungs-Gesellschaft anrufen.

Erstickungsgefahr!

Die Benutzung eines Gaskochgerätes führt zur Bildung von Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukten im Aufstellungsraum. Auf gute Belüftung des Aufstellraumes achten. Die natürlichen Belüftungsöffnungen sind offen zu halten oder es ist eine mechanische Lüftungseinrichtung (z.B. eine Dunstabzugshaube) vorzusehen. Eine intensive und lang andauernde Benutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung, z.B. Öffnen eines Fensters, oder eine wirksamere Belüftung, z.B. Betrieb der vorhandenen mechanischen Lüftungseinrichtung auf höherer Leistungsstufe, erforderlich machen.

Brandgefahr!

- Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden. Nie Backpapier beim Vorheizen unbefestigt auf das Zubehör legen. Backpapier immer mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren. Nur die benötigte Fläche mit Backpapier auslegen. Backpapier darf nicht über das Zubehör hinausstehen.
- Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Das Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Gaszufuhr schließen.

- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.
- Die Kochstellen werden sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld legen. Keine Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- Das Gerät wird sehr heiß, brennbare Materialien können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände (z. B. Spraydosen, Reinigungsmittel) unter dem Gerät oder in unmittelbarer Nähe lagern oder benutzen. Nie brennbare Gegenstände auf oder in das Gerät legen.
- Gas-Kochstellen ohne aufgesetztes Kochgeschirr entwickeln im Betrieb große Hitze. Das Gerät und eine darüber angebrachte Dunstabzugshaube können beschädigt oder in Brand gesetzt werden. Fettrückstände im Filter der Dunstabzugshaube können sich entzünden. Gas-Kochstellen nur mit aufgesetztem Kochgeschirr betreiben.
- Die Geräterückseite wird sehr heiß. Das kann zu einer Beschädigung der Anschlussleitungen führen. Strom- und Gasleitungen dürfen nicht mit der Geräterückseite in Berührung kommen.

Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß. Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke verwenden. Gerätetür vorsichtig öffnen.
- Die Kochstellen und deren Umgebung, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfeldrahmen, werden sehr heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder fernhalten.
- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Leeres Kochgeschirr wird auf betriebenen Gas-Kochstellen extrem heiß. Nie leeres Kochgeschirr erhitzen.

Verbrühungsgefahr!

- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.
- Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen. Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

Verletzungsgefahr!

- Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.
- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Strom- und Gasleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten, Gaszufuhr schließen. Kundendienst rufen.
- Störungen oder Beschädigungen am Gerät sind gefährlich. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Gaszufuhr schließen. Kundendienst rufen.
- Unpassende Topfgrößen, beschädigte oder falsch positionierte Töpfe können schwere Verletzungen verursachen. Die Hinweise zum Kochgeschirr beachten.
- Wird das Gerät unbefestigt auf einen Sockel gestellt, kann es vom Sockel gleiten. Das Gerät muss mit dem Sockel fest verbunden werden.

Stromschlaggefahr!

- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Beim Auswechseln der Garraumlampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Strom. Vor dem Auswechseln den Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

Ursachen für Schäden

Kochfeld

Achtung!

- Benutzen Sie die Kochstellen nur mit aufgesetztem Geschirr. Erhitzen Sie keine leeren Töpfe oder Pfannen. Der Topfboden wird beschädigt.
- Entfernen Sie Übergelaufenes sofort. Verwenden Sie für Gerichte mit viel Flüssigkeit hohe Töpfe. Dann kann nichts überkochen.
- Verwenden Sie keine Bräter, wenn Sie über zwei Brenner beheizt werden müssen. Es entsteht ein Hitzestau. Das Gerät kann beschädigt werden.
- Beim Kochen auf den Gas-Kochstellen wird zusätzlich Wärme und Feuchtigkeit freigesetzt. Angrenzende Möbel können mit der Zeit beschädigt werden. Schalten Sie bei längerer Kochzeit die Dunstabzugshaube ein oder lüften Sie den Raum.
- Beachten Sie bei Spezialgeschirr die Herstellerangaben. Aluminium und Kunststoffgefäße schmelzen auf den heißen Kochstellen.
- Topf oder Pfanne mittig auf den Brenner stellen. Dadurch wird die Wärme der Brennerflamme optimal auf Topf- und Pfannenunterseite übertragen. Griff oder Henkel werden nicht beschädigt, und eine höhere Energieeinsparung wird gewährleistet.
- Achten Sie darauf, dass die Gasbrenner sauber und trocken sind. Brennerkelch und Brennerdeckel müssen exakt auf ihrem Platz sitzen.

Backofen

Achtung!

- Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf dem Garraumboden: Kein Zubehör auf den Garraumboden legen. Den Garraumboden nicht mit Folie, egal welcher Art, oder Backpapier auslegen. Kein Geschirr auf den Garraumboden stellen. Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- Zubehör einschieben: Je nach Gerätetyp kann Zubehör die Türscheibe beim Schließen der Gerätetür zerkratzen. Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum schieben.
- Wasser im heißen Garraum: Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Emailschiaden entstehen.
- Feuchte Lebensmittel: Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Das Email wird beschädigt.
- Obstsaft: Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen. Obstsaft, der vom Backblech tropft hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können. Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden.
- Auskühlen mit offener Gerätetür: Den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Auch wenn die Gerätetür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.
- Stark verschmutzte Backofendichtung: Wenn die Backofendichtung stark verschmutzt ist, schließt die Backofentür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Backofendichtung immer sauber halten.
- Backofentür als Sitzfläche: Nicht auf die offene Backofentür stellen oder setzen. Nicht an die Backofentür hängen.
- Gerät transportieren: Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.
- Schweres Zubehör: Schwer belegtes Zubehör nicht zu weit herausziehen, ohne zu entlasten. Schweres Zubehör kippt beim Herausziehen. Es entsteht ein Druck auf die Garraumrippen, der das Email beschädigen kann. Entlasten Sie das herausgezogene Zubehör, indem Sie es mit einer Hand etwas anheben. Achtung! Bei heißem Zubehör immer einen Topflappen verwenden.

Aufbewahrungsfach

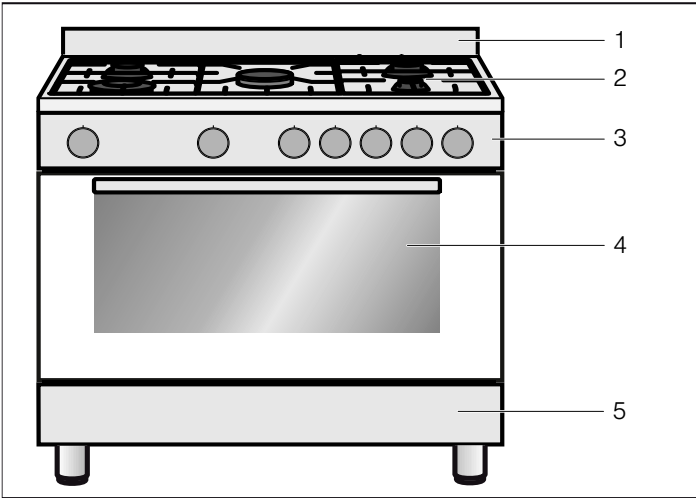
Achtung!

Legen Sie keine heißen Gegenstände in das Aufbewahrungsfach. Es kann beschädigt werden.

Ihr neues Gerät

Hier lernen Sie Ihr neues Gerät kennen. Sie erhalten Informationen zur Bedienblende und zur Kochmulde sowie zu dem Backofen, den Heizarten und dem Zubehör.

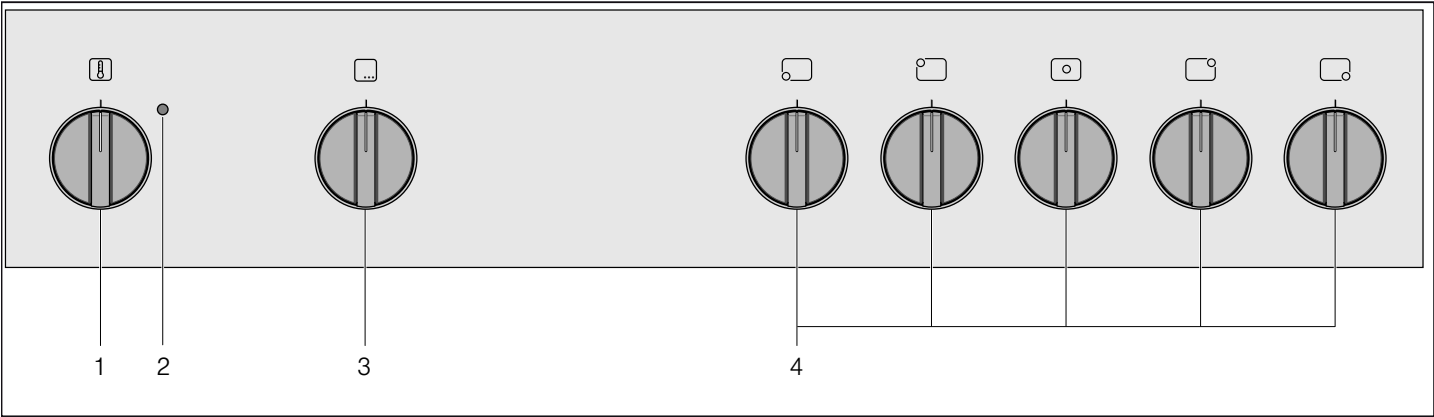
Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Einzelheiten möglich.



Erläuterung

1	Spritzschutz
2	Kochmulde
3	Bedienblende
4	Backofen
5	Aufbewahrungsfach

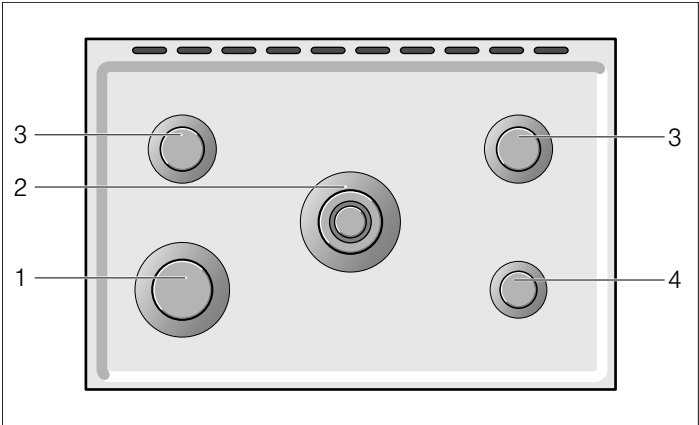
Die Bedienblende



Erläuterung

1	Bedienknebel Backofen Temperatur
2	Anzeigelampe Backofen
3	Bedienknebel Backofen Funktionen
4	Bedienknebel Gas-Kochstellen

Die Kochmulde



Erläuterung

1	Starkbrenner (3,0 kW)
2	Wokbrenner (3,9 kW)
3	Normalbrenner (1,8 kW)
4	Sparbrenner (1,0 kW)

Gasbrenner-Arten

Gasbrenner	Topf-/Pfannendurchmesser
Sparbrenner	12 - 14 cm
Normalbrenner	16 - 22 cm
Starkbrenner	18 - 26 cm
Wokbrenner	18 - 26 cm

Bedienknebel Kochstellen

Mit diesen Bedienknebeln stellen Sie die Heizleistung der Kochstellen-Gasbrenner ein.

Die Symbole über den Bedienknebeln zeigen Ihnen, zu welchem Gasbrenner der Bedienknebel gehört.

Stellung	Bedeutung
○	Aus
🔥	große Flamme, höchste Leistung
🔥	Sparflamme, niedrigste Leistung

Der Backofen

Um den Backofen zu bedienen, benötigen Sie zwei Bedienknebel. Den Funktionswähler und den Temperaturwähler.

Bedienknebel Backofen

Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Betriebsart ein.

Symbol	Bedeutung
○	Nullstellung
☐	Ober-/Unterhitze*
☐	Unterhitze
☐	Grill
☐	Großflächengrill
☐	Umluftgrill
☐	Ober-/Unterhitze & Heißluft
☐	Heißluft
☐	Auftastufe

* Heizart, mit der die Energie-Effizienzklasse nach EN50304 bestimmt wurde.

Temperaturwähler

Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur ein.

Stellung	Bedeutung
○	Aus
50 - 260	Temperaturbereich in °C

Zwischen den Stellungen 260 und ○ befindet sich ein Anschlag. Drehen Sie nicht darüber hinaus.

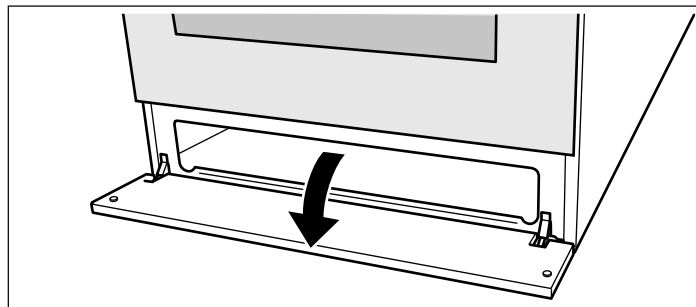
Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht über der Tür. Achtung! Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Der Backofen überhitzt sonst.

Damit nach dem Betrieb der Garraum schneller abkühlt, läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit lang nach.

Das Aufbewahrungsfach

Öffnen Sie das Aufbewahrungsfach, indem Sie die Blende nach unten klappen.



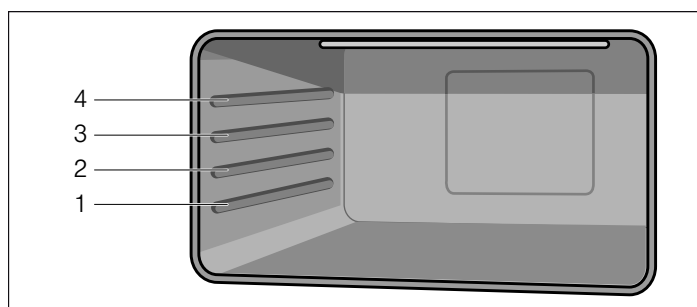
In diesem Fach können Sie das Zubehör der Kochmulde oder des Backofens aufbewahren.

⚠️ Brandgefahr!

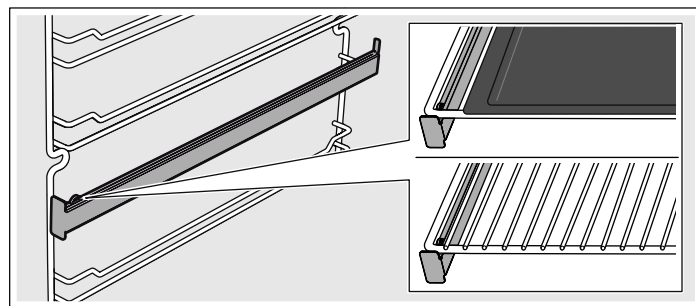
Nie brennbare Gegenstände im Aufbewahrungsfach aufbewahren.

Zubehör

Das Zubehör kann in 4 verschiedenen Höhen in den Garraum geschoben werden. Immer bis zum Anschlag einschieben, damit das Zubehör die Türscheibe nicht berührt. Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.



Mit den Auszugsschienen können Sie das Zubehör ganz herausziehen. Achten Sie beim Einlegen der Aufnahme für das Backblech und des Bratrosts darauf, dass sie vor der Ausbuchtung in den Auszugsschienen einrasten.



⚠️ Brandgefahr!

Auf keinen Fall darf ein Blech, ein Backblech, eine Pfanne oder ein anders Kochgeschirr direkt auf den Backofenboden gestellt werden. Dies führt zu einer Überhitzung des Gerätebodens und kann den Boden des Einbaumöbels erheblich beschädigen.

Sie können das Zubehör zu zwei Drittel herausziehen, ohne dass es kippt. So lassen sich die Gerichte leicht entnehmen.

Wenn das Zubehör heiß wird, kann es sich verformen. Sobald es wieder abgekühlt ist, verschwindet die Verformung und hat keinen Einfluss auf die Funktion.

Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet nachkaufen.

Zubehör	Beschreibung
	Back- und Bratrost Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke, Tiefkühlgerichte.
	Emailliertes Backblech Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Auch als Fettauffang-Gefäß verwendbar.
	Aufnahme für Backblech Mit dieser Aufnahme kann das Backblech in den Backofen eingesetzt werden.
	Espressoaufsatz Aufsatz für eine Espressokanne; zum Auflegen auf den Sparbrenner.
	Wok-Ring Aufsatz für einen Wok, zum Auflegen auf den Wokbrenner. Bei Verwendung des Wok-Aufsatzes ist es möglich Kochgefäße mit einem größeren Durchmesser als 26 cm zu verwenden (Wokpfanne, Bratpfannen, Töpfe, Gefäße mit gewölbten Böden, usw.).

Sonderzubehör

Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet nachkaufen.

Zubehör	Beschreibung
Druckregler	Druckregler für Flüssiggasbetrieb. Kundendienstnummer: 752313

Vor dem ersten Benutzen

Hier erfahren Sie was Sie tun müssen, bevor Sie mit Ihrem Gerät zum ersten Mal Speisen zubereiten. Lesen Sie vorher das Kapitel *Sicherheitshinweise*.

Entfernen Sie die Verpackung des Gerätes und entsorgen Sie diese sachgemäß.

Backofen ausheizen

Backofen vorreinigen

1. Zubehör und Einhängegitter aus dem Garraum entnehmen.
2. Verpackungsrückstände, wie Styroporteilchen, vollständig aus dem Garraum entfernen.
3. Einige Teile sind mit einer Schutzfolie überzogen. Schutzfolie entfernen.
4. Gerät außen mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen.
5. Garraum mit heißer Spüllauge reinigen.

Backofen aufheizen

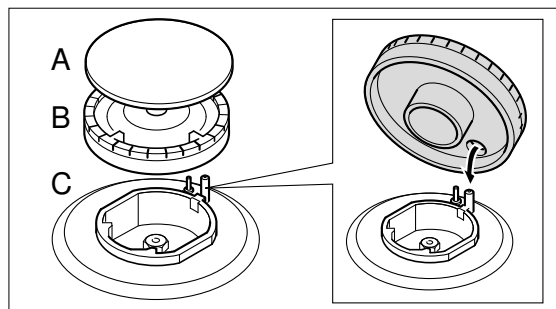
Um den Neugeruch zu beseitigen, leeren und geschlossenen Backofen aufheizen.

1. Temperaturwähler auf die maximale Temperatur drehen.
2. Backofen nach 45 Minuten ausschalten.

Backofen nachreinigen

1. Garraum mit heißer Spüllauge reinigen.
2. Einhängegitter montieren.

Brennerdeckel und -kelche reinigen



1. Brennerdeckel (A) und -kelche (B) mit Wasser und Spülmittel reinigen.
2. Teile gut abtrocknen.
3. Brennerkelch (B) auf die Kochstelle (C) setzen.
4. Brennerdeckel (A) exakt auf den Brennerkelch (B) setzen.

Zubehör reinigen

Bevor Sie das Zubehör benutzen, reinigen Sie es gründlich mit warmer Spüllauge und einem Spültuch.

Kochmulde bedienen

Hinweise

- Geräte mit Abdeckplatte dürfen nur bei geöffneter Abdeckplatte eingeschaltet werden.
- Die Brennerdeckel müssen immer exakt auf den Brennerkerchen sitzt. Die Schlitze am Brennerkelch müssen frei sein. Alle Teile müssen trocken sein.
- Achten Sie darauf, dass durch Klimaanlage, Lüfter oder Ähnliches kein direkter Luftzug an der Kochstelle entsteht.

Gasbrenner einschalten

1. Bedienknebel für die gewünschte Kochstelle drücken und auf die Stellung  drehen.
Der Gasbrenner zündet.
2. Bedienknebel einige Sekunden gedrückt halten, bis sich die Flamme stabilisiert hat.
3. Gewünschte Leistung einstellen.

Stellung	Bedeutung
	Sparflamme, niedrigste Leistung
	große Flamme, höchste Leistung

Zwischen Stellung  und , ist die Flamme nicht stabil. Immer eine Stellung zwischen  und  wählen.

Wenn die Flamme wieder erlischt

Schalten Sie den Bedienknebel aus. Warten Sie eine Minute und wiederholen Sie das Einschalten.

Brandgefahr!

Wenn die Flamme erlischt, strömt Gas aus. Lassen Sie die Gasbrenner während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt. Achten Sie darauf, dass keine Zugluft entsteht.

Wenn sich der Gasbrenner nicht zünden lässt

Bei Stromausfall oder feuchten Zündkerzen können Sie die Gasbrenner mit einem Gasanzünder oder einem Streichholz zünden.

Gasbrenner ausschalten

Drehen Sie den Bedienknebel für die gewünschte Kochstelle auf die Stellung .

So bedienen Sie Ihren Backofen

Backofenbeleuchtung

Backofenbeleuchtung einschalten

Funktionswähler auf eine Betriebsart drehen.

Die Backofenbeleuchtung schaltet sich auch ein, wenn die Backofentür geöffnet wird.

Backofenbeleuchtung ausschalten

Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Backofentür schließen.

Betriebsarten

Folgende Betriebsarten stehen zur Verfügung.

Betriebsart	Anwendung
 Ober-/Unterhitze*	Für Rührkuchen in Formen, Aufläufe, magere Bratenstücke von Rind, Kalb und Wild.
 Unterhitze	Für Wasserbadanwendungen wie Creme catalan, oder zum Einkochen. Auch Nachbesserungsstufe, wenn Boden nicht ganz durchgebacken
 Grill	Für Einzelportionen oder kleinere Mengen Steaks, Würstchen, Fisch und Toast.
 Großflächengrill	Für mehrere Steaks, Würstchen, Fisch und Toasts.
 Umluftgrill	Für Geflügel und größere Fleischstücke.
 Ober-/Unterhitze & Heißluft	Für sehr saftig belegte Kuchen.
 Heißluft	Für Kuchen, Pizza und Gebäck auf zwei Ebenen, zum Braten und Dörren.
 Auftaustufe	Zum Auftauen von Fleisch, Geflügel, Fisch und Gebäck.

* Heizart, mit der die Energie-Effizienzklasse nach EN50304 bestimmt wurde.

Backofen bedienen

Backofen einschalten

Hinweis: Gerätetür während des Betriebs stets geschlossen halten.

1. Funktionswähler auf die gewünschte Betriebsart stellen.
2. Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur stellen.
Der Backofen schaltet ein.

Die Anzeigelampe leuchtet, wenn der Backofen heizt. In den Heizpausen erlischt sie.

Backofen ausschalten

1. Funktionswähler auf die Position  stellen.
2. Temperaturwähler auf die Position  stellen.
Der Backofen schaltet aus.

Pflege und Reinigung

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Backofen lange schön und funktionsfähig. Wie Sie Ihren Backofen richtig pflegen und reinigen erklären wir Ihnen hier.

Hinweise

- Kleine Farbunterschiede an der Backofenfront ergeben sich durch verschiedene Materialien, wie Glas, Kunststoff oder Metall.
- Schatten an der Türscheibe, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Backofenlampe.
- Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion. Kanten dünner Bleche lassen sich nicht voll emailieren. Sie können deshalb rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt.

⚠ Stromschlaggefahr!

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

⚠ Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

Reinigungsmittel

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie die folgenden Angaben.

Verwenden Sie

für das Kochfeld

- keine unverdünnten Handgeschirrspülmittel oder Reiniger für die Geschirrspülmaschine
- keine Scheuermittel, keine kratzenden Schwämme
- keine aggressiven Reiniger wie Backofenspray oder Fleckenentferner
- keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.

Verwenden Sie

für den Backofen

- keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel
- keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel
- keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme
- keine Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger.

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

Bereich	Reinigungsmittel
Gerät außen	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.
Edelstahl	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahl-Pflegemittel erhältlich, die sich für warme Oberflächen eignen. Das Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen.
Aluminium und Kunststoff	Glasreiniger: Mit einem weichen Tuch reinigen.
Gas-Kochfeld und Topfträger	Heiße Spüllauge. Wenig Wasser verwenden, es darf nicht durch die Brennerunterteile ins Geräteinnere gelangen. Übergelaufenes und Kochreste sofort entfernen. Den Topfträger können Sie abnehmen. Topfträger nicht in der Spülmaschine reingen.
Gasbrenner Kochstelle	Brennerkerle und Deckel entfernen, mit Spüllauge reinigen. Die Gas-Austrittsöffnungen müssen immer frei sein. Zündkerzen: Kleine weiche Bürste. Die Gasbrenner funktionieren nur, wenn die Zündkerzen sauber sind. Alle Teile gut trocknen. Beim Wiedereinsetzen auf den exakten Sitz achten. Die Brennerdeckel sind schwarz emailiert. Im Lauf der Zeit verändert sich die Farbe. Das hat keinen Einfluss auf die Funktion. Brennerdeckel nicht in der Spülmaschine reingen.
Emailflächen (glatte Oberfläche)	Zur leichteren Reinigung können Sie die Garraumbelichtung einschalten und ggf. die Gerätetür aushängen. Handelsübliche Spülmittel oder Essigwasser mit einem weichen, feuchten Lappen oder Fensterleder auftragen; mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Weichen Sie eingebrannte Speiserückstände mit einem feuchten Tuch und Spülmittel auf. Bei starker Verschmutzung empfehlen wir Backofenreiniger in Gelform. Dieser kann gezielt aufgetragen werden. Den Garraum nach der Reinigung zum Trocknen geöffnet lassen.
Selbstreinigende Flächen (raue Oberfläche)	Beachten Sie die Hinweise im Kapitel: Selbstreinigende Flächen
Türscheiben	Glasreiniger: Mit einem weichen Tuch reinigen. Keinen Glasschaber verwenden.
Glasabdeckung der Backofenlampe	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen.

Bereich	Reinigungsmittel
Dichtung Nicht abnehmen!	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen. Nicht scheuern.
Gestelle	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.
Zubehör	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.

Katalytische Garraumverkleidung

Katalytische Garraumverkleidungen sind mit selbstreinigender Emaille beschichtet.

Während der Backofen in Betrieb ist, reinigen sich die Flächen selbst. Größere Spritzer verschwinden erst nach mehrmaligem Betrieb des Backofens.

Die Seitenwände und die Rückwand sind katalytisch verkleidet. Reinigen Sie diese Flächen nie mit Backofenreiniger. Eine leichte Verfärbung der Emaille hat auf die Selbstreinigung keinen Einfluss.

Gerätetür aus- und einhängen

Zur besseren Reinigung können Sie die Gerätetür aushängen.

Gerätetür aushängen

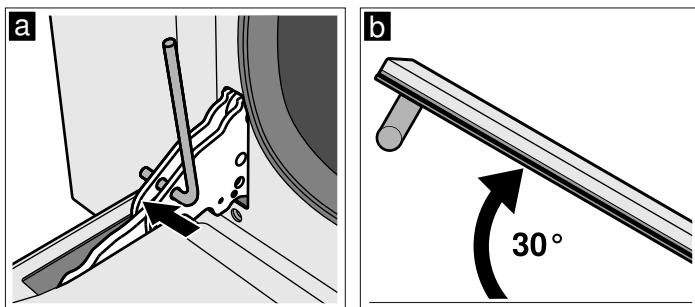
⚠ Verletzungsgefahr!

Wenn die Scharniere ungesichert sind, schnappen sie mit großer Kraft zu. Achten Sie darauf, dass die Sicherungsstifte beim Aushängen der Backofentür vollständig in den Bohrungen der Scharniere stecken.

1. Backofentür ganz öffnen.
2. Beide Scharniere links und rechts mit dem Sicherungsstift sperren (a).

Hinweis: Die Sicherungsstifte müssen vollständig in den Bohrungen der Scharniere stecken.

3. Backofentür seitlich mit beiden Händen greifen und Backofentür um etwa 30° schließen (b).



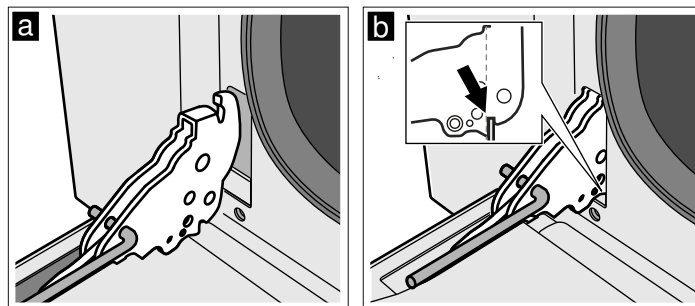
4. Backofentür leicht anheben und herausziehen.

Hinweis: Backofentür nicht vollständig schließen. Die Scharniere können verbogen werden und es können Emailsäden entstehen.

Gerätetür einhängen

1. Backofentür seitlich mit beiden Händen greifen.
2. Scharniere in die Aussparungen des Backofens schieben (a).

Hinweis: Die Kerbe unten an den Scharnieren muss im Rahmen des Backofens einrasten (b).



3. Tür nach unten absenken.
4. Sicherungsstifte entnehmen.

⚠ Verletzungsgefahr!

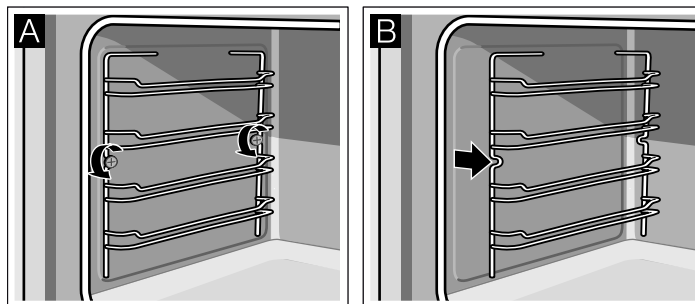
Wenn die Backofentür unabsichtlich herausfällt oder ein Scharnier zuschnappt, nicht ins Scharnier greifen. Kundendienst anrufen.

Einhängegitter aus- und einhängen

Die Einhängegitter können Sie zur besseren Reinigung aushängen.

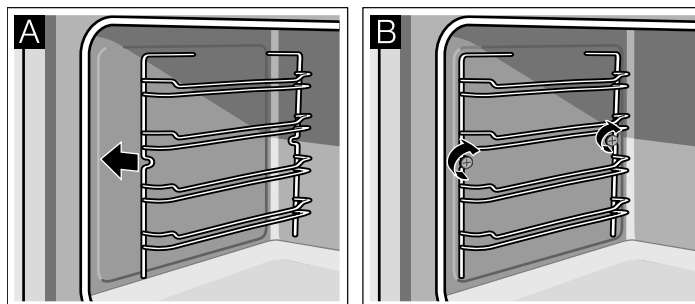
Einhängegitter aushängen

1. Schrauben links und rechts des Einhängegitters herausdrehen.
2. Einhängegitter herausnehmen.



Einhängegitter einhängen

1. Einhängegitter vor die Bohrungen der Seitenwand halten.
2. Einhängegitter mit den Schrauben wieder festschrauben.



Eine Störung, was tun?

Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, sehen Sie in der Tabelle nach. Vielleicht können Sie die Störung selbst beheben.

⚠ Verletzungsgefahr!

Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren entstehen. Reparaturen am Gerät dürfen nur von einer Fachkraft durchgeführt werden. Im Reparaturfall den Kundendienst rufen.

Störungstabelle

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe / Hinweise
Das Gerät funktioniert nicht.	Sicherung defekt	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung in Ordnung ist.
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob die Küchenlampe funktioniert.
Die Backofenbeleuchtung ist ausgefallen.	Backofenlampe defekt	Wechseln Sie die Backofenlampe aus. (Siehe Abschnitt "Backofenlampe auswechseln")
Der Gasbrenner zündet nicht.	Stromausfall oder feuchte Zündkerzen	Zünden Sie den Gasbrenner mit einem Gasanzünder oder einem Streichholz.
Der Backofen heizt nicht.	Sicherung defekt.	Sicherung überprüfen oder erneuern.
	Funktionswähler ist nicht eingestellt.	Funktionswähler einstellen.
Alle Gerichte, die im Backofen zubereitet werden, verbrennen in kürzester Zeit.	Thermostat defekt	Rufen Sie den Kundendienst.
Die Türscheibe beschlägt beim Erhitzen des Backofens.	Normale Erscheinung aufgrund Temperaturunterschied	Nicht möglich; kein Einfluss auf die Funktionstüchtigkeit.

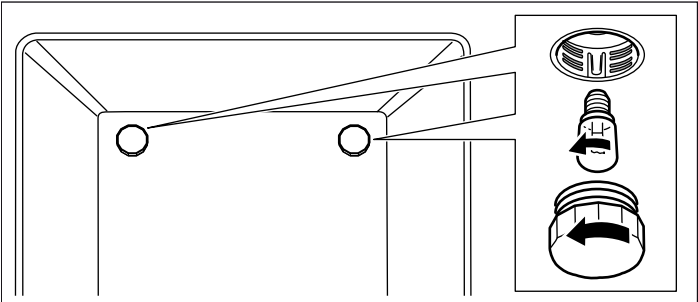
Backofenlampe auswechseln

Wenn die Backofenlampe ausgefallen ist, muss sie ausgewechselt werden. Temperaturbeständige Ersatzlampen erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an. Verwenden Sie keine anderen Lampen.

⚠ Stromschlaggefahr!

Beim Auswechseln der Garraumlampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Strom. Vor dem Auswechseln den Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

1. Sicherung ausschalten oder Netzstecker ziehen.
2. Gerätetür öffnen.
3. Geschirrtuch in den kalten Garraum legen, um Schäden zu vermeiden.
4. Glasabdeckung der defekten Backofenlampe im Inneren des Garraums herausdrehen.



5. Backofenlampe durch den gleichen Lampentyp ersetzen.
Spannung: 230 V;
Leistung: 25 W;
Gewinde: E14;
Temperaturbeständigkeit: 300 °C
6. Glasabdeckung der Backofenlampe wieder hineindrehen.
7. Geschirrtuch wieder herausnehmen und Sicherung wieder einschalten oder Netzstecker einstecken.
8. Backofenbeleuchtung einschalten und Funktion überprüfen.

Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Technikerbesuche zu vermeiden.

Geben Sie beim Anruf bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie auf der Innenseite der Klappe des Aufbewahrungsfaches.

Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

E-Nr.	FD-Nr.
Kundendienst ☎	

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 550 511

D 089 69 339 339

CH 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Gerät ausgerüstet sind.

Energie- und Umwelttipps

Hier erhalten Sie Tipps, wie Sie beim Backen und Braten im Backofen und beim Kochen auf dem Kochfeld Energie sparen können und wie Sie Ihr Gerät richtig entsorgen.

Energiesparen im Backofen

- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.
- Öffnen Sie die Backofentür während dem Garen, Backen oder Braten möglichst selten.
- Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Backofen ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch 2 Kastenformen nebeneinander einschieben.
- Bei längeren Garzeiten können Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertigbaren nutzen.

Energiesparen auf dem Kochfeld

- Wählen Sie immer einen Topf mit der richtigen Größe für Ihre Speisen. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Schließen Sie den Topf immer mit einem passenden Deckel.
- Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück.
- Die Gasflamme muss immer Kontakt zum Topfboden haben.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



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

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

Précautions de sécurité importantes	16
Causes de dommages	18
Votre nouvel appareil	19
Bandeau de commande.....	19
Table de cuisson.....	19
Le four.....	20
Ventilateur de refroidissement.....	20
Le compartiment de rangement.....	20
Accessoire.....	20
Accessoire en option	21
Avant la première utilisation	21
Chauffe à vide du four	21
Nettoyage des chapeaux et couronnes de brûleurs	21
Nettoyer les accessoires	21
Utiliser la table de cuisson	22
Allumage des brûleurs.....	22
Voici comment utiliser le four	22
Eclairage.....	22
Modes de fonctionnement	22
Utilisation du four	22
Entretien et nettoyage.....	23
Nettoyants	23
Panneaux catalytiques du compartiment de cuisson.....	24
Décrocher et accrocher la porte de l'appareil	24
Retrait et montage des grilles supports	24
Pannes et dépannage	25
Changer la lampe du four.....	25
Service après-vente	26
Conseils concernant l'énergie et l'environnement.....	26
Économiser de l'énergie dans le four.....	26
Économiser de l'énergie sur la table de cuisson	26
Élimination écologique.....	26

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : **www.bosch-home.com** et la boutique en ligne : **www.bosch-eshop.com**

Précautions de sécurité importantes

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un spécialiste agréé est habilité à raccorder l'appareil. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie. Pour la modification à un autre type de gaz, appeler le service après-vente.

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des mets et des boissons, ne jamais l'utiliser comme appareil de chauffage. Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil n'est pas conçu pour un fonctionnement avec une minuterie externe ou une commande à distance.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

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

Toujours insérer les accessoires à l'endroit dans le four. *Voir la description des accessoires* dans la notice d'utilisation.

Fermer la vanne de sécurité à l'arrivée de gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue durée.

COMPORTEMENT EN CAS D'ODEUR DE GAZ !

Du gaz qui s'échappe peut conduire à une explosion.

En cas de constatation d'odeur de gaz ou de dérangements sur l'installation de gaz :

- Fermer immédiatement l'arrivée du gaz ou le robinet de la bouteille de gaz.
- Eteindre immédiatement tout feu nu et cigarettes.
- Ne plus actionner les interrupteurs de lumière et d'appareils, ne pas retirer de connecteurs de la prise. Ne pas utiliser le téléphone ou le portable dans la maison.
- Ouvrir les fenêtres et aérer en grand la pièce.
- Appeler le service après-vente ou la société de distribution de gaz.

Risque d'asphyxie !

L'utilisation de l'appareil de cuisson au gaz conduit à la formation de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans la pièce où l'appareil est installé. Veiller à une bonne aération de la pièce où l'appareil est installé. Les bouches d'aération naturelles doivent rester ouvertes ou il faut prévoir une installation mécanique de ventilation (p.ex. une hotte). Une utilisation intensive et de longue durée de l'appareil peut rendre nécessaire une aération supplémentaire, p.ex. en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, p.ex. faire fonctionner l'installation mécanique de ventilation à un niveau de puissance supérieur.

Risque d'incendie !

- Il se produit un courant d'air lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer. Ne jamais poser de papier sulfurisé non attaché sur un accessoire lors du préchauffage. Toujours déposer un plat ou un moule de cuisson sur le papier sulfurisé pour le lester. Recouvrir uniquement la surface nécessaire de papier sulfurisé. Le papier sulfurisé ne doit pas dépasser des accessoires.

- Des objets inflammables, rangés dans le compartiment de cuisson peuvent s'enflammer. Ne jamais conserver des objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil en cas de production de fumée dans l'appareil. Eteindre l'appareil et retirer la fiche secteur ou désactiver le fusible dans le boîtier à fusibles. Fermer l'arrivée de gaz.
- L'huile et la graisse chaude s'enflamme rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Eteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.
- Les foyers deviennent très chauds. Ne jamais poser des objets inflammables sur la table de cuisson. Ne pas conserver des objets sur la table de cuisson.
- L'appareil devient très chaud, des matières inflammables peuvent s'enflammer. Ne jamais ranger ou utiliser des objets inflammables (p.ex. aérosols, nettoyants) en-dessous de l'appareil ou à proximité. Ne jamais poser des objets inflammables sur ou dans l'appareil.
- Des foyers à gaz sans qu'un récipient ne soit placé sur le foyer dégagent une forte chaleur lors du fonctionnement. L'appareil et une hotte située au-dessus peuvent être endommagés ou il y a risque de feu. Les résidus de graisse contenus dans le filtre de la hotte peuvent s'enflammer. Utiliser les foyers à gaz uniquement avec un récipient placé dessus.
- La face arrière de l'appareil devient très chaud. Cela peut conduire à un endommagement des conduites de raccordement. Les conduites électrique et de gaz ne doivent pas toucher la face arrière de l'appareil.
- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. Ne jamais préparer de plats contenant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Utiliser uniquement de petites quantités de boissons fortement alcoolisées. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.
- Les foyers et leurs alentours (notamment lorsque des cadres sont présents sur les surfaces de cuisson), deviennent très chauds. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Éloigner les enfants.
- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Éloigner les enfants.
- Des récipients vides sur des foyers à gaz allumés deviennent extrêmement chauds. Ne jamais chauffer un récipient vide.

Risque de brûlures !

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Éloigner les enfants.
- De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution. Tenir les enfants éloignés
- La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude. Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

Risque de blessure !

- Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.
- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles électriques ou conduites de gaz défectueux. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou déconnecter le fusible dans le boîtier à fusibles, fermer l'arrivée de gaz. Appeler le service après-vente.

Risque de brûlure !

- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés
- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.

- Des dérangements ou dommages sur l'appareil sont dangereux. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Retirer la fiche secteur ou déconnecter le fusible dans le boîtier à fusibles. Fermer l'arrivée de gaz. Appeler le service après-vente.
- Des dimensions de casserole inappropriées, des casseroles endommagées ou mal positionnées peuvent occasionner des blessures graves. Respecter les indications concernant les récipients.
- Si l'appareil est posé sur un socle sans le fixer, il peut glisser du socle. L'appareil doit être relié solidement au socle.

Risque de choc électrique !

- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.
- Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.

Causes de dommages

Table de cuisson

Attention !

- N'utilisez jamais les foyers sans récipient. Ne chauffez pas de casseroles ou de poêles vides. Le fond du récipient sera endommagé.
- Enlevez immédiatement les aliments débordés. Utilisez des casseroles hautes pour des mets nécessitant beaucoup de liquide. Ainsi, rien ne peut déborder.
- N'utilisez pas de cocottes si elles doivent être chauffées par deux brûleurs. Cela crée une accumulation de chaleur. L'appareil risque d'être endommagé.
- Les foyers à gaz dégagent de la chaleur et de l'humidité en plus lors de leur utilisation. Les meubles voisins peuvent être endommagés avec le temps. En cas de longue durée de cuisson, allumez la hotte ou aérez la pièce.
- Pour la vaisselle spéciale, respectez les indications du fabricant. Les feuilles en aluminium et les récipients en plastique fondent sur les foyers chauds.

- Placer la casserole ou la poêle au centre du brûleur. La chaleur de la flamme du brûleur est ainsi transmise de manière optimale sur le fond de la casserole ou de la poêle. La poignée ou l'anse n'est pas endommagée, et une importante économie d'énergie est garantie.
- Veillez à ce que les brûleurs à gaz soient propres et secs. Les corps et chapeaux de brûleur doivent être parfaitement positionnés

Four

Attention !

- Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne posez pas d'accessoires sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson. Ne pas placer de plat sur la sole du compartiment de cuisson. Cela crée une accumulation de chaleur. Le temps de cuisson n'est plus le même et l'émail sera endommagé.
- Introduire l'accessoire : Selon le modèle d'appareil, les accessoires peuvent rayer la vitre en fermant la porte. Introduire les accessoires toujours jusqu'en butée dans le compartiment de cuisson.
- Eau dans le compartiment de cuisson chaud : Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur l'émail.
- Aliments humides : Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Cela endommage l'émail.
- Jus de fruits : Ne garnissez pas trop la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.
- Refroidissement la porte de l'appareil ouverte : Laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement la porte fermée. Même si la porte de l'appareil n'est qu'entrouverte, les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées au fil du temps.
- Joint du four très encrassé : Si le joint du four est très encrassé, la porte du four ne fermera plus correctement lors du fonctionnement. Les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées. Veillez à ce que le joint du four soit toujours propre.
- Porte du four utilisée comme surface d'assise : Il est interdit de grimper ou de s'asseoir sur la porte du four ouverte. Ne pas se suspendre à la porte du four.
- Transporter l'appareil : Ne transportez ou ne portez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et risque de se casser.
- Accessoires lourds : Ne retirez pas trop loin les accessoires lourdement chargés, sans les soulager. Un accessoire lourd bascule en le retirant. Il exerce une pression sur les nervures du compartiment de cuisson, ce qui risque d'endommager l'émail. Soulagez l'accessoire retiré, en le relevant légèrement avec une main. Attention ! Utilisez toujours des maniques en cas d'accessoires chauds.

Compartiment de rangement

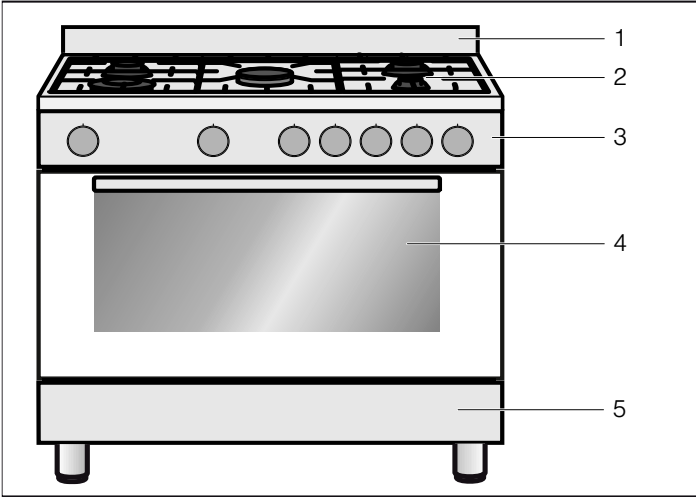
Attention !

Ne placez pas d'objets chauds dans le compartiment de rangement. Il risque d'être endommagé.

Votre nouvel appareil

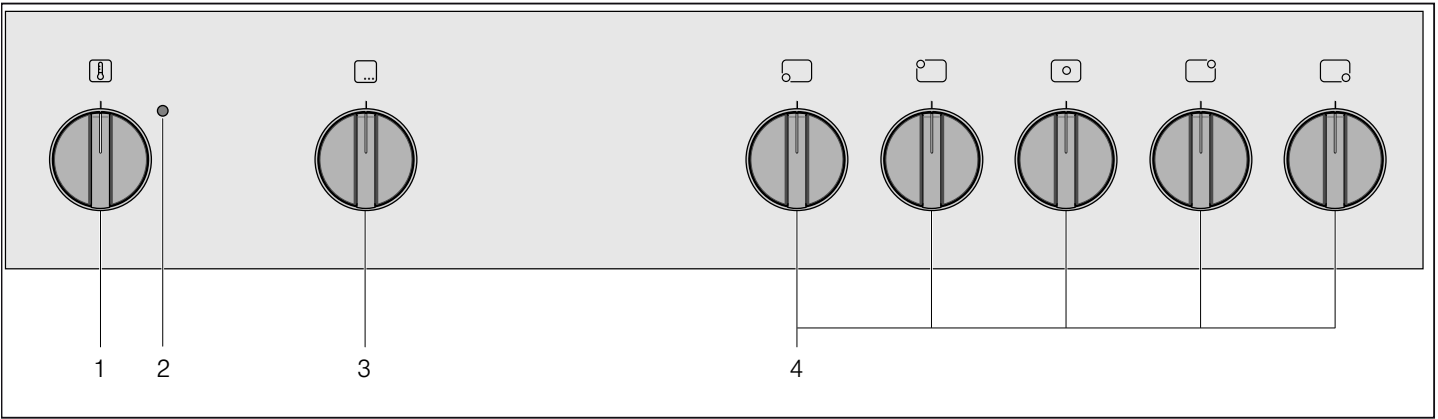
Les informations qui suivent vont vous permettre de vous familiariser avec votre nouvel appareil. Elles se rapportent au bandeau de commande et à la table de cuisson ainsi qu'au four, aux différents modes de cuisson et aux accessoires fournis.

Des variations de détails sont possibles selon le modèle d'appareil.



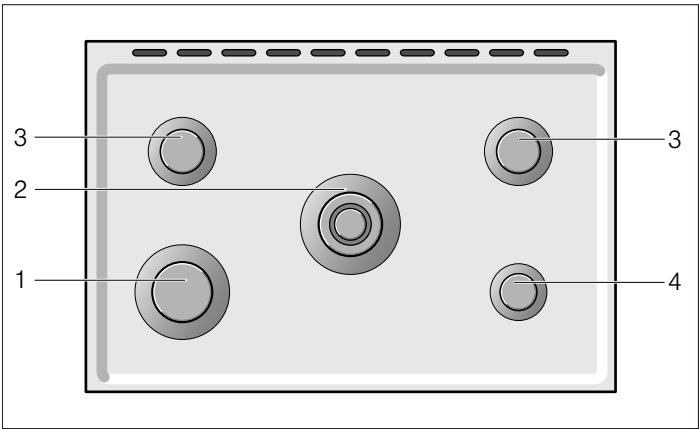
Explication	
1	Protection contre les éclaboussures
2	Table de cuisson
3	Bandeau de commande
4	Four
5	Compartiment de rangement

Bandeau de commande



Explication	
1	Manette de commande température du four
2	Voyant lumineux du four
3	Manette de commande Fonctions du four
4	Manettes de commande des foyers gaz

Table de cuisson



Explication	
1	Brûleur rapide (3,0 kW)
2	Brûleur wok (3,9 kW)
3	Brûleur semi-rapide (1,8 kW)
4	Brûleur auxiliaire (1,0 kW)

Types de brûleurs

Brûleurs	Diamètre de casserole/poêle
Brûleur auxiliaire	12 - 14 cm
Brûleur semi-rapide	16 - 22 cm
Brûleur rapide	18 - 26 cm
Brûleur wok	18 - 26 cm

Manettes de commande des foyers

Ces manettes de commande permettent de régler la puissance des brûleurs des foyers.

Les symboles au-dessus des manettes de commande indiquent à quel brûleur la manette de commande est affectée.

Position	Signification
○	Eteint
🔥	Grande flamme, puissance maximale
🔥	Petite flamme, puissance minimale

Le four

Pour utiliser le four vous avez besoin de deux manettes de commande. Le sélecteur des fonctions et le thermostat.

Manette de commande du four

Sélecteur des fonctions

Le sélecteur des fonctions permet de régler le mode de fonctionnement.

Symbole	Signification
○	Position zéro
🌀	Convection naturelle*
☀️	Chaleur de sole
🔥	Gril
🔥	Gril grande surface
🔥	Gril air pulsé
🌀	Convection naturelle & chaleur tournante
🌀	Chaleur tournante
❄️	Position décongélation

* Mode de cuisson ayant été utilisé pour déterminer la classe d'efficacité énergétique selon EN50304.

Thermostat

Le thermostat sert à régler la température.

Position	Signification
○	Arrêt
50 - 260	Plage de température en °C

Il y a une butée entre les positions 260 et ○. Ne tournez pas la manette plus loin.

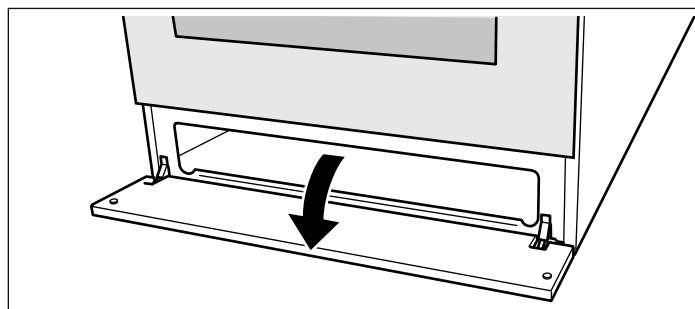
Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche et se coupe selon les besoins. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte. Attention ! Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon, le four surchauffe.

Le ventilateur continue de fonctionner un certain temps, afin que le compartiment de cuisson refroidisse plus vite après le fonctionnement.

Le compartiment de rangement

Ouvrez le compartiment de rangement en rabattant le cache.



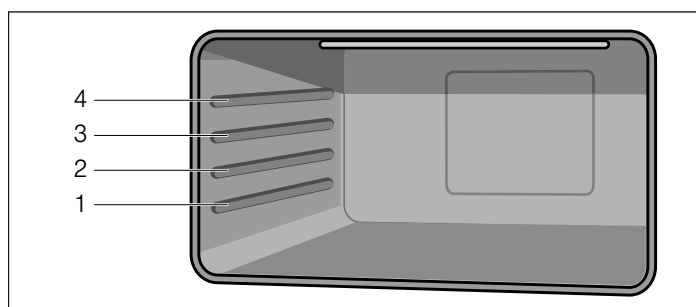
Dans ce compartiment vous pouvez ranger les accessoires de la table de cuisson ou du four.

⚠️ Risque d'incendie !

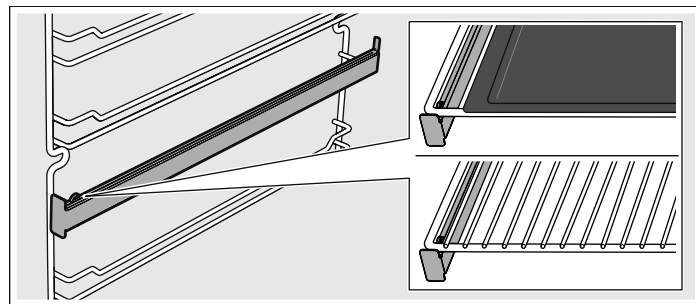
Ne jamais conserver des objets inflammables dans le compartiment de rangement.

Accessoire

Les accessoires peuvent être enfournés à 4 niveaux différents. Introduisez-le toujours jusqu'en butée, afin que l'accessoire ne touche pas la vitre de la porte. Assurez-vous d'insérer les accessoires toujours dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.



Les rails télescopiques permettent de retirer l'accessoire complètement. Lors de la mise en place du support de la plaque à pâtisserie et de la grille, veillez à ce qu'ils s'encliquettent dans les rails devant l'indentation.



⚠️ Risque d'incendie !

Ne jamais mettre une grille, une plaque à pâtisserie, une poêle ou un autre récipient directement sur la sole du four. Cela conduit à une surchauffe du fond de l'appareil et peut considérablement endommager le fond du meuble d'encastrement.

Vous pouvez sortir l'accessoire aux deux tiers sans qu'il ne bascule. Il est ainsi plus facile de retirer les plats du four.

Lorsque l'accessoire devient chaud il peut se déformer. Cela n'a aucune influence sur le fonctionnement, il reprend sa forme dès qu'il est refroidi.

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet.

Accessoires	Description
	Grille à pâtisserie/de rôtissage Pour de la vaisselle, des moules à gâteau, rôtis, grillades, plats surgelés.
	Plaque à pâtisserie émaillée Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Egalement utilisable comme collecteur de graisse.
	Support de plaque à pâtisserie Ce support permet d'enfourner la plaque à pâtisserie.
	Accessoire pour cafetière italienne Support pour une cafetière italienne ; à placer sur le brûleur auxiliaire.
	Grille pour poêle wok Accessoire pour un wok, à placer sur le brûleur wok. Avec l'accessoire pour Wok il est possible d'utiliser des récipients d'un diamètre plus grand que 26 cm (poêle Wok, poêles à frire, casseroles, récipients avec un fond bombé, etc.).

Accessoire en option

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet.

Accessoires	Description
Régulateur de pression	Régulateur de pression pour le fonctionnement au gaz liquéfié. Numéro service après-vente : 752313

Avant la première utilisation

Vous apprendrez ici ce que vous devez faire avant d'utiliser votre appareil pour la première fois pour préparer des mets. Avant de commencer, lisez le chapitre *Consignes de sécurité*.

Retirez l'emballage de l'appareil et éliminez-le conformément aux réglementations en la matière.

Chauffe à vide du four

Premier nettoyage du four

1. Retirer les accessoires et les grilles supports du compartiment de cuisson.
2. Enlever tous les résidus d'emballage, tels que des petits morceaux de polystyrène, du compartiment de cuisson.
3. Certaines parties sont recouvertes d'un film protecteur. Enlever le film protecteur.
4. Nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux, humide.
5. Nettoyer le compartiment de cuisson à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle.

Chauffer le four

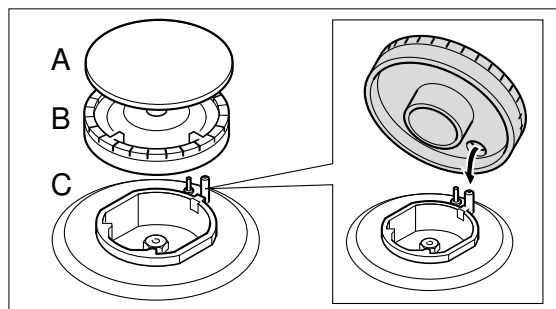
Pour éliminer l'odeur de neuf, chauffer le four vide et fermé.

1. Régler le thermostat sur la température maximale.
2. Eteindre le four au bout de 45 minutes.

Nettoyage ultérieur du four

1. Nettoyer le compartiment de cuisson à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle.
2. Monter les grilles supports.

Nettoyage des chapeaux et couronnes de brûleurs



1. Nettoyer les chapeaux (A) et couronnes (B) des brûleurs à l'eau et au produit vaisselle.
2. Sécher soigneusement les pièces.
3. Placer la couronne du brûleur (B) sur le foyer (C).
4. Poser le chapeau du brûleur (A) exactement sur la couronne (B).

Nettoyer les accessoires

Avant d'utiliser les accessoires, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette.

Utiliser la table de cuisson

Remarques

- Les appareils avec couvercles doivent uniquement être allumés le couvercle ouvert.
- Les chapeaux des brûleurs doivent toujours être exactement placés sur les couronnes. Les fentes de la couronne de brûleur ne doivent pas être obstruées. Toutes les pièces doivent être sèches.
- Veillez à ce qu'il n'y ait pas de courant d'air direct au foyer, engendré par une installation d'air conditionné, un ventilateur ou similaire.

Allumage des brûleurs

1. Appuyer sur la manette de commande du foyer désiré et la régler sur la position .
Le brûleur s'allume.
2. Maintenir la manette enfoncée pendant quelques secondes le temps que la flamme se stabilise.
3. Régler la puissance désirée.

Position	Signification
	Petite flamme, puissance minimale
	Grande flamme, puissance maximale

La flamme n'est pas stable entre la position  et . Choisir toujours une position entre  et .

Si la flamme s'éteint de nouveau

Placez la manette de commande sur la position Arrêt. Attendez une minute et répétez l'allumage.

Risque d'incendie !

Du gaz s'échappe lorsque la flamme s'éteint. Ne laissez pas les brûleurs sans surveillance pendant leur fonctionnement. Assurez-vous qu'il n'y a pas de courant d'air.

S'il est impossible d'allumer le brûleur

En cas de panne de courant ou si les électrodes d'allumage sont humides, vous pouvez allumer les brûleurs avec un allume-gaz ou une allumette.

Extinction des brûleurs

Tournez la manette de commande du foyer désiré sur la position .

Voici comment utiliser le four

Eclairage

Allumer l'éclairage du four

Régler le sélecteur des fonctions sur un mode de fonctionnement.

L'éclairage du four s'allume aussi lorsqu'on ouvre la porte du four.

Eteindre l'éclairage du four

Tourner le sélecteur des fonctions sur la position zéro.

Fermer la porte du four.

Modes de fonctionnement

Les modes de fonctionnement suivants sont disponibles.

Mode de fonctionnement	Utilisation
 Convection naturelle*	Pour des cakes dans des moules, soufflés, pièces de rôtis maigres de bœuf, veau et gibier.
 Chaleur de sole	Pour des préparations dans un bain-marie tels que de la crème catalane, ou pour la mise en conserve. Aussi une position de correction si le fond n'est pas bien cuit
 Gril	Pour des portions individuelles ou de petites quantités de steaks, saucisses, poisson et de toasts.
 Gril grande surface	Pour plusieurs steaks, saucisses, poissons et toasts

* Mode de cuisson ayant été utilisé pour déterminer la classe d'efficacité énergétique selon EN50304.

Mode de fonctionnement	Utilisation
 Gril air pulsé	Pour de la volaille et des grandes pièces de viande
 Convection naturelle & chaleur tournante	Pour des gâteaux garnis très juteux.
 Chaleur tournante	Pour des gâteaux, pizzas et pâtisseries cuits sur deux niveaux, pour le rôtissage et la déshydratation.
 Position décongélation	Pour décongeler de la viande, de la volaille, du poisson et des pâtisseries.

* Mode de cuisson ayant été utilisé pour déterminer la classe d'efficacité énergétique selon EN50304.

Utilisation du four

Allumer le four

Remarque : Maintenir toujours la porte de l'appareil fermée pendant le fonctionnement.

1. Régler le sélecteur des fonctions sur le mode de fonctionnement désiré.
2. Régler le thermostat sur la température désirée.
Le four se met en marche.

Le voyant lumineux est allumé lorsque le four chauffe. Il s'éteint pendant les coupures de chauffe.

Eteindre le four

1. Régler le sélecteur des fonctions sur la position .
 2. Régler le thermostat sur la position .
- Le four s'éteint.

Entretien et nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre four il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Nous vous expliquons ici comment entretenir et nettoyer correctement votre four.

Remarques

- Les légères variations de couleur apparaissant sur la façade du four sont dues aux différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.
- Des ombres sur la vitre de la porte, qui ressemblent à des stries, sont des reflets de lumière de la lampe du four.
- L'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four. Les bords de plaques minces ne peuvent pas être émaillés complètement. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise.

⚠ Risque de choc électrique !

De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.

⚠ Risque de brûlure !

L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés

Nettoyants

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces par des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications suivantes.

N'utilisez pas

pour la table de cuisson

- des produits à vaisselle non dilués ou des nettoyants pour lave-vaisselle
- des produits récurants, des éponges à dos récurant
- des nettoyants agressifs tels que aérosol pour four ou des détachants
- des nettoyeurs haute pression ou nettoyeurs à jet de vapeur.

N'utilisez pas

pour le four

- des produits agressifs ou récurants
- des nettoyants fortement alcoolisés
- des tampons en paille métallique ni des éponges à dos récurant
- de nettoyeurs haute pression ni de nettoyeurs à vapeur.

Avant d'utiliser des lavettes éponges neuves, rincez-les soigneusement.

Niveau	Nettoyants
Extérieur de l'appareil	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre.
Inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Après du service après-vente et dans le commerce spécialisé, vous pouvez vous procurer des produits d'entretien spéciaux pour inox qui sont appropriés pour des surfaces chaudes. Appliquer avec un chiffon doux une pellicule mince de produit d'entretien.
Aluminium et plastique	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec un chiffon doux.
Table de cuisson gaz et porte-casserole	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle. Utiliser peu d'eau, elle ne doit pas parvenir à l'intérieur de l'appareil par les pièces inférieures des brûleurs. Enlever immédiatement les aliments débordés et les résidus alimentaires. Vous pouvez enlever le porte-casserole. Ne lavez pas les porte-casserole au lave-vaisselle.
Brûleur Foyer	Enlever les couronnes de brûleur et les chapeaux, les nettoyer à l'eau additionnée de produit à vaisselle. Les becs des gicleurs doivent toujours être dégagés. Bougies d'allumage : petite brosse souple. Les brûleurs fonctionnent uniquement si les bougies d'allumage sont propres. Sécher soigneusement toutes les pièces. En les remettant en place, veiller à leur position exacte. Les chapeaux de brûleur sont émaillés noirs. La couleur change au fil du temps. Cela n'influe en rien sur le fonctionnement. Ne pas laver les chapeaux de brûleur au lave-vaisselle.
Surfaces émaillées (surface lisse)	Pour faciliter le nettoyage vous pouvez allumer l'éclairage du compartiment de cuisson et décrocher la porte de l'appareil, le cas échéant. Appliquer un produit à vaisselle usuel du commerce ou de l'eau au vinaigre avec un chiffon doux, humide ou une peau de chamois ; sécher avec un chiffon doux. Ramollissez les résidus d'aliment incrustés avec un chiffon humide et du produit à vaisselle. En cas d'encrassement important, nous recommandons d'utiliser un produit de nettoyage pour four en gel. Il peut être appliqué de façon précise. Après le nettoyage, laisser le compartiment de cuisson ouvert, afin qu'il sèche.

Niveau	Nettoyants
Surfaces autonettoyantes (surface rugueuse)	Respectez les indications dans le chapitre : Surfaces autonettoyantes
Vitres de la porte	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloir à verre.
Cache en verre de la lampe du four	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette.
Joint Ne pas l'enlever !	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette. Ne pas rincer.
Supports	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.
Accessoire	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.

Panneaux catalytiques du compartiment de cuisson

Les panneaux catalytiques du compartiment de cuisson sont revêtus d'un émail autonettoyant.

Les parois se nettoient automatiquement pendant le fonctionnement du four. Les projections plus importantes disparaissent seulement au bout de plusieurs utilisations du four.

Les parois latérales et la paroi arrière sont dotées d'un revêtement catalytique. Ne nettoyez jamais ces surfaces avec un produit de nettoyage pour four. Une légère décoloration du revêtement en émail n'a aucune influence sur l'autonettoyage.

Décrocher et accrocher la porte de l'appareil

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez décrocher la porte de l'appareil.

Décrocher la porte de l'appareil

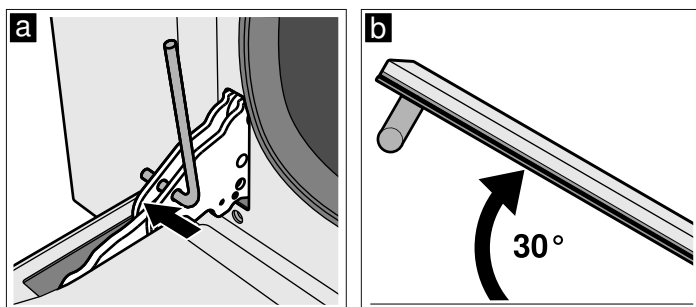
⚠ Risque de blessure !

Les charnières peuvent se fermer violemment si elles ne sont pas bloquées. En décrochant la porte du four, veillez à ce que les tiges de sécurité soient complètement introduites dans les trous des charnières.

1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Verrouiller les deux charnières à gauche et à droite au moyen de la tige de sécurité (a).

Remarque : Les tiges de sécurité doivent être complètement introduites dans les trous des charnières.

3. Saisir la porte du four sur les côtés avec les deux mains et la fermer d'env. 30° (b).



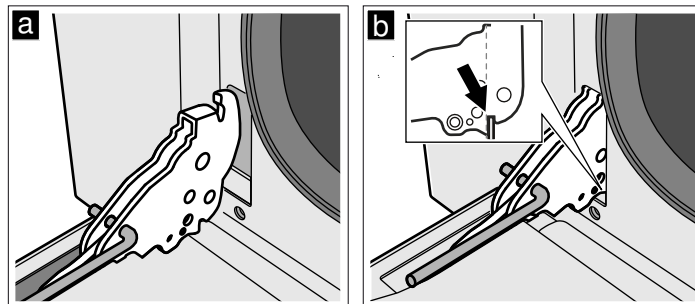
4. Soulever légèrement la porte du four et la retirer.

Remarque : Ne pas fermer la porte du four complètement. Cela risque de tordre les charnières et d'endommager l'émail.

Accrocher la porte de l'appareil

1. Saisir la porte du four sur les côtés avec les deux mains.
2. Pousser les charnières dans les évidements du four (a).

Remarque : L'encoche en bas aux charnières doit s'enclencher dans le cadre du four (b).



3. Abaisser la porte.
4. Retirer les tiges de sécurité.

⚠ Risque de blessure !

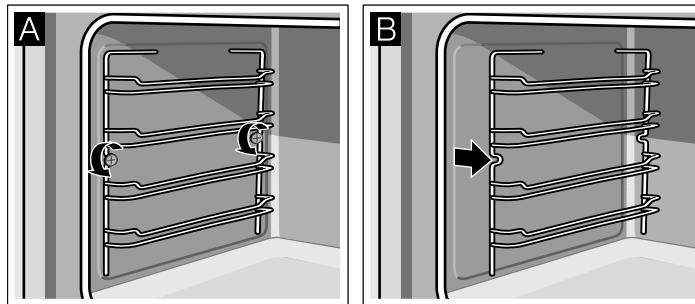
Si la porte du four tombe par inadvertance ou une charnière se ferme, ne pas mettre la main dans la charnière. Appeler le service après-vente.

Retrait et montage des grilles supports

Pour pouvez décrocher les grilles supports pour faciliter le nettoyage.

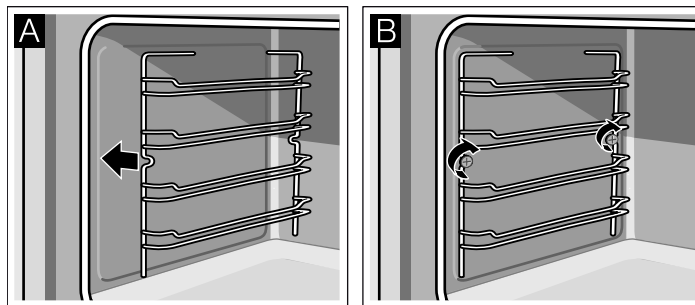
Retrait des grilles supports

1. Dévisser les vis à gauche et à droite des grilles supports.
2. Enlever les grilles supports.



Mise en place de la grille support

1. Tenir la grille support devant les trous de la paroi latérale.
2. Revisser la grille support avec les vis.



Pannes et dépannage

Il se peut qu'une petite panne gêne le bon fonctionnement de votre appareil. Avant d'appeler le service après-vente, consultez le tableau. Vous pouvez éventuellement remédier vous-même au dérangement.

⚠ Risque de blessure !!

Des réparations inexpertes peuvent causer des dangers considérables. Les réparations de l'appareil doivent uniquement être effectuées par un spécialiste. En cas de réparation, appeler le service après-vente.

Tableau des dérangements

Dérangement	Cause possible	Remède / remarques
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible grillé	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible est en bon état.
	Panne de courant	Vérifier si l'éclairage de la cuisine s'allume.
L'éclairage du four est en panne.	Lampe du four défectueuse	Remplacez la lampe du four. (Voir paragraphe "Remplacement de la lampe du four")
Le brûleur à gaz ne s'allume pas	Panne de courant ou bougies d'allumage humides	Allumez le brûleur avec un allume-gaz ou une allumette.
Le four ne chauffe pas.	Fusible grillé.	Vérifier le fusible ou le remplacer.
	Le sélecteur des fonctions n'est pas réglé.	Régler le sélecteur des fonctions.
Tous les mets préparés au four brûlent rapidement.	Thermostat défectueux	Appelez le service après-vente.
De la buée se forme sur la vitre de la porte lorsque le four chauffe.	C'est un phénomène normal dû à la différence de température	Pas possible ; aucune influence sur le fonctionnement.

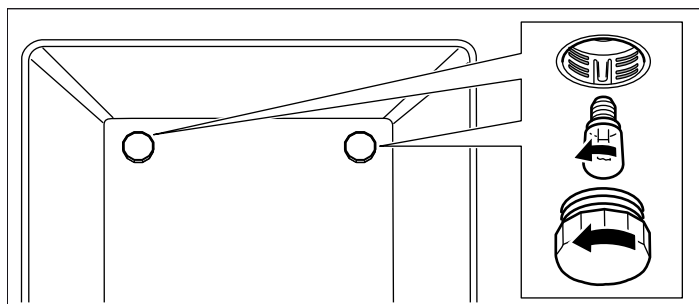
Changer la lampe du four

Si la lampe du four ne fonctionne pas, vous devez la changer. Des ampoules de rechange résistantes aux températures élevées sont en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil. N'utilisez pas d'autres ampoules.

⚠ Risque de choc électrique !

Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.

1. Couper le courant par le fusible ou retirer la fiche de la prise de courant.
2. Ouvrir la porte de l'appareil.
3. Étaler un torchon dans le compartiment de cuisson froid afin d'éviter des endommagements.
4. Dévisser le cache en verre de la lampe du four défectueuse située à l'intérieur du compartiment de cuisson.



5. Remplacer l'ampoule du four par une ampoule de type identique.

Tension : 230 V ;

Puissance : 25 W ;

Culot : E14 ;

Résistance à la température : 300°C

6. Revisser le cache en verre de la lampe du four.
7. Enlever le torchon et réarmer le fusible ou rebrancher la fiche secteur.
8. Allumer l'éclairage du four et vérifier le fonctionnement.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous trouvons toujours une solution appropriée pour éviter des visites inutiles d'un technicien.

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (n° E) et le numéro de fabrication (n° FD), afin de nous permettre de mieux vous aider. La plaque signalétique avec les numéros est située à la face intérieure du volet du compartiment de rangement.

Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

N° E	N° FD
------	-------

Service après-vente ☎	
-----------------------	--

Tenez compte du fait que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 141

FR 01 40 10 11 00

CH 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens de SAV formés qui disposent des pièces de rechange d'origine adaptées à votre appareil.

Conseils concernant l'énergie et l'environnement

Vous trouverez ici des conseils sur la manière d'économiser de l'énergie lors de la cuisson et du rôtiage dans le four et sur la table de cuisson et d'éliminer correctement votre appareil.

Économiser de l'énergie dans le four

- Préchauffez le four seulement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.
- Utilisez des moules sombres, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moule absorbent bien la chaleur.
- Pendant la cuisson ou le rôtiage, ouvrez la porte du four aussi rarement que possible.
- Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le four étant encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez également enfourner 2 moules à cake l'un à côté de l'autre.
- Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de la durée impartie puis terminez la cuisson avec la chaleur résiduelle.

Économiser de l'énergie sur la table de cuisson

- Choisissez toujours un récipient d'une taille appropriée pour vos mets. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.
- Fermez toujours le récipient avec un couvercle approprié.
- Réglez à temps à une position de chauffe inférieure.
- La flamme de gaz doit toujours être en contact avec le fond du récipient.

Élimination écologique

Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



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

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

Belangrijke veiligheidsvoorschriften.....	28
Oorzaken van schade	30
Uw nieuwe apparaat.....	31
Het bedieningspaneel	31
De kookplaat	31
De oven	32
Koelventilator	32
Het opbergvak.....	32
Toebehoren.....	32
Extra toebehoren.....	33
Voor het eerste gebruik	33
Oven verwarmen.....	33
Branderdeksels en -kelken reinigen.....	33
Toebehoren reinigen	33
Zo bedient u de kookplaat	34
Gasbrander inschakelen	34
Zo bedient u de oven.....	34
Ovenverlichting.....	34
Functiekeuze	34
Oven bedienen.....	34
Onderhoud en reiniging.....	35
Schoonmaakmiddelen	35
Binnenruimte voorzien van laagje email.....	36
Apparaatdeur verwijderen en inbrengen.....	36
Inhangroosters inbrengen en verwijderen	36
Wat te doen bij storingen?	37
Ovenlamp vervangen	37
Servicedienst	38
Energie- en milieutips	38
Energie besparen met de oven	38
Energie besparen met de kookplaat.....	38
Milieuvriendelijk afvoeren	38

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: **www.bosch-home.com** en in de online-shop: **www.bosch-eshop.com**

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u uw apparaat goed en veilig bedienen. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor later gebruik of om door te geven aan een volgende eigenaar. Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag het toestel aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie. Neem voor de omschakeling naar een ander type gas contact op met de klantenservice.

Dit toestel is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Het toestel alleen gebruiken voor de bereiding van voedsel en drank, nooit om te verwarmen. Zorg ervoor dat het toestel altijd onder toezicht gebruikt wordt. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.

Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een afstandbediening.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

Toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte plaatsen. *Zie beschrijving toebehoren* in de gebruiksaanwijzing.

Veiligheidsventiel aansluiten op de gastoevoerleiding wanneer het apparaat langere tijd niet in gebruik is.

WAT TE DOEN WANNEER HET NAAR GAS RUKT!

Als er gas vrijkomt, kan dit leiden tot een explosie.

Worden er storingen aan de gasinstallatie/gaslucht geconstateerd

- Direct de gastoevoer of het ventiel van de gasfles sluiten.
- Direct open vuur en sigaretten doven.
- Licht- en apparaatschakelaars niet meer aanraken, geen stekker uit het stopcontact halen. In huis geen (mobiele) telefoon gebruiken.
- Ramen openen en de ruimte goed luchten.
- Telefonisch contact opnemen met de klantenservice of de elektriciteitsmaatschappij.

Gevaar van verstikking!

Door het gebruik ontstaan er verbrandingsproducten, warmte en vocht in de ruimte waarin het gaskooktoestel zich bevindt. Let erop dat deze ruimte goed wordt geventileerd. De natuurlijke ventilatieopeningen moeten open worden gehouden of er dient een mechanische ventilatie-inrichting voorhanden te zijn (bijv. een stofafzuigkap). Bij intensief en langdurig gebruik van het toestel kan extra ventilatie, bijv. een open raam, of een effectievere ventilatie, bijv. het gebruik van een beschikbare mechanische ventilatie-inrichting op een hoger vermogensniveau, vereist zijn.

Risico van brand!

- Wanneer de apparaatdeur geopend wordt, ontstaat er een luchtstroom. Het bakpapier kan dan de verwarmingselementen raken en vlam vatten. Tijdens het voorverwarmen mag er nooit bakpapier los op de toebehoren liggen. Verzwaar het bakpapier altijd met een vorm. Bakpapier alleen op het benodigde oppervlak leggen. Het bakpapier mag niet uitsteken over de toebehoren.

- Brandbare voorwerpen die in de binnenruimte worden bewaard kunnen vlam vatten. Geen brandbare voorwerpen in de binnenruimte bewaren. Nooit de deur openen wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het toestel. Schakel het toestel uit en haal de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Gastoevoer afsluiten.
- Hete olie en heet vet vatten snel vlam. Hete olie en heet vet nooit gebruiken zonder toezicht. Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.
- De kookzones worden erg heet. Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen. Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.
- Het apparaat wordt zeer heet, brandbaar materiaal kan vlam vatten. Nooit brandbaar materiaal (bijv. sprayflessen, reinigingsmiddelen) onder het apparaat of in de onmiddellijke nabijheid ervan opslaan of gebruiken. Nooit brandbare voorwerpen op of in het apparaat leggen.
- Wanneer er gas-kookzones ingeschakeld zijn waar geen kookgerei op staat, wordt er tijdens het gebruik zeer veel warmte ontwikkeld. Het toestel en een daarboven aangebrachte afzuigkap kunnen beschadigd raken of vlam vatten. Vetresten in de filter van de stofafzuigkap kunnen vlam vatten. Gebruik de gas-kookzones alleen wanneer er kookgerei op staat.
- De achterkant van het toestel wordt zeer heet. Dit kan leiden tot beschadiging van de aansluitleidingen. Elektriciteits- en gasleidingen mogen niet met de achterkant van het toestel in aanraking komen.
- Alcohol dampen kunnen in de binnenruimte vlam vatten. Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage gebruiken. De deur van het toestel voorzichtig openen.
- De kookzones en met name een eventueel aanwezige kookplaatomlijsting worden zeer heet. Raak de hete oppervlakken nooit aan. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Wanneer er leeg kookgerei op ingeschakelde gas-kookzones staat, wordt dit zeer heet. Nooit leeg kookgerei verwarmen.

Kans op verbranding!

- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. De deur van het toestel voorzichtig openen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Door water in de hete binnenruimte kan hete waterdamp ontstaan. Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

Risico van letsel!

- Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.
- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en vervangingen van beschadigde elektriciteits- en gasleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het toestel defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit, de gastoevoer sluiten. Contact opnemen met de klantenservice.
- Storingen of beschadigingen aan het apparaat zijn gevaarlijk. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Gastoevoer afsluiten. Contact opnemen met de klantenservice.

Risico van verbranding!

- Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Toebehoren of vormen worden zeer heet. Neem hete toebehoren en vormen altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.

- Wanneer de pannen onjuiste afmetingen hebben, beschadigd of verkeerd geplaatst zijn, kunnen ze ernstig letsel veroorzaken. Neem de aanwijzingen voor het kookgerei in acht
- Wordt het toestel onbevestigd op een sokkel geplaatst, dan kan het hiervan afglijden. Het toestel moet goed aan de sokkel worden bevestigd.

Kans op een elektrische schok!

- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Bij vervanging van de lamp in de binnenruimte staan de contacten van de lampfitting onder stroom. Trek voordat u tot vervanging overgaat de netstekker uit het stopcontact trekken of schakel de zekering in de meterkast uit.

Oorzaken van schade

Kookplaat

Attentie!

- Gebruik de kookzones alleen wanneer er kook- of bakgerei op staat. Verwarm geen lege pannen. De bodems van de pannen raken dan beschadigd.
- Overgelopen voedsel direct verwijderen. Gebruik voor gerechten met veel vloeistof hoge pannen. Dan kan er niets overkoken.
- Gebruik geen braadpan wanneer deze door twee branders verwarmd moeten worden. Er ontstaat dan een opeenhoping van warmte. Het apparaat kan beschadigd worden.
- Tijdens het koken op de gas-kookzones komt extra warmte en vocht vrij. Aangrenzende meubels kunnen op den duur beschadigd raken. Schakel bij een langere kooktijd de afzuigkap in of ventileer de ruimte.
- Houd u bij speciaal bak- en braadgerei aan de aanwijzingen van de fabrikant. Aluminium folie en kunststof vormen smelten vast aan de hete kookzones.
- Zet de pan midden boven de brander. Daardoor wordt de warmte van de brandervlam optimaal aan de panbodem doorgegeven. Handvatten of stelen worden niet beschadigd, en er wordt een hogere energiebesparing gerealiseerd.
- Let erop dat de gasbranders schoon en droog zijn. Het branderdekseel moet altijd exact op de branderkerk liggen.

Oven

Attentie!

- Toebehoren, folie, bakpapier of vormen op de bodem van de binnenruimte: Geen toebehoren op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen folie, van welk type dan ook, of bakpapier op de bodem van de binnenruimte leggen. Plaats geen vormen op de bodem van de binnenruimte. Er ontstaat dan een opeenhoping van warmte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.
- Toebehoren inschuiven: afhankelijk van het type toestel kunnen de toebehoren krassen geven op de deur. Toebehoren altijd tot de aanslag in de binnenruimte schuiven.
- Water in de hete binnenruimte: Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat dan waterdamp. Door de verandering van temperatuur kan schade aan het email ontstaan.
- Vochtige levensmiddelen: Geen vochtige levensmiddelen langere tijd in de afgesloten binnenruimte bewaren. Het email raakt dan beschadigd.
- Vruchtensap: De bakplaat bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig bedekken. Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die niet meer kunnen worden verwijderd. Gebruik zo mogelijk de diepere braadslede.
- Afkoelen met open apparaatdeur: De binnenruimte alleen laten afkoelen wanneer deze afgesloten is. Ook wanneer de deur slechts op een kier openstaat, kan de voorzijde van aangrenzende meubels op den duur worden beschadigd.
- Sterk vervuilde oventichting: Is de oventichting sterk vervuild, dan sluit de ovendeur tijdens het gebruik niet meer goed. De voorzijde van aangrenzende meubels kan worden beschadigd. De oventichting altijd schoon houden.
- Ovendeur als vlak om iets op te zetten: Niets op de open ovendeur leggen of plaatsen. Niet aan de ovendeur hangen.
- Apparaat transporteren: Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.
- Zware toebehoren: Zwaar beladen toebehoren niet te ver naar buiten trekken zonder deze te ontlasten. Zware toebehoren kantelen wanneer ze naar buiten worden getrokken. Er ontstaat een druk op de ribben van de binnenruimte, waardoor het email kan worden beschadigd. Ontlast de naar buiten getrokken toebehoren door ze met één hand een beetje op te tillen. Let op! Bij hete toebehoren altijd een pannenlap gebruiken.

Opbergvak

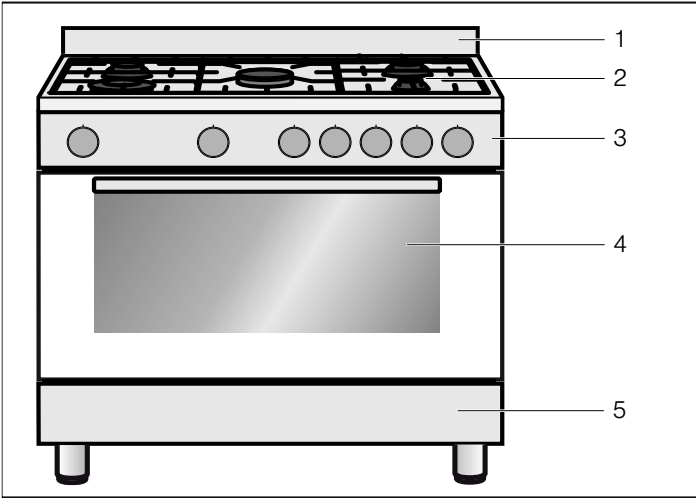
Attentie!

Leg geen hete voorwerpen in het opbergvak. Hierdoor kan het beschadigd raken.

Uw nieuwe apparaat

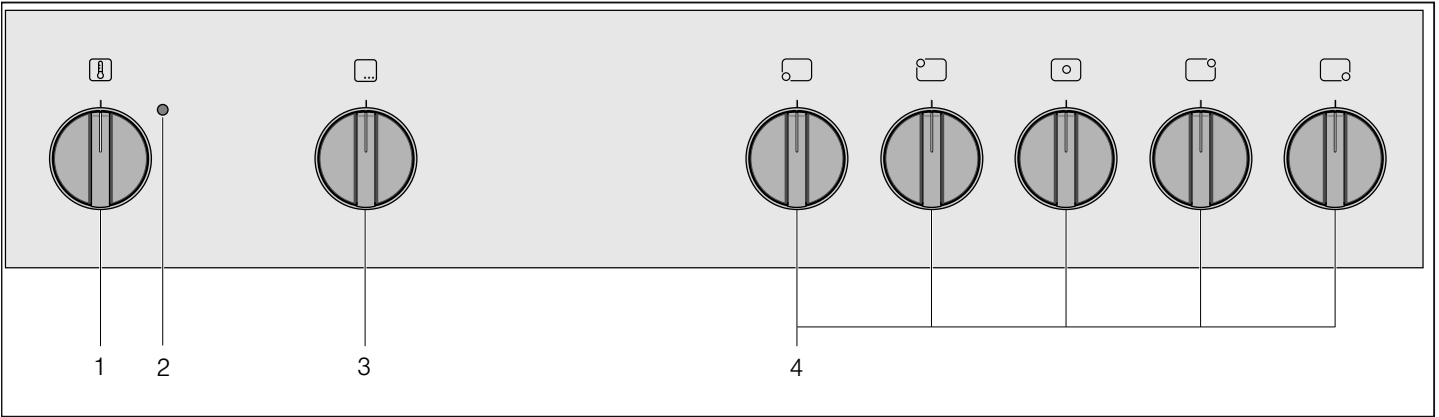
Hier leert u uw nieuwe apparaat kennen. U krijgt zowel informatie over het bedieningspaneel en de kookplaat als over de verwarmingsmethoden en toebehoren.

Afhankelijk van het apparaattype zijn detailafwijkingen mogelijk.



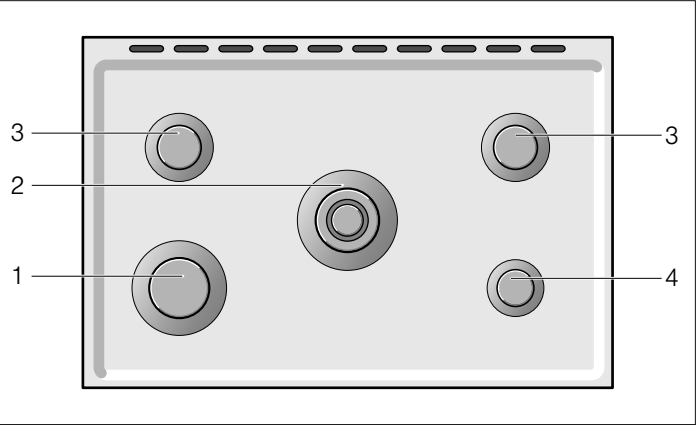
Verklaring	
1	Spatbescherming
2	Kookplaat
3	Bedieningspaneel
4	Oven
5	Opbergvak

Het bedieningspaneel



Verklaring	
1	Bedieningsknop oven temperatuur
2	Indicatielampje oven
3	Bedieningsknop oven functies
4	Bedieningsknop gas-kookzones

De kookplaat



Verklaring	
1	Sterke brander (3,0 kW)
2	Wokbrander (3,9 kW)
3	Normale brander (1,8 kW)
4	Spaarbrander (1,0 kW)

Soorten gasbranders

Gasbrander	Diameter van de pan
Spaarbrander	12 - 14 cm
Normale brander	16 - 22 cm
Sterke brander	18 - 26 cm
Wokbrander	18 - 26 cm

Bedieningsknoppen kookzones

Met deze bedieningsknoppen kunt u het verwarmingsvermogen van de gasbranders van de kookzone instellen.

Aan de hand van de symbolen boven de bedieningsknoppen kunt u zien bij welke gasbrander de bedieningsknop hoort.

Stand	Betekenis
○	Uit
🔥	grote vlam, hoogste stand
🔥	spaarvlam = laagste stand

De oven

Om de oven te bedienen heeft u twee bedieningsknoppen nodig. De functiekeuzeknop en de temperatuurknop.

Bedieningsknop oven

Functiekeuzeknop

Met de functiekeuzeknop stelt u de functies in.

Symbol	Betekenis
○	Nulstand
🔥	Boven- en onderwarmte*
🔥	Onderwarmte
🔥	Grill
🔥	Grill, groot
🔥	Circulatiegrill
🔥	Boven- en onderwarmte & hete lucht
🔥	Hete lucht
🔥	Ontdooistand

* Verwarmingsmethode waarbij de energie-efficiëntieklasse overeenkomt met EN50304.

Temperatuurknop

Met de temperatuurknop stelt u de temperatuur in.

Stand	Betekenis
○	Uit
50 - 260	Temperatuurbereik in °C

Tussen de standen 260 en ○ bevindt zich een aanslag. Draai hier niet overheen.

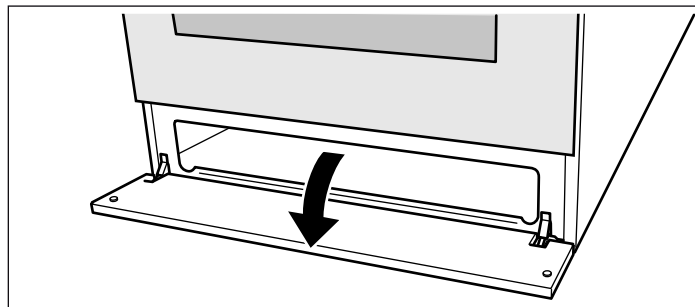
Koelventilator

De koelventilator wordt zo nodig in- en uitgeschakeld. De warme lucht ontsnapt via de deur. Attentie! De ventilatiesleuven niet afdekken, anders raakt de oven oververhit.

De koelventilator loopt een bepaalde tijd na, zodat de binnenruimte na gebruik sneller afkoelt.

Het opbergvak

Open het opbergvak door de wandplaat naar beneden te klappen.



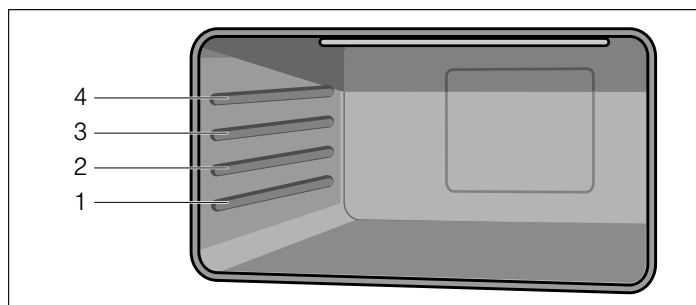
In dit vak kunt u de toebehoren van de kookplaat of oven bewaren.

⚠ Risico van brand!

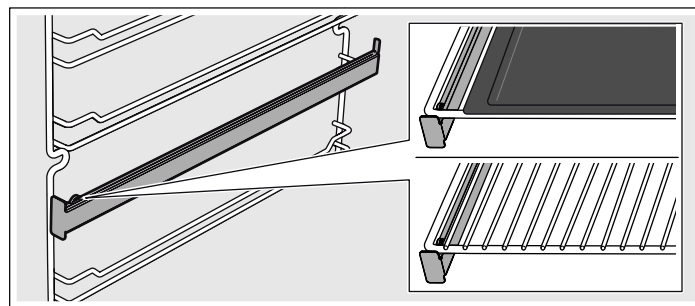
Geen brandbare voorwerpen in het opbergvak bewaren.

Toebehoren

De toebehoren kunnen op 4 verschillende hoogtes in de binnenruimte geschoven worden. Altijd tot de aanslag inschuiven, zodat ze de deurruit niet raken. Let erop dat u de toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte plaatst.



Met de uitschuifrails kunt u de toebehoren verder naar buiten trekken. Bij het plaatsen van de houders voor de bakplaat en het braadrooster dient u erop te letten dat deze voor de welving in de uitschuifrails inklikken.



⚠ Risico van brand!

Een plaat, bakplaat, pan of andere kookgerei mag in geen geval direct op de bodem van de oven worden geplaatst. Dit leidt tot oververhitting van de bodem van het toestel, waardoor de vloer van het inbouwmeubel aanzienlijk beschadigd kan raken.

U kunt de toebehoren tot twee derde naar buiten trekken zonder dat ze kantelen. Zo kunnen de gerechten gemakkelijk worden uitgenomen.

Wanneer de toebehoren heet worden, kunnen ze vervormen. Zodra ze weer afgekoeld zijn, verdwijnt de vervorming en de werking wordt hierdoor niet beïnvloed.

Toebehoren kunt u nabestellen bij de klantenservice, in de vakhandel of via Internet.

Toebehoren	Beschrijving
	Bak- en braadrooster Voor servies, taartvormen, braaden grillstukken en diepvriesgerechten.
	Geëmailleerde bakplaat Voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken. Ook te gebruiken als vorm om vet op te vangen.
	Houders voor bakplaat Hiermee kan de bakplaat in de oven worden geplaatst.
	Espresso-opzetting Opzetting voor een espressokan; om op de spaarbrander te leggen.
	Wokring Opzetting voor een wok, om op de wokbrander te leggen. Bij de wok-opzetting kunnen vormen met een grotere diameter dan 26 cm worden gebruikt (wokpan, braadpannen, kookpannen, gerei met gewelfde bodems etc.).

Extra toebehoren

Toebehoren kunt u nabestellen bij de servicedienst, in de vakhandel of via Internet.

Toebehoren	Beschrijving
Drukregelaar	Drukregelaar bij gebruik van vloeibaar gas. Klantenservicenummer: 752313

Voor het eerste gebruik

Hier vindt u alles wat u moet doen voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met uw toestel. Lees eerst het hoofdstuk *Veiligheidsvoorschriften*.

Verwijder de verpakking van het toestel en voer deze volgens voorschrift af.

Oven verwarmen

Oven voorreinigen

1. Toebehoren en inhangroosters uit de binnenruimte nemen.
2. Verpakkingsresten zoals stukjes piepschuim volledig uit de binnenruimte verwijderen.
3. Sommige onderdelen zijn beschermd door folie. U dient deze folie te verwijderen.
4. Apparaat met een zachte, vochtige doek schoonmaken.
5. Binnenruimte schoonmaken met warm zeepsop.

De oven opwarmen

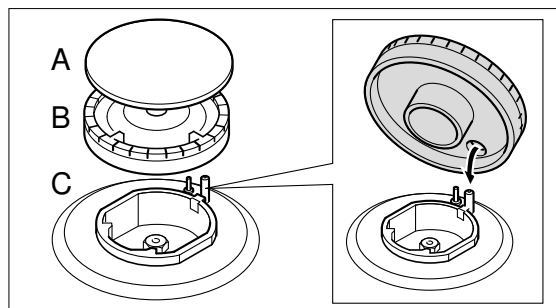
Om de geur van het nieuwe te verwijderen, warmt u de lege, gesloten oven op.

1. Temperatuurknop op de maximale temperatuur draaien.
2. Oven na 45 minuten uitschakelen.

Oven reinigen

1. Binnenruimte schoonmaken met warm zeepsop.
2. Inhangroosters monteren.

Branderdeksels en -kelken reinigen



1. Maak de branderdeksels (A) en -kelken (B) schoon met water en afwasmiddel.
2. Onderdelen goed droogmaken.
3. Plaats de branderkelk (B) op de kookzone (C).
4. Plaats het branderdekseel (A) exact op de branderkelk (B).

Toebehoren reinigen

Reinig de toebehoren eerst grondig met warm zeepsop en een afwasdoek voordat u ze gebruikt.

Zo bedient u de kookplaat

Aanwijzingen

- Apparaten met een afdekplaat mogen alleen worden ingeschakeld als de afdekplaat open is.
- Plaats de branderdekseks altijd exact op de branderkerk. De sleuven bij de branderkerk moeten vrij zijn. Alle onderdelen dienen droog te zijn.
- Let erop dat er bij de kookzone geen directe trek ontstaat door airco's, ventilatoren, e.d.

Gasbrander inschakelen

1. Bedieningsknop voor de gewenste kookzone indrukken en op stand  draaien.
De gasbrander wordt ontstoken.
2. Bedieningsknop enkele seconden ingedrukt houden tot de vlam stabiel is.
3. Gewenste stand instellen.

Stand	Betekenis
	spaarvlam, laagste stand
	grote vlam, hoogste stand

Tussen stand O en  is de vlam niet stabiel. Altijd een stand tussen  en  kiezen.

Als de vlam weer uitgaat,

schakel dan de bedieningsknop uit. Wacht een minuut en schakel opnieuw in.

Risico van brand!

Als de vlam uitgaat, stoomt er gas naar buiten. Houd de gasbrander tijdens het gebruik in het oog en zorg ervoor dat er geen trek ontstaat.

Wanneer de gasbrander niet kan worden aangezet

Bij een stroomonderbreking of vochtige ontstekingskaarsen kunt u de gasbranders aansteken met een gasaansteker of een lucifer.

Gasbrander uitschakelen

Draai de bedieningsknop voor de gewenste kookzone op stand O.

Zo bedient u de oven.

Ovenverlichting

Ovenverlichting inschakelen

Functiekeuzeknop op een functie draaien.

De ovenverlichting schakelt ook in wanneer de ovendeur geopend wordt.

Ovenverlichting uitschakelen

Functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

Ovendeur sluiten.

Functiekeuze

De volgende functies zijn beschikbaar.

Functie	Gebruik
 Boven- en onderwarmte*	Voor cake in vormen, ovenschotels, magere braadstukken van rund- en kalfsvlees en wild.
 Onderwarmte	Voor au bain-marie-toepassingen, zoals crema catalana, of voor het inkoken. Ook voor het verbeteren achteraf, wanneer de bodem niet geheel doorbakken is
 Grill	Voor afzonderlijke porties of kleinere hoeveelheden steaks, worstjes, vis en toast.
 Grill, groot	Voor meerdere steaks, worstjes, vis en toast.
 Circulatiegrill	Voor gevogelte en grotere stukken vlees.

* Verwarmingsmethode waarbij de energie-efficiëntieklasse overeenkomt met EN50304.

Functie	Gebruik
 Boven- en onderwarmte & hete lucht	Voor taarten en gebak met een zeer vochtige vulling.
 Hete lucht	Voor taarten, cakes, pizza's en gebak op twee niveaus, om te braden en te drogen.
 Ontdooi-stand	Voor het ontdooien van vlees, gevogelte, vis en gebak.

* Verwarmingsmethode waarbij de energie-efficiëntieklasse overeenkomt met EN50304.

Oven bedienen

Oven inschakelen

Aanwijzing: Apparaatdeur tijdens het gebruik altijd gesloten houden.

1. Stel de functiekeuzeknop in op de gewenste functie.
2. Stel de temperatuurkeuzeknop in op de gewenste temperatuur.
De oven gaat aan.

Wanneer de oven opwarmt, brandt het indicatielampje. In de verwarmingspauzes gaat het uit.

Oven uitschakelen.

1. Functiekeuzeknop op stand O zetten.
2. Temperatuurknop op stand O zetten.
De oven gaat uit.

Onderhoud en reiniging

Wanneer u de oven goed verzorgt en schoonmaakt, blijft hij lang mooi en intact. Hieronder wordt uitgelegd hoe u de oven op de juiste manier verzorgt en schoonmaakt.

Aanwijzingen

- Geringe kleurverschillen op de voorzijde van de oven zijn het gevolg van het gebruik van verschillende materialen, zoals glas, kunststof en metaal.
- Schaduwen op de ruit van de deur, die eruit zien als strepen, zijn lichtreflexen van de ovenlamp.
- Het email wordt ingebrand op zeer hoge temperaturen. Hierdoor kunnen er kleine kleurverschillen ontstaan. Dit is normaal en heeft geen nadelige invloed op de werking. De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd. Ze kunnen daarom ruw zijn. De bescherming tegen corrosie blijft hierbij intact.

⚠ Kans op een elektrische schok!

Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.

⚠ Risico van verbranding!

Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Schoonmaakmiddelen

Om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken door verkeerde schoonmaakmiddelen beschadigd worden, dient u zich te houden aan de volgende aanwijzingen. Gebruik

voor de kookplaat

- geen onverdunde middelen voor de vaatwas of reinigingsmiddelen voor de vaatwasmachine
- geen schuurmiddelen, geen krassende sponzen
- geen agressieve reinigingsmiddelen, zoals ovensprays of middelen om vlekken te verwijderen
- geen hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten.

Gebruik

voor de oven

- geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen
- geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen
- geen harde schuur- of schoonmaak sponsjes
- geen hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten.

Was nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik goed uit.

Bereik	Schoonmaakmiddelen
Buitenzijde apparaat	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger of schraper gebruiken.
Roestvrij staal	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan gemakkelijk corrosie ontstaan. Bij de klantenservice of in de vakhandel zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar die geschikt zijn voor warme oppervlakken. Het schoonmaakmiddel heel dun opbrengen met een zachte doek.
Aluminium en kunststof	Glasreiniger: met een zachte doek schoonmaken.
Gaskookplaat en pannenhouders	Warm zeepsop. Weinig water gebruiken, het mag niet door de branderonderdelen in het toestel komen. Overgelopen voedsel en kookresten direct verwijderen. U kunt de pannenhouders afnemen. Pannenhouders niet in de vaatwasmachine reinigen.
Gasbranders kookzone	Verwijder de branderkerken en -deksels, schoonmaken met zeepsop. De gasuitlaatopeningen moeten altijd vrij zijn. Ontstekingskaarsen: kleine zachte borstel. De gasbranders functioneren alleen wanneer de ontstekingskaarsen schoon zijn. Alle onderdelen goed drogen. Let er bij het terugplaatsen op dat ze precies goed zitten. De branderdeksels zijn zwart geëmailleerd. In de loop van de tijd verandert de kleur. Dit heeft geen invloed op de werking. Branderdeksels niet in de vaatwasmachine reinigen.
Oppervlakken van email (glad oppervlak)	Om de ruiten gemakkelijker schoon te maken kunt u de verlichting van de binnenruimte inschakelen en eventueel de apparaatdeur verwijderen. Een in de handel gebruikelijk schoonmaakmiddel of azijnwater met een zachte, vochtige doek of zeem opbrengen; met een zachte doek nadrogen. Gebruik een vochtig doekje met schoonmaakmiddel om ingebrande voedselresten te laten weken. Bij sterke verontreiniging raden wij u ovenreiniger in gelvorm aan. Deze kan direct op de betreffende plek worden opgebracht. De binnenruimte na de reiniging open laten om te drogen.
Zelfreinigende oppervlakken (ruw oppervlak)	Houd u aan de aanwijzingen in het hoofdstuk: Zelfreinigende oppervlakken

Bereik	Schoonmaakmiddelen
Ruiten van de deur	Glasreiniger: met een zachte doek schoonmaken. Geen schraper gebruiken.
Glazen afscherming van de ovenlamp	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen.
Afdichting Niet afnemen!	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen. Niet schuren.
Inschuifrails	Warm zeepsop: laten weken en reinigen met een schoonmaakdoekje of borstel.
Toebehoren	Warm zeepsop: laten weken en reinigen met een schoonmaakdoekje of borstel.

Binnenruimte voorzien van laagje email

De binnenruimte is voorzien van een laagje zelfreinigend email.

De vlakken worden automatisch gereinigd terwijl de oven in gebruik is. Grotere spetters verdwijnen pas nadat de oven meerdere malen is gebruikt.

De achterkant en de zijwanden zijn voorzien van een laagje email. Maak deze vlakken nooit schoon met ovenreiniger. Een lichte verkleuring van het email heeft geen invloed op de zelfreiniging.

Apparaatdeur verwijderen en inbrengen

Om gemakkelijker schoon te maken kunt u de apparaatdeur verwijderen.

Apparaatdeur verwijderen

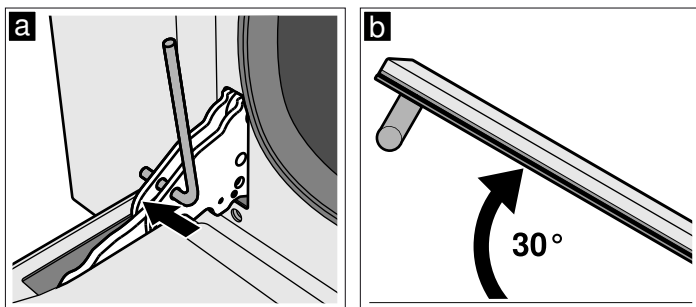
⚠ Risico van letsel!

Wanneer de scharnieren niet beveiligd zijn, klappen ze met grote kracht dicht. Let erop dat de veiligheidspennen tijdens het verwijderen van de ovendeur volledig in de gaten van de scharnieren gestoken zijn.

1. Ovendeur volledig openen.
2. Beide scharnieren links en rechts met de veiligheidspennen blokkeren (a).

Aanwijzing: De veiligheidspennen dienen volledig in de gaten van de scharnieren gestoken te zijn.

3. Ovendeur met beide handen aan de zijkant vastpakken en tot op ongeveer 30° sluiten (b).



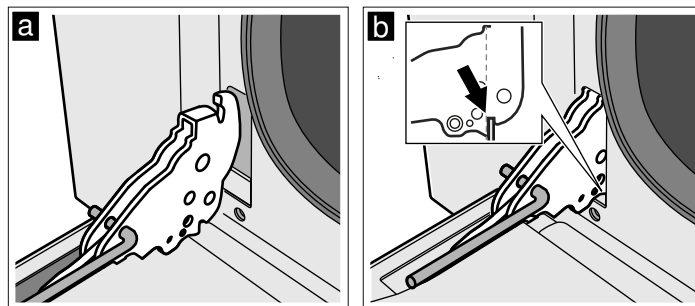
4. Ovendeur licht optillen en eruit trekken.

Aanwijzing: Ovendeur niet volledig sluiten. De scharnieren kunnen verbogen worden en er kan schade aan het email ontstaan.

Apparaatdeur inbrengen

1. Ovendeur met beide handen aan de zijkant vastpakken.
2. Scharnieren in de openingen van de oven plaatsen (a).

Aanwijzing: De keep aan de onderkant van de scharnieren moet inklikken in de omlijsting van de oven (b).



3. Deur naar beneden laten zakken.
4. Veiligheidspennen verwijderen.

⚠ Risico van letsel!

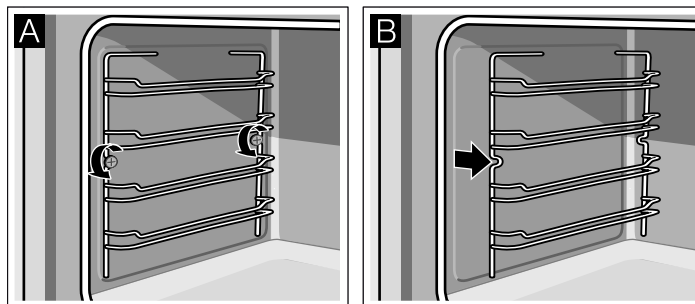
Wanneer de ovendeur er per ongeluk uitvalt of een scharnier dichtklapt, het scharnier niet met uw hand aanraken. Contact opnemen met de servicedienst.

Inhangroosters inbrengen en verwijderen

De inhangroosters kunt u verwijderen om ze gemakkelijker schoon te maken.

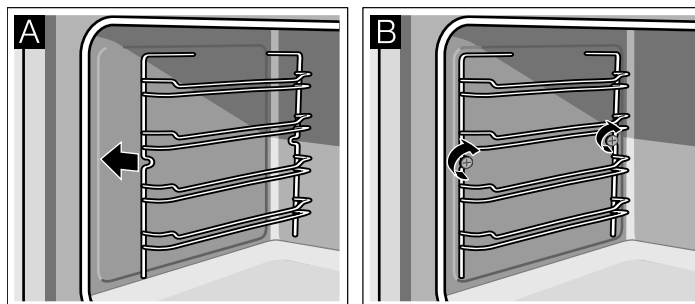
Inhangrooster verwijderen

1. Schroeven links en rechts van het inhangrooster eruit draaien.
2. Inhangrooster verwijderen.



Inhangrooster inbrengen

1. Inhangrooster voor de openingen in de zijwand houden.
2. Inhangrooster weer vastzetten met de schroeven.



Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Raadpleeg de volgende tabel voordat u contact opneemt met de servicedienst. Wellicht kunt u zelf de storing verhelpen.

Risico van letsel!

Ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke risico's met zich meebrengen.

Storingentabel

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing / aanwijzing
Het apparaat werkt niet.	Zekering defect	Kijk in de meterkast na of de zekering in orde is.
	Stroomonderbreking	Controleer of de keukenverlichting werkt.
De ovenverlichting is uitgevallen.	Ovenlamp defect	Vervang de ovenlamp (zie de paragraaf "Ovenlamp vervangen").
De gasbrander ontsteekt niet.	Stroomonderbreking of vochtige ontstekingskaarsen	Steek de gasbranders aan met een gasaansteker of een lucifer.
De oven warmt niet op.	Zekering defect	Zekering controleren of vervangen.
	Functiekeuze knop is niet ingesteld.	Functiekeuze knop instellen.
Alle gerechten die in de oven worden klaargemaakt, verbranden binnen de kortste tijd.	Thermostaat defect	Neem contact op met de servicedienst.
De deurruit beslaat bij het verwarmen van de oven.	Normaal verschijnsel vanwege temperatuurverschil	Niet mogelijk; geen invloed op de werking.

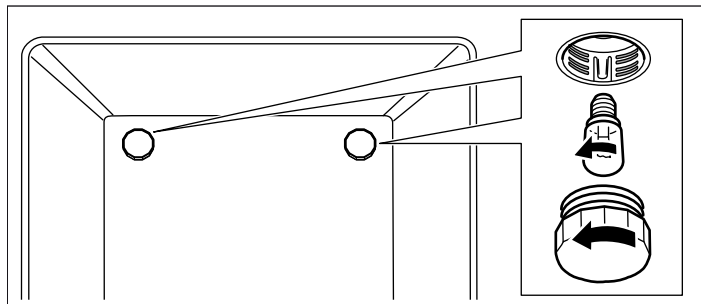
Ovenlamp vervangen

Als de ovenlamp is uitgevallen, moet deze worden vervangen. Temperatuurbestendige reservelampen kunt u kopen bij de klantenservice of in speciaalzaken. Vermeld a.u.b. het E-nummer en het FD-nummer van uw apparaat. Gebruik uitsluitend originele lampen.

Kans op een elektrische schok!

Bij vervanging van de lamp in de binnenruimte staan de contacten van de lampfitting onder stroom. Trek voordat u tot vervanging overgaat de netstekker uit het stopcontact trekken of schakel de zekering in de meterkast uit.

1. De zekering uitschakelen of de stekker uit het stopcontact halen.
2. Apparaatdeur openen.
3. Leg een theedoek in de onverwarmde binnenruimte, om schade te voorkomen.
4. Glazen kapje van de defecte ovenlamp in de binnenruimte eruit draaien.



5. Ovenlamp vervangen door een van hetzelfde type.

Spanning: 230 V;

Vermogen: 25 W

Schroefdraad: E14;

Temperatuurbestendigheid: 300 °C

6. Glazen kapje van de ovenlamp er weer indraaien.
7. Theedoek er weer uitnemen en de zekering weer inschakelen of de stekker in het stopcontact steken.
8. Ovenverlichting inschakelen en de werking controleren.

Service dienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Wij vinden altijd een passende oplossing, ook om onnodig bezoek van een technicus te voorkomen.

Geef aan de klantenservice altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op, zodat wij u goed van dienst kunnen zijn. U vindt het typeplaatje met de nummers aan de binnenkant van de klep van het opbergvak.

Om niet te lang te hoeven zoeken wanneer u de klantenservice nodig heeft, kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de servicedienst invullen.

E-nr.	FD-nr.
Service dienst 	

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantieperiode kosten met zich meebrengt.

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4010

B 070 222 141

Vertrouw op de competentie van de fabrikant. Dan bent u ervan verzekerd dat de reparatie wordt uitgevoerd door ervaren technici die gebruikmaken van de originele reserveonderdelen voor uw apparaat.

Energie- en milieutips

Hier krijgt u tips over de manier waarop u bij het bakken en braden in de oven en bij het koken op de kookplaat energie bespaart en het apparaat op de juiste manier afvoert.

Energie besparen met de oven

- De oven alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabellen van de gebruiksaanwijzing is opgegeven.
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.
- Open de ovendeur tijdens het garen, bakken of braden zo weinig mogelijk.
- Meerdere taarten of cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De oven is dan nog warm. Daardoor is de baktijd voor het tweede gerecht korter. U kunt ook 2 rechthoekige bakvormen naast elkaar in de oven plaatsen.
- Bij langere bereidingstijden kunt u de oven 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitzetten en de restwarmte gebruiken voor het afbakken.

Energie besparen met de kookplaat

- Kies altijd een pan die de juiste grootte heeft voor uw gerechten. Een grote, slechts weinig gevulde pan heeft veel energie nodig.
- Sluit de pan altijd af met een passend deksel.
- Schakel tijdig terug naar een lagere kookstand.
- De gasvlam moet altijd contact met de bodem van de pan hebben.

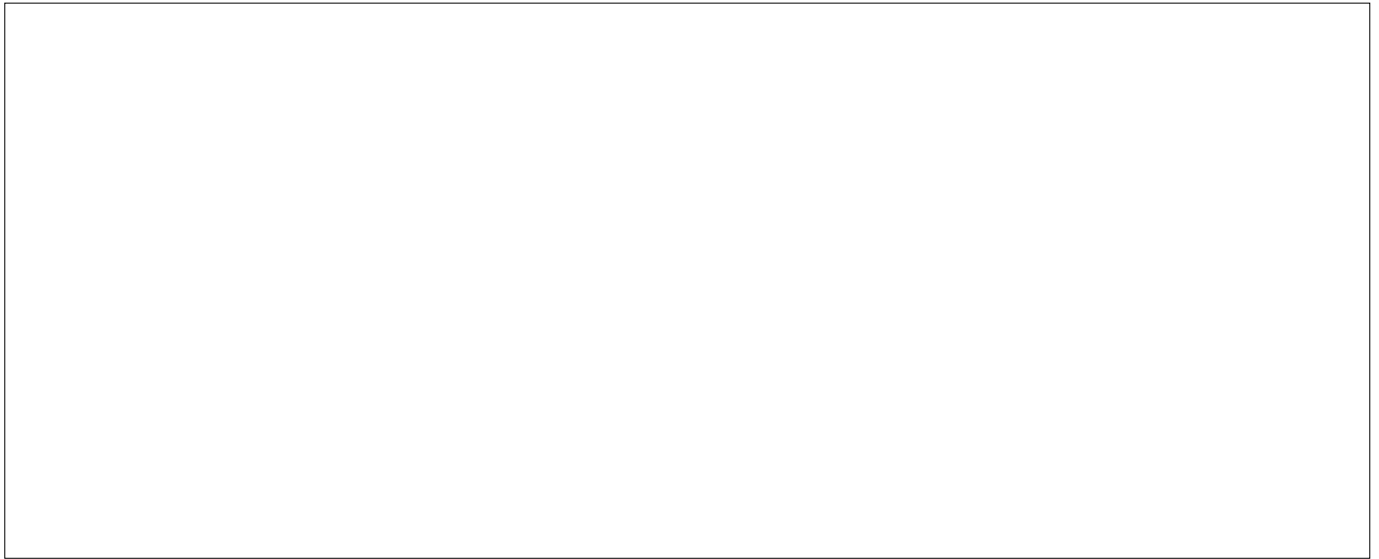
Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000892052

914775331
931204