



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



Cuisinière
Free standing cooker
Fogão de instalação livre
HGD4321.0M



BOSCH

[fr] Notice d'utilisation 3
[en] Instruction manual 26

[pt] Instruções de serviço 48

Table des matières

Précautions de sécurité importantes	4
Causes de dommages	7
Endommagements du four	7
Installation, raccordement au gaz et raccordement électrique	7
Raccordement au gaz	7
Anomalies à l'installation de gaz/odeur de gaz.....	8
Déplacement de l'appareil avec la conduite de gaz ou la poignée de la porte.....	8
Raccordement électrique	8
Positionnement horizontal	8
Fixation murale.....	8
Installation de l'appareil.....	8
Mesures à respecter au cours du transport.....	8
Votre nouvel appareil	9
Généralités	9
Zone de cuisson	9
Bandeau de commande.....	10
Le compartiment de cuisson.....	10
Vos accessoires	11
Accessoires	11
Avant la première utilisation	11
Chauffer le four.....	11
Nettoyer les accessoires	11
Réglage de la table de cuisson	11
Premier nettoyage du corps et du chapeau de brûleur.....	11
Allumage du brûleur.....	12
Tableau - Cuisson.....	12
Récipients appropriés	13
Conseils d'utilisation.....	13
Réglage du four	14
Mode de cuisson et température	14
Grillades avec le tournebroche	14
Préparer le rôti.....	14
Installation du tournebroche	14
Entretien et nettoyage	14
Produit nettoyants	15
Couvercle supérieur en verre	17
Décrocher et accrocher la porte du four	17
Porte du four - mesures de sécurité supplémentaires	17
Pannes et dépannage	18
Tableau des erreurs	18
Changer la lampe du four au plafond	18
Cache en verre.....	18
Service après-vente	18
Numéros de produit E et de fabrication FD	18
Conseils concernant l'énergie et l'environnement	19
Économiser de l'énergie dans le four	19
Économiser de l'énergie sur la table de cuisson gaz	19
Élimination écologique.....	19
Testés pour vous dans notre laboratoire	19
Gâteaux et pâtisseries	19
Conseils pour la pâtisserie	21
Viande, volaille, poisson.....	21
Conseils pour les rôtis et grillades.....	23
Soufflés, gratins, toasts.....	24

Plats cuisinés.....	24
Plats spéciaux	24
Mise en conserve.....	25
L'acrylamide dans certains aliments	25

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

Précautions de sécurité importantes

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

Cette notice s'applique uniquement si le symbole du pays d'utilisation est visible sur l'appareil. Si le symbole ne figure pas sur l'appareil, consultez la notice d'utilisation contenant les instructions nécessaires pour une mise en œuvre de l'appareil conformément aux conditions de raccordement du pays concerné.

Catégorie d'appareil : Catégorie 1

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

Seul un spécialiste agréé est autorisé à raccorder l'appareil et à effectuer le changement du type de gaz. L'installation de l'appareil (raccordement électrique et au gaz) doit être effectuée conformément à la notice d'utilisation et d'installation. Un raccordement incorrect et des mauvais réglages peuvent conduire à de graves accidents et à d'importants dommages sur l'appareil. Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité pour de tels dommages. La garantie de l'appareil sera supprimée.

Attention : Cet appareil est conçu uniquement pour la cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour chauffer la pièce.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m.

Attention : Le fonctionnement d'une cuisinière à gaz entraîne la formation de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans la pièce où elle est installée. En particulier pendant le fonctionnement de l'appareil, maintenez une aération suffisante de la pièce : ne fermez pas les orifices d'aération naturels ou installez une ventilation mécanique contrôlée (une hotte par exemple).

Une utilisation intensive et prolongée de la cuisinière peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou une aération plus performante, telle qu'une ventilation

mécanique réglée sur une allure supérieure.

Cet appareil est conçu exclusivement pour une utilisation avec une minuterie externe ou une télécommande.

N'utilisez pas de protections inappropriées ou de grilles de protection enfants. Ces dispositifs peuvent conduire à des accidents.

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

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

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

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

Risque d'incendie !

- Il se produit un courant d'air lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer. Ne jamais poser de papier sulfurisé non attaché sur un accessoire lors du préchauffage. Toujours déposer un plat ou un moule de cuisson sur le papier sulfurisé pour le lester. Recouvrir uniquement la surface nécessaire de papier sulfurisé. Le papier sulfurisé ne doit pas dépasser des accessoires.
- Des objets inflammables, rangés dans le compartiment de cuisson peuvent s'enflammer. Ne jamais conserver des objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil en cas de production de fumée dans l'appareil. Eteindre l'appareil et retirer la fiche secteur ou désactiver le

fusible dans le boîtier à fusibles. Fermer l'arrivée de gaz.

- L'huile et la graisse chaude s'enflamme rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Éteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.
- Les foyers deviennent très chauds. Ne jamais poser des objets inflammables sur la table de cuisson. Ne pas conserver des objets sur la table de cuisson.
- L'appareil peut devenir extrêmement chaud et des matériaux inflammables peuvent facilement provoquer un incendie. N'entrez pas ou n'utilisez aucun objet inflammable (par ex., aérosols, produits nettoyants) sous le four ou à proximité de celui-ci. N'entrez pas ou n'utilisez aucun objet inflammable à l'intérieur du four ou sur celui-ci.
- Des foyers à gaz sans qu'un récipient ne soit placé sur le foyer dégagent une forte chaleur lors du fonctionnement. L'appareil et une hotte située au-dessus peuvent être endommagés ou il y a risque de feu. Les résidus de graisse contenus dans le filtre de la hotte peuvent s'enflammer. Utiliser les foyers à gaz uniquement avec un récipient placé dessus.
- La face arrière de l'appareil devient très chaud. Cela peut conduire à un endommagement des conduites de raccordement. Les conduites électrique et de gaz ne doivent pas toucher la face arrière de l'appareil.
- Ne jamais déposer des objets inflammables sur les foyers ni les conserver dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil en cas de production de fumée dans l'appareil. Éteignez l'appareil. Retirez la fiche secteur de la prise ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles. Fermez l'arrivée du gaz.

Risque de brûlure !

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

les accessoires du compartiment de cuisson.

- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. Ne jamais préparer de plats contenant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Utiliser uniquement de petites quantités de boissons fortement alcoolisées. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.
- Les foyers et leurs alentours (notamment lorsque des cadres sont présents sur les surfaces de cuisson), deviennent très chauds. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Éloigner les enfants.
- Pendant le fonctionnement, les surfaces de l'appareil sont chaudes. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Éloignez les enfants de l'appareil.
- Des récipients vides sur des foyers à gaz allumés deviennent extrêmement chauds. Ne jamais chauffer un récipient vide.
- L'appareil devient chaud pendant le fonctionnement. Laisser refroidir l'appareil avant son nettoyage.
- **Attention:** Les éléments accessibles peuvent être chauds pendant le fonctionnement du gril. Les petits enfants doivent rester à distance de l'appareil.
- Si la bouteille de gaz liquide n'est pas à la verticale, du propane/butane liquide peut parvenir dans l'appareil. Des jets de flamme violents peuvent alors sortir aux brûleurs. Des composants peuvent être endommagés et devenir non étanches avec le temps, si bien que du gaz sort de manière incontrôlée. Les deux peuvent conduire à des brûlures. Utiliser les bouteilles de gaz liquide toujours en position verticale.

Risque de brûlures !

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

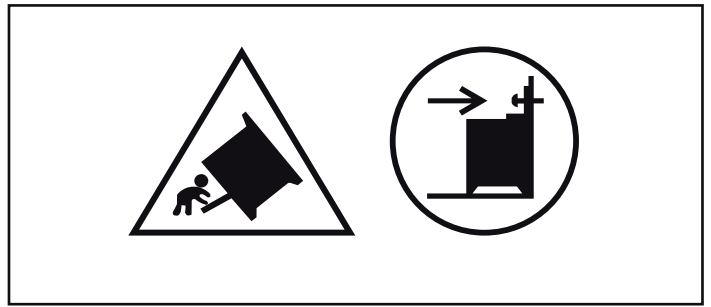
Risque de blessure !

- Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.
- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles électriques ou conduites de gaz défectueux. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou déconnecter le fusible dans le boîtier à fusibles, fermer l'arrivée de gaz. Appeler le service après-vente.
- Des dérangements ou dommages sur l'appareil sont dangereux. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Retirer la fiche secteur ou déconnecter le fusible dans le boîtier à fusibles. Fermer l'arrivée de gaz. Appeler le service après-vente.
- Des dimensions de casserole inappropriées, des casseroles endommagées ou mal positionnées peuvent occasionner des blessures graves. Respecter les indications concernant les récipients.
- **Attention** : Le couvercle en verre peut se fendre en raison de la chaleur. Éteignez tous les brûleurs avant de fermer le couvercle. Attendez que le four soit refroidi avant de fermer le couvercle en verre.



- Si l'appareil est posé sur un socle sans le fixer, il peut glisser du socle. L'appareil doit être relié solidement au socle.

Risque de basculement !



Avertissement : Afin d'éviter un basculement de l'appareil, il convient de mettre en place une protection anti-renversement. Veuillez lire la notice de montage.

Risque de choc électrique !

- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.
- Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

Causes de dommages

Table de cuisson

Attention !

- N'utilisez les plaques de cuisson que couvertes de plats. Ne chauffez pas de casseroles ou de poêles vides. Cela endommagerait le fond de la casserole.
- N'utiliser que des casseroles et des poêles avec fond plat.
- Placer la casserole ou la poêle au centre du brûleur. La chaleur de la flamme du brûleur est ainsi transmise de manière optimale sur le fond de la casserole ou de la poêle. La poignée ou l'anse n'est pas endommagée, et une importante économie d'énergie est garantie.
- Veillez à ce que les brûleurs à gaz soient propres et secs. Les corps et chapeaux de brûleur doivent être parfaitement positionnés
- Veuillez veiller à ce que le couvercle supérieur ne soit pas fermé lorsque la cuisinière est mise en service.

Endommagements du four

Attention !

- Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne posez pas d'accessoires sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson. Ne placez pas de récipient sur le fond du compartiment de cuisson si vous avez réglé une température supérieure à 50 °C. Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent plus et l'émail sera endommagé.
- Eau dans le compartiment de cuisson chaud : Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela

produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur l'émail.

- Aliments humides : Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Cela endommage l'émail.
- Jus de fruits : Ne garnissez pas trop la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.
- Refroidissement la porte de l'appareil ouverte : Laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement la porte fermée. Même si la porte de l'appareil n'est qu'entrouverte, les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées au fil du temps.
- Joint de porte très encrassé : si le joint de la porte est très encrassé, la porte de l'appareil ne fermera plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Veillez à ce que le joint de l'appareil soit toujours propre.
- Porte de l'appareil utilisée comme surface d'assise ou support : il est interdit de grimper, de s'asseoir et de s'accrocher à la porte de l'appareil. Ne pas déposer de récipients ou des accessoires sur la porte de l'appareil.
- Introduire l'accessoire : Selon le modèle d'appareil, les accessoires peuvent rayer la vitre en fermant la porte. Introduire les accessoires toujours jusqu'en butée dans le compartiment de cuisson.
- Transporter l'appareil : Ne transportez ou ne portez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et risque de se casser.

Installation, raccordement au gaz et raccordement électrique

Raccordement au gaz

L'installation ne doit être effectuée que par un spécialiste autorisé ou par un technicien de service après-vente concessionnaire conformément aux instructions données à la section « Raccordement au gaz et conversion à un autre type de gaz ».

Pour le spécialiste ou service après-vente concessionnaire

Attention !

- Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur la plaque constructeur figurant à l'arrière de l'appareil. Le type de gaz réglé en usine est marqué par une étoile (*).
- Contrôlez, avant le réglage de l'appareil, les conditions d'accès au réseau (type et pression de gaz) et assurez-vous que le réglage du gaz de cet appareil correspond à ces conditions. Si les conditions de réglage doivent être modifiées, veuillez respecter la section « Raccordement gaz et conversion à un autre type de gaz » de la notice.
- Cet appareil n'est pas raccordé à une conduite d'évacuation des fumées. Il doit être raccordé et mis en service conformément aux conditions d'installation. Ne raccordez pas l'appareil à une sortie de fumées. Il faut respecter l'ensemble des prescriptions concernant l'aération.
- Le raccordement du gaz doit être réalisé par un raccord fixe, c'est-à-dire non mobile (conduite de gaz) ou par un tuyau de sécurité.
- En cas d'utilisation du tuyau de sécurité, il faut impérativement veiller à ce que le tuyau ne soit pas coincé

ou déformé. Le tuyau de sécurité ne doit pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.

- Le raccordement doit se faire au moyen d'un système de fermeture facilement accessible.

Consignes de sécurité

La pression de fonctionnement nominale de l'appareil s'élève à ;

Pour le gaz naturel (G20) 20 mBar, pour le GPL (G30) 30 mBar, pour le GPL (G31) 37 mBar. Il faut utiliser l'appareil à ces niveaux de pression. Toutes les données figurant sur la plaque constructeur de votre appareil se rapportent à ces niveaux de pression. Le fabricant ne peut pas être tenu responsable des résultats, de la puissance ou de tout risque résultant de l'exploitation de l'appareil avec des valeurs différentes.

⚠ Dans le cas où la pression de gaz dans votre réseau de distribution de gaz est !

pour le gaz naturel (G20), supérieure à 25 mBar, pour le GPL (G30), supérieure à 36 mBar, pour le GPL (G31), supérieure à 45 mBar, vous devez impérativement, pour des raisons de sécurité, utiliser l'appareil avec un régulateur de gaz approprié. Le raccordement, l'entretien et le réglage du régulateur de gaz ne doivent être effectués que par un installateur professionnel autorisé. Si vous ne connaissez pas la valeur de la pression du gaz dans votre réseau de distribution de gaz, veuillez vous renseigner auprès du gestionnaire de réseau de distribution local.

Anomalies à l'installation de gaz/odeur de gaz

Voici ce que vous devez impérativement faire si vous constatez une odeur de gaz ou des anomalies au niveau de l'installation de gaz :

- fermer immédiatement l'arrivée du gaz ou le robinet de la bouteille de gaz
- éteindre immédiatement tout feu nu et cigarettes
- éteindre les appareils électriques, même les lampes
- ouvrir les fenêtres et aérer en grand la pièce
- appeler le service après-vente ou la société de distribution de gaz.

Déplacement de l'appareil avec la conduite de gaz ou la poignée de la porte

Ne déplacez jamais l'appareil en le tenant par la conduite de gaz ; cela pourrait endommager la conduite de gaz. Risque de fuite de gaz ! Ne déplacez jamais l'appareil en le tenant par la poignée de porte. Les charnières et la poignée de la porte pourraient être endommagées.

Raccordement électrique

Attention !

- Laissez installer l'appareil par votre service après-vente. Un fusible 16 A est nécessaire pour le raccordement. L'appareil est conçu pour un fonctionnement sous 220-240 V.
- Si la tension du secteur descend en dessous de 180 V, le système d'allumage électrique ne fonctionne pas.
- En cas de mauvais raccordement, les dommages ne seront pas couverts par la garantie.
- Si le cordon d'alimentation électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou un autre professionnel qualifié.

Pour le service après-venteFür

Attention !

- L'appareil doit être raccordé conformément aux données figurant sur la plaque constructeur.
- Ne raccordez l'appareil qu'à un raccordement électrique conforme aux normes actuelles. La prise doit être accessible afin de pouvoir débrancher l'appareil du réseau électrique en cas de nécessité.
- Il faut veiller à ce qu'un système de répartition multipolaire soit disponible.
- N'utilisez pas de câble de rallonge ou de connecteur multiple.
- Pour des raisons de sécurité, cet appareil ne doit être raccordé qu'à une prise avec mise à la terre. Si le raccordement du conducteur de protection n'est pas conforme aux prescriptions, la protection contre les risques électriques n'est pas garantie.
- Il faut utiliser un câble de type H 05 W-F ou équivalent pour le raccordement de l'appareil.

Positionnement horizontal

Installez l'appareil directement sur le sol de la cuisine.

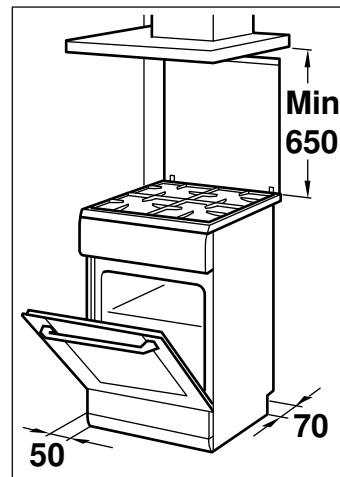
L'appareil est pourvu de pieds réglables en hauteur. Le réglage des pieds permet de relever l'appareil d'environ 15 mm.

Le réglage des pieds au moyen d'une clé plate permet de positionner l'appareil à l'horizontale.

Fixation murale

Afin que la cuisinière ne puisse pas basculer, vous devez la fixer au mur à l'aide de l'équerre jointe. Veuillez respecter la notice de montage pour la fixation murale.

Installation de l'appareil



- L'appareil doit être installé conformément aux dimensions indiquées et directement sur le sol de la cuisine. Il ne faut pas installer l'appareil sur tout autre objet que ce soit.
- La distance entre le bord supérieur de la cuisinière et le bord inférieur de la hotte d'aspiration doit correspondre aux consignes du fabricant de la hotte d'aspiration.
- Veillez à ce que l'appareil ne soit plus déplacé après son installation. La distance entre le brûleur rapide ou le brûleur wok et les meubles adjacents ou le mur doit être au minimum de 50 mm.

Mesures à respecter au cours du transport

Fixez toutes les parties mobiles à l'intérieur et au-dessus de l'appareil avec un ruban adhésif qui peut être retiré sans laisser de traces. Insérez les différents accessoires (par ex. plaque de four) avec du carton fin sur les bords dans les gradins correspondants, afin d'éviter d'endommager l'appareil. Placez du carton ou autre protection similaire entre la face avant et la face arrière afin d'éviter tout choc contre le côté intérieur de la porte vitrée. Fixez la porte et, le cas échéant, le couvercle supérieur au flanc de l'appareil avec du ruban adhésif.

Conservez l'emballage d'origine de l'appareil. Transportez l'appareil en position verticale. Veuillez respecter les flèches de transport situées sur l'emballage.

Si l'emballage d'origine n'est plus disponible

Emballer l'appareil dans un emballage de protection afin de pouvoir garantir une protection suffisante contre tout endommagement lié à son transport.

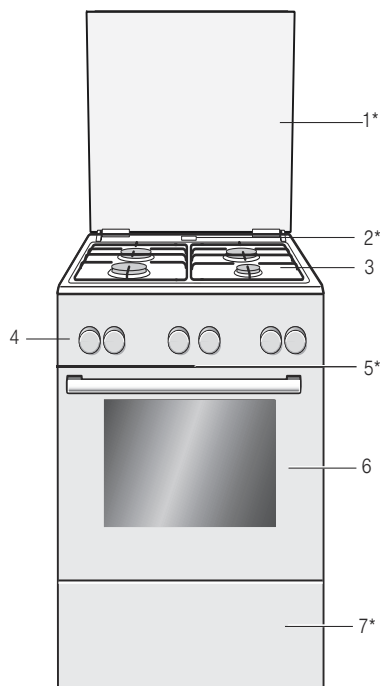
Transportez l'appareil en position verticale. Ne tenez pas l'appareil par la poignée de la porte ou par les raccords situés à l'arrière car ceux-ci pourraient être endommagés. Ne posez aucun objet lourd sur l'appareil.

Votre nouvel appareil

Ce chapitre contient des informations sur l'appareil, les modes de fonctionnement et les accessoires.

Généralités

La version dépend du type d'appareil actuel.



Explications

1* Couverture**

2* Sortie de vapeur

Attention !

De la vapeur chaude s'échappe à cet endroit lorsque le four est en marche.

3 Table de cuisson**

4 Bandeau de commande**

5* Ventilateur de refroidissement

6 Porte du four**

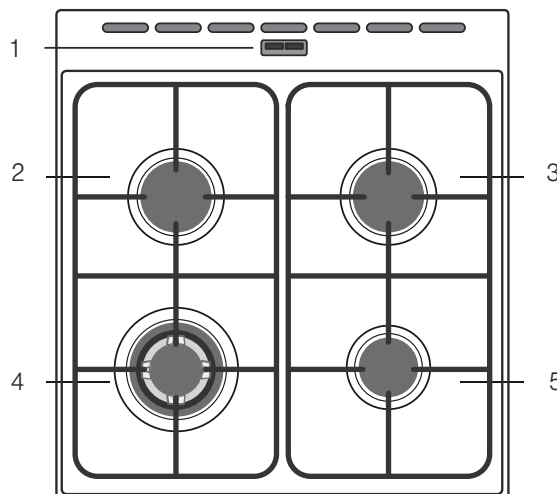
7* Tiroir de rangement**

* En option (disponible sur certains appareils)

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

Zone de cuisson

Voici un aperçu du panneau de commande. La version dépend du type d'appareil actuel.



Explications

1 Fuite de vapeur

Attention !

Pendant le fonctionnement du four, de la vapeur chaude sort par cet emplacement

2 Brûleur semi-rapide

3 Brûleur semi-rapide

4 Brûleur wok

5 Brûleur auxiliaire

Bandeau de commande

Certains détails peuvent être différents en fonction du modèle d'appareil.

Sélecteur de fonctions

Le sélecteur de mode de fonctionnement permet de régler le mode de cuisson du four. Il se tourne vers la droite ou vers la gauche.

Lorsque le mode de cuisson souhaité est réglé, la lampe du four s'allume.

Positions	Fonction	
○	Arrêt	Le four est arrêté.
☐	Cuisson traditionnelle*	La cuisson et le rôtissage fonctionnent sur un seul niveau. Ce réglage est bien adapté aux gâteaux et aux pizzas (moule ou plaque) et aux rôtis maigres (bœuf, veau et gibier). La chaleur est diffusée uniformément par le haut et par le bas.
☐	Chaleur de sole	Le mode Chaleur de sole permet de faire dorer les plats sur le dessus ou de les maintenir au chaud. La chaleur est diffusée par le bas.
☐	Gril, petite surface	Ce mode de cuisson est adapté pour griller des steaks, saucisses, poissons et toasts en petites quantités. La partie médiane de la résistance de gril est chauffée.
☐	Gril, grande surface	Cette position permet de griller plusieurs steaks, saucisses, poissons et toasts. Toute la surface sous la résistance du gril est chauffée.
☐	Gril tournebroche	Pour le poulet grillé, le canard et les gros rôtis. Toute la surface sous la résistance du gril est chauffée. Le tournebroche utilisé est actionné par le moteur situé sur la paroi arrière.

* Mode de cuisson selon la catégorie d'efficacité énergétique EN50304.

Sélecteur de température

Vous pouvez régler la température et la position gril au moyen du sélecteur de température.

Positions	Fonction	
●	Position zéro	Le four n'est pas chaud.
50-270	Plage de température	Affichage de la température en °C.
1, 2, 3	Positions gril	Positions gril pour le gril, petite ☐ et grande ☐ surfaces. Position 1 = faible Position 2 = intermédiaire Position 3 = puissant

Lorsque le four chauffe, le témoin au-dessus du sélecteur de température est allumé. Si le chauffage du four est interrompu, il s'éteint. Il ne s'allume pas avec certains réglages.

Commutateurs de brûleurs

Les quatre commutateurs permettent de régler la puissance des brûleurs.

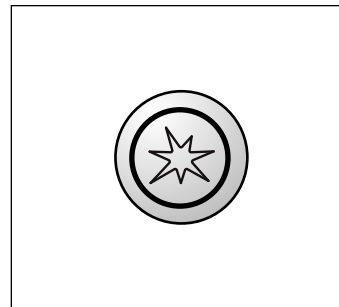
Positions	Fonction/cuisinière à gaz	
○	Position zéro	La cuisinière est arrêtée.
⊕	Plage de réglage	Grande flamme = Réglage le plus fort Petite flamme = Réglage le plus faible

L'extrémité de la plage de réglage comporte une butée. Ne tournez pas au-delà.

Bouton d'allumage

Ce bouton permet d'activer le système d'allumage électronique.

Lorsque vous appuyez sur le bouton, tous les dispositifs d'allumage sont commandés simultanément.



Minuterie

La minuterie permet des réglages jusqu'à une durée de 60 minutes. Le fonctionnement de la minuterie est indépendant de celui du four. Elle peut être utilisée comme réveil de cuisine.

Position	Fonction	
●	Position zéro	Position arrêtée
⏰	Fin de la durée réglée	Signal sonore à l'expiration de la durée réglée.
⏰ - 60	Affichage des minutes	Affichage de la durée, en minutes.

Pour procéder au réglage

Réglez la minuterie sur la durée souhaitée.

Le temps est écoulé

Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit. Le commutateur revient automatiquement sur la position d'arrêt ●.

Le compartiment de cuisson

La lampe du four est située dans le compartiment de cuisson.

Lampe du four

La lampe du four dans le compartiment de cuisson est allumée pendant le fonctionnement.

Sortie de vapeur

L'air chaud du compartiment de cuisson s'échappe à l'arrière sur la table de cuisson. Attention ! Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon, le four surchauffe.

Vos accessoires

Vos accessoires fournis sont adaptés à de nombreux récipients. Assurez-vous que les accessoires toujours insérés dans le four dans le bon sens.

Pour que certains plats soient encore plus réussis et que le maniement de votre four soit encore plus confortable, il existe une variété d'accessoires optionnels.



Grille

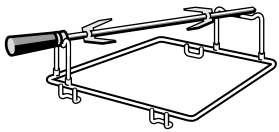
Pour des récipients, des moules à gâteau, des rôtis, des grillades et des plats surgelés.



Plaque à pâtisserie émaillée

Pour des gâteaux et petits gâteaux secs.

Enfournez la plaque à pâtisserie dans le four, avec la partie inclinée en direction de la porte du four.



Tournebroche

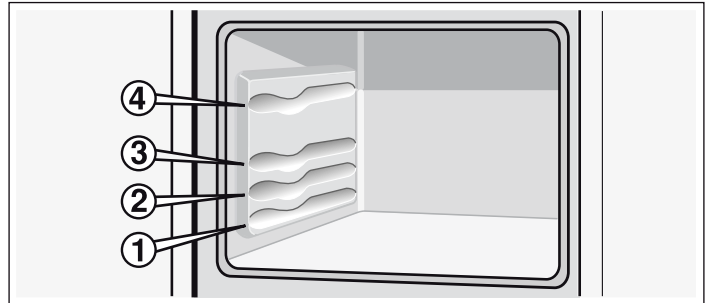
Pour des rôtis et de grosses volailles.

Vous pouvez utiliser le tournebroche avec la plaque à pâtisserie émaillée ou avec la lèche-frite.

Accessoires

4 hauteurs sont possibles pour l'insertion de l'accessoire dans le four.

Il est possible de sortir l'accessoire aux deux tiers sans risque de basculement. Ainsi, il est facile de retirer les plats du four.




L'accessoire peut se déformer sous l'effet de la chaleur. Une fois refroidi, l'accessoire reprend sa forme initiale. Cela n'a pas d'incidence sur son fonctionnement.

Tenez la plaque de four sur les côtés avec les deux mains et insérez-la parallèlement au support. Évitez les mouvements vers la droite ou la gauche lors du coulisement de la plaque de four. Dans le cas contraire, il est plus difficile d'insérer la plaque de four. Les surfaces émaillées peuvent être endommagées.


Avant la première utilisation

Vous apprendrez ici ce que vous devez faire avant d'utiliser votre four pour la première fois pour préparer des mets. Lisez auparavant le chapitre *Consignes de sécurité*.

Chauffer le four

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, laissez chauffer le four à vide, porte fermée. Idéalement une heure en mode convection naturelle  à 240 °C. Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage.

Aérez la cuisine tant que le four chauffe.

1. Avec le sélecteur des fonctions, régler sur Convection naturelle .

2. Régler le thermostat sur 240 °C.

Eteindre le four au bout d'une heure. Pour ce faire, tourner le sélecteur des fonctions sur la position zéro.

Nettoyer les accessoires

Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et une lavette douce.

Réglage de la table de cuisson

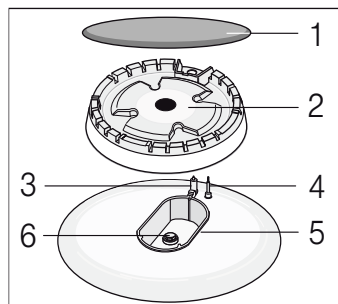
Votre table de cuisson est équipée de quatre brûleurs gaz. Vous pouvez lire ici comment allumer les brûleurs et régler la hauteur de la flamme.

Premier nettoyage du corps et du chapeau de brûleur

Nettoyez le chapeau (1) et le corps du brûleur (2) avec de l'eau et du produit vaisselle. Essuyez soigneusement les différents éléments.

Remplacez le corps et le chapeau du brûleur sur le godet de brûleur (5). Veillez à ne pas endommager l'allumeur (3) et la tige de protection de flamme (4).

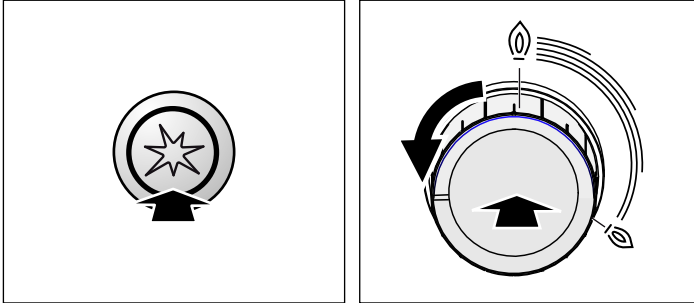
La tuyère (6) doit être sèche et propre. Placez toujours le chapeau de brûleur avec précision sur le corps du brûleur.



Allumage du brûleur

Positionnez toujours le chapeau du brûleur exactement sur le corps du brûleur. Les ouvertures du corps du brûleur doivent toujours être dégagées. Toutes les pièces doivent être sèches.

1. Ouvrir le recouvrement supérieur de la cuisinière. Il doit rester ouvert tout au long de l'utilisation de la cuisinière.
2. Tournez la manette du foyer souhaité vers la gauche jusqu'au symbole avec grande flamme ☀.
3. La manette appuyée, actionner le bouton d'allumage. Le gaz commence à sortir et le brûleur s'allume.



4. Appuyez sur la manette du foyer et maintenez-la appuyée pendant 1-3 secondes. Cela active la sécurité d'allumage. Si la flamme s'éteint, l'arrivée de gaz est automatiquement coupée par la sécurité d'allumage.

5. Régler la taille de flamme souhaitée. La flamme n'est pas stable entre le réglage Arrêt • et le réglage ☀. Choisissez donc toujours une position entre grande ☀ et petite ☀ flamme.
6. Si la flamme s'éteint de nouveau, répétez le processus à partir de l'étape 2.
7. Pour terminer la cuisson, tourner la manette du foyer vers la droite sur la position • Arrêt.

Ne pas actionner la manette plus de 15 secondes en position d'allumage. Si le brûleur ne s'allume pas après 15 secondes, attendez au minimum une minute. Répétez ensuite le processus d'allumage.

Le brûleur à gaz ne s'allume pas

En cas de coupure du courant ou si la bougie d'allumage est humide, vous pouvez allumer le brûleur à gaz avec un allume-gaz ou une allumette.

Tableau - Cuisson

Choisissez la bonne taille de casserole. Le diamètre du fond de la casserole ou de la poêle doit correspondre à la taille du foyer.

Les temps de cuisson dépendent de la nature, du poids et de la qualité des aliments. Des variations sont donc possibles. Vous pouvez évaluer le mieux le temps de cuisson optimal.

Pour conserver les vitamines et minéraux, utilisez peu d'eau pour la cuisson. Choisissez des temps de cuisson courts afin que les légumes restent croquants et riches en substances nutritives.

Exemple	Mets	Foyer	Position de chauffe
Faire fondre	Chocolat, beurre, margarine	Brûleur auxiliaire	petite flamme
Faire chauffer	Bouillon, légumes en conserve	Brûleur semi-rapide Plaque de cuisson électrique**	petite flamme 1-2
Réchauffer et maintenir au chaud	Soupes	Brûleur auxiliaire Plaque de cuisson électrique**	petite flamme 1-2
Cuire à la vapeur*	Poisson	Brûleur semi-rapide Plaque de cuisson électrique**	entre grande et petite flamme 3-4
Etuver*	Pommes de terre et autres légumes, viande	Brûleur semi-rapide Plaque de cuisson électrique**	entre grande et petite flamme 3-4
Faire bouillir*	Riz, légumes, plats de viande (avec sauces)	Brûleur semi-rapide Plaque de cuisson électrique**	hauteur de flamme importante 5-6
Frire	Crêpes, pommes de terre, escalope, bâtonnets de poisson	Brûleur rapide** Brûleur wok**	entre grande et petite flamme

* Si vous utilisez une casserole avec couvercle, diminuez la flamme dès l'ébullition.

** En option. Disponible sur certains appareils, selon le modèle d'appareil. (Pour faire frire sur le brûleur wok, nous recommandons d'utiliser une poêle Wok.)

Récipients appropriés

Brûleur/plaque de cuisson électrique**	Diamètre de casserole mini-mum	Diamètre de casserole maximum
Plaque de cuisson électrique*	14,5 cm	14,5 cm
Brûleur wok ** 3,6 kW	24 cm	28 cm
Brûleur rapide 3 kW	24 cm	28 cm
Brûleur semi-rapide 1,7 kW	18 cm	24 cm
Brûleur auxiliaire 1 kW	12 cm	18 cm

* Option (pour les modèles avec plaque de cuisson électrique)

** Option (pour les modèles avec brûleur wok)

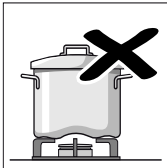
Conseils d'utilisation

Les conseils suivants vous aideront à économiser de l'énergie et à éviter d'endommager les récipients :



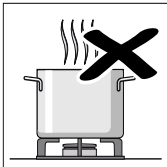
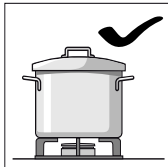
Utilisez des récipients de la taille appropriée à chaque brûleur.

N'utilisez pas de petits récipients sur les grands brûleurs. La flamme ne doit pas toucher les côtés du récipient.

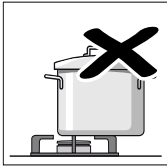
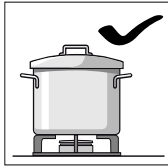


N'utilisez pas de récipients déformés, ayant tendance à être instables sur la plaque de cuisson. Les récipients pourraient se renverser.

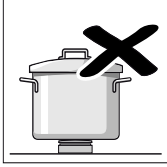
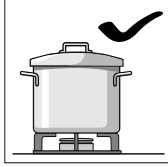
N'utilisez que des récipients à base plane et épaisse.



Ne cuisinez pas sans couvercle ni avec celui-ci mal mis. Vous risqueriez ainsi de perdre une partie de l'énergie.

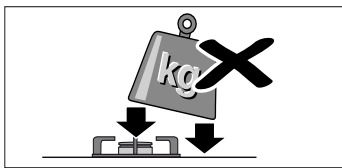


Le plat doit systématiquement être placé au milieu de la plaque, sinon il risque de se renverser.



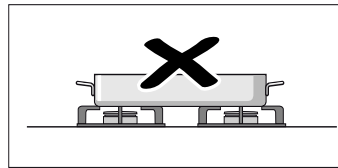
Placez les récipients sur les grilles, jamais directement sur le brûleur.

Vérifiez que les grilles et les couvercles des brûleurs sont bien placés avant de les utiliser.



Manipulez soigneusement les récipients sur la plaque de cuisson.

Ne cognez pas la plaque de cuisson et n'y posez pas d'objets lourds.



N'utilisez pas deux brûleurs ou sources de chaleur pour un seul récipient.


Évitez d'utiliser des plaques pour les grillades, des cassolettes en céramique, etc. longtemps à la puissance maximum.

Réglage du four

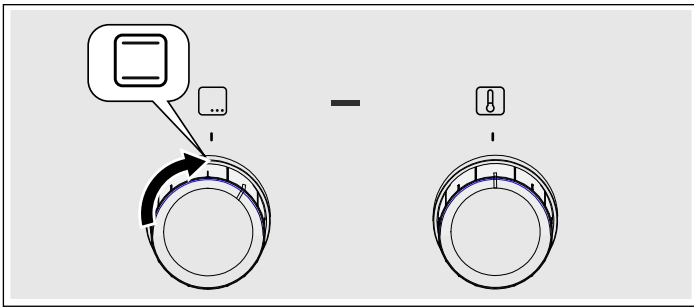
Vous avez plusieurs possibilités pour régler votre four. Nous vous expliquons ici comment régler le mode de cuisson et la température ou la position grill souhaités.

Remarque : Il est recommandé de toujours préchauffer le four avant d'introduire les aliments pour éviter la formation excessive de condensation sur la plaque en verre.

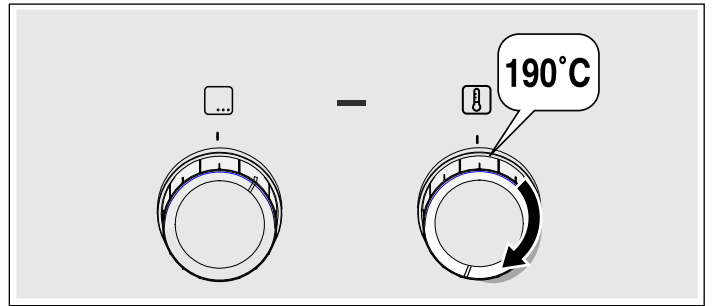
Mode de cuisson et température

Exemple illustré : Convection naturelle à 190°C .

1. Avec le sélecteur des fonctions vous réglez le mode de cuisson.



2. Avec le sélecteur de température vous réglez la température ou la position grill.



Le four chauffe.

Eteindre le four

Tourner le sélecteur des fonctions sur la position zéro.

Modifier les réglages

Vous pouvez modifier à tout moment le mode de cuisson et la température ou la position grill au moyen du sélecteur correspondant.

Grillades avec le tournebroche

Le tournebroche est idéal pour préparer de gros rôtis, comme du rôti roulé et de la volaille. La viande sera bien croustillante et dorée.

Préparer le rôti

Afin que le rôti soit bien doré et cuise à coeur uniformément, veuillez respecter les consignes suivantes.

Embrocher le rôti et le fixer

Embrochez le rôti en le centrant le plus possible sur le tournebroche.

Fixez le rôti des deux extrémités avec les crochets. Le crochet arrière doit se trouver à une distance d'au moins 7 cm de l'extrémité de la broche.

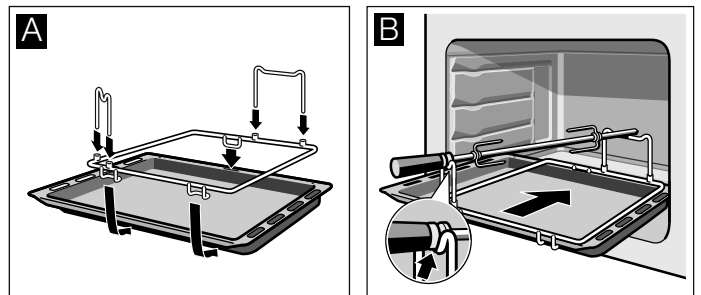
De plus, vous pouvez fixer le rôti avec du fil de cuisine. En cas de volaille, fixez les extrémités des ailes sous le dos et les cuisses au corps. De cette sorte, elles ne brunissent pas trop. Piquez la peau sous les ailes afin que la graisse puisse s'écouler.

Dans le chapitre *Testés pour vous dans notre laboratoire* vous trouverez de nombreuses valeurs de réglage pour des grillades avec le tournebroche.

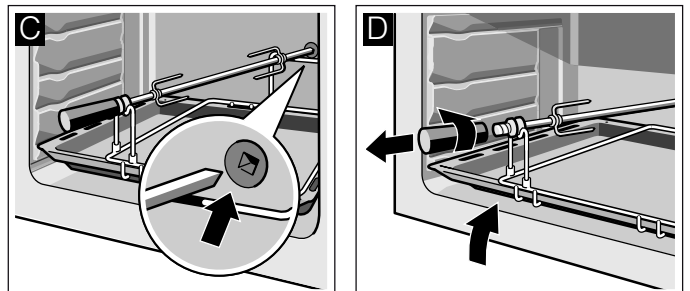
Pour la température du four, suivez les indications du tableau. Si la température est trop élevée, la viande ou la volaille brunit trop à l'extérieur. Elle ne sera pas assez cuite à l'intérieur.

Installation du tournebroche

1. Mettez en place le support de tournebroche sur la plaque de cuisson (Figure A).
2. Positionnez le tournebroche sur le support (Figure B).



3. Insérez la plaque de cuisson sur le niveau 1 jusqu'en butée. La paroi arrière du four comporte une ouverture permettant d'engager le tournebroche (Figure C).
4. Retirez la poignée et fermez la porte du four (Figure D).



Entretien et nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre table de cuisson et votre four, ils garderont longtemps l'aspect du neuf

et resteront intacts. Nous vous expliquons ici comment les entretenir et les nettoyer correctement.

Remarques

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

Produit nettoyants

Pour ne pas endommager les différences surfaces par l'emploi de nettoyants non adaptés, veuillez respecter les instructions suivantes.

Pour le nettoyage de la table de cuisson

- ne pas utiliser de liquide vaisselle dilué ou de liquide vaisselle pour machine à laver la vaisselle,
- pas d'éponge abrasive,
- pas de nettoyant agressif tel que nettoyant pour four ou détachant,
- pas de nettoyeur haute pression ou de jet de vapeur.
- Ne pas nettoyer les éléments dans une machine à laver la vaisselle.

Pour le nettoyage du four

- ne pas utiliser de nettoyant agressif ou récurant,
- pas de nettoyant a taux d'alcool élevé,
- pas d'éponge abrasive,
- pas de nettoyeur haute pression ou de jet de vapeur.
- Ne pas nettoyer les éléments dans une machine à laver la vaisselle.

Rincez convenablement les nouvelles éponges avant leur première utilisation.

Zone	Nettoyants
Surfaces en inox* (selon le modèle d'appareil)	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Essuyer toujours les surfaces en inox parallèlement à leur veine naturelle. Vous risqueriez sinon de les rayer. Éliminer immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de fécula et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Des produits d'entretien spéciaux pour surfaces chaudes en inox sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Appliquez une couche mince de produit d'entretien avec un chiffon doux.
Surfaces émaillées, laquées, en plastique et sérigraphiées* (selon le modèle d'appareil)	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloir à verre pour le nettoyage.

* En option (Disponible pour certains appareils, selon le modèle d'appareil.)

Zone	Nettoyants
Bandeau de commande	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloir à verre pour le nettoyage.
Couvercle supérieur en verre* (selon le modèle d'appareil)	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec un chiffon doux. Vous pouvez enlever le couvercle supérieur en verre pour le nettoyage. Pour cela, veuillez respecter le chapitre <i>Couvercle supérieur en verre</i> !
Boutons rotatifs Ne pas les enlever !	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux.
Cadre de la table de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Ne pas nettoyer avec un racloir à verre, du citron ou du vinaigre.
Table de cuisson gaz et support de casserole* (selon le modèle d'appareil)	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle. Utiliser peu d'eau, elle ne doit pas parvenir à l'intérieur de l'appareil par les pièces inférieures des brûleurs. Enlever immédiatement les aliments débordés et les résidus d'aliment. Vous pouvez enlever le support de casserole. Support de casserole en fonte* : Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.
Brûleur* (selon le modèle d'appareil)	Enlever la tête de brûleur et le chapeau, les nettoyer à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle. Les becs des gicleurs doivent toujours être dégagés. Electrodes d'allumage : petite brosse souple. Les brûleurs fonctionnent uniquement si les électrodes d'allumage sont sèches. Sécher soigneusement toutes les pièces. En les remettant en place, veiller à leur position exacte. Les chapeaux de brûleur sont émaillés noirs. La couleur change au fil du temps. Cela n'influe en rien sur le fonctionnement.
Foyer électrique* (selon le modèle d'appareil)	Produits récurants ou éponges à dos récurant : Chauffer ensuite brièvement la plaque de cuisson, afin qu'elle sèche. Les plaques humides rouillent avec le temps. Appliquez à la fin un produit d'entretien. Enlever immédiatement les aliments débordés et les résidus d'aliment.
Anneau de la plaque de cuisson* (selon le modèle d'appareil)	Utiliser un produit d'entretien pour inox pour éliminer les effets de miroitement jaune à bleu sur l'anneau de la plaque de cuisson. Ne pas utiliser de tampons en paille métallique ou de produits récurants.

* En option (Disponible pour certains appareils, selon le modèle d'appareil.)

Zone	Nettoyants
Table de cuisson en vitrocéramique* (selon le modèle d'appareil)	Entretien : produit protecteur et d'entretien pour la vitrocéramique Nettoyage : nettoyant approprié pour la vitrocéramique. Respecter les indications pour le nettoyage figurant sur l'emballage. ⚠ Racloir à verre pour un encrassement important : Déverrouiller et nettoyer uniquement avec la lame. Attention, la lame est très tranchante. Risque de blessure. Reverrouiller après le nettoyage. Remplacer immédiatement les lames endommagées.
Table de cuisson en verre* (selon le modèle d'appareil)	Entretien : produit protecteur et d'entretien pour le verre Nettoyage : produit de nettoyage pour le verre. Respecter les indications pour le nettoyage figurant sur l'emballage. ⚠ Racloir à verre pour un encrassement important : Déverrouiller et nettoyer uniquement avec la lame. Attention, la lame est très tranchante. Risque de blessure. Reverrouiller après le nettoyage. Remplacer immédiatement les lames endommagées.
Vitre	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec un chiffon doux. N'utilisez pas le racloir à verre. La porte est amovible pour un nettoyage aisé. Pour cela, veuillez respecter le chapitre <i>Décrocher et raccrocher la porte du four</i> !
Sécurité enfants* (selon le modèle d'appareil)	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette. Si une sécurité enfants est installée sur la porte du four, elle doit être enlevée avant le nettoyage. En cas d'encrassement important, la sécurité-enfants ne fonctionne plus correctement.
Joint Ne pas l'enlever !	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette. Ne pas récupérer.
Zone de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre : Nettoyer avec une lavette. En cas d'encrassements importants, utilisez une spirale à récurer en inox ou un produit de nettoyage pour four. L'utiliser uniquement dans le compartiment de cuisson froid. ⚠ En cas de surfaces autonettoyantes, veuillez utiliser la fonction autonettoyage. Pour cela, veuillez respecter le chapitre <i>Autonettoyage</i> ! Attention ! Ne jamais utiliser un nettoyant pour cuisinière pour les surfaces autonettoyantes.
Couvercle en verre de la lampe du four	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette.

* En option (Disponible pour certains appareils, selon le modèle d'appareil.)

Zone	Nettoyants
Support	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette ou une brosse. Vous pouvez enlever les supports pour le nettoyage. Pour cela, veuillez respecter le chapitre <i>Décrocher et raccrocher les supports</i> ! Sortie télescopique* (selon le modèle d'appareil) Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette ou une brosse. Ne pas éliminer la graisse de lubrification sur les rails télescopiques, les nettoyer de préférence en position rentrée. Ne pas mettre à tremper, nettoyer au lave-vaisselle ni avec l'autonettoyage. Cela peut endommager les supports et compromettre leur fonctionnement.
Accessoires	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse. Plaque à pâtisserie en aluminium* : (selon le modèle d'appareil) Sécher avec un chiffon doux. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle. Ne jamais utiliser de nettoyant pour four. Afin d'éviter toute rayure, ne jamais toucher les surfaces métalliques avec un couteau ou autre objet acéré similaire. Les produits nettoyants agressifs, les éponges abrasives et les gros chiffons sont inadaptés. Vous risqueriez sinon de les rayer. Tournebroche* (selon le modèle d'appareil) Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette ou une brosse. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle. Thermomètre à viande* (selon le modèle d'appareil) Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette ou une brosse. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.
Tiroir de rangement* (selon le modèle d'appareil)	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette.

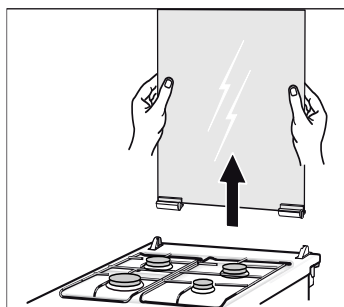
* En option (Disponible pour certains appareils, selon le modèle d'appareil.)

Couvercle supérieur en verre

Avant d'ouvrir le couvercle supérieur, enlever les éclaboussures éventuelles avec un chiffon.

Pour le nettoyage, utilisez de préférence un nettoyant pour vitres.

Ôtez le couvercle supérieur pour effectuer le nettoyage. Pour ce faire, tenez le couvercle sur les côtés avec les deux mains et tirez-le vers le haut.



Si les charnières du couvercle se détachent, repérez les lettres qui se trouvent dessus. La charnière marquée de la lettre R doit être montée à droite, la charnière avec la lettre L à gauche.

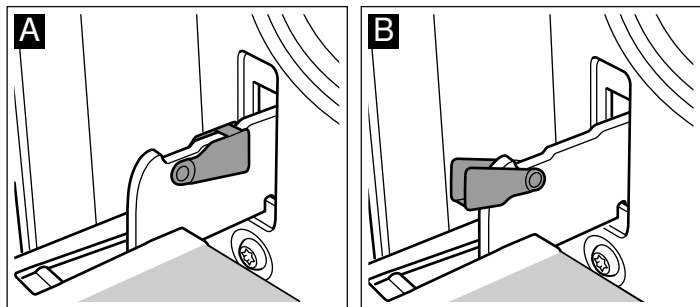
Remonter le couvercle supérieur dans l'ordre inverse après son nettoyage.

Ne fermer le couvercle supérieur que lorsque les plaques de cuisson sont refroidies.

Décrocher et accrocher la porte du four

Pour le nettoyage et pour la dépose des vitres de la porte, vous pouvez décrocher la porte du four.

Les charnières de la porte du four possèdent respectivement un levier de verrouillage. Lorsque le levier de verrouillage est pivoté vers l'intérieur (fig. A), la porte du four est sécurisée. Elle ne peut pas être décrochée. Lorsque les leviers de verrouillage sont pivotés vers l'extérieur pour décrocher la porte du four (fig B), les charnières sont sécurisées. Elles ne peuvent pas se fermer subitement.

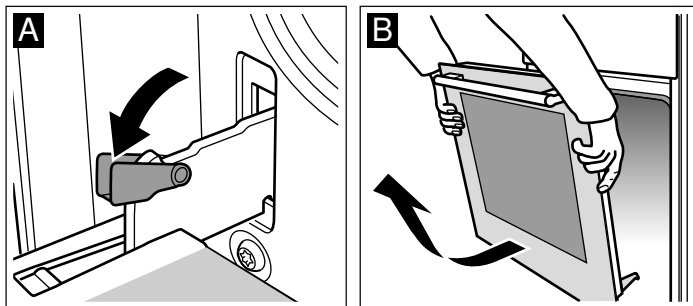


⚠ Risque de blessure !

Si les charnières ne sont pas bloquées, elles peuvent se fermer violemment. Veillez à ce que les leviers de verrouillage soient toujours entièrement fermés ou bien entièrement ouverts lors du décrochage de la porte du four.

Décrocher la porte

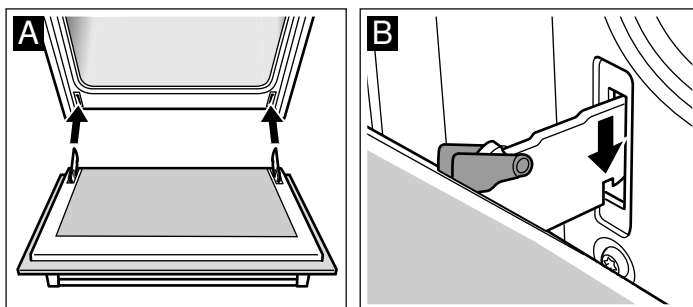
1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Ouvrir les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. A).
3. Fermer la porte du four jusqu'en butée. Avec les deux mains, la tenir à gauche et à droite. La refermer un peu plus et la retirer (fig. B).



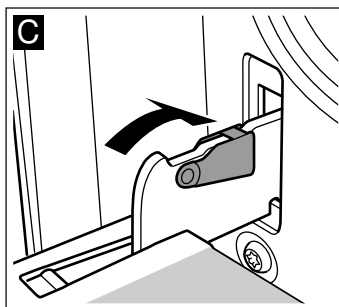
Accrocher la porte

Accrocher la porte du four en procédant dans l'ordre inverse du décrochage.

1. En accrochant la porte du four, veiller à ce que les deux charnières soient introduites tout droit dans l'orifice (fig. A).
2. L'encoche à la charnière doit s'enclencher des deux côtés (fig. B).



3. Refermer les deux leviers de verrouillage (fig. C). Fermer la porte du four.



⚠ Risque de blessure !

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

Porte du four - mesures de sécurité supplémentaires

La porte du four peut devenir très chaude en cas de temps de cuisson longs.

Si vous avez des enfants en bas âge, il faut redoubler d'attention lors de l'utilisation du four.

Il existe pour cela un dispositif de protection (grille de protection) qui empêche un contact direct avec la porte du four. Vous pouvez vous procurer cet accessoire spécial (469088) via le service après-vente.

Pannes et dépannage

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

Tableau des erreurs

Si vous n'avez pas obtenu le résultat souhaité, veuillez vous reporter à la section . *Nous avons testé les plats cuisinés dans notre cuisine.* Vous trouverez ici des conseils et informations utiles pour la cuisson de vos plats, rôtis et gâteaux.

⚠ Risque d'électrocution !

Toute réparation non conforme est dangereuse. Les réparations ne doivent être effectuées que par des techniciens de notre service après-vente.

Erreur	Cause possible	Correction/Informations
Le four ne fonctionne pas.	Le fusible est défectueux.	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible est défectueux.
	Coupure de courant.	Vérifiez si la lampe de la cuisine ou d'autres appareils de cuisine fonctionnent.
Le four n'est pas chaud.	Poussière sur les éléments de contact.	Tournez les boutons plusieurs fois vers la droite et vers la gauche.
Le brûleur à gaz ne s'allume pas.	Le courant est coupé ou les bougies d'allumage sont humides.	Allumez le brûleur à gaz avec un allume-gaz ou une allumette.

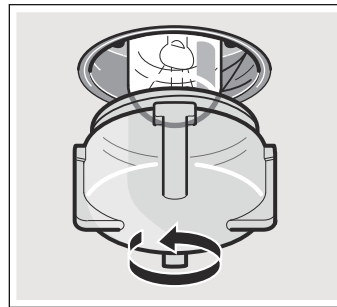
Changer la lampe du four au plafond

Si l'ampoule du four a grillé, vous devez la changer. Des ampoules de rechange de 25 W, résistantes aux températures élevées, sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Utilisez exclusivement ces ampoules.

⚠ Risque de choc électrique !

Couper le fusible dans la boîte à fusibles.

1. Étaler un torchon à vaisselle dans le four froid, afin d'éviter des dégâts.
2. Dévisser le cache en verre en le tournant à gauche.



3. Remplacer l'ampoule par un modèle identique.
4. Revisser le cache en verre.
5. Enlever le torchon et armer le fusible.

Cache en verre

Un cache en verre endommagé doit être remplacé. Des caches en verre appropriés sont en vente auprès du service après-vente. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

Service après-vente

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

Numéros de produit E et de fabrication FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (n° E) et le numéro de fabrication (n° FD), afin que nous puissions vous apporter une assistance qualifiée. La plaque signalétique avec les numéros est située à droite, sur le côté de la porte du four. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

N° E

N° FD

Service après-vente ☎

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

Pour les contacts dans les différents pays, consulter le répertoire de SAV joint.

Conseils concernant l'énergie et l'environnement

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

Économiser de l'énergie dans le four

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

Économiser de l'énergie sur la table de cuisson gaz

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

Élimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



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

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

Testés pour vous dans notre laboratoire

Vous trouverez ici un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Nous vous montrons le mode de cuisson et la température les plus appropriés pour votre plat. Vous obtenez des indications concernant l'accessoire adapté et à quel hauteur il doit être enfourné, ainsi que des conseils concernant les récipients et la préparation.

Remarques

- Les valeurs des tableaux s'entendent toujours pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid. Préchauffez uniquement si cela est indiqué dans les tableaux. Recouvrez l'accessoire de papier cuisson uniquement après le préchauffage.
- Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature de l'aliment.
- Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil. Des accessoires supplémentaires sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé comme accessoires optionnels. Avant l'utilisation, retirez du compartiment de cuisson tous les accessoires et récipients dont vous n'avez pas besoin.
- Utilisez toujours des maniques lorsque vous retirez des accessoires ou récipients chauds du compartiment de cuisson.

Gâteaux et pâtisseries

Moules

Les moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés.

En cas de moules en métal à paroi mince ou en cas de plats en Pyrex les temps de cuisson sont plus longs et le gâteau brunit moins uniformément.

Si vous voulez utiliser des moules en silicone, basez-vous sur les indications et les recettes du fabricant. Les moules en silicone sont souvent plus petits que les moules normaux. Les quantités de pâte et les indications des recettes peuvent diverger.

Tableaux

Dans les tableaux vous trouverez le mode de cuisson optimal pour les différents gâteaux et pâtisseries. La température et la durée de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte préparée. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse. Une température plus basse permet d'obtenir des mets plus uniformément dorés. Si nécessaire, sélectionnez la fois suivante une valeur plus élevée.

Les temps de cuisson sont de 5 à 10 minutes plus courts lorsque vous préchauffez.

Vous trouverez des informations supplémentaires dans la section *Conseils pour la pâtisserie* à la suite des tableaux.

Gâteaux dans moules	Moule	Niveau	Mode de cuisson	Affichage de la température en °C	Durée, minutes
Gâteau sec simple	Moule démontable à 2 fonds/moule à cake	2		170-190	50-60
Gâteau sec simple, fin	Moule démontable à 2 fonds/moule à cake	2		150-170	60-70
Fond de tarte, génoise	Moule tatin	2		150-170	20-30
Tarte aux fruits, pâte toute simple	Moule démontable profond à 2 fonds	2		160-180	50-60
Tarte en pâte à biscuit	Moule démontable	2		160-180	30-40
Fond de tarte, génoise	Moule démontable	1		170-190	25-35
Tartes aux fruits ou au fromage blanc, pâte Brisée*	Moule démontable	1		170-190	70-90
Gâteau d'épices*	Moule démontable	1		180-200	50-60

* Laissez refroidir le gâteau environ 20 minutes dans l'appareil.

Gâteau sur la plaque	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Pâte à cake ou à la levure du boulanger avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	2		170-190	20-30
Pâte à cake ou à la levure du boulanger avec garniture fondante, fruits	Plaque à pâtisserie	3		170-190	40-50
Biscuit roulé (préchauffer)	Plaque à pâtisserie	2		190-210	15-20
Brioche tressée avec 500 g de farine	Plaque à pâtisserie	2		160-180	30-40
Stollen (Gâteau de Noël) avec 500 g de farine	Plaque à pâtisserie	3		160-180	60-70
Stollen (Gâteau de Noël) avec 1 kg de farine	Plaque à pâtisserie	3		150-170	90-100
Strudel, sucré	Plaque à pâtisserie	2		180-200	55-65
Börek	Plaque à pâtisserie	2		180-200	40-50
Pizza	Plaque à pâtisserie	2		220-240	25-35

Petites pâtisseries	Accessoires	Niveau	Mode de cuisson	Affichage de la température en °C	Durée, minutes
Biscuits	Plaque de cuisson	3		150-170	10-20
Petits gâteaux secs (préchauffage)	Plaque de cuisson	2		150-170	20-30
Biscuits aux amandes	Plaque de cuisson	3		110-120	30-40
Meringues	Plaque de cuisson	3		80-100	90-180
Religieuses	Plaque de cuisson	2		200-220	30-40
Pâte feuilletée	Plaque de cuisson	3		200-220	20-30


Pain et petits pains

Sauf indication contraire, préchauffez le four pour la cuisson du pain.

Ne versez jamais de l'eau dans le four encore chaud.

Pain et petits pains	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Pain à la levure de boulanger avec 1,2 kg farine	Plaque à pâtisserie	2		270	8
				200	35-45
Pain au levain avec 1,2 kg de farine	Plaque à pâtisserie	2		270	8
				200	40-50
Petits pains (sans préchauffage)	Plaque à pâtisserie	3		210-230	20-30
Petits pains en pâte levée, sucrés	Plaque à pâtisserie	3		170-190	15-20

Conseils pour la pâtisserie

Vous voulez utiliser votre propre recette.	Basez-vous sur les tableaux qui se rapprochent le plus de votre recette.
Vérifiez si votre cake est complètement cuit.	A l'aide d'un bâtonnet en bois, piquez le sommet du gâteau environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué dans la recette. Le gâteau est cuit si la pâte n'adhère plus au bâtonnet.
Le gâteau s'affaisse.	La fois suivante, veillez à ce que la pâte soit moins liquide ou bien réduisez la température du four de 10 degrés. Respectez les temps de malaxage indiqués dans la recette.
Le gâteau a monté davantage au centre que sur les bords.	Ne graissez pas le tour du moule démontable. Après la cuisson, détachez soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau.
Le dessus du gâteau est trop cuit.	Enfournez-le jusqu'au fond, choisissez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.
Le gâteau est trop sec.	A l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Arrosez de jus de fruit ou de liquide légèrement alcoolisé. Au gâteau suivant, augmentez la température de 10 degrés et réduisez le temps de cuisson.
Le pain ou le gâteau (gâteau au fromage blanc par ex.) a un bel aspect mais l'intérieur est pâteux (filets d'eau à l'intérieur).	Pour le gâteau suivant, veillez à ce que la pâte soit moins liquide. Augmentez le temps de cuisson et réduisez la température. En cas de gâteau avec une garniture fondante, faites d'abord précuire le fond. Saupoudrez-le de poudre d'amandes ou de chapelure et mettez ensuite la garniture. Respectez la recette et les temps de cuisson.
Les pâtisseries ne sont pas uniformément dorées.	Baissez la température, la cuisson sera alors plus uniforme. Faites cuire les pâtisseries délicats sur un seul niveau avec la convection naturelle  . Le papier cuisson dépassant de la plaque peut également gêner la circulation de l'air. Découpez toujours le papier aux dimensions de la plaque.
Le dessous de la tarte aux fruits est trop clair.	La fois suivante, enfournez le gâteau un niveau plus bas.
Le jus des fruits a coulé.	La fois suivante, utilisez la lèchefrite à bords hauts (s'il y en a).
Les petites pâtisseries en pâte levée collent ensemble pendant la cuisson.	Disposez les pièces de pâtisserie sur la plaque en respectant un espace d'env. 2 cm autour de chaque pièce. Il y aurait ainsi suffisamment de place pour que les pièces de pâtisserie puissent gonfler et dorer tout autour.
La cuisson de gâteaux aux fruits juteux produit de la condensation.	La cuisson peut générer de la vapeur d'eau. Elle s'échappe au-dessus de la porte. Cette vapeur peut se condenser sur le bandeau de commande ou sur les façades des meubles situés à proximité et se mettre à goutter. C'est là une propriété physique normale.

Viande, volaille, poisson

Récipient

Vous pouvez utiliser tout récipient résistant à la chaleur. La plaque à pâtisserie est également appropriée pour les gros rôtis.

Des récipients en verre sont les plus appropriés. Le couvercle doit être adapté à la cocotte. Bien fermer.

Si vous utilisez des cocottes émaillées, ajoutez un peu plus de liquide.

En cas de cocottes en inox, la viande sera moins dorée et peut être un peu moins cuite. Allongez les temps de cuisson.

Indications dans les tableaux :
Récipient sans couvercle = ouvert
Récipient avec couvercle = fermé

Placez toujours le plat au centre de la grille.

Poser le récipient en verre chaud sur un support sec. Si la surface est humide ou froide, le verre peut se casser.

Rôtissage

Ajoutez un peu de liquide à une viande maigre. Le fond du récipient doit être recouvert d'env. 1/2 cm de liquide.

Pour du rôti à braiser, ajoutez suffisamment de liquide. Le fond du récipient doit être recouvert d'env. 1 - 2 cm de liquide.

La quantité de liquide dépend du type de viande et du matériau du récipient. Si vous préparez de la viande dans une cocotte émaillée, il faut ajouter un peu plus de liquide que dans un récipient en verre.

Les cocottes en inox ne conviennent que sous réserve. La viande cuit plus lentement et dore moins. Réglez une température plus élevée et/ou un temps de cuisson plus long.

Instructions pour la cuisson au grill

La fonction grill doit systématiquement être utilisée avec le four fermé.

Préchauffez le grill pendant environ 3 minutes, avant de placer les aliments sur la grille.

Placez les aliments directement sur la grille. En cas d'aliment unique, placez-le au centre de la grille afin d'obtenir une cuisson optimale. Insérez par ailleurs une plaque de four au niveau 1. Cela permet ainsi de récupérer le jus de viande et de moins salir le four.

La plaque ou la lèchefrite ne doit pas être placée sur le niveau 4. Elles peuvent se déformer sous l'effet de températures élevées et être endommagées lors du retrait du compartiment de cuisson.

Dans la mesure du possible, sélectionnez des aliments de même taille. Ce faisant, ils seront dorés de manière uniforme, tout en restant juteux à souhait. Salez les steaks seulement après leur cuisson au grill.

Retournez les aliments après 2/3 la durée indiquée.

La résistance du grill alterne en permanence les phases de fonctionnement et d'arrêt. Il s'agit d'un phénomène normal. La fréquence de mise en marche et d'arrêt dépend du réglage de la fonction grill.















Viande

Retournez les pièces de viande à mi-cuisson.

Une fois le rôti cuit, laissez-le reposer 10 minutes de plus dans le four éteint et fermé. Cela permet au jus de mieux se répartir dans la viande.

Après la cuisson d'un rosbif, enveloppez-le dans une feuille d'aluminium et laissez-le reposer 10 minutes dans le four.

En cas de rôti de porc avec couenne, entaillez la couenne en croix et posez le rôti avec la couenne au contact du récipient.

Viande	Poids	Accessoires et récipients	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C, position grill	Durée en minutes
Bœuf						
Rôti de boeuf	1,0 kg	à couvert	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Filet de bœuf	1,0 kg	à découvert	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2,0 kg		2		190-210	90
Rosbif, médium	1,0 kg	à découvert	2		210-230	60
Steaks, bien cuit		Grille	5		3	20
Steaks, médium, 3cm d'épaisseur		Grille	5		3	15
Veau						
Rôti de veau	1,0 kg	à découvert	2		190-210	110
	2,0 kg		2		170-190	120
Agneau						
Gigot d'agneau sans os, médium	1,5 kg	à découvert	2		170-190	120
Viande hachée						
Rôti de viande hachée	de 750 g de viande	à découvert	2		200-220	70
Saucisses						
Saucisses	env. 750 g	Grille	4		3	15

Volaille

Les indications de poids dans le tableau se rapportent à une volaille non farcie et prête à cuire.








En cas de volaille entière, placez-la sur la grille, côté blanc vers le bas. Retourner après les $\frac{2}{3}$ du temps indiqués.

Retourner les pièces à rôtir, telles que du rôti de dinde ficelé ou du blanc de dinde, après la moitié du temps indiqué. Retourner les morceaux de volaille après les $\frac{2}{3}$ du temps.

Pour les canards ou les oies, piquez la peau sous les ailes. La graisse peut ainsi s'écouler.

Pour obtenir une peau de volaille dorée et croustillante, enduisez la peau de beurre ou versez de l'eau salée ou du jus d'orange sur la peau vers la fin de la cuisson.

Si vous faites des grillades directement sur la grille, enfournez la plaque à pâtisserie au niveau 1. Elle récupère le jus de viande et le four restera plus propre.

Volaille	Poids	Accessoires et plats	Niveau	Mode de cuisson	Affichage de la température en °C	Durée, minutes
Demi-poulet	400 g chaque	Grille	2		210-230	50-60
Morceaux de poulet	250 g chaque	Grille	2		210-230	30-40
Poulet entier	1,0 kg	Grille	2		210-230	60-80
Canard, entier	1,7 kg	Grille	2		200-220	90-100
Oie, entière	3,0 kg	Grille	2		190-210	100-120
Jeune dinde, entière	3,0 kg	Grille	2		200-220	80-100
2cuisses de dinde	800 g chaque	Grille	2		200-220	100-120

Poisson

Retournez les morceaux de poisson aux $\frac{2}{3}$ du temps de grillade.

Il n'est pas nécessaire de retourner du poisson entier. En cas de poisson entier, enfournez-le en position "à la nage", la nageoire dorsale vers le haut. Une pomme de terre entamée,

ou un petit récipient résistant à la chaleur, placé(e) dans le ventre du poisson le rendra plus stable.

Si vous faites des grillades directement sur la grille, enfournez en plus la plaque à pâtisserie au niveau 1. Elle récupère le liquide et le four restera plus propre.

Poisson	Poids	Accessoires et plats	Niveau	Mode de cuisson	Affichage de la température en °C, niveau du gril	Durée, minutes
Poisson, entier	300 g chaque	Grille	3		2	20-25
	1,0 kg	Grille	2		190-210	45-50
	1,5 kg	Grille	2		180-200	50-60
Filet de poisson, 3 cm	300 g chaque	Grille	4		2	20-25

Grillades avec le tournebroche

Le tournebroche est idéal pour préparer de gros rôtis, comme du rôti roulé et de la volaille. La viande sera bien croustillante et dorée.

Plat	Poids	Accessoires et récipients	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C, position gril	Durée en minutes
Viandes						
Rôti au tournebroche	1,0 kg	Tournebroche	1		220-240	110-130
Volailles						
Poulet	1,5 kg	Tournebroche	1		240-250	70-90
Canard	2,0 kg	Tournebroche	1		240-250	80-100

Conseils pour les rôtis et grillades

Le tableau ne contient pas de valeur pour le poids du rôti.	Choisissez les valeurs qui correspondent au poids immédiatement inférieur et allongez la durée de cuisson.
Vous voulez savoir si le rôti est cuit.	Utilisez un thermomètre pour viande (en vente dans le commerce) ou bien faites le « test de la cuillère ». Appuyez sur le rôti avec une cuillère. Si vous sentez une résistance, le rôti est cuit. Si la cuillère s'enfonce, allongez le temps de cuisson.
Le rôti est trop cuit et l'extérieur est brûlé par endroits.	Vérifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température.
Le rôti a un bel aspect mais la sauce est brûlée.	La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus petit ou ajoutez plus de liquide.
Le rôti a un bel aspect, mais la sauce est trop claire et insipide.	La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus grand et ajoutez moins de liquide.
L'arrosage du rôti produit un dégagement de vapeur.	C'est un phénomène physique normal. Une grande partie de la vapeur s'échappe par l'orifice de sortie de vapeur. Elle peut se condenser sur le bandeau de commande plus froid ou sur les façades des meubles voisins et se mettre à goutter.

Soufflés, gratins, toasts

Si vous faites des grillades directement sur la grille, enfournez en plus la plaque à pâtisserie au niveau 1. Le four restera plus propre.

Placez le récipient toujours sur la grille.

L'état de cuisson d'un soufflé/gratin dépend de la taille du récipient et de l'épaisseur du soufflé/gratin. Les indications dans le tableau ne sont que des valeurs indicatives.

Plat cuisiné	Accessoires et plats	Niveau	Mode de cuisson	Température °C, Niveau du grill	Durée, minutes
Gratins					
Gratin, sucré	Plat à gratin	2		180-200	40-50
Gratin de pâtes	Plat à gratin	2		210-230	30-40
Soufflé					
Soufflé de pommes de terre (ingrédients crus), Hauteur max. 4 cm	Plat à gratin	2		160-180	50-60
Toasts					
Toasts dorés sur le dessus 12 tranches	Grille	4		3	5-8

Plats cuisinés

Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.

Si vous recouvrez l'accessoire de papier cuisson, veillez à ce que le papier cuisson soit approprié pour ces températures. Adaptez la taille du papier cuisson au mets.

Le résultat de cuisson dépend beaucoup de l'aliment. Le produit cru peut déjà présenter des pré-brunissements et des inégalités.

Plat cuisiné	Accessoires	Niveau	Mode de cuisson	Affichage de la température en °C	Durée, minutes
Strudel, congelé	Plaque de cuisson	3		200-220	30-40
Pommes frites	Plaque de cuisson	3		190-210	25-30
Pizza	Grille	2		200-220	15-20
Pizza baguette	Grille	3		200-220	20-25

Plats spéciaux

La réalisation de la pâte levée et du yaourt fait maison se déroule particulièrement bien à faibles températures.

Retirez les accessoires du four.

Préparation du yaourt

1. Faites bouillir 1 litre de lait (3,5 % de matières grasses), laissez refroidir à 40 °C.
2. Ajoutez au lait 150 g de yaourt (du réfrigérateur) et mélangez bien le tout.
3. Versez le mélange dans de petits pots de yaourt refermables, puis recouvrez d'un film fraîcheur.

4. Placez les verres sur la grille au niveau 1.

5. Réglez la température de cuisson sur 50 °C, puis continuez selon les indications.

Laisser pousser la pâte levée

1. Préparez la pâte levée comme d'habitude, versez-la dans un plat en céramique réfractaire, puis recouvrez-le.
2. Préchauffez le four comme indiqué.
3. Fermez la porte du four et laissez pousser la pâte levée dans le four.

Plat cuisiné	Plat	Mode de cuisson	Température	Durée
Yaourt	Pots de yaourt en verre refermables		50 °C	6-8 heures
Laisser pousser la pâte levée	Placez le plat réfractaire sur la sole du four		préchauffez à 50 °C Éteignez le four, puis placez-y la pâte levée	5-10 minutes 20-30 minutes

Mise en conserve

Pour la mise en conserves, les bocaux et les joints en caoutchouc doivent être propres et en bon état. Utilisez si possible des bocaux de même taille. Les valeurs indiquées dans les tableaux s'entendent pour des bocaux ronds d'un litre.

Attention !

N'utilisez pas de bocaux plus grands ou plus hauts. Leurs couvercles risqueraient d'éclater.

Utilisez uniquement des fruits et légumes de première qualité. Lavez-les soigneusement.

Les durées mentionnées dans les tableaux sont indicatives. Elle peuvent être influencées par la température ambiante, le nombre de bocaux, la quantité et la chaleur du contenu des bocaux. Avant de changer le réglage ou d'éteindre, vérifiez si des bulles montent bien dans les bocaux.

Préparation

1. Remplir les bocaux, mais pas trop.
2. Essuyer les bords des bocaux, ils doivent être propres.
3. Poser un joint en caoutchouc humide et un couvercle sur chaque bocal.

Fruits en bocaux d'un litre	Dès l'ébullition	Chaleur résiduelle
Pommes, groseilles, fraises	éteindre	env. 25 minutes
Cerises, abricots, pêches, groseilles à maquereau	éteindre	env. 30 minutes
Compote de pommes, poires, prunes	éteindre	env. 35 minutes

Légumes

Dès que des bulles montent dans les bocaux, ramener la température à 120 - 140 °C. Selon le type de légume env. 35 à

4. Fermer les bocaux avec des agrafes.

Ne placez jamais plus de six bocaux dans le compartiment de cuisson.

Réglage

1. Enfouir la lèchefrite au niveau 2. Disposer les bocaux de sorte qu'ils ne se touchent pas.
2. Verser ½ l d'eau chaude (env. 80 °C) dans la lèchefrite.
3. Fermer la porte du four.
4. Régler Chaleur de sole ☐.
5. Régler la température sur 170 à 180 °C.

Mise en conserve

Fruits

Au bout d'env. 40 à 50 minutes, des petites bulles montent à la surface à de courts intervalles. Éteignez le four.

Retirez les bocaux du compartiment de cuisson au bout de 25 à 35 minutes de chaleur résiduelle. Un refroidissement plus lent dans le compartiment de cuisson favorise la prolifération de moisissures sur le fruit en bocal ainsi que son acidification.

Légumes au bouillon froid dans des bocaux d'un litre	Dès l'ébullition	Chaleur résiduelle
Cornichons	-	env. 35 minutes
Betterave rouge	env. 35 minutes	env. 30 minutes
Choux de Bruxelles	env. 45 minutes	env. 30 minutes
Haricots verts, chou-rave, chou rouge	env. 60 minutes	env. 30 minutes
Petits pois	env. 70 minutes	env. 30 minutes

70 minutes. Après ce temps, éteignez ensuite le four et utilisez la chaleur rémanente.

Sortir les bocaux

Après la mise en conserves, sortez les bocaux du compartiment de cuisson.

Attention !

Ne posez pas les bocaux chauds sur une surface froide ou humide. Ils risquent d'éclater.

L'acrylamide dans certains aliments

L'acrylamide se forme avant tout en cas de produits céréaliers et de pommes de terre cuits à haute température, tels que

chips, frites, toast, petits pains, pain ou pâtisseries fines (biscuits, pain d'épices, speculoos).

Conseils pour la préparation de mets avec une faible formation d'acrylamide

En général	
	<ul style="list-style-type: none">■ Réduire les temps de cuisson à un minimum.■ Faire uniquement dorer les aliments, ne pas les faire trop brunir.■ Un aliment gros et épais contient moins d'acrylamide.
Cuisson de pâtisseries	En mode Convection naturelle, max. 200 °C. En mode Chaleur tournante 3D ou Chaleur tournante, max. 180 °C.
Petits gâteaux secs	En mode Convection naturelle, max. 190 °C. En mode Chaleur tournante 3D ou Chaleur tournante, max. 170 °C. Des oeufs ou des jaunes d'oeuf réduisent la formation d'acrylamide.
Frites au four	Les répartir uniformément et en une couche sur la plaque. Faire cuire au moins 400 g par plaque, afin que les frites ne se dessèchent pas

Table of contents

Important safety information	27	Preserving	46
Causes of damage	30	Acrylamide in foodstuffs	47
Damage to the oven.....	30		
Set-up, gas and electricity connection	30		
Gas connection	30		
Faults in the gas installation/smell of gas	30		
Moving the appliance by the gas line or door handle.....	31		
Electrical connection	31		
Horizontal alignment.....	31		
Wall fixing	31		
Setting up the appliance.....	31		
Measures to be noted during transport.....	31		
Your new appliance	32		
General information	32		
Cooking area	32		
Control panel	33		
The cooking compartment.....	33		
Your accessories	34		
Accessories	34		
Before using the oven for the first time	34		
Heating up the oven	34		
Cleaning the accessories.....	34		
Making settings on the hob	34		
Advance cleaning of burner cup and cap	34		
Igniting the gas burners.....	35		
Table – Cooking.....	35		
Suitable pans	35		
Precautions for use	36		
Setting the oven	36		
Type of heating and temperature	36		
Grilling with the rotary spit	37		
Preparing roasts.....	37		
Using the rotary spit	37		
Care and cleaning	37		
Cleaning agents	37		
Upper glass cover	39		
Detaching and attaching the oven door.....	39		
Oven door - Additional safety precautions.....	40		
Troubleshooting	40		
Malfunction table.....	40		
Replacing the bulb in the oven ceiling light	40		
Glass cover	40		
After-sales service	40		
E number and FD number	40		
Energy and environment tips	41		
Saving energy with your oven	41		
Saving energy with the gas hob	41		
Environmentally-friendly disposal.....	41		
Tested for you in our cooking studio	41		
Cakes and pastries	41		
Baking tips	42		
Meat, poultry, fish.....	43		
Tips for roasting and grilling.....	45		
Bakes, gratins, toast with toppings	45		
Preprepared products.....	45		
Special dishes	46		

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

Important safety information

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

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

Appliance category: Category 1

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

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

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

This appliance is intended for use up to a maximum height of 2000 metres above sea level.

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

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

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

Do not use inappropriate child safety shields or hob guards. These can cause accidents.

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

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

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

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

Risk of fire!

- A draught is created when the appliance door is opened. Greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire. Do not place greaseproof paper loosely over accessories during preheating. Always weight down the greaseproof paper with a dish or a baking tin. Only cover the surface required with greaseproof paper. Greaseproof paper must not protrude over the accessories.
- Combustible objects that are left in the cooking compartment may ignite. Never store combustible items in the cooking compartment. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Shut off the gas supply.
- Hot oil and fat can ignite very quickly. Never leave hot fat or oil unattended. Never use water to put out burning oil or fat. Switch off the hotplate. Extinguish

flames carefully using a lid, fire blanket or something similar.

- The hotplates become very hot. Never place combustible items on the hob. Never place objects on the hob.
- The appliance becomes very hot, and flammable materials can easily catch fire. Do not store or use any flammable objects (e.g. aerosol cans, cleaning agents) under or in the vicinity of the oven. Do not store any flammable objects inside or on top of the oven.
- When gas hotplates are in operation without any cookware placed on them, they can build up a lot of heat. The appliance and the extractor hood above it may become damaged or be set on fire. Grease residue in the filter of the extractor hood may ignite. Only operate the gas burners with cookware on them.
- The rear of the appliance becomes very hot. This may cause damage to the power cables. Electricity and gas lines must not come into contact with the rear of the appliance.
- Never place flammable objects on the burners or store them in the cooking compartment. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance. Pull out the mains plug or switch off the appliance at the circuit breaker in the fuse box. Shut off the gas supply.

Risk of burns!

- The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.
- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.
- Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content. Open the appliance door with care.
- The hotplates and surrounding area (particularly the hob surround, if fitted)

become very hot. Never touch the hot surfaces. Keep children at a safe distance.

- During operation, the surfaces of the appliance become hot. Do not touch the surfaces when they are hot. Keep children away from the appliance.
- Empty cookware becomes extremely hot when set on a gas hotplate that is in operation. Never heat up empty cookware.
- The appliance becomes hot during operation. Allow the appliance to cool down before cleaning.
- **Caution:** Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children should be kept away from the appliance.
- If the liquefied gas bottle is not upright, liquefied propane/butane can enter the appliance. Intense darting flames may therefore escape from the burners. Components may become damaged and start to leak over time so that gas escapes uncontrollably. Both can cause burns. Always use liquefied gas bottles in an upright position.

Risk of scalding!

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

Risk of injury!

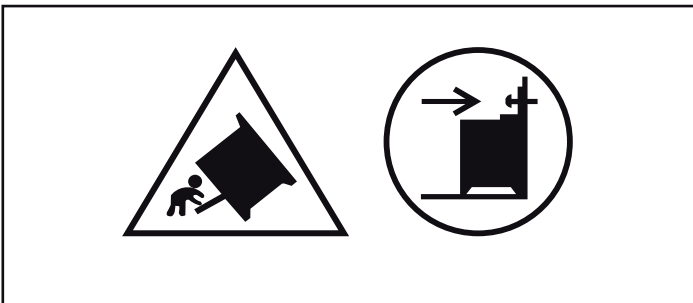
- Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out, and damaged power and gas lines replaced, by an after-sales engineer trained by us. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Shut off the gas supply. Contact the after-sales service.

- Faults or damage to the appliance are dangerous. Never switch on a faulty appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Shut off the gas supply. Contact the after-sales service.
- Unsuitable pan sizes, damaged or incorrectly positioned pans can cause serious injury. Observe the instructions which accompany the cookware.
- **Caution:** Glass lids may shatter when heated. Turn off all the burners before shutting the lid. Wait until the oven has cooled down before closing the glass cover.



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

Risk of tipping!



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

Risk of electric shock!

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

Causes of damage

Hob

Caution!

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

Damage to the oven

Caution!

- Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cooking compartment floor: do not place accessories on the cooking compartment floor. Do not cover the cooking compartment floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cooking compartment floor if a temperature of over 50 °C has been set. This will cause heat to accumulate. The baking and roasting times will no longer be correct and the enamel will be damaged.
- Water in a hot cooking compartment: do not pour water into the cooking compartment when it is hot. This will cause

- steam. The temperature change can cause damage to the enamel.
- Moist food: do not store moist food in the cooking compartment when it is closed for prolonged periods. This will damage the enamel.
- Fruit juice: when baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.
- Cooling with the appliance door open: only allow the cooking compartment to cool when it is closed. Even if the appliance door is only open a little, front panels of adjacent units could be damaged over time.
- Very dirty door seal: If the door seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly when the appliance is in use. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the door seal clean.
- Appliance door as a seat, shelf or worktop: Do not sit on the appliance door, or place or hang anything on it. Do not place any cookware or accessories on the appliance door.
- Inserting accessories: depending on the appliance model, accessories can scratch the door panel when closing the appliance door. Always insert the accessories into the cooking compartment as far as they will go.
- Carrying the appliance: do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.

Set-up, gas and electricity connection

Gas connection

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

For the licensed expert or after-sales service

Caution!

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

Safety information

The nominal operating pressure of the appliance is;

For natural gas (G20) 20 mBar, for LPG (G30) 30 mBar, for LPG (G31) 37 mBar. The appliance must be operated at these pressure values. All data on the rating plate of your appliance relates to these pressure values. The manufacturer is not responsible for results, performance or any risk caused by operating the appliance at different values.

If the gas pressure in your gas supply grid!

for natural gas (G20) is higher than 25 mBar, for LPG (G30) is higher than 36 mBar, for LPG (G31) is higher than 45 mBar, you must use your appliance in connection with a suitable gas regulator, for safety reasons. Connection, maintenance and configuration of the gas regulator must be performed by an authorised installation expert. If you do not know the gas pressure in your gas supply grid, please ask your local supply grid operator.

Faults in the gas installation/smell of gas

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

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

Moving the appliance by the gas line or door handle

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

Electrical connection

Caution!

- Have the appliance set up by your after-sales service. A 16 A fuse is required for connection. The appliance is designed for operation at 220-240 V.
- If the electricity supply drops below 180 V, the electrical ignition system does not work.
- Any damage arising from the appliance being connected incorrectly will invalidate the guarantee.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

For the after-sales service

Caution!

- The appliance must be connected in accordance with the data on the rating plate.
- Only connect the appliance to an electrical connection that meets the applicable provisions. The socket must be easily accessible so that you can disconnect the appliance from the electricity supply if necessary.
- Please ensure the availability of a multi-pin disconnecting system.
- Never use extension cables or multiple plugs.
- For safety reasons, this appliance must only be connected to an earthed connection. If the safety earth terminal does not comply with regulations, safety against electrical hazards is not guaranteed.
- You must use a H 05 W-F type cable or equivalent for the appliance connection.

Horizontal alignment

Always place the appliance directly on the kitchen floor.

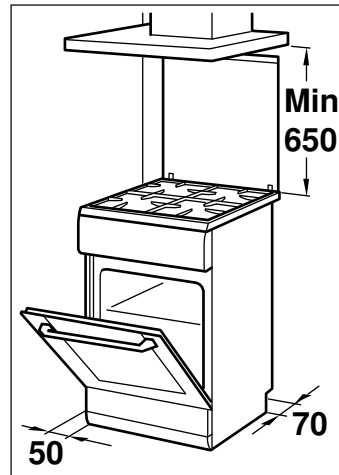
The appliance is equipped with height-adjustable feet. You can raise the appliance approximately 15 mm by adjusting the feet.

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

Wall fixing

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

Setting up the appliance



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

Measures to be noted during transport

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

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

If the original packaging is no longer available

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

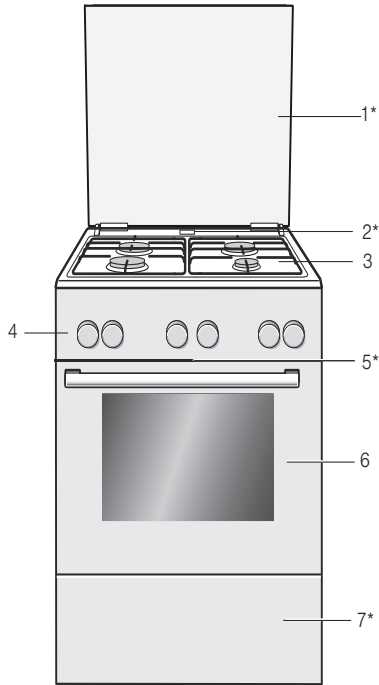
Transport the appliance in an upright position. Do not hold the appliance by the door handle or the connections on the rear, as these could be damaged. Do not place any heavy objects on the appliance.

Your new appliance

In this section you will find information on the appliance, the operating modes and the accessories.

General information

The design depends on the respective appliance model.



Explanations

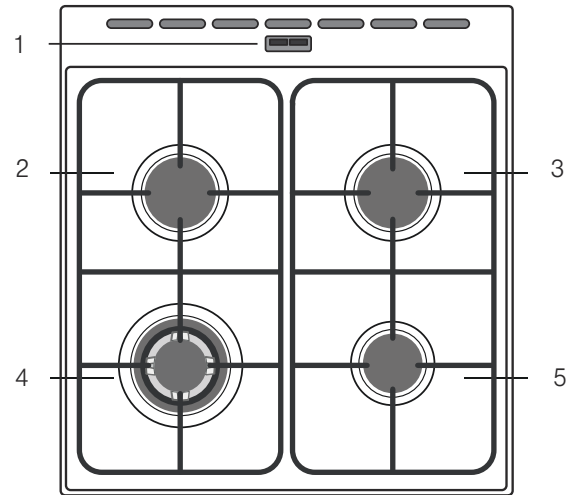
1*	Hob cover**
2*	Steam outlet
	Caution! When the oven is in operation, hot steam escapes here.
3	Hob**
4	Control panel**
5*	Cooling fan
6	Oven door**
7*	Plinth drawer**

* Optional (available for some appliances)

** Depending on the appliance model, details may vary.

Cooking area

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



Explanations

1	Steam outlet
	Caution! During oven operation, hot steam escapes at this point
2	Standard burner
3	Standard burner
4	Wok burner
5	Economy burner

Control panel

Details may vary depending on the appliance model.

Function selector

With the function selector knob you can set the heating mode for the oven. The function selector knob can be rotated to the right or to the left.

When the required type of heating is set, the oven light lights up.

Positions	Function
○	Off The oven is switched off.
☐	Top/bottom heating* Baking, roasting or grilling is possible on a single level only. This setting is well-suited for cakes and pizza in tins or on the baking tray, and for lean joints of beef, veal and game. Heat is emitted evenly from the top and bottom.
☐	Bottom heating You can use Bottom heating for the final baking stage and for browning meals from the bottom. The heat is emitted from below.
☐	Radiant grill, small area Can be used for grilling smaller quantities of steak, sausages, fish, and toasts. The centre part of the grill element is heated.
☐	Radiant grilling, large area Can be used to grill a large number of beef steaks, sausages and fish, or to toast bread. The whole area below the grill heating element becomes hot.
☐	Rotary spit grill For grilled chicken, duck and large joint pieces. The whole area below the grill heating element becomes hot. After being inserted, the rotary spiting is turned by the motor on the rear panel.

* Type of heating in accordance with energy efficiency class EN50304.

Temperature selector

Use the temperature selector to set the temperature and the grill setting.

Positions	Function
!	Zero position Oven not hot.
50-270	Temperature range Temperature in °C.
1, 2, 3	Grill settings Grill settings for the ☐ Grill, small area and ☐ Grill, large area. Setting 1 = low Setting 2 = medium Setting 3 = high

The small light above the temperature selector is lit when the oven is heating. If heating is interrupted, it goes out. It does not light up for certain settings.

Burner knob

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

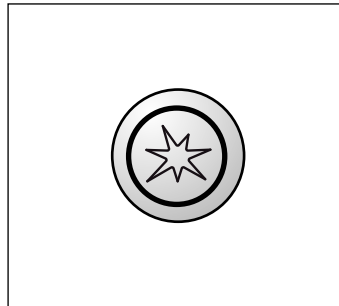
The Positions	Function/gas oven
○	Zero position The oven is switched off.
Ⓢ	Settings area Large flame = highest setting Economy flame = lowest setting

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

Ignition button

This button activates the electronic ignition system.

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



Timer

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

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

Setting procedure

Set the timer for the desired cooking time.

The time has elapsed

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

The cooking compartment

The oven light is located in the cooking compartment.

Oven light

During operation, the oven light in the cooking compartment is on.

Steam outlet

The hot air from the cooking compartment escapes at the rear of the hob. Caution: do not cover the ventilation slots. Otherwise the oven will overheat.

Your accessories

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

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



Wire rack

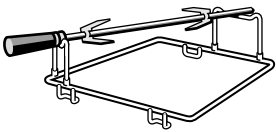
For ovenware, cake tins, roasts, grilled items and frozen meals.



Enamelled baking tray

For cakes and biscuits.

Slide the baking tray into the oven with the sloping edge facing the oven door.



Rotary spit

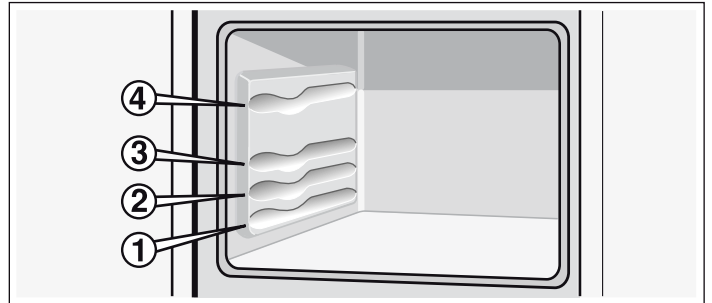
For roasting joints and large poultry.

You can use the rotary spit with the enamelled baking tray or with the universal pan.

Accessories

The accessories can be inserted in the oven at 4 different levels.

You can pull out the accessories two-thirds of the way without it tilting. This allows meals to be taken out easily.




Heat may cause the accessory to deform. As soon as the accessory cools down, it regains its original shape. Its function is not impaired.

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


Before using the oven for the first time

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

Heating up the oven

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. An hour of Top/bottom heating  at 240 °C is ideal for this purpose. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment.

Keep the kitchen ventilated the whole time the oven is on.

1. Use the function selector to set Top/bottom heating .

2. Set the temperature selector to 240 °C.

After an hour, switch off the oven. To do so, turn the function selector to the off position.

Cleaning the accessories

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

Making settings on the hob

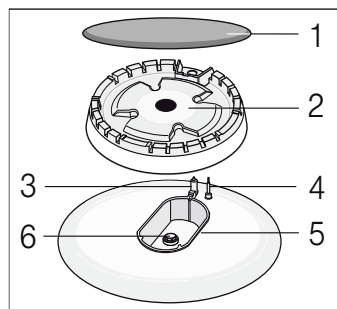
Your hob is equipped with four gas burners. The following information explains how to light the gas burners and set the size of flame.

Advance cleaning of burner cup and cap

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

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

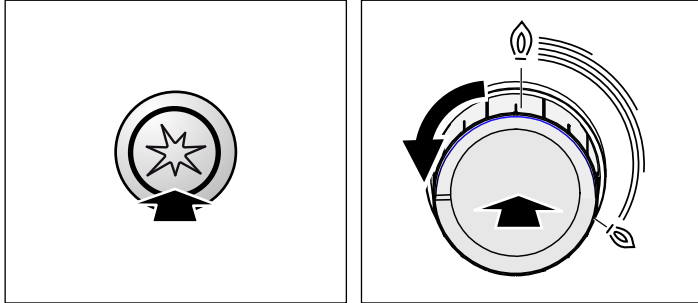
The nozzle (6) must be dry and clean. Always position the burner cap exactly over the burner cup.



Igniting the gas burners

Always position the burner cap exactly onto the burner cup. The openings in the burner cup must remain unobstructed at all times. All parts must be dry.

1. Open the upper cooker cover. The upper cover must remain open whilst the cooker is in operation.
2. Turn the control for the required hotplate anti-clockwise to the symbol with the large flame 🔥.
3. With the hotplate control pressed in, press the ignition button. Gas begins to flow out and the gas burner ignites.



4. Press and hold the hotplate control for 1-3 seconds. This activates the safety pilot. If the gas flame goes out, the gas supply is automatically cut off by the safety pilot.

5. Set the required flame size. Between the Off • setting and the 🔥 setting, the flame is not stable. Therefore, always choose a setting between the large flame 🔥 and small flame 🔥.
6. If the flame goes out again, repeat the process from step 2.
7. To finish cooking, turn the hotplate control clockwise to the Off • position.

The hotplate control should not be turned to the ignition position for longer than 15 seconds. If the burner does not light within 15 seconds, wait at least one minute. Then repeat the ignition process.

The gas burner does not ignite

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

Table – Cooking

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

Cooking times may vary depending on the type of food, its weight and quality. You yourself can best judge the optimal cooking time.

Use as little water as possible when cooking, so that the food retains its vitamins and minerals. Select short cooking times so that the vegetables remain firm and full of nutrients.

Example	Food	Hotplate	Heat setting
Melting	Chocolate, butter, margarine	Economy burner	Small flame
Warming	Stock, tinned vegetables	Standard burner Electric hotplate**	Small flame 1-2
Heating and keeping warm	Soups	Economy burner Electric hotplate**	Small flame 1-2
Steaming*	Fish	Standard burner Electric hotplate**	Between large and small flame 3-4
Braising*	Potatoes and other vegetables, meat	Standard burner Electric hotplate**	Between large and small flame 3-4
Boiling*	Rice, vegetables, meat dishes (with sauces)	Standard burner Electric hotplate**	High flame 5-6
Roasting	Pancakes, potatoes, schnitzel, fish fingers	High-output burner** Wok burner**	Between large and small flame

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

** Optional. Available for some appliances, depending on the appliance model (for frying on the wok burner, we recommend that you use a wok)

Suitable pans

Burner/electric hot-plate	Minimum pan diameter	Maximum pan diameter
Electric hotplate*	14.5 cm	14.5 cm
Wok burner** 3.6 kW	24 cm	28 cm
High output burner 3kW	24 cm	28 cm
Standard burner 1.7 kW	18 cm	24 cm
Economy burner 1 kW	12 cm	18 cm

* Option (for models with an electric hotplate)

** Option (for models with a wok burner)

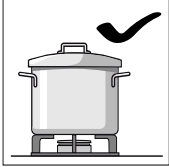
Precautions for use

The following advice is intended to help you save energy and prevent pan damage:



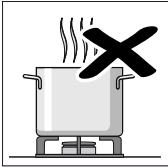
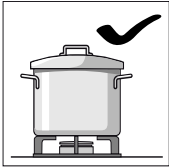
Use pans which are the right size for each burner.

Do not use small pans on large burners. The flame must not touch the sides of the pan.

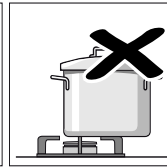
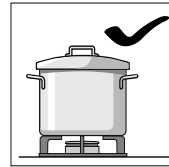


Do not use damaged pans, which do not sit evenly on the hob. Pans may tip over.

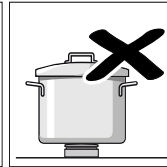
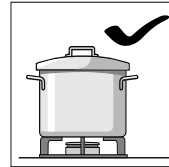
Only use pans with a thick, flat base.



Do not cook without using a lid and make sure the lid is properly fitted. This wastes energy.

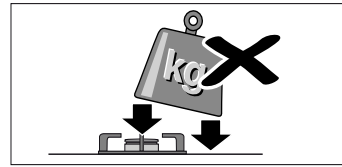


Always place the ovenware centrally over the burner. Otherwise, there is a risk that it may tip over.



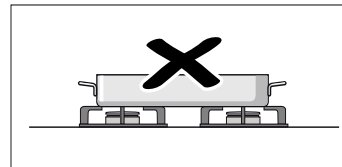
Place the pans on the pan supports, never directly on the burner.

Make sure that the pan supports and burner caps are correctly positioned before using the appliance.



Pans should be placed on the hob carefully.

Do not strike the hob and do not place excessive weight on it.



Never use two burners or heat sources to heat one single pan.


Do not use grill pans, earthenware casserole dishes, etc. for a long period of time on maximum power.

Setting the oven

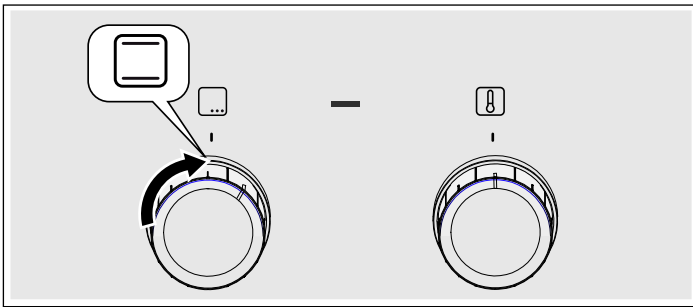
There are various ways in which you can set your oven. Here we will explain how you can select the desired type of heating and temperature or grill setting.

Note: We recommend preheating the oven before inserting the food in order to avoid condensation on the oven glass.

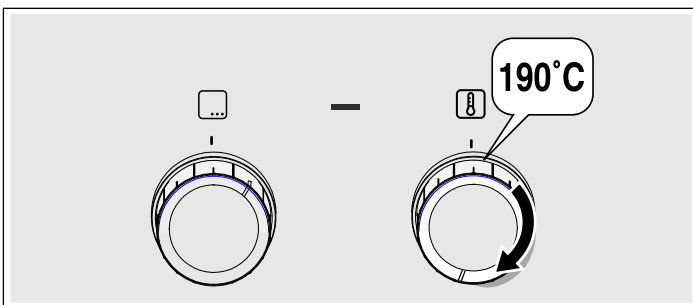
Type of heating and temperature

Example in the picture: Top/bottom heating at 190 °C .

1. Use the function selector to set the type of heating.



2. Set the temperature or grill setting using the temperature selector.



The oven heats up.

Switching off the oven

Turn the function selector to the off position.

Changing the settings

The type of heating and temperature or grill setting can be changed at any time using their respective selectors.

Grilling with the rotary spit

The rotary spit is particularly good for cooking large roasts, such as rolled roasting joints or poultry. The meat becomes crispy and brown.

Preparing roasts

To ensure that the roast is well-browned and cooked evenly, observe the following points:

Skewering and securing the meat to the spit

Position the roast as close as possible to the centre of the rotary spit.

Use the clamps to secure the roast at both ends. The rear clamp must be a minimum of 7 cm from the end of the spit.

You may also use cooking string to bind and secure the roast. When spit roasting poultry, bind the ends of the wings underneath the back and secure the thighs to the body. This prevents them from overbrowning. Pierce the skin on the underside of the wings to allow the fat to escape.

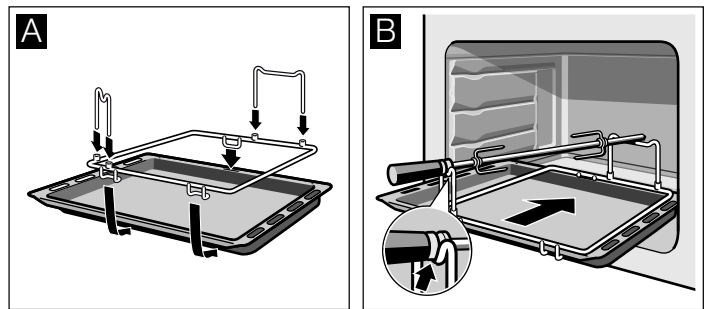
The section *Tested for you in our cooking studio* contains many setting values for grilling with the rotary spit.

Select the appropriate oven temperature from the information given in the table. If the temperature is too high, the meat or poultry will burn on the outside, while inside it will remain largely uncooked.

Using the rotary spit

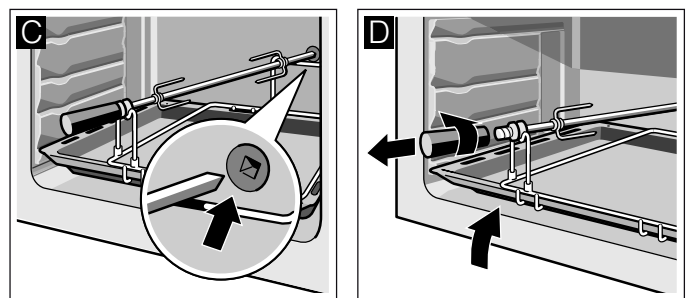
1. Place the support for the rotary spit on the baking tray (fig. A).

2. Place the rotary spit on the baking tray (fig. B).



3. Insert the baking tray in position 1 and push it in as far as it will go. The back panel of the oven has an opening into which the rotary spit is inserted (fig. C)

4. Remove the hand grip and close the oven door (fig. D)



Care and cleaning

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

Notes

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

Cleaning agents

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

When cleaning the hob do not use

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

When cleaning the oven do not use

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

Wash new sponges thoroughly before first use.

Zone	Cleaning agent
Stainless steel surfaces* (depending on appliance model)	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. On stainless steel surfaces, always wipe parallel to the natural grain. Otherwise, you may scratch the surface. Remove patches and splashes of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such patches and splashes. Special care products suitable for hot stainless steel surfaces are available from our after-sales service and from specialist retailers. Apply a thin layer of care product with a soft cloth.
Enamel, painted, plastic and screen-printed surfaces* (depending on appliance model)	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or glass scrapers for cleaning.
Control panel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or glass scrapers for cleaning.
Upper glass cover* (depending on appliance model)	Glass cleaner: Clean with a soft cloth. You can remove the upper glass cover for cleaning. To find out how to do this, please refer to the section <i>Upper glass cover</i> .
Rotary knobs Do not remove.	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth.
Hob surround	Hot soapy water: Do not clean with a glass scraper, lemon juice or vinegar.
Gas hob and pan supports* (depending on appliance model)	Hot soapy water. Use very little water. Water must not be allowed to enter the appliance through the base of the burners. Clean off boiled-over liquids and spilt food immediately. You can remove the pan supports. Cast iron pan supports*: Do not clean in the dishwasher.
Gas burners* (depending on appliance model)	Remove the burner head and cap and clean with hot soapy water. Do not clean in the dishwasher. The gas outlet openings must remain unobstructed at all times. Ignition plugs: Small, soft brush. The gas burners only work properly when the ignition plugs are dry. Dry all parts thoroughly. Ensure that they are refitted correctly. The burner caps are coated in black enamel. The colour may change over time. This does not impair their performance.
Electric hotplate* (depending on appliance model)	Abrasive materials or sponges: Briefly heat up the hotplate afterwards, so that it dries. Hotplates can rust over time if they remain wet. Apply care product to finish. Clean off boiled-over liquids and spilt food immediately.

* Optional (available for some appliances, depending on the appliance model)

Zone	Cleaning agent
Hotplate ring* (depending on appliance model)	Remove yellow to blue iridescent discoloration from the hotplate ring with a steel care product. Do not use any abrasive materials that may scratch surfaces.
Ceramic hob* (depending on appliance model)	Care: Protective/care products for ceramics Cleaning: Cleaning agents suitable for ceramics. Follow the cleaning instructions on the packaging. ⚠ Glass scraper for stubborn dirt: Remove the protective cover and clean using the blade only. Caution: The blade is very sharp. Risk of injury. Cover the blade again after cleaning. Replace damaged blades immediately.
Glass hob* (depending on appliance model)	Care: Protective/care products for glass Cleaning: Cleaning agents for glass. Follow the cleaning instructions on the packaging. ⚠ Glass scraper for stubborn dirt: Remove the protective cover and clean using the blade only. Caution: The blade is very sharp. Risk of injury. Cover the blade again after cleaning. Replace damaged blades immediately.
Glass panel	Glass cleaner: Clean with a soft cloth. Do not use the glass scraper. The door can be removed to facilitate cleaning. To find out how to do this, please refer to the section <i>Removing and refitting the oven door</i> .
Childproof lock* (depending on appliance model)	Hot soapy water: Clean with a dish cloth. If a childproof lock has been fitted to the oven door, it must be removed before cleaning. If it is very dirty, the childproof lock will not work properly.
Seal Do not remove.	Hot soapy water: Clean with a dish cloth. Do not scour.
Cooking zone	Hot soapy water or a vinegar solution: Clean with a dish cloth. For stubborn dirt, use a stainless steel scouring pad or oven cleaner. Only use when the cooking compartment is cold. ⚠ Please use the self-cleaning function to clean self-cleaning surfaces. To find out how to do this, please refer to the section <i>Self-cleaning</i> . Caution! Never use oven cleaner on self-cleaning surfaces.
Glass cover for the oven light	Hot soapy water: Clean with a dish cloth.

* Optional (available for some appliances, depending on the appliance model)

Zone	Cleaning agent
Shelf	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush.</p> <p>You can remove the shelves for cleaning. To find out how to do this, please refer to the section <i>Removing and refitting shelves</i>.</p>
	<p>Telescoping extension rails* (depending on appliance model)</p> <p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush.</p> <p>Do not remove the lubricant from the extension rails. It is best to clean them when they are pushed in. Do not soak, clean in the dishwasher, or clean in the oven as part of the self-cleaning programme. This may damage the shelves and they may no longer work properly as a result.</p>
Accessories	<p>Hot soapy water: Soak and then clean with a dish cloth or a brush.</p>
	<p>Aluminium baking tray*: (depending on appliance model)</p> <p>Dry with a soft cloth. Do not clean in the dishwasher. Never use oven cleaner. To prevent scratches, never touch the metal surfaces with a knife or a similar sharp object. Harsh cleaning products, scratchy sponges and rough cleaning cloths are not suitable. Otherwise, you may scratch the surface.</p>
	<p>Rotary spit* (depending on appliance model)</p> <p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush. Do not clean in the dishwasher.</p>
	<p>Meat thermometer* (depending on appliance model)</p> <p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush. Do not clean in the dishwasher.</p>
Plinth drawer* (depending on appliance model)	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth.</p>

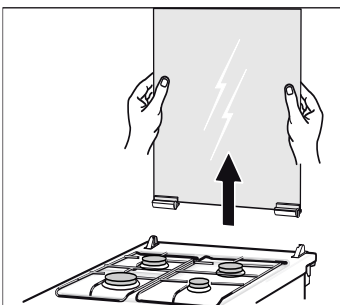
* Optional (available for some appliances, depending on the appliance model)

Upper glass cover

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

Use glass cleaner if possible.

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



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

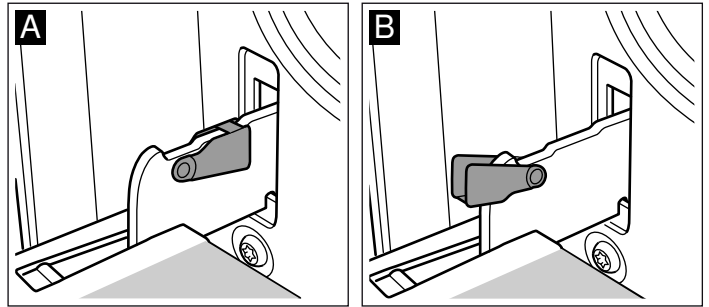
After cleaning, re-assemble the top cover following the same procedure in reverse order.

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

Detaching and attaching the oven door

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

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

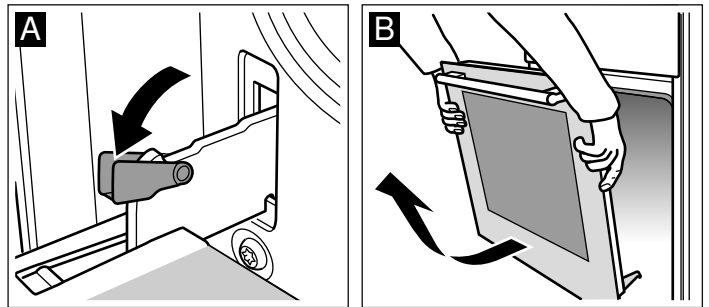


⚠ Risk of injury!

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

Detaching the door

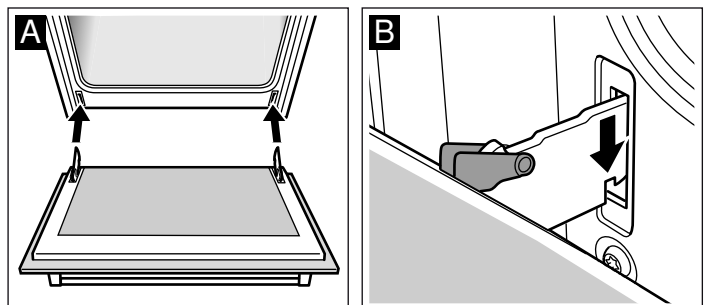
1. Open the oven door fully.
2. Fold up the two locking levers on the left and right (figure A).
3. Close the oven door as far as the limit stop. With both hands, grip the door on the left and right-hand sides. Close the door a little further and pull it out (figure B).



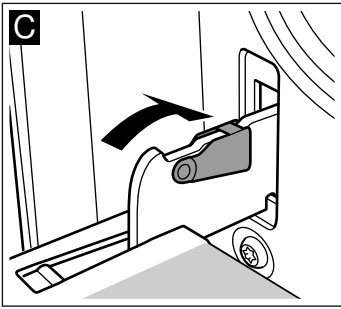
Attaching the door

Reattach the oven door in the reverse sequence to removal.

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



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



⚠ Risk of injury!

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

Oven door - Additional safety precautions

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

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

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

Troubleshooting

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

Malfunction table

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

⚠ Risk of electric shock!

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

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

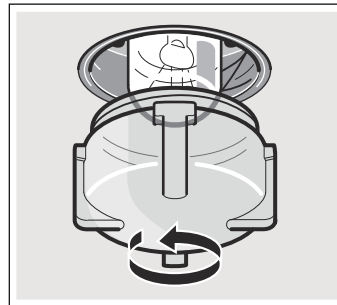
Replacing the bulb in the oven ceiling light

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

⚠ Risk of electric shock!

Switch off the circuit breaker in the fuse box.

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



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

Glass cover

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

After-sales service

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

E number and FD number

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

E no.

FD no.

After-sales service ☎

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

After-sales contact details for all countries can be found in the attached after-sales service directory.

Energy and environment tips

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

Saving energy with your oven

- Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the operating instruction tables.
- Use dark, black lacquered or enamelled baking tins. They absorb the heat particularly well.
- Open the oven door as infrequently as possible while cooking, baking or roasting.
- It is best to bake more than one cake, one after the other. The oven is still warm. This reduces the baking time for the second cake. You can also place two loaf tins next to each other.
- For longer cooking times, you can switch the oven off 10 minutes before the end of the cooking time and use the residual heat to finish cooking.

Saving energy with the gas hob

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

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



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

Tested for you in our cooking studio

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

Notes

- The values in the table always apply to dishes placed into the cooking compartment when it is cold and empty.
Only preheat the appliance if the table specifies that you should do so. Do not line the accessories with greaseproof paper until after they have been preheated.
- The times specified in the tables are guidelines only. They will depend on the quality and composition of the food.
- Use the accessories supplied. Additional accessories may be obtained as special accessories from specialist retailers or from the after-sales service.
Before using the oven, remove any unnecessary accessories and ovenware from the cooking compartment.
- Always use oven gloves when taking hot accessories or ovenware out of the cooking compartment.

Cakes and pastries

Baking tins

It is best to use dark-coloured metal baking tins.

Baking times are increased when light-coloured baking tins made of thin metal or glass dishes are used, and cakes do not brown so evenly.

If you wish to use silicone baking tins, use the information and recipes provided by the manufacturer as a guide. Silicone baking tins are often smaller than normal tins. The amount of mixture and recipe instructions may differ.

Tables


The tables show the ideal type of heating for the various cakes and pastries. The temperature and baking time depend on the amount and composition of the mixture. This is why temperature ranges are given in the tables. You should try the lower temperature first, since a lower temperature results in more even browning. You can increase the temperature next time if necessary.

If you preheat the oven, the baking time is shortened by 5 to 10 minutes.










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







Cake in a mould	Tin	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Simple, dry cake	Springform cake tin with tube sheet/fruit loaf tin	2		170-190	50-60
Simple, dry cake, delicate	Springform cake tin with tube sheet/fruit loaf tin	2		150-170	60-70
Sponge flan base	Flan-base cake tin	2		150-170	20-30
Fruit flan, simple dough	High springform cake tin with tube sheet	2		160-180	50-60
Sponge cake	Springform cake tin	2		160-180	30-40
Sponge flan base	Springform cake tin	1		170-190	25-35
Fruit tart or cheesecake, shortcrust pastry*	Springform cake tin	1		170-190	70-90

* Allow cakes to cool in the appliance for approx. 20 minutes.

Cake in a mould	Tin	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Spice cake*	Springform cake tin	1		180-200	50-60

* Allow cakes to cool in the appliance for approx. 20 minutes.





Cakes on trays	Accessories	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Sponge mixture or yeast dough with dry topping	Baking tray	2		170-190	20-30
Sponge mixture or yeast dough with moist topping, fruit	Baking tray	3		170-190	40-50
Swiss roll (preheat)	Baking tray	2		190-210	15-20
Plaited loaf with 500 g flour	Baking tray	2		160-180	30-40
Stollen with 500 g flour	Baking tray	3		160-180	60-70
Stollen with 1 kg flour	Baking tray	3		150-170	90-100
Strudel, sweet	Baking tray	2		180-200	55-65
Börek	Baking tray	2		180-200	40-50
Pizza	Baking tray	2		220-240	25-35

Small baked products	Accessories	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Biscuits	Baking sheet	3		150-170	10-20
Viennese whirls (preheat)	Baking sheet	2		150-170	20-30
Almond biscuits	Baking sheet	3		110-120	30-40
Meringue	Baking sheet	3		80-100	90-180
Choux pastry	Baking sheet	2		200-220	30-40
Puff pastry	Baking sheet	3		200-220	20-30

Bread and rolls

When baking bread, preheat the oven, unless instructions state otherwise.

Never pour water into the hot oven.

Bread and rolls	Accessories	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Yeast bread with 1.2 kg flour	Baking tray	2		270	8
				200	35-45
Sourdough bread with 1.2 kg flour	Baking tray	2		270	8
				200	40-50
Bread rolls (do not preheat)	Baking tray	3		210-230	20-30
Rolls made with sweet yeast dough	Baking tray	3		170-190	15-20

Baking tips

You want to bake according to your own recipe. Use similar items in the baking tables as a guide.


How to tell whether sponge cake is baked through. Approximately 10 minutes before the end of the baking time specified in the recipe, stick a cocktail stick into the cake at the highest point. If the cocktail stick comes out clean, the cake is ready.

The cake collapses. Use less fluid next time or set the oven temperature 10 degrees lower. Observe the specified mixing times in the recipe.

The cake has risen in the middle but is lower around the edge. Do not grease the sides of the springform cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife.

The cake goes too dark on top. Place it lower in the oven, select a lower temperature and bake the cake for a little longer.

The cake is too dry. When it is done, make small holes in the cake using a cocktail stick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic beverage over it. Next time, select a temperature 10 degrees higher and reduce the baking time.

The bread or cake (e.g. cheesecake) looks good, but is soggy on the inside (sticky, streaked with water).	Use slightly less fluid next time and bake for slightly longer at a lower temperature. For cakes with a moist topping, bake the base first. Sprinkle it with almonds or bread crumbs and then place the topping on top. Follow the recipe and baking times.
The cake is unevenly browned.	Select a slightly lower temperature to ensure that the cake is baked more evenly. Bake delicate pastries on one level using  Top/bottom heating. Protruding greaseproof paper can affect the air circulation. For this reason, always cut greaseproof paper to fit the baking tray.
The bottom of a fruit cake is too light.	Place the cake one level lower the next time.
The fruit juice overflows.	Next time, use the deeper universal pan, if you have one.
Small baked products made out of yeast dough stick to one another when baking.	There should be a gap of approx. 2 cm around each item. This gives enough space for the baked items to expand well and brown on all sides.
Condensation forms when you bake moist cakes.	Baking may result in the formation of water vapour, which escapes above the door. The steam may settle and form water droplets on the control panel or on the fronts of adjacent units. This is a natural process.

Meat, poultry, fish

Ovenware

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

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

Add a little more liquid when using enamelled roasting dishes.

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

Increase the cooking times.

Information in the tables:

Ovenware without a lid = uncovered

Ovenware with a lid = covered

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

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

Roasting

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

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

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

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

Tips for grilling

Always grill with the oven door closed.

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

Place the food to be grilled directly on the wire rack. If you are grilling a single piece, the best results are achieved by placing it in the centre of the wire rack. Also insert a baking tray at level 1. The meat juices are collected in the pan, keeping the oven cleaner.

Do not insert the baking tray or universal pan at level 4. They may become deformed at high temperatures and damage the cooking compartment when they are removed.

If possible, grill items should be of equal thickness. This will allow them to brown evenly and remain succulent and juicy. Only add salt to steaks once they have been grilled.

Turn grilled items after ⅔ of the specified time.

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










Meat

Turn pieces of meat halfway through the cooking time.

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

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

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

Meat	Weight	Accessories and cookware	Height	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Cooking time in minutes	
Beef	Joint of beef	Covered	1.0 kg	2		200 - 220	120
	1.5 kg		2		190 - 210	140	
	2.0 kg		2		180 - 200	160	
Fillet of beef	1.0 kg	Uncovered	2		210 - 230	70	
	1.5 kg		2		200 - 220	80	
	2.0 kg		2		190 - 210	90	
Sirloin, medium	1.0 kg	Uncovered	2		210 - 230	60	
Steaks, well-done		Wire rack	5		3	20	
Steaks, medium, 3 cm thick		Wire rack	5		3	15	

Meat	Weight	Accessories and cookware	Height	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Cooking time in minutes
Veal						
Joint of veal	1.0 kg	Uncovered	2		190 - 210	110
	2.0 kg		2		170 - 190	120
Lamb						
Leg of lamb, boned, medium	1.5 kg	Uncovered	2		170 - 190	120
Minced meat						
Meat loaf	Made from 750 g meat	Uncovered	2		200 - 220	70
Sausages						
Sausages	Approx. 750 g	Wire rack	4		3	15

Poultry

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

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

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

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

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

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

Poultry	Weight	Accessories and ovenware	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Chicken, half	400 g each	Wire rack	2		210-230	50-60
Chicken pieces	250 g each	Wire rack	2		210-230	30-40
Chicken, whole	1.0 kg	Wire rack	2		210-230	60-80
Duck, whole	1.7 kg	Wire rack	2		200-220	90-100
Goose, whole	3.0 kg	Wire rack	2		190-210	100-120
Small turkey, whole	3.0 kg	Wire rack	2		200-220	80-100
2 turkey drumsticks	800 g each	Wire rack	2		200-220	100-120

Fish

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

Whole fish does not have to be turned. Place the whole fish in the oven in its swimming position with its dorsal fin facing




upwards. Placing half a potato or a small ovenproof container in the belly of the fish will make it more stable.

If you are grilling directly on the wire rack, you should also insert the baking tray at level 1. The liquid is then collected, keeping the oven cleaner.

Fish	Weight	Accessories and ovenware	Level	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Cooking time in minutes
Fish, whole	300 g each	Wire rack	3		2	20-25
	1.0 kg	Wire rack	2		190-210	45-50
	1.5 kg	Wire rack	2		180-200	50-60
Fish fillet, 3 cm	300 g each	Wire rack	4		2	20-25

Grilling with the rotary spit

The rotary spit is particularly good for cooking large roasts, such as rolled roasting joints or poultry. The meat becomes crispy and brown.

Dish	Weight	Accessories and ovenware	Level	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Cooking time in minutes
Meat						
Spit-roasted joint	1.0 kg	Rotary spit	1		220-240	110-130
Poultry						
Chicken	1.5 kg	Rotary spit	1		240-250	70-90
Duck	2.0 kg	Rotary spit	1		240-250	80-100

Tips for roasting and grilling





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

Bakes, gratins, toast with toppings

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

Always place the ovenware on the wire rack.

How well cooked the bake is will depend on the size of the dish and the height of the bake. The figures in the table are only average values.



Dish	Accessories and ovenware	Level	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Cooking time in minutes
Bakes					
Bake, sweet	Ovenproof dish	2		180-200	40-50
Pasta bake	Ovenproof dish	2		210-230	30-40
Gratin					
Potato gratin made using raw ingredients, Max. 4 cm deep	Ovenproof dish	2		160-180	50-60
Toast					
Toasts browned from above 12 pieces	Wire rack	4		3	5-8

Preprepared products

Observe the instructions on the packaging.

If you line the accessories with greaseproof paper, make sure that the paper is suitable for these temperatures. Make sure the paper is a suitable size for the dish to be cooked.

The cooking result greatly depends on the quality of the food. Pre-browning and irregularities can sometimes even be found on the raw product.

Dish	Accessories	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Strudel, frozen	Baking sheet	3		200-220	30-40
Chips	Baking sheet	3		190-210	25-30
Pizza	Wire rack	2		200-220	15-20
Pizza baguette	Wire rack	3		200-220	20-25



Special dishes

Low temperatures are particularly good for preparing yeast dough and home-made yoghurt.

Remove the accessories from the oven.

Preparing yoghurt

1. Bring 1 litre of milk (3.5% fat) to the boil, let it cool to 40 °C.
2. Add 150 g yoghurt (from the refrigerator) to the milk and stir well.
3. Pour into small sealable jars and cover with cling film.

Dish	Ovenware		Type of heating	Temperature	Cooking time
Yoghurt	Sealable yoghurt jars	1		50 °C	6-8 hours
Proving yeast dough	Place the heat-resistant dish	on the oven floor		preheat to 50 °C Switch off the appliance and place the yeast dough in the oven	5-10 minutes 20-30 minutes

Preserving

For preserving, the jars and rubber seals must be clean and intact. If possible, use jars of the same size. The information in the table is for round, one-litre jars.

Caution!

Do not use jars that are larger or taller than this. The lids could crack.

Only use fruit and vegetables in good condition. Wash them thoroughly.

The times given in the tables are a guide only. The time will depend on the room temperature, number of jars, and the quantity and temperature of the contents. Before you switch off the appliance or change the cooking mode, check whether the contents of the jars are bubbling as they should.

Preparation

1. Fill the jars, but not to the top.
2. Wipe the rims of the jars, as they must be clean.
3. Place a damp rubber seal and a lid on each jar.

Fruit in one-litre jars

Fruit in one-litre jars	When it starts to bubble	Residual heat
Apples, redcurrants, strawberries	Switch off	approx. 25 minutes
Cherries, apricots, peaches, gooseberries	Switch off	approx. 30 minutes
Apple purée, pears, plums	Switch off	approx. 35 minutes

Vegetables

As soon as bubbles begin to form in the jars, set the temperature back to between 120 and 140 °C. Depending on

Vegetables with cold cooking water in one-litre jars	When it starts to bubble	Residual heat
Gherkins	-	approx. 35 minutes
Beetroot	approx. 35 minutes	approx. 30 minutes
Brussels sprouts	approx. 45 minutes	approx. 30 minutes
Beans, kohlrabi, red cabbage	approx. 60 minutes	approx. 30 minutes
Peas	approx. 70 minutes	approx. 30 minutes

Taking out the jars

After preserving, remove the jars from the cooking compartment.

Caution!

Do not place the hot jars on a cold or wet surface. They could suddenly burst.

4. Place the jars on a wire rack and slide in at level 1.
5. Set the baking temperature to 50 °C and continue as indicated.


Proving yeast dough

1. Prepare the yeast dough as usual, place it in a heat-resistant ceramic dish and cover with a lid.
2. Preheat the oven as indicated.
3. Close the oven door and allow the yeast dough to prove in the oven.

4. Seal the jars with the clips.

Place no more than six jars in the cooking compartment.

Making settings

1. Insert the universal pan at level 2. Arrange the jars on it so that they do not touch each other.
2. Pour ½ litre of hot water (approx. 80 °C) into the universal pan.
3. Close the oven door.
4. Set  Bottom heating.
5. Set the temperature to between 170 and 180 °C.

Preserving

Fruit

After approx. 40 to 50 minutes, small bubbles begin to form at short intervals. Switch off the oven.

After 25 to 35 minutes of residual heat, remove the preserving jars from the cooking compartment. If they are allowed to cool for longer in the cooking compartment, germs could multiply, promoting acidification of the preserved fruit.

the type of vegetable, heat for approx. 35 to 70 minutes. Switch off the oven after this time and use the residual heat.

Acrylamide in foodstuffs

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

toast, bread rolls, bread or fine baked goods (biscuits, gingerbread, cookies).

Tips for keeping acrylamide to a minimum when preparing food

General	<ul style="list-style-type: none">■ Keep cooking times to a minimum.■ Cook meals until they are golden brown, but not too dark.■ Large, thick pieces of food contain less acrylamide.
Baking	With top/bottom heating max. 200 °C. With 3D hot air or hot air max.180 °C.
Biscuits	With top/bottom heating max. 190 °C. With 3D hot air or hot air max. 170 °C. Egg or egg yolk reduces the production of acrylamide.
Oven chips	Spread evenly over the baking tray, in a single layer. Bake at least 400 g per baking tray so that the chips do not dry out

Índice

Instruções de segurança importantes	49	Alimentos especiais	70
Causas de danos	52	Fazer compotas	70
Danos no forno	52	Acrilamida nos alimentos	71
Colocação, ligação de gás e ligação eléctrica	52		
Ligação de gás	52		
Problemas na instalação de gás / cheiro a gás	53		
Deslocar o aparelho pela tubagem do gás ou pelo manípulo da porta	53		
Ligação eléctrica	53		
Colocação na horizontal	53		
Fixação à parede	53		
Colocação do aparelho	53		
Medidas a considerar durante o transporte	53		
O seu novo aparelho	54		
Generalidades	54		
Área de cozedura	54		
Painel de comandos	55		
O interior do aparelho	55		
O seu acessório	56		
Acessórios	56		
Antes da primeira utilização	56		
Aquecer o forno	56		
Limpar os acessórios	56		
Regular a placa de cozinhar	56		
Limpeza prévia da torneira e da tampa do queimador	56		
Acender os queimadores	57		
Tabela - Cozinhar	57		
Recipientes apropriados	58		
Advertências para utilização	58		
Regular o forno	59		
Tipo de aquecimento e temperatura	59		
Grelhar com o espeto rotativo	59		
Preparar os assados	59		
Aplicar o espeto rotativo	59		
Manutenção e limpeza	60		
Produto de limpeza	60		
Tampa de vidro	62		
Engatar e desengatar a porta do forno	62		
Porta do forno - Medidas de segurança adicionais	62		
Uma anomalia, que fazer?	63		
Tabela de avarias	63		
Substituir a lâmpada no tecto do forno	63		
Tampa de vidro	63		
Serviço de Assistência Técnica	63		
Número E e número FD	63		
Conselhos energéticos e ambientais	64		
Poupar energia no forno	64		
Poupar energia na placa de cozinhar a gás	64		
Eliminação ecológica	64		
Testado para si no nosso estúdio de cozinha	64		
Bolos e biscoitos	64		
Sugestões para cozer bolos	66		
Carne, aves, peixe	66		
Conselhos para assar e grelhar	69		
Soufflés, gratinados, tostas	69		
Produtos pré-confeccionados	69		

Obtenha mais informações relativas a produtos, acessórios, peças sobresselentes e Assistência Técnica na Internet: www.bosch-home.com e na loja Online: www.bosch-eshop.com

Instruções de segurança importantes

Leia atentamente o presente manual. Só assim poderá utilizar o seu aparelho de forma segura e correcta. Guarde as instruções de utilização e montagem para consultas futuras ou para futuros utilizadores.

Esta instrução só é válida, se estiver indicada a abreviatura do respectivo país no aparelho. Se a abreviatura não aparecer no aparelho, deve ser consultado o manual de instalação, que inclui as indicações necessárias para a mudança do aparelho para as condições de ligação do país.

Categoria do aparelho: Categoria 1

Examine o aparelho depois de o desembalar. Se forem detectados danos de transporte, não ligue o aparelho.

Apenas um técnico autorizado pode ligar o aparelho e efectuar a adaptação para um outro tipo de gás. A instalação do aparelho (ligação eléctrica ou a gás) tem de ser realizada de acordo com as instruções de utilização e de instalação. Uma ligação incorrecta e regulações erradas podem provocar graves acidentes e danos no aparelho. O fabricante do aparelho não se responsabiliza por este tipo de danos. A garantia do aparelho perde a validade.

Atenção: Este aparelho só está previsto para função de cozinhar. Não pode ser utilizado para outras funções, como por exemplo, aquecer o local.

O aparelho foi concebido para ser utilizado até a uma altitude de 2000 metros acima do nível do mar, no máximo.

Atenção: A utilização de um fogão a gás leva à formação de calor, humidade e produtos de combustão no local. Especialmente se o aparelho estiver em funcionamento, deve prestar-se atenção à boa ventilação do local: as aberturas naturais de ventilação devem ser mantidas livres ou instalar um dispositivo de ventilação mecânico (p. ex., um exaustor). Uma utilização intensiva e prolongada do aparelho pode tornar necessária uma ventilação adicional, p. ex., a abertura de uma janela, ou uma ventilação activa, p. ex., activação do dispositivo de ventilação mecânico existente no regime de potência máxima.

Este aparelho não está concebido para o funcionamento com um relógio externo ou um comando à distância.

Não utilize dispositivos de proteção inadequados ou grelhas de proteção para crianças. Podem provocar acidentes.

Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com pouca experiência ou conhecimentos, se estiverem sob vigilância de uma pessoa responsável pela sua segurança ou tiverem sido instruídas acerca da utilização segura do aparelho e tiverem compreendido os perigos decorrentes da sua utilização.

As crianças não devem brincar com o aparelho. As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e estejam sob vigilância.

As crianças menores de 8 anos devem manter-se afastadas do aparelho e do cabo de ligação.

Insira sempre os acessórios correctamente no interior do aparelho. *Consulte o tópico Descrição de acessórios* no manual de instruções.

Perigo de incêndio!

- Ao abrir a porta do aparelho, forma-se uma corrente de ar. O papel vegetal pode tocar nas resistências e incendiar-se. Durante o pré-aquecimento, nunca coloque papel vegetal solto no acessório. Coloque sempre um recipiente ou uma forma em cima do papel vegetal para o segurar. Forre apenas a área necessária com papel vegetal. O papel vegetal não deve sobressair do acessório.
- Os objectos inflamáveis armazenados no interior do aparelho podem incendiar-se. Nunca guarde objectos inflamáveis no interior do aparelho. Nunca abra a porta do aparelho quando for visível fumo dentro do mesmo. Desligue o aparelho e puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Feche a alimentação de gás.
- O óleo e a gordura quentes incendiam-se rapidamente. Nunca deixe óleo ou gordura quentes sem vigilância. Nunca apague fogo com água. Desligue a zona de cozinhar. Afafe as chamas com uma

tampa, manta de amianto ou um objecto equivalente.

- As zonas de cozinhar ficam muito quentes. Nunca coloque objectos inflamáveis sobre a placa de cozinhar. Não guarde objectos sobre a placa de cozinhar.
- O aparelho fica muito quente; materiais inflamáveis podem incendiar facilmente. Não guardar ou utilizar objectos inflamáveis (p. ex., latas de spray, produtos de limpeza) por baixo ou junto ao forno. Não guardar objectos inflamáveis no forno ou sobre este.
- As zonas de cozinhar a gás que não tenham louça para cozinhar colocada em cima ficam muito quentes durante o funcionamento. O aparelho e um exaustor que tenha sido colocado por cima podem danificar-se ou incendiar-se. Os resíduos de gordura no filtro do exaustor podem incendiar-se. As zonas de cozinhar a gás devem apenas funcionar com louça para cozinhar colocada em cima.
- A parte de trás do aparelho fica muito quente, o que poderá originar danos nos cabos de ligação. Os condutores de corrente e as tubagens do gás não podem entrar em contacto com a parte de trás do aparelho.
- Nunca coloque objectos inflamáveis sobre as zonas de cozinhar nem os guarde no interior do aparelho. Nunca abra a porta do aparelho quando for visível fumo dentro do mesmo. Desligue o aparelho. Retire a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Feche a alimentação de gás.

Perigo de queimaduras!

- O aparelho fica muito quente. Nunca toque nas superfícies interiores quentes do aparelho, nem nas resistências. Deixe sempre arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.
- Os acessórios ou recipientes ficam muito quentes. Use sempre uma pega de cozinha para retirar os acessórios ou recipientes quentes do interior do aparelho.
- Os vapores de álcool podem incendiar-se no interior quente do aparelho. Nunca prepare refeições com grandes quantidades de bebidas com elevado teor de álcool. Use apenas pequenas quantidades de bebidas com elevado teor

de álcool. Abra a porta do aparelho com cuidado.

- As zonas de cozinhar e as suas imediações, nomeadamente uma estrutura da placa de cozinhar, eventualmente existente, ficam muito quentes. Nunca toque nas superfícies quentes. Mantenha as crianças afastadas.
- Durante o funcionamento as superfícies do aparelho ficam quentes. Não tocar nas superfícies quentes. Mantenha as crianças afastadas do aparelho.
- A louça para cozinhar vazia fica extremamente quente em cima de zonas de cozinhar a gás em funcionamento. Nunca aqueça louça para cozinhar vazia.
- O aparelho aquece durante o funcionamento. Deixe o aparelho arrefecer antes de realizar a limpeza.
- **Atenção:** Partes com as quais entra em contacto podem ficar quentes durante o funcionamento do grelhador. Crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.
- Quando a garrafa de gás de petróleo liquefeito (GPL) não está na vertical, pode passar propano/butano líquido para o aparelho, podendo originar labaredas intensas nos queimadores. Os componentes poderão ser danificados e, com o tempo, deixar de vedar corretamente, permitindo a saída descontrolada de gás. Qualquer destas situações pode provocar queimaduras. Coloque sempre garrafas de GPL na posição vertical.

Perigo de queimaduras!

- As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.
- Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Abra a porta do aparelho com cuidado. Mantenha as crianças afastadas.
- A água no interior quente do aparelho pode transformar-se em vapor de água quente. Nunca deite água no interior quente do aparelho.

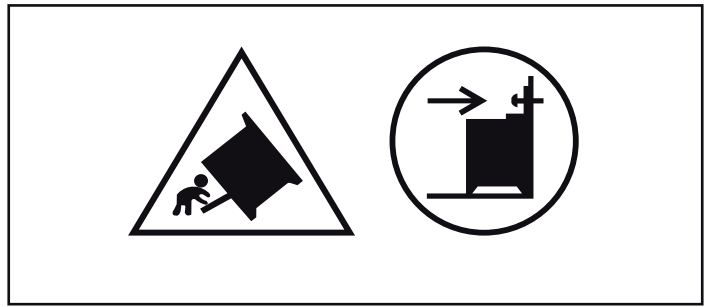
Perigo de ferimentos!

- O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar. Não use raspadores de vitrocerâmica, nem detergentes agressivos ou abrasivos.
- As reparações indevidas são perigosas. As reparações e substituições de condutores de corrente e tubagens do gás danificados só podem ser efectuadas por técnicos especializados do serviço de assistência técnica. Se o aparelho estiver avariado, desligue a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico e feche a alimentação de gás. Contacte o serviço de assistência técnica.
- Avarias ou danos no aparelho são perigosos. Nunca ligue um aparelho defeituoso. Desligue a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Feche a alimentação de gás. Contacte o serviço de assistência técnica.
- Recipientes de tamanho inadequado, danificados ou mal colocados podem provocar ferimentos graves. Ter em atenção as indicações sobre os recipientes para cozinhar.
- **Atenção:** A tampa de vidro pode rebentar devido ao calor. Antes de fechar a tampa, fechar todos os queimadores. Aguarde que o forno arrefeça, antes de fechar a tampa de vidro.



- Se o aparelho for colocado em cima de uma base solto, poderá deslizar da base. O aparelho tem de ser fixado de forma segura à base.

Perigo de tombar!



Aviso: Para evitar que o aparelho tombe é necessário montar uma protecção correspondente. Leia as instruções de montagem.

Perigo de choque eléctrico!

- As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do serviço de assistência técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.
- O isolamento dos cabos de electrodomésticos pode derreter em contacto com partes quentes do aparelho. Nunca coloque os cabos de electrodomésticos em contacto com partes quentes do aparelho.
- A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.
- Ao substituir a lâmpada no interior do aparelho, os contactos do casquilho da lâmpada encontram-se sob tensão. Antes de proceder à substituição, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico.
- Um aparelho avariado pode causar choques eléctricos. Nunca ligue um aparelho avariado. Puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Causas de danos

Placa de cozinhar

Atenção!

- Utilize as zonas de cozedura apenas com o recipiente colocado. Não aqueça panelas ou frigideiras vazias. O fundo da panela é danificado.
- O fundo das panelas ou das frigideiras deve ser plano.
- Colocar a panela ou a frigideira ao centro, sobre o queimador. Deste modo, o calor da chama do queimador é transferido na perfeição para o fundo da panela ou da frigideira. As pegas não ficam danificadas, assegurando-se uma maior poupança de energia.
- Preste atenção para que os queimadores estejam limpos e secos. A torneira e as tampas dos queimadores têm de estar bem assentes no seu lugar.
- Preste atenção para que a tampa não esteja fechada, quando o fogão é colocado em funcionamento.

Danos no forno

Atenção!

- Acessórios, película, papel vegetal ou recipientes sobre a base do forno: não coloque quaisquer acessórios sobre a base do forno. Não forre a base do forno com película, seja de que tipo for, nem com papel vegetal. Não pouse recipientes na base do forno se tiver regulado uma temperatura superior a 50 °C. Provoca retenção do calor. Os tempos de cozedura e de assadura deixam de ser os mesmos e danifica o esmalte.
- Água no interior quente do aparelho: nunca deite água no interior do aparelho, quando este estiver quente. Cria vapor

de água. A mudança de temperatura pode danificar o esmalte.

- Alimentos húmidos: não guarde alimentos húmidos durante muito tempo no interior do aparelho fechado, pois pode danificar o esmalte.
- Sumo de fruta: se estiver a confeccionar bolos de fruta muito sumarenta, não encha demasiado o tabuleiro. O sumo de fruta que pinga do tabuleiro deixa manchas que nunca mais saem. Se possível, utilize o tabuleiro universal mais fundo.
- Deixar arrefecer com a porta do aparelho aberta: deixe o interior do aparelho arrefecer sempre com a porta fechada. Mesmo apenas com uma frincha da porta do forno aberta, as fachadas dos móveis contíguos podem ficar danificadas com o tempo.
- Vedante da porta muito sujo: se o vedante da porta estiver muito sujo, a porta do aparelho deixa de fechar bem durante o funcionamento. As fachadas dos móveis contíguos podem ser danificadas. Mantenha o vedante da porta sempre limpo.
- Porta do aparelho como assento ou suporte: não se ponha em pé, sente ou pendure na porta do aparelho. Não coloque recipientes ou acessórios em cima da porta do aparelho.
- Inserir o acessório: dependendo do modelo do aparelho, ao fechar a porta, o acessório pode riscar o vidro da porta. Insira sempre o acessório no aparelho até ao batente.
- Transportar o aparelho: não transporte nem segure o aparelho pela pega da porta. A pega não suporta o peso do aparelho e pode partir-se.

Colocação, ligação de gás e ligação eléctrica

Ligação de gás

A instalação só pode ser efectuada por um técnico especializado autorizado ou por um técnico especializado do Serviço de Assistência Técnica, de acordo com as instruções indicadas em "Ligação de gás e mudança para um outro tipo de gás".

Para o técnico especializado autorizado ou Serviço de Assistência Técnica

Atenção!

- As condições de ajuste para este aparelho estão indicadas na placa de características, na parte de trás do aparelho. O tipo de gás ajustado de fábrica está identificado com uma estrela (*).
- Antes da colocação do aparelho, verifique as condições de acesso à rede (tipo de gás e pressão do gás) e certifique-se de que o ajuste de gás do aparelho está de acordo com estas condições. Se for necessário alterar os ajustes do aparelho, siga as instruções no capítulo "Ligação de gás e mudança para um outro tipo de gás".
- Este aparelho não está ligado a uma conduta de gases de exaustão. Deve ser ligado e colocado em funcionamento de acordo com as condições de instalação. Não ligue o aparelho a uma saída de gases de exaustão. É necessário considerar todas as normas de ventilação.
- A ligação de gás deve ser realizada através de uma ligação fixa, ou seja, não móvel (tubagem do gás), ou de um tubo flexível de segurança.
- Se for utilizado o tubo flexível de segurança, prestar impreterivelmente atenção para que o tubo flexível não seja

entalado ou recalçado. O tubo flexível não pode entrar em contacto com superfícies quentes.

- A ligação deve dispor de um mecanismo de fecho de fácil acesso.

Indicações de segurança

A pressão de serviço nominal do aparelho é de:

20 mbar para gás natural (G20), 30 mbar para LPG (G30), 37 mbar para LPG (G31). O aparelho deve ser utilizado com estes valores de pressão. Todos os dados constantes da placa de características do seu aparelho referem-se a estes valores de pressão. O fabricante não se responsabiliza por resultados, desempenho ou quaisquer riscos resultantes do funcionamento do aparelho com valores divergentes.

Se a pressão do gás na sua rede de distribuição!

for superior a 25 mbar para gás natural (G20), a 36 mbar para LPG (G30) ou a 45 mbar para LPG (G31), deverá impreterivelmente, por motivos de segurança, utilizar o seu aparelho em conjunto com um regulador de gás apropriado. A ligação, manutenção e o ajuste do regulador de gás devem ser realizados por um técnico de instalação autorizado. Caso desconheça a pressão do gás na sua rede de distribuição, informe-se junto do seu operador de distribuição local.

Problemas na instalação de gás / cheiro a gás

Se sentir cheiro a gás ou constatar que existem problemas na instalação de gás, deve

- fechar imediatamente a alimentação de gás ou a válvula da botija de gás;
- apagar imediatamente qualquer lume, chama e cigarros;
- desligar aparelhos eléctricos, incluindo lâmpadas;
- abrir as janelas e arejar bem o espaço;
- chamar o serviço de assistência técnica ou a empresa de abastecimento de gás.

Deslocar o aparelho pela tubagem do gás ou pelo manípulo da porta

Não desloque o aparelho segurando na tubagem do gás; ela pode ficar danificada. Perigo de fuga de gás! Não desloque o aparelho segurando no manípulo da porta. As dobradiças da porta e o manípulo poderiam ficar danificados.

Ligação eléctrica

Atenção!

- Solicite a colocação do aparelho ao seu Serviço de Assistência Técnica. Para a ligação é necessário um fusível 16 A. O aparelho está concebido para o funcionamento a 220-240 V.
- Se a tensão da rede eléctrica descer além dos 180 V, o sistema de ignição eléctrico não funciona.
- Se o aparelho for incorrectamente ligado e surgirem danos, é anulado o direito à garantia.
- Se o cabo de rede for danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo respectivo Serviço de Assistência Técnica ou por uma pessoa com qualificação equivalente.

Para o Serviço de Assistência Técnica

Atenção!

- O aparelho deve ser ligado de acordo com os dados na placa de características.
- Ligue o aparelho apenas a uma ligação eléctrica que corresponda aos regulamentos em vigor. A tomada deve ser facilmente acessível, para que o aparelho possa ser desligado da rede eléctrica em caso de necessidade.
- É necessário providenciar a existência de um sistema de corte de múltiplos pinos.
- Nunca utilize cabos de extensão ou fichas de contactos múltiplos.
- Por razões de segurança, este aparelho só pode ser ligado a uma ficha com ligação à terra. Se a ligação à terra não corresponder aos regulamentos, não está garantida a protecção contra perigos eléctricos.
- Para a ligação do aparelho, deve utilizar-se um cabo do tipo H 05 W-F ou um cabo equivalente.

Colocação na horizontal

Coloque o aparelho sempre directamente sobre o chão da cozinha.

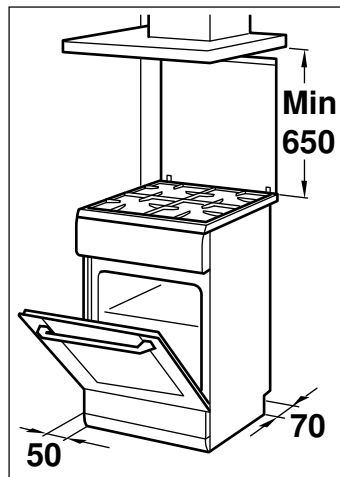
O aparelho está equipado com pés ajustáveis em altura. Os pés ajustáveis permitem levantar o aparelho cerca de 15 mm.

Com a ajuda de uma chave de parafusos é possível ajustar os pés de forma a que o aparelho fique na horizontal.

Fixação à parede

Para garantir que o fogão não tomba, tem de fixá-lo à parede com o ângulo fornecido. Siga as instruções de montagem sobre a fixação à parede.

Colocação do aparelho



- O aparelho deve ser colocado de acordo com as dimensões indicadas e directamente sobre o chão da cozinha. O aparelho não deve ser colocado sobre qualquer outro objecto.
- A distância entre o bordo superior do fogão e o bordo inferior do exaustor deve corresponder às especificações do fabricante do exaustor.
- Preste atenção para que o aparelho não volte a ser deslocado após a colocação. A distância entre o queimador forte ou o queimador wok e as frentes adjacentes dos móveis ou a parede tem de ser de, no mínimo, 50 mm.

Medidas a considerar durante o transporte

Fixe todas as peças móveis no e sobre o aparelho com uma fita adesiva, que possa ser removida sem deixar vestígios. Insira todos os acessórios (p. ex., tabuleiro) nos respectivos compartimentos, com uma caixa de cartão fina nos bordos, para evitar uma danificação do aparelho. Coloque uma caixa de cartão ou semelhante entre a parte dianteira e traseira, para evitar um esbarramento na face interior da porta de vidro. Fixe a porta e, se existente, a tampa aos lados do aparelho, utilizando uma fita adesiva.

Guarde a embalagem original do aparelho. Transporte o aparelho apenas na embalagem original. Observe as setas de transporte na embalagem.

Se a embalagem original já não estiver disponível

Acondicione o aparelho numa embalagem protectora, para assegurar uma protecção suficiente contra eventuais danos de transporte.

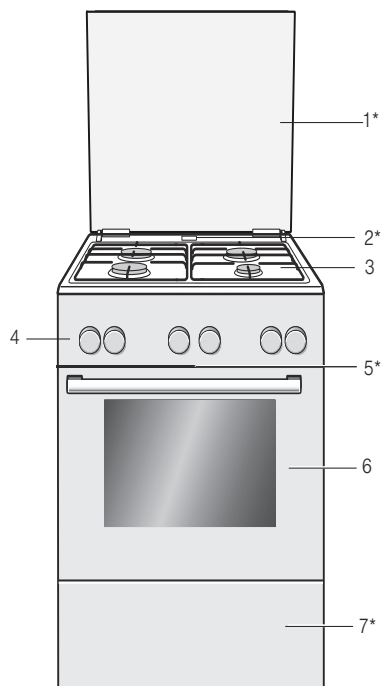
Transporte o aparelho na posição vertical. Não segure no aparelho pelo manípulo da porta ou pelas ligações na parte traseira, dado que estas poderão danificar-se. Não coloque objectos pesados sobre o aparelho.

O seu novo aparelho

Neste capítulo poderá obter informações sobre o aparelho, os modos de funcionamento e os acessórios.

Generalidades

A versão depende do respectivo modelo.



Esclarecimentos

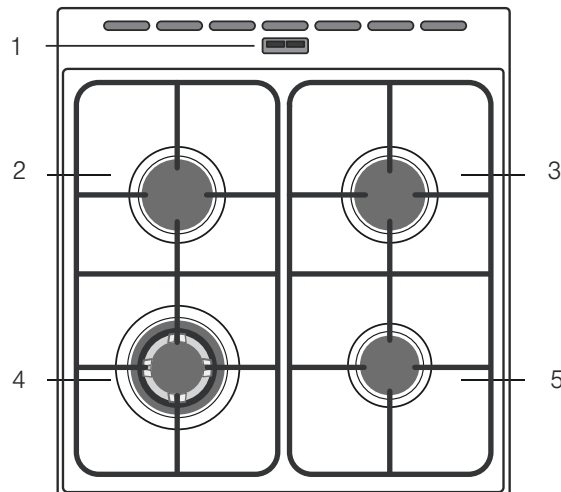
1*	Tampa**
2*	Saída de vapor
Atenção! Quando o forno estiver em funcionamento, sai vapor quente neste local	
3	Placa de cozinhar**
4	Painel de comandos**
5*	Ventoinha de arrefecimento
6	Porta do forno**
7*	Gaveta de rodapé**

* Opcional (disponível em alguns aparelhos)

** Conforme o tipo de aparelho, os pormenores podem ser diferentes.

Área de cozedura

Aqui recebe uma visão geral sobre o painel de comandos. A versão depende do respectivo modelo.



Esclarecimentos

1	Saída de vapor
Atenção! Durante o funcionamento do forno sai vapor quente neste local	
2	Queimador normal
3	Queimador normal
4	Queimador wok
5	Queimador económico







Painel de comandos

Poderão ocorrer diferenças de pormenor em função do modelo.

Selector de funções

O selector de funções permite-lhe regular o tipo de aquecimento do forno. Pode rodar o selector de funções para a direita ou para a esquerda.




Quando regular o selector de funções, a luz no forno acende-se.

Posição	Utilização
 Posição zero	O forno está desligado.
 Calor superior/ inferior*	Só é possível cozer e assar num só nível. Este tipo de aquecimento é adequado para bolos e pizza colocados em formas ou no tabuleiro, bem como para assados de carne magra de vaca, vitela e caça. O calor vem homogeneamente de cima e de baixo.
 Calor inferior	Para fazer compotas, dar uma cozedura final ou alourar. A temperatura vem de baixo.
 Grelhar, pequenas quantidades	O tipo de aquecimento é adequado para grelhar bifes, salsichas, peixe e tostas em pequenas quantidades. A zona central da resistência fica quente.
 Grelhar, grandes quantidades	Poderá grelhar vários bifes, salsichas, peixes ou, ainda, fazer tostas. Toda a superfície sob a resistência fica quente.
 Grelhar com espeto rotativo	Para grelhar a toda a volta frangos, patos e assados grandes. Toda a superfície sob a resistência do grelhador fica quente. Um motor na parede traseira roda o espeto.

*Tipo de aquecimento com o qual foi determinada a classe de eficiência energética nos termos da norma EN 50304.

Selector de temperatura



O selector de temperatura permite-lhe regular a temperatura e o nível do grelhador.

Posições	Função
 Posição neutra	O forno não aquece.
50-270	Zona de temperatura Indicação de temperatura em °C.
1, 2, 3	Níveis do grelhador Níveis para o grelhador, pequena  e grande  superfície. Nível 1 = fraco Nível 2 = médio Nível 3 = forte

Quando o forno aquece, a lâmpada sobre o selector de temperatura acende. Se o aquecimento for interrompido, ele apaga-se. Em alguns ajustes, ele não acende.

Botão do queimador

Com os quatro botões dos queimadores pode ajustar a potência de aquecimento das zonas de cozedura.

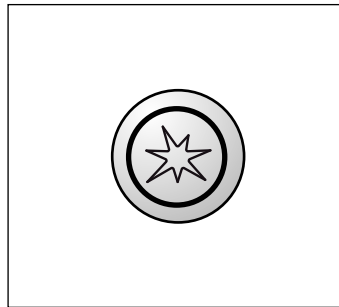
Posições	Função/Fornos a gás
 Posição neutra	O forno está desligado.
 Faixa de ajuste	Chama grande = ajuste mais forte Chama económica = ajuste menor

No final da faixa de ajuste encontra-se um batente. Não deve continuar a rodar.

Botão de ignição




Com este botão activa-se o sistema de ignição electrónico.

Se pressionar o botão, todos os isqueiros acendem ao mesmo tempo.



Relógio


Com o relógio pode ajustar até 60 minutos. O relógio trabalha de forma independente do forno. Pode ser utilizado como um relógio de cozinha.

Posição	Função
 Posição neutra	Ajuste Desligado
 Fim do tempo ajustado	Sinal após decorrer o tempo ajustado.
 - 60	Indicação dos minutos

Como regular

Ajustar o relógio para a duração pretendida.

O tempo chegou ao fim

Quando tiver decorrido o tempo, soa um sinal. O interruptor roda automaticamente para a posição Desligado .

O interior do aparelho

A lâmpada do forno encontra-se no interior do aparelho.

Lâmpada do forno

Enquanto o forno está a trabalhar, a lâmpada no interior do forno fica acesa.

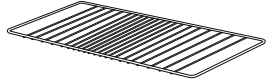
Saída de vapor

O ar quente do aparelho sai por de trás da placa de cozinhar. Atenção! Não tape as ranhuras de ventilação. Caso contrário, o forno pode sobreaquecer.

O seu acessório

O acessório fornecido é adequado para preparar muitos pratos. Assegure-se de que insere sempre o acessório com o lado correcto no interior do aparelho.

Para que alguns pratos ainda fiquem melhores ou para que o manuseamento do seu forno se torne ainda mais confortável, existe uma grande oferta de acessórios especiais.



Grelha

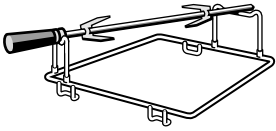
Para colocar recipientes, formas de bolos, assados, grelhados e refeições ultracongeladas.



Tabuleiro esmaltado

Para bolos e bolachas.

Insira o tabuleiro no forno, com a chanfradura virada para a porta do forno.



Espeto rotativo

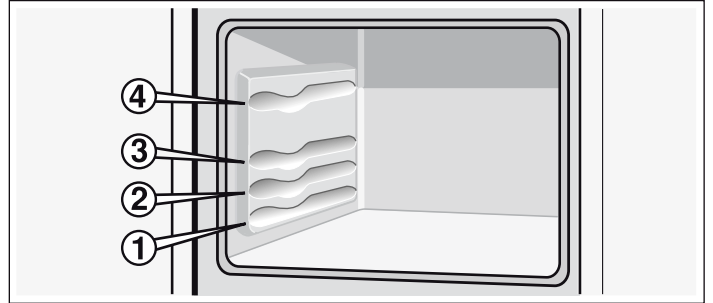
Para assados e aves grandes.

Pode utilizar o espeto rotativo juntamente com o tabuleiro esmaltado ou com o tabuleiro universal.

Acessórios

O acessório pode ser inserido no forno em 4 alturas diferentes.

Pode puxar cerca de dois terços do acessório para fora, sem que este tombe. Desta forma pode retirar facilmente os alimentos.




O acessório pode deformar-se devido ao calor. Logo que o acessório arrefeça, volta a assumir a sua forma original. A função não é influenciada.

Agarre o tabuleiro com ambas as mãos, dos dois lados, e insira-o paralelamente na estrutura. Ao inserir o tabuleiro, evite movimentos para a direita ou esquerda. Caso contrário, é difícil inserir o tabuleiro. As superfícies esmaltadas podem ficar danificadas.


Antes da primeira utilização

Aqui encontrará informações acerca dos passos a seguir antes de preparar refeições pela primeira vez no seu forno. Antes de começar a cozinhar, leia o capítulo *Indicações de segurança*.

Aquecer o forno

A fim de eliminar o cheiro a novo, aqueça o forno fechado e vazio. Para isso, o ideal é ligar durante uma hora o Calor superior/inferior  a 240 °C. Verifique se não se encontram resíduos da embalagem no interior do aparelho.

Areje a cozinha enquanto o forno estiver a aquecer.

1. Regule o Calor superior/inferior  com o selector de funções.

2. Com o selector de temperatura regule 240 °C.

Desligue o forno após uma hora, rodando o selector de funções para a posição inicial (desligado).

Limpar os acessórios

Antes da primeira utilização, lave bem os acessórios com uma solução de água quente e detergente e um pano macio.

Regular a placa de cozinhar

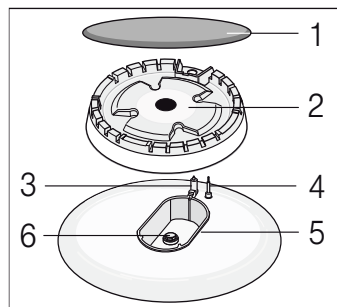
A sua placa de cozinhar está equipada com quatro queimadores a gás. Passa-se a descrever como poderá acender os queimadores a gás e regular o tamanho da chama.

Limpeza prévia da torneira e da tampa do queimador

Limpe a tampa do queimador (1) e a torneira (2) com água e detergente da loiça. Seque cuidadosamente as peças individuais.

Coloque novamente a torneira e a tampa do queimador sobre o anel do queimador (5). Nessa ocasião, assegure-se de que o isqueiro (3) e o perno de protecção da chama (4) não ficam danificados.

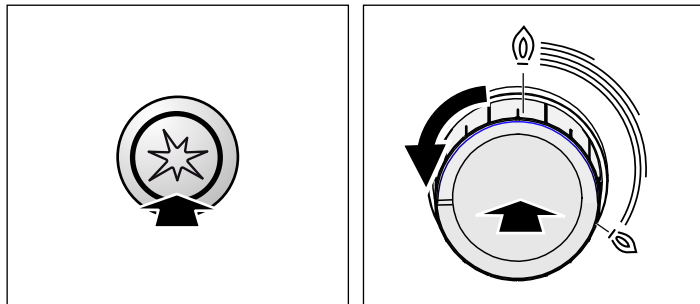
O injector (6) deve estar seco e limpo. Coloque a tampa do queimador sempre de forma exacta sobre a torneira.



Acender os queimadores

Coloque a tampa do queimador sempre de forma exata sobre o espalhador. As aberturas no espalhador devem estar sempre desimpedidas. Todas as peças devem estar secas.

1. Abra a tampa superior do fogão. A tampa superior tem de estar aberta enquanto o fogão estiver em funcionamento.
2. Rode o seletor da zona de cozinhar pretendida para a esquerda, para o símbolo da chama grande @.
3. Com o seletor da zona de cozinhar premido, premir o botão de ignição. O gás começa a sair e o queimador acende-se.



4. Prima o botão da zona de cozinhar e mantenha-o premido durante 1-3 segundos. Dessa forma, o dispositivo de segurança é ativado. Se a chama de gás se apagar, a admissão de gás é automaticamente interrompida pelo dispositivo de segurança.

5. Ajuste o tamanho da chama pretendido. Entre o ajuste desligado • e o ajuste @, a chama não está estável. Por isso, selecione sempre um ajuste entre chama grande @ e pequena @.
6. Se a chama se voltar a apagar, repita o processo a partir do passo 2.
7. Para concluir o processo de cozedura, rode o seletor para direita, para a posição • desligado.

O seletor não deve ser acionado mais de 15 segundos na posição de ignição. Se o queimador não acender após 15 segundos, aguarde pelo menos um minuto. Depois, repita o processo de ignição.

O queimador não acende

Em caso de falha de corrente eléctrica ou de velas de ignição húmidas, poderá acender o queimador com um isqueiro a gás ou um fósforo.

Tabela - Cozinhar

Escolha o tamanho da panela adequado para cada zona de cozinhar. O diâmetro do fundo das panelas ou frigideiras deve corresponder ao tamanho da zona de cozinhar.

Os tempos de cozedura dependem do tipo, peso e qualidade dos alimentos. Por essa razão, é possível que haja diferenças. Poderá avaliar por si mesmo o tempo de cozedura ideal.

Cozinhe o mais possível com pouca água, para conservar as vitaminas e os minerais. Escolha tempos de cozedura curtos, para que os legumes permaneçam estaladiços e nutritivos.

Exemplo	Alimento	Zona de cozinhar	Posição de cozedura
Derreter	Chocolate, manteiga, margarina	Queimador económico	Pequena chama
Aquecer	Caldos, legumes enlatados	Queimador normal Disco eléctrico**	Pequena chama 1-2
Aquecer e manter quente	Sopas	Queimador económico Disco eléctrico**	Pequena chama 1-2
Cozinhar a vapor*	Peixe	Queimador normal Disco eléctrico**	Entre chama grande e pequena 3-4
Estufar*	Batatas e outros legumes, carne	Queimador normal Disco eléctrico**	Entre chama grande e pequena 3-4
Cozer*	Arroz, legumes, carnes (com molhos)	Queimador normal Disco eléctrico**	Altura grande da chama 5-6
Assar	Panquecas, batatas, panados, douradinhos	Queimador forte** Queimador para wok**	Entre chama grande e pequena

* Se utilizar uma panela com uma tampa, reduza o tamanho da chama, mal comece a ferver.

** Opcional. Disponível em alguns aparelhos. Conforme o tipo de aparelho (Para assar sobre o queimador para wok, recomendamos a utilização de uma frigideira wok.)

Recipientes apropriados

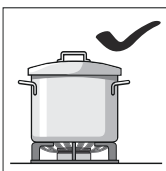
Queimador/Placa eléctrica	Diâmetro mínimo dos tachos	Diâmetro máximo dos tachos
Placa eléctrica*	14,5 cm	14,5 cm
Queimador wok** 3,6 kW	24 cm	28 cm
Queimador forte 3kW	24 cm	28 cm
Queimador normal 1,7 kW	18 cm	24 cm
Queimador económico 1 kW	12 cm	18 cm

* Opção (para modelos com placa eléctrica)

** Opção (para modelos com queimador wok)

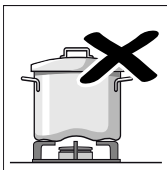
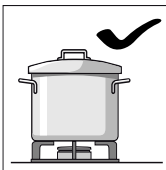
Advertências para utilização

As seguintes recomendações ajudá-lo-ão a poupar energia e a evitar danos nos recipientes:



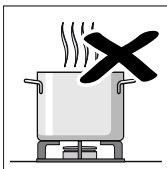
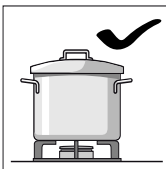
Utilize recipientes de tamanho adequado a cada queimador.

Não utilize recipientes pequenos em queimadores grandes. A chama não deve tocar nos lados do recipiente.

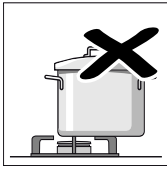
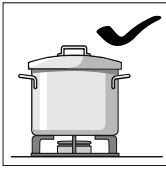


Não utilize recipientes deformados que não fiquem estáveis sobre a placa de cozedura. Os recipientes poderiam virar-se.

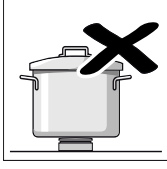
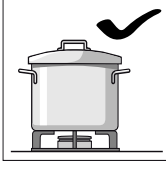
Utilize apenas recipientes de base plana e grossa.



Não deve cozinhar sem tampa ou com a tampa mal colocada. Grande parte da energia é desperdiçada.

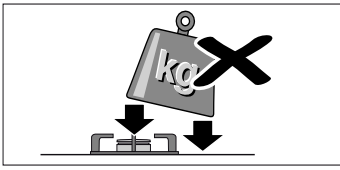


Colocar a loiça sempre ao centro do queimador, caso contrário pode tombar.



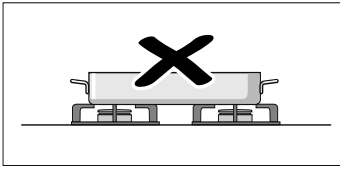
Coloque os recipientes sobre as grelhas e nunca directamente sobre o queimador.

Antes de utilizar, certifique-se de que as grelhas e as tampas dos queimadores estão bem colocadas.



Manuseie os recipientes com cuidado sobre a placa de cozedura.

Não golpeie a placa de cozedura, nem coloque pesos excessivos sobre a mesma.



Não utilize dois queimadores ou fontes de calor para um só recipiente.

Evite a utilização prolongada de grelhadores, caçarolas de barro, etc. na potência máxima.

Regular o forno

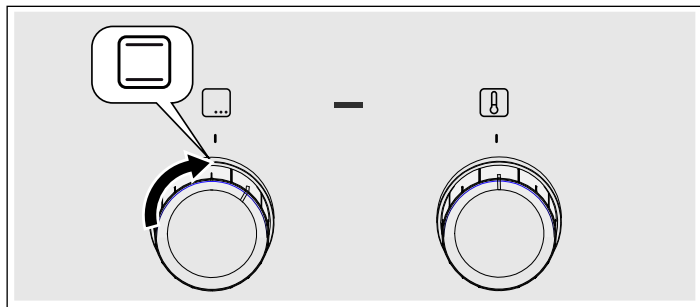
Existem várias possibilidades de regulação do seu forno. No presente capítulo iremos explicar como regular o tipo de aquecimento e a temperatura ou potência de grelhador pretendidos.

Nota: Recomenda-se pré-aquecer sempre o forno antes de introduzir o alimento para evitar que se gere uma condensação excessiva no vidro.

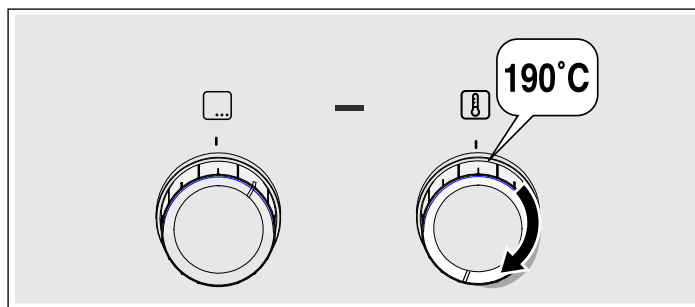
Tipo de aquecimento e temperatura

Exemplo na figura: calor superior/inferior a 190°C .

1. O seletor de funções permite-lhe regular o tipo de aquecimento.



2. O seletor de temperatura permite-lhe regular a temperatura ou a potência do grelhador.



O forno é aquecido.

Desligar o forno

Rode o selector de funções para a posição inicial (desligado).

Alterar as regulações

É possível alterar o tipo de aquecimento e a temperatura ou potência de grelhador a qualquer altura, com o respectivo selector.

Grelhar com o espeto rotativo

Com o espeto rotativo, pode preparar especialmente bem grandes assados, como rolos de carne e aves. A carne fica estaladiça e alourada.

Preparar os assados

Para que o assado fique alourado e assado uniformemente, tenha em consideração o seguinte.

Espetar e fixar a carne

Coloque a carne o mais possível no meio do espeto rotativo.

Fixe a carne em ambas as extremidades com os ganchos de fixação. O gancho de trás deve ficar a uma distância mínima de 7 cm da extremidade do espeto.

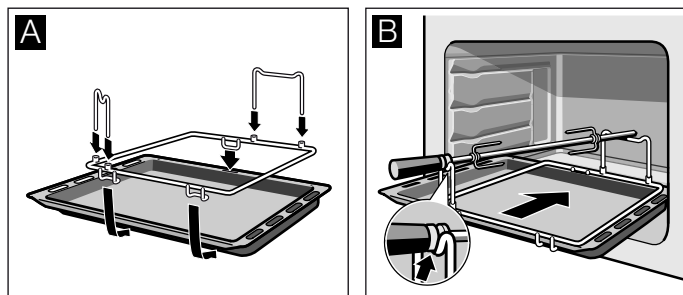
Para além disso, pode atar a carne com fio de cozinha. No caso de aves, ate as extremidades das asas pelas costas e as coxas ao corpo. Assim não ficarão demasiado escuras. Fure a pele debaixo das asas, para criar uma saída para a gordura.

No capítulo *Testado para si no nosso estúdio de cozinha* encontrará muitos valores de regulação para grelhar com o espeto rotativo.

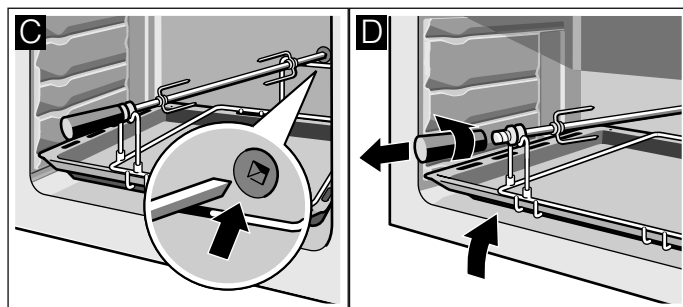
Para regular a temperatura do forno, oriente-se pelos dados constantes da tabela. Se a temperatura estiver demasiado alta, a carne ou a ave ficará muito escura por fora e e continuará crua no interior.

Aplicar o espeto rotativo

1. Colocar o suporte do espeto rotativo sobre o tabuleiro (imagem A).
2. Colocar o espeto rotativo sobre o suporte (imagem B).



3. Inserir o tabuleiro na posição 1 até ao encosto. No painel traseiro do forno encontra-se um orifício no qual o espeto rotativo encaixa (imagem C)
4. Retirar o cabo e fechar a porta do forno (imagem D).



Manutenção e limpeza

Quando cuidadosamente mantidos e limpos, a sua placa de cozinhar e o seu forno deverão conservar-se em óptimo estado geral e de funcionamento. No presente capítulo explicaremos como deverá proceder à manutenção e limpeza de ambos.

Notas

- Pequenas diferenças de cor na parte frontal do forno devem-se a diversos materiais, tais como vidro, plástico ou metal.
- Sombras no vidro da porta, com aspecto estriado, são reflexos de luz causados pela lâmpada do forno.
- O esmalte é aplicado a temperaturas muito elevadas, o que poderá originar pequenas diferenças de coloração. Isso é normal e não tem qualquer influência na função que desempenha. Não é possível esmaltar totalmente as arestas de chapas finas. Como tal, as mesmas podem apresentar-se ásperas. A protecção anticorrosão não é afectada.

Produto de limpeza

Para que as diferentes superfícies não sejam danificadas devido a produtos de limpeza errados, observe as seguintes indicações.

Durante a limpeza da placa de cozinhar, não utilizar

- detergente da loiça não diluído ou detergente para máquinas de lavar loiça,
- esponjas abrasivas,
- produtos de limpeza agressivos, como produtos de limpeza para fornos ou tira-nódoas,
- equipamentos de limpeza a alta pressão ou pistolas de vapor.
- Não limpar peças individuais na máquina de lavar loiça.

Durante a limpeza do forno, não utilizar

- produtos de limpeza afiados ou abrasivos,
- produtos de limpeza com elevado teor de álcool,
- esponjas abrasivas,
- equipamentos de limpeza a alta pressão ou pistolas de vapor.
- Não limpar peças individuais na máquina de lavar loiça.

Lave correctamente as esponjas novas antes da primeira utilização.

Zona	Produto de limpeza
Superfícies de aço inoxidável* (conforme o tipo de aparelho)	Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Em superfícies de aço inoxidável, limpar sempre paralelamente à textura natural. Caso contrário, podem surgir riscos. Remova imediatamente manchas de calcário, gordura, amido ou albumina. Sob estas manchas pode ocorrer corrosão. No Serviço de Assistência Técnica ou no comércio especializado, poderá adquirir produtos de tratamento específicos para aço inoxidável, adequados para superfícies quentes. Aplique um pouco desse produto com um pano macio.

* Opcional (disponível para alguns aparelhos, conforme o tipo de aparelho.)

Zona	Produto de limpeza
Superfícies esmaltadas, lacadas, em plástico e com impressões* (conforme o tipo de aparelho)	Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não limpe com limpa-vidros nem com raspadores para vidros.
Painel de comandos	Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não limpe com limpa-vidros nem com raspadores para vidros.
Tampa de vidro superior* (conforme o tipo de aparelho)	Limpa-vidros: Limpe com um pano macio. A tampa de vidro superior pode ser removida para ser limpa. Para isso, observe o capítulo <i>Tampa de vidro superior!</i>
Botões rotativos Não remover!	Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio.
Aro da placa de cozinhar	Solução quente à base de detergente: Não limpe com um raspador de vidros, limão ou vinagre.
Placa de cozinhar a gás e suporte para painéis* (conforme o tipo de aparelho)	Solução de água quente e detergente. Utilize pouca água e evite que esta penetre no interior do aparelho através das bases dos queimadores. Limpe imediatamente os alimentos derramados e restos de alimentos. Pode retirar o suporte para painéis. Suporte para painéis em ferro fundido*: Não coloque na máquina de lavar louça.
Queimadores a gás* (conforme o tipo de aparelho)	Remova a cabeça do queimador e a tampa, limpe com solução quente à base de detergente. Não lave na máquina de lavar louça. As aberturas de saída do gás têm de estar sempre desobstruídas. Velas de acendimento: escova macia pequena. Os queimadores a gás só funcionam se as velas de acendimento estiverem secas. Seque bem todas as peças. Quando voltar a colocá-las, verifique se ficam bem encaixadas. As tampas dos queimadores são de esmalte preto. Com o tempo, a sua cor altera-se. Isto não tem qualquer influência sobre a função.
Zona de cozinhar elétrica* (conforme o tipo de aparelho)	Produtos abrasivos ou esponja abrasiva: Após a limpeza, ligue o disco durante alguns instantes para secá-lo. Os discos húmidos ganham ferrugem com o passar do tempo. Aplicar um produto de conservação no final. Limpe imediatamente os alimentos derramados e restos de alimentos.
Aro do disco eléctrico* (conforme o tipo de aparelho)	Remova as descolorações com brilho amarelo e azulado no aro do disco eléctrico com um produto próprio para limpeza de superfícies em aço. Não utilize produtos abrasivos.

* Opcional (disponível para alguns aparelhos, conforme o tipo de aparelho.)

Zona	Produto de limpeza
Placa de cozinhar de vitrocerâmica* (conforme o tipo de aparelho)	Conservação: produtos de tratamento e proteção para vitrocerâmica Limpeza: produtos de limpeza adequados para vitrocerâmica. Observe as indicações de limpeza na embalagem. ⚠ Raspador de vidros para sujidade forte: retire o dispositivo de segurança e limpe apenas com a lâmina. Atenção, a lâmina é muito afiada. Perigo de ferimentos. Após a limpeza, volte a colocar a proteção na lâmina. Substituir de imediato as lâminas danificadas.
Placa de cozinhar de vidro* (conforme o tipo de aparelho)	Conservação: produtos de tratamento e proteção para vidro Limpeza: produtos de limpeza para vidro. Observe as indicações de limpeza na embalagem. ⚠ Raspador de vidros para sujidade forte: retire o dispositivo de segurança e limpe apenas com a lâmina. Atenção, a lâmina é muito afiada. Perigo de ferimentos. Após a limpeza, volte a colocar a proteção na lâmina. Substituir de imediato as lâminas danificadas.
Vidro	Limpa-vidros: Limpe com um pano macio. Não use o raspador. A porta pode ser removida para facilitar a limpeza. Para isso, observe o capítulo <i>Desengatar e engatar a porta do forno!</i>
Fecho de segurança para crianças* (conforme o tipo de aparelho)	Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano multiusos. Caso esteja aplicada uma proteção para crianças na porta do forno, ela deve ser removida antes da limpeza. Em caso de forte sujidade, a proteção para crianças deixa de funcionar corretamente.
Vedante Não remover!	Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano multiusos. Não esfregue.
Zona de cozinhar	Solução quente à base de detergente ou água com vinagre: Limpe com um pano multiusos. Em caso de forte sujidade, utilize um esfregão em aço inoxidável ou um produto limpa-fornos. Use apenas no interior do aparelho frio. ⚠ No caso de superfícies com auto-limpeza, utilize a função de auto-limpeza. Para isso, consulte o capítulo <i>Auto-limpeza!</i> Atenção! Para limpar superfícies com auto-limpeza nunca utilize produtos de limpeza para fogões.
Tampa de vidro da lâmpada do forno	Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano multiusos.

* Opcional (disponível para alguns aparelhos, conforme o tipo de aparelho.)

Zona	Produto de limpeza
Estrutura de suporte	Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano multiusos ou uma escova. A estrutura de suporte pode ser removida para ser limpa. Para isso, observe o capítulo <i>Desengatar e engatar a estrutura de suporte!</i> Extensão telescópica* (conforme o tipo de aparelho) Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano multiusos ou uma escova. Não remover a massa lubrificante dos rails, lavar de preferência com os rails fechados. Não coloque dentro de água nem lave na máquina de lavar louça ou em conjunto com a auto-limpeza. Pode danificar a estrutura de suporte e limitar o seu funcionamento.
Acessórios	Solução quente à base de detergente: Deixe amolecer e limpe com um pano da louça ou uma escova. Tabuleiro de alumínio*: (conforme o tipo de aparelho) Secar com um pano macio. Não lave na máquina de lavar louça. Nunca utilizar um produto limpa-fornos. Para evitar riscos, nunca tocar nas superfícies metálicas com uma faca ou um objeto afiado semelhante. Os produtos de limpeza agressivos, as esponjas ásperas e panos de limpeza ásperos são inapropriados. Caso contrário, podem surgir riscos. Espeto rotativo* (conforme o tipo de aparelho) Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano multiusos ou uma escova. Não coloque na máquina de lavar louça. Termómetro de cozedura* (conforme o tipo de aparelho) Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano multiusos ou uma escova. Não coloque na máquina de lavar louça.
Gaveta de rodapé* (conforme o tipo de aparelho)	Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano multiusos.

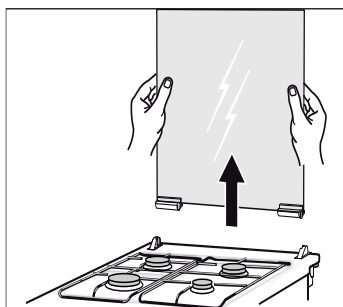
* Opcional (disponível para alguns aparelhos, conforme o tipo de aparelho.)

Tampa de vidro

Antes de abrir a tampa, remova eventuais derramamentos com um pano.

De preferência, utilize um produto de limpeza para vidros para efectuar a limpeza.

Para efectuar a limpeza, remova a tampa. Para o efeito, agarre a cobertura com ambas as mãos, dos dois lados, e puxe-a para cima.



Caso as dobradiças da tampa se soltem, preste atenção às letras que aí se encontram. A dobradiça com a letra R deve ser montada à direita e a dobradiça com a letra L à esquerda.

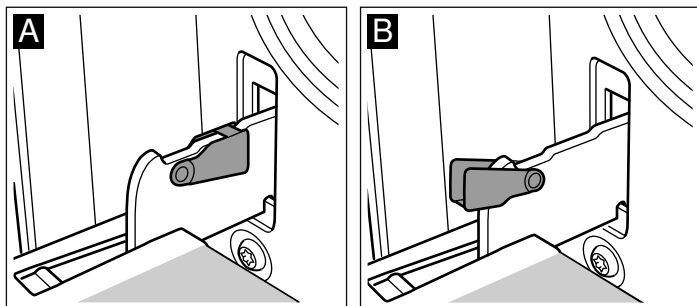
Volte a colocar a tampa após a limpeza, na sequência inversa.

Feche a tampa apenas quando as zonas de cozedura estiverem frias.

Engatar e desengatar a porta do forno

Para limpar e desmontar os vidros da porta, pode desengatar a porta do forno.

Ambas as dobradiças da porta do forno dispõem de uma alavanca de bloqueio. Quando a alavanca de bloqueio está fechada (figura A), a porta do forno está segura, ou seja, não pode ser desengatada. Quando as alavancas de bloqueio estão abertas para desengatar a porta do forno (figura B), as dobradiças estão seguras, ou seja, não podem fechar.

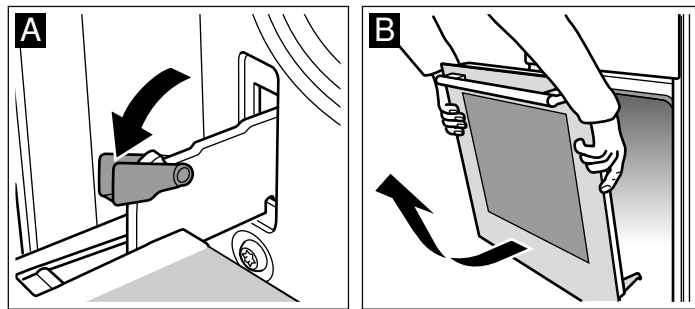


⚠ Perigo de ferimentos!

Quando as dobradiças não estão seguras, fecham com grande força. Certifique-se de que as alavancas de bloqueio estão sempre bem fechadas e ao desengatar a porta do forno estão bem abertas.

Desengatar a porta

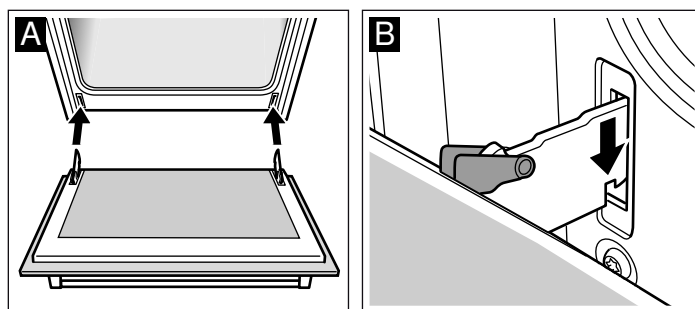
1. Abra completamente a porta do forno.
2. Abra as alavancas de bloqueio esquerda e direita (figura A).
3. Feche a porta do forno até ao batente. Segure-a com as duas mãos, à esquerda e à direita. Feche-a um pouco mais e puxe-a para fora (figura B).



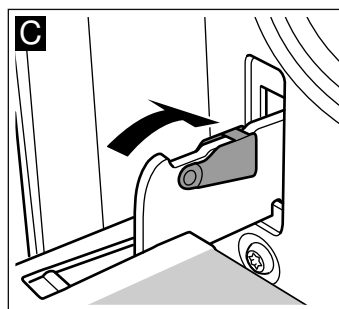
Engatar a porta

Volte a engatar a porta do forno seguindo a ordem inversa.

1. Ao engatar a porta do forno, certifique-se de que ambas as dobradiças entram direitas na abertura (figura A).
2. O entalhe da dobradiça tem de ficar engatado em ambos os lados (figura B).



3. Feche ambas as alavancas de bloqueio (figura C). Feche a porta do forno.



⚠ Perigo de ferimentos!

Perigo de ferimentos! Se a porta do forno descair para fora inadvertidamente ou uma dobradiça se fechar, não agarre na dobradiça. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Porta do forno - Medidas de segurança adicionais

No caso de tempos de cozedura prolongados, a porta do forno pode ficar muito quente.

Caso tenha crianças pequenas, deverá ter especial cuidado na utilização do forno.

Para além disso, encontra-se disponível um dispositivo de protecção (grelha de protecção), que impede um contacto directo com a porta do forno. Poderá adquirir este extra opcional (469088) através do Serviço de Assistência Técnica.

Uma anomalia, que fazer?

As anomalias são, muitas vezes, simples de resolver. Antes de chamar o Serviço de Assistência Técnica, consulte a tabela. Talvez assim consiga resolver o problema sem assistência.

Tabela de avarias

Se não conseguir confeccionar algum alimentos, consulte a secção . *Testamos os alimentos por si no nosso estúdio de cozinha.* Aqui encontra dicas e informações úteis para cozer, confeccionar e assar.

⚠ Perigo de choque eléctrico!!

Reparações efectuadas de forma incorrecta são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por um dos técnicos do nosso Serviço de Assistência.

Avaria	Causa possível	Resolução/informações
O forno não funciona.	O fusível está avariado.	Verificar se o fusível está avariado na caixa dos fusíveis.
	Falha de corrente eléctrica	Verificar se a lâmpada da cozinha ou outros aparelhos da cozinha funcionam.
O forno não aquece.	Pó nas peças de contacto.	Rodar os manípulos selectores algumas vezes para a direita e para a esquerda.
O queimador não acende.	A corrente falhou ou as velas de ignição estão húmidas.	Acender o queimador com um isqueiro a gás ou um fósforo.

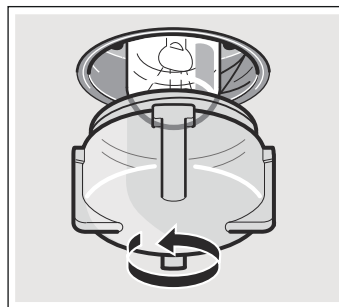
Substituir a lâmpada no tecto do forno

Se a lâmpada do forno se fundir, deverá ser substituída. Poderá adquirir lâmpadas de substituição resistentes a altas temperaturas, de 25 Watt, junto do serviço de assistência técnica ou no comércio especializado. Use apenas estas lâmpadas.

⚠ Perigo de choque eléctrico!

Desligue o disjuntor no quadro eléctrico.

1. Estenda um pano da loiça no forno frio, para evitar danos.
2. Desenrosque a tampa de vidro, rodando-a para a esquerda.



3. Substitua a lâmpada por uma do mesmo tipo.
4. Enrosque novamente a tampa de vidro.
5. Retire o pano da loiça e ligue o disjuntor.

Tampa de vidro

Uma tampa de vidro danificada tem de ser substituída. As tampas de vidro adequadas podem ser adquiridas no Serviço de Assistência Técnica. Indique sempre os números E e FD do seu aparelho.

Serviço de Assistência Técnica

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, o nosso Serviço de Assistência Técnica está à sua disposição. Encontramos sempre uma solução adequada, também para evitar deslocações desnecessárias do técnico.

Número E e número FD

Quando telefonar, indique o número de artigo (N.º E) e o número de fabrico (N.º FD), para que possamos prestar um serviço de qualidade. A placa de características com os números encontra-se na parte lateral direita da porta do forno. Para que em caso de necessidade, não tenha de procurar durante muito tempo, pode inserir aqui os dados do seu aparelho e o n.º de telefone do Serviço de Assistência Técnica.

N.º E

N.º FD

Serviço de Assistência Técnica ☎

Tenha em atenção que no caso de utilização incorrecta, a deslocação do técnico do serviço de assistência não é gratuita, mesmo durante o período de garantia.

Pode consultar os dados de contacto de todos os países no índice de serviços de assistência.

Conselhos energéticos e ambientais

A presente secção contém alguns conselhos sobre como poupar energia ao cozer e assar no seu forno e ao cozinhar na placa de cozinhar e sobre como eliminar correctamente o aparelho.

Poupar energia no forno

- Pré-aqueça o forno apenas quando houver uma referência nesse sentido na receita ou nas tabelas do manual de instruções.
- Utilize, de preferência, formas escuras, pintadas a preto ou esmaltadas, pois estas absorvem especialmente bem o calor.
- Abra a porta do forno o mínimo de vezes possível enquanto está a cozinhar, a cozer ou a assar.
- Quando fizer mais do que um bolo, é aconselhável levá-los ao forno uns a seguir aos outros. O forno ainda está quente e, assim, reduz-se o tempo de cozedura do segundo bolo. Também poderá introduzir 2 formas de bolo inglês lado a lado no aparelho.
- No caso de tempos de cozedura mais longos, poderá desligar o forno 10 minutos antes de terminar o tempo de

cozedura e aproveitar o calor residual para terminar a cozedura.

Poupar energia na placa de cozinhar a gás

- Seleccione sempre um tacho com o tamanho correcto para a quantidade que pretende cozinhar. Um tacho grande pouco cheio necessita de muita energia.
- Tape sempre o tacho com a respectiva tampa.
- A chama de gás tem de estar sempre em contacto com a base do tacho.

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

Testado para si no nosso estúdio de cozinha

Nesta secção encontrará uma selecção de pratos, bem como as regulações ideais para prepará-los. Indicamos-lhe o tipo de aquecimento e a temperatura mais adequados para o prato que pretende preparar. Ficará a saber quais os acessórios adequados e em que nível devem ser introduzidos. Encontrará também conselhos sobre os recipientes e sobre o modo de preparação.

Notas

- Os valores constantes das tabelas aplicam-se sempre à introdução no interior frio e vazio do aparelho.
Pré-aqueça o forno apenas quando houver uma referência nesse sentido nas tabelas. Apenas deve forrar os acessórios com papel antiaderente após o pré-aquecimento.
- Os tempos indicados nas tabelas são meros valores de referência. Variam em função da qualidade e do tipo de alimento.
- Utilize os acessórios fornecidos. Poderá adquirir acessórios adicionais numa loja especializada ou junto do Serviço de Assistência Técnica.
Antes da utilização, retire os acessórios e recipientes que não necessita do interior do aparelho.
- Use sempre uma pega para retirar acessórios ou recipientes quentes do interior do aparelho.

Bolos e biscoitos

Formas

As mais adequadas são as formas escuras de metal para bolos.

Se utilizar formas claras de metal fino ou formas de vidro, o tempo de cozedura prolonga-se e o bolo não aloura tão uniformemente.

Se pretender utilizar formas de silicone, siga as indicações e receitas do fabricante das formas. As formas de silicone costumam ser mais pequenas do que as normais. As quantidades de massa e as indicações da receita podem divergir.

Tabelas

Nas tabelas encontrará o tipo de aquecimento ideal para os diferentes bolos e produtos de pastelaria. A temperatura e o tempo de cozedura variam em função da quantidade e qualidade da massa. Por isso, a tabela contém intervalos de referência. Experimente primeiro o valor mais baixo. Uma temperatura mais baixa permite obter um tostado mais uniforme. Se necessário, regule uma temperatura superior da próxima vez.

Com pré-aquecimento, os tempos de cozedura reduzem-se 5 a 10 minutos.

Poderá encontrar informações adicionais em "*Sugestões para cozer bolos*" a seguir às tabelas.

Bolos em formas	Forma	Altura	Tipo de aquecimento	Indicação de temperatura em °C	Duração, minutos
Bolo seco simples	Forma com fundo de tubo removível/forma de bolo rei	2		170-190	50-60
Bolo seco simples, fino	Forma com fundo de tubo removível/forma de bolo rei	2		150-170	60-70
Bases de tarte de massa batida	Forma de tarte	2		150-170	20-30
Torta de frutas, massa simples	Forma com fundo de tubo removível alta	2		160-180	50-60
Bolo simples	Forma com fundo removível	2		160-180	30-40
Bases de tarte de massa batida	Forma com fundo removível	1		170-190	25-35
Tarte de fruta ou de queijo fresco batido, massa areada*	Forma com fundo removível	1		170-190	70-90
Bolo de especiarias*	Forma com fundo removível	1		180-200	50-60

* Deixar arrefecer os bolos no aparelho durante cerca de 20 minutos.

Bolos no tabuleiro	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração em minutos
Massa batida ou lêveda com cobertura seca	Tabuleiro	2		170-190	20-30
Massa batida ou lêveda com cobertura sumarenta, fruta	Tabuleiro	3		170-190	40-50
Torta enrolada (pré-aquecer)	Tabuleiro	2		190-210	15-20
Trança levedada com 500 g de farinha	Tabuleiro	2		160-180	30-40
"Stollen" com 500 g de farinha	Tabuleiro	3		160-180	60-70
Stollen com 1 kg de farinha	Tabuleiro	3		150-170	90-100
"Strudel", doce	Tabuleiro	2		180-200	55-65
Börek	Tabuleiro	2		180-200	40-50
Pizza	Tabuleiro	2		220-240	25-35

Bolos pequenos	Acessórios	Altura	Tipo de aquecimento	Indicação de temperatura em °C	Duração, minutos
Bolachas	Tabuleiro	3		150-170	10-20
Bolachas (pré-aquecer)	Tabuleiro	2		150-170	20-30
Bolachas de amêndoa	Tabuleiro	3		110-120	30-40
Suspiros	Tabuleiro	3		80-100	90-180
Biscoitos de massa choux	Tabuleiro	2		200-220	30-40
Massa folhada	Tabuleiro	3		200-220	20-30

Pão e pãezinhos

Se nada em contrário estiver indicado, preaqueça o forno para cozer pão.

Nunca deite água no forno ainda quente.

Pão e pãezinhos	Acessórios	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração em minutos
Pão levedado - com 1,2 kg de farinha	Tabuleiro	2		270	8
				200	35-45
Pão de massa azeda - com 1,2 kg de farinha	Tabuleiro	2		270	8
				200	40-50
Pãezinhos (sem preaquecer)	Tabuleiro	3		210-230	20-30
Pãezinhos de massa lêveda, doces	Tabuleiro	3		170-190	15-20

Sugestões para cozer bolos

Para fazer um bolo segundo uma receita própria	Oriente-se pelas indicações nas tabelas para bolos semelhantes.
Para verificar se o bolo de massa batida está cozido	A cerca de 10 minutos do fim do tempo de cozedura indicado na receita, espete um palito na parte mais alta do bolo. Se a massa já não se colar ao palito, significa que o bolo está pronto.
O bolo abateu.	Da próxima vez, use menos líquido ou regule a temperatura do forno para menos 10 graus. Respeite os tempos para bater o bolo indicados na receita.
O bolo cresceu mais no meio do que à volta.	Não unte o aro da forma de mola. Depois da cozedura, solte o bolo cuidadosamente com uma faca.
O bolo ficou demasiado escuro por cima.	Coloque-o num nível mais baixo, seleccione uma temperatura mais baixa e prolongue o tempo de cozedura.
O bolo está muito seco.	Com o palito, faça pequenos furos no bolo cozido. Depois regue-o com sumo de fruta ou uma bebida alcoólica. Da próxima vez, ajuste a temperatura para mais 10 graus e reduza o tempo de cozedura.
O pão ou o bolo (p. ex., tarte de queijo) tem bom aspecto mas por dentro está mal cozido (pastoso, estriado).	Da próxima vez, utilize menos líquido e deixe cozer por mais tempo a uma temperatura mais baixa. Nos bolos com cobertura succulenta, coza primeiro a base. Polvilhe-a com amêndoas ou pão ralado e depois coloque a cobertura. Tenha em atenção as receitas e os tempos de cozedura.
O bolo alourou de forma irregular.	Seleccione uma temperatura um pouco mais baixa de modo que o bolo aloure uniformemente. Coza bolos mais delicados com o Calor superior/inferior num único nível. Rebordos sobressaídos de papel antiaderente também podem influenciar a circulação de ar. Corte o papel antiaderente de acordo com o tamanho do tabuleiro.
O bolo de fruta ficou demasiado claro na parte de baixo.	Da próxima vez, introduza o bolo num nível mais baixo.
O sumo da fruta deitou por fora.	Da próxima vez, utilize o tabuleiro universal mais fundo, caso o tenha.
Os bolos pequenos de massa lêveda agarram-se uns aos outros ao cozer.	Deve deixar uma distância de aprox. 2 cm à volta de cada bolo. Esse espaço é suficiente para os bolos crescerem e ganharem cor a toda a volta.
Ao cozer bolos sumarentos forma-se água de condensação.	Durante a cozedura pode formar-se vapor de água, que sai por cima da porta. O vapor de água pode depositar-se no painel de comando ou nas frentes dos móveis adjacentes e depois pingar sob a forma de água de condensação. Trata-se de um processo físico.

Carne, aves, peixe

Recipiente

Poderá usar qualquer recipiente resistente ao calor. O tabuleiro também serve para assados grandes.

Os recipientes mais indicados são os de vidro. A tampa deve ser adequada à assadeira e fechar bem.

Se usar assadeiras esmaltadas, adicione um pouco mais de líquido.

Em assadeiras de aço, o alourado não é tão intenso e a carne pode ficar um pouco menos cozinhada. Prolongue o tempo de cozedura.

Indicações das tabelas:

Recipiente sem tampa =aberto

Recipiente com tampa =fechado

Coloque o recipiente sempre no centro da grelha.

Coloque os recipientes de vidro quentes sobre uma base seca, pois se forem colocados sobre uma superfície fria ou molhada, o vidro pode estalar.

Assar

No caso de carne magra, adicione um pouco de líquido. O fundo do recipiente deve ficar coberto até ½ cm de altura.

No caso de carne para estufar, adicione líquido abundante. O fundo do recipiente deve ficar coberto até 1 - 2 cm de altura.

A quantidade de líquido depende do tipo de carne e do material do recipiente. Se cozinhar carne numa assadeira esmaltada, é necessário um pouco mais de líquido do que num recipiente de vidro.

As assadeiras de aço inox são apropriadas apenas em determinadas condições. A carne coze mais lentamente e fica menos tostada. Regule uma temperatura superior e/ou prolongue o tempo de cozedura.

Indicações para grelhar

Grelhe sempre com o forno fechado.

Antes de colocar os pedaços a grelhar na grelha, aqueça o grelhador previamente durante aprox. 3 minutos.

Coloque os pedaços a grelhar directamente sobre a grelha. Um único pedaço a grelhar fica melhor se o colocar na zona central da grelha. Além disso, insira o tabuleiro na altura 1. O molho da carne é recolhido e o forno fica limpo.

O tabuleiro para massa ou o tabuleiro universal não podem ser inseridos na altura 4. A temperaturas elevadas, podem deformar-se e danificar a câmara de cozedura ao serem puxados para fora.

Na medida do possível, utilize pedaços a grelhar com o mesmo tamanho. Desta forma, aloiram de forma uniforme e ficam bem suculentas. Apenas deverá deitar sal nos bifes depois de grelhar.

Vire os pedaços a grelhar após $\frac{2}{3}$ do tempo indicado.

O corpo de aquecimento do grelhador está constantemente a ligar e a desligar. Isso é normal. A quantidade de vezes que isso sucede, depende do nível do grelhador ajustado.

Carne

Decorrido metade do tempo, vire as peças de carne.

Quando o assado estiver pronto, deverá deixá-lo repousar durante mais 10 minutos, com o forno fechado e desligado. Deste modo, o suco da carne ficará melhor distribuído.

Depois de pronto, embrulhe o rosbife em papel de alumínio e deixe-o repousar no forno, durante 10 minutos.

Se assar carne de porco com courato, faça cortes em cruz no courato e coloque o assado no recipiente com o courato virado para baixo.

Carne	Peso	Acessórios e recipientes	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, potência do grelhador	Tempo de duração em minutos
Carne de vaca						
Carne de vaca para assar	1,0 kg	fechado	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Lombo de vaca	1,0 kg	aberto	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2,0 kg		2		190-210	90
Rosbife, no ponto	1,0 kg	aberto	2		210-230	60
Bifes, bem passados		Grelha	5		3	20
Bifes, no ponto, 3 cm de espessura		Grelha	5		3	15
Carne de vitela						
Carne de vitela para assar	1,0 kg	aberto	2		190-210	110
	2,0 kg		2		170-190	120
Carne de borrego						
Perna de borrego sem osso, no ponto	1,5 kg	aberto	2		170-190	120
Carne picada						
Rolo de carne picada	de 750 g de carne	aberto	2		200-220	70
Salsichas						
Salsichas	aprox. 750 g	Grelha	4		3	15

Aves

As indicações de peso constantes da tabela referem-se a aves preparadas para grelhar não recheadas.

Coloque as aves inteiras com o peito virado para baixo sobre a grelha. Vire-as após $\frac{2}{3}$ do tempo indicado.

Os pedaços de carne, tais como rolo de peru ou peito de peru, devem ser virados após metade do tempo indicado. Vire os pedaços de aves após $\frac{2}{3}$ do tempo.

No caso de patos e gansos, pique a pele debaixo das asas, para que a gordura possa sair.

As aves ficam mais tostadas e estaladiças se, um pouco antes de terminar o tempo de assadura, as pincelar com manteiga, água com sal ou sumo de laranja.

Se grelhar directamente sobre a grelha, insira o tabuleiro no nível 1. O suco da carne é recolhido e o forno fica mais limpo.

Aves	Peso	Acessórios e recipientes	Altura	Tipo de aquecimento	Indicação de temperatura em °C	Duração, minutos
Galinha, metade	cada 400 g	Grelha	2		210-230	50-60
Frango em pedaços	cada 250 g	Grelha	2		210-230	30-40
Galinha, inteira	1,0 kg	Grelha	2		210-230	60-80
Pato inteiro	1,7 kg	Grelha	2		200-220	90-100
Ganso inteiro	3,0 kg	Grelha	2		190-210	100-120
Peru jovem inteiro	3,0 kg	Grelha	2		200-220	80-100
2 pernas de peru	cada 800 g	Grelha	2		200-220	100-120

Peixe

Vire as postas após $\frac{2}{3}$ do tempo indicado.

O peixe inteiro não tem de ser virado. Coloque o peixe inteiro no forno em posição de nadar, com a barbatana virada para cima. Uma batata cortada ou um recipiente pequeno, de ir ao

forno colocado na barriga do peixe, proporciona mais estabilidade.

Se grelhar directamente sobre a grelha, insira adicionalmente o tabuleiro no nível 1. Os sucos são recolhidos e o forno fica mais limpo.

Peixe	Peso	Acessórios e recipientes	Altura	Tipo de aquecimento	Indicação de temperatura em °C, nível do grelhador	Duração, minutos
Peixe, inteiro	com 300 g	Grelha	3		2	20-25
	1,0 kg	Grelha	2		190-210	45-50
	1,5 kg	Grelha	2		180-200	50-60
Filete de peixe, 3 cm	com 300 g	Grelha	4		2	20-25

Grelhar com o espeto rotativo

Com o espeto rotativo, pode preparar especialmente bem grandes assados, como rolos de carne e aves. A carne fica estaladiça e alourada.

Prato	Peso	Acessórios e recipientes	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, potência do grelhador	Tempo de duração em minutos
Carne						
Espetadas	1,0 kg	Espeto rotativo	1		220-240	110-130
Aves						
Frango	1,5 kg	Espeto rotativo	1		240-250	70-90
Pato	2,0 kg	Espeto rotativo	1		240-250	80-100

Conselhos para assar e grelhar

A tabela não contém indicações sobre o peso do assado.	Siga as indicações correspondentes ao peso próximo mais baixo e prolongue o tempo.
Pretende verificar se o assado está pronto.	Utilize um termómetro para carne (pode ser adquirido no comércio da especialidade) ou faça o "teste da colher". Com uma colher, faça pressão sobre o assado. Se o assado estiver rijo, isso significa que está pronto. Se ele ceder, isso significa que ainda é necessário mais algum tempo.
O assado ficou demasiado escuro e a pele está queimada em alguns pontos.	Verifique o nível do tabuleiro e a temperatura.
O assado tem bom aspecto, mas o molho está queimado.	Da próxima vez, escolha uma assadeira mais pequena ou adicione mais líquido.
O assado tem bom aspecto, mas o molho está claro e aguado.	Da próxima vez, escolha uma assadeira maior e adicione menos líquido.
Quando adiciona líquido ao assado forma-se vapor de água.	Trata-se de um processo físico e é normal que isso aconteça. Grande parte do vapor de água escapa pela saída de vapor. Pode depositar-se no painel de comandos, que está mais frio, ou nas frentes dos móveis adjacentes e depois pingar sob a forma de água de condensação.

Soufflés, gratinados, tostas

Se grelhar directamente sobre a grelha, insira adicionalmente o tabuleiro no nível 1. O forno fica mais limpo.

Coloque os recipientes sempre sobre a grelha.

O estado de cozedura de um soufflé depende do tamanho do recipiente e da altura do soufflé. As indicações da tabela são apenas valores de referência.

Alimentos	Acessórios e recipientes	Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura °C, nível do grelhador	Duração, minutos
Soufflés					
Soufflé, doce	Forma de soufflé	2		180-200	40-50
Empadão de massa	Forma de soufflé	2		210-230	30-40
Gratinado					
Gratinado de batatas a partir de ingredientes crus, Altura máx., 4 cm	Forma de soufflé	2		160-180	50-60
Torradas					
Tostas torradas pelo lado de cima 12 unidades	Grelha	4		3	5-8

Produtos pré-confeccionados

Observe as indicações do fabricante que constam da embalagem.

Se forrar o acessório com papel antiaderente, certifique-se de que o papel é resistente às temperaturas indicadas. Corte o papel à medida do preparado.

O resultado depende muito do tipo de produto alimentar. Mesmo antes de ser cozinhado, o produto já pode apresentar um tostado prévio ou não uniforme.

Alimentos	Acessórios	Altura	Tipo de aquecimento	Indicação de temperatura em °C	Duração, minutos
Strudel, ultracongelado	Tabuleiro	3		200-220	30-40
Batatas fritas	Tabuleiro	3		190-210	25-30
Pizza	Grelha	2		200-220	15-20
Baguete tipo pizza	Grelha	3		200-220	20-25

Alimentos especiais

Massa levedada e iogurte caseiro deixam-se preparar muito bem a baixas temperaturas.

Retirar o acessório do forno.

Preparação do iogurte

1. Ferver 1 litro de leite (3,5 % gordura), deixar arrefecer até aos 40 °C.
2. Deitar 150 g de iogurte (do frigorífico) no leite e mexer bem.
3. Encher os pequenos copos de iogurte com tampa e cobrir com película.

Alimentos	Recipiente	Tipo de aquecimento	Temperatura	Duração
logurte	Copos de iogurte com tampa	<input type="checkbox"/>	50 °C	6-8 horas
Deixar levedar a massa	Colocar os recipientes resistentes ao calor	<input type="checkbox"/>	aquecer previamente até aos 50 °C Desligar o aparelho e colocar a massa levedada no forno	5-10 minutos 20-30 minutos

Fazer compotas

Os frascos e as borrachas têm de estar limpos e em boas condições. Utilize, na medida do possível, frascos do mesmo tamanho. As indicações nas tabelas referem-se a frascos de litro redondos.

Atenção!

Não utilize frascos maiores ou mais altos. As tampas poderiam rebentar.

Utilize apenas frutos e legumes em boas condições. Lave-os bem.

Os tempos indicados nas tabelas são meros valores de referência. Estes podem variar em função da temperatura ambiente, do número de frascos, da quantidade e do calor do conteúdo dos frascos. Antes de alterar a regulação do forno ou de o desligar, verifique se o líquido no interior dos frascos está mesmo a ferver.

Preparação

1. Encha os frascos, mas não demasiado.
2. Limpe os bordos dos frascos, não podem estar sujos.
3. Coloque uma borracha molhada e uma tampa em cima de cada frasco.

Fruta em frascos de litro	Desde o borbulhar	Calor residual
Maçãs, groselhas, morangos	desligar	aprox. 25 minutos
Cerejas, damascos, pêsegos, groselhas verdes	desligar	aprox. 30 minutos
Puré de maçã, pêras, ameixas	desligar	aprox. 35 minutos

Legumes

Assim que se formarem bolinhas nos frascos, reponha a temperatura em 120 a 140 °C. Dependendo do tipo de

Legumes com caldo frio em frascos de litro	Desde o borbulhar	Calor residual
Pepinos	-	aprox. 35 minutos
Beterraba	aprox. 35 minutos	aprox. 30 minutos
Couve-de-bruxelas	aprox. 45 minutos	aprox. 30 minutos
Feijão, rábano, couve-roxa	aprox. 60 minutos	aprox. 30 minutos
Ervilhas	aprox. 70 minutos	aprox. 30 minutos

Retirar os frascos

Retire os frascos do interior do aparelho quando a compota estiver pronta.

4. Colocar os copos sobre a grelha e inserir na altura 1.
5. Regular a temperatura do forno para 50 °C e prosseguir como indicado.

Deixar levedar a massa

1. Prepare a massa levedada como habitualmente, coloque-a num recipiente de cerâmica resistente ao calor e cubra-a.
2. Aquecer previamente o forno como indicado.
3. Fechar a porta do forno e deixe a massa levedar no forno.

4. Feche os frascos com molas.

Não coloque mais do que seis frascos no forno.

Regular

1. Introduza o tabuleiro universal no nível 2. Disponha os frascos de modo a não tocarem uns nos outros.
2. Deite ½ litro de água quente (aprox. 80 °C) no tabuleiro universal.
3. Feche a porta do forno.
4. Regule o calor inferior .
5. Regule a temperatura entre 170 a 180 °C.

Fazer compotas

Fruta

Passados cerca de 40 a 50 minutos formam-se bolhas em intervalos curtos. Desligue o forno.

Passados 25 a 35 minutos de calor residual, retire os frascos do interior do aparelho. Se deixar arrefecer os frascos durante mais tempo no interior do aparelho podem formar-se germes que favorecem a acidificação da compota de fruta.

legume durante aprox. 35 a 70 minutos. Decorrido esse tempo, desligue o forno e utilize o calor residual.

Atenção!

Não coloque os frascos quentes sobre uma superfície fria ou molhada, pois podem estalar.

Acrilamida nos alimentos

A acrilamida resulta principalmente da preparação de produtos à base de cereais e de batata a elevadas temperaturas como, p. ex., batatas fritas às rodelas e aos

palitos, tostas, pãezinhos, pão ou artigos de pastelaria fina (bolachas, bolinhos de mel e gengibre, bolachas de especiarias).

Sugestões para a preparação de alimentos isentos de acrilamida

Em geral

- Reduza, o mais possível, os tempos de cozedura.
- Frite os alimentos até ficarem dourados sem os deixar tostar demasiado.
- As peças grandes e grossas contêm menos acrilamida.

Cozer

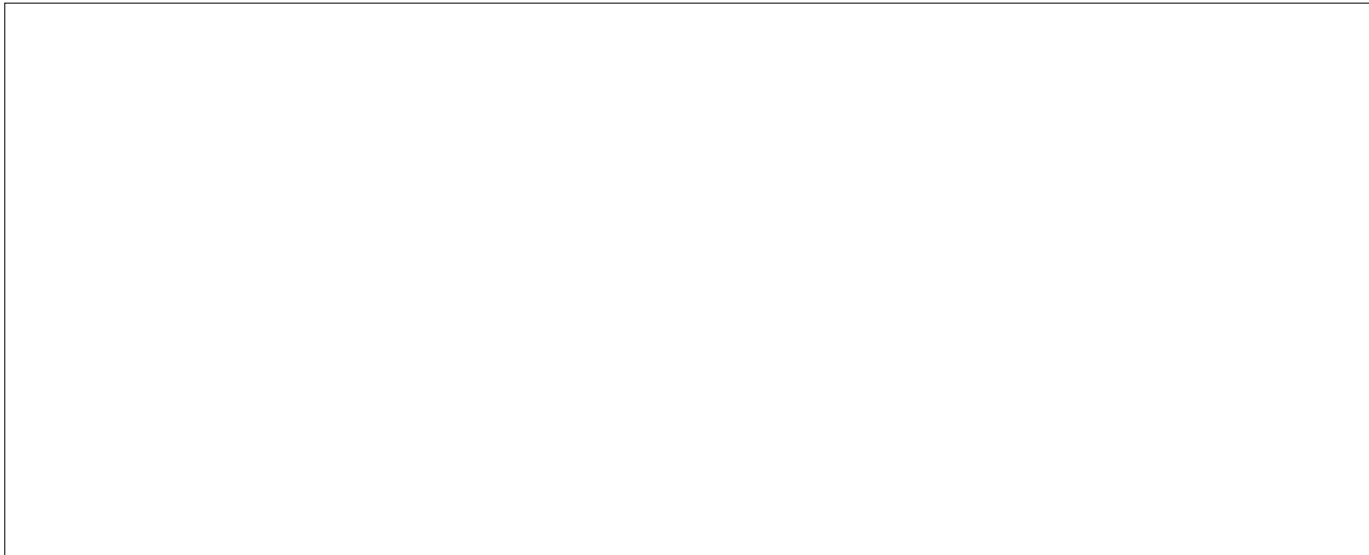
Com calor superior/inferior, no máx., a 200 °C.
Com ar quente circulante 3D ou ar quente circulante, no máx., a 180 °C.

Bolachas

Com calor superior/inferior, no máx., a 190 °C.
Com ar quente circulante 3D ou ar quente circulante, no máx., a 170 °C.
O ovo ou a gema reduzem a formação de acrilamida.

Batatas fritas no forno

Distribua as batatas no tabuleiro de modo uniforme e numa única camada. Asse pelo menos 400 g de batatas por tabuleiro, para que as mesmas não sequem.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001166822