



**BOSCH**

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



# Oven

**VG D553FR0**

[en]	User manual and installation instructions	Oven	2
[fr]	Manuel d'utilisation et notice d'installation	Four encastrable	26

# Table of contents

## INFORMATION FOR USE

1	Safety .....	2
2	Preventing material damage .....	4
3	Environmental protection and saving energy .....	5
4	Familiarising yourself with your appliance .....	6
5	Accessories.....	8
6	Before using for the first time .....	9
7	Basic operation .....	9
8	Rotary spit .....	10
9	Time-setting options .....	11
10	Cleaning and servicing .....	11
11	Rails .....	14
12	Appliance door .....	14
13	Troubleshooting.....	16
14	Disposal.....	17
15	Customer Service.....	17
16	How it works.....	17
17	INSTALLATION INSTRUCTIONS .....	20
17.1	Safe installation .....	20

## 1 Safety

Observe the following safety instructions.

### 1.1 General information

- Read this instruction manual carefully.
- Keep the instruction manual and the product information safe for future reference or for the next owner.
- Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.

### 1.2 Intended use

This appliance is designed only to be built into kitchen units. Read the special installation instructions.

Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under the warranty.

Only use this appliance:

- To prepare meals and drinks.
- in private households and in enclosed spaces in a domestic environment.
- up to an altitude of max. 2000 m above sea level.

Do not use the appliance:

- with an external timer or a remote control.

Call the after-sales service if you want to convert your appliance to a different type of gas.

### 1.3 Restriction on user group

This appliance may be used by children aged 8 or over and by people who have reduced physical, sensory or mental abilities or inadequate experience and/or knowledge, provided that they are supervised or have been instructed on how to use the appliance safely and have understood the resulting dangers.

Do not let children play with the appliance.

Children must not perform cleaning or user maintenance unless they are at least 15 years old and are being supervised.

Keep children under the age of 8 years away from the appliance and power cable.

### 1.4 Safe use

Always place accessories in the cooking compartment the right way round.

→ "Accessories", Page 8

### WARNING – Risk of explosion!

Escaping gas may cause an explosion. WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS OR IF THERE ARE FAULTS IN THE GAS INSTALLATION

- ▶ Immediately shut off the gas supply or close the gas cylinder valve.
- ▶ Immediately extinguish all naked flames and cigarettes.
- ▶ Do not operate any light switches or appliance switches.
- ▶ Do not pull any plugs out of any sockets.
- ▶ Do not use any telephones or mobile phones within the building.
- ▶ Open windows and ventilate the room.
- ▶ Call the after sales service or the gas supplier.

Escaping gas may cause an explosion. Small amounts of gas can collect over a longer period of time and ignite.

- ▶ Close the safety valve for the gas supply when the appliance is out of use for prolonged periods.

### **⚠ WARNING – Risk of fire!**

Combustible objects that are left in the cooking compartment may catch fire.

- ▶ Never store combustible objects in the cooking compartment.
- ▶ If smoke is emitted, the appliance must be switched off or the fuse must be switched off and the door must be held closed in order to stifle any flames.

Loose food remnants, fat and meat juices may catch fire.

- ▶ Before using the appliance, remove the worst of the food residues and remnants from the cooking compartment, heating elements and accessories.

Opening the appliance door creates a draught. Greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire.

- ▶ Never place greaseproof paper loosely over accessories when preheating the appliance and while cooking.
- ▶ Always cut greaseproof paper to size and use a plate or baking tin to hold it down.

### **⚠ WARNING – Risk of burns!**

The appliance and its parts that can be touched become hot during use.

- ▶ Caution should be exercised here in order to avoid touching heating elements.
- ▶ Young children under 8 years of age must be kept away from the appliance.

Accessories and cookware get very hot.

- ▶ Always use oven gloves to remove accessories or cookware from the cooking compartment.

When the cooking compartment is hot, any alcoholic vapours inside may catch fire. The appliance door may spring open. Hot steam and jets of flame may escape.

- ▶ Only use small quantities of drinks with a high alcohol content in food.
- ▶ Do not heat spirits ( $\geq 15\%$  vol.) when undiluted (e.g. for marinating or pouring over food).
- ▶ Open the appliance door carefully.

The telescopic shelves become hot when the appliance is in use.

- ▶ Allow hot telescopic shelves to cool down before touching them.
- ▶ Only touch hot telescopic shelves with oven gloves.

### **⚠ WARNING – Risk of scalding!**

The accessible parts of the appliance become hot during operation.

- ▶ Never touch these hot parts.
- ▶ Keep children at a safe distance.

Hot steam may escape when you open the appliance door. Steam may not be visible, depending on the temperature.

- ▶ Open the appliance door carefully.
- ▶ Keep children at a safe distance.

If there is water in the cooking compartment when it is hot, this may create hot steam.

- ▶ Never pour water into the cooking compartment when the cooking compartment is hot.

The fan does not work without power. The appliance may overheat.

- ▶ Never operate the appliance without power. Using an incorrect pressure regulator that permits too much pressure leads to high output and temperature, particularly in the oven. The appliance may overheat.
- ▶ When using liquefied petroleum gas, always operate the appliance with a pressure reducer.
- ▶ The pressure specifications are provided on the rating plate. → *Page 17*

### **⚠ WARNING – Risk of injury!**

Scratched glass in the appliance door may develop into a crack.

- ▶ Do not use any harsh or abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass on the oven door, as they may scratch the surface.

The appliance and its parts that can be touched may have sharp edges.

- ▶ Take care when handling and cleaning them.
- ▶ If possible, wear protective gloves.

The hinges on the appliance door move when the door is opened and closed, which could trap your fingers.

- ▶ Keep your hands away from the hinges.

Components inside the appliance door may have sharp edges.

- ▶ Wear protective gloves.

**⚠ WARNING – Risk of electric shock!**

Improper repairs are dangerous.

- ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▶ Only use genuine spare parts when repairing the appliance.
- ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service or a similarly qualified person in order to prevent any risk.

If the insulation of the power cord is damaged, this is dangerous.

- ▶ Never let the power cord come into contact with hot appliance parts or heat sources.
- ▶ Never let the power cord come into contact with sharp points or edges.
- ▶ Never kink, crush or modify the power cord.

An ingress of moisture can cause an electric shock.

- ▶ Do not use steam- or high-pressure cleaners to clean the appliance.

If the appliance or the power cord is damaged, this is dangerous.

- ▶ Never operate a damaged appliance.
- ▶ Call customer services. → *Page 17*

**⚠ WARNING – Risk of suffocation!**

Children may put packaging material over their heads or wrap themselves up in it and suffocate.

- ▶ Keep packaging material away from children.
- ▶ Do not let children play with packaging material.

Children may breathe in or swallow small parts, causing them to suffocate.

- ▶ Keep small parts away from children.
- ▶ Do not let children play with small parts.

**⚠ WARNING – Risk of poisoning!**

Using the gas cooking appliance leads to a build-up of heat, moisture and combustion products in the room where the appliance is installed.

- ▶ Ensure that the kitchen is sufficiently ventilated, in particular when operating the gas cooking appliance.
- ▶ If the appliance is used intensively and for prolonged periods, ensure that there is additional ventilation so that the combustion products are safely fed to the outside, e.g. if using existing ventilation equipment, set a higher performance level and, at the same time, ensure that the air is replaced with fresh air in the room where the appliance is installed.
- ▶ Consult specialist personnel when installing additional ventilation equipment.

### 1.5 Halogen bulb

**⚠ WARNING – Risk of burns!**

The bulbs in the cooking compartment get very hot. There is still a risk of burning for some time after they have been switched off.

- ▶ Do not touch the glass cover.
- ▶ Avoid contact with your skin when cleaning.

**⚠ WARNING – Risk of electric shock!**

When changing the bulb, the bulb socket contacts are live.

- ▶ Before replacing the bulb, ensure that the appliance is switched off in order to prevent a potential electric shock.
- ▶ Also switch off the fuse in the fuse box.

---

## 2 Preventing material damage

### 2.1 General

**ATTENTION!**

Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment and cause permanent damage to the appliance. The appliance door may spring open due to an explosion and it may fall off. The door panels may shatter and fragment. Due to the resulting negative pressure, the cooking compartment may become considerably deformed inwards.

- ▶ Do not heat spirits ( $\geq 15\%$  vol.) when undiluted (e.g. for marinating or pouring over food).

Objects on the cooking compartment floor at over  $50\text{ }^{\circ}\text{C}$  will cause heat to build up. The baking and roasting times will no longer be correct and the enamel will be damaged.

- ▶ Do not place any accessories, greaseproof paper or foil of any kind on the cooking compartment floor.
- ▶ Only place cookware on the cooking compartment floor if a temperature under  $50\text{ }^{\circ}\text{C}$  has been set.

When the cooking compartment is hot, any water inside it will create steam. The change in temperature may cause damage.

- ▶ Never pour water into the cooking compartment when it is still hot.

- ▶ Never place cookware containing water on the cooking compartment floor.

The prolonged presence of moisture in the cooking compartment leads to corrosion.

- ▶ Always wipe away the condensation after cooking. Always allow the cooking compartment to cool down with the door closed after cooking at high temperatures.
- ▶ Do not keep moist food in the cooking compartment for a long time with the door closed.
- ▶ Do not store food in the cooking compartment.
- ▶ Take care not to trap anything in the appliance door.

Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed.

- ▶ When baking very juicy fruit flans, do not pack too much on the baking tray.
- ▶ If possible, use the deeper universal pan.

Using oven cleaner in a hot cooking compartment damages the enamel.

- ▶ Never use oven cleaner in the cooking compartment when it is still warm.

- ▶ Remove all food remnants from the cooking compartment and the appliance door before you next heat up the appliance.

If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. This may damage the front of adjacent kitchen units.

- ▶ Keep the seal clean at all times.
- ▶ Never operate the appliance if the seal is damaged or missing.

Sitting or placing objects on the appliance door may damage it.

- ▶ Do not place, hang or support objects on the appliance door.
- ▶ Do not place cookware or accessories on the appliance door.

With certain models, accessories may scratch the door pane when closing the appliance door.

- ▶ Always push accessories fully into the cooking compartment.

If aluminium foil comes into contact with the door pane, it could cause permanent discolouration.

- ▶ Do not allow aluminium foil in the cooking compartment to come into contact with the door pane.

## 3 Environmental protection and saving energy

### 3.1 Disposing of packaging

The packaging materials are environmentally compatible and can be recycled.

- ▶ Sort the individual components by type and dispose of them separately.

### 3.2 Saving energy

If you follow these instructions, your appliance will use less energy.

Only preheat the appliance if the recipe or the recommended settings tell you to do so.

→ "How it works", Page 17

- Not preheating the appliance can reduce the energy used by up to 20%.

Use dark-coloured, black-coated or enamelled baking tins.

- These types of baking tin absorb the heat particularly well.

Open the appliance door as little as possible during operation.

- This maintains the temperature in the cooking compartment and eliminates the need for the appliance to reheat.

When baking multiple dishes, do so in succession or in parallel.

- The cooking compartment is heated after baking the first dish. This reduces the baking time for the subsequent cakes.

For longer cooking times, you can switch the appliance off 10 minutes before the cooking time ends.

- There is sufficient residual heat to finish cooking the dish.

Remove any accessories that are not being used from the cooking compartment.

- Accessories that are not being used do not need to be heated.

Allow frozen food to defrost before cooking.

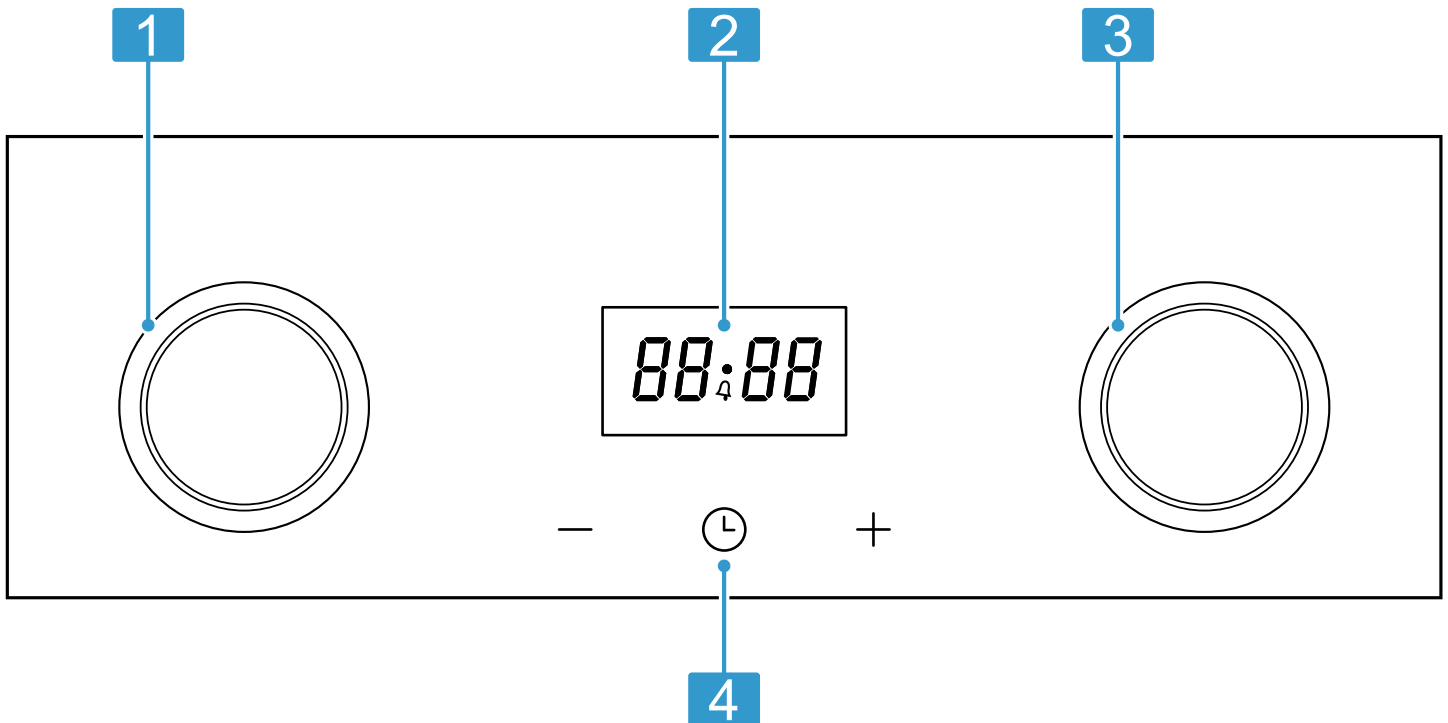
- This saves the energy that would otherwise be required to defrost it.

## 4 Familiarising yourself with your appliance

### 4.1 Control panel

You can use the control panel to configure all functions of your appliance and to obtain information about the operating status.

**Note:** On certain models, specific details such as colour and shape may differ from those pictured.



<b>1</b>	Function selector	Use the function selector to set the type of heating or other functions. You can turn the function selector clockwise or anti-clockwise from the zero setting.
<b>2</b>	Display	The display shows symbols for active functions and the time-setting options.
<b>3</b>	Temperature selector	Use the temperature selector to set the temperature for the type of heating.
<b>4</b>	Touch fields	You can use the touch fields to set various functions directly.

#### Buttons

You can use the buttons to directly select various functions.

**Note:** If a button is not operational, a signal tone sounds.

Symbol	Button	Explanation
🕒	Time-setting options	Setting the timer and time
—	Minus	Decrease the setting value
+	Plus	Increase the setting value

#### Display


You can see the current setting values or options in the display.

The value that you can currently set is in focus. The value is displayed in white lettering with a dark background.

Symbol	Explanation
4	Timer
88:88	Time indicator









#### Temperature selector

Use the temperature selector to set the temperature or the grill.

Symbol	Name	Explanation
Min. - max.	Temperature	The appliance is on. The cooking compartment temperature is set in °C.
	Grill, large area	The grill is on.

## 4.2 Types of heating and functions

To ensure that you always use the right type of heating to cook your food, we have explained the differences and applications below.

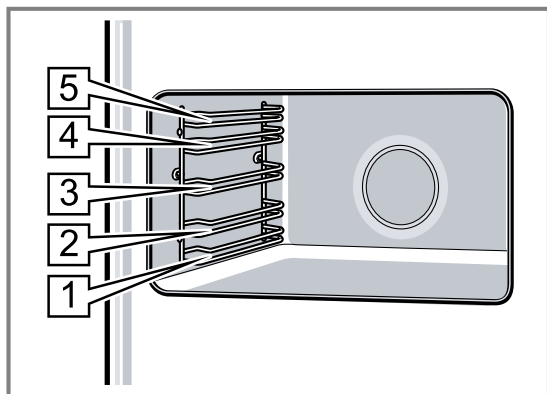
Symbol	Type of heating or function	Temperature or setting	Use
	Air recirculation	130-260 °C	For adding extra baking time (e.g. for moist fruit flans), for boiling down, for dishes in a bain marie. The fan circulates the hot air around the food.
	Bottom heating	130-260 °C	Prepare cakes and baked items, bakes, poultry and lean joints. To switch on the bottom heating, set the temperature. The heat is emitted from below.
	Full-surface grill		Grill flat items, such as steak, sausages or toast and gratinate. The entire area below the grill element becomes hot.
	Circulated air grill	50-220 °C	Bake or roast meat, poultry and whole fish. The fan circulates the hot air around the food. <b>Note:</b> When using the air recirculation grill, set a maximum temperature of 220 °C.
	Rotary spit		Roasts, rolled roasting joints and poultry
	Rotary spit with air recirculation		Roasts, rolled roasting joints and poultry. The fan circulates the hot air around the food.
	Interior lighting	-	Switch the interior lighting on.

## 4.3 Cooking compartment

The functions in the cooking compartment make your appliance easier to use.

### Shelf positions

The cooking compartment has 5 shelf positions. Always insert the accessory as far as it will go so that the accessory does not touch the door panel. Slide the accessory into the cooking compartment correctly.



### Self-cleaning surfaces

The back wall and side panels of the cooking compartment are self-cleaning. The self-cleaning surfaces in the cooking compartment are coated with a porous, matt ceramic layer and have a rough surface. When the ap-

pliance is in operation, the self-cleaning surfaces absorb splashes from roasting or grilling and break them down.

### Interior lighting

When you open the appliance door, the interior lighting switches on.

In most operating modes, the interior lighting switches on as soon as operation starts. The interior lighting switches off again when operation stops.

### Cooling fan

The cooling fan switches on and off as required. The hot air escapes via the appliance door.

### ATTENTION!

Covering the ventilation slots will cause the appliance to overheat.

- ▶ Do not cover the ventilation slots.

To cool the cooking compartment more quickly after operation, the cooling fan continues to run for a certain period afterwards.

### Condensation

This section tells you how condensation is formed, how you can prevent damage, and how you can prevent condensation from forming.

When you are cooking food in the cooking compartment, a lot of steam may form in the cooking compartment. Since your appliance is extremely energy-efficient, only a small amount of heat escapes during operation. Due to the significant differences in temperat-



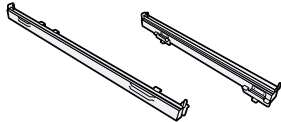

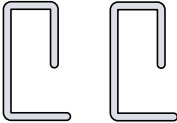
ure between the appliance interior and the external parts of the appliance, condensation may build up on the appliance door, the control panel or the front panels of adjacent kitchen units. The formation of condensation is a normal physical phenomenon.

In order to prevent damage, wipe away the condensation. If condensation collects in the drip trough, remove the condensation with a sponge. An overflowing drip trough may damage the fitted unit. Leave the appliance to dry with the door open.

When you preheat the appliance, you reduce the build-up of condensation.

## 5 Accessories

Use original accessories. These have been made especially for your appliance.

Accessories		Use
Wire rack		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Cookware</li> <li>■ Cake tins</li> <li>■ Meat, e.g. roasting joints or steak</li> <li>■ Frozen meals</li> </ul>
Baking tray		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tray bakes</li> <li>■ Small baked items</li> </ul>
Telescopic rail set		Use the pull-out rails to pull the accessory out further.
Rotary spit		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ For roasting pieces of meat</li> <li>■ For roasting large items of poultry</li> </ul> <p><b>Note:</b> Use only in combination with the enamelled baking tray.</p>
Locking pins		<p>Lock hinges.</p> <p><b>Note:</b> Do not throw away the locking pins. Store the locking pins in a secure location. You always require the locking pins when you remove the door or door panels from the appliance.</p>

### 5.1 Other accessories

You can purchase other accessories from our after-sales service, specialist retailers or online.

You will find a comprehensive range of products for your appliance in our brochures and online:

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

Accessories vary from one appliance to another. When purchasing accessories, always quote the exact product number (E no.) of your appliance.

You can find out which accessories are available for your appliance in our online shop or from our after-sales service.


Other accessories	Use
Telescopic rail set	Telescopic rail set for one level
Pressure regulator	Pressure regulator for liquid gas

### 5.2 Locking function

The locking function prevents the accessories from tilting when they are pulled out.

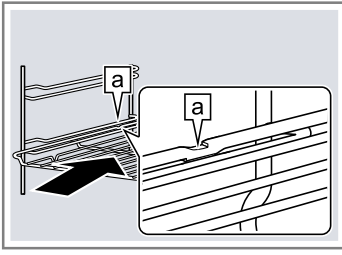
You can pull out the accessory approximately halfway without them tipping. The accessory must always be inserted into the cooking compartment the right way round for the tilt protection to work properly.

### 5.3 Sliding accessories into the cooking compartment

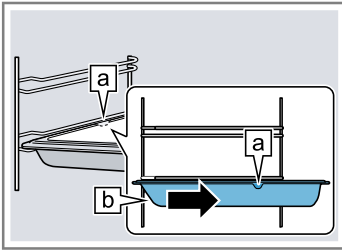
1. Turn the accessory in such a way that the notch  is at the rear and is facing downwards.
2. Insert the accessory between the two guide rods for a shelf position.



Wire rack The open side must be facing the appliance door and the curvature must be at the bottom (i.e.  $\sim$ ).



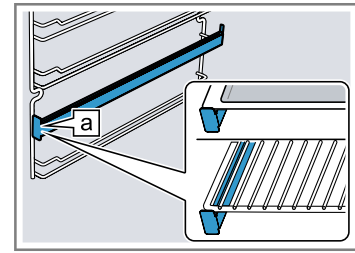
Tray, e.g. universal pan or baking tray The sloping edge of the accessory **b** must be facing towards the appliance door.



- To place the accessory at shelf positions with pull-out rails, pull out the pull-out rails.

Wire rack or baking tray

Position the accessory so that its edge is behind the lug **a** on the pull-out rail.



**Note:** The pull-out rails lock in place when they are fully pulled out. Gently push the pull-out rails back into the cooking compartment.

- Push the accessory all the way in, making sure that it does not touch the appliance door.

**Note:** Take any accessories that you will not be using out of the cooking compartment while the appliance is in operation.

## 6 Before using for the first time

Configure the settings for initial start-up. Clean the appliance and accessories.

### 6.1 Setting the time

Once the appliance has been connected to the power supply, three zeros flash on the display. Set the time.

- Press  $\odot$ .
- Use  $+$  or  $-$  to set the time.

**Note:** Once the set time has elapsed, the time is automatically saved.

### 6.2 Cleaning the appliance before using it for the first time

Clean the cooking compartment and accessories before using the appliance to prepare food for the first time.

- Remove the accessories from the cooking compartment and remove the shelves. → Page 14
- Completely remove any leftover packaging, e.g. small pieces of polystyrene, from the cooking compartment.

- Some parts are covered with a protective film. Remove this scratch protection film.
- Clean the outside of the appliance with a soft, damp cloth.
- Clean the cooking compartment with hot soapy water.
- To eliminate the new-appliance smell, heat up the empty appliance with the door closed.
- Turn the function selector to  $\text{Ⓜ}$ .
- Set the maximum temperature. If you are heating up the appliance for the first time, you may hear crackling noises from the cooking compartment.
- Ventilate the kitchen while the appliance is heating.
- Switch off the appliance after 1 hour.
- Allow the appliance to cool down.
- Once the cooking compartment has cooled down, clean the smooth surfaces with soapy water.
- Install the rails. → Page 14
- If necessary, clean the door panels. → Page 14

### 6.3 Cleaning the accessories

- Clean the accessory thoroughly with soapy water and a soft dish cloth.

## 7 Basic operation

### 7.1 Switching on the appliance

#### **⚠ WARNING – Risk of explosion!**

If gas is collecting in the cooking compartment, this may cause an explosion in the cooking compartment during ignition.

- If the burner does not ignite after 15 seconds, switch off the appliance and open the door or a window in the room.
- Wait at least 1 minute before igniting the burner again.

- Open the appliance door.

2. Press the temperature selector and set it to the maximum setting.
  3. Press and hold the temperature selector for a few seconds until the flame stabilises.
  4. Close the appliance door carefully.
  5. Use the temperature selector to set the temperature. Do not turn the temperature selector beyond the minimum setting.
- ✓ The appliance starts heating.

**Note:** Use the function selector to set the additional functions.

## 7.2 Changing the type of heating and temperature

- ▶ Use the temperature selector to change the temperature.

## 7.3 Switching off the appliance

- ▶ Turn the temperature selector to the off position.

## 7.4 Setting the grill

- ▶ Press the temperature selector and set it to ☐.

**Note:** You can use the function selector to set additional functions.

## 7.5 Switching off the grill

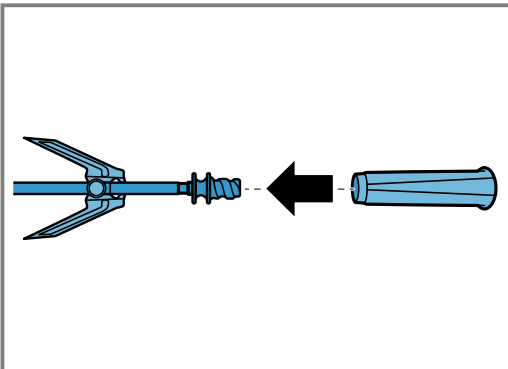
- ▶ Set the temperature selector to the off position.

---

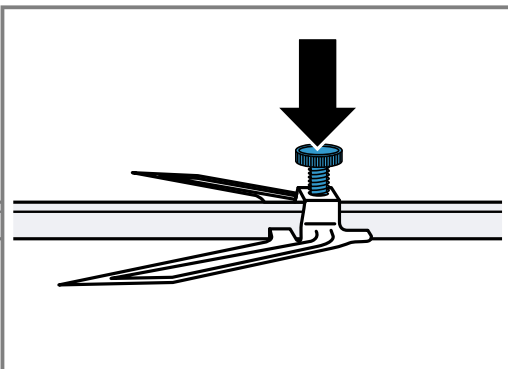
# 8 Rotary spit

## 8.1 Preparing the rotary spit

1. Slide a retaining clip onto the rotary spit and screw on the handle.



2. Place the roasting joint into the centre of the rotary spit.
3. Secure the roasting joint using the retaining clips.
4. Secure the retaining clips using the knurled screws.



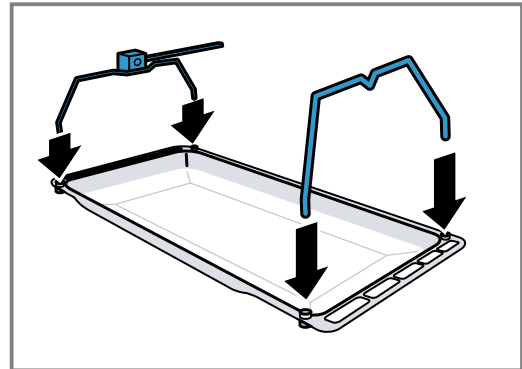
## 8.2 Inserting the rotary spit

### **⚠ WARNING – Risk of burns!**

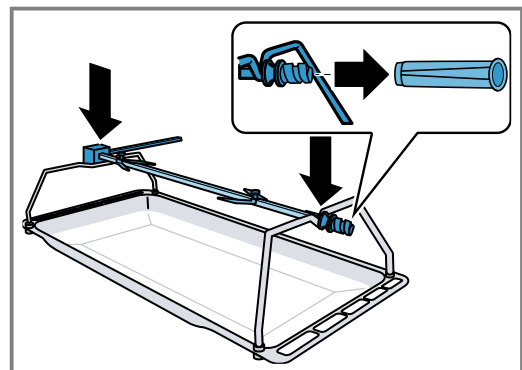
The appliance and its parts that can be touched become hot during use.

- ▶ Caution should be exercised here in order to avoid touching heating elements.
- ▶ Young children under 8 years of age must be kept away from the appliance.

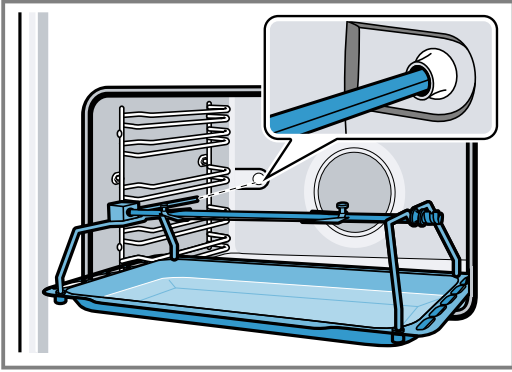
1. Insert the rotary spit frame into the threaded bushes.



2. Place the rotary spit onto the rotary spit frame and unscrew the handle.



- Slide the universal pan into shelf position 1 and place the rotary spit into the motor bracket.



- Pour some water into the universal pan to better catch any fat that drips out.
- Close the appliance door.

### 8.3 Switch on the rotary spit

**Note:** If you are using the rotary spit, preheat the oven with the type of heating. Insert the rotary spit before you set the heating function .

- Set the temperature selector to .
- Set the function selector to .

### 8.4 Removing the rotary spit

#### **WARNING – Risk of burns!**

The appliance and its parts that can be touched become hot during use.

- ▶ Caution should be exercised here in order to avoid touching heating elements.
- ▶ Young children under 8 years of age must be kept away from the appliance.

- Open the appliance door.
- Slowly pull out the universal pan until this protrudes halfway out of the cooking compartment.
- Pull the universal pan fully out of the cooking compartment and place it on the worktop.
- Screw the handle onto the rotary spit.
- Remove the rotary spit from the rotary spit frame by the handle.

## 9 Time-setting options

### 9.1 Setting the short-term timer

The timer has no influence on the functions of the oven.

**Note:** You can set the time on the short-term timer from 1 minute up to 23 hours and 59 minutes.

- Press .
- ✓ 4 flashes and three zeros are displayed.
- Use + and – to set the required duration.
- ✓ A signal tone sounds once the time has elapsed.

#### **Notes**

- To change the remaining time, press and use + or – to change the remaining time.
- To cancel the short-term timer, press . Then press + and – at the same time.

#### **Switching off the signal tone**

- ▶ Press – to switch off the signal tone.

**Note:** After a few minutes, the signal tone stops automatically.

### 9.2 Setting the time

If required, you can change the time, e.g. from summer time to winter time.

**Requirement:** The appliance is switched off.

- Press and hold + and – at the same time.
- Use + and – to set the time.
- ✓ After a few seconds, the set time is displayed.

### 9.3 Changing the signal tone

You can choose from 3 different signal tones.

- Press + and – at the same time.
- Press .
- ✓ The signal tone that is currently selected is shown on the display, e.g. "Tone 1".
- Press – to select another signal tone.

## 10 Cleaning and servicing

To keep your appliance working efficiently for a long time, it is important to clean and maintain it carefully.

### 10.1 Cleaning products

To avoid damaging the various surfaces on the appliance, do not use any unsuitable cleaning agents.

#### **WARNING – Risk of electric shock!**

An ingress of moisture can cause an electric shock.

- ▶ Do not use steam- or high-pressure cleaners to clean the appliance.

#### **ATTENTION!**

Unsuitable cleaning agents damage the surfaces of the appliance.

- ▶ Do not use harsh or abrasive cleaning products.
- ▶ Do not use cleaning products with a high alcohol content.
- ▶ Do not use hard scouring pads or cleaning sponges.
- ▶ Do not use any special cleaners for cleaning the appliance while it is hot.

- ▶ Only use glass cleaners, glass scrapers or stainless steel care products if recommended in the cleaning instructions for the relevant part.

Using oven cleaner in a hot cooking compartment damages the enamel.

- ▶ Never use oven cleaner in the cooking compartment when it is still warm.

- ▶ Remove all food remnants from the cooking compartment and the appliance door before you next heat up the appliance.

Salt contained in new sponge cloths may damage surfaces.

- ▶ Wash new sponge cloths thoroughly before use.

## 10.2 Suitable cleaning agents

Only use cleaning agents that are suitable for the different surfaces on your appliance.

### Appliance exterior

Follow the instructions on cleaning the appliance.

Area	Suitable cleaning agents	Information
Stainless steel front	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hot soapy water</li> <li>■ Special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces</li> </ul>	To prevent corrosion on stainless steel fronts, remove any limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) stains immediately. Apply a thin layer of the stainless steel cleaning product.
Control panel	Hot soapy water	Clean with a dishcloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.
Door panels	Hot soapy water	Clean with a dishcloth and dry with a soft cloth. Do not use a glass scraper or steel wool.
Door handle	Hot soapy water	Clean with a dishcloth and dry with a soft cloth. To avoid permanent stains, remove descaling agents from the door handle immediately.

### Appliance interior

Area	Suitable cleaning agents	Information
Enamel surfaces	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hot soapy water</li> <li>■ Vinegar solution</li> <li>■ Oven cleaner</li> </ul>	Clean with a dishcloth and dry with a soft cloth. Soften burnt-on food residues with a damp cloth and soapy water. If there are heavy deposits of dirt, use a stainless steel scouring pad or oven cleaner. Leave the cooking compartment open to dry after cleaning. <b>Note:</b> Food residues may cause white deposits to form. The deposits are not a risk to health and do not affect how the appliance works. You can remove the deposits with lemon juice.
Self-cleaning surfaces		Observe the instructions for the surfaces of the cooking compartment that follow the table. → "Cleaning self-cleaning surfaces", Page 13
Glass cover for the interior lighting	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hot soapy water</li> <li>■ Oven cleaner</li> </ul>	Clean with a dishcloth and dry with a soft cloth. Use oven cleaner to remove very heavy soiling.
Door panels	Hot soapy water	Clean with a dishcloth and dry with a soft cloth. Do not use a glass scraper or steel wool.
Door seal	Hot soapy water	Clean with a dishcloth. Do not remove or scrub the door seal.
Stainless steel door cover	Stainless steel cleaner	Follow the manufacturers' instructions. Do not use glass cleaner or a glass scraper. Do not use stainless steel care products. <b>Tip:</b> It is best to remove the door cover.
Plastic door cover	Hot soapy water	Do not use glass cleaner or a glass scraper. Do not use stainless steel care products. <b>Tip:</b> It is best to remove the door cover.
Rails	Hot soapy water	Soak and clean using a dishcloth or brush.

Area	Suitable cleaning agents	Information
Pull-out system	Hot soapy water	Clean with a dishcloth or brush. Clean the pull-out rails while they are pushed in so that you do not remove the lubricant. Do not clean in the dishwasher.
Accessories	Hot soapy water	Soak and clean using a dishcloth or brush. If the accessory is heavily soiled, clean it with steel wool. <b>Tip:</b> You can clean enamelled accessories in the dishwasher.

### Notes

- Slight differences in colour on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panels, which look like streaks, are caused by reflections made by the interior lighting.
- Enamel is baked on at very high temperatures. This may cause some slight colour variation. The colour differences are normal and do not affect the functionality. The edges of thin trays cannot be completely enamelled and may therefore be rough. This does not impair the corrosion protection.

## 10.3 Cleaning the appliance

Clean the appliance as specified. This will ensure that the different parts and surfaces of the appliance are not damaged by incorrect cleaning or unsuitable cleaning products.

### **WARNING – Risk of burns!**

The appliance and its parts that can be touched become hot during use.

- ▶ Caution should be exercised here in order to avoid touching heating elements.
- ▶ Young children under 8 years of age must be kept away from the appliance.

### **WARNING – Risk of fire!**

Loose food remnants, fat and meat juices may catch fire.

- ▶ Before using the appliance, remove the worst of the food residues and remnants from the cooking compartment, heating elements and accessories.

**Requirement:** Read the information on cleaning products.

→ "Cleaning products", Page 11

1. Clean the appliance using hot soapy water and a dish cloth.  
For some surfaces, you can use alternative cleaning agents.  
→ "Suitable cleaning agents", Page 12
2. Dry with a soft cloth.

### Tips

- If you clean the cooking compartment after each use, dirt cannot burn on.
- Always remove limescale, grease, starch or albumin stains immediately.
- To keep the cooking compartment clean, use suitable ovenware for roasting, e.g. a roasting dish.

## 10.4 Cleaning self-cleaning surfaces

The self-cleaning surfaces are coated with a porous, matte ceramic layer. This coating absorbs and dispels splashes from baking and roasting while the appliance is in operation.

**Requirement:** The cooking compartment has cooled down.

- ▶ Brownish or whitish residues can be removed with water and a soft sponge.

**Note:** Marks may appear on the self-cleaning surfaces. Residues of sugars and proteins in the food are not removed and stick to the surfaces. Red stains are residues from salty food – they are not rust. The marks are not hazardous to health. These marks do not impair the cleaning ability of the self-cleaning surfaces.

## 10.5 Replacing the cooking compartment bulb

If the cooking compartment light has failed, replace the cooking compartment bulb.

**Note:** Heat-resistant, 230 V, 40 W, G9 halogen bulbs are available from customer service or specialist retailers. Only use these bulbs. Hold the new halogen bulbs only with a clean, dry towel. This increases the service life of the bulb.

### **WARNING – Risk of burns!**

The appliance and its parts that can be touched become hot during use.

- ▶ Caution should be exercised here in order to avoid touching heating elements.
- ▶ Young children under 8 years of age must be kept away from the appliance.

### **WARNING – Risk of electric shock!**

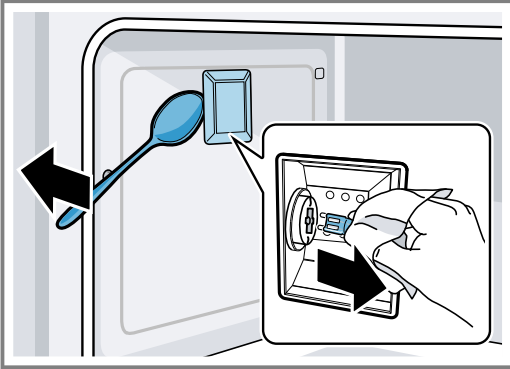
When changing the bulb, the bulb socket contacts are live.

- ▶ Before replacing the bulb, ensure that the appliance is switched off in order to prevent a potential electric shock.
- ▶ Also unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.

### Requirements

- The fuse has been switched off.
  - The cooking compartment has cooled down.
  - You must have a new halogen lamp to replace the old one.
1. Open the appliance door.
  2. Place a tea towel in the cooking compartment to prevent damage.
  3. Remove the accessories from the cooking compartment and remove the shelves. → Page 14

4. Remove the glass cover.  
If the glass cover is difficult to remove by hand, use a spoon to help you.
5. Pull out the cooking compartment bulb.



6. Replace the cooking compartment bulb with one of the same type.
7. Refit the glass cover for the oven light bulb.
8. Install the rails. → Page 14
9. Remove the tea towel again.
10. Switch on the fuse again.
11. Check that the oven lighting is working again.

## 11 Rails

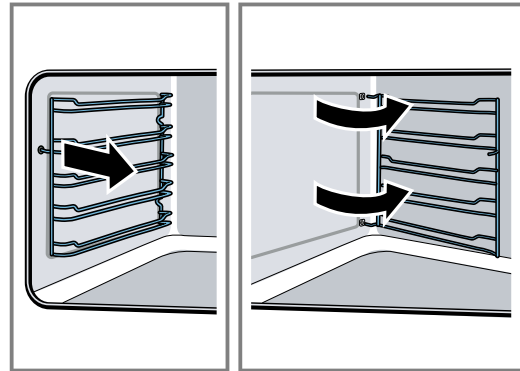
To thoroughly clean the rails and the cooking compartment, or to replace the rails, you can remove the rails.

### 11.1 Detaching the rails

The rails are each fixed to the side panels of the cooking compartment at 3 points.

1. Grip the front of the rail and pull it round to the middle of the cooking compartment.
- ✓ The front hook of the rail comes out of the hole.

2. Swing the rail round further and pull it out of the rear holes in the side panel.



3. Remove the rail from the cooking compartment.

### 11.2 Attaching the rails

1. Insert the hooks of the rail into the rear holes in the side panel.
2. Push the front hook of the rail into the hole.

## 12 Appliance door

With good care and cleaning, your appliance retains its appearance and remains fully functioning for a long time to come. This will tell you how to clean the appliance door.

**Note:** To ensure that the appliance door does not come into contact with the fitted unit, the appliance door opens slightly less than 90°.

### 12.1 Removing the door panels

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

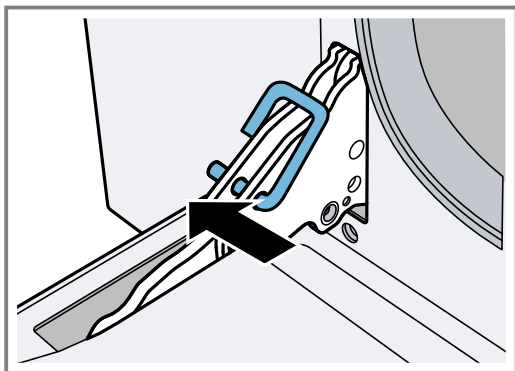
#### **WARNING – Risk of injury!**

Scratched glass in the appliance door may develop into a crack.

- ▶ Do not use any harsh or abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass on the oven door, as they may scratch the surface.

1. Open the appliance door fully.

- Use the security pins to lock the left- and right-hand hinges.



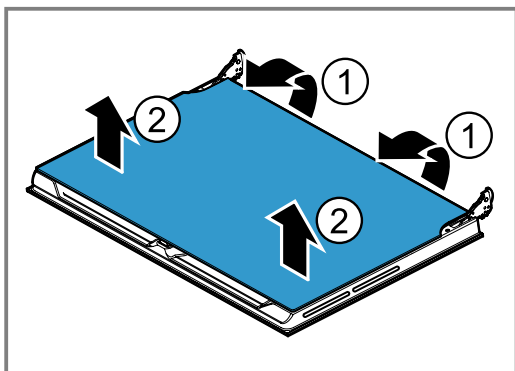
The locking pins must be fully inserted into the holes in the hinges.

- Use both hands to lift the lower section of the inner panel until the fastening pins come out of the holder. ①

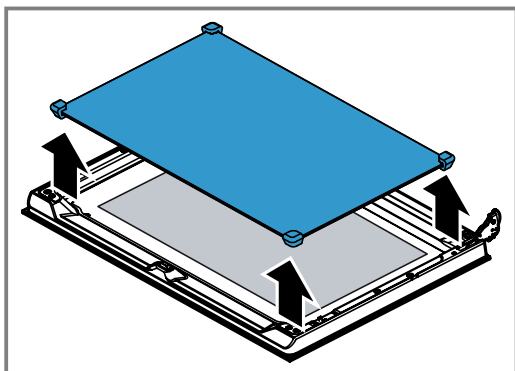
**4. ATTENTION!**

When lifting the inner panel, the intermediate panel may stick to the inner panel.

- ▶ Ensure that the intermediate panel does not fall. Carefully lift the top section of the inner panel until the fastening pins come out of the holder. ②



- Lift out the inner panel and set it down carefully on a flat surface.
- Remove the intermediate panel and its holders.



The intermediate panel is not secured using retaining pins but rather using rubber mounts.

- Clean the door panels with glass cleaner and a soft cloth.

## 12.2 Fitting the door panels

- Insert the intermediate panel.

Make sure that the intermediate panel is seated correctly.

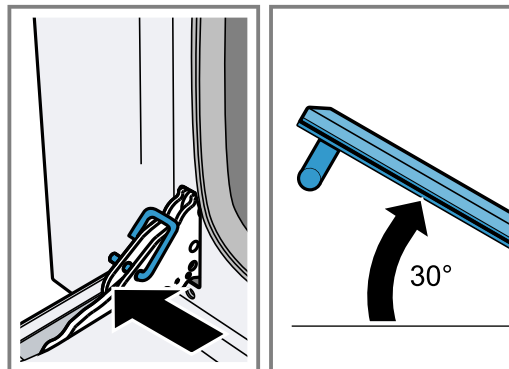
- ✓ All holders must lay flat against the outer panel.
  - ✓ If the Low E symbol can be read on the intermediate panel, the intermediate panel has been inserted correctly.
- Insert the inner panel.  
All four fastening pins must engage in the holders provided for them.
  - Remove the locking pins and close the appliance door.

**Note:** Do not throw away the locking pins. Store the locking pins in a secure location. You always require the locking pins when you remove the door or door panels from the appliance. If you do not have any locking pins, you can order these from customer service.

## 12.3 Detaching the appliance door

If it is particularly dirty, you can remove the appliance door to clean it more thoroughly.

- Open the appliance door fully.
- Use the security pins to lock the left- and right-hand hinges.  
The locking pins must be fully inserted into the holes in the hinges.
- Grip the appliance door on either side with both hands and close it by approx. 30 degrees.



Do not close the appliance door fully. The hinges could become bent and the enamel could be damaged.

- Lift the appliance slightly and pull it out completely.

## 12.4 Attaching the appliance door

### ⚠ WARNING – Risk of injury!

If the hinges are not secured due to an incomplete lock, they can snap shut with great force.

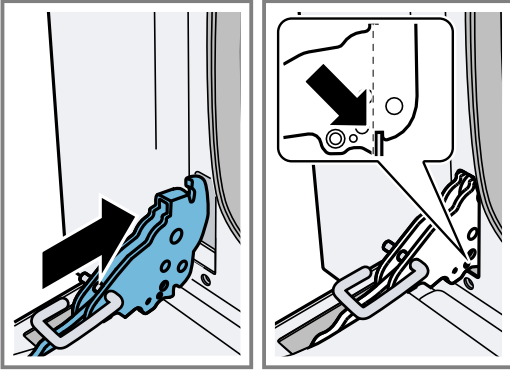
- ▶ If the hinge snaps shut when detaching or attaching the appliance door, do not reach into the hinge.
- ▶ Call customer service.

If a door pane or appliance door has not been installed correctly, this is dangerous.

- ▶ Make sure that all of the door panes and the appliance door have been correctly fitted before you switch the appliance back on again.

- Grip the appliance door on either side with both hands.

2. Slide the hinges into the slots in the appliance.



The notch below the hinges must engage into the frame of the appliance.

3. Lower the appliance door downwards.

4. Remove the locking pins.

**Note:** Do not throw away the locking pins. Store the locking pins in a secure location. You always require the locking pins when you remove the door or door panels from the appliance. If you do not have any locking pins, you can order these from customer service.

## 13 Troubleshooting

You can rectify minor faults on your appliance yourself. Read the troubleshooting information before contacting after-sales service. This will avoid unnecessary costs.

### **⚠ WARNING – Risk of injury!**

Improper repairs are dangerous.

- ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▶ If the appliance is defective, call Customer Service.  
→ "Customer Service", Page 17

### **⚠ WARNING – Risk of electric shock!**

Improper repairs are dangerous.

- ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▶ Only use genuine spare parts when repairing the appliance.
- ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service or a similarly qualified person in order to prevent any risk.

### 13.1 Malfunctions

Fault	Cause and troubleshooting
The appliance is not working.	The mains plug of the power cord is not plugged in. ▶ Connect the appliance to the power supply.
	There has been a power cut. ▶ Check whether the lighting in your room or other appliances are working.
	The circuit breaker in the fuse box has tripped. ▶ Check the circuit breaker in the fuse box.
	The safety shut-off is activated. <b>1.</b> Allow the appliance to cool down. <b>2.</b> Check the gas supply.
The interior lighting does not work.	The cooking compartment bulb is defective. ▶ Change the cooking compartment bulb. → "Replacing the cooking compartment bulb", Page 13
Dishes that are cooked in the oven burn in a short time.	The thermostat is faulty. ▶ Call → "Customer Service", Page 17.
The burner flame does not burn through all of the discharge openings.	Normal dirt deposits. ▶ Clean the burner professionally.
Door panels are steamed up.	Normal occurrence caused by temperature differences. ▶ Heat the appliance up to 100 °C and switch the appliance off after 5 minutes.



Fault	Cause and troubleshooting
The display has frozen or does not respond.	<p>Malfunction</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch off the fuse in the fuse box.</li> <li>2. Switch the fuse on after approx. 10 seconds.</li> <li>3. If the malfunction occurs again, call customer service.</li> </ol>
The door panels feel warmer than before after the door panels have been removed for cleaning.	<p>The door panels have been inserted the wrong way round.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Check whether the door panels have been inserted correctly. → "Fitting the door panels", Page 15</li> </ul>
Condensation water on the appliance door or condensation water is dripping.	<p>The appliance door does not close correctly.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Check whether the appliance door is installed correctly and closes correctly. → "Appliance door", Page 14</li> </ul> <p>Dirt on the seal.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Check whether the seal is dirty, damaged or seated incorrectly.</li> <li>2. Clean or replace the seal, or ensure that it is seated correctly.</li> </ol> <p>Normal condensation. → "Condensation", Page 7</p>

## 14 Disposal

### 14.1 Disposing of old appliance

Valuable raw materials can be reused by recycling.

- ▶ Dispose of the appliance in an environmentally friendly manner. Information about current disposal methods are available from your specialist dealer or local authority.



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.

## 15 Customer Service

Detailed information on the warranty period and terms of warranty in your country is available from our after-sales service, your retailer or on our website. If you contact Customer Service, you will require the product number (E-Nr.) and the production number (FD) of your appliance. The contact details for Customer Service can be found in the enclosed Customer Service directory or on our website.

### 15.1 Product number (E-Nr.) and production number (FD)

You can find the product number (E-Nr.) and the production number (FD) on the appliance's rating plate. You will see the rating plate with these numbers if you open the appliance door.



Make a note of your appliance's details and the Customer Service telephone number to find them again quickly.

## 16 How it works

You can find a selection of tips about cookware and preparing meals here.

### 16.1 What is the best way to proceed?

#### ATTENTION!

Acidic food may damage the grid

- ▶ Do not place acidic food, such as fruit or food with an acidic marinade directly on the pan support.

#### Note: Information for those allergic to nickel

In rare cases, small amounts of nickel may pass into the food.

1. Before using the appliance, remove all unnecessary cookware from the cooking compartment.
2. Select the desired food from the recommended settings.
3. Place the food in suitable cookware.

Use the accessory provided.

4. Only preheat the appliance if the recipe or the recommended settings tell you to do so. Do not line the accessory with greaseproof paper until after it has been preheated.
5. Set the appliance in accordance with the recommended settings.  
Set the shorter cooking time first. If required, increase the duration.
6. Always keep the appliance door closed when cooking.

## 16.2 Baking tips

We have compiled a few tips to help you achieve a good baking result.












Issue	Tip
You want your cake to rise evenly.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Only grease the base of the springform cake tin.</li> <li>▪ After baking, use a knife to carefully loosen the cake from the baking tin.</li> </ul>

Issue	Tip
You do not want small baked items to stick to each other when baking.	Leave a minimum clearance of 2 cm around each item to be baked. This allows enough space for the baked items to expand and brown on all sides.
Determine whether the cake is ready.	Push a cocktail stick into the highest point on the cake. If no dough sticks to the wood, the cake is ready.
You want to bake using your own recipe.	Use similar items in the baking tables as a guide.
Use bakeware made of silicone, glass, plastic or ceramic.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ The bakeware must be heat-resistant up to 250 °C.</li> <li>▪ Cakes in this bakeware brown less.</li> </ul>



## 16.3 Food table

You can find an overview of the food here.

**Note:** For an even grilling result, place the food in the centre of the wire rack.

Food	Weight in kg	Shelf position	Type of heating	Temperature in °C	Duration in mins
Lasagne	3	2	Gas burner	210 <sup>1</sup>	55 – 60
Joint of veal	2.5	2	Gas burner	190 – 200 <sup>1</sup>	140 – 150
Pork loin	1.5	3	Gas burner + 	190 – 200 <sup>1</sup>	100 – 120
Lamb	1.5	2	Gas burner	200 – 210 <sup>1</sup>	130 – 140
Roast potatoes	2	3	Gas burner + 	190 – 200 <sup>1</sup>	40 – 45
Pork shoulder	2	2	Gas burner	190 – 200 <sup>1</sup>	150 – 160
Chicken	1.5	3	Gas burner	190 – 200 <sup>1</sup>	90 – 95
Fillet of beef	1	5		- <sup>1</sup>	1st side: 10 2nd side: 7
Bacon	0.7	5		- <sup>1</sup>	1st side: 10 2nd side: 8
Sausages	1.5	5	+ 	- <sup>1</sup>	1st side: 10 2nd side: 5
Roast chicken	1	Rotary spit	 + 	- <sup>1</sup>	90 – 95
Joint of veal	1.5	Rotary spit	 + 	- <sup>1</sup>	80 – 90
Rainbow trout	1	2	Gas burner	190 – 200 <sup>1</sup>	40 – 45
Monkfish	1	2	Gas burner + 	190 – 200 <sup>1</sup>	55 – 60
Sea bass	1	2	Gas burner	200 – 210 <sup>1</sup>	45 – 50
Short-crust pastry	1	2	Gas burner	170 – 180 <sup>1</sup>	40 – 45
Apple cake	1	3	Gas burner + 	170 – 180 <sup>1</sup>	70 – 75
Cream puffs	0.8	3	Gas burner	170 <sup>1</sup>	70 – 75
Parfait cake	1	3	Gas burner	160 – 170 <sup>1</sup>	55 – 60
Bundt cake	1	3	Gas burner	160 – 170 <sup>1</sup>	55 – 60

<sup>1</sup> Preheat the appliance for at least 8 minutes.

Food	Weight in kg	Shelf position	Type of heating	Temperature in °C	Duration in mins
Sponge cake	1	2	Gas burner + 	160 – 170 <sup>1</sup>	60 – 65
Muffins	0.03 each	2	Gas burner + 	160 – 170 <sup>1</sup>	25 – 30

<sup>1</sup> Preheat the appliance for at least 8 minutes.

## 16.4 Tips for next time you bake

If something goes wrong when baking, you can find some tips here.

Issue	Tip
Your cake collapses.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Note the ingredients and preparation instructions that are given in the recipe.</li> <li>▪ Use less liquid.</li> <li>Or:</li> <li>▪ Reduce the baking temperature by 10 °C and increase the baking time.</li> </ul>
Your cake is too dry.	Increase the baking temperature by 10 °C and shorten the baking time.
Your cake is generally too light in colour.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Check the shelf position and accessory.</li> <li>▪ Increase the baking temperature by 10 °C.</li> <li>Or:</li> <li>▪ Increase the baking time.</li> </ul>
Your whole cake is too dark.	Reduce the baking temperature and increase the baking time.
Your cake is too light on top and too dark underneath.	Place the cake one level higher in the cooking compartment.
Your cake is too dark on top and too light underneath.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Place the cake one level lower in the cooking compartment.</li> <li>▪ Reduce the baking temperature and increase the baking time</li> </ul>
Your cake is unevenly browned.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Reduce the baking temperature.</li> <li>▪ Cut the greaseproof paper to a suitable size.</li> <li>▪ Position the baking tin in the centre.</li> <li>▪ Shape small baked goods to be the same size and thickness.</li> </ul>

Issue	Tip
Your cake is cooked on the outside but is not fully baked through on the inside.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Reduce the baking temperature and increase the baking time.</li> <li>▪ Add less liquid.</li> </ul> <p>For cakes with a moist topping:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pre-bake the base.</li> <li>▪ Sprinkle the baked base with almonds or breadcrumbs.</li> <li>▪ Place the topping on the base.</li> </ul>
The cake will not come out of the tin when turned upside down.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Allow the cake to cool for 5 - 10 minutes after baking.</li> <li>▪ Use a knife to carefully loosen the edge of the cake.</li> <li>▪ Turn the cake tin upside down again and cover it several times with a cold, wet cloth.</li> <li>▪ Next time you bake, grease the baking tin/dish and sprinkle it with breadcrumbs.</li> </ul>

## 16.5 Tips for next time you roast

If roasting is not successful the first time, you can find some tips here.

Issue	Tip
Your roast is too dark and the crackling is partly burnt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Select a lower temperature.</li> <li>▪ Reduce the roasting time.</li> </ul>
Your roast is too dry.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Select a lower temperature.</li> <li>▪ Reduce the roasting time.</li> </ul>
The crackling on your roast is too thin.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Increase the temperature.</li> <li>Or:</li> <li>▪ Switch on the grill briefly at the end of the roasting time.</li> </ul>
Your roasting juices are burnt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Select a smaller item of cookware.</li> <li>▪ When roasting, add more liquid.</li> </ul>

Issue	Tip
Your roasting juices are too clear and watery.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Use a larger item of cookware so that more liquid evaporates.</li> <li>■ When roasting, add less liquid.</li> </ul>

Issue	Tip
The meat catches during braising.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Check whether the roasting dish and lid fit together and close properly.</li> <li>■ Reduce the temperature.</li> <li>■ Add liquid when braising.</li> </ul>
Your roast is not well-done enough.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Carve the meat into portions.</li> <li>■ Prepare the juices in the roasting dish.</li> <li>■ Place the sliced meat in the juices.</li> <li>■ Place the slices of meat in the microwave to finish cooking.</li> </ul>

## 17 Installation instructions

Observe this information when installing the appliance.



### 17.1 Safe installation

Follow these instructions before you start installing the appliance.

#### **WARNING – Risk of fire!**

It is dangerous to use an extended power cord and non-approved adapters.

- ▶ Do not use multiple socket strips.
- ▶ Only use extension cables that are certified, have a minimum cross section of 1.5 mm<sup>2</sup> and comply with the applicable national safety requirements.
- ▶ If the power cord is too short and a longer one is not available, please contact an electrician to have the domestic installation adapted.
- ▶ Only use adapters and power cords approved by the manufacturer.

#### **ATTENTION!**

Carrying the appliance by the door handle could break it. The door handle cannot support the weight of the appliance.

- ▶ Do not carry or hold the appliance by the door handle.
- The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed to a professional standard in accordance

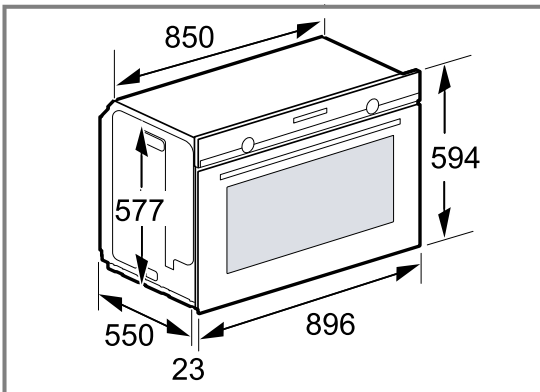
with these installation instructions. The installer shall be liable for damages incurred as a result of incorrect installation.

- Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.
- Before starting up the appliance, remove any packaging material and adhesive film from the cooking compartment and the door.
- Proceed in accordance with the installation sheets for installing accessories.
- Fitted units must be heat-resistant up to 90 °C, and adjacent unit fronts up to 70 °C.
- Do not install the appliance behind a decorative panel or unit door. There is a risk of overheating.
- Cut-out work on the units should be carried out before installing the appliance. Remove any shavings. Otherwise, the correct operation of electrical components may be adversely affected.
- The mains socket for the appliance must be located outside of the area where the appliance is installed.
- Always earth electrical appliances.
- If you install the appliance, you must observe the currently valid installation regulations as well as the regulations of the local electricity and gas suppliers. In Germany DVGW TRGI/TRGF applies, for example, and in Austria ÖVGW-TR.

- Switch off the power supply and the gas supply before you start the work. Ensure that the information on the rating plate regarding voltage, gas type and gas pressure comply with the local connection conditions.
- Wear protective gloves so that you do not cut yourself. Parts that are accessible during installation may have sharp edges.
- Dimensions of the figures in mm.

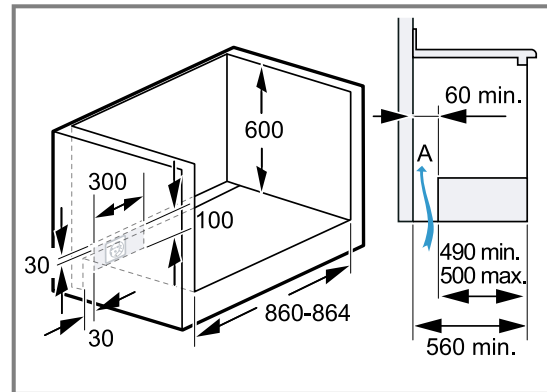
### 17.2 Appliance dimensions

You will find the dimensions of the appliance here



### 17.3 Installation below a worktop

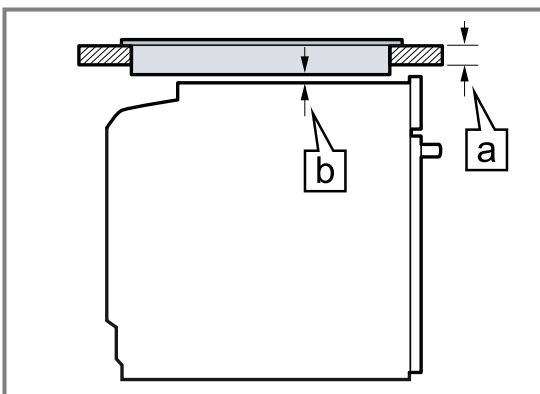
Observe the installation dimensions and the safety clearances when installing below a worktop.



To ventilate the appliance, the intermediate floor must have a ventilation cut-out.

### 17.4 Installing below a hob

If the appliance is installed below a hob, the following minimum dimensions must be adhered to (including substructure, if applicable).



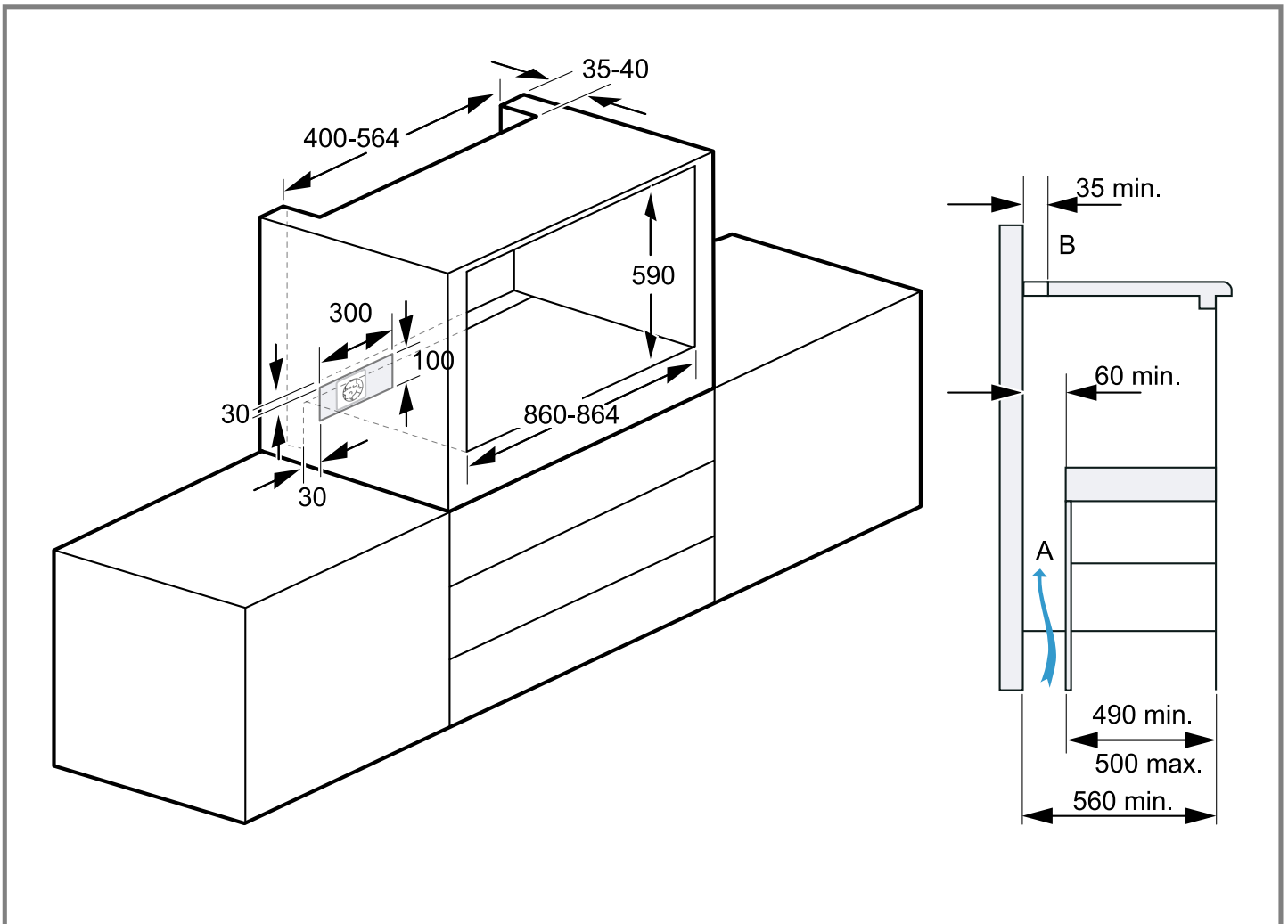
The minimum worktop thickness **a** is determined by the required minimum clearance **b**.

Hob type	<b>a</b> raised in mm	<b>a</b> flush in mm	<b>b</b> in mm
Induction hob	37	38	5
Full-surface induction hob	58	58	5
Gas hob	27	38	5
Electric hob	27	30	2

Secure the worktop to the built-in unit. Observe the installation instructions for the hob.

## 17.5 Installation in a tall unit

Observe the installation dimensions and the safety clearances in a tall unit.



- Ensure that the intermediate floor has a gap to the installation wall in order to ventilate the appliance.
- If the tall unit has another back panel in addition to the element back panels, this must be removed.
- Only fit the appliance up to a height which allows accessories to be easily removed.

## 17.6 Installing two appliances on top of each other

Your appliance can also be installed above another appliance.

## 17.7 Guidelines for the ventilation

Only install this appliance in a room that has sufficient ventilation.

- If the total power of all gas appliances is below 11 kW, this requirement is met if the installation room has a volume of more than 15 m<sup>3</sup> and at least one door leads outdoors or one window leads outdoors.

- If the total power of all gas appliances is above 11 kW, this requirement is met if the installation room has a volume of more than 2 m<sup>3</sup> per kW and at least one door leads outdoors or one window leads outdoors. Furthermore, an extractor hood or controlled domestic ventilation without air recirculation is present and a minimum flow rate of 15 m<sup>3</sup>/h per kW total power is possible for all gas appliances. Ensure that suitable ventilation openings are available.

**Note:** In some countries, the requirements for minimum room volume vary. Find out information on this from customer service.

## 17.8 Electrical connection

In order to safely connect the appliance to the electrical system, follow these instructions.

- The fuse protection must correspond to the power rating specified on the appliance's rating plate and to local regulations.
- The appliance corresponds to protection class I and must only be operated with a protective earth connection.
- The appliance must be disconnected from the power supply whenever installation work is being carried out.

- Contact protection must be ensured by the installation.
- Only a licensed professional may connect appliances without plugs. They are subject to the requirements of the local electricity provider.

### Electrically connecting an appliance without a protective contact plug

**Note:** Only licensed specialists may connect the appliance. Damage caused by incorrect connection is not covered under the warranty.

An isolating switch must be integrated into the permanent electrical installation according to the installation regulations.

1. Identify the phase and neutral conductors in the socket.  
The appliance may be damaged if it is not connected correctly.
2. Only connect the appliance to a mains voltage between 220 und 240 V.
3. Connect the wires of the mains power cable according to the colour coding:
  - Green/yellow = Conductor ⊕
  - Blue = Neutral conductor
  - Brown = Phase (external conductor)

## 17.9 Gas connection

Connect the appliance in accordance with the currently applicable regulations.

Before installing the appliance, check whether the local conditions with regard to the gas type and the gas pressure are compatible with the appliance settings. You can find the permissible appliance settings on the rating plate. Only licensed specialists may connect the appliance to the gas pipes and seals in accordance with the currently applicable standards.

### Connecting the gas to the appliance

The gas connection is located on the rear side of the appliance. A connection angle in accordance with EN ISO 228 G1/2 male is pre-installed.

An adapter for natural gas in accordance with EN ISO 228 G1/2 - EN 10226 R1/2 and a hose connection in accordance with EN ISO 228 G1/2 - liquid gas is supplied with the appliance.

### Standard settings for the burner

The burners have been preset for liquid gas G30/31 with 28-30/37 mbar.

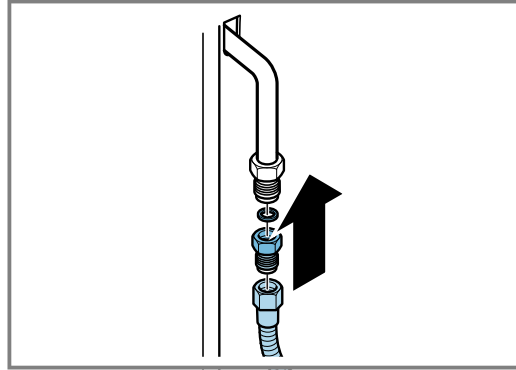
A nozzle set for G20 natural gas with 20 mbar is supplied with the appliance.

### Connecting to natural gas

#### Notes

- Only use connector cables or flexible hoses that comply with the applicable regulations and that are approved for this purpose.
- Only use permitted sealant to seal the thread.

1. Screw the adapter piece and the seal to the connection elbow.



2. Use a spanner to hold the adapter piece and screw this to a fixed power cable or a flexible gas connection hose.

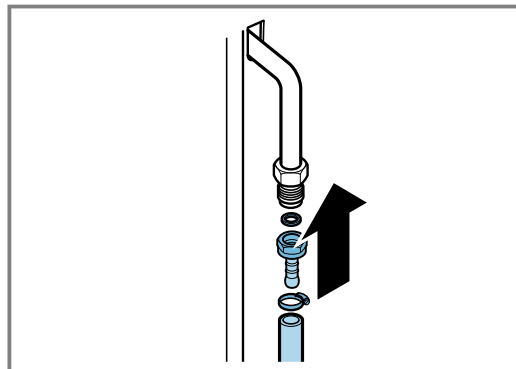
### Connecting to liquid gas

#### Notes

- Only use connector cables or flexible hoses that comply with the applicable regulations and that are approved for this purpose.
- Only use permitted sealant to seal the thread.

**Requirement:** If you connect the appliance to liquid gas, you must always install a suitable gas pressure regulator. To select a suitable gas pressure regulator, observe the appliance's total gas consumption that is specified on the rating plate.

1. Screw the hose connection and the seal to the connection elbow.



2. Slide the flexible gas connection hose onto the hose nozzle.
3. Tighten the clamp.

### Flexible hoses

For flexible hoses, observe the following points.

- Do not pinch or squeeze hoses.
- Do not subject the hoses to pulling or twisting forces.
- Keep the hoses away from sharp edges.
- Do not allow the hoses to come into contact with parts that may reach a temperature higher than 70 °C above room temperature.
- The entire length of the hoses must be accessible for inspection.

### Installing the safety valve

You must install a safety valve for opening and closing the gas supply.

1. The safety valve between the gas supply line to the corresponding room and the appliance.

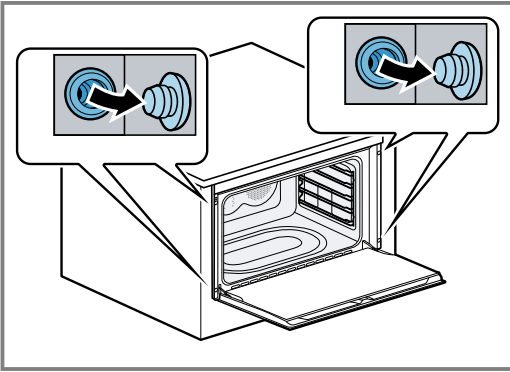
2. Ensure that there is unhindered access to this valve.

### Checking the leak-tightness and burner behaviour

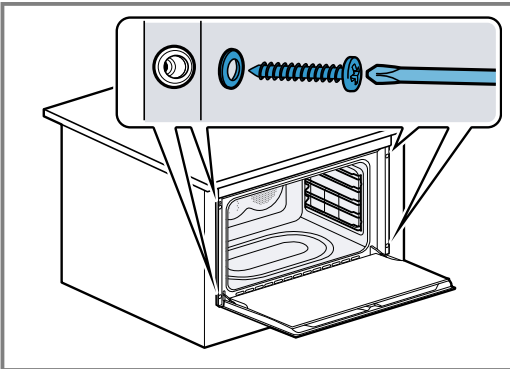
1. After connecting the gas pipe, use soapy water to check the connections for leak-tightness.
2. Switch on the appliance in accordance with the user manual.
3. Ignite all burners and check whether the flames remain stable for both high and low settings.

### 17.10 Installing the appliance

1. Slide the appliance and centre it.  
Do not kink the connection cable.
2. Open the oven door completely.
3. Remove the cover.



4. Screw the appliance tightly onto the unit.



5. Put the protective cover on.

**Note:** Never close the gap between the worktop and the appliance using additional battens.

### 17.11 Changing the gas type

If the appliance has not already been set up for the existing gas type, the appliance must be converted. Only a licensed professional may connect the appliance to another gas type in accordance with the applicable regulations.

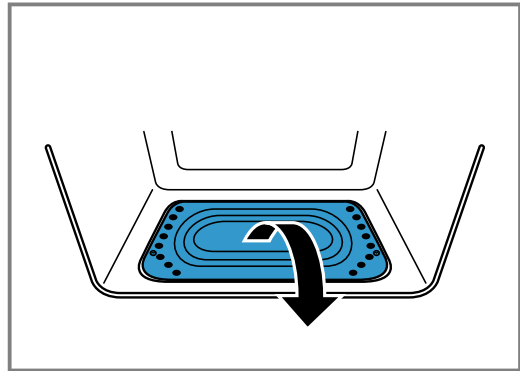
The gas type and gas pressure that are preset at the factory are specified on the rating plate.

→ "Product number (E-Nr.) and production number (FD)", Page 17

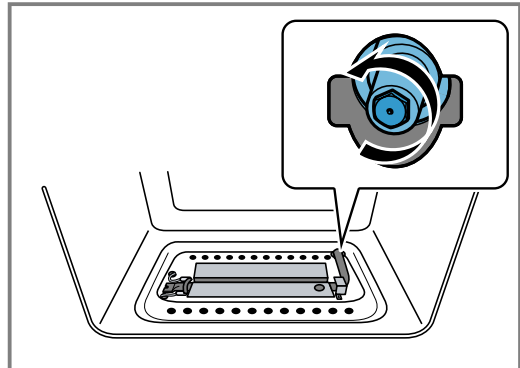
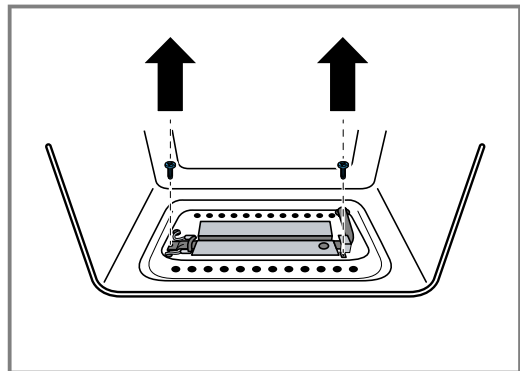
To convert the appliance to another gas type, replace the nozzles and set the minimum gas flow.

### Replacing the oven burner nozzles

1. Slightly raise the base plate forwards and then pull this out towards the front.



2. Unscrew the nozzle and replace it with a nozzle that is suitable for the new gas type.  
→ "General nozzle table", Page 25



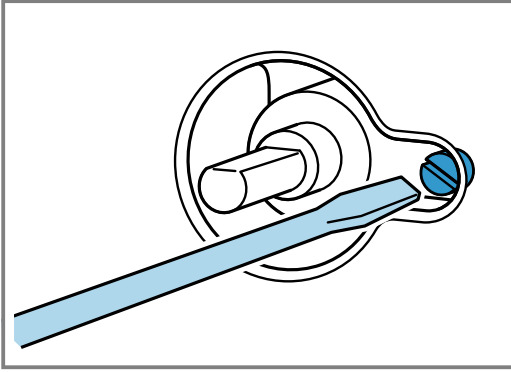
3. Replace the gas label with the new label that is included with the nozzle set.
4. To assemble the oven burner and the base plate, proceed in reverse order.

### Setting the minimum gas flow

1. Open the appliance door.
2. Press and hold the control knob for the oven and turn the control knob to the maximum position.  
✓ The gas burner ignites.
3. Press and hold the knob for 15 seconds.
4. Close the appliance door.
5. Remove the control knob.



6. Undo the internal setting screw.



7. Fit the control knob and heat up the oven for 15 minutes.

8. Turn the controller to the minimum position.  
 9. Remove the control knob.  
 10. Adjust the internal adjustment screw until a stable flame is burning correctly. If required, loosen the adjustment screw to increase the gas flow. Tighten the adjustment screw to reduce the gas flow. The setting is correct when the height of the small flame is approx. 3 to 4 mm. Tighten the adjustment screw in the case of a liquid connection.  
 11. Attach the control knob.  
 12. Ensure that the flame does not go out if you quickly change the gas flow from maximum to minimum and vice versa, and if you open and close the appliance door.

### General nozzle table

Gas type/burner	mbar	Nozzle number	Bypass	Power in watts	Minimum power in watts	Maximum consumption
Natural gas G20/oven burner	20	135 (H1)	Gap	3600	1200	G20: 352 l/h
Natural gas G20/grill burner	20	130 (H3)		3000		G20: 298 l/h
Liquid gas butane/propane G30/G31/oven burner	28 - 30/37	90 (H1)	58	3600	1200	G30: 269 g/h G31: 264 g/h
Liquid gas butane/propane G30/G31/grill burner	28 - 30/37	83 (S)		3000		G30: 218 g/h G31: 214 g/h

### Nominal operating pressure

Your appliance's nominal operating pressure is:

- For natural gas – NG (G20) 20 mbar/2.0 kPa
- For liquid gas – LPG (G30) 30 mbar/3.0 kPa
- For liquid gas – LPG (G31) 37 mbar/3.7 kPa

You must operate your appliance with these pressure values. All information on your appliance's rating plate relates to these pressure values. The manufacturer shall accept no liability for the functionality and power of your appliance or for other risks if you operate your appliance with pressure values that differ from those specified for your appliance.

**Note:** If you are operating your appliance with liquid gas, use a gas pressure regulator. The pressure regulator must be connected and maintained by a licensed expert.

### 17.12 Removing the appliance

1. Disconnect the appliance from the power supply.
2. Undo the fastening screws.
3. Lift the appliance slightly and pull it out completely.

# Table des matières

## MANUEL D'UTILISATION

1	Sécurité.....	26
2	Prévention des dégâts matériels .....	29
3	Protection de l'environnement et économies d'énergie.....	29
4	Description de l'appareil.....	31
5	Accessoires.....	33
6	Avant la première utilisation .....	34
7	Utilisation .....	35
8	Tournebroche.....	36
9	Fonctions de temps .....	37
10	Nettoyage et entretien .....	37
11	Supports .....	40
12	Porte de l'appareil .....	40
13	Dépannage .....	42
14	Mise au rebut.....	43
15	Service après-vente .....	43
16	Comment faire.....	44
17	INSTRUCTIONS DE MONTAGE .....	46
17.1	Installation en toute sécurité.....	46

## 1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

### 1.1 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.
- Conservez la notice ainsi que les informations produit en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Ne branchez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

### 1.2 Utilisation conforme

Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement. Respecter les instructions de montage spécifiques.

Seul un personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie.

Utilisez l'appareil uniquement :

- pour préparer des aliments et des boissons.
- pour un usage privé et dans les pièces fermées d'un domicile.
- jusqu'à une altitude maximale de 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

N'utilisez pas l'appareil :

- avec une minuterie externe ou une télécommande.

Pour changer de type de gaz, appelez le service après-vente.

### 1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs

Les enfants de 8 ans et plus, les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires pourront utiliser cet appareil à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation s'effectue leur ait été enseignée et qu'ils aient compris les dangers qui en émanent.

Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.

Les enfants ne doivent en aucun cas s'occuper du nettoyage et de la maintenance utilisateur, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et agissent sous surveillance.

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

### 1.4 Utilisation sûre

Insérez toujours correctement les accessoires dans le four.

→ "Accessoires", Page 33

### AVERTISSEMENT – Risque d'explosion !

Du gaz qui s'échappe peut conduire à une explosion. COMPORTEMENT À ADOPTER EN CAS D'ODEUR DE GAZ OU DE DÉRANGEMENT SUR 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.
- ▶ Interrupteur éclairage et ne plus actionner les interrupteurs de l'appareil.
- ▶ Ne pas débrancher de fiche secteur de la prise de courant.
- ▶ Ne pas utiliser le téléphone ou le portable dans la maison.
- ▶ Ouvrir les fenêtres et aérer en grand la pièce.
- ▶ Appeler le service après-vente ou la société de distribution de gaz.

Du gaz qui s'échappe peut conduire à une explosion. De faibles quantités de gaz peuvent s'accumuler sur une période prolongée et s'enflammer.

- ▶ Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, fermer la vanne de sécurité de l'arrivée de gaz.

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !**

Les objets inflammables stockés dans le compartiment de cuisson peuvent prendre feu.

- ▶ N'entreposez jamais d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson.
- ▶ En cas d'émission de fumée, éteignez l'appareil ou désactivez le fusible et gardez la porte fermée pour éteindre les éventuelles flammes.

Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer.

- ▶ Avant utilisation, retirer les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.

Vous risquez de créer un courant d'air si vous ouvrez la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer.

- ▶ Ne posez jamais de papier sulfurisé non fixé sur un accessoire lors du préchauffage et pendant la cuisson.
- ▶ Coupez toujours le papier sulfurisé à la bonne taille et lestez-le avec un plat ou un moule de cuisson.

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !**

Pendant leur utilisation, l'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds.

- ▶ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- ▶ Veuillez tenir à l'écart les enfants âgés de moins de 8 ans.

Les récipients ou les accessoires deviennent très chauds.

- ▶ Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou l'accessoire chaud du compartiment de cuisson.

Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. La porte de l'appareil peut s'ouvrir violemment. Des vapeurs chaudes et des flammes peuvent s'échapper.

- ▶ Si votre plat contient de l'alcool fort, dosez-le uniquement en petite quantité.
- ▶ Ne faites pas chauffer de spiritueux ( $\geq 15$  % vol.) à l'état non dilué (par ex. pour arroser des aliments).
- ▶ Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution.

Les rails télescopiques deviennent chauds lors du fonctionnement de l'appareil.

- ▶ Laissez refroidir les rails télescopiques chauds avant de les toucher.
- ▶ Ne touchez les rails télescopiques chauds qu'avec des maniques.

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !**

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. La vapeur n'est pas visible selon sa température.

- ▶ Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.
- ▶ Éloignez les enfants.

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.

Le ventilateur ne fonctionne pas sans courant électrique. L'appareil peut surchauffer.

- ▶ Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans courant électrique.

L'utilisation d'un détendeur de pression inadapté, qui autorise une pression trop importante, entraîne une puissance et une température trop élevées, notamment dans le four. L'appareil peut surchauffer.

- ▶ Si vous utilisez du gaz butane/propane, faites toujours fonctionner l'appareil avec un réducteur de pression.

- ▶ Les données de pression sont indiquées sur la plaque signalétique. → Page 43

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre.

- ▶ N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ni de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface.

L'appareil et ses pièces accessibles peuvent présenter des arêtes coupantes.

- ▶ Prudence lors de la manipulation et du nettoyage.
- ▶ Si possible, portez des gants de protection.

Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et vous pouvez vous pincer.

- ▶ Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

Certaines pièces situées à l'intérieur de la porte de l'appareil peuvent présenter des arêtes coupantes.

- ▶ Portez des gants de protection.

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le remplacer.

Le cordon d'alimentation pose un danger si sa gaine de protection est endommagée.

- ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des sources de chaleur et des pièces chaudes de l'appareil.
- ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des pointes acérées ou arêtes tranchantes.
- ▶ Ne pliez, n'écrasez ou ne modifiez jamais le cordon d'alimentation.

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil. Un appareil endommagé ou un cordon d'alimentation secteur endommagé est dangereux.

- ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▶ Appelez le service après-vente. → Page 43

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !**

Les enfants risquent de s'envelopper dans les matériaux d'emballage ou de les mettre sur la tête et de s'étouffer.

- ▶ Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

Les enfants risquent d'inhaler ou d'avaler des petits morceaux et s'étouffer.

- ▶ Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'empoisonnement !**

L'utilisation de l'appareil de cuisson au gaz conduit à la formation de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans la pièce où l'appareil est installé.

- ▶ Veillez à une ventilation suffisante de la cuisine, notamment lorsque vous utilisez l'appareil de cuisson au gaz.
- ▶ Lors d'une utilisation intensive et prolongée de l'appareil, assurez une ventilation supplémentaire afin d'évacuer en toute sécurité les produits de combustion vers l'extérieur, par exemple en réglant le dispositif de ventilation mécanique existant sur une puissance plus élevée et en assurant en même temps un échange d'air avec de l'air frais dans le lieu d'installation.
- ▶ Consultez un personnel qualifié pour l'installation du système de ventilation supplémentaire.

## **1.5 Ampoule halogène**

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !**

Les ampoules du compartiment de cuisson deviennent très chaudes. Le risque de brûlure persiste encore un certain temps après les avoir éteintes.

- ▶ Ne touchez pas à l'ampoule en verre.

- ▶ Évitez tout contact avec la peau lors du nettoyage.

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**

Lors du remplacement de la lampe, les contacts de la douille d'ampoule sont sous tension.

- ▶ Avant de changer la lampe, assurez-vous que l'appareil est éteint pour éviter tout risque de choc électrique.
- ▶ En outre, coupez le fusible dans la boîte à fusibles.

## **2 Prévention des dégâts matériels**

### **2.1 De manière générale**

#### **ATTENTION !**

Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson chaud et entraîner des dommages durables sur l'appareil. En cas de déflagration, la porte de l'appareil peut s'ouvrir et, le cas échéant, tomber. Les vitres des portes peuvent se briser et se fendre. La dépression qui en résulte peut entraîner une forte déformation du compartiment de cuisson vers l'intérieur.

- ▶ Ne faites pas chauffer de spiritueux ( $\geq 15$  % vol.) à l'état non dilué (par ex. pour arroser des aliments).
- Si vous placez des objets sur le fond du compartiment de cuisson au-delà de  $50$  °C, cela risque de provoquer une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent alors plus et l'émail est endommagé.
- ▶ Ne placez pas d'accessoires, de papier sulfurisé ni de papier d'aluminium de quelque nature que ce soit sur le fond du compartiment de cuisson.
  - ▶ Placez un récipient sur le fond du compartiment de cuisson uniquement lorsqu'une température inférieure à  $50$  °C est réglée.

La présence d'eau dans le compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau. Le changement de température peut endommager le fond du compartiment de cuisson.

- ▶ Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.
- ▶ Ne jamais placer de plat avec de l'eau sur le fond du compartiment de cuisson.

Une humidité prolongée dans le compartiment de cuisson favorise la formation de corrosion.

- ▶ Essuyer l'eau de condensation après chaque cuisson. Après un mode de fonctionnement à haute température, laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement avec la porte fermée.
- ▶ Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée.

- ▶ Ne stockez pas de plats dans le compartiment de cuisson.
  - ▶ Ne coincez rien dans la porte de l'appareil.
- Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives.
- ▶ Ne pas garnir trop la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux.
  - ▶ Utiliser de préférence la lèchefrite à bords hauts.
- Du produit de nettoyage pour four dans le compartiment de cuisson chaud endommage l'émail.
- ▶ Ne jamais utiliser de produit de nettoyage pour four dans un compartiment de cuisson chaud.
  - ▶ Avant le réchauffement suivant, éliminer complètement les résidus du compartiment de cuisson et de la porte de l'appareil.

Si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne se ferme plus correctement pendant le fonctionnement. Les façades des meubles adjacents peuvent être endommagées.

- ▶ Veillez à ce que le joint soit toujours propre.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil avec un joint endommagé ou sans joint.

L'utilisation de la porte de l'appareil comme surface d'assise ou de support peut endommager la porte de l'appareil.

- ▶ Ne montez pas, ne vous asseyez pas, ne vous suspendez pas et ne vous appuyez pas sur la porte de l'appareil.
- ▶ Ne pas déposer de récipients ou des accessoires sur la porte de l'appareil.

En fonction du modèle d'appareil, les accessoires risquent de griffer la vitre de la porte en refermant la porte de l'appareil.

- ▶ Toujours veiller à insérer les accessoires jusqu'à la butée dans le compartiment de cuisson.

Du film d'aluminium sur la vitre de la porte peut conduire à des décolorations définitives.

- ▶ Une feuille d'aluminium placée dans le compartiment de cuisson ne doit pas entrer en contact avec la vitre de la porte.

## **3 Protection de l'environnement et économies d'énergie**

### **3.1 Élimination de l'emballage**

Les emballages sont écologiques et recyclables.

- ▶ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

### 3.2 Économies d'énergie

Si vous respectez ces consignes, votre appareil consommera encore moins d'énergie.

Préchauffez l'appareil uniquement si la recette ou les recommandations de réglage le préconisent.

→ "Comment faire", Page 44

- Ne pas préchauffer l'appareil vous permet d'économiser jusqu'à 20 % d'énergie.

Utilisez des moules de couleur foncée, laqués noirs ou émaillés.

- Ces types de moule absorbent particulièrement bien la chaleur.

Ouvrez le moins possible la porte de l'appareil pendant son fonctionnement.

- La température du compartiment de cuisson est maintenue et l'appareil n'a pas besoin de chauffer.

Faites cuire plusieurs mets directement l'un après l'autre ou simultanément.

- Le compartiment de cuisson est chauffé après la première cuisson. Le temps de cuisson diminue ainsi pour le gâteau suivant.

Si les temps de cuisson sont longs, éteignez l'appareil 10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

- La chaleur résiduelle est suffisante pour terminer de cuire le plat.

Retirez les accessoires non utilisés du compartiment de cuisson.

- Les accessoires inutiles ne doivent pas être chauffés.

Laissez décongeler les plats surgelés avant de les préparer.

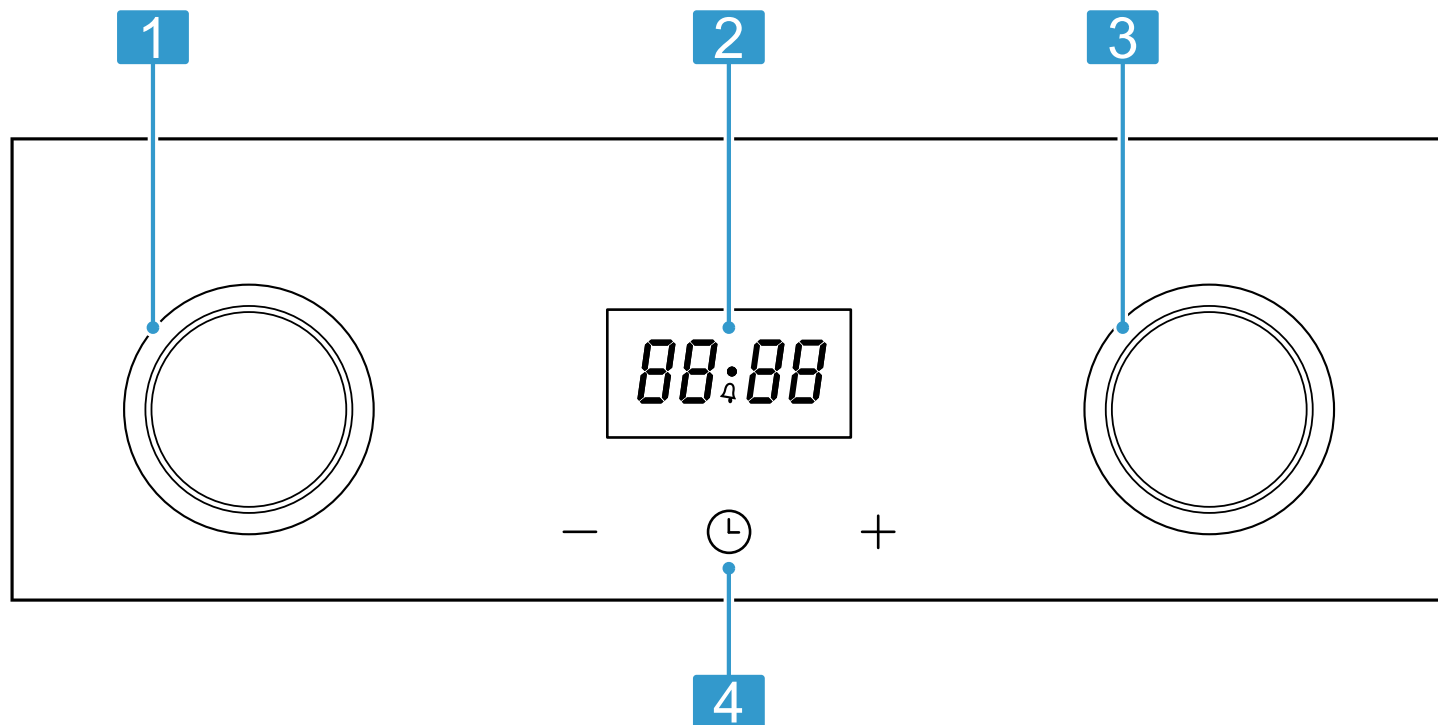
- Vous économisez ainsi l'énergie nécessaire pour décongeler les plats.

## 4 Description de l'appareil

### 4.1 Bandeau de commande

Le champ de commande vous permet de configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donne des informations sur l'état de fonctionnement.

**Remarque :** Selon le type d'appareil, les détails représentés sur la photo peuvent différer, p. ex. par sa couleur et sa forme.



1	Sélecteur de fonction	Le sélecteur de fonction vous permet de régler le mode de cuisson ou d'autres fonctionnalités. Vous pouvez tourner le sélecteur de fonction vers la gauche ou la droite à partir de la position zéro.
2	Affichage	L'affichage indique le symbole des fonctions actives et les fonctions de temps.
3	Sélecteur de température	Le sélecteur de température vous permet de régler la température pour le mode de cuisson.
4	Champs tactiles	Les champs tactiles vous permettent de régler directement différentes fonctions.

#### Touches

Les touches vous permettent de sélectionner directement différentes fonctions.

**Remarque :** Si une touche n'a aucune fonction, un signal retentit.

Symbole	Touche	Explication
🕒	Fonctions de temps	Régler la minuterie et l'heure
—	Moins	Réduire la valeur de réglage
+	Plus	Augmenter la valeur de réglage

#### Affichage


L'écran affiche les valeurs de réglage actuelles ou les options de sélection.

La valeur que vous pouvez actuellement régler est mise en évidence. Elle apparaît en caractères blancs sur un fond foncé.

Symbole	Explication
🕒	Minuterie
88:88	Affichage de l'heure









## Sélecteur de température

Le sélecteur de température vous permet de régler la température ou le gril.

Symbole	Nom	Explication
Min - Max	Température	L'appareil est allumé. La température du compartiment de cuisson est réglée en °C.
	Gril, grande surface	Le gril est allumé.

## 4.2 Modes de cuisson et fonctions

Afin de vous permettre de toujours trouver le mode de cuisson adapté à vos plats, nous vous expliquons ici les différences et les utilisations.

Symbole	Mode de cuisson ou fonction	Température ou niveau	Utilisation
	Chaleur ventilée	130-260 °C	Pour poursuivre la cuisson, par exemple pour des gâteaux aux fruits humides, pour mettre en conserve, pour des mets au bain-marie. Le ventilateur fait circuler l'air chaud autour des aliments.
	Chaleur de sole	130-260 °C	Préparer des gâteaux et des pâtisseries, des soufflés, de la volaille, des morceaux de viande maigre. Pour enclencher la chaleur de sole, réglez la température. La chaleur est diffusée par la sole.
	Gril, grande surface		Griller des mets peu épais, par exemple steaks, saucisses ou toasts ou pour gratiner. Toute la surface située sous la résistance chauffante du gril est chauffée.
	Gril chaleur ventilée	50-220 °C	Cuire ou rôtir de la viande, de la volaille et du poisson entier. Le ventilateur répartit l'air chaud autour des aliments. <b>Remarque :</b> Si vous utilisez le gril à convection, réglez la température à 220 °C maximum.
	Tournebroche		Rôtis, rôtis roulés et volailles
	Tournebroche avec chaleur ventilée		Rôtis, rôtis roulés et volailles. Le ventilateur répartit l'air chaud autour des aliments.
	Éclairage du compartiment de cuisson	-	Allume l'éclairage du compartiment de cuisson.

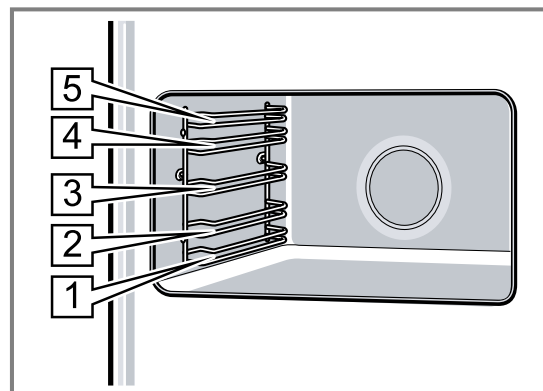
## 4.3 Compartiment de cuisson

Les fonctions du compartiment de cuisson facilitent l'utilisation de votre appareil.

### Niveaux d'enfournement

Le compartiment de cuisson possède 5 niveaux d'enfournement.

Introduisez toujours l'accessoire jusqu'en butée, afin qu'il ne touche pas la vitre de la porte. Introduisez les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.



### Surfaces autonettoyantes

La paroi arrière et les parois latérales du compartiment de cuisson sont autonettoyantes. Les surfaces autonettoyantes du compartiment de cuisson sont revêtues d'une céramique mate et poreuse, et leur surface est



rugueuse. Lorsque l'appareil est en marche, les surfaces autonettoyantes absorbent les éclaboussures de graisse provenant du rôtissage ou de la cuisson au grill, et les décomposent.

### Éclairage du compartiment de cuisson

Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil, l'éclairage du compartiment de cuisson s'allume.

Dans la plupart des modes de fonctionnement, l'éclairage du compartiment de cuisson s'allume dès le démarrage du mode de fonctionnement. Il s'éteint lorsque l'appareil cesse de fonctionner.

### Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche et se coupe selon les besoins. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte de l'appareil.

### ATTENTION !

La couverture des fentes d'aération entraîne une surchauffe de l'appareil.

- ▶ Ne pas couvrir les fentes d'aération.

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

### Formation de condensation

Vous apprendrez ici comment la condensation se forme, comment éviter les dommages et comment réduire la formation de condensation.

La préparation d'aliments dans le compartiment de cuisson peut générer une importante quantité de vapeur d'eau dans le compartiment de cuisson. Votre appareil étant très économe en énergie, il laisse très peu de chaleur s'échapper pendant son fonctionnement. En raison des grandes différences de température entre l'intérieur de l'appareil et les parties extérieures de l'appareil, de l'eau de condensation peut se déposer sur la porte de l'appareil, le bandeau de commande ou les habillages de porte meuble avoisinants. La formation d'eau de condensation est un phénomène physique normal.

Afin d'éviter tout dommage, essuyez l'eau de condensation. Si de l'eau de condensation s'accumule dans la gouttière, retirez-la à l'aide d'une éponge. Un trop-plein de gouttière peut endommager le meuble encastré.

Laissez sécher l'appareil avec la porte ouverte.

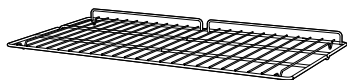
Si vous préchauffez l'appareil, vous réduisez la formation de condensation.

## 5 Accessoires

Utilisez uniquement des accessoires d'origine. Ils ont été spécialement conçus pour votre appareil.

### Accessoires

Grille combinée



### Utilisation

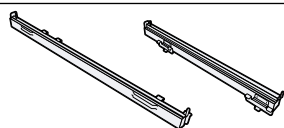
- Vaisselle
- Moules à gâteau
- Viande, par ex. rôtis ou pièces à griller
- Plats surgelés

Plaque à pâtisserie



- Gâteau cuit sur une plaque
- Petites pâtisseries

Jeu de rails télescopiques



Les rails télescopiques permettent d'extraire davantage les accessoires.

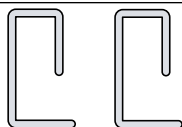
Tournebroche



- Rôtissage de morceaux de viande
- Rôtissage de grosses volailles

**Remarque :** À utiliser uniquement avec la plaque à pâtisserie émaillée.

Tiges de sécurité



Verrouiller les charnières.

**Remarque :** Ne jetez pas les tiges de sécurité. Conservez les tiges de sécurité dans un endroit sûr. Vous avez toujours besoin des tiges de sécurité lorsque vous retirez la porte de l'appareil ou lorsque vous nettoyez les vitres de la porte.

## 5.1 Autres accessoires

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans les commerces spécialisés ou sur Internet.

Vous trouverez un large choix d'accessoires pour votre appareil sur Internet ou dans nos brochures :

www.bosch-home.com

Les accessoires sont spécifiques à l'appareil. Lors de l'achat, indiquez toujours la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.).

Pour connaître les accessoires disponibles pour votre appareil, consultez notre boutique en ligne ou le service après-vente.


Autres accessoires	Utilisation
Jeu de rails télescopiques	Jeu de rails télescopiques pour un niveau
Régulateur de pression	Régulateur de pression pour le gaz butane/propane

## 5.2 Fonction d'arrêt


La fonction d'arrêt empêche le basculement de l'accessoire lors de son extraction.

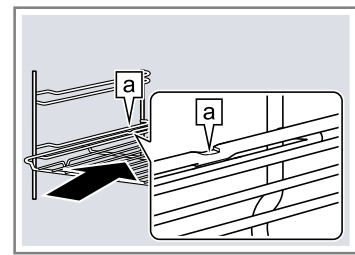
Vous pouvez retirer l'accessoire à peu près à mi-chemin jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place. Insérez l'accessoire dans le bon sens dans le compartiment de cuisson pour que la sécurité anti-basculement fonctionne.

## 5.3 Insérer les accessoires dans le compartiment de cuisson


1. Tournez l'accessoire de manière à ce que l'encoche  se trouve à l'arrière et pointe vers le bas.
2. Introduisez l'accessoire entre les deux barres de guidage d'un niveau d'enfournement.

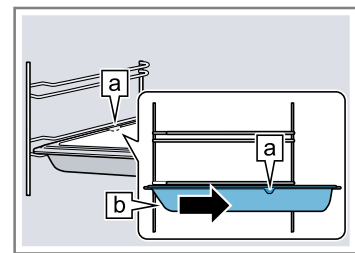
Grille combinée

Le côté ouvert doit être orienté vers la porte de l'appareil et la courbure vers le bas .




Plaque, par ex. lèche-frite ou plaque à pâtisserie

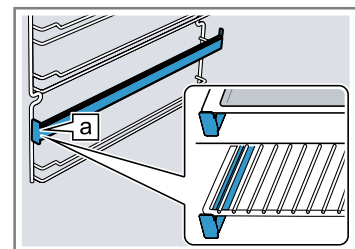
La partie inclinée de l'accessoire  doit être orientée vers l'avant en direction de la porte de l'appareil.



3. Pour poser les accessoires à des niveaux d'enfournement avec les rails télescopiques, sortez ces derniers.

Grille ou tôle

Positionnez l'accessoire de manière à ce que son bord se trouve derrière la languette  du rail télescopique.



**Remarque :** Lorsqu'ils sont complètement sortis, les rails télescopiques s'enclenchent en place. Repoussez les rails télescopiques dans le compartiment de cuisson en exerçant une légère pression.

4. Introduisez complètement l'accessoire pour qu'il ne touche pas la porte de l'appareil.


**Remarque :** Retirez du compartiment de cuisson les accessoires dont vous n'avez pas besoin pendant le fonctionnement.

# 6 Avant la première utilisation

Effectuez les réglages pour la première mise en service. Nettoyez l'appareil et les accessoires.

## 6.1 Régler l'heure

Après le raccordement, trois zéros clignotent dans l'affichage. Réglez l'heure.


1. Appuyez sur .
2. Réglez l'heure avec + ou -.

**Remarque :** Après écoulement du délai de réglage, l'heure est automatiquement mémorisée.

## 6.2 Nettoyer l'appareil avant la première utilisation

Avant de préparer des mets pour la première fois avec l'appareil, nettoyez le compartiment de cuisson et les accessoires.

1. Retirez les accessoires et les supports du compartiment de cuisson. → Page 40
2. Retirez tous les éléments de l'emballage, par ex. pièces de polystyrène, du compartiment de cuisson.
3. Certaines parties sont recouvertes d'un film protecteur. Retirez le film protecteur.
4. Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et humide.
5. Nettoyez le compartiment de cuisson avec du produit de nettoyage.
6. Pour éliminer l'odeur du neuf, faites chauffer l'appareil à vide et fermé.

7. Tournez le sélecteur de fonction sur .
8. Réglez la température maximale.  
Si vous faites chauffer l'appareil pour la première fois, il se peut que vous entendiez des crépitements provenant du compartiment de cuisson.
9. Aérez la cuisine tant que l'appareil chauffe.
10. Éteignez l'appareil au bout d'1 heure.
11. Laissez refroidir l'appareil.
12. Lorsque le compartiment de cuisson est refroidi, nettoyez les surfaces lisses avec du produit de nettoyage.
13. Installez les supports. → Page 40
14. Si nécessaire, nettoyez les vitres de la porte.  
→ Page 40

## 6.3 Nettoyage des accessoires

- ▶ Nettoyer soigneusement les accessoires avec du produit de nettoyage et une lavette douce.

# 7 Utilisation

## 7.1 Mettre l'appareil sous tension

### **AVERTISSEMENT – Risque d'explosion !**

Si du gaz s'accumule dans le compartiment de cuisson, une explosion peut se produire dans ce dernier lors de l'allumage.

- ▶ Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 15 secondes, éteignez l'appareil et ouvrez la porte de la pièce ou une fenêtre.
  - ▶ Attendez au moins 1 minute avant de rallumer le brûleur.
1. Ouvrez la porte de l'appareil.
  2. Appuyez sur le sélecteur de température et réglez-le sur la position maximale.
  3. Maintenez le sélecteur de température enfoncé pendant quelques secondes, le temps que la flamme se stabilise.
  4. Fermez la porte de l'appareil avec précaution.
  5. Réglez la température à l'aide du sélecteur de température.  
Ne tournez pas le sélecteur de température au-delà de la position minimale.
- ✓ L'appareil commence à chauffer.

**Remarque :** Le sélecteur de fonction vous permet de régler les fonctions supplémentaires.


## 7.2 Modifier le mode de cuisson et la température

- ▶ Modifiez la température à l'aide du sélecteur de température.

## 7.3 Éteindre l'appareil

- ▶ Tournez le sélecteur de température sur la position zéro.

## 7.4 Régler le grill

- ▶ Appuyez sur le sélecteur de température et réglez-le sur .

**Remarque :** Le sélecteur de fonction permet de régler des fonctions supplémentaires.

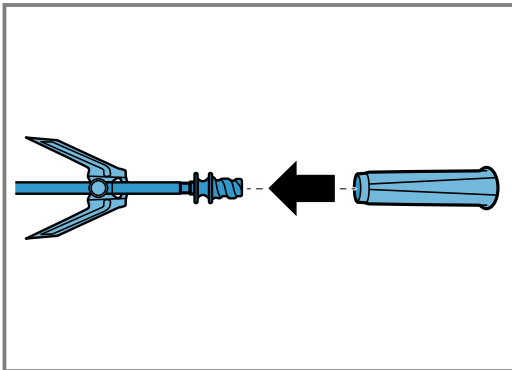
## 7.5 Éteindre le grill

- ▶ Tournez le sélecteur de température sur la position zéro.

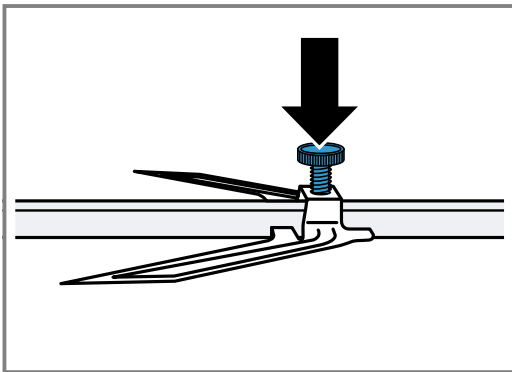
## 8 Tournebroche

### 8.1 Préparer le tournebroche

1. Glissez un crochet de maintien sur le tournebroche et vissez la poignée.



2. Faites glisser le rôti au centre du tournebroche.
3. Fixez le rôti à l'aide des crochets de maintien.
4. Bloquez les crochets de maintien avec des vis moulées.



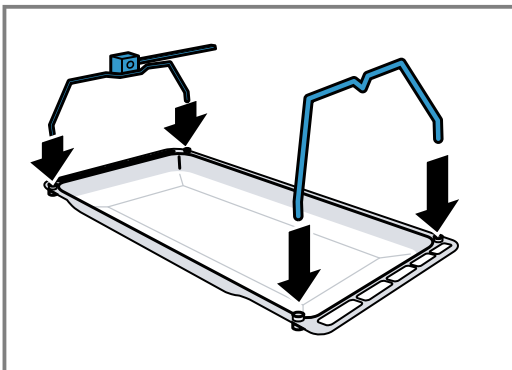
### 8.2 Mettre en place le tournebroche

#### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !**

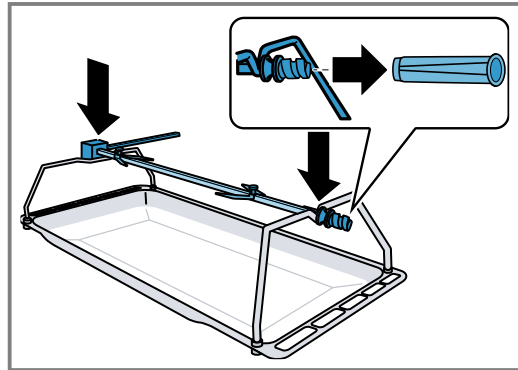
Pendant leur utilisation, l'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds.

- ▶ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- ▶ Veuillez tenir à l'écart les enfants âgés de moins de 8 ans.

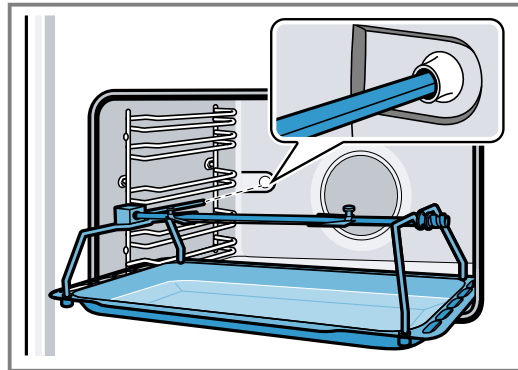
1. Insérez le cadre du tournebroche dans les douilles filetées.



2. Placez le tournebroche sur le cadre du tournebroche et dévissez la poignée.



3. Insérez la lèchefrite au niveau d'enfournement 1 et insérez le tournebroche dans le logement du moteur.



4. Pour mieux récupérer la graisse qui s'égoutte, versez un peu d'eau dans la lèchefrite.
5. Fermez la porte de l'appareil.

### 8.3 Activer le tournebroche

**Remarque :** Si vous utilisez le tournebroche, préchauffez l'appareil avec le mode de cuisson . Insérez le tournebroche avant de régler la fonction de cuisson .

1. Réglez le thermostat sur .
2. Réglez le sélecteur de fonction sur .

### 8.4 Retirer le tournebroche

#### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !**

Pendant leur utilisation, l'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds.

- ▶ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- ▶ Veuillez tenir à l'écart les enfants âgés de moins de 8 ans.


1. Ouvrez la porte de l'appareil.
2. Retirez lentement la lèchefrite jusqu'à ce qu'elle dépasse à moitié du compartiment de cuisson.
3. Retirez complètement la lèchefrite du compartiment de cuisson et posez-la sur le plan de travail.
4. Vissez la poignée sur le tournebroche.
5. Retirez le tournebroche du cadre du tournebroche en le tenant par la poignée.

## 9 Fonctions de temps



### 9.1 Régler la minuterie courte durée

La minuterie courte durée n'a pas d'influence sur les fonctions du four.

**Remarque :** Vous pouvez régler la durée de la minuterie courte durée de 1 minute à 23 heures et 59 minutes.

1. Appuyez sur .
  - ✓ 4 clignote et trois zéros sont affichés.
2. Réglez la durée souhaitée avec + et -.
  - ✓ Un signal retentit après écoulement de la durée.

#### Remarques

- Pour modifier la durée restante, appuyez sur  et modifiez la durée restante avec + ou -.
- Pour annuler la minuterie courte durée, appuyez sur . Ensuite, appuyez simultanément sur + et -.

#### Désactiver le signal sonore



- ▶ Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur -.

**Remarque :** Le signal s'arrête automatiquement au bout de quelques minutes.

### 9.2 Régler l'heure


Si nécessaire, vous pouvez changer l'heure, par exemple passer de l'heure d'été à l'heure d'hiver.

**Condition :** L'appareil est éteint.

1. Appuyez simultanément sur + et -.
2. Réglez l'heure avec  et .
- ✓ Après quelques secondes, l'heure réglée est affichée.

### 9.3 Modifier le signal sonore

Vous pouvez choisir parmi 3 signaux sonores différents.

1. Appuyez simultanément sur + et -.
2. Appuyez sur .
  - ✓ Le signal sonore actuellement sélectionné s'affiche, par exemple « Tone 1 ».
3. Pour sélectionner un autre signal sonore, appuyez sur -.

## 10 Nettoyage et entretien

Pour que votre appareil reste longtemps opérationnel, nettoyez-le et entretenez-le avec soin.

### 10.1 Produits de nettoyage

Afin d'éviter d'endommager les différentes surfaces de l'appareil, n'utilisez pas de produits de nettoyage inappropriés.

#### **AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

#### **ATTENTION !**

Les produits de nettoyage inappropriés endommagent les surfaces de l'appareil.

- ▶ N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.
- ▶ N'utilisez pas de produits de nettoyage fortement alcoolisés.

### 10.2 Produits de nettoyage appropriés

Utilisez uniquement des produits de nettoyage adaptés pour les différentes surfaces de votre appareil.

#### **Extérieur de l'appareil**

Respectez les instructions de nettoyage de l'appareil.

- ▶ N'utilisez pas de tampon abrasif ni d'éponge en laine d'acier.
- ▶ N'utilisez pas de nettoyeur spécial pour le nettoyage à chaud.
- ▶ Utilisez uniquement des nettoyants pour vitres, des racloirs à verre ou des produits d'entretien pour acier inox si ceux-ci sont recommandés dans les instructions de nettoyage de la pièce correspondante.

Du produit de nettoyage pour four dans le compartiment de cuisson chaud endommage l'émail.

- ▶ Ne jamais utiliser de produit de nettoyage pour four dans un compartiment de cuisson chaud.
- ▶ Avant le réchauffement suivant, éliminer complètement les résidus du compartiment de cuisson et de la porte de l'appareil.

Le sel présent dans les lavettes éponges neuves peut endommager les surfaces.

- ▶ Lavez soigneusement les lavettes éponges neuves avant de les utiliser.

Surface	Produits de nettoyage appropriés	Remarques
Façade en acier inox	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Produit de nettoyage chaud</li> <li>■ Produits de nettoyage spéciaux pour les surfaces chaudes en acier inox</li> </ul>	Pour éviter la corrosion sur les façades en acier inoxydable, enlevez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, de féculés et de protéines. Appliquez une fine pellicule de produit d'entretien pour acier inox.
Bandeau de commande	Produit de nettoyage chaud	Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyant pour vitres ni de racloir à verre.
Vitres de la porte	Produit de nettoyage chaud	Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de racloir à verre ni d'éponge spirale inox.
Poignée de la porte	Produit de nettoyage chaud	Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. Pour éviter les taches indélébiles, retirez immédiatement le détartrant de la poignée de la porte.

### Intérieur de l'appareil

Surface	Produits de nettoyage appropriés	Remarques
Surfaces émaillées	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Produit de nettoyage chaud</li> <li>■ Eau vinaigrée</li> <li>■ Nettoyants pour four</li> </ul>	Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. Faites ramollir les restes d'aliments carbonisés à l'aide d'un chiffon humide et d'un produit de nettoyage. En cas d'encrassement important, utilisez une spirale à récurer en inox ou un produit de nettoyage pour four. Après le nettoyage, laissez le compartiment de cuisson ouvert afin qu'il sèche. <b>Remarque :</b> Des dépôts blancs peuvent se former à cause des résidus d'aliments. Ces dépôts ne présentent aucun risque pour la santé et n'influencent pas le fonctionnement de l'appareil. Vous pouvez éliminer les dépôts avec de l'acide citrique.
Surfaces autonettoyantes		Veillez tenir compte des consignes concernant les surfaces du compartiment de cuisson figurant à la suite du tableau. → " <i>Nettoyer les surfaces autonettoyantes</i> ", Page 39
Couvercle en verre de l'éclairage du compartiment de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Produit de nettoyage chaud</li> <li>■ Nettoyants pour four</li> </ul>	Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. En cas de fort encrassement, utilisez un nettoyant pour four.
Vitres de la porte	Produit de nettoyage chaud	Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de racloir à verre ni d'éponge spirale inox.
Joint de porte	Produit de nettoyage chaud	Nettoyez avec une lavette. Ne retirez pas le joint de porte et ne le récuriez pas.
Recouvrement de la porte en inox	Nettoyant pour acier inoxydable	Respectez les indications des fabricants. N'utilisez pas de nettoyant pour vitres ni de racloir à verre. N'utilisez pas de produit d'entretien pour inox. <b>Conseil :</b> Retirez de préférence le recouvrement de la porte.
Recouvrement de la porte en plastique	Produit de nettoyage chaud	N'utilisez pas de nettoyant pour vitres ni de racloir à verre. N'utilisez pas de produit d'entretien pour inox. <b>Conseil :</b> Retirez de préférence le recouvrement de la porte.

Surface	Produits de nettoyage appropriés	Remarques
Supports	Produit de nettoyage chaud	Mettez à tremper et nettoyez avec une lavette ou une brosse.
Système télescopique	Produit de nettoyage chaud	Nettoyez avec une lavette ou une brosse. Afin de ne pas éliminer la graisse de lubrification, nettoyez les rails télescopiques en position rentrée. Ne les passez pas au lave-vaisselle.
Accessoires	Produit de nettoyage chaud	Mettez à tremper et nettoyez avec une lavette ou une brosse. Si l'accessoire est très sale, nettoyez-le avec une spirale en acier inoxydable. <b>Conseil :</b> Vous pouvez nettoyer les accessoires émaillés au lave-vaisselle.

### Remarques

- De légères différences de teintes apparaissent sur la face avant de l'appareil en raison des différents matériaux tels que le verre, le plastique ou le métal.
- Les ombres ressemblant à des stries sur les vitres de la porte sont des reflets de l'éclairage du compartiment de cuisson.
- L'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Les différences de couleur sont normales et ne nuisent pas au fonctionnement. Les bords de plaques minces ne peuvent pas être émaillés complètement et peuvent par conséquent être rugueux. Cela n'affecte pas la protection contre la corrosion.

### 10.3 Nettoyer l'appareil

Nettoyez l'appareil comme indiqué, afin de ne pas endommager les différentes surfaces et pièces par un nettoyage incorrect ou par des produits de nettoyage non appropriés.

#### **AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !**

Pendant leur utilisation, l'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds.

- ▶ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- ▶ Veuillez tenir à l'écart les enfants âgés de moins de 8 ans.

#### **AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !**

Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer.

- ▶ Avant utilisation, retirer les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.

**Condition :** Respectez les instructions concernant les produits de nettoyage.

→ "Produits de nettoyage", Page 37

1. Nettoyez l'appareil avec du produit de nettoyage chaud et une lavette. Pour certaines surfaces, vous pouvez utiliser des produits de nettoyage alternatifs.  
→ "Produits de nettoyage appropriés", Page 37
2. Séchez avec un chiffon doux.

#### **Conseils**

- Si vous nettoyez le compartiment de cuisson après chaque utilisation, les salissures ne peuvent pas brûler.

- Retirez toujours immédiatement les taches de calcaire, de graisse, d'amidon et de blanc d'œuf.
- Pour maintenir propre le compartiment de cuisson, utilisez un récipient approprié, par ex. une cocotte.

### 10.4 Nettoyer les surfaces autonettoyantes

Les surfaces autonettoyantes sont revêtues d'une céramique mate, hautement poreuse. Les projections de la cuisson et du rôtissage sont absorbées et décomposées par cette couche pendant le fonctionnement de l'appareil.

**Condition :** Le compartiment de cuisson est refroidi.

- ▶ Nettoyez les résidus de couleur brun ou blanc avec de l'eau et une éponge douce.

**Remarque :** Des taches peuvent se former sur les surfaces autonettoyantes. Les résidus de sucre et de protéines des aliments ne sont pas décomposés et restent sur les surfaces. Les taches rougeâtres sont des résidus d'aliments salés, et non de la rouille. Ces taches ne sont pas dangereuses pour la santé. Ces taches ne compromettent pas la capacité de nettoyage des surfaces autonettoyantes.

### 10.5 Changer l'ampoule du compartiment de cuisson

Si l'éclairage du compartiment de cuisson est défectueux, changez-en.

**Remarque :** Des ampoules halogènes de 230 V, 40 W, G9 sont en vente dans le commerce spécialisé ou auprès du service après-vente. Utilisez exclusivement ces ampoules. Utilisez uniquement un chiffon propre et sec pour toucher les nouvelles ampoules halogènes. Cela prolonge la durée de vie de l'ampoule.

#### **AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !**

Pendant leur utilisation, l'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds.

- ▶ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- ▶ Veuillez tenir à l'écart les enfants âgés de moins de 8 ans.

#### **AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**

Lors du remplacement de la lampe, les contacts de la douille d'ampoule sont sous tension.

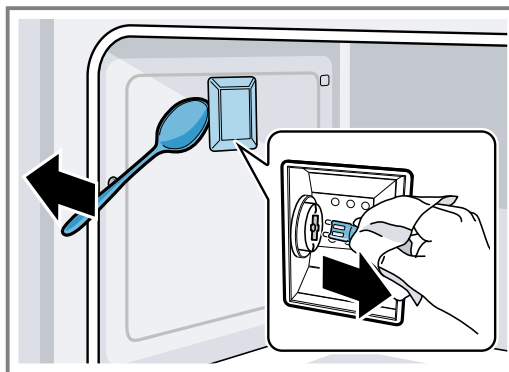
- ▶ Avant de changer la lampe, assurez-vous que l'appareil est éteint pour éviter tout risque de choc électrique.
- ▶ De plus, débranchez la fiche secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.

#### Conditions

- Le fusible / disjoncteur a été retiré / se trouve en position éteinte.
- Le compartiment de cuisson est refroidi.
- Une nouvelle ampoule halogène est disponible pour le remplacement.

1. Ouvrez la porte de l'appareil.
2. Pour éviter tout endommagement, placez un torchon dans le compartiment de cuisson.
3. Retirez les accessoires et les supports du compartiment de cuisson. → Page 40
4. Retirez le couvercle en verre.  
S'il est difficile d'ouvrir le couvercle en verre de face avec la main, utilisez une cuillère comme aide.

5. Retirez l'ampoule du compartiment de cuisson.



6. Remplacez l'ampoule du compartiment de cuisson par une ampoule du même type.
7. Remettez en place le cache en verre de l'ampoule du four.
8. Installez les supports. → Page 40
9. Retirez le torchon à vaisselle.
10. Réarmez le fusible.
11. Vérifiez que l'éclairage du four refonctionne.

## 11 Supports

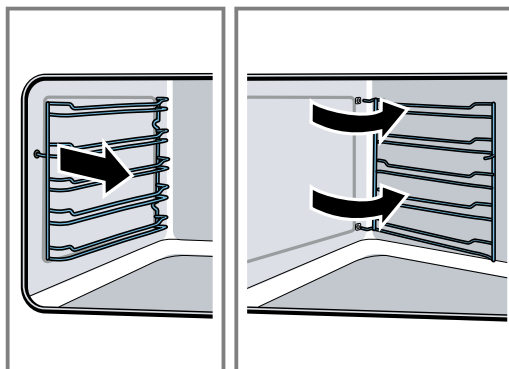
Pour nettoyer soigneusement les supports et le compartiment de cuisson ou pour changer les supports, vous pouvez décrocher ceux-ci.

### 11.1 Décrocher les supports

Les supports sont fixés respectivement à 3 points aux parois latérales dans le compartiment de cuisson.

1. Saisissez les supports sur le devant et tirez-les vers le milieu du compartiment de cuisson.
- ✓ Le crochet avant du support se détache du trou.

2. Ouvrez davantage les supports et retirez-les des trous arrière de la paroi latérale.



3. Retirez les supports du compartiment de cuisson.

### 11.2 Accrocher les supports

1. Engagez les crochets du support dans les trous arrière de la paroi latérale.
2. Poussez le crochet avant du support dans le trou.

## 12 Porte de l'appareil

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous apprendrez ici comment nettoyer la porte de l'appareil.

**Remarque :** Pour que la porte de l'appareil ne touche pas le meuble encastré, la porte de l'appareil s'ouvre à un peu moins de 90°.

### 12.1 Démontez les vitres de la porte

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez démonter les vitres de la porte de l'appareil.

#### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**

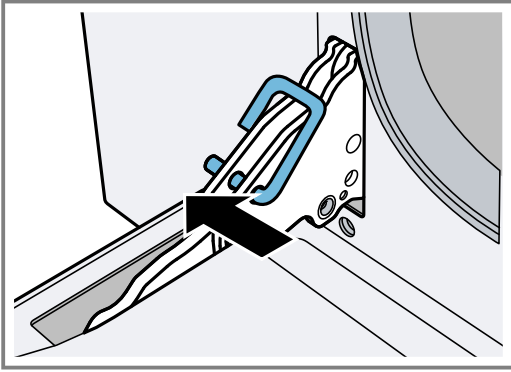
Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre.

- ▶ N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ni de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface.

1. Ouvrez complètement la porte de l'appareil.

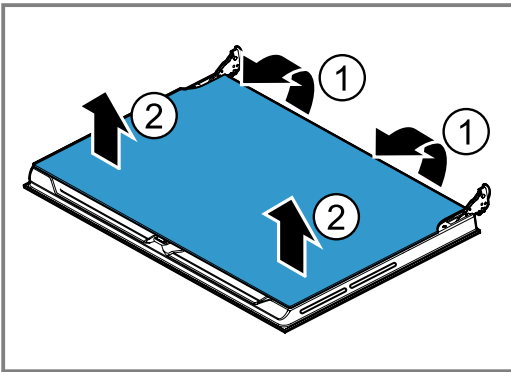


2. Bloquez les deux charnières à gauche et à droite avec les tiges de sécurité.

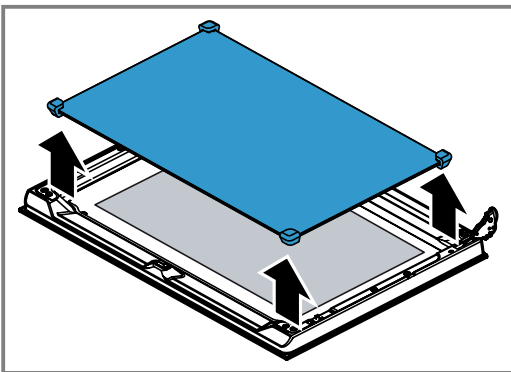


Les tiges de sécurité doivent être complètement introduites dans les trous des charnières.

3. Levez la partie inférieure de la vitre intérieure avec les deux mains jusqu'à ce que les tiges de fixation sortent de la fixation. ①
4. **ATTENTION !**  
En levant la vitre intérieure, il se peut que la vitre du milieu reste collée à la vitre intérieure.  
► Veillez à ce que la vitre du milieu ne tombe pas. Levez délicatement la partie supérieure de la vitre intérieure, jusqu'à ce que les tiges de fixation sortent de la fixation. ②



5. Déposez la vitre intérieure et placez-la avec précaution sur une surface plane.
6. Retirez la vitre intermédiaire avec ses fixations.



La vitre intermédiaire n'est pas fixée avec des goupilles de retenue, mais est fixée par des paliers en caoutchouc.

7. Nettoyez les vitres de porte avec un nettoyant pour vitres et un chiffon doux.

## 12.2 Monter les vitres de la porte

1. Introduisez la vitre intermédiaire.

Veillez à ce que la vitre intermédiaire soit correctement en place.

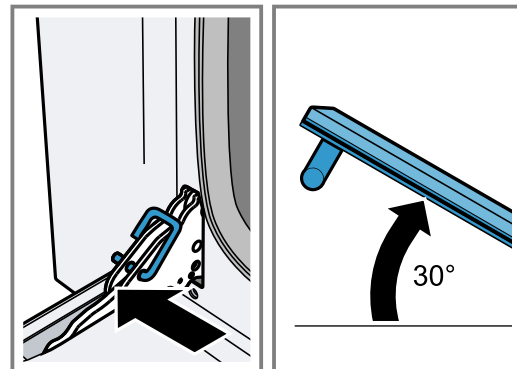
- ✓ Toutes les fixations doivent reposer à plat sur la vitre extérieure.
  - ✓ Si le symbole Low-E est lisible sur la vitre intermédiaire, cela signifie que cette dernière est correctement installée.
2. Insérez la vitre intérieure.  
Les quatre tiges de fixation doivent s'enclencher dans les fixations prévues à cet effet.
  3. Enlevez les tiges de sécurité et fermez la porte de l'appareil.

**Remarque :** Ne jetez pas les tiges de sécurité. Conservez les tiges de sécurité dans un endroit sûr. Vous avez toujours besoin des tiges de sécurité lorsque vous retirez la porte de l'appareil ou lorsque vous nettoyez les vitres de la porte. Si vous n'avez pas de tiges de sécurité, vous pouvez en commander auprès du service après-vente.

## 12.3 Décrocher la porte de l'appareil

En cas d'encrassement particulièrement important, vous pouvez décrocher la porte de l'appareil pour faciliter le nettoyage.

1. Ouvrez complètement la porte de l'appareil.
2. Bloquez les deux charnières à gauche et à droite avec les tiges de sécurité.  
Les tiges de sécurité doivent être complètement introduites dans les trous des charnières.
3. Saisissez la porte de l'appareil latéralement avec les deux mains et fermez-la à environ 30 degrés.



Ne fermez pas complètement la porte de l'appareil. Cela risque de tordre les charnières et d'endommager l'émail.

4. Soulevez légèrement la porte de l'appareil et retirez-la complètement.

## 12.4 Accrocher la porte de l'appareil

### ⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

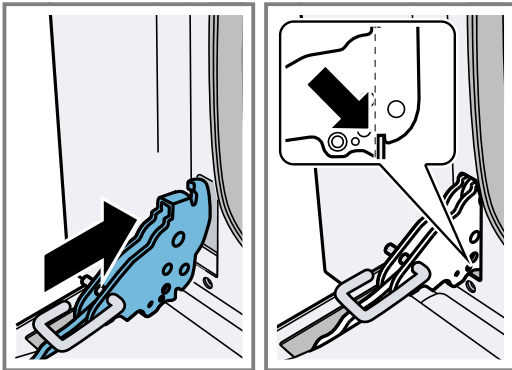
Si les charnières ne sont pas bloquées à cause d'un loquet incomplet, elles peuvent se fermer violemment.

- Si la charnière se referme lors du décrochage ou de l'accrochage de la porte de l'appareil, ne mettez pas la main dans la charnière.
- Appelez le service après-vente.

Une vitre de porte ou une porte d'appareil mal installée est dangereuse.

- Assurez-vous que toutes les vitres de porte et la porte de l'appareil sont correctement posées avant de remettre l'appareil en service.

1. Saisissez la porte de l'appareil latéralement avec les deux mains.
2. Glissez les charnières dans les évidements de l'appareil.



L'encoche en bas aux charnières doit s'enclencher dans le cadre de l'appareil.

3. Abaissez la porte de l'appareil.
4. Retirez les tiges de sécurité.

**Remarque :** Ne jetez pas les tiges de sécurité. Conservez les tiges de sécurité dans un endroit sûr. Vous avez toujours besoin des tiges de sécurité lorsque vous retirez la porte de l'appareil ou lorsque vous nettoyez les vitres de la porte. Si vous n'avez pas de tiges de sécurité, vous pouvez en commander auprès du service après-vente.

## 13 Dépannage

Vous pouvez corriger par vous-même les petits défauts de votre appareil. Lisez les renseignements de dépannage avant de contacter le service consommateurs. Vous vous épargnerez ainsi des dépenses inutiles.

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel qualifié est en droit d'effectuer des réparations sur l'appareil.
- ▶ Si l'appareil est défectueux, appeler le service après-vente.  
→ "Service après-vente", Page 43

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilitée à le remplacer.

### 13.1 Dysfonctionnements

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche secteur du cordon d'alimentation secteur n'est pas branchée. ▶ Branchez l'appareil au réseau électrique.
	L'alimentation électrique est tombée en panne. ▶ Vérifiez si l'éclairage du compartiment ou d'autres appareils dans la pièce.
	Le fusible dans le coffret à fusibles s'est déclenché. ▶ Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles.
	L'interrupteur de sécurité est activé. 1. Laissez l'appareil refroidir. 2. Vérifiez l'alimentation en gaz.
L'éclairage du compartiment de cuisson ne fonctionne pas.	L'ampoule du compartiment de cuisson est défectueuse. ▶ Changez l'ampoule du compartiment de cuisson. → "Changer l'ampoule du compartiment de cuisson", Page 39
Les plats préparés au four brûlent en très peu de temps.	Le thermostat est défectueux. ▶ Appelez le → "Service après-vente", Page 43.
Les flammes du brûleur ne sortent pas de tous les orifices.	Dépôt normal de saleté. ▶ Nettoyez les brûleurs de manière professionnelle.
Buée sur les vitres de la porte.	C'est un phénomène normal dû aux variations de température. ▶ Chauffez l'appareil à 100 C° et éteignez l'appareil après 5 minutes.

Défaut	Cause et dépannage
L'écran est figé ou ne réagit pas.	Dysfonctionnement <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coupez le fusible se trouvant dans le boîtier à fusibles.</li> <li>2. Enclenchez le fusible après environ 10 secondes.</li> <li>3. Si le dysfonctionnement réapparaît, appelez le service après-vente.</li> </ol>
Les vitres de porte sont plus chaudes au toucher qu'auparavant, après avoir été démontées pour être nettoyées.	Les vitres des portes sont placées à l'envers. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vérifiez que les vitres de la porte sont bien en place. → "Monter les vitres de la porte", Page 41</li> </ul>
De la condensation se forme sur la porte de l'appareil ou de l'eau de condensation goutte.	La porte de l'appareil ne se ferme pas correctement. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vérifiez que la porte de l'appareil est correctement installée et qu'elle se ferme correctement. → "Porte de l'appareil", Page 40</li> </ul> <p>Encrassement du joint.  <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vérifiez que le joint n'est pas sale, endommagé ou mal positionné.</li> <li>2. Nettoyez ou remplacez le joint ou assurez-vous qu'il est correctement positionné.</li> </ol> <p>Formation normale de condensation.  → "Formation de condensation", Page 33</p> </p>

## 14 Mise au rebut

### 14.1 Mettre au rebut un appareil usagé

La destruction dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

- ▶ Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.  
Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ ville.



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.

## 15 Service après-vente

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, adressez-vous à notre service après-vente, à votre revendeur ou consultez notre site Web.

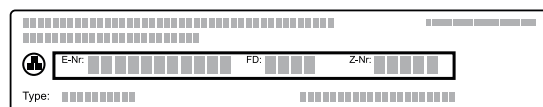
Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD) de votre appareil.

Vous trouverez les données de contact du service après-vente dans la liste ci-jointe ou sur notre site Web.

### 15.1 Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)

Le numéro de série (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.

Vous trouverez la plaque signalétique avec les numéros en ouvrant la porte de l'appareil.



Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

## 16 Comment faire

Vous trouverez ici des conseils concernant les récipiens et la préparation de plats.

### 16.1 La meilleure façon de procéder

#### ATTENTION !

Les aliments acides peuvent endommager la grille

- ▶ Ne placez pas d'aliments acides, tels que des fruits ou des grillades assaisonnées avec de la marinade acide, directement sur la grille.

#### Remarque : Remarque pour les personnes allergiques au nickel<sup>1</sup>

Dans de rares cas, de faibles traces de nickel peuvent se retrouver dans les aliments.

1. Avant toute utilisation, retirez du compartiment de cuisson les récipients dont vous n'avez pas besoin.
2. Sélectionnez les plats de votre choix dans les recommandations de réglage.
3. Placez les plats dans un récipient adapté. Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil.
4. Préchauffez l'appareil uniquement si la recette ou les recommandations de réglage le préconisent. Tapissez l'accessoire de papier cuisson uniquement après le préchauffage.
5. Réglez l'appareil selon les réglages recommandés. Réglez d'abord la durée plus courte. Prolongez la durée si nécessaire.
6. Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson.

### 16.2 Conseils pour la pâtisserie






Pour obtenir un bon résultat de cuisson, voici quelques conseils.

Questions	Conseil
Votre gâteau doit lever de manière uniforme.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Graisser uniquement le fond du moule démontable.</li> <li>▪ Après la cuisson, détacher soigneusement le gâteau du moule à l'aide d'un couteau.</li> </ul>
Lors de la cuisson, les petites pâtisseries ne doivent pas coller les unes aux autres.	Laisser une distance minimale de 2 cm autour de chaque pièce de pâtisserie. Les pâtisseries auront ainsi suffisamment de place pour lever et dorer de tous les côtés.
Vérifier si le gâteau est bien cuit.	Piquer dans le gâteau avec un bâtonnet de bois à l'endroit le plus élevé. Le gâteau est cuit si la pâte n'adhère plus au bâtonnet de bois.
Vous voulez utiliser votre propre recette.	Se baser sur une pâtisserie similaire dans les tableaux de cuisson.
Utiliser des moules en silicone, verre, plastique ou céramique.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Le moule doit résister à des températures allant jusqu'à 250°C.</li> <li>▪ Dans ces moules, les gâteaux seront moins dorés.</li> </ul>

### 16.3 Tableau des plats

Vous trouverez ici un aperçu des plats.

**Remarque :** Pour obtenir un résultat de cuisson uniforme, placez l'aliment au centre de la grille.

Plat	Poids en kg	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Lasagnes	3	2	Brûleur	210 <sup>1</sup>	55 – 60
Rôti de veau	2,5	2	Brûleur	190 – 200 <sup>1</sup>	140 – 150
Filet de porc	1,5	3	Brûleur + 	190 – 200 <sup>1</sup>	100 – 120
Agneau	1,5	2	Brûleur	200 – 210 <sup>1</sup>	130 – 140
Pommes de terre au four	2	3	Brûleur + 	190 – 200 <sup>1</sup>	40 – 45
Épaule de porc	2	2	Brûleur	190 – 200 <sup>1</sup>	150 – 160R
Poulet	1,5	3	Brûleur	190 – 200 <sup>1</sup>	90 – 95
Filet de bœuf	1	5		- <sup>1</sup>	1er côté : 10 2e côté : 7
Lard	0,7	5		- <sup>1</sup>	1er côté : 10 2e côté : 8
Saucisses	1,5	5	+ 	- <sup>1</sup>	1er côté : 10 2e côté : 5

<sup>1</sup> Préchauffez l'appareil au moins 8 minutes.

Plat	Poids en kg	Niveau d'en-fournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Poulet rôti	1	Tournebroche	+	- <sup>1</sup>	90 – 95
Rôti de veau	1,5	Tournebroche	+	- <sup>1</sup>	80 – 90
Truite saumonée	1	2	Brûleur	190 – 200 <sup>1</sup>	40 – 45
Lotte	1	2	Brûleur +	190 – 200 <sup>1</sup>	55 – 60
Bar	1	2	Brûleur	200 – 210 <sup>1</sup>	45 – 50
Gâteau en pâte brisée	1	2	Brûleur	170 – 180 <sup>1</sup>	40 – 45
Tarte aux pommes	1	3	Brûleur +	170 – 180 <sup>1</sup>	70 – 75
Choux	0,8	3	Brûleur	170 <sup>1</sup>	70 – 75
Gâteau à la crème dessert	1	3	Brûleur	160 – 170 <sup>1</sup>	55 – 60
Kouglof	1	3	Brûleur	160 – 170 <sup>1</sup>	55 – 60
Génoise	1	2	Brûleur +	160 – 170 <sup>1</sup>	60 – 65
Muffins	par 0,03	2	Brûleur +	160 – 170 <sup>1</sup>	25 – 30

<sup>1</sup> Préchauffez l'appareil au moins 8 minutes.

## 16.4 Conseils pour la cuisson suivante

Si la cuisson ne donne pas les résultats escomptés, voici quelques conseils.

Problème	Conseil
Votre gâteau s'affaisse.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vérifiez les ingrédients ajoutés et suivez les conseils de préparation figurant dans la recette.</li> <li>■ Utilisez moins de liquide. Ou :</li> <li>■ Réduisez la température de cuisson de 10 °C et prolongez le temps de cuisson.</li> </ul>
Votre gâteau est trop sec.	Augmentez la température de cuisson de 10 °C et raccourcissez le temps de cuisson.
Votre gâteau est trop clair dans l'ensemble.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vérifiez le niveau d'en-fournement et l'accessoire.</li> <li>■ Augmentez la température de cuisson de 10 °C. Ou :</li> <li>■ Prolongez le temps de cuisson.</li> </ul>
Le gâteau est trop foncé dans l'ensemble.	Réduisez la température de cuisson et prolongez le temps de cuisson.
Votre gâteau est trop clair sur le dessus mais trop foncé en dessous.	Enfournez le gâteau à un niveau supérieur.
Votre gâteau est trop foncé sur le dessus mais trop clair en dessous.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Enfournez le gâteau à un niveau inférieur.</li> <li>■ Réduisez la température de cuisson et rallongez le temps de cuisson</li> </ul>

Problème	Conseil
Votre gâteau a doré de manière irrégulière.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Réduisez la température de cuisson.</li> <li>■ Découpez le papier de cuisson aux bonnes dimensions.</li> <li>■ Placez le moule au centre.</li> <li>■ Formez des petites pâtisseries de même taille et de même épaisseur.</li> </ul>
Votre gâteau est cuit à l'extérieur mais pas à l'intérieur.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Réduisez la température de cuisson et prolongez le temps de cuisson.</li> <li>■ Ajoutez moins de liquide.</li> </ul> <p>Pour un gâteau avec une garniture fondante :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Précuisez le fond.</li> <li>■ Parsemez le fond cuit d'amandes ou de chapelure.</li> <li>■ Placez la garniture sur le fond.</li> </ul>
Votre gâteau ne se démoule pas une fois renversé.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Après la cuisson, laissez refroidir le gâteau pendant 5 - 10 minutes.</li> <li>■ Détachez les bords du gâteau avec précaution à l'aide d'un couteau.</li> <li>■ Renversez à nouveau le gâteau et couvrez le moule plusieurs fois d'une serviette humide et froide.</li> <li>■ La prochaine fois, graissez le moule et saupoudrez de chapelure.</li> </ul>

## 16.5 Conseils pour le rôtissage suivant

Si le rôtissage ne réussit pas tout de suite, voici quelques conseils.

Questions	Conseil
Votre rôti est trop cuit et la croûte est brûlée par endroits.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sélectionner une température inférieure.</li> <li>▪ Réduire la durée de cuisson.</li> </ul>
Votre rôti est trop sec.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sélectionner une température inférieure.</li> <li>▪ Réduire la durée de cuisson.</li> </ul>
La croûte de votre rôti est trop fine.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Augmenter la température.</li> <li>Ou :</li> <li>▪ Après la fin de la durée de cuisson, allumer brièvement le gril.</li> </ul>
Votre de sauce pour rôti est brûlée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Choisir un récipient plus petit.</li> <li>▪ Ajouter plus de liquide lors de la cuisson.</li> </ul>

Questions	Conseil
Votre sauce du rôti est trop claire et aqueuse.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Choisir un récipient plus grand pour une évaporation plus importante de liquide.</li> <li>▪ Ajouter moins de liquide lors de la cuisson.</li> </ul>
Lorsque vous braisez de la viande, celle-ci brûle.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vérifier si le plat à rôti et le couvercle sont compatibles et se ferment bien.</li> <li>▪ Réduire la température.</li> <li>▪ Ajouter du liquide pendant le braisage.</li> </ul>
Votre rôti n'est pas entièrement cuit.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Découper le rôti.</li> <li>▪ Préparer la sauce dans le plat à rôti.</li> <li>▪ Disposer les tranches de rôti dans la sauce.</li> <li>▪ Terminer la cuisson des tranches de rôti avec le micro-ondes.</li> </ul>

## 17 Instructions de montage

Respectez ces informations lors du montage de l'appareil.



### **⚠ 17.1 Installation en toute sécurité**

Respectez ces consignes avant de commencer à installer l'appareil.

#### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !**

Il est dangereux d'utiliser un cordon d'alimentation secteur avec une rallonge ou un adaptateur non autorisé.

- ▶ N'utilisez pas de bloc multiprise.
- ▶ Utilisez uniquement une rallonge certifiée, d'une section minimale de 1,5 mm<sup>2</sup> et conforme aux exigences de sécurité nationales en vigueur.
- ▶ Si le cordon d'alimentation secteur est trop court et qu'aucun cordon d'alimentation plus long n'est disponible, contacter un électricien spécialisé pour adapter l'installation domestique.
- ▶ Utiliser uniquement des adaptateurs et cordons d'alimentation secteur agréés par le fabricant.

#### **ATTENTION !**

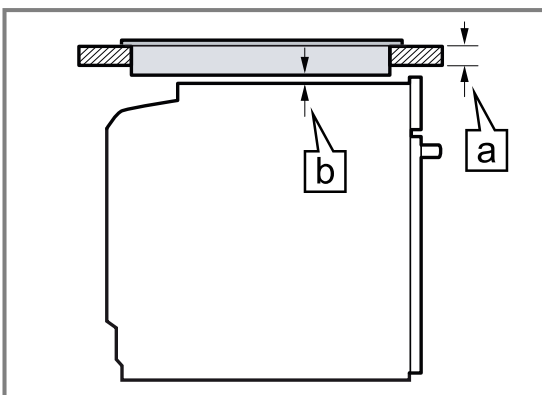
Le fait de porter l'appareil par la poignée risque de casser celle-ci. La poignée de porte ne résiste pas au poids de l'appareil.

- ▶ Ne jamais transporter ni porter l'appareil par la poignée de la porte.
- Seule une installation effectuée selon les présentes instructions de montage garantit une utilisation en toute sécurité. L'installateur est responsable des dommages résultant d'une installation incorrecte.
- Contrôlez l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne le raccordez pas s'il présente une avarie en raison du transport.
- Avant la mise en service, retirez le matériau d'emballage et les films adhésifs du compartiment de cuisson et de la porte.
- Respectez la notice de montage pour l'installation des accessoires.
- Les meubles d'encastrement doivent résister à une température jusqu'à 90 °C, la façade des meubles voisins jusqu'à 70 °C.
- N'installez pas l'appareil derrière une plaque décorative ou une porte de meuble. Il existe un risque de surchauffe.

- Réalisez des travaux de découpe sur le meuble avant la mise en place de l'appareil. Enlevez les copeaux. Le fonctionnement des composants électriques peut être compromis.
- La prise de raccordement de l'appareil doit donc être disposée à l'extérieur de l'espace d'encastrement.
- Mettez toujours à la terre les appareils électriques.
- Lorsque vous montez l'appareil, vous devez respecter les directives d'installation actuellement en vigueur ainsi que les prescriptions des fournisseurs locaux d'électricité et de gaz. En Allemagne, par exemple, les normes en vigueur sont : DVGW-TRGI/TRGF et en Autriche ÖVGW-TR.
- Coupez l'alimentation électrique et l'alimentation en gaz avant de commencer les travaux. Assurez-vous que les indications de la plaque signalétique concernant la tension, le type de gaz et la pression du gaz correspondent aux prescriptions locales de raccordement.
- Portez des gants de protection pour éviter des coupures. Certaines pièces accessibles lors du montage peuvent posséder des arêtes coupantes.
- Dimensions indiquées dans les illustrations en mm.

## 17.4 Installation sous une table de cuisson

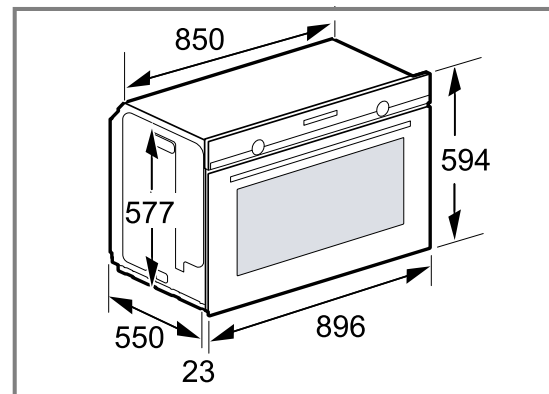
Si l'appareil est encastré sous une table de cuisson, les dimensions minimales doivent être respectées, y compris la sous-structure si nécessaire.



Type de table de cuisson	[a] monté en mm	[a] affleurant en mm	[b] en mm
Table de cuisson induction	37	38	5
Table de cuisson induction Full Zone	58	58	5
Table de cuisson gaz	27	38	5
Table de cuisson électrique	27	30	2

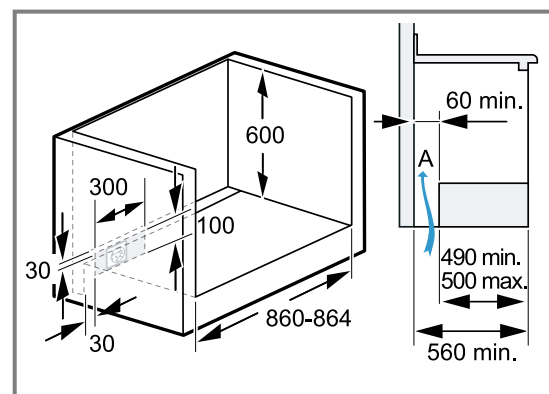
## 17.2 Dimensions de l'appareil

Vous trouverez ici les dimensions de l'appareil



## 17.3 Installation sous un plan de travail

Observez les cotes d'encastrement et les distances de sécurité lors de l'installation sous un plan de travail.



Pour la ventilation de l'appareil, le plancher intermédiaire doit présenter une découpe de ventilation.

L'épaisseur minimale du plan de travail [a] résulte de la distance minimale nécessaire [b].





- Si la puissance totale de tous les appareils à gaz est supérieure à 11 kW, cette condition est remplie si la pièce d'installation présente un volume de plus de 2 m<sup>3</sup> par kW et possède au moins une porte donnant sur l'extérieur ou une fenêtre ouvrable. Par ailleurs, il doit y avoir une hotte aspirante ou une ventilation contrôlée sans mode recyclage qui dispose d'un débit minimal de 15 m<sup>3</sup>/h par kW de puissance totale pour tous les appareils à gaz. Assurez-vous que des ouvertures d'aération appropriées sont disponibles.

**Remarque :** Dans certains pays, les conditions relatives au volume minimal de la pièce varient. Renseignez-vous auprès du service après-vente.

## 17.8 Branchement électrique

Respectez les présentes consignes pour pouvoir effectuer le branchement électrique de l'appareil en toute sécurité.

- La protection par fusible doit s'effectuer conformément à l'indication de puissance figurant sur la plaque signalétique et aux prescriptions locales.
- L'appareil est conforme à la classe de protection I et ne peut être utilisé qu'avec une prise à conducteur de protection.
- Pour tous les travaux de montage, l'appareil doit être hors tension.
- L'encastrement doit garantir la protection contre les contacts accidentels.
- Seul un personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. Il doit appliquer les réglementations du fournisseur d'électricité régional.

### Raccordement électrique de l'appareil sans connecteur à fiche de contact de sécurité

**Remarque :** Seul du personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie.

Un dispositif de sectionnement doit être intégré dans l'installation électrique fixe, conformément aux prescriptions d'installation.

1. Identifiez le conducteur de phase et le conducteur neutre dans la prise de raccordement. L'appareil risque d'être endommagé en cas de raccordement incorrect.
2. Branchez l'appareil uniquement sur une tension de réseau comprise entre 220 et 240 V.
3. Raccordez les fils du cordon d'alimentation secteur conformément au code de couleur :
  - vert-jaune : conducteur de protection ⊕
  - bleu = (neutre) conducteur neutre
  - marron = phase (conducteur externe)

## 17.9 Raccordement au gaz

Raccordez l'appareil conformément aux prescriptions actuellement en vigueur.

Avant d'installer l'appareil, vérifiez que les conditions locales concernant le type de gaz et la pression du gaz sont compatibles avec les réglages de l'appareil. Vous

trouverez les réglages autorisés de l'appareil sur la plaque signalétique. Seul un personnel qualifié et agréé est autorisé à raccorder l'appareil aux conduites de gaz et aux joints d'étanchéité conformément aux normes actuellement en vigueur.

### Raccorder le gaz à l'appareil

Le raccordement au gaz s'effectue à l'arrière de l'appareil. Un coude de raccordement conforme à la norme EN ISO 228 G1/2 mâle est prémonté.

Un adaptateur pour gaz naturel conforme à la norme EN ISO 228 G1/2 - EN 10226 R1/2 et un raccord de tuyau conforme à la norme EN ISO 228 G1/2 - gaz butane/propane sont fournis avec l'appareil.

### Réglages standard des brûleurs

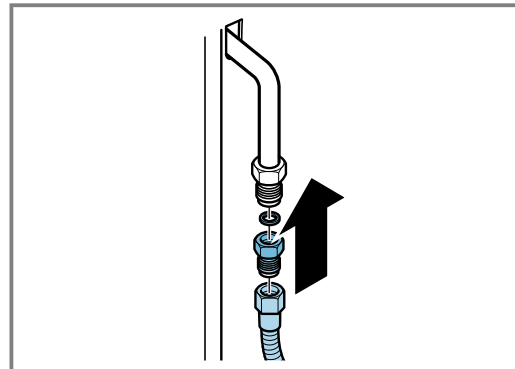
Les brûleurs sont pré-réglés pour du gaz liquéfié G30/31 à 28-30/37 mbar.

Un jeu d'injecteurs pour du gaz naturel G20 de 20 mbar est fourni avec l'appareil.

### Raccordement au gaz naturel

#### Remarques

- Utilisez exclusivement des conduites de raccordement ou des tuyaux flexibles qui répondent aux prescriptions en vigueur et qui sont agréés pour cet usage.
  - Pour étancher le filetage, utilisez uniquement un mastic d'étanchéité homologué.
1. Vissez l'adaptateur et le joint au coude de raccordement.



2. Tenez la pièce d'adaptation à l'aide d'une clé et vissez-la à une conduite de raccordement fixe ou à un tuyau flexible de raccordement au gaz.

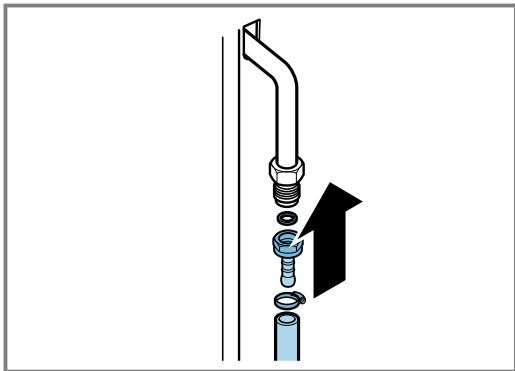
### Raccordement au gaz butane/propane

#### Remarques

- Utilisez exclusivement des conduites de raccordement ou des tuyaux flexibles qui répondent aux prescriptions en vigueur et qui sont agréés pour cet usage.
- Pour étancher le filetage, utilisez uniquement un mastic d'étanchéité homologué.

**Condition :** Si vous raccordez l'appareil à du gaz butane/propane, vous devez toujours installer un détendeur de pression de gaz approprié. Pour choisir un détendeur de pression de gaz approprié, tenez compte de la consommation totale de gaz de l'appareil indiquée sur la plaque signalétique.

1. Fixez le raccord de tuyau et le joint sur le coude de raccordement.



2. Poussez le tuyau de gaz flexible sur la douille de flexible.
3. Serrez le collier de serrage.

### Tuyaux flexibles

En cas de tuyaux flexibles, respectez les points suivants.

- Ne pincez pas et n'écrasez pas les flexibles.
- N'exposez pas les flexibles à des forces de traction ou de torsion.
- Éloignez les flexibles d'arêtes coupantes.
- Ne laissez pas les tuyaux entrer en contact avec des pièces dont la température peut dépasser la température ambiante de plus de 70 °C.
- Toute la longueur des flexibles doit être accessible pour l'inspection.

### Installer une vanne de sécurité

Vous devez installer une vanne de sécurité pour ouvrir et fermer l'arrivée de gaz.

1. Installez la vanne de sécurité entre la conduite d'arrivée de gaz de la pièce concernée et l'appareil.
2. Veillez à ce qu'il soit possible d'accéder à tout instant à cette vanne.

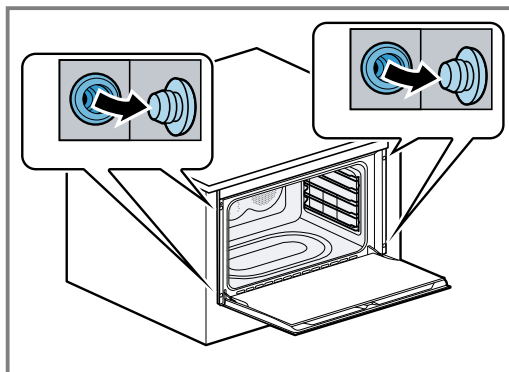
### Contrôler le bon comportement de combustion et l'étanchéité

1. Après le raccordement de la conduite de gaz, vérifiez l'étanchéité des raccordements avec une solution savonneuse.
2. Allumez l'appareil en procédant selon la notice d'utilisation.
3. Allumez tous les brûleurs et vérifiez que les flammes restent stables, tant aux réglages élevés qu'aux réglages bas.

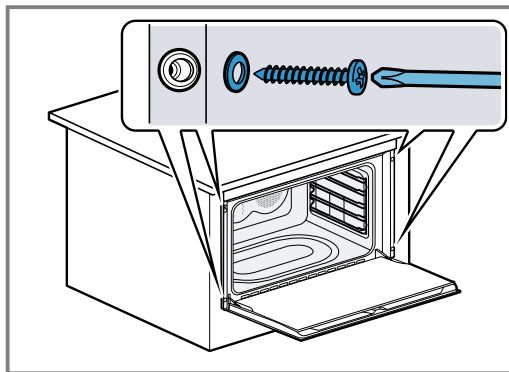
## 17.10 Encastrer l'appareil

1. Poussez l'appareil et centrez-le.  
Ne pliez pas le câble de raccordement.
2. Ouvrez la porte du four en grand.

3. Retirez le couvercle de protection.



4. Vissez l'appareil au meuble.



5. Mettez le couvercle de protection en place.

**Remarque :** N'obstruez jamais l'écart entre le plan de travail et l'appareil par des baguettes supplémentaires.

## 17.11 Changer le type de gaz

Si l'appareil n'est pas déjà équipé pour le type de gaz existant, il doit être modifié. Seul un spécialiste agréé est habilité à convertir l'appareil à un autre type de gaz conformément à la réglementation en vigueur.

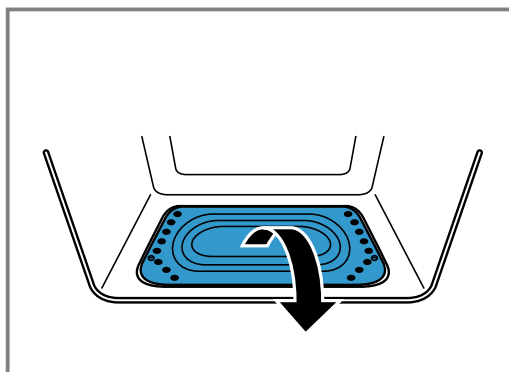
La plaque signalétique indique le type de gaz pré-réglé en usine et la pression de gaz.

→ "Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)", Page 43

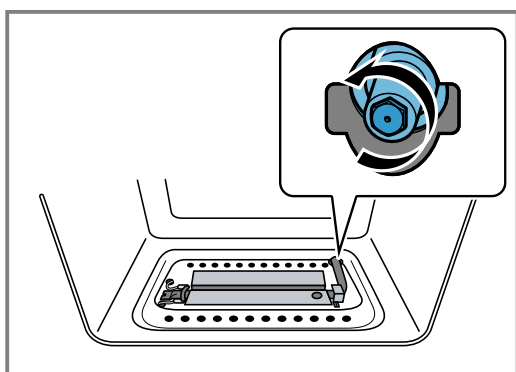
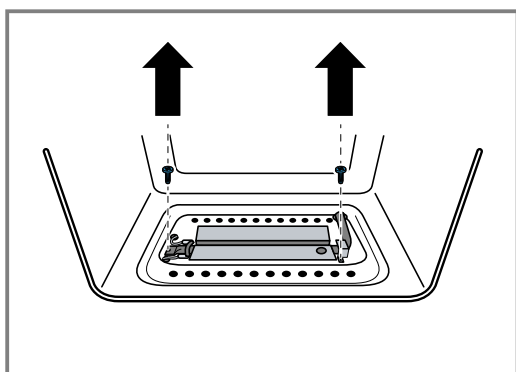
Pour convertir l'appareil à un autre type de gaz, remplacez les injecteurs et réglez le débit de gaz minimal.

### Remplacement des injecteurs des brûleurs du four

1. Soulevez légèrement la plaque de fond vers l'avant, puis retirez-la vers l'avant.



2. Dévissez l'injecteur et remplacez-le par un injecteur adapté au nouveau type de gaz.  
→ "Tableau général des injecteurs", Page 51

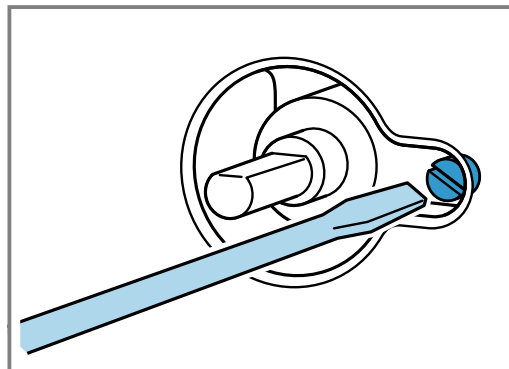


3. Remplacez l'étiquette de gaz par la nouvelle étiquette fournie avec le jeu d'injecteurs.  
4. Pour assembler le brûleur du four et la plaque de base, procédez dans l'ordre inverse.

### Régler le débit de gaz minimal

1. Ouvrez la porte de l'appareil.

2. Maintenez enfoncée le bouton de commande du four, puis tournez le bouton de commande en position maximale.  
✓ Le brûleur à gaz s'allume.  
3. Maintenez le bouton enfoncé pendant 15 secondes.  
4. Fermez la porte de l'appareil.  
5. Retirez le bouton de commande.  
6. Desserrez la vis d'ajustage intérieure.



7. Refixez le bouton de commande et faites chauffer le four pendant 15 minutes.  
8. Tournez le régulateur sur la position minimale.  
9. Retirez le bouton de commande.  
10. Réglez la vis d'ajustage intérieure jusqu'à ce que la flamme soit correcte et stable.  
Pour augmenter le débit de gaz, desserrez la vis d'ajustage. Pour réduire le débit de gaz, resserrez la vis d'ajustage. Le réglage est correct lorsque la petite flamme atteint une taille d'environ 3 à 4 mm. Dans le cas d'un raccordement au gaz liquide, serrez la vis d'ajustage.  
11. Refixez le bouton de commande.  
12. Assurez-vous que la flamme ne s'éteigne pas lorsque vous modifiez rapidement le débit de gaz de maximum à minimum et inversement, et lorsque vous ouvrez et fermez la porte de l'appareil.

### Tableau général des injecteurs

Type de gaz/brûleur	mbar	Numéro d'injecteur	Bypass	Puissance en Watt	Puissance minimum en Watt	Consommation maximale
Gaz naturel G20/brûleur du four	20	135 (H1)	Espace	3600	1200	G20: 352 l/h
Gaz naturel G20/brûleur du gril	20	130 (H3)		3000		G20 : 298 l/h
Gaz butane propane G30/G31/brûleur du four	28 - 30/37	90 (H1)	58	3600	1200	G30 : 269 g/h G31 : 264 g/h
Gaz butane propane G30/G31/brûleur du gril	28 - 30/37	83 (S)		3000		G30 : 218 g/h G31 : 214 g/h

### Pression de service nominale

La pression de service nominale de votre appareil est de :

- pour du gaz naturel - NG (G20) 20 mbar/2,0 kPa
- pour du gaz butane/propane - LPG (G30) 30 mbar/3,0 kPa
- pour du gaz butane/propane - LPG (G31) 37 mbar/3,7 kPa

Vous devez utiliser votre appareil avec ces valeurs de pression. Toutes les données figurant sur la plaque signalétique de votre appareil se rapportent à ces ni-

veaux de pression. Le fabricant décline toute responsabilité quant au fonctionnement, aux performances de l'appareil ou à tout autre risque si vous utilisez l'appareil à des pressions différentes de celles indiquées pour l'appareil.

**Remarque :** Si vous utilisez l'appareil avec du gaz butane/propane, utilisez un détendeur de pression de gaz. Le détendeur de pression doit être raccordé et entretenu par un spécialiste agréé.

## **17.12 Démonter l'appareil**

1. Mettez l'appareil hors tension.
2. Desserrez les vis de fixation.
3. Soulevez légèrement l'appareil et retirez-le complètement.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.







## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

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

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

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

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

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

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

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

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

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

A Bosch Company



**9001867564** (030714)

en, fr