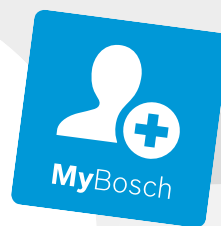




**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



# Cucina da libero posizionamen- to

**HXN390D20**

[it] Manuale utente e istruzioni d'installazione

**Per ulteriori informazioni, si prega di fare riferimento alla Guida utente digitale.**



## Indice

### MANUALE UTENTE

1	<b>Sicurezza .....</b>	<b>2</b>
2	<b>Prevenzione di danni materiali.....</b>	<b>7</b>
3	<b>Tutela dell'ambiente e risparmio.....</b>	<b>9</b>
4	<b>INSTALLAZIONE E ALLACCIAMENTO .....</b>	<b>10</b>
5	<b>Conoscere l'apparecchio.....</b>	<b>13</b>
6	<b>Accessori.....</b>	<b>16</b>
7	<b>Prima del primo utilizzo .....</b>	<b>17</b>
8	<b>Stoviglie.....</b>	<b>18</b>
9	<b>Utilizzo della zona cottura .....</b>	<b>18</b>
10	<b>Comandi di base .....</b>	<b>20</b>
11	<b>Riscaldamento rapido.....</b>	<b>20</b>
12	<b>Funzioni durata .....</b>	<b>20</b>
13	<b>Sicurezza bambini.....</b>	<b>22</b>
14	<b>Pulizia e cura .....</b>	<b>22</b>
15	<b>Supporto per pulizia .....</b>	<b>25</b>
16	<b>Supporti .....</b>	<b>26</b>
17	<b>Sportello dell'apparecchio.....</b>	<b>26</b>
18	<b>Coperchio superiore .....</b>	<b>29</b>
19	<b>Sistemazione guasti.....</b>	<b>30</b>
20	<b>Trasporto e smaltimento .....</b>	<b>32</b>
21	<b>Servizio di assistenza clienti.....</b>	<b>32</b>
22	<b>Funziona così .....</b>	<b>32</b>
23	<b>ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO .....</b>	<b>36</b>
23.1	<b>Informazioni generali.....</b>	<b>36</b>

### 1.1 Uso corretto

Per utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto, osservare le indicazioni per l'utilizzo conforme all'uso previsto.

Classe dell'apparecchio: classe 1

Le figure presenti in queste istruzioni hanno uno scopo informativo.

**ATTENZIONE!** Consultare le regolamentazioni in vigore e installare l'apparecchio soltanto in ambienti ben aerati. Prima di installare e utilizzare l'apparecchio, leggere le istruzioni.

Avvertenza: l'apparecchio serve per cucinare. Non utilizzare l'apparecchio per altri scopi, ad es. per riscaldare la stanza.

L'allacciamento dell'apparecchio, così come l'impostazione di un altro tipo di gas, possono essere effettuati solo da un tecnico formato. L'installazione dell'apparecchio, nonché l'allacciamento elettrico e del gas devono essere eseguiti in conformità alle istruzioni per l'uso e l'installazione.

Un allacciamento scorretto e le impostazioni errate possono causare gravi incidenti e danni all'apparecchio.

Il produttore dell'apparecchio non si assume alcuna responsabilità per tali danni.

La garanzia dell'apparecchio si estingue.

L'allacciamento degli apparecchi senza l'impiego di spine deve essere eseguito esclusivamente da personale specializzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Utilizzare l'apparecchio soltanto come segue:

- per la preparazione di cibi e bevande;
- sotto sorveglianza. Controllare ininterrottamente i processi di cottura brevi.
- in case private e in locali chiusi in ambito domestico;
- fino a un'altitudine di massimo 2000 m sul livello del mare.

Non usare l'apparecchio:

- su barche o autovetture.
- come riscaldamento ambiente.
- con un timer esterno o un telecomando.



## 1 Sicurezza

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza.

Per la conversione a un altro tipo di gas rivolgersi al servizio di assistenza clienti.  
non è possibile utilizzare l'apparecchio con un timer o con un telecomando.  
Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano di cottura.

## 1.2 Limitazione di utilizzo

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

La pulizia e la manutenzione di competenza dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano un'età di 15 anni o superiore e non siano sorvegliati.  
Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

## 1.3 Utilizzo sicuro

### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di esplosione!**

Il gas che fuoriesce può causare un'esplosione. **COMPORTAMENTO IN CASO DI ANOMALIE DELL'INSTALLAZIONE A GAS OPPURE ODORE DI GAS**

- ▶ Chiudere immediatamente l'alimentazione del gas o la valvola della bombola del gas.
- ▶ Spegnerne immediatamente fuochi accesi o sigarette.
- ▶ Non azionare più l'interruttore della luce e dell'apparecchio.
- ▶ Non staccare la spina di alimentazione dalla presa.
- ▶ Non utilizzare il telefono o il cellulare nell'ambiente domestico.
- ▶ Aprire le finestre e aerare bene la stanza.
- ▶ Contattare il servizio di assistenza tecnica o la società responsabile dell'erogazione del gas.

Il gas che fuoriesce può causare un'esplosione. Quantità esigue di gas possono sommarsi ed infiammarsi per un periodo prolungato.

- ▶ Chiudere la valvola di sicurezza della linea di alimentazione quando l'apparecchio non è in funzione per un periodo prolungato.

Il gas che fuoriesce può causare un'esplosione. Se la bombola del gas liquido non si trova in posizione verticale, il propano/butano liquido può penetrare nell'apparecchio. Potrebbero generarsi violente fiammate dai bruciatori. I componenti potrebbero venire danneggiati e col tempo non essere più a tenuta, provocando la fuoriuscita incontrollata di gas.

- ▶ Utilizzare le bombole del gas liquido sempre in posizione verticale.

Il gas che fuoriesce può causare un'esplosione. Se la pressione del gas nella rete di distribuzione è più alta di oltre il 20% rispetto ai valori indicati sulla targhetta d'identificazione dell'apparecchio può esserci una perdita di gas.

- ▶ Per la propria sicurezza, l'apparecchio deve essere azionato obbligatoriamente con un regolatore del gas adatto.
- ▶ Se non si conosce la pressione del gas della propria rete di approvvigionamento, richiedere informazioni al gestore locale.
- ▶ L'allacciamento, la manutenzione e la regolazione del regolatore del gas devono essere eseguite da un tecnico autorizzato specializzato nelle installazioni.

### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di avvelenamento!**

L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas provoca la formazione di calore, umidità e prodotti di combustione nel luogo di installazione.

- ▶ Verificare la corretta ventilazione della cucina, in particolare durante l'utilizzo dell'apparecchio di cottura a gas.
- ▶ In caso di utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio garantire una seconda ventilazione per liberare all'esterno i prodotti della combustione in modo sicuro, ad es. impostare un livello di potenza maggiore con un dispositivo di ventilazione meccanica presente e contestualmente garantire l'aerazione all'interno del locale.
- ▶ Consultare il personale specializzato per l'installazione del secondo dispositivo di ventilazione.

## **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!**

L'apparecchio si surriscalda.

- ▶ Non riporre mai oggetti infiammabili o spray nei cassetti sotto il piano cottura.
- ▶ Non conservare né utilizzare mai oggetti infiammabili quali bombolette spray o detergenti sotto l'apparecchio e nelle immediate vicinanze.

La superficie di cottura diventa molto calda.

- ▶ Non appoggiare mai oggetti infiammabili sulla superficie di cottura o nelle immediate vicinanze.
- ▶ Non conservare mai oggetti sulla superficie di cottura.

Una cottura incontrollata su piani di cottura utilizzando grasso e olio può essere pericoloso e causare incendi.

- ▶ Non lasciare mai incustoditi oli e grassi roventi.
- ▶ Non tentare mai di spegnere un incendio con dell'acqua, ma spegnere l'apparecchio e coprire le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta ignifuga.

Le coperture del piano cottura possono causare incidenti, dovuti ad es. al surriscaldamento, alla formazione di fiamme o agli schizzi di materiale.

- ▶ Non utilizzare alcuna copertura del piano cottura.

L'apparecchio si riscalda molto, tessuti e altri oggetti potrebbero prendere fuoco.

- ▶ Tenere lontano dalle fiamme i tessuti, ad es. indumenti o tende.
- ▶ Non posizionare mai le mani sopra le fiamme.
- ▶ Non collocare oggetti infiammabili, ad es. canovacci o riviste sopra, accanto o dietro l'apparecchio.

Il gas in fuoriuscita può infiammarsi.

- ▶ Se il bruciatore non si accende dopo 15 secondi, ruotare la manopola di comando in posizione zero e aprire la porta o la finestra del locale. Attendere almeno un minuto prima di riaccendere il bruciatore.
- ▶ Se durante il funzionamento la fiamma si spegne inavvertitamente, ruotare la manopola di comando in posizione zero. Attendere almeno un minuto prima di riaccendere il bruciatore.

All'apertura dello sportello dell'apparecchio avviene uno spostamento d'aria che può sollevare la carta da forno. Quest'ultima potrebbe entrare in contatto con gli elementi riscaldanti e prendere fuoco.

- ▶ Durante il preriscaldamento e la cottura non disporre mai la carta da forno sugli accessori se non è ben fissata.
- ▶ Fermare sempre la carta da forno, che deve essere tagliata in modo idoneo, con una stoviglia o una teglia.

Gli oggetti infiammabili depositati nel vano cottura possono incendiarsi.

- ▶ Non riporre mai oggetti infiammabili all'interno del vano cottura.

Il lato posteriore dell'apparecchio diventa molto caldo.

- ▶ I cavi di allacciamento potrebbero venire danneggiati.
- ▶ I cavi elettrici e le condutture del gas non devono entrare in contatto con il lato posteriore dell'apparecchio.

Gli alimenti possono prendere fuoco.

- ▶ Monitorare il processo di cottura. Un processo di cottura breve deve essere monitorato costantemente.

I bruciatori a gas sviluppano molto calore se vengano fatti funzionare senza appoggiarci sopra una stoviglia. Una cappa aspirante montata sopra di esso può subire danni o addirittura incendiarsi.

- ▶ Utilizzare i bruciatori a gas solo dopo averci appoggiato sopra una stoviglia.

I residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco.

- ▶ Prima di utilizzare l'apparecchio, eliminare lo sporco più grossolano dal vano cottura, dagli elementi riscaldanti e dagli accessori.

Il surriscaldamento dell'apparecchio può causare un incendio.

- ▶ Non montare mai l'apparecchio dietro a uno sportello decorativo o a uno sportello del mobile.

È pericoloso utilizzare un cavo di alimentazione con una prolunga e un adattatore non ammesso.

- ▶ Non utilizzare cavi di prolunga o prese multiple.
- ▶ Utilizzare esclusivamente gli adattatori e i cavi di alimentazione approvati dal produttore.
- ▶ Se il cavo di alimentazione è troppo corto e non è disponibile un cavo di alimentazione più lungo, contattare un elettricista per modificare l'installazione domestica.

### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!**

Gli elementi accessibili possono diventare bollenti durante il funzionamento.

▶ Tenere lontano i bambini piccoli.  
Le griglie di protezione del piano cottura possono essere causa di incidenti.

- ▶ Non utilizzare mai griglie di protezione del piano cottura.

L'accessorio o la stoviglia si surriscalda.

- ▶ Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori caldi dal vano di cottura.

Le stoviglie vuote si surriscaldano qualora vengano appoggiate su bruciatori a gas in funzione.

- ▶ Non riscaldare mai stoviglie vuote.  
Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo.

- ▶ Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

I vapori dell'alcol nel vano di cottura caldo potrebbero prendere fuoco.

- ▶ Utilizzare esclusivamente piccole quantità di bevande ad alta gradazione alcolica nelle pietanze.
- ▶ Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchio.

Durante l'utilizzo, l'apparecchio e le sue parti con cui si può entrare a contatto si surriscaldano.

- ▶ È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- ▶ Tenere lontano i bambini di età inferiore a 8 anni.

I punti accessibili durante l'utilizzo del grill possono essere molto caldi.

- ▶ Tenere lontano i bambini piccoli.

I vapori dell'alcol nel vano cottura caldo potrebbero prendere fuoco. Lo sportello dell'apparecchio può saltare in aria. Potrebbero fuoriuscire vapori molto caldi o fiammate.

- ▶ Utilizzare esclusivamente piccole quantità di bevande ad alta gradazione alcolica nelle pietanze.
- ▶ Non riscaldare gli alcolici ( $\geq 15$  % vol.) allo stato non diluito (ad esempio per versarli sopra le pietanze).
- ▶ Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchio.

### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!**

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▶ Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualifica.

Un apparecchio o un cavo di alimentazione danneggiati costituiscono un pericolo.

- ▶ Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato.
- ▶ Non utilizzare mai un apparecchio con la superficie danneggiata.
- ▶ Non tirare mai il cavo di collegamento alla rete elettrica per staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Staccare sempre la spina del cavo di alimentazione.
- ▶ Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione è danneggiato, staccare subito la spina di alimentazione del cavo di alimentazione e spegnere il fusibile nella scatola dei fusibili e chiudere l'alimentazione del gas.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.  
→ *Pagina 32*

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

- ▶ Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrici.

Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, il cavo per l'isolamento degli apparecchi elettronici può fondere.

- Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.

Un isolamento danneggiato del cavo di allacciamento alla rete costituisce un pericolo.

- Non mettere mai il cavo di allacciamento alla rete a contatto con fonti di calore o parti dell'apparecchio calde.
- Non mettere mai il cavo di allacciamento alla rete a contatto con spigoli vivi.
- Non piegare, schiacciare o modificare mai il cavo di allacciamento alla rete.

### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**

Le anomalie o i danni all'apparecchio e gli interventi di riparazione non conformi sono pericolosi.

- Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso.
- Se l'apparecchio è guasto, togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili, chiudere l'alimentazione del gas e contattare il servizio clienti.
- Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio e sostituire i tubi danneggiati.

Stoviglie di dimensioni non idonee, stoviglie danneggiate o posizionate in modo errato possono causare grave lesioni.

- Osservare le avvertenze sulle stoviglie.
- L'accensione dei bruciatori implica la formazione di scintille nelle candele di accensione.
- Non toccare mai le candele di accensione durante l'accensione del bruciatore.

La copertura superiore in vetro graffiata può rompersi e andare in frantumi.

- Non utilizzare raschietti per vetro né detergenti aggressivi o abrasivi.

Aperto e chiudendo lo sportello dell'apparecchio le cerniere si muovono e possono bloccarsi.

- Non toccare mai la zona delle cerniere.

Il vetro graffiato dello sportello dell'apparecchio potrebbe rompersi.

- Non utilizzare alcun detergente abrasivo né raschietti in metallo taglienti per la pulizia del vetro dello sportello del forno, poiché possono graffiare la superficie.

Sbattere contro lo sportello aperto dell'apparecchio può provocare delle lesioni.

- Tenere chiuso lo sportello dell'apparecchio sia durante il funzionamento che dopo il suo utilizzo.

I componenti all'interno dello sportello dell'apparecchio possono essere affilati.

- Indossare guanti protettivi.

L'apparecchio e le relative parti di contatto possono essere appuntite.

- Prestare attenzione durante l'utilizzo e la pulizia.
- Indossare guanti protettivi, se possibile.

### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!**

Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde.

- Non toccare mai le parti roventi.
- Tenere lontano i bambini.

Aperto lo sportello dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. A certe temperature il vapore non è visibile.

- Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchio.
- Tenere lontano i bambini.

La presenza di acqua nel vano di cottura caldo può causare la formazione di vapore.

- Non versare mai acqua nel vano cottura caldo.

### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di soffocamento!**

I bambini potrebbero mettersi in testa il materiale di imballaggio o avvolgersi nello stesso, rimanendo soffocati.

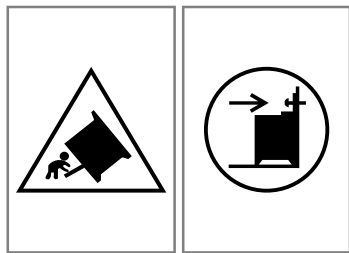
- Tenere lontano il materiale di imballaggio dai bambini.
- Vietare ai bambini di giocare con materiali d'imballaggio.

I bambini possono ispirare o ingoiare le parti piccole, rimanendo soffocati.

- Tenere i bambini lontano dalle parti piccole.
- Non lasciare che i bambini giochino con le parti piccole.

### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ribaltamento!**

Se l'apparecchio viene appoggiato su uno zoccolo senza essere fissato, può scivolare dallo zoccolo stesso.

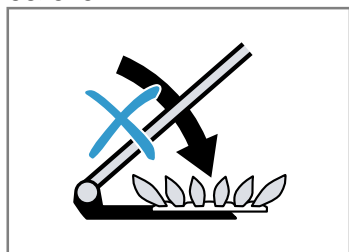


- Fissare in modo saldo l'apparecchio allo zoccolo.
- Avvertenza: per evitare che l'apparecchio si ribalti, applicare un elemento di compensazione.
- Per il montaggio osservare le istruzioni.

### **1.4 Copertura in vetro**

#### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**

Il coperchio in vetro può creparsi a causa del calore.



- Prima di chiudere il coperchio, spegnere tutti i bruciatori.
- Prima di chiudere il coperchio in vetro, attendere finché il forno non si è raffreddato.
- Prima di aprire il coperchio superiore, rimuovere eventuali residui con un panno e asciugare il coperchio.

### **1.5 Cassetto nella base**

#### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!**

Le superfici del cassetto nello zoccolo possono surriscaldarsi notevolmente.

- Conservare nel cassetto solo gli accessori del forno.
- Non conservare oggetti infiammabili e incendiabili nel cassetto.

### **1.6 Lampadina alogena**

#### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!**

Le lampadine nel vano di cottura diventano molto calde. Anche un po' di tempo dopo lo spegnimento permane ancora il pericolo di scottature.

- Non toccare la copertura in vetro.
- Durante la pulizia evitare il contatto con la pelle.

#### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!**

Durante la sostituzione della lampadina i contatti del portalampada sono sotto tensione.

- Prima di sostituire la lampadina accertarsi che l'apparecchio sia spento per evitare ogni possibile scarica elettrica.

## **2 Prevenzione di danni materiali**

### **2.1 Area del forno**

Osservare le avvertenze relative se si usa il forno.

#### **ATTENZIONE!**

In caso di temperatura superiore a 50 °C, gli oggetti presenti sul fondo del vano cottura provocano un accumulo di calore. I tempi di cottura non sono più corretti e la superficie smaltata viene danneggiata.

- Sul fondo del vano cottura non collocarvi accessori, né carta da forno o pellicola di alcun tipo.
- Collocare la stoviglia sul fondo del vano cottura soltanto con temperature inferiori a 50 °C.

Possono verificarsi variazioni cromatiche permanenti sul pannello dello sportello dovute alla pellicola di alluminio.

- Nel vano cottura la pellicola in alluminio non deve mai entrare in contatto con il pannello dello sportello.

La presenza di acqua nel vano cottura caldo può causare la formazione di vapore. A causa della variazione di temperatura possono verificarsi danni.

- Non versare mai acqua nel vano cottura caldo.
- Non collocare mai la stoviglia con acqua sul fondo del vano cottura.

La presenza di umidità nel vano cottura per lungo tempo causa corrosione.

- Dopo avere utilizzato il vano cottura, lasciarlo asciugare.
- Non conservare alimenti umidi all'interno del vano cottura chiuso per periodi di tempo prolungati.
- Non conservare gli alimenti all'interno del vano cottura.

Con il passare del tempo, raffreddare tenendo lo sportello dell'apparecchio aperto danneggia i mobili adiacenti.

- Dopo il funzionamento ad alte temperatura, il raffreddamento del vano cottura deve avvenire esclusivamente con lo sportello chiuso.
- Controllare che nulla resti incastrato nello sportello dell'apparecchio.

- Solo dopo un funzionamento con molta umidità, lasciare aperto il vano cottura per farlo asciugare.

Il succo della frutta che trabocca dalla teglia causa la formazione di macchie non più rimovibili.

- Durante la preparazione di dolci alla frutta molto succosi, non riempire eccessivamente la teglia.
- Se possibile, si consiglia di utilizzare la leccarda più profonda.

Il detergente per forno nel vano cottura caldo danneggia la superficie smaltata.

- Non utilizzare mai il detergente per forno nel vano cottura caldo.
- Prima del successivo riscaldamento eliminare completamente i residui dal vano cottura e dallo sportello dell'apparecchio.

Se la guarnizione è molto sporca, durante il funzionamento dell'apparecchio lo sportello non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi.

- Mantenere sempre pulita la guarnizione.
- Non mettere mai in funzione un apparecchio che presenta una guarnizione danneggiata o che non dispone di una guarnizione.

Lo sportello dell'apparecchio può danneggiarsi se utilizzato come superficie d'appoggio o per sedersi.

- Non appoggiarsi allo sportello dell'apparecchio, né sedersi sopra o appendersi.
- Non posare stoviglie o accessori sulla porta dell'apparecchio.

Se si tira o si sposta l'apparecchio dall'impugnatura della copertura, la maniglia può rompersi e causare danni alle cerniere. L'impugnatura della copertura non è concepita per il peso dell'apparecchio.

- Non tirare o spostare l'apparecchio dall'impugnatura della copertura.

Durante il grill, a causa delle elevate temperature, la teglia o la leccarda si possono deformare ed estraendole si può danneggiare il rivestimento smaltato.

- Quando si utilizza il grill, non inserire la teglia o la leccarda oltre il livello di inserimento 3.
- Con un livello di inserimento superiore a 3, grigliare soltanto direttamente sulla griglia.

## 2.2 Piano cottura a gas

Osservare le corrispondenti indicazioni durante l'utilizzo dell'apparecchio.

### ATTENZIONE!

Un accumulo di calore può danneggiare l'apparecchio.

- Non coprire la vasca di acciaio, ad es. con pellicola in alluminio o la pellicola protettiva.
- Utilizzare solo gli accessori prescritti.

A causa del calore si possono verificare dei danni agli apparecchi o ai mobili adiacenti. Se l'apparecchio viene tenuto in funzione per un tempo prolungato, si formano calore e umidità.

- Aprire una finestra oppure accendere una cappa di aspirazione con scarico all'esterno.

Un accumulo di calore può danneggiare l'apparecchio.

- Non riscaldare contemporaneamente pirofile, padelle o pietre ollari su più bruciatori.

Una posizione scorretta della manopola di comando comporta anomalie al funzionamento.

- Quando l'apparecchio non è in funzione, ruotare sempre la manopola di comando in posizione zero. I fogli di alluminio e i contenitori di plastica si sciolgono a contatto con la zona di cottura calda.

- Per stoviglie speciali, osservare le indicazioni del produttore.
- Non impiegare la pellicola protettiva in alluminio per piano cottura.

Il bruciatore non si accende o la fiamma del bruciatore non è uniforme.

- Accertarsi che i bruciatori della zona di cottura siano puliti e asciutti.
- Lo spartifiamma e il coperchio del bruciatore devono trovarsi esattamente nella propria sede.

Le pietanze possono traboccare.

- Rimuovere immediatamente quanto traboccato.
- Per pietanze contenenti molto liquido utilizzare pentole alte,
- in modo da evitare che trabocchino.

L'infiltrazione di liquidi può causare danni all'apparecchio.

- L'area attorno all'apparecchio deve essere asciutta e pulita.
- Tenere asciutti e puliti l'apparecchio e l'area attorno ad esso, dopo ogni intervento di pulizia.
- Accertarsi che sull'intera superficie dell'apparecchio non restino né materiali utilizzati per la pulizia, né detersivi né residui di acqua.

Il coperchio di vetro può scoppiare.

- Accertarsi che la copertura superiore non sia stata chiusa, ad esempio per gioco dai bambini, quando si mette in funzione la zona di cottura.

Le impugnature o il manico delle pentole o delle padelle possono danneggiarsi.

- Collocare esattamente al centro la pentola o la padella sulla griglia di metallo del bruciatore.
- In tal modo, il calore della fiamma del bruciatore sarà distribuito in modo ottimale sul fondo della pentola o della padella.
- L'impugnatura o il manico non verranno danneggiati e sarà garantito un maggior risparmio energetico.

Il fondo della pentola o della padella può danneggiarsi.

- La stoviglia utilizzata sulla zona di cottura deve essere posizionata in modo sicuro.
- Utilizzare solo pentole e padelle con il fondo piatto.
- Non riscaldare pentole o padelle vuote.

La caduta di oggetti duri o appuntiti sul piano cottura può provocare danni.

- Non fare cadere oggetti duri o spigolosi sul piano cottura.



Non tenere l'apparecchio sul tubo del gas (collettore) né spostarlo. I danni al tubo del gas possono comportare delle perdite di gas. Il tubo del gas non è concepito per il peso dell'apparecchio.

- Non tenere l'apparecchio sul tubo del gas né spostarlo.

Se si puliscono i residui di cibo o di liquidi che penetrano al di sotto delle zone di cottura nella sede del bruciatore con una soluzione di lavaggio o simili sostanze chimiche è possibile che si verifichino danni ai componenti a gas.

- Se si rimuovono i residui di cibo o di liquido dalla sede del bruciatore, non utilizzare soluzioni di lavaggio o sostanze chimiche di simile efficacia.

## 3 Tutela dell'ambiente e risparmio

### 3.1 Smaltimento dell'imballaggio

I materiali dell'imballaggio sono rispettosi dell'ambiente e possono essere riutilizzati.

- Smaltire le singole parti distintamente secondo il tipo di materiale.

### 3.2 Risparmio energetico

Osservando queste avvertenze l'apparecchio consuma meno energia elettrica.

Preriscaldare l'apparecchio soltanto se indicato dalla ricetta o dalle impostazioni consigliate.

- Non preriscaldare l'apparecchio significa risparmiare fino al 20% di energia.

Utilizzare stampi scuri, con smalto o vernice nera.

- Questo tipo di stampi assorbe bene il calore.

Durante la cottura, aprire il meno possibile lo sportello dell'apparecchio.

- La temperatura all'interno del vano cottura viene mantenuta e un riscaldamento successivo dell'apparecchio non è necessario.

Cuocere molteplici pietanze direttamente una dietro l'altra o parallelamente.

- Il vano cottura è riscaldato dopo la prima cottura. In questo modo si riduce il tempo di cottura per il dolce successivo.

In caso di tempi di cottura prolungati, disattivare l'apparecchio 10 minuti prima della fine del tempo di cottura.

- Il calore residuo è sufficiente a ultimare la cottura.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano cottura.

- Non è necessario riscaldare gli accessori in eccesso.

Lasciar scongelare le pietanze surgelate prima della preparazione.

- L'energia viene risparmiata per scongelare le pietanze.

### 2.3 Area dei cassetti

Osservare le corrispondenti indicazioni durante l'utilizzo del cassetto.

#### ATTENZIONE!

Non riporre oggetti caldi nel cassetto dello zoccolo per evitare che si danneggi.

- Non riporre oggetti caldi nel cassetto dello zoccolo
- Non riporre nel cassetto dello zoccolo accessori di altezza superiore al cassetto stesso. In caso contrario, l'apparecchio può danneggiarsi.
- Non riporre nel cassetto dello zoccolo accessori di altezza superiore al cassetto stesso.

#### Nota:

Nel modo stand-by l'apparecchio necessita di:

- max. 1 w per le varianti di apparecchio con orologio sul display
- max. 0,5 w per le varianti di apparecchio senza orologio sul display

#### Risparmio energetico

Osservando queste avvertenze l'apparecchio consuma meno energia elettrica.

Selezionare il bruciatore adeguato alla misura della pentola. Ricentrare la stoviglia.

**Consiglio:** I costruttori di stoviglie indicano spesso il diametro superiore che spesso è maggiore rispetto al diametro del fondo.

- Stoviglie non idonee o zone di cottura non completamente coperte consumano molta energia.

Coprire le pentole con un coperchio di dimensioni adatte.

- Se si cucina senza coperchio, l'apparecchio necessita di molta più energia.

Sollevare il coperchio il meno possibile.

- Sollevando il coperchio, si dissipa molta energia.

Utilizzare un coperchio di vetro.

- Il coperchio di vetro consente di vedere all'interno della pentola senza sollevarlo.

Utilizzare pentole e padelle con fondi lisci.

- I fondi non lisci aumentano il consumo di energia.

Utilizzare stoviglie idonee alla quantità di alimenti utilizzati.

- Stoviglie di grandi dimensioni con poco contenuto necessitano di maggiore energia per riscaldarsi.

Cuocere con poca acqua.

- Più acqua è contenuta nella pentola, maggiore sarà l'energia necessaria per il riscaldamento.

Passare il prima possibile a un livello di cottura più basso.

- Utilizzando un livello di cottura a fuoco lento troppo elevato si spreca energia.

## 4 Installazione e allacciamento

In questa sezione si trovano informazioni sul luogo e le modalità di installazione dell'apparecchio. Si trovano anche informazioni sull'allacciamento dell'apparecchio alla rete elettrica.

### 4.1 Allacciamento del gas

Soltanto un esperto autorizzato o un tecnico del servizio di assistenza clienti può installare l'apparecchio secondo le istruzioni indicate alla voce "Allacciamento del gas e passaggio a un altro tipo di gas".

- Le indicazioni relative alla regolazione dell'apparecchio si trovano sulla targhetta identificativa posta sul lato posteriore dell'apparecchio. Il tipo di gas impostato in fabbrica è contrassegnato con un asterisco (\*).
- Prima di procedere all'installazione, verificare le condizioni di fornitura locali per il tipo di gas e la relativa pressione e assicurarsi che la regolazione del gas dell'apparecchio corrisponda a tali specifiche.
- Collegare e installare questo apparecchio secondo le istruzioni per il montaggio applicabili.
- Non collegare questo apparecchio a un impianto di aspirazione dei gas di scarico dei prodotti della combustione. Non collegare l'apparecchio a un'uscita dei gas di scarico. Osservare tutte le prescrizioni relative all'aerazione.
- Prevedere l'allacciamento del gas mediante un collegamento solido, non elastico come un tubo del gas o un tubo flessibile di sicurezza per gas.
- Se si utilizza il tubo flessibile di sicurezza per gas, accertarsi che questo non sia impigliato o schiacciato. Tenere lontano il tubo flessibile da superfici calde.
- Per alcuni apparecchi è possibile collegare la linea del gas sul lato destro o sinistro dell'apparecchio con il tubo del gas o il tubo flessibile di sicurezza. Se necessario, è anche possibile cambiare lato. L'allacciamento deve disporre di un dispositivo di chiusura indipendente e facilmente accessibile.

#### Pressione nominale di esercizio

- La pressione nominale di esercizio dell'apparecchio è indicata sulla targhetta d'identificazione collocata sul lato posteriore dell'apparecchio.
- Tutti i dati presenti sulla targhetta d'identificazione dell'apparecchio si riferiscono a tali valori di pressione.
- Il produttore non è responsabile per i risultati, le prestazioni o gli eventuali rischi derivanti dall'utilizzo dell'apparecchio con valori non conformi a quanto indicato.

### AVVERTENZA – Pericolo di esplosione!

Il gas che fuoriesce può causare un'esplosione. Se la pressione del gas nella rete di distribuzione è più alta di oltre il 20% rispetto ai valori indicati sulla targhetta d'identificazione dell'apparecchio può esserci una perdita di gas.

- ▶ Per la propria sicurezza, l'apparecchio deve essere azionato obbligatoriamente con un regolatore del gas adatto.
- ▶ Se non si conosce la pressione del gas della propria rete di approvvigionamento, richiedere informazioni al gestore locale.
- ▶ L'allacciamento, la manutenzione e la regolazione del regolatore del gas devono essere eseguite da un tecnico autorizzato specializzato nelle installazioni.

Può esserci una perdita di gas. Se si sposta l'apparecchio dopo aver eseguito l'allacciamento del gas può verificarsi una perdita di gas.

- ▶ Dopo l'allacciamento del gas, non spostare l'apparecchio.
- ▶ Se si sposta l'apparecchio, verificare la tenuta dei collegamenti.

### 4.2 Allacciamento elettrico

L'allacciamento dell'apparecchio deve essere eseguito da tecnici esperti autorizzati. Attenersi a quanto indicato sul relativo generatore di corrente.

- L'apparecchio è progettato per il funzionamento a 220-240 V. Per il collegamento è necessario un interruttore di sicurezza da 16 A.
- Quando la tensione della rete elettrica scende al di sotto di 180 V, il sistema di accensione elettrico non funziona.
- Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualifica.
- Qualora l'apparecchio non venga allacciato correttamente, in caso di danni decade il diritto alla garanzia.

#### Informazioni relative all'allacciamento elettrico da parte del servizio di assistenza clienti:

- Collegare l'apparecchio solo in conformità con i dati indicati sulla targhetta identificativa.
- Collegare l'apparecchio soltanto a un allacciamento elettrico che soddisfi le norme in vigore. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile, in modo da poter scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica in caso di necessità.
- Accertarsi della presenza di un sistema di separazione a più poli.
- Per ragioni di sicurezza, allacciare questo apparecchio solo a un collegamento dotato di messa a terra. Se il collegamento del cavo di sicurezza non è conforme alle prescrizioni, non viene garantita la protezione da pericoli di tipo elettrico.
- Per allacciare l'apparecchio, utilizzare cavi di tipo H 05 VV-F o altri cavi equivalenti.

**Informazioni relative all'allacciamento elettrico da parte dell'installatore:**


- Se durante l'installazione la spina non è accessibile, occorre predisporre dal lato di installazione un dispositivo di collegamento universale con un'apertura di contatto di almeno 3 mm. Con l'allacciamento tramite spina questo non è necessario qualora la spina sia accessibile all'utente.
- Sicurezza elettrica: l'apparecchio rientra nella classe di protezione I e può essere messo in funzione solo se collegato a un conduttore di terra.
- Per allacciare l'apparecchio, utilizzare cavi di tipo H 05 VV-F o altri cavi equivalenti.

**Informazioni importanti sull'allacciamento elettrico**

Rispettare le seguenti avvertenze e assicurarsi che vengano rispettati tutti i punti:

**⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!**

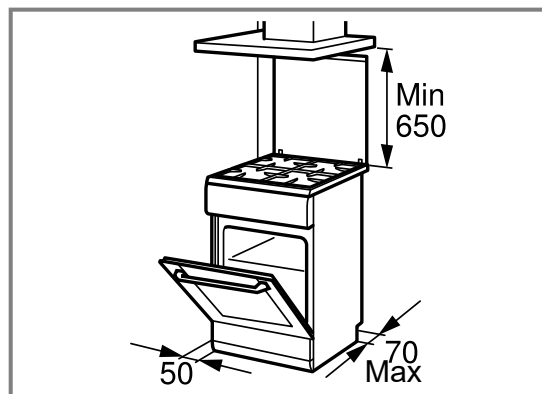
Rischio di folgorazione in caso di contatto con componenti sotto tensione.

- ▶ Toccare la spina di alimentazione solo con le mani asciutte.
- ▶ Durante il funzionamento, non staccare mai la spina di alimentazione dalla presa.
- ▶ Staccare il cavo di alimentazione sempre direttamente dalla spina e mai tirando il cavo, perché si rischia di danneggiarlo.
- La spina di alimentazione e presa elettrica devono essere compatibili.
- La spina di alimentazione deve essere sempre raggiungibile.
- La sezione del cavo elettrico deve essere sufficiente.
- Il cavo di alimentazione non deve essere piegato, schiacciato, modificato o tagliato.
- Fare eseguire la sostituzione del cavo di alimentazione, se necessario solo da un elettricista specializzato. Il cavo di alimentazione di ricambio è in vendita presso il servizio di assistenza clienti.
- Non utilizzare spine/prese multiple e prolunghe.
- Il sistema di messa a terra deve essere installato a norma.
- Se si utilizza un interruttore differenziale, usarne solo un tipo con il simbolo . Solo questo simbolo garantisce l'osservanza delle norme attualmente in vigore.
- Il cavo di alimentazione non deve entrare in contatto con fonti di calore.

**4.3 Installazione dell'apparecchio**

Disporre l'apparecchio su una base piana.

Non montare mai l'apparecchio dietro a uno sportello decorativo o a uno sportello del mobile. Sussiste il pericolo di surriscaldamento.



- Installare l'apparecchio rispettando le dimensioni indicate.
- La distanza tra il bordo superiore del forno e il bordo inferiore della cappa di aspirazione del vapore deve essere conforme alle prescrizioni del produttore della cappa.
- Accertarsi di non spostare più l'apparecchio in seguito all'installazione.
- In modo particolare la distanza del bruciatore rapido o del bruciatore per wok rispetto alle parti anteriori dei mobili circostanti o alla parete deve essere di almeno 50 mm.

**Impostazione dell'altezza del fondo dell'apparecchio**

Impostare l'altezza del fondo tenendo conto delle funzioni dell'apparecchio.

**Impostazione dell'altezza dell'apparecchio con cassette fissi**

Se l'apparecchio dispone di cassette fissi, impostare l'altezza del fondo dell'apparecchio come segue.

**Nota:**

L'apparecchio dispone di piedini regolabili in altezza. Quindi si può sollevare l'apparecchio dal pavimento di ca. 15 mm.

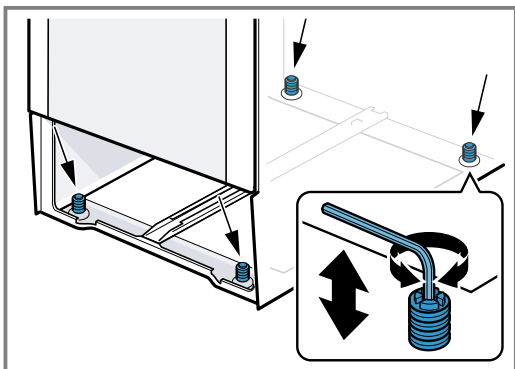
- I piedini si trovano sul lato anteriore e posteriore della parte inferiore dell'apparecchio.
- Sollevare o abbassare i piedini ruotandoli con una chiave esagonale finché l'apparecchio non si trova in una posizione orizzontale.

**Impostazione dell'altezza del fondo dell'apparecchio con cassetto estraibile**

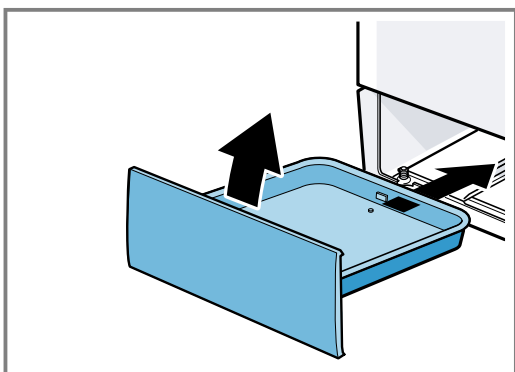
Se l'apparecchio non dispone di piedini regolabili in altezza e il cassetto è estraibile, impostare l'altezza del fondo dell'apparecchio come segue.

1. Estrarre lo zoccolo a cassetto e rimuoverlo sollevandolo. All'interno dello zoccolo sono collocati anteriormente e posteriormente dei piedini di appoggio.

- 2.** Servendosi di una chiave esagonale accorciare o allungare i piedini di appoggio fino a che la cucina non è allineata in posizione orizzontale.



- 3.** Reinserire lo zoccolo a cassetto.



### **Mobili adiacenti**

I mobili adiacenti non devono essere in materiali infiammabili. I mobili adiacenti devono essere termostabili fino a una temperatura di almeno 90 °C.

### **Fissaggio alla parete**

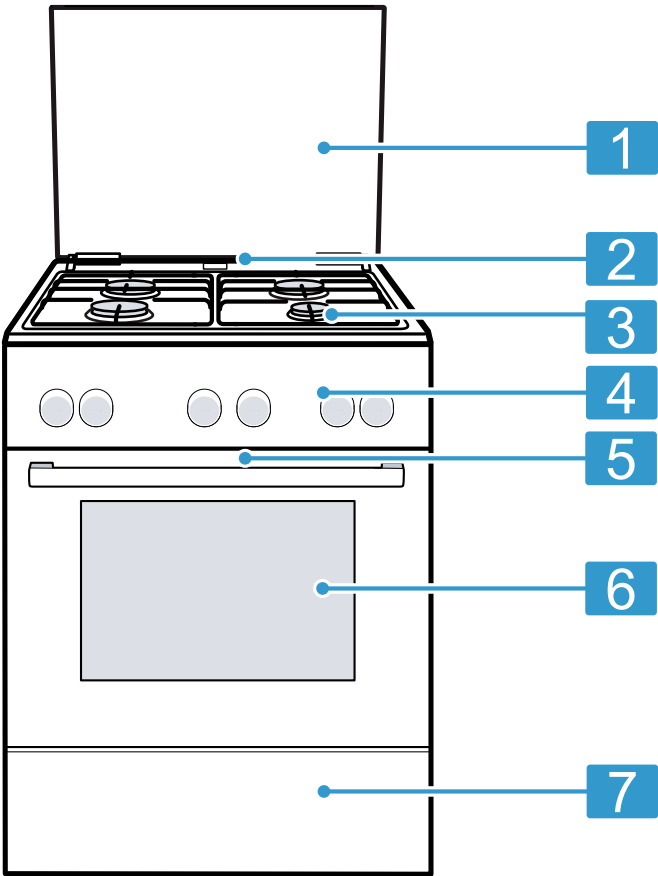
Affinché l'apparecchio non si ribalti, occorre fissarlo al muro con gli angolari forniti in dotazione. Per fissare l'apparecchio alla parete, osservare le istruzioni di montaggio.

## 5 Conoscere l'apparecchio

### 5.1 L'apparecchio

Di seguito è riportata una panoramica dei componenti dell'apparecchio.

**Nota:** I particolari illustrati nell'immagine possono variare in base al tipo di apparecchio, ad es. colore e forma.



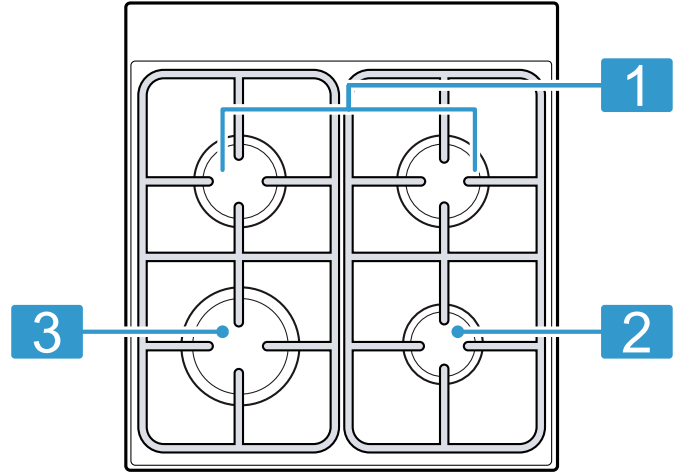
Spiegazione	
1	Coperchio superiore <sup>1</sup>
2	Fuoriuscita di vapore <sup>1</sup>
3	Piano cottura
4	Campi di comando
5	Ventola di raffreddamento <sup>1</sup>
6	Sportello dell'apparecchio
7	Zoccolo a cassetto <sup>1</sup>

<sup>1</sup> In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

### 5.2 Piano cottura

Qui è possibile consultare una panoramica del piano cottura.

**Nota:** I particolari illustrati nell'immagine possono variare in base al tipo di apparecchio, ad es. colore e forma.



	Potenza kW	Bruciatore/Zona di cottura
1	1,7 kW	Bruciatore standard
2	1 kW	Bruciatore piccolo
3	3 kW	Bruciatore a fiamma alta



### 5.3 Campi di comando

Il pannello di comando consente di impostare tutte le funzioni dell'apparecchio e di ottenere informazioni sullo stato di esercizio.

#### Elementi di comando


Gli elementi di comando consentono di impostare tutte le funzioni dell'apparecchio e di ottenere informazioni sullo stato di esercizio.








Elemento di comando	Spiegazione
Tasti e display	I tasti sono superfici sensibili al tatto. Per selezionare una funzione, basta toccare leggermente il campo corrispondente. Il display mostra i simboli delle funzioni attive e le funzioni durate. → "Tasti e display", Pagina 14

Elemento di comando	Spiegazione
<b>Selettore funzioni</b>	<p>Con il selettore funzioni è possibile impostare i tipi di riscaldamento e ulteriori funzioni.</p> <p>Il selettore funzioni può essere ruotato verso destra e verso sinistra dalla posizione zero .</p> <p>A seconda del modello dell'apparecchio, il selettore funzioni è a scomparsa. Per estrarlo o reinserirlo nella posizione zero  premere il selettore funzioni.</p> <p>→ "Tipi di riscaldamento e funzioni", Pagina 14</p>

Elemento di comando	Spiegazione
<b>Selettore temperatura</b>	<p>Servendosi del selettore temperatura, impostare la temperatura per il tipo di riscaldamento o selezionare le impostazioni per ulteriori funzioni.</p> <p>Il selettore temperatura può essere ruotato dalla posizione zero  solo verso destra, fino all'arresto, non oltre.</p> <p>A seconda del modello dell'apparecchio, il selettore temperatura è a scomparsa. Per estrarlo o reinserirlo nella posizione zero  premere il selettore temperatura.</p> <p>→ "Temperatura e livelli di impostazione", Pagina 15</p>
<b>Selettori delle zone di cottura</b>	<p>Grazie ai 4 selettori delle zone di cottura è possibile regolare la potenza delle singole zone di cottura.</p> <p>Il simbolo in corrispondenza del selettore indica la zona di cottura che verrebbe impostata con quel selettore.</p> <p>→ "Selettore delle zone di cottura a gas", Pagina 15</p>


## Tasti e display







Con i tasti è possibile impostare diverse funzioni del proprio apparecchio. Sul display si visualizzano le impostazioni. Se una funzione è attiva, si accende il rispettivo simbolo sul display.  si accende soltanto se l'ora viene modificata.

Simbolo	Funzione	Utilizzo
	Sicurezza bambini	Attivare o disattivare la sicurezza bambini.
	Funzioni durata	Selezionare l'ora  , il contaminuti  , la durata  e la fine  . Per selezionare le singole funzioni durata, premere più volte  .
—	Meno	Ridurre i valori di impostazione.
+	Più	Aumentare i valori di impostazione.

## Tipi di riscaldamento e funzioni



Affinché sia sempre possibile trovare il tipo di riscaldamento adatto per la pietanza, vi illustriamo qui le differenze e le diverse modalità di cottura.

Simbolo	Tipo di riscaldamento	Utilizzo e funzionamento
	Aria calda 3D	<p>Cottura al forno o arrosto su uno o più livelli.</p> <p>La ventola distribuisce uniformemente all'interno del vano cottura il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore.</p>

Simbolo	Tipo di riscaldamento	Utilizzo e funzionamento
	Aria calda delicata	Cuocere delicatamente le pietanze selezionate senza preriscaldare su un livello. La ventola distribuisce uniformemente all'interno del vano cottura il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore. Il cibo viene preparato in modo graduale sfruttando il calore residuo. Selezionare una temperatura compresa tra 120 °C e 230 °C. Durante la cottura, tenere chiuso lo sportello dell'apparecchio. Questo tipo di riscaldamento viene utilizzato per definire il consumo di energia in modalità con ricircolo d'aria e nella classe di efficienza energetica.
	Livello pizza	Preparare la pizza o le pietanze che necessitano di molto calore dal basso. Si riscaldano l'elemento riscaldante inferiore e la resistenza circolare sulla parete posteriore.
	Riscaldamento inferiore	Ultimare le pietanze o cuocere a bagnomaria. Il calore viene distribuito dal basso.
	Grill, superficie grande	Grigliare alimenti sottili, quali bistecche, salsicce o toast. Gratinare pietanze. Si riscalda l'intera superficie al di sotto dell'elemento grill.
	Grill ventilato	Arrostire pollame, pesci interi o grandi pezzi di carne. L'elemento grill e la ventola si attivano e disattivano in maniera alternata. La ventola si attiva e l'aria calda avvolge le pietanze.
	Riscaldamento sup./inf.	Di norma, cuocere o arrostiti a un livello. Questo tipo di riscaldamento è particolarmente adatto per dolci con farcitura cremosa. Il calore viene distribuito uniformemente dall'alto e dal basso. Questo tipo di riscaldamento viene utilizzato per definire il consumo di energia in modalità tradizionale.

### Ulteriori funzioni

Di seguito è riportata una panoramica delle funzioni ulteriori dell'apparecchio.

Simbolo	Funzione	Utilizzo
	Riscaldamento rapido	Preriscaldare rapidamente il vano cottura senza accessori. → "Riscaldamento rapido", Pagina 20
	Lampadina del forno	Illuminare il vano cottura senza riscaldarlo. → "Illuminazione", Pagina 16

### Temperatura e livelli di impostazione


Per i tipi di riscaldamento e per le funzioni ci sono diverse impostazioni.

**Nota:** Se si imposta una temperatura superiore a 250 °C, dopo circa 10 minuti l'apparecchio riduce la temperatura a 240 °C. Se l'apparecchio dispone del tipo di riscaldamento sup./inf. o riscaldamento inferiore, la temperatura non viene ridotta.

Simbolo	Funzione	Utilizzo
●	Posizione zero	L'apparecchio non riscalda.
50 - 275	Range di temperatura	Impostare la temperatura in °C nel vano cottura.
1, 2, 3 o I, II, III	Livelli grill	A seconda del tipo di apparecchio per il grill, per la superficie grande e il grill o per la superficie piccola, impostare i livelli del grill. 1 = ridotto 2 = medio 3 = elevato

### Indicatore del riscaldamento

L'apparecchio indica se si riscalda.

Quando l'apparecchio scalda, si accende sul display . Il simbolo si spegne invece durante le pause del sistema di riscaldamento.

Quando si preriscalda, il momento giusto per mettere la pietanza in forno è quando il simbolo si spegne la prima volta.

**Nota:** Per effetto dell'inerzia termica, la temperatura visualizzata può discostarsi leggermente dal valore di temperatura effettiva nel vano di cottura.

### Selettore delle zone di cottura a gas

Con il selettore delle zone di cottura a gas si imposta la potenza di riscaldamento delle zone di cottura.

Posizione	Funzionamento	Spiegazione
○	Posizione zero	La zona di cottura è spenta.
☆	Posizione di accensione	Tutti gli accenditori si accendono contemporaneamente.
⓪	Campo di regolazione	Fiamma alta = potenza massima Fiamma bassa = potenza minima

Alla fine del campo di impostazione è presente un punto di arresto. Non ruotare il selettore delle zone di cottura a gas oltre l'arresto.

## 5.4 Vano cottura

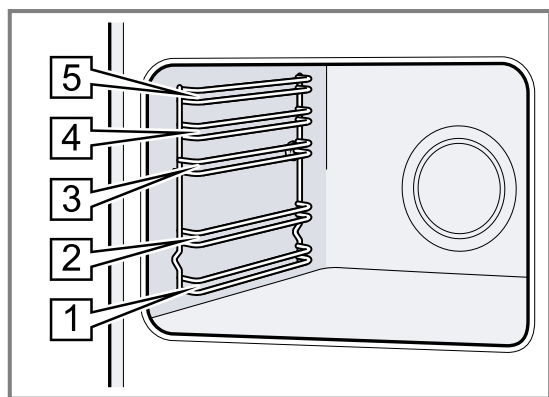
Alcune funzioni nel vano cottura facilitano il funzionamento dell'apparecchio.

### Supporti

Nei supporti presenti all'interno del vano cottura si possono inserire accessori a diverse altezze.

Il vano di cottura è provvisto di 5 livelli di inserimento. I livelli di inserimento vengono contati dal basso verso l'alto.

Si possono sganciare i supporti, ad esempio per pulire.  
→ "Supporti", Pagina 26



### Illuminazione

La lampadina del forno illumina il vano cottura.

Per la maggior parte dei tipi di riscaldamento e delle funzioni durante il funzionamento è accesa l'illuminazione. Se si arresta il funzionamento con il selettore funzioni, spegnere l'illuminazione.

Posizionando il selettore funzioni sul simbolo della lampadina del forno è possibile accendere l'illuminazione anche a forno spento.

### Ventola di raffreddamento

La ventola di raffreddamento si attiva e disattiva a seconda della temperatura dell'apparecchio. L'aria calda fuoriesce attraverso la porta.

#### ATTENZIONE!

Non coprire le feritoie di aerazione sopra lo sportello dell'apparecchio. L'apparecchio si surriscalderebbe.

- Lasciare libere le feritoie di aerazione.

Terminato il funzionamento, la ventola di raffreddamento resta attiva per un periodo di tempo prestabilito, in modo da consentire un raffreddamento più rapido dell'apparecchio.

### Sportello dell'apparecchio

Se viene aperto lo sportello durante il funzionamento, quest'ultimo si arresta.

### Acqua di condensa

Durante la cottura, nel vano cottura e sullo sportello dell'apparecchio può presentarsi dell'acqua di condensa. Questo è un fenomeno normale che non compromette il corretto funzionamento dell'apparecchio. Una volta terminata la fase di cottura, eliminare l'acqua di condensa.

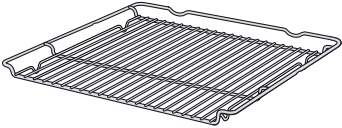
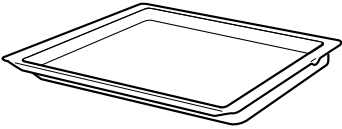
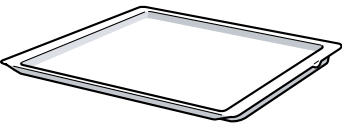
## 6 Accessori

Utilizzare gli accessori originali in quanto prodotti appositamente per questo apparecchio.

**Nota:** Gli accessori possono deformarsi a causa del calore. La deformazione non influisce sul funzionamento. Quando l'accessorio si raffredda nuovamente, la deformazione sparisce.

L'accessorio fornito in dotazione può essere diverso a seconda del tipo di apparecchio.





Accessori		Uso
Griglia		<ul style="list-style-type: none"> <li>Stampi per dolci</li> <li>Stampi per sformato</li> <li>Stoviglie</li> <li>Carne, ad es. arrostiti o pezzi da grigliare</li> <li>Pietanze surgelate</li> </ul>
Leccarda		<ul style="list-style-type: none"> <li>Dolci umidi</li> <li>Biscottini</li> <li>Pane</li> <li>Arrosti di grandi dimensioni</li> <li>Pietanze surgelate</li> <li>Raccogliere i liquidi che gocciolano, ad es. il grasso sulla griglia mentre si griglia.</li> </ul>
Teglia		<ul style="list-style-type: none"> <li>Dolci in teglia</li> <li>Torta morbida, semplice</li> </ul>

## 6.1 Utilizzo degli accessori

Inserire correttamente gli accessori nel vano cottura. Soltanto in questo modo è possibile estrarli per la metà della loro lunghezza, senza che si ribaltino.

1. Inserire l'accessorio tra entrambe le aste guida di un livello di inserimento.

Griglia	Introdurre la griglia grill con il lato aperto rivolto verso lo sportello dell'apparecchio e con la curvatura  rivolta verso il basso.
Teglia ad es. leccarda o teglia per forno	Inserire la teglia con la smussatura  rivolta verso la copertura dell'apparecchio.

2. Inserire completamente l'accessorio in modo che non tocchi lo sportello dell'apparecchio.

**Nota:** Togliere dal vano cottura gli accessori che non sono necessari durante il funzionamento.

## 6.2 Altri accessori

Gli altri accessori si possono acquistare presso il servizio clienti, i rivenditori specializzati o su Internet.

Una vasta offerta di accessori per l'apparecchio è reperibile nei nostri cataloghi o su Internet:

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

Gli accessori sono specifici dell'apparecchio. Al momento dell'acquisto indicare sempre il codice prodotto preciso (cod. E) dell'apparecchio.

Per conoscere gli accessori disponibili per il proprio apparecchio consultare il punto vendita online o il servizio clienti.

# 7 Prima del primo utilizzo

Effettuare le impostazioni per la prima messa in funzione. Pulire l'apparecchio e gli accessori.

## 7.1 Prima messa in funzione

Prima di utilizzare l'apparecchio procedere con le impostazioni per la prima messa in funzione.

### Impostazione dell'ora

Dopo il collegamento dell'apparecchio o a seguito di un'interruzione di corrente, sul display lampeggia l'ora. L'ora si avvia alle "12:00". Impostare l'ora attuale.


**Requisito:** Il selettore funzioni deve trovarsi in posizione zero 0.

1. Impostare l'ora servendosi del tasto  $\ominus$  o  $\oplus$ .
  2. Premere 0.
- ✓ Sul display viene visualizzata l'ora impostata.

## 7.2 Pulizia dell'apparecchio prima di usarlo la prima volta

Prima di preparare per la prima volta le pietanze nell'apparecchio, pulire il vano cottura e gli accessori.

1. Togliere dal vano di cottura l'accessorio e i resti dell'imballaggio, quali ad es. le palline di polistirolo.
2. Prima di riscaldare, pulire le superfici lisce nel vano cottura servendosi di un panno morbido e inumidito.
3. Arieggiare l'ambiente durante il riscaldamento dell'apparecchio.
4. Impostare il tipo di riscaldamento e la temperatura.  
→ "Comandi di base", Pagina 20

Tipo di riscaldamento	Aria calda 3D 
-----------------------	---

Temperatura	Massima
-------------	---------

Durata	1 ora
--------	-------

5. Al termine della durata indicata spegnere l'apparecchio.
6. Attendere fino a quando il vano di cottura non si è raffreddato.

7. Pulire le superfici lisce con una soluzione di lavaggio e con un panno spugna.

8. Pulire bene gli accessori con una soluzione di lavaggio e con un panno spugna o una spazzola morbida.

## 8 Stoviglie

Seguire i suggerimenti consente il risparmio energetico e permette di evitare danni alle stoviglie.

### 8.1 Utilizzo di stoviglie

La scelta e il posizionamento degli utensili per cottura influiscono sulla sicurezza e sull'efficienza energetica dell'apparecchio.

→ "Risparmio energetico", Pagina 9

#### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!**

Gli oggetti infiammabili possono incendiarsi.

- Mantenere una distanza minima di 50 mm tra la stoviglia e gli oggetti infiammabili.

**Nota:** Utilizzando alcune stoviglie si può verificare una deformazione leggera e transitoria delle superfici di cottura in acciaio inox. È normale e non pregiudica la funzionalità dell'apparecchio.

Non utilizzare utensili per cottura deformati. Utilizzare solo utensili per cottura con un fondo piatto e spesso.

Gli utensili per cottura deformi non sono poggiati in modo stabile sul piano cottura e potrebbero ribaltarsi.

Posizionare bene l'utensile per cottura al centro sul bruciatore.

L'utensile per cottura può ribaltarsi se non è centrato sul bruciatore.

Posizionare correttamente l'utensile per cottura sulle griglie.

L'utensile per cottura può ribaltarsi se viene collocato direttamente sul bruciatore.

### 8.2 Stoviglie adatte

1. Utilizzare soltanto stoviglie con diametro adatto.  
→ "Stoviglie adatte", Pagina 18
2. Accertarsi che la stoviglia non sporga dal bordo del piano cottura.

#### **Stoviglie adatte**

Utilizzare soltanto stoviglie con diametro adatto. La stoviglia non deve sporgere al di fuori del bordo del piano di cottura.

Bruciatore/Zona di cottura	Diametro massimo del fondo della stoviglia	Diametro minimo del fondo della stoviglia
Bruciatore a fiamma alta	280 mm	240 mm
Bruciatore standard	240 mm	180 mm
Bruciatore piccolo	180 mm	120 mm

## 9 Utilizzo della zona cottura

Qui sono fornite le informazioni essenziali sull'utilizzo della zona cottura.

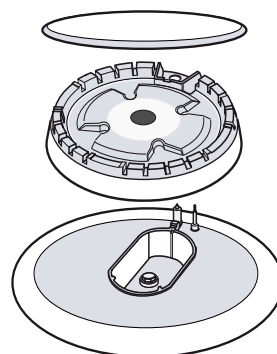
### 9.1 Posizione dei componenti del bruciatore

Qui viene indicato il posizionamento corretto di tutti i componenti del bruciatore.

**Requisito:** Accertarsi che i componenti del bruciatore siano puliti e asciutti.

1. Posizionare i singoli componenti dei bruciatori in maniera consona, controllando che siano montati dritti, altrimenti potrebbero verificarsi anomalie durante l'accensione o il funzionamento.

2. Posizionare correttamente il coperchio del bruciatore sulla testina del bruciatore.



### 9.2 Importanti avvertenze sul piano di cottura a gas

Osservare queste avvertenze in caso di utilizzo del piano cottura a gas.

- È normale sentire un leggero fischio durante il funzionamento del bruciatore.

- È normale che si sentano degli odori durante i primi utilizzi. Non sono indizio di un pericolo o di un malfunzionamento. Con il tempo spariranno.
- Una fiamma di colore arancione è normale. Deriva da polveri nell'aria, dal versamento di liquidi ecc.
- Se la fiamma del bruciatore si spegne inavvertitamente, disattivare il selettore e attendere almeno 1 minuto prima di riaccendere il bruciatore.
- Alcuni secondi dopo lo spegnimento il bruciatore può provocare dei rumori simili a un leggero clic. Non si tratta di un comportamento anomalo, anzi indica che la sicurezza è stata disattivata.
- Mantenere pulite le candele. Se le candele sono sporche, l'innesto viene danneggiato. Pulire regolarmente le candele con un piccolo pennello non metallico. Evitare che le candele siano esposte a urti violenti.

### 9.3 Utilizzo della zona di cottura

È possibile accendere il bruciatore a gas come segue.

#### **AVVERTENZA – Pericolo di incendio!**

Il gas in fuoriuscita può infiammarsi.

- ▶ Se il bruciatore non si accende dopo 15 secondi, ruotare la manopola di comando in posizione zero e aprire la porta o la finestra del locale. Attendere almeno un minuto prima di riaccendere il bruciatore.
- ▶ Se durante il funzionamento la fiamma si spegne inavvertitamente, ruotare la manopola di comando in posizione zero. Attendere almeno un minuto prima di riaccendere il bruciatore.

#### **ATTENZIONE!**

Il bruciatore non si accende o la fiamma del bruciatore non è uniforme.

- ▶ Accertarsi che i bruciatori della zona di cottura siano puliti e asciutti.
- ▶ Lo spartifiamma e il coperchio del bruciatore devono trovarsi esattamente nella propria sede.

Il bruciatore può spegnersi inavvertitamente.

- ▶ Se la fiamma del bruciatore si spegne inavvertitamente, disattivare il selettore e attendere almeno 1 minuto prima di riaccendere il bruciatore.
1. Aprire la copertura superiore del fornello. Finché la zona di cottura è in funzione, la copertura superiore deve essere aperta.
  2. Collocare una stoviglia adatta sul supporto pentola.  
→ "Stoviglie adatte", Pagina 18
  3. Premere il selettore per il bruciatore desiderato e portarlo in posizione di accensione ✱.
  - ✓ Si avvia il processo di accensione.
  4. Premere il selettore delle zone di cottura e tenerlo premuto per 1-3 secondi.
  - ✓ Il gas inizia a fuoriuscire e il bruciatore a gas si accende.
  - ✓ Il dispositivo di sicurezza per l'accensione verrà così attivato. Se la fiamma si spegne, l'alimentazione del gas viene automaticamente interrotta dal dispositivo di sicurezza per l'accensione.
  5. Impostare la dimensione di fiamma desiderata. Tra 0 Off e 0 la fiamma non è stabile. Pertanto, selezionare sempre un'impostazione tra 0 grande e 0 piccola.
  6. Verificare se la fiamma brucia. Se la fiamma non brucia, ripetere i punti descritti.
  7. Per terminare la cottura:
    - Ruotare verso destra il selettore delle zone di cottura su 0.

### 9.4 Accensione manuale dell'apparecchio

**Nota:** In caso di mancanza di corrente, accendere il bruciatore manualmente.

1. Collocare una stoviglia adatta sul supporto pentola.
2. Premere il selettore del bruciatore selezionato e impostare il livello di cottura desiderato ruotandolo verso verso sinistra. Mantenere premuto il selettore.
3. Accendere il bruciatore con un accendigas o con un fiammifero. Dopo l'accensione tenere premuto il selettore per alcuni secondi.

### 9.5 Impostazioni consigliate per la cottura

Qui viene riportata una panoramica dei diversi piatti con il livello di cottura idoneo.

#### **Note**

- Tuttavia il tempo di cottura può variare a seconda di tipo, peso, spessore e qualità degli alimenti.
- Per ciascuna zona di cottura, selezionare la dimensione corretta della stoviglia. Il diametro del fondo della stoviglia deve coincidere perfettamente con le dimensioni della zona di cottura.
- Cuocere utilizzando meno acqua possibile, al fine di preservare vitamine e sostanze minerali.
  - Cuocere utilizzando meno acqua possibile, al fine di preservare vitamine e sostanze minerali.
  - Affinché la verdura rimanga al dente e ricca di principi nutritivi, scegliere tempi di cottura brevi.

Esempio	Pietanza	Zona di cottura	Livello di cottura
Fondere	Cioccolata, burro, margarina	Bruciatore piccolo	Fiamma piccola
Riscaldare	Brodo, verdure in scatola	Bruciatore standard	Fiamma piccola
Riscaldare e mantenere in caldo	Zuppe	Bruciatore piccolo	Fiamma piccola
Cottura a vapore*	Pesce	Bruciatore standard	Fiamma tra grande e piccola
Stufare*	Patate e altre verdure, carne	Bruciatore standard	Fiamma tra grande e piccola

Esempio	Pietanza	Zona di cottura	Livello di cottura
Bollire*	Riso, verdura, piatti a base di carne (con salse)	Bruciatore standard	Fiamma grande
Cottura arrosto	Frittate, patate, cotolette, bastoncini di pesce	Bruciatore grande** Bruciatore per wok**	Fiamma tra grande e piccola Fiamma tra grande e piccola

**Nota:**

## Note

- \* Se si utilizza una pentola con il coperchio, abbassare la fiamma non appena la pietanza inizia a cuocere.

- \*\* In opzione. Disponibile in alcuni apparecchi. A seconda del modello dell'apparecchio. (Per la frittura sul bruciatore per wok, si consiglia di utilizzare un wok.)

## 10 Comandi di base

### 10.1 Accensione dell'apparecchio

- ▶ Ruotare il selettore funzioni in una posizione che non sia zero 0.
- ✓ L'apparecchio è acceso.

### 10.2 Spegnimento dell'apparecchio

- ▶ Ruotare il selettore funzioni in posizione zero 0.
- ✓ L'apparecchio è spento.

### 10.3 Tipi di riscaldamento e temperatura

1. Impostare il tipo di riscaldamento servendosi del selettore funzioni.
2. Servendosi del selettore della temperatura, impostare la temperatura o il livello grill.
- ✓ Dopo pochi secondi l'apparecchio inizia a scaldarsi.
3. Quando la pietanza è pronta, disattivare l'apparecchio.

**Consigli**

- Il tipo di riscaldamento più adatto per le pietanze si può consultare nella descrizione dei tipi di riscaldamento.
- Sull'apparecchio è possibile impostare la durata oppure la fine dell'esercizio.  
→ "Funzioni durata", Pagina 20

**Modifica del tipo di riscaldamento**

È possibile modificare il tipo di riscaldamento in qualunque momento.

- ▶ Impostare il tipo di riscaldamento desiderato servendosi del selettore funzioni.

**Modifica della temperatura**

È sempre possibile modificare la temperatura.



- ▶ Servendosi del selettore, impostare la temperatura desiderata.

## 11 Riscaldamento rapido

Per risparmiare tempo, è possibile ridurre la durata della messa a temperatura utilizzando il riscaldamento rapido.


Utilizzare il riscaldamento rapido soltanto per temperature impostate superiori a 100 °C.

Dopo la modalità a riscaldamento rapido, utilizzare al meglio i seguenti tipi di riscaldamento:

- Aria calda 3D 
- Riscaldamento sup./inf. 

### 11.1 Impostazione del riscaldamento rapido


Per ottenere un risultato di cottura uniforme, inserire la pietanza nel vano cottura soltanto al termine della fase di riscaldamento rapido.

1. Impostare il riscaldamento rapido  con il selettore funzioni.
2. Impostare la temperatura desiderata con il selettore temperatura.
- ✓ Dopo alcuni secondi si avvia il riscaldamento rapido.
- ✓ Quando il riscaldamento rapido termina, viene emesso un segnale acustico e l'indicatore del riscaldamento si spegne.
3. Impostare un tipo di riscaldamento adatto servendosi del selettore funzioni.
4. Mettere le pietanze nel vano di cottura.





## 12 Funzioni durata

L'apparecchio dispone di varie funzioni durata con le quali è possibile regolare il funzionamento.

### 12.1 Panoramica delle funzioni durata

Servendosi del tasto  selezionare le diverse funzioni durata.





**Funzione durata - Utilizzo**



Timer 	Il timer può essere impostato indipendentemente dal funzionamento. Non influisce sul funzionamento dell'apparecchio.
Durata 	Se è stata impostata una durata per il funzionamento, l'apparecchio smette automaticamente di riscaldare, una volta trascorsa tale durata.
Fine 	Per la durata, può essere impostata l'ora in cui terminare il funzionamento. L'apparecchio si accende automaticamente affinché il programma sia terminato all'ora desiderata.
Ora 	Impostare l'ora.

**12.2 Impostazione del timer**

Il timer funziona indipendentemente dal funzionamento. È possibile impostare il timer fino a 23 ore e 59 minuti sia se l'apparecchio è acceso o spento. Il timer dispone di un segnale proprio, in modo tale che si possa distinguere se è trascorso il tempo del timer o la durata.

**Nota:** Il timer e la durata non possono mai scorrere simultaneamente. Se è già stata impostata una durata, non è possibile impostare il timer.

1. Premere ripetutamente il tasto  finché sul display non viene contrassegnato .
2. Impostare il tempo del timer con il tasto  o .

Tasto	Valore consigliato
	5 minuti
	10 minuti



È possibile impostare il timer a intervalli di 30 secondi alla volta fino a 10 minuti di tempo. Dopodiché gli intervalli aumentano all'aumentare del valore.

- ✓ Il timer entra in funzione dopo alcuni secondi e il tempo inizia a scorrere.
- ✓ Non appena si conclude il tempo del timer, viene emesso un segnale acustico e il tempo del timer è visualizzato in posizione zero sul display.
- 3. Una volta trascorso il tempo del timer:
  - per spegnere il timer, premere un tasto qualsiasi.

**Modifica del timer**


È sempre possibile modificare il tempo del timer.



**Requisito:** Sul display viene contrassegnato .

- Modificare il tempo del timer con il tasto  o .
- ✓ Dopo alcuni secondi, l'apparecchio accetta la modifica.

**Interruzione del timer**

È sempre possibile interrompere il tempo del timer.





**Requisito:** Sul display viene contrassegnato .



- Riportare il tempo del timer su zero servendosi del tasto .
- ✓ Dopo alcuni secondi, l'apparecchio accetta la modifica e si spegne .

**12.3 Impostazione della durata**


La durata per il funzionamento può essere impostata fino a 23 ore e 59 minuti.

**Requisito:** Sono impostati un tipo di riscaldamento e una temperatura o un livello.

1. Premere ripetutamente il tasto  finché sul display non viene contrassegnato .
2. Con il tasto  o  impostare la durata.


Programma supplementare	Valore consigliato
	10 minuti
	30 minuti



È possibile impostare fino a un'ora di tempo a intervalli di un minuto, durate maggiori a intervalli di 5 minuti.

- ✓ Dopo alcuni secondi l'apparecchio inizia a scaldarsi e la durata scorre.
- ✓ Una volta trascorsa la durata, viene emesso un segnale acustico e la durata sul display è su zero.
- 3. Quando è trascorsa la durata:
  - per disattivare anticipatamente il segnale, premere un tasto qualsiasi.
  - Per impostare nuovamente una durata, premere il tasto .
  - Quando la pietanza è pronta, disattivare l'apparecchio.

**Modifica della durata**

È sempre possibile modificare la durata.


**Requisito:** Sul display viene contrassegnato .

- Modificare la durata con il tasto  o .
- ✓ Dopo alcuni secondi, l'apparecchio accetta la modifica.

**Interruzione della durata**

È sempre possibile interrompere la durata.

**Requisito:** Sul display viene contrassegnato .

- Riportare la durata in posizione zero servendosi del tasto .
- ✓ Dopo alcuni secondi l'apparecchio accetta la modifica e continua a riscaldare senza durata.



**12.4 Impostazione dell'ora di fine**

È possibile posticipare l'ora in cui termina la durata fino a 23 ore e 59 minuti.

**Note**

- Con i tipi di riscaldamento con la funzione grill, non è possibile impostare il termine della cottura.
- Per raggiungere un buon risultato di cottura, non posticipare più un'ora di fine se il funzionamento è già stato avviato.
- Affinché gli alimenti non deperiscano, non lasciarli troppo a lungo nel vano cottura.

**Requisiti**

- Sono impostati un tipo di riscaldamento e una temperatura o un livello.
  - Vi è una durata impostata.
1. Premere ripetutamente il tasto  finché sul display non viene contrassegnato .

2. Premere il tasto — oppure +.
- ✓ Sul display viene visualizzato l'orario calcolato in cui termina il funzionamento.
3. Posticipare l'ora di fine con il tasto — o +.
- ✓ Dopo alcuni secondi l'apparecchio accetta l'impostazione e sul display viene visualizzata l'ora di fine impostata.
- ✓ Una volta raggiunto l'orario di avvio calcolato, l'apparecchio inizia a riscaldarsi e la durata scorre.
- ✓ Una volta trascorsa la durata, viene emesso un segnale acustico e la durata sul display è su zero.
4. Quando è trascorsa la durata:
  - Premere un tasto qualsiasi per disattivare anticipatamente il segnale.
  - Per impostare nuovamente una durata, premere il tasto +.
  - Quando la pietanza è pronta, disattivare l'apparecchio.

#### Modifica dell'ora di fine cottura

Per raggiungere un buon risultato di cottura, modificare soltanto l'ora di fine impostata finché non si avvia il funzionamento e non scorre la durata.

**Requisito:** Sul display viene contrassegnato →I.

- ▶ Posticipare l'ora di fine con il tasto — o +.
- ✓ Dopo alcuni secondi, l'apparecchio accetta la modifica.

#### Interruzione dell'ora di fine

È possibile cancellare in ogni momento l'ora di fine impostata.

**Requisito:** Sul display viene contrassegnato →I.

- ▶ Ripristinare l'ora di fine con il tasto — all'ora attuale oltre alla durata impostata.
- ✓ Dopo alcuni secondi l'apparecchio accetta la modifica e inizia a scaldarsi. La durata inizia a scorrere.

### 12.5 Impostazione dell'ora

Dopo il collegamento dell'apparecchio o a seguito di un'interruzione di corrente, sul display lampeggia l'ora. L'ora si avvia alle "12:00". Impostare l'ora attuale.

**Requisito:** Il selettore funzioni deve trovarsi in posizione zero 0.

1. Impostare l'ora servendosi del tasto — o +.
2. Premere 0.
- ✓ Sul display viene visualizzata l'ora impostata.

---

## 13 Sicurezza bambini

Per evitare che i bambini possano inavvertitamente accendere l'apparecchio o modificare le impostazioni, assicurare il proprio apparecchio.

**Nota:** A seguito di un'interruzione di corrente la sicurezza bambino impostata non è più attiva.

### 13.1 Attivazione e disattivazione della sicurezza bambini

**Requisito:** Il selettore funzioni deve trovarsi in posizione zero 0.

- ▶ Per attivare la sicurezza bambini, tenere premuto il tasto 0 finché sul display non compare **SAFE**.
  - Per disattivare la sicurezza bambini, tenere premuto il tasto 0 finché sul display non si spegne **SAFE**.

---

## 14 Pulizia e cura

Per mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni, sottoporlo a una cura e a una manutenzione scrupolose.

### 14.1 Detergenti

Non utilizzare detergenti non idonei affinché le diverse superfici sull'apparecchio non vengano danneggiate.

#### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!**

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

- ▶ Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrici.

#### **ATTENZIONE!**

I detersivi non appropriati danneggiano le superfici dell'apparecchio.

- ▶ Non utilizzare detergenti abrasivi o aggressivi.

- ▶ Non utilizzare detergenti a elevato contenuto di alcol.
  - ▶ Non utilizzare spugnette dure o abrasive.
  - ▶ Non utilizzare detergenti quando l'apparecchio è ancora caldo.
- Il detergente per forno nel vano cottura caldo danneggia la superficie smaltata.

- ▶ Non utilizzare il detergente per forno nel vano cottura caldo.
  - ▶ Prima del successivo riscaldamento eliminare completamente i residui dal vano cottura e dallo sportello dell'apparecchio.
- I panni spugna nuovi contengono ancora residui di produzione.
- ▶ Lavare accuratamente i panni di spugna nuovi prima di utilizzarli.

**Detergenti adatti**

Utilizzare solo detergenti adatti per le diverse superfici dell'apparecchio.

Osservare le istruzioni relative alla pulizia dell'apparecchio.

→ "Pulizia dell'apparecchio", Pagina 24

**Apparecchio**

Superficie	Detergenti adatti	Avvertenza
Acciaio inox	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Detersivo caldo</li> <li>■ Detergenti specifici per acciaio inox per superfici calde</li> </ul>	Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido e albume dalle superfici in acciaio inox, per prevenire la corrosione. Stendere uno strato sottile di detergente per acciaio inox.
Superfici smaltate, in plastica, laccate e serigrafate ad. es. pannello di comando	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Detersivo caldo</li> </ul>	Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro.
Pulsanti	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Soluzione alcalina di lavaggio calda</li> </ul>	Pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Non rimuovere né strofinare.
Bruciatore delle zone di cottura a gas e supporto pentole	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Soluzione alcalina di lavaggio calda</li> </ul>	Pulire i componenti del bruciatore e il supporto pentola con un panno spugna. Utilizzare poca acqua. L'acqua non deve penetrare all'interno dell'apparecchio attraverso i componenti dei bruciatori. Non lavare in lavastoviglie.
Zoccolo a cassetto	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Soluzione alcalina di lavaggio calda</li> </ul>	Pulire con un panno spugna.

**Copertura dell'apparecchio**

Zona	Detergenti adatti	Avvertenza
Pannelli dello sportello	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Detersivo caldo</li> </ul>	Non utilizzare raschietti per vetro o pagliette d'acciaio. <b>Consiglio:</b> Per una pulizia di fondo rimuovere i pannelli dello sportello. → "Sportello dell'apparecchio", Pagina 26
Rivestimento dello sportello	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ In acciaio: Detergente per acciaio inox:</li> <li>■ In plastica: Detersivo caldo</li> </ul>	Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro. <b>Consiglio:</b> Per una pulizia approfondita, rimuovere la piastra di copertura del rivestimento. → "Sportello dell'apparecchio", Pagina 26
Maniglia	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Detersivo caldo</li> </ul>	Per evitare che si formino macchie ostinate, rimuovere repentinamente i residui di calcare dalla maniglia.
Guarnizione dello sportello	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Soluzione alcalina di lavaggio calda</li> </ul>	Non rimuovere né strofinare.
Coperchio in vetro superiore	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Detergente per vetri</li> </ul>	Pulire con un panno morbido. <b>Consiglio:</b> Per una pulizia di fondo, rimuovere la copertura in vetro. → "Coperchio superiore", Pagina 29

## Piano cottura

Zona	Detergenti adatti	Avvertenza
Superfici smaltate	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Detersivo caldo</li> <li>▪ Acqua e aceto</li> <li>▪ Detergente per forno</li> </ul>	<p>Inumidire lo sporco ostinato e utilizzare una paglietta d'acciaio o un detergente per forno.</p> <p>Per consentire al piano cottura di asciugarsi dopo la pulizia, lasciare aperta la copertura dell'apparecchio.</p> <p><b>Note</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ In caso di temperature molto alte, lo smalto si scalda e si presentano leggere discrepanze cromatiche. Tuttavia, la funzionalità dell'apparecchio non viene compromessa.</li> <li>▪ I bordi delle teglie sottili non possono essere smaltati integralmente e possono essere ruvidi. Questo non pregiudica la protezione anticorrosione.</li> <li>▪ I residui di cibo lasciano una patina bianca sulle superfici smaltate. La patina non è dannosa per la salute. Tuttavia, la funzionalità dell'apparecchio non viene compromessa. Rimuovere questa patina con acido citrico.</li> </ul>
Coperchio in vetro della lampada da forno	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Detersivo caldo</li> </ul>	In caso di sporco ostinato, si consiglia di utilizzare un detergente per forno.
Supporti	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Soluzione alcalina di lavaggio calda</li> </ul>	<p>Inumidire lo sporco ostinato e utilizzare una paglietta d'acciaio o un detergente per forno.</p> <p><b>Consiglio:</b> Per pulire, sganciare i supporti. → "Supporti", Pagina 26</p>
Accessori	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Detersivo caldo</li> <li>▪ Detergente per forno</li> </ul>	<p>Inumidire lo sporco ostinato e utilizzare una paglietta d'acciaio o un detergente per forno.</p> <p>L'accessorio smaltato è adatto al lavaggio in lavastoviglie.</p>

## 14.2 Pulizia dell'apparecchio

Per evitare danni all'apparecchio, pulirlo soltanto come previsto e utilizzando i prodotti per la pulizia adatti.

### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!**

Durante l'utilizzo, l'apparecchio e le sue parti con cui si può entrare a contatto si surriscaldano.

- ▶ È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- ▶ Tenere lontano i bambini di età inferiore a 8 anni.

### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!**

I residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco.

- ▶ Prima di utilizzare l'apparecchio, eliminare lo sporco più grossolano dal vano cottura, dagli elementi riscaldanti e dagli accessori.

**Requisito:** Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia.

→ "Detergenti", Pagina 22

1. Pulire con soluzione di lavaggio calda e un panno spugna.
  - Su alcune superfici si possono utilizzare detergenti alternativi.
 → "Detergenti adatti", Pagina 23
2. Asciugare con un panno morbido.

## 14.3 Pulizia degli elementi di comando

### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!**

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

- ▶ Per la pulizia, non estrarre la manopola di comando.
- ▶ Non utilizzare panni di spugna bagnati.

1. Osservare le informazioni relative ai prodotti per la pulizia.
2. Pulire con un panno di spugna umido e una soluzione di lavaggio calda.
3. Asciugare con un panno morbido.

## 14.4 Variazioni cromatiche dei bruciatori

Dopo un lungo utilizzo i componenti del bruciatore in ottone si scuriscono a causa del naturale processo di ossidazione. Le variazioni cromatiche non influiscono in alcun modo sull'uso.

## 14.5 Pulizia manuale del supporto pentola

### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!**

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo.

- ▶ Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.
1. Rimuovere con cautela il supporto pentole.
  2. Mettere in ammollo il supporto pentola nella vasca del lavello.
  3. Lavare il supporto pentola con una spazzola e detersivo per stoviglie.
  4. Sciacquare il supporto pentola con acqua pulita.
  5. Asciugare il supporto pentola con un panno apposito.

## 14.6 Utilizzo del gel per la pulizia per sporco incrostato

Per lo sporco incrostato e ostinato è possibile ordinare nel nostro negozio online, presso il proprio rivenditore specializzato o presso il nostro servizio di assistenza clienti un gel per la pulizia.

1. Osservare le avvertenze riportate sul detergente.



2. Rimuovere il supporto pentola e i componenti del bruciatore.
3. **ATTENZIONE!**  
Il gel per la pulizia causa dei danni ai componenti del bruciatore, agli elementi di comando e alle superfici in alluminio.
  - Utilizzare il gel per la pulizia solo sui supporti pentola e sulle superfici in acciaio inox.
 Applicare il gel per la pulizia sullo sporco incrostato.
4. Se necessario, lasciarlo agire sullo sporco per tutta la notte.

### 14.7 Pulizia delle superfici in acciaio inox

1. Osservare le informazioni relative ai prodotti per la pulizia.
2. Pulire seguendo la direzione di spazzolatura con un panno di spugna e una soluzione di lavaggio calda.
3. Asciugare con un panno morbido.
4. Stendere uno strato sottile di detergente per acciaio inox con un panno morbido.

**Consiglio:** I prodotti per acciaio inox sono disponibili presso il servizio clienti o il punto vendita online.

### 14.8 Pulizia del bruciatore

Dopo un lungo utilizzo i componenti del bruciatore in ottone si scuriscono a causa del naturale processo di ossidazione. Le variazioni cromatiche non influiscono in alcun modo sull'uso.

#### **AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!**

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo.  
► Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

1. Rimuovere con cautela il supporto pentole.
2. Rimuovere attentamente i componenti del bruciatore.
3. Lavare i componenti del bruciatore con una spazzola e detersivo per stoviglie.
4. Sciacquare i componenti del bruciatore con acqua pulita.
5. Lasciare asciugare completamente i componenti dei bruciatori prima di posizzarli, altrimenti potrebbero verificarsi anomalie durante l'accensione o il funzionamento.

### 14.9 Pulizia dei selettori delle zone di cottura

Pulire i selettori delle zone di cottura dopo l'utilizzo, se sono sporchi o macchiati.

#### **Nota:**

- Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia.
  - Non utilizzare raschietti per vetro.
  - Non utilizzare detergenti per vetroceramica.
  - Non rimuovere selettori delle zone di cottura.
1. Pulire i selettori delle zone di cottura con una soluzione di lavaggio calda e un panno morbido.
    - Strizzare bene il panno. Il panno non deve essere troppo bagnato.
    - Lavare accuratamente i panni di spugna nuovi prima di utilizzarli.
  2. Asciugare con un panno morbido.

## 15 Supporto per pulizia

Il supporto per pulizia è una rapida alternativa alla pulizia saltuaria del vano cottura. Il supporto per pulizia lascia agire la soluzione di lavaggio ammorbidente lo sporco. In questo modo i residui di sporco vengono rimossi facilmente.






### 15.1 Impostazione del supporto per pulizia

#### **AVVERTENZA – Pericolo di scottature!**

La presenza di acqua nel vano di cottura caldo può causare la formazione di vapore.

- Non versare mai acqua nel vano cottura caldo.

**Requisito:** Il vano di cottura deve essersi raffreddato completamente.

1. Togliere gli accessori dal vano cottura.
  2. Mettere una goccia di detersivo in 0,4 l di acqua e versare al centro del fondo del vano cottura.  
Non utilizzare acqua distillata.
  3. Impostare il tipo di riscaldamento **Riscaldamento inferiore**  servendosi del selettore funzioni.
  4. Servendosi del selettore della temperatura, impostare la temperatura a 80 °C.
  5. Premere ripetutamente il tasto  finché sul display non viene contrassegnato .
  6. Impostare una durata di 4 minuti con il tasto  o .
- ✓ Dopo alcuni secondi l'apparecchio inizia a scaldarsi e la durata scorre.

- ✓ Una volta trascorsa la durata, viene emesso un segnale acustico e la durata sul display è su zero.
7. Spegnerne l'apparecchio e lasciarlo raffreddare per ca. 20 minuti.

### 15.2 Dopo l'utilizzo pulire il vano cottura


#### **ATTENZIONE!**

Se il vano cottura resta umido a lungo, sussiste il pericolo che si corroda.

- Una volta terminato il supporto per pulizia, lavare il vano cottura e lasciarlo asciugare completamente.

**Requisito:** Il vano cottura è raffreddato.

1. Aprire lo sportello dell'apparecchio e togliere l'acqua residua con un panno spugna assorbente.
2. Pulire le superfici lisce del vano cottura con un panno spugna o una spazzola morbida. È possibile rimuovere i residui più ostinati con una paglietta in acciaio inox.
3. Rimuovere gli aloni di calcare con un panno imbevuto di aceto. Infine ripassare con acqua pulita e asciugare con un panno morbido, anche sotto la guarnizione dello sportello.
4. Se il vano cottura è sufficientemente pulito:
  - lasciare aperto lo sportello dell'apparecchio per 1 ora circa in posizione di blocco (ca. 30°) per fare raffreddare il vano cottura;

- per far asciugare più rapidamente il vano cottura, riscaldare l'apparecchio per circa 5 minuti tenendo lo sportello chiuso con **Aria calda 3D**  e a una temperatura di 50 °C.

## 16 Supporti

Per pulire a fondo i supporti e il vano cottura, questi si possono sganciare.

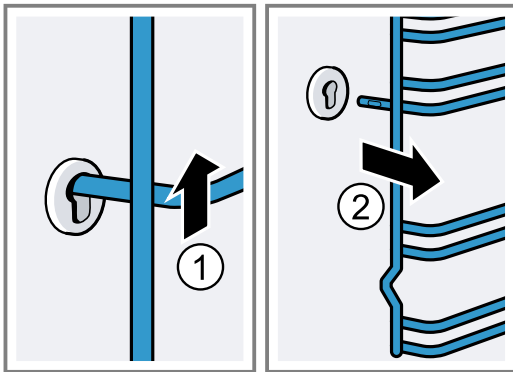
### 16.1 Sgancio dei supporti:

#### **AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!**

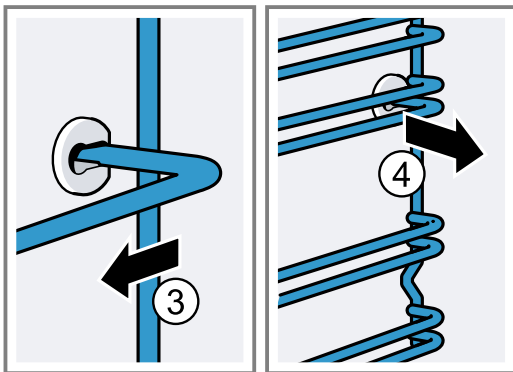
I supporti possono surriscaldarsi molto.

- Non toccare mai i supporti quando sono caldi.
- Lasciar raffreddare l'apparecchio.
- Tenere i bambini a una distanza di sicurezza.

1. Sollevare la parte anteriore del supporto e sganciarla.

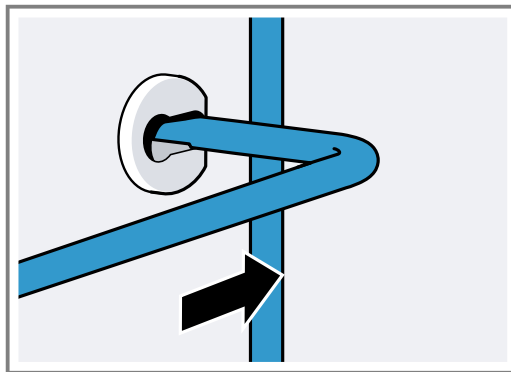


2. Quindi, premere in avanti l'intero supporto ed estrarlo.

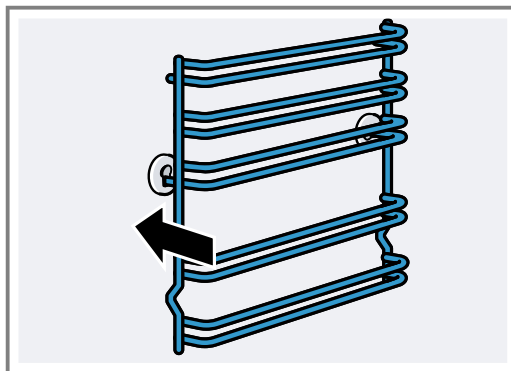


### 16.2 Riaggancio dei supporti

1. Inserire prima il supporto nell'attacco posteriore, spingere leggermente all'indietro



2. e infilarlo nell'attacco anteriore.



I supporti devono essere inseriti a sinistra e a destra. I livelli di inserimento 1 e 2 si trovano in basso, i livelli 3, 4 e 5 in alto.

## 17 Sportello dell'apparecchio

Di norma, è sufficiente pulire la parte esterna dello sportello dell'apparecchio. Se il grado di sporco all'esterno e all'interno dello sportello è elevato, è possibile rimuovere e pulire lo sportello.

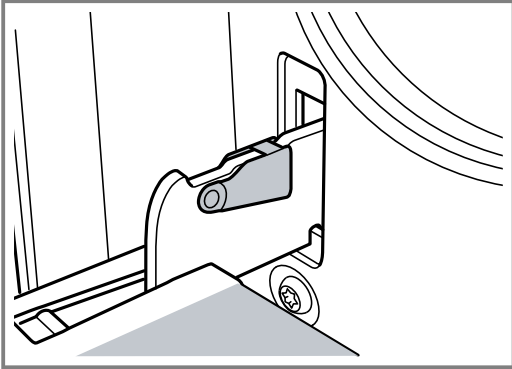
### 17.1 Cerniere dello sportello

#### **AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**

Se le cerniere non sono bloccate, possono scattare con molta forza.

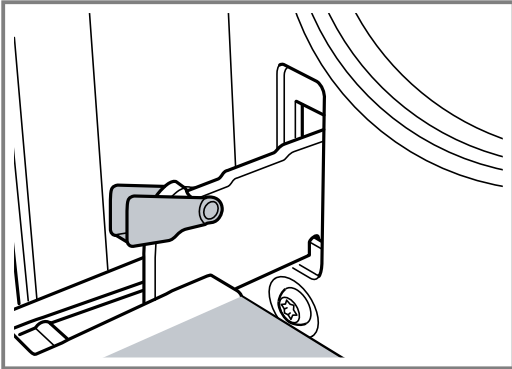
- Se si apre lo sportello dell'apparecchio assicurarsi che la leva di bloccaggio sia completamente chiusa o completamente aperta.

1. Le cerniere dello sportello del forno sono dotate ciascuna di una leva di bloccaggio. Quando le leve di bloccaggio sono chiuse, lo sportello del forno è bloccato.



Non è possibile sganciarlo.

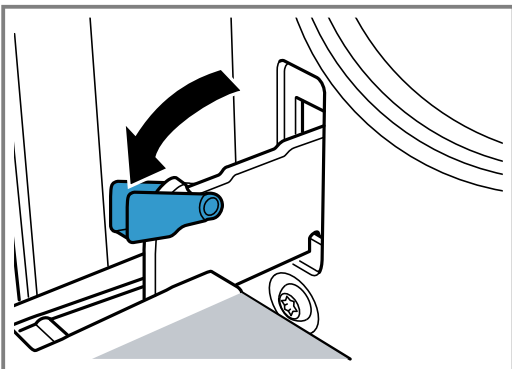
2. Quando le leve di bloccaggio sono aperte per consentire la rimozione dello sportello del forno, le cerniere sono bloccate.



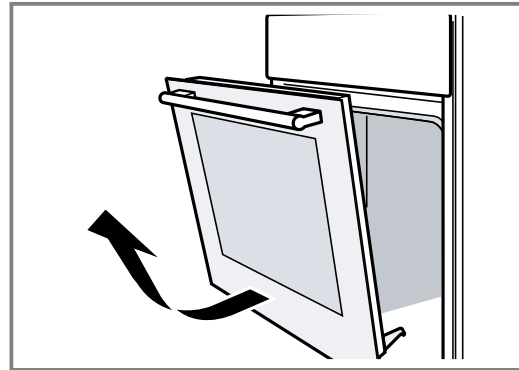
Le cerniere non possono richiudersi.

## 17.2 Rimozione dello sportello dell'apparecchio

1. Aprire completamente lo sportello del forno.
2. Aprire completamente la leva di bloccaggio sulle cerniere a destra e a sinistra.



3. Chiudere lo sportello del forno fino all'arresto. Afferrarlo con entrambe le mani a destra e a sinistra. Chiuderlo leggermente e rimuoverlo.



## 17.3 Smontaggio dei pannelli dello sportello

Per una migliore pulizia è possibile rimuovere i pannelli in vetro dello sportello del forno.

### ⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

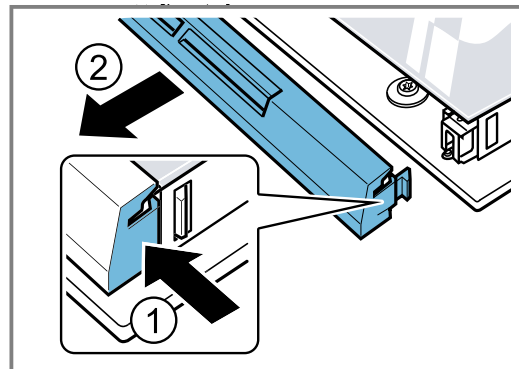
Il vetro graffiato dello sportello dell'apparecchio potrebbe rompersi.

- Non utilizzare alcun detergente abrasivo né raschietti in metallo taglienti per la pulizia del vetro dello sportello del forno, poiché possono graffiare la superficie.

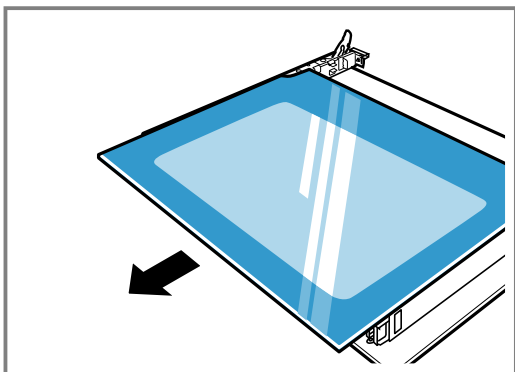
I componenti all'interno dello sportello dell'apparecchio possono essere affilati.

- Utilizzare i guanti.

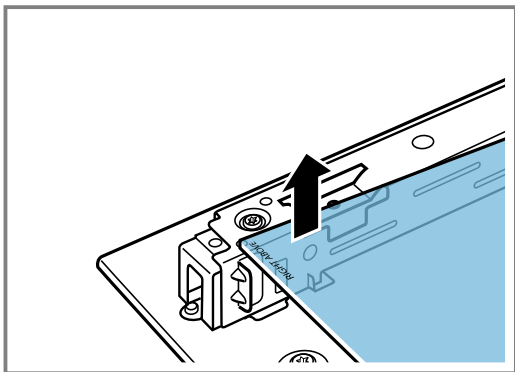
1. Sganciare lo sportello del forno.  
→ "Rimozione dello sportello dell'apparecchio", Pagina 27
2. Disporlo su un panno con la maniglia rivolta verso il basso.
3. Premere a sinistra e a destra con le dita la linguetta per smontare la copertura superiore dello sportello del forno. Estrarre e rimuovere la copertura.



4. Sollevare il pannello superiore ed estrarlo.



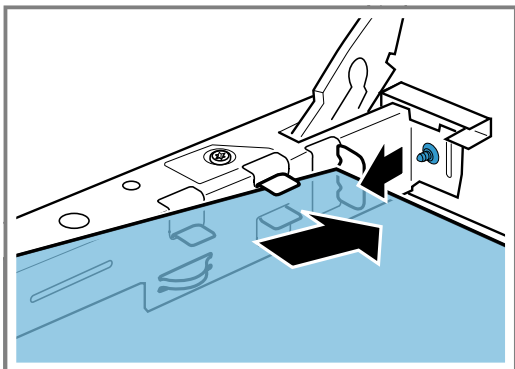
5. Sollevare ed estrarre il pannello.



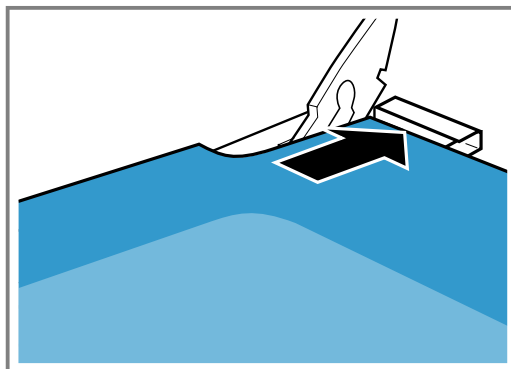
## 17.4 Montaggio dei pannelli dello sportello

Durante il montaggio assicurarsi che la dicitura “right above” in basso a sinistra non sia capovolta.

1. Inserire il pannello inclinandolo e spingendolo verso la parte posteriore.



2. Tenere il pannello superiore da entrambi i supporti e inserirlo inclinandolo e spingendolo verso la parte posteriore.



Accertarsi che il pannello si infili nelle due aperture nella parte inferiore. La superficie liscia del pannello deve essere rivolta verso l'esterno.

3. Posizionare e premere la copertura in alto sullo sportello del forno.  
Le linguette devono innestarsi da entrambi i lati.
4. Agganciare lo sportello del forno.  
→ “Aggancio dello sportello dell'apparecchio”,  
Pagina 28

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

## 17.5 Aggancio dello sportello dell'apparecchio

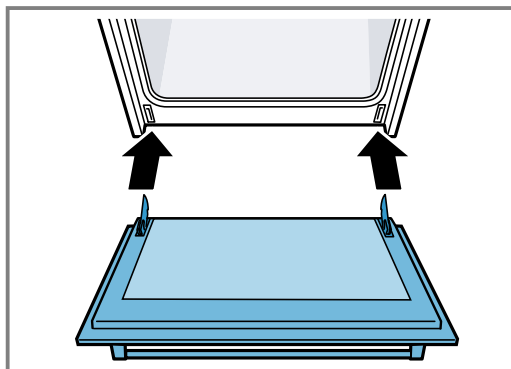
Riagganciare lo sportello del forno eseguendo la procedura di sgancio in ordine inverso.

### ⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

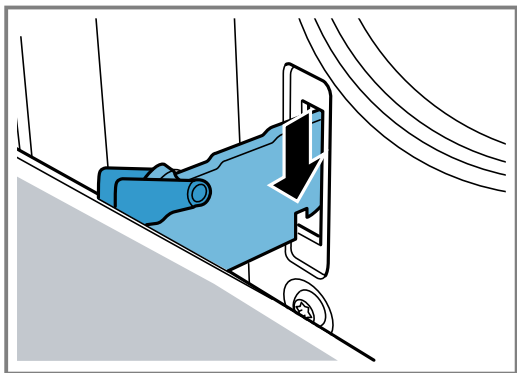
Lo sportello del forno può chiudersi inavvertitamente o una cerniera può scattare all'improvviso.

► A tal proposito non afferrare le cerniere. Contattare il servizio di assistenza clienti.

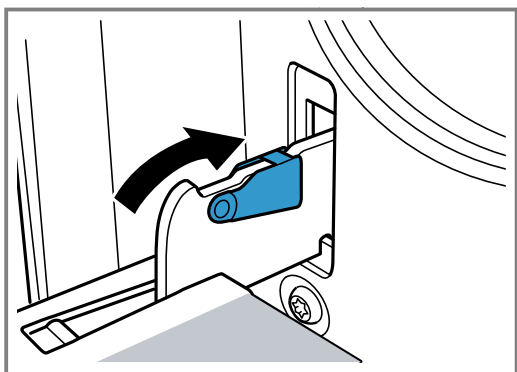
1. Quando si rimonta lo sportello del forno, controllare che le due cerniere siano inserite nella direzione di apertura.



2. Le tacche sulla cerniera devono scattare su entrambi i lati.



3. Richiudere entrambe le leve di bloccaggio.



4. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.

## 17.6 Sicurezza supplementare dello sportello

Sono presenti ulteriori dispositivi di sicurezza che impediscono il contatto con gli sportelli del forno. Se i bambini si trovano nelle vicinanze del forno, applicare i dispositivi di protezione. È possibile ricevere questo accessorio speciale 11023590 contattando l'assistenza clienti.

### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!**

In caso di tempi di cottura prolungati, lo sportello del forno può surriscaldarsi notevolmente.

- Sorvegliare i bambini piccoli quando il forno è in funzione.

# 18 Coperchio superiore

Per effettuare la pulizia, rimuovere il coperchio superiore.

## 18.1 Rimozione del coperchio superiore

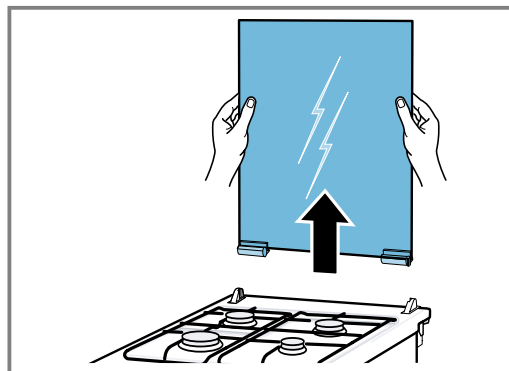
### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**

La copertura superiore in vetro graffiata può rompersi e andare in frantumi.

- Non utilizzare raschietti per vetro né detergenti aggressivi o abrasivi.

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

1. Afferrare il coperchio dai lati con entrambe le mani e spingere verso l'alto.



2. Per la pulizia utilizzare un detergente per vetri.

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

## 18.2 Montaggio del coperchio superiore

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

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

## 19 Sistemazione guasti

I guasti minori possono essere sistemati autonomamente dall'utente. Utilizzare le informazioni per la sistemazione dei guasti prima di contattare il servizio di assistenza clienti. In questo modo si evitano costi non necessari.

### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Se l'apparecchio presenta guasti, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.



→ "Servizio di assistenza clienti", Pagina 32

### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!**

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▶ Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualifica.

### 19.1 Anomalie di funzionamento

Anomalia	Causa e ricerca guasti
L'apparecchio non funziona.	<p>La spina non è inserita nella rete elettrica.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.</li> </ul> <p>Il fusibile nel contatore elettrico si è attivato.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Controllare il fusibile nella scatola corrispondente.</li> </ul> <p>Alimentazione di corrente guasta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Verificare che l'illuminazione interna o altri apparecchi nel locale funzionino correttamente.</li> </ul>
L'apparecchio non si spegne completamente una volta trascorsa la durata.	<p>L'apparecchio smette di riscaldare una volta trascorsa la durata. La luce del forno e la ventola di raffreddamento non si spengono. Per i tipi di riscaldamento con ricircolo d'aria la ventola continua a funzionare nella parete posteriore del vano cottura.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.</li> <li>✓ L'apparecchio è spento.</li> <li>✓ La lampadina del forno e la ventola nella parete posteriore sono spente.</li> <li>✓ La ventola di raffreddamento si spegne automaticamente non appena l'apparecchio si è raffreddato.</li> </ul>
Sul display lampeggia l'ora.	<p>Alimentazione di corrente guasta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Impostare nuovamente l'ora.</li> </ul> <p>→ "Impostazione dell'ora", Pagina 22</p>
Sul display si accende <b>S R F E</b> e non è possibile eseguire le impostazioni sull'apparecchio.	<p>È attivata la sicurezza bambini.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Disattivare la sicurezza bambini con .</li> </ul> <p>→ "Sicurezza bambini", Pagina 22</p>
Sul display compare un messaggio con <b>E</b> , ad es. <b>E05-32</b> .	<p>Anomalia del sistema elettronico</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Premere . <ul style="list-style-type: none"> <li>– Se necessario, impostare nuovamente l'ora.</li> </ul> </li> <li>✓ Se l'anomalia non è più presente, il messaggio di errore scompare.</li> <li>2. Se il messaggio di errore compare di nuovo, contattare il servizio di assistenza tecnica. Comunicare il messaggio di errore preciso e il codice E completo dell'apparecchio.</li> </ol> <p>→ "Servizio di assistenza clienti", Pagina 32</p>
In cucina si sente odore di gas.	<p>L'allacciamento della bombola del gas non è a tenuta stagna.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ventilare l'ambiente.</li> <li>2. Verificare l'allacciamento della bombola del gas.</li> </ol> <p>La condotta del gas che porta all'apparecchio non è a tenuta stagna.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ventilare l'ambiente.</li> <li>2. Contattare il fornitore del gas.</li> </ol>
Il bruciatore non si accende.	<p>Alimentazione di corrente guasta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Accendere il bruciatore con un accendigas o con un fiammifero.</li> </ul>

Anomalia	Causa e ricerca guasti
Il bruciatore non si accende.	<p>I componenti del bruciatore sono posizionati in modo errato.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Posizionare correttamente i componenti del bruciatore in modo che siano dritti.</li> <li>2. Accertarsi che le tacche di arresto si innestino nelle fessure.</li> </ol> <p>I componenti del bruciatore sono bagnati.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Asciugare accuratamente i componenti del bruciatore.</li> </ul> <p>Tra la candeletta e il bruciatore ci sono resti di cibo o altro tipo di sporcizia.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Pulire lo spazio tra la candeletta e il bruciatore.</li> </ul> <p>La valvola di sicurezza della condotta del gas è chiusa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Aprire la valvola di sicurezza della condotta del gas.</li> </ul> <p>La bombola di gas è vuota.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Sostituire la bombola di gas.</li> </ul> <p>È presente dell'aria nella condotta del gas a seguito del primo collegamento o della sostituzione della bombola.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ruotare la manopola di comando su 0.</li> <li>2. Accendere nuovamente il bruciatore.</li> <li>3. In caso di necessità ripetere più volte l'accensione.</li> </ol>
Il bruciatore si spegne immediatamente dopo l'accensione.	<p>La manopola di comando non è stata tenuta premuta sufficientemente a lungo.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dopo l'accensione tenere premuta la manopola di comando per alcuni secondi.</li> <li>2. Premere energicamente la manopola di comando.</li> </ol> <p>Le aperture del bruciatore sono sporche.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Pulire e asciugare le aperture del bruciatore.</li> </ul>
La fiamma del bruciatore non è uniforme.	<p>I componenti del bruciatore sono posizionati in modo errato.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Posizionare correttamente i componenti del bruciatore in modo che siano dritti.</li> <li>2. Accertarsi che le tacche di arresto si innestino nelle fessure.</li> </ol> <p>Le aperture del bruciatore sono sporche.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Pulire e asciugare le aperture del bruciatore.</li> </ul>
La fiamma del bruciatore si spegne mentre è in funzione.	<p>La bombola di gas è vuota.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Sostituire la bombola di gas.</li> </ul>

## 19.2 Sostituzione della lampadina del forno

Se la lampadina nel vano cottura si è bruciata, sostituirla.

**Nota:** Le lampadine alogene resistenti al calore da 230V da 25 W, possono essere acquistate presso il servizio di assistenza tecnica o i rivenditori specializzati. Si consiglia di utilizzare soltanto queste lampadine. Afferrare le nuove lampadine alogene soltanto con un panno asciutto e pulito in modo da non comprometterne la durata.

### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!**

Durante l'utilizzo, l'apparecchio e le sue parti con cui si può entrare a contatto si surriscaldano.

- È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- Tenere lontano i bambini di età inferiore a 8 anni.

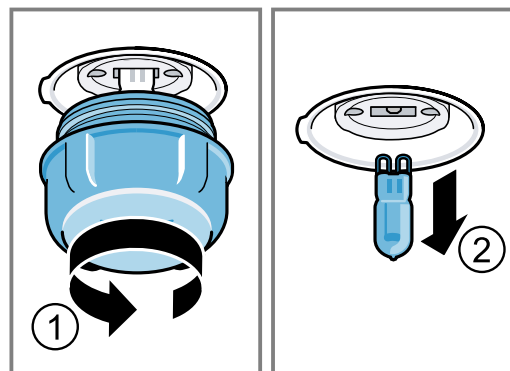
### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!**

Durante la sostituzione della lampadina i contatti del portalampada sono sotto tensione.

- Prima di sostituire la lampadina accertarsi che l'apparecchio sia spento per evitare ogni possibile scarica elettrica.
- Inoltre togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.

### Requisiti

- L'apparecchio è staccato dalla rete elettrica.
  - Il vano cottura è raffreddato.
  - È disponibile una nuova lampadina alogena per la sostituzione.
1. Stendere un canovaccio nel vano cottura per evitare di danneggiarlo.
  2. Svitare la copertura in vetro verso sinistra.
  3. Estrarre la lampadina alogena senza girarla.



4. Inserire la lampadina alogena nuova e fissarla nell'attacco. Fare attenzione alla posizione del perno.
5. A seconda del tipo di apparecchio, la copertura in vetro è dotata di anello di tenuta. Applicare l'anello di tenuta.
6. Avvitare la copertura in vetro.

7. Togliere il canovaccio dal vano cottura.

8. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.

## 20 Trasporto e smaltimento

Qui sono indicate le informazioni per preparare l'apparecchio per il trasporto. Vi sono anche informazioni sulla rottamazione degli apparecchi dismessi.

### 20.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso

Un corretto smaltimento nel rispetto dell'ambiente permette di recuperare materie prime preziose.

1. Staccare la spina del cavo di alimentazione.
2. Tagliare il cavo di alimentazione.
3. Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente. Per informazioni sulle attuali procedure di smaltimento rivolgersi al rivenditore specializzato o al comune di competenza.



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

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

### 20.2 Trasporto dell'apparecchio

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

1. Fissare tutte le parti mobili all'interno e all'esterno dell'apparecchio con nastro adesivo che può essere rimosso senza lasciare tracce.
2. Per evitare danni all'apparecchio, inserire nei ripiani corrispondenti tutti gli accessori, come la teglia, con un cartone sottile sui bordi.
3. Al fine di evitare eventuali urti contro la parte interna della porta in vetro, posizionare un cartone o simili tra la parete anteriore e quella di fondo.
4. Fissare la porta e, se presente, il coperchio superiore ai lati dell'apparecchio con nastro adesivo.

### Quando l'imballaggio originale non è più a disposizione

1. Avvolgere l'apparecchio in un imballaggio esterno tale da garantire una protezione adeguata da eventuali danni durante il trasporto.
2. Trasportare l'apparecchio in posizione orizzontale.
3. Non fare presa sulla maniglia della porta o sui collegamenti posteriori dell'apparecchio, poiché possono danneggiarsi.
4. Non porre oggetti pesanti sull'apparecchio.

## 21 Servizio di assistenza clienti

I ricambi originali rilevanti per il funzionamento secondo il corrispondente regolamento Ecodesign sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti per un periodo di almeno 10 anni a partire dalla messa in circolazione dell'apparecchio all'interno dello Spazio economico europeo.

**Nota:** L'intervento del servizio di assistenza clienti è gratuito nell'ambito delle condizioni di garanzia del produttore.

Informazioni dettagliate sulla durata della garanzia e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti, presso il proprio rivenditore o sul nostro sito Internet. Quando si contatta il servizio di assistenza clienti sono necessari il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) dell'apparecchio.

I dati di contatto del servizio di assistenza clienti sono disponibili nell'elenco dei centri di assistenza allegato o sul nostro sito Internet.

Il prodotto è dotato di sorgenti luminose con classe di efficienza energetica G.

### 21.1 Codice prodotto (E-Nr.) e codice di produzione (FD)

Il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) sono riportati sulla targhetta identificativa dell'apparecchio.

La targhetta con i numeri si trova aprendo lo sportello dell'apparecchio.



Annotare i dati dell'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti per ritrovarli rapidamente.

## 22 Funziona così

Qui è possibile trovare le impostazioni adatte, gli accessori e le stoviglie migliori per diverse pietanze. I suggerimenti sono adattati in modo ottimale all'apparecchio.

Nelle istruzioni presenti su Internet sono contenute tabelle di cottura dettagliate per l'apparecchio acquistato, oltre a suggerimenti utili alla cottura:

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



## 22.1 Istruzioni per la preparazione

Osservare queste informazioni durante la preparazione delle pietanze.

- La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità e dalla ricetta. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. Selezionare dapprima il valore più basso.
- I valori indicati si riferiscono all'inserimento dei cibi nel vano cottura freddo. Inserire la pietanza e l'accessorio nel vano cottura soltanto dopo il preriscaldamento.
- Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano cottura.
- Prestare attenzione affinché gli accessori vengano sempre inseriti correttamente.

## 22.2 Avvertenze per la cottura al forno

Durante la cottura al forno rispettare i livelli di inserimento indicati.

Cottura al forno su un livello	Livello
Farinacei/impasti che lievitano ad es. stampo sulla griglia	2
Farinacei/impasti bassi o nella teglia	2 - 3
Cottura al forno su più livelli	Livello
Leccarda	3
Teglia	1
Stampi sulla griglia:	Livello
prima griglia	3
seconda griglia	1
Cottura al forno su tre livelli	Livello
Teglie	5
Leccarda	3
Teglie	1

### Note

- Per la cottura su più livelli utilizzare sempre la modalità aria calda. Non sempre pietanze inserite nello stesso momento sono pronte contemporaneamente. In alcuni casi sarà necessario togliere le pietanze già cotte e lasciare cuocere ancora l'altra teglia. Se necessario cambiare la posizione e invertire la direzione delle teglie.
- Disporre gli stampi l'uno accanto all'altro o uno sopra l'altro in modo sfalsato all'interno del vano cottura. Preparando contemporaneamente più piatti si può risparmiare energia.
- Per un risultato ottimale si consiglia di utilizzare stampi da forno scuri in metallo.

## 22.3 Avvertenze per la cottura arrosto e al grill

I valori indicati si riferiscono all'inserimento nel vano cottura freddo di pollame, carne o pesce non ripieni e pronti per la cottura a temperatura di frigorifero.

### ATTENZIONE!

Gli alimenti contenenti acidi può danneggiare la griglia.

- ▶ Non disporre alimenti contenenti acidi, come la frutta o cibi grigliati conditi con marinature acide, direttamente sulla griglia.
- Più grande è il pollame, la carne o il pesce, minore è essere la temperatura e perciò più lungo il tempo di cottura.
- Dopo ca. 1/2 o 2/3 del tempo indicato girare il pollame, la carne e il pesce.
- Per il pollame aggiungere una quantità di liquido maggiore nella stoviglia. Ricoprire il fondo della stoviglia con del liquido per ca. 1-2 cm.
- Quando si gira il pollame, accertarsi che la prima parte a stare sotto sia quella del petto o della pelle.
- Girare i pezzi da cuocere al grill con una pinza per griglia. Bucandola con una forchetta, la carne perde la sua parte liquida e risulterà asciutta.
- Si consiglia di salare le bistecche soltanto dopo la cottura al grill. Il sale elimina l'acqua dalla carne.

### Indicazioni per soggetti allergici al nichel

In rari casi, piccole tracce di nichel possono passare nell'alimento.

## 22.4 Scelta delle pietanze

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C/livello grill	Durata in min.
Torta morbida, semplice	Stampo a ciambella o a cassetta	2		160-180	50-60
Torta morbida, semplice, 2 livelli	Stampo a ciambella o a cassetta	3+1		140-160	60-80
Torta alla frutta o al quark con fondo di pasta frolla	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2		160-180	70-90

<sup>1</sup> Preriscaldare l'apparecchio.

<sup>2</sup> Per iniziare, aggiungere i liquidi nella stoviglia, il pezzo di arrosto deve essere immerso per almeno 2/3 nel liquido.

<sup>3</sup> Girare la pietanza dopo 2/3 del tempo totale.

<sup>4</sup> Inserire la leccarda sotto la griglia.

<sup>5</sup> Non girare la pietanza. Coprire il fondo con dell'acqua.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C/livello grill	Durata in min.
Pan di Spagna, 6 uova	Stampo a cerniera Ø 28 cm	2		160-170	35-45
Rotolo di Pan di Spagna	Leccarda	2		170-190 <sup>1</sup>	15-20
Torta di pasta frolla con copertura umida	Leccarda	2		160-180	60-90
Muffin	Teglia per muffin sulla griglia	2		170-190	20-40
Pasticcini	Leccarda	3		150-170	25-35
Biscottini	Leccarda	3		140-160	20-30
Biscottini, 2 livelli	Leccarda + Teglia	3+1		130-150	25-35
Biscottini, 3 livelli	2x Teglia + Leccarda	5+3+1		130-150	30-40
Pane, 1000 g, in stampo a cassetta e infornato	Leccarda o Stampo a cassetta	2		200-220	35-50
Pizza fresca	Leccarda	3		170-190	20-30
Pizza fresca, fondo sottile	Leccarda	2		250-270 <sup>1</sup>	15-25
Quiche, dolci con impasto sottile	Stampo per crostata	2		190-210	35-45
Sformato salato, fresco, ingredienti appena cotti	Stampo per sformato	2		200-220	30-60
Pollo, 1,3 kg, non ripieno	Stoviglia senza coperchio	2		200-220	60-70
Tranci di pollo, 250 g ciascuno	Stoviglia senza coperchio	3		220-230	30-35
Oca, non ripiena, 3 kg	Stoviglia senza coperchio	2		170-190	120-140
Arrosto di maiale senza cotenna, ad es. collo, 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio	1		180-200	140-160
Filetto di manzo, cottura media, 1 kg	Stoviglia senza coperchio	3		210-220	45-55
Brasato di manzo, 1,5 kg	Stoviglia con coperchio	2		200-220	100-120 <sup>2</sup>
Roastbeef, cottura media, 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio	2		200-220	60-70
Hamburger, 3-4 cm di spessore	Griglia	4		3 <sup>3</sup>	25-30 <sup>4</sup>
Cosciotto d'agnello disossato, cottura media, 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio	2		170-190	70-80 <sup>5</sup>
Pesce intero alla griglia 300 g, ad es. trota	Griglia	2		2	20-25 <sup>4</sup>

<sup>1</sup> Preriscaldare l'apparecchio.

<sup>2</sup> Per iniziare, aggiungere i liquidi nella stoviglia, il pezzo di arrosto deve essere immerso per almeno 2/3 nel liquido.

<sup>3</sup> Girare la pietanza dopo 2/3 del tempo totale.

<sup>4</sup> Inserire la leccarda sotto la griglia.

<sup>5</sup> Non girare la pietanza. Coprire il fondo con dell'acqua.

## 22.5 Yogurt

Con questo apparecchio è possibile preparare lo yogurt in casa.

### Preparazione dello yogurt

1. Togliere dal vano cottura i supporti e gli accessori.

2. Sul piano cottura, riscaldare 1 litro di latte con 3,5% di grasso a 90 °C, quindi lasciarlo raffreddare fino a 40 °C. Per il latte a lunga conservazione è sufficiente riscaldare a 40 °C.
3. Aggiungere 30 g di yogurt nel latte.
4. Riempire piccoli recipienti, come ad es. bicchieri piccoli con coperchi.

5. Coprire i contenitori con della pellicola, come ad es. quella per alimenti.
6. Collocare il recipiente sul fondo del vano cottura.
7. Regolare l'apparecchio in base all'impostazione consigliata.
8. Dopo la preparazione, lasciar raffreddare lo yogurt in frigorifero.

## Yogurt

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento/ Funzione	Temperatura in °C	Durata, minuti
Yogurt	Tazza/bicchiere	Fondo del vano cottura		-	4-5 ore

## 22.6 Cotture di riferimento

Queste panoramiche sono state create per gli enti di controllo, al fine di agevolare le verifiche degli apparecchi secondo EN 60350-1.

### Cottura al forno

Osservare queste informazioni per la cottura al forno delle pietanze sperimentate.

#### Avvertenze generali

- I valori indicati si riferiscono all'inserimento dei cibi nel vano cottura freddo.
- Osservare le avvertenze contenute nelle tabelle relative al preriscaldamento. I valori indicati non si riferiscono al riscaldamento rapido.
- Per la cottura al forno utilizzare inizialmente la temperatura più bassa tra quelle indicate.

#### Livelli di inserimento

Livelli di inserimento per la cottura al forno su un livello:

- Leccarda/teglia: livello 3
- Stampi sulla griglia: livello 2

**Nota:** Non sempre gli impasti disposti in teglie o stampi inseriti nel forno nello stesso momento sono pronti contemporaneamente.

Livelli di inserimento per la cottura al forno su due livelli:

- Leccarda: livello 3
- Teglia: livello 1

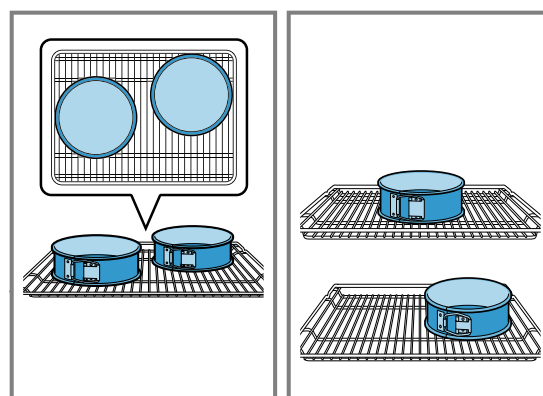
- Stampi sulla griglia:  
prima griglia: livello 3  
seconda griglia: livello 1

Livelli di inserimento per la cottura al forno su tre livelli:

- Teglia: livello 5  
Leccarda: livello 3  
Teglia: livello 1

Cuocere al forno con due stampi a cerniera:

Se con questo apparecchio è possibile cucinare su più livelli, disporre gli stampi l'uno accanto all'altro o uno sopra l'altro in modo sfalsato all'interno del vano di cottura.



### Cottura al forno

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata, minuti
Biscotti siringati	Leccarda	3		140-150	30-40
Biscotti siringati	Leccarda	3		140-150	30-40

<sup>1</sup> Preriscaldare l'apparecchio per 5 minuti. Negli apparecchi che dispongono della funzione Riscaldamento rapido, non utilizzare questa funzione per preriscaldare.

<sup>2</sup> Preriscaldare l'apparecchio. Negli apparecchi che dispongono della funzione Riscaldamento rapido, non utilizzare questa funzione per preriscaldare.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata, minuti
Biscotti siringati, 2 livelli	Leccarda + Teglia	3+1		140-150 <sup>1</sup>	30-45
Biscotti siringati, 3 livelli	2x Teglia + Leccarda	5+3+1		130-140 <sup>1</sup>	40-55
Tortine	Leccarda	3		150 <sup>1</sup>	25-35
Tortine	Leccarda	3		150 <sup>1</sup>	25-35
Tortine, 2 livelli	Leccarda + Teglia	3+1		150 <sup>1</sup>	25-35
Tortine, 3 livelli	2x Teglia + Leccarda	5+3+1		140 <sup>1</sup>	35-45
Pan di Spagna all'acqua	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2		160-170 <sup>2</sup>	30-40
Pan di Spagna all'acqua	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2		170	30-40
Pan di Spagna all'acqua, 2 livelli	Stampo a cerniera Ø 26 cm	3+1		150-160 <sup>2</sup>	30-45

<sup>1</sup> Preriscaldare l'apparecchio per 5 minuti. Negli apparecchi che dispongono della funzione Riscaldamento rapido, non utilizzare questa funzione per preriscaldare.

<sup>2</sup> Preriscaldare l'apparecchio. Negli apparecchi che dispongono della funzione Riscaldamento rapido, non utilizzare questa funzione per preriscaldare.

## Grill

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C/livello grill	Durata in min.
Dorare i toast	Griglia	5		3	0,2-1,5

## 23 Istruzioni per il montaggio

Le istruzioni per il montaggio comprendono le indicazioni per il collegamento del gas e per l'assemblaggio del passaggio a un altro tipo di gas.

**Nota:** Solo per il servizio di assistenza clienti.



### 23.1 Informazioni generali

**Il passaggio dell'apparecchio a un altro tipo di gas deve essere effettuato soltanto dal personale tecnico autorizzato e conformemente alle istruzioni del presente manuale.**

**Un collegamento non corretto e impostazioni errate possono provocare danni all'apparecchio. Il produttore degli apparecchi non si assume la responsabilità di collegamenti non corretti e impostazioni sbagliate.**

- Indossare guanti protettivi per evitare di procurarsi ferite da taglio. Le parti accessibili possono essere appuntite.
- Non collocare l'apparecchio dietro uno sportello decorativo o uno sportello del mobile. Sussiste il pericolo di surriscaldamento.
- Questo apparecchio non può essere mai montato su barche o autovetture.

- Prestare attenzione ai simboli sulla targhetta. Se nel proprio Paese non dovesse essere presente nessun simbolo, attenersi alle linee guida tecniche del proprio Paese.
- Prima di procedere all'installazione, informarsi in merito al tipo di gas e alla pressione corrispondente previsti dalla rete di erogazione del gas. Prima dell'utilizzo dell'apparecchio accertarsi che tutte le impostazioni siano regolate correttamente.
- Prestare attenzione alle linee guide e alle direttive locali e nazionali.
- Le indicazioni relative alla regolazione dell'apparecchio si trovano sulla targhetta identificativa posta sul lato posteriore dell'apparecchio. Il tipo di gas impostato in fabbrica è contrassegnato con un asterisco (\*).
- Dopo il passaggio dell'apparecchio a un altro tipo di gas, bisogna contrassegnare sulla targhetta il tipo di gas impostato.
  - A tal fine è stata fornita l'etichetta per il passaggio a un altro tipo di gas.
  - Il contrassegno del tipo di gas sull'etichetta è con (\*).
  - Attaccare l'etichetta su cui è stato contrassegnato il passaggio a un altro tipo di gas con un asterisco (\*), nel posto previsto sulla targhetta.
- Le modifiche apportate a livello dell'apparecchio e il tipo di allacciamento sono determinanti ai fini di un utilizzo sicuro dell'apparecchio stesso.
- Prima di eseguire qualsiasi lavoro, staccare l'alimentazione della corrente e del gas.
- Dopo i lavori sull'allacciamento del gas verificare sempre la tenuta del collegamento. Il produttore non si assume alcuna responsabilità in caso di perdita di gas in un allacciamento del gas manipolato.

### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di esplosione!**

Può esserci una perdita di gas. Se si sposta l'apparecchio dopo aver eseguito l'allacciamento del gas può verificarsi una perdita di gas.

- ▶ Dopo l'allacciamento del gas, non spostare l'apparecchio.
- ▶ Se si sposta l'apparecchio, verificare la tenuta dei collegamenti.

## **ATTENZIONE!**

Non tenere l'apparecchio sul tubo del gas (collettore) né spostarlo. I danni al tubo del gas possono comportare delle perdite di gas. Il tubo del gas non è concepito per il peso dell'apparecchio.

- ▶ Non tenere l'apparecchio sul tubo del gas né spostarlo.

## **23.2 Informazioni sull'apparecchio**

Inserire nella seguente tabella le impostazioni di fabbrica per il tipo di gas e pressione del gas e, dopo il passaggio a un altro tipo di gas, le impostazioni valide per il tipo di gas e pressione del gas.

Codice prodotto (E)	FD
Numero di telefono del servizio di assistenza clienti	
Tipo di gas/pressione del gas I dati sono indicati sulla targhetta di identificazione.	
Tipo di gas/pressione del gas I dati dopo il passaggio a un altro tipo di gas	

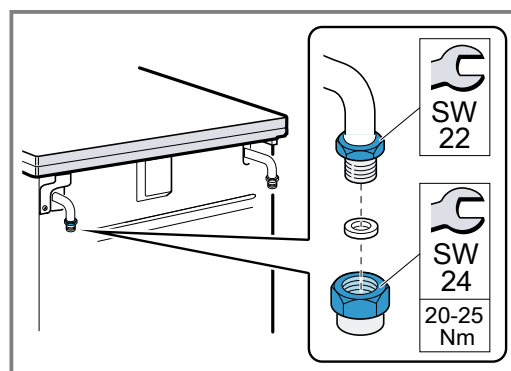
## **23.3 Selezione del lato per l'allacciamento del gas**

L'allacciamento del gas di alcuni apparecchi può essere eseguito a destra o a sinistra. Se necessario, è anche possibile cambiare lato.

### **Requisiti**

- Bloccare la condotta del gas principale.
  - Chiudere il raccordo dell'allacciamento del gas sul lato non utilizzato con un tappo cieco.
1. Collocare la nuova guarnizione nel tappo cieco. Verificare il corretto posizionamento della guarnizione.
  2. **Nota:** Per l'allacciamento dell'apparecchio utilizzare una chiave dinamometrica.

Fissare il raccordo dell'allacciamento del gas sull'apparecchio **con una chiave da 22** e collocare il tappo cieco con una chiave da 24 sul raccordo dell'allacciamento.



3. Dopo aver modificato il lato dell'allacciamento, verificare la tenuta. Ulteriori informazioni sono contenute nel capitolo "Prova di tenuta e controllo funzionale" → Pagina 42.

## 23.4 Allacciamento del gas

Le istruzioni valgono soltanto se l'apparecchio viene posizionato in uno dei Paesi indicati sulla targhetta di identificazione.

Se l'apparecchio viene posizionato e utilizzato in un Paese che non si trova sulla targhetta di identificazione consultare le istruzioni di installazione e montaggio che contengono le condizioni necessarie per l'allacciamento dell'apparecchio in ciascun Paese.

**Nota:** Per l'allacciamento dell'apparecchio utilizzare una chiave dinamometrica.

### Allacciamento con gas metano (NG)

Se si utilizza il metano (NG), l'allacciamento del gas deve essere realizzato mediante un tubo del gas o un tubo flessibile di sicurezza per gas con raccordi filettati alle due estremità.

#### Tipi di allacciamento:

- \*G $\frac{1}{2}$ : EN ISO 228 G $\frac{1}{2}$  (TS EN ISO 228 G $\frac{1}{2}$ )
- \*R $\frac{1}{2}$ : EN 10226 R $\frac{1}{2}$  (TS 61-210 EN 10226 R $\frac{1}{2}$ )

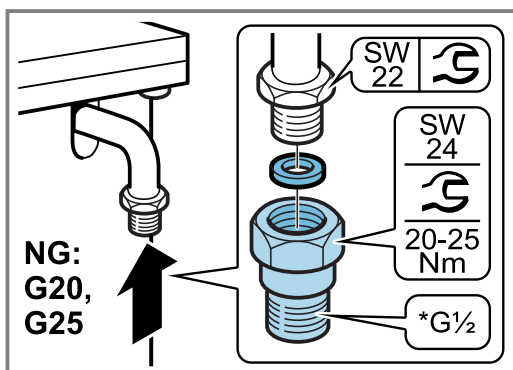
#### ⚠ AVVERTENZA – Pericolo di esplosione!

A causa di un elemento di collegamento danneggiato può verificarsi una perdita di gas.

- Durante l'allacciamento del tubo del gas o del tubo flessibile di sicurezza per gas, non serrare mai il raccordo dell'allacciamento del gas sull'apparecchio con una chiave da 22. Questo potrebbe danneggiare l'elemento di collegamento del gas.

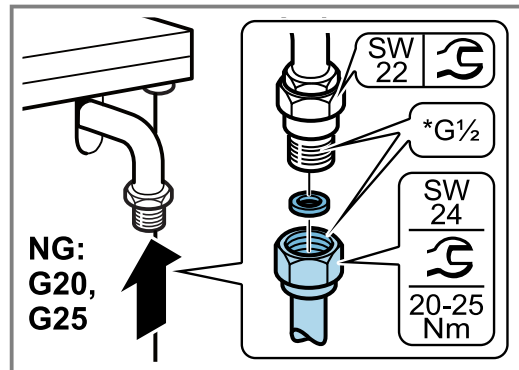
#### Allacciamento conforme a EN ISO 228-1 G $\frac{1}{2}$ (TS EN ISO 228-1 G $\frac{1}{2}$ )

1. Inserire la nuova guarnizione nell'elemento dell'allacciamento. Verificare il corretto posizionamento della guarnizione.
2. Fissare il raccordo dell'allacciamento del gas sull'apparecchio **con una chiave da 22** e collocare l'elemento dell'allacciamento nel relativo raccordo con una chiave da 24.



3. Collocare la nuova guarnizione nel tubo del gas o nel tubo flessibile di sicurezza per gas. Verificare il corretto posizionamento della guarnizione.

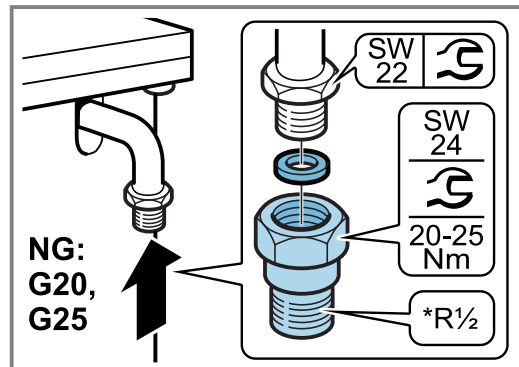
4. Fissare l'elemento dell'allacciamento con una **chiave da 24** e collocare e stringere l'allacciamento filettato del tubo del gas o del tubo flessibile di sicurezza per gas con una chiave da 24 sull'elemento dell'allacciamento.



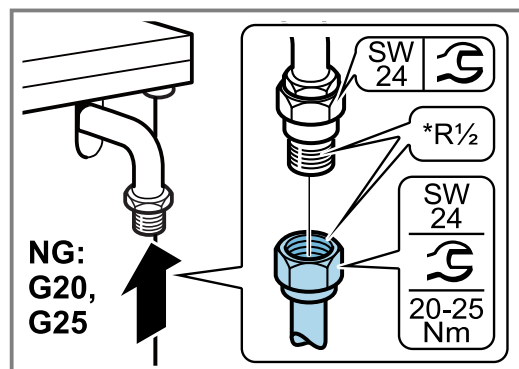
5. Aprire il dispositivo di chiusura per l'allacciamento del gas. Effettuare il test di tenuta → Pagina 42.

#### Allacciamento conforme a EN 10226-1 R $\frac{1}{2}$ (TS 61-210 EN 10226-1 R $\frac{1}{2}$ )

1. Inserire la nuova guarnizione nell'elemento dell'allacciamento. Verificare il corretto posizionamento della guarnizione.
2. Fissare il raccordo dell'allacciamento del gas sull'apparecchio **con una chiave da 22** e collocare l'elemento dell'allacciamento nel relativo raccordo con una chiave da 24.



3. Fissare l'elemento dell'allacciamento con una **chiave da 24** e collocare e stringere l'allacciamento filettato del tubo del gas o del tubo flessibile di sicurezza per gas con una chiave da 24 sull'elemento dell'allacciamento.



4. Aprire il dispositivo di chiusura per l'allacciamento del gas. Effettuare il test di tenuta → Pagina 42.

## Allacciamento per il gas liquido (LPG)

Se viene utilizzato gas liquido (GPL), l'allacciamento del gas deve essere realizzato mediante un tubo flessibile per gas o un collegamento fisso.

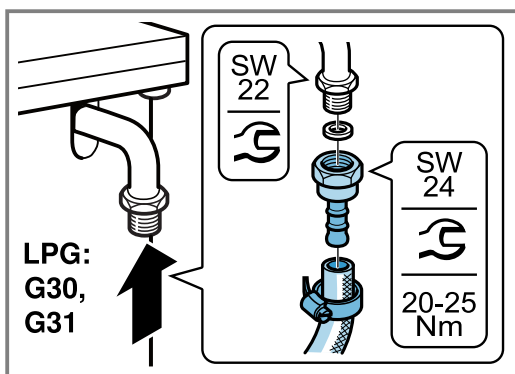
Osservare le direttive specifiche di ogni Paese.

Se si utilizza un tubo flessibile per gas, osservare quanto segue:

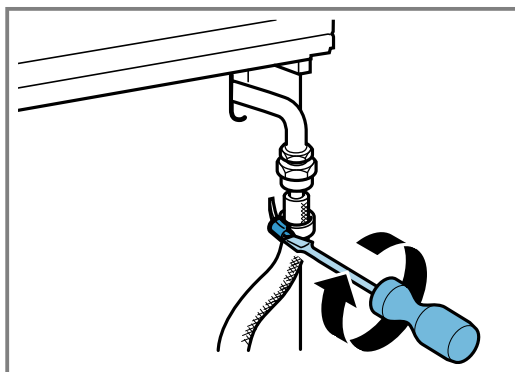
- Utilizzare un tubo flessibile di sicurezza per gas o un tubo flessibile in plastica con un diametro di 8 o di 10 mm.
- Fissare il tubo flessibile all'allacciamento del gas con un dispositivo di collegamento consentito, ad es. una fascetta stringitubo.
- Il tubo flessibile deve essere corto e assolutamente ermetico. La lunghezza del tubo flessibile deve corrispondere a un valore massimo di 1,5 m. Osservare le direttive in vigore.
- Sostituire il tubo flessibile per gas una volta all'anno.

## Allacciamento con il tubo flessibile del gas

1. Inserire la nuova guarnizione nell'elemento dell'allacciamento. Verificare il corretto posizionamento della guarnizione.
2. Fissare il raccordo dell'allacciamento del gas sull'apparecchio **con una chiave da 22** e collocare l'elemento dell'allacciamento nel relativo raccordo con una chiave da 24.



3. Inserire il tubo flessibile di sicurezza per gas e stringerlo bene con un raccordo a vite o un collare di serraggio.



4. Aprire il dispositivo di chiusura per l'allacciamento del gas. Effettuare il test di tenuta → *Pagina 42*.

## 23.5 Conversione a un tipo di gas

È possibile cambiare il tipo di gas che è impostato per l'apparecchio.

**Nota:** Ulteriori informazioni in merito ai tipi di gas adatti all'apparecchio e ai relativi ugelli sono indicate nel capitolo "Dati tecnici - Gas" → *Pagina 43*. Sugli ugelli sono presenti dei numeri, i quali indicano il relativo diametro.

### Conversione a un tipo di gas

- Sostituire il pezzo di collegamento del gas.
- Sostituire gli ugelli del bruciatore.
- Sostituire o fissare gli ugelli bypass dei rubinetti bruciatore in base alle impostazioni di fabbrica del gas.

### In seguito alla conversione

- Successivamente alla conversione del tipo di gas è necessario eseguire un test di tenuta. Ulteriori informazioni sono contenute nel capitolo "Prova di tenuta e controllo funzionale" → *Pagina 42*.
- In seguito alla conversione dell'apparecchio ad un altro tipo di gas verificare il funzionamento dei bruciatori. Ulteriori informazioni sono indicate nel capitolo "Verifica del corretto funzionamento dei bruciatori" → *Pagina 43*.
- Inserire nella tabella il nuovo tipo di gas e il nuovo valore di pressione del gas. Ulteriori informazioni sono contenute nel capitolo "Informazioni sull'apparecchio" → *Pagina 37*.

### ATTENZIONE!

Dopo il passaggio a un altro tipo di gas, contrassegnare il tipo di gas impostato.

- Dopo il passaggio al tipo di gas applicare l'etichetta con l'identificazione del tipo di gas e mettere un asterisco nel punto previsto sulla targhetta identificativa.

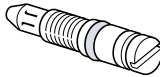

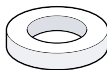

### Componenti per la modifica del gas

Di seguito sono elencati i componenti necessari per eseguire la conversione del gas descritta.





#### Nota:

L'accessorio fornito in dotazione può essere diverso a seconda del tipo di apparecchio.

- L'elemento di collegamento del gas può variare a seconda del tipo di gas e delle linee guida specifiche del Paese.
- Nella tabella "Dati tecnici - Gas" → *Pagina 43* consultare il diametro corretto degli ugelli.
- Utilizzare sempre una guarnizione nuova.
- (\*) Non procedere mai a un allacciamento del gas senza questi componenti.

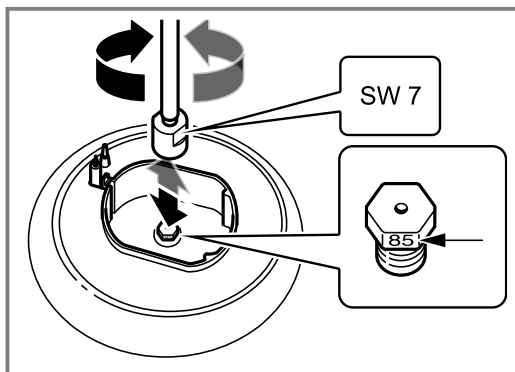
Spiegazione	
	<b>Ugello bypass</b>
	<b>Ugello del bruciatore</b>
	<b>(*) Guarnizione</b>
	<b>(*) Raccordo per il gas naturale (NG: G20, G25)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ TS 61-210 EN 10226 R<math>\frac{1}{2}</math></li> <li>■ EN 10226 R<math>\frac{1}{2}</math></li> </ul>	



Spiegazione	
	(*) <b>Raccordo per il gas naturale (NG: G20, G25)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ TS EN ISO 228 G<math>\frac{1}{2}</math></li> <li>■ EN ISO 228 G<math>\frac{1}{2}</math></li> </ul>
	(*) <b>Elemento di collegamento per gas liquido (LPG: G30, G31)</b>
	<b>Pezzo di raccordo</b>
	<b>Tappo cieco (pezzo di chiusura)</b>

### Sostituzione degli ugelli del bruciatore del fornello

1. Spegnerle tutte le manopole sul pannello comandi.
2. Scollegare il raccordo del gas tramite l'apposito dispositivo.
3. Rimuovere la griglia del supporto pentola o la graticola del supporto pentola e i componenti del bruciatore.
4. Smontare gli ugelli del bruciatore del fornello con una chiave a tubo da 7.



5. Scegliere gli ugelli del bruciatore dalla tabella. Ulteriori informazioni sono indicate nel capitolo "Dati tecnici - Gas" → *Pagina 43*.
  - Montaggio dei rispettivi nuovi ugelli nel bruciatore.
6. Una volta sostituiti gli ugelli, verificarne la tenuta. Ulteriori informazioni sono contenute nel capitolo "Prova di tenuta e controllo funzionale" → *Pagina 43*.

### Installazione o sostituzione degli ugelli bypass (posizione di minimo)

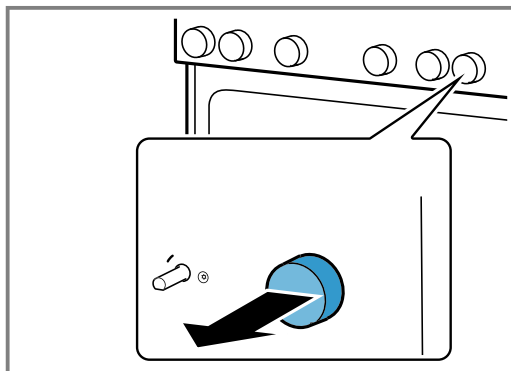
Gli ugelli bypass possono regolare l'altezza di fiamma minima dei bruciatori.

#### Requisiti

- Chiudere il dispositivo di bloccaggio del gas.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

1. Spegnerle tutte le manopole sul pannello comandi.

2. Rimuovere le manopole singolarmente, tenendo fermo il pannello comandi e tirando leggermente in avanti.



### Conversione da metano a gas liquido

Qualora l'apparecchio sia stato fornito (impostazione di fabbrica) già predisposto per il metano (NG: G20, G25) e si intenda convertirlo per la prima volta al gas liquido (LPG: G30, G31):

1. Per mantenere l'accesso agli ugelli bypass, smontare il pannello comandi. Ulteriori informazioni sono contenute nel capitolo "Smontaggio del pannello comandi" → *Pagina 40*.
2. Fissare gli ugelli bypass fino all'arresto.
3. Eseguire infine i passaggi illustrati nel capitolo "Montaggio del pannello comandi" → *Pagina 42*.

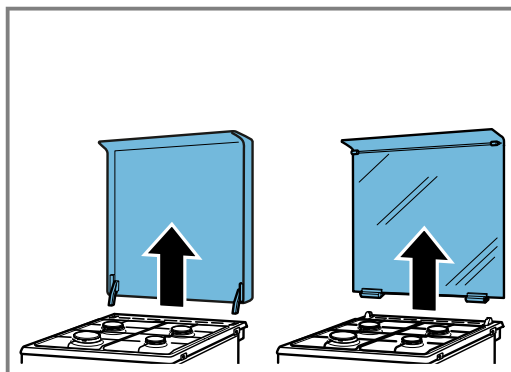
### Conversione da gas liquido a metano

Se si converte l'apparecchio da gas liquido (GPL: G30, G31) a metano (NG: G20, G25) o se la conversione è già stata effettuata:

1. Sostituire tutti gli ugelli bypass nell'apparecchio. Ulteriori informazioni sono contenute nel capitolo "Smontaggio del pannello comandi" → *Pagina 40*.
2. Poi eseguire il passaggio nel capitolo "Sostituzione degli ugelli bypass" → *Pagina 42*.
3. Eseguire infine i passaggi illustrati nel capitolo "Montaggio del pannello comandi" → *Pagina 42*.

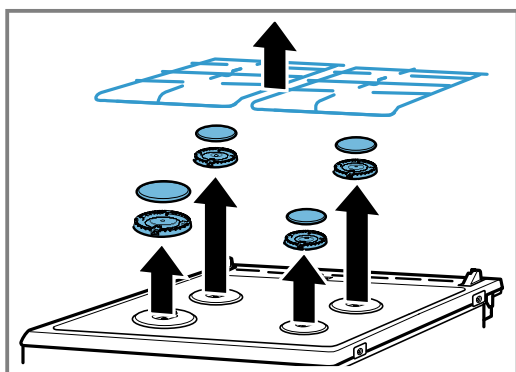
### Smontaggio del pannello comandi

1. Se l'apparecchio dispone di una copertura superiore, deve essere rimossa.
  - A tale scopo aprire la copertura, afferrarla dai lati con entrambe le mani e tirarla verso l'alto. Accertarsi di non perdere le cerniere.

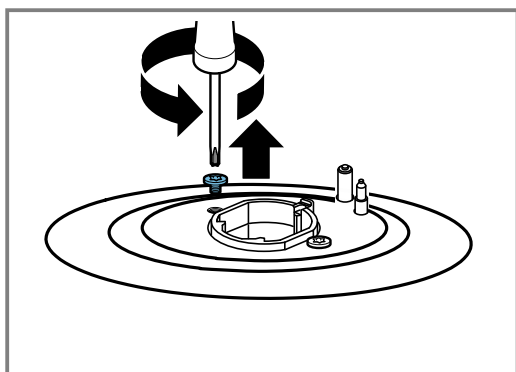




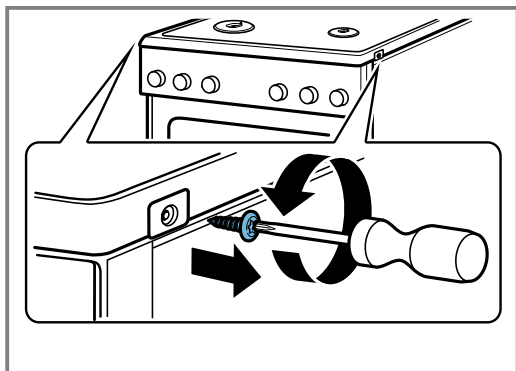
2. Rimuovere la griglia del supporto pentola o la graticola del supporto pentola e i componenti del bruciatore.



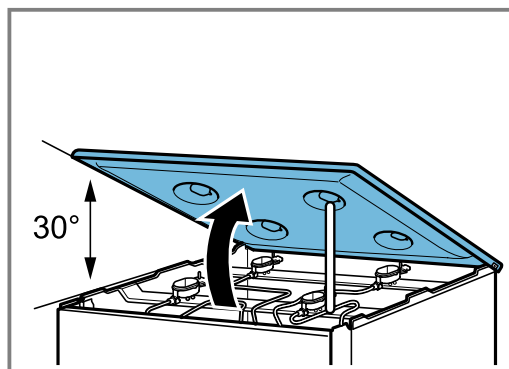
3. Rimuovere tutte le viti per il collegamento al bruciatore presenti sul piano cottura.



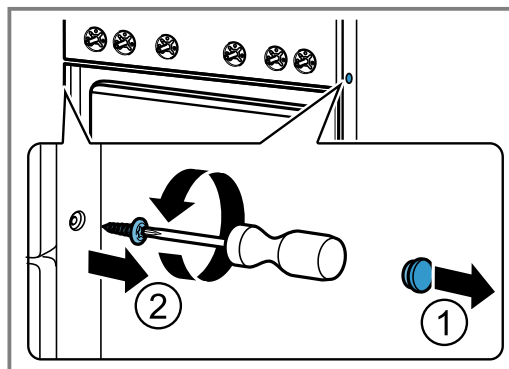
4. Rimuovere le due viti (T20) davanti a destra e a sinistra sulla piastra del piano di cottura. Non estrarre le linguette di plastica che si trovano al di sotto.



5. **Nota:** La parte inferiore del piano cottura non deve entrare in contatto con oggetti affinché non si formino graffi sulla superficie opaca del piano in vetro. Afferrare il piano cottura dal davanti e sollevarlo verso l'alto di max. 30°. Assicurare il piano cottura con la guida profilata che deve essere posta perpendicolarmente sul fissaggio bruciatori anteriore.

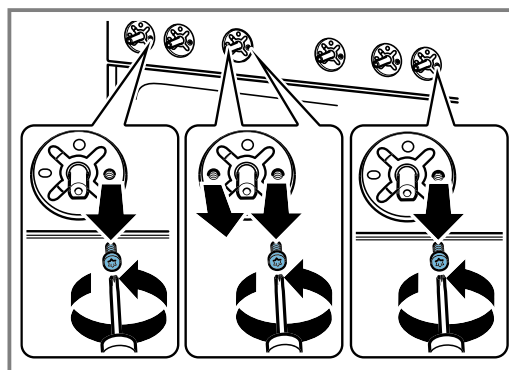


6. Rimuovere le coperture in plastica sui profili frontali a destra e a sinistra. Assicurarsi che le coperture non siano danneggiate o graffiate. Svitare le viti sottostanti (T20).



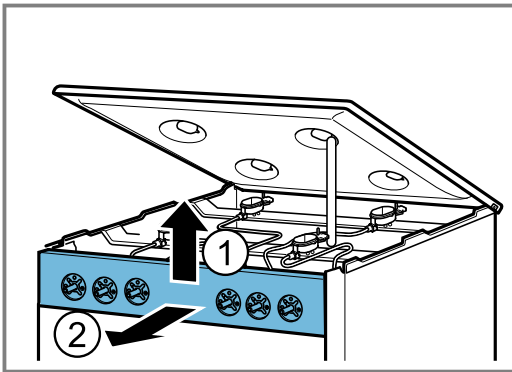
7. **Nota:** È necessario rimuovere le viti sotto menzionate per evitare di danneggiare gli interruttori e le parti elettroniche.

Rimuovere le quattro viti (M4) che dopo la rimozione delle manopole di commutazione (T15) sul pannello comandi sono a vista.



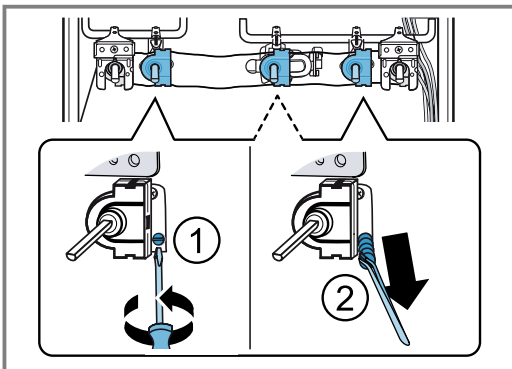
- 8. Nota:** Per arrivare agli ugelli bypass sul lato destro, girare lievemente il pannello a destra. Per arrivare agli ugelli bypass sul lato sinistro, girare lievemente il pannello a sinistra. Prestare attenzione a che i cavi non vengano danneggiati e che i collegamenti non si allentino.

Tenere saldamente la pulsantiera con entrambe le mani e tirarla lentamente verso l'alto. Estrarre il pannello dai dispositivi di fissaggio. Poi estrarre con cautela il pannello verso l'alto. Accertarsi che i cavi non vengano danneggiati e che i collegamenti non si allentino.

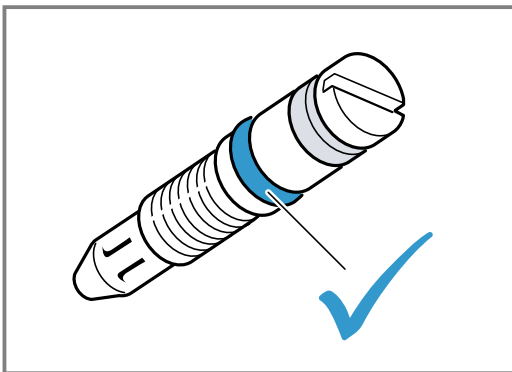


### Sostituzione degli ugelli bypass

1. Svitare gli ugelli bypass con un cacciavite (n. 2) a taglio. Rimuovere gli ugelli bypass.



2. Scegliere i nuovi ugelli bypass adatti consultando la tabella. Ulteriori informazioni sono indicate nel capitolo "Dati tecnici - Gas" → *Pagina 43*.
3. Controllare che le guarnizioni degli ugelli bypass siano correttamente alloggiati in sede e che funzionino senza anomalie. Utilizzare esclusivamente ugelli bypass con guarnizioni in perfetto stato.



4. Inserire gli ugelli bypass nuovi e serrare bene. Accertarsi che tutti gli ugelli bypass siano stati fissati ai rubinetti giusti.

5. In questa fase eseguire assolutamente un test di tenuta. Ulteriori informazioni sono contenute nel capitolo "Prova di tenuta e controllo funzionale" → *Pagina 42*.

### Montaggio del pannello comandi

Eseguire il montaggio nell'ordine inverso.

1. Tenere saldamente la piastra del piano cottura con entrambe le mani e inserirla con cautela. Prestare attenzione a non danneggiare i cavi e accertarsi che i collegamenti non siano allentati. Spostarlo leggermente verso il basso e inserirlo nel pannello frontale.
2. Applicare nuovamente le viti (T15) (M4) che erano state rimosse dal pannello comandi.
3. Applicare e serrare le viti (T20) che erano state rimosse a destra e a sinistra dai profili frontali. Applicare le coperture in plastica.
4. Inserire con cautela il piano cottura. Fare attenzione a che non cadano le linguette di plastica che devono rimanere sotto le viti. Avvitare le due viti (T20) davanti a destra e a sinistra sul piano di cottura. Se presenti, collocare tutte le viti per il collegamento al bruciatore sulla piastra del piano cottura.
5. A seconda delle dimensioni, inserire le parti inferiori dei bruciatori nella rispettiva posizione. Le candele di accensione devono essere inserite nelle corrispondenti aperture accanto alle parti inferiori dei bruciatori. Posizionare i coperchi smaltati del bruciatore al centro, sulle rispettive parti inferiori dei bruciatori e prestare attenzione alla loro dimensione.
  - Applicare la griglia del supporto pentola o la graticola del supporto pentola. Accertarsi che il supporto pentole venga posizionato con 80 mm di ampiezza sul bruciatore ausiliario.
6. Se l'apparecchio è dotato di una copertura, tenerla perpendicolare da entrambi i lati e inserirla lentamente nell'alloggiamento.
7. Inserire con cautela le manopole.
  - In questa fase controllare assolutamente il funzionamento dei bruciatori a gas. Ulteriori informazioni sono indicate nel capitolo "Verifica del corretto funzionamento dei bruciatori" → *Pagina 43*.
8. Controllare che l'apparecchio funzioni senza anomalie.

### 23.6 Prova di tenuta e controllo funzionale

Il test di tenuta deve essere effettuato da due persone come di seguito indicato.

#### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di esplosione!**

Scintille, fiamme o fiamme libere possono causare un'esplosione durante la prova della tenuta e del controllo funzionale.

- Accertarsi che non si creino scintille.
- Non utilizzare fiamme libere.
- Controllare il grado di ermeticità soltanto con un'apposita schiuma.

#### **In caso di perdita di gas**

- Chiudere il dispositivo di chiusura.
- Arieggiare sufficientemente il luogo interessato.
- Controllare nuovamente i collegamenti degli ugelli e del gas.
- Ripetere il test di tenuta → *Pagina 42*.

## Controllo del collegamento del gas

1. Aprire il dispositivo di chiusura per l'allacciamento del gas.
2. Applicare una schiuma idonea attorno all'allacciamento del gas.
- ✓ Se sulla superficie ricoperta di schiuma si creano delle bolle o si nota una dispersione che riportano alla fuoriuscita di gas, seguire le istruzioni riportate nel capitolo "In caso di perdita di gas" → *Pagina 42*.
3. Seguire le stesse istruzioni anche per la parte che è stato chiusa con il tappo.

## Controllo degli ugelli del bruciatore del fornello

Controllare la tenuta di ogni ugello.

1. Aprire il dispositivo di chiusura per l'allacciamento del gas.
2. Per il controllo coprire il foro dell'ugello del bruciatore con un dito o con un dispositivo specifico.
3. Applicare una schiuma idonea attorno all'ugello.
4. Premere sulla manopola del bruciatore e ruotarla in senso antiorario. In questo modo il gas giunge all'ugello.
- ✓ Se sulla superficie ricoperta di schiuma si creano delle bolle o si nota una dispersione che riportano alla fuoriuscita di gas, seguire le istruzioni riportate nel capitolo "In caso di perdita di gas" → *Pagina 42*.

## Controllo degli ugelli bypass

Verificare la tenuta di ogni ugello bypass.

1. Aprire il dispositivo di chiusura per l'allacciamento del gas.
2. Per il controllo coprire il foro dell'ugello del bruciatore con un dito o con un dispositivo specifico.
3. Applicare una schiuma idonea attorno all'ugello bypass del bruciatore da controllare.
4. Premere sull'elemento del rubinetto e ruotarlo in senso antiorario. In questo modo il gas giunge all'ugello.
- ✓ Se sulla superficie ricoperta di schiuma si creano delle bolle o si nota una dispersione che riportano alla fuoriuscita di gas, seguire le istruzioni riportate nel capitolo "In caso di perdita di gas" → *Pagina 42*.

## 23.7 Controllo del funzionamento corretto dei bruciatori

In seguito alla conversione dell'apparecchio ad un altro tipo di gas verificare il funzionamento dei bruciatori e la formazione di fumo per ogni bruciatore. In caso sia presente un problema, confrontare i valori degli ugelli con i valori della tabella.

### Controllo del funzionamento corretto dei bruciatori del fornello

1. Accendere il bruciatore del fornello a gas in conformità con le indicazioni presenti all'interno delle istruzioni per l'uso.  
→ *"Utilizzo della zona cottura", Pagina 18*
2. Collocare la manopola del fornello a gas sulla fiamma bassa. Verificare che il sistema di sicurezza della fiamma sia in funzione, tenendo la fiamma sulla posizione "fiamma bassa" per 1 minuto.
3. Controllare il funzionamento corretto dei bruciatori con fiamma alta e bassa.
- ✓ La fiamma deve bruciare in modo uniforme e costante.
4. Ruotare velocemente avanti e indietro la manopola del bruciatore tra la fiamma alta e quella bassa. Ripetere il procedimento più volte.
- ✓ La fiamma non deve tremolare e nemmeno spegnersi.

## 23.8 Dati tecnici - gas

Sono elencati i diversi tipi di gas e i valori corrispondenti.

### Avvertenze su alcuni tipi di gas

Osservare le seguenti avvertenze per i tipi di gas che sono indicati nella tabella per alcuni bruciatori.

Tipo di gas	Spiegazione
G20/25 (20/25 mbar)	Per la Francia e il Belgio
G2.350 (13 mbar)	Per la Polonia
G30 (50 mbar)	Il servizio di assistenza clienti deve ordinare il set di ugelli HEZ353110.

## Valori ugelli per il bruciatore ausiliario

Osservare le seguenti avvertenze per i tipi di gas che sono indicati nella tabella per alcuni bruciatori.

	G20/ G25	G20	G20	G25	G25	G25.3	G30/ G31	G30	G30	G27	G2.350
Pressione del gas (mbar)	20/25	20	25	20	25	25	28-30 /37	50	37	20	13
Ugello (mm)	0,72	0,72	0,68	0,77	0,72	0,72	0,50	0,43	0,47	0,77	1,00
Ugello bypass <sup>1</sup> (mm)	0,52/0, 5	0,52/ 0,5	0,52/ 0,5	0,52/ 0,5	0,52/ 0,5	0,52/ 0,5	0,32/ 0,3	0,32/ 0,3	0,32/ 0,3	0,52/ 0,5	0,52/ 0,5
Linea di ingresso, max. (kW)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Linea di ingresso, min. (kW)	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55

<sup>1</sup> Utilizzare l'ugello bypass con il diametro appropriato incluso nel set.

	<b>G20/ G25</b>	<b>G20</b>	<b>G20</b>	<b>G25</b>	<b>G25</b>	<b>G25.3</b>	<b>G30/ G31</b>	<b>G30</b>	<b>G30</b>	<b>G27</b>	<b>G2.350</b>
Flusso di gas a 15°C e 1013 mbar m³/h	0,095/ 0,111	0,095	0,095	0,111	0,111	0,108	-	-	-	0,116	0,132
Flusso di gas a 15°C e 1013 mbar g/h	-	-	-	-	-	-	73/71	73	73	-	-

<sup>1</sup> Utilizzare l'ugello bypass con il diametro appropriato incluso nel set.

### Valori degli ugelli per il bruciatore normale

Osservare le seguenti avvertenze per i tipi di gas che sono indicati nella tabella per alcuni bruciatori.

	<b>G20/ G25</b>	<b>G20</b>	<b>G20</b>	<b>G25</b>	<b>G25</b>	<b>G25.3</b>	<b>G30/G31</b>	<b>G30</b>	<b>G30</b>	<b>G27</b>	<b>G2.350</b>
Pressione del gas (mbar)	20/25	20	25	20	25	25	28-30/3 7	50	37	20	13
Ugello (mm)	0,97	0,97	0,91	1	0,94	0,94	0,65	0,58	0,62	1	1,31
Ugello bypass <sup>1</sup> (mm)	0,6/0,5 8	0,6/0, 58	0,6/0, 58	0,6/0, 58	0,6/0, 58	0,6/0, 58	0,4/0,38	0,4/0, 38	0,4/0, 38	0,6/0, 58	0,6/0, 58
Linea di ingresso, max. (kW)	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75
Linea di ingresso, min. (kW)	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9
Flusso di gas a 15°C e 1013 mbar m³/h	0,167/ 0,194	0,167	0,167	0,194	0,194	0,190	-	-	-	0,203	0,225
Flusso di gas a 15°C e 1013 mbar g/h	-	-	-	-	-	-	127/125	127	127	-	-

<sup>1</sup> Utilizzare l'ugello bypass con il diametro appropriato incluso nel set.

### Valori degli ugelli per il bruciatore a potenza elevata

Osservare le seguenti avvertenze per i tipi di gas che sono indicati nella tabella per alcuni bruciatori.

	<b>G20/ G25</b>	<b>G20</b>	<b>G20</b>	<b>G25</b>	<b>G25</b>	<b>G25.3</b>	<b>G30/ G31</b>	<b>G30</b>	<b>G30</b>	<b>G27</b>	<b>G2.350</b>
Pressione del gas (mbar)	20/25	20	25	20	25	25	28-30/ 37	50	37	20	13
Ugello (mm)	1,16	1,16	1,10	1,34	1,26	1,26	0,85	0,75	0,80	1,38	1,65
Ugello bypass <sup>1</sup> (mm)	0,78/0, 75	0,78/ 0,75	0,78/ 0,75	0,78/ 0,75	0,78/ 0,75	0,78/ 0,75	0,49/0, 46	0,49/ 0,46	0,49/ 0,46	0,78/ 0,75	0,78/ 0,75
Linea di ingresso, max. (kW)	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Linea di ingresso, min. (kW)	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3
Flusso di gas a 15°C e 1013 mbar m³/h	0,285/ 0,332	0,285	0,285	0,332	0,332	0,325	-	-	-	0,348	0,397
Flusso di gas a 15°C e 1013 mbar g/h	-	-	-	-	-	-	218/21 4	218	218	-	-

<sup>1</sup> Utilizzare l'ugello bypass con il diametro appropriato incluso nel set.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

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



## Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

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

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

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

A Bosch Company



**9001684742** (031218)

it