



BOSCH



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

Cuisinière

HGV1F0U5..

[fr] Notice d'utilisation

Cuisinière

Table des matières

	Utilisation conforme	4		Porte de l'appareil	25
	Précautions de sécurité importantes	5		Décrocher et accrocher la porte du four	25
	Installation et branchement	8		Démontage et remontage des vitres	26
	Mesures à respecter au cours du transport	8		Supports	27
	Montage	8		Décrocher et accrocher les supports	27
	Positionnement et alignement	8		Anomalies, que faire ?	28
	Raccordement au gaz	9		Tableau de dérangements	28
	Catégories d'appareils	9		Changer la lampe du four au plafond	29
	Raccordement électrique	10		Cache en verre	29
	Causes de dommages	11		Service après-vente	29
	Table de cuisson	11		Numéros de produit E et de fabrication FD	29
	Endommagements du four	11		Testés pour vous dans notre laboratoire	30
	Endommagements du tiroir-socle	11		Gâteaux et pâtisseries	30
	Protection de l'environnement	12		Conseils pour la cuisson de gâteaux	32
	Économie d'énergie	12		Viande, volailles, poissons, toasts	32
	Économiser de l'énergie sur la table de cuisson gaz	12		Conseils pour les rôtis et grillades	33
	Élimination écologique	12		Yaourt	33
	Présentation de l'appareil	13		L'acrylamide et les aliments	34
	Table de cuisson	13		Décongélation	34
	Bandeau de commande	14			
	Minuteur	14			
	Four	14			
	Le compartiment de cuisson	15			
	Compartiment de rangement	15			
	Accessoires	15			
	Insertion de l'accessoire	16			
	Accessoires en option	16			
	Avant la première utilisation	17			
	Chauffe à vide du four	17			
	Nettoyage des chapeaux et couronnes de brûleurs	17			
	Nettoyer les accessoires	17			
	Récipients de préparation	18			
	Conseils d'utilisation	18			
	Utilisation de l'appareil	19			
	Table de cuisson	19			
	Four	20			
	Tournebroche	21			
	Nettoyage	22			
	Produit nettoyants	22			
	Propreté de l'appareil	25			

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



Utilisation conforme

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

Les images de cette notice sont proposées à titre indicatif.

Catégorie d'appareil : Catégorie 1

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

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

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Le processus de cuisson doit être effectué sous surveillance. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

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

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

ATTENTION : respectez les réglementations en vigueur et installez l'appareil uniquement dans une pièce bien aérée. Avant d'installer et d'utiliser l'appareil, lisez la notice.

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

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

⚠ Mise en garde – COMPORTEMENT EN CAS D'ODEUR DE GAZ !

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

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

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

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

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

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

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

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

Assurez-vous de toujours insérer les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson. → "Accessoires" à la page 15

Précautions de sécurité importantes

Mise en garde – Risque d'incendie !

- Il se produit un courant d'air lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer. Ne jamais poser de papier sulfurisé non attaché sur un accessoire lors du préchauffage. Toujours déposer un plat ou un moule de cuisson sur le papier sulfurisé pour le lester. Recouvrir uniquement la surface nécessaire de papier sulfurisé. Le papier sulfurisé ne doit pas dépasser des accessoires.
- Des objets inflammables, rangés dans le compartiment de cuisson peuvent s'enflammer. Ne jamais conserver des objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil en cas de production de fumée dans l'appareil. Eteindre l'appareil et retirer la fiche secteur ou désactiver le fusible dans le boîtier à fusibles. Fermer l'arrivée de gaz.
- L'huile et la graisse chaude s'enflamment rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Eteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.
- Les foyers deviennent très chauds. Ne jamais poser des objets inflammables sur la table de cuisson. Ne pas conserver des objets sur la table de cuisson.
- L'appareil peut devenir extrêmement chaud et des matériaux inflammables peuvent facilement provoquer un incendie. N'entrez ou n'utilisez aucun objet inflammable (par ex., aérosols, produits nettoyants) sous le four ou à proximité de celui-ci. N'entrez ou n'utilisez aucun objet inflammable à l'intérieur du four ou sur celui-ci.
- Des foyers à gaz sans qu'un récipient ne soit placé sur le foyer dégagent une forte chaleur lors du fonctionnement. L'appareil et une hotte située au-dessus peuvent être endommagés ou il y a risque de feu. Les résidus de graisse contenus dans le filtre de la hotte peuvent s'enflammer. Utiliser les foyers à gaz uniquement avec un récipient placé dessus.

- La face arrière de l'appareil devient très chaud. Cela peut conduire à un endommagement des conduites de raccordement. Les conduites électrique et de gaz ne doivent pas toucher la face arrière de l'appareil.
- Ne jamais déposer des objets inflammables sur les foyers ni les conserver dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil en cas de production de fumée dans l'appareil. Éteignez l'appareil. Retirez la fiche secteur de la prise ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles. Fermez l'arrivée du gaz.
- Les surfaces du tiroir-socle peuvent devenir particulièrement chaudes. Ne conservez, dans le tiroir, que les accessoires du four. Les objets inflammables et combustibles ne doivent pas être conservés dans le tiroir-socle.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés. Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. Ne jamais préparer de plats contenant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Utiliser uniquement de petites quantités de boissons fortement alcoolisées. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.
- Les foyers et leurs alentours (notamment lorsque des cadres sont présents sur les surfaces de cuisson), deviennent très chauds. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Éloigner les enfants.

- Pendant le fonctionnement, les surfaces de l'appareil sont chaudes. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Éloignez les enfants de l'appareil.
- Des récipients vides sur des foyers à gaz allumés deviennent extrêmement chauds. Ne jamais chauffer un récipient vide.
- L'appareil devient chaud pendant le fonctionnement. Laisser refroidir l'appareil avant son nettoyage.
- **Attention:** Les éléments accessibles peuvent être chauds pendant le fonctionnement du gril. Les petits enfants doivent rester à distance de l'appareil.
- Si la bouteille de gaz liquide n'est pas à la verticale, du propane/butane liquide peut parvenir dans l'appareil. Des jets de flamme violents peuvent alors sortir aux brûleurs. Des composants peuvent être endommagés et devenir non étanches avec le temps, si bien que du gaz sort de manière incontrôlée. Les deux peuvent conduire à des brûlures. Utiliser les bouteilles de gaz liquide toujours en position verticale.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlures !

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température. Ne pas se placer trop près de l'appareil lors de l'ouverture. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil. Eloigner 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.

⚠ Mise en garde – Risque de blessure !

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



- Si l'appareil est posé sur un socle sans le fixer, il peut glisser du socle. L'appareil doit être relié solidement au socle.
- Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et peuvent pincer. Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

- Vous risquez de vous blesser si vous heurtez la porte de l'appareil ouverte. La porte de l'appareil doit être fermée pendant et après le fonctionnement.

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !

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

Installation et branchement

N'installez pas l'appareil derrière une porte de meuble ni derrière une porte décorative. Il existe un risque de surchauffe.

Mesures à respecter au cours du transport

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

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

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

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

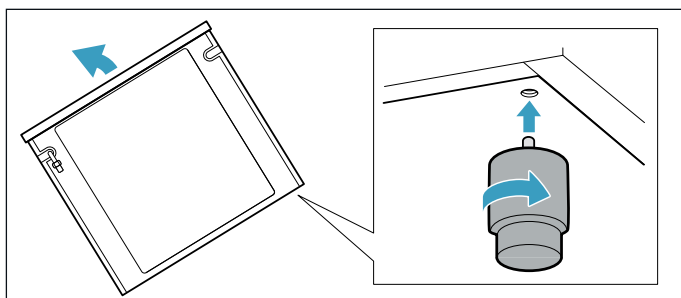
Transportez l'appareil en position verticale. Ne tenez pas l'appareil par la poignée de la porte ou par les raccords situés à l'arrière car ceux-ci pourraient être endommagés. Ne posez aucun objet lourd sur l'appareil.

Montage

Cet appareil est livré avec un jeu de pieds réglables et avec un couvercle en verre. Le couvercle en verre est prémonté.

Montage des pieds de réglage

1. Retirer toutes les pièces qui ne sont pas fixes, notamment les porte-casserole et les brûleurs.
2. Retirer les accessoires du four.
3. Soulever l'appareil d'un côté du sol et l'incliner légèrement.
4. Visser les pieds de réglage dans les alésages situés sur le dessous de l'appareil.



Remarque : Si l'appareil doit ensuite être déplacé, visser les pieds réglables jusqu'en butée.

5. Ne procéder à la mise à niveau définitive de l'appareil qu'après l'achèvement du raccordement électrique et au gaz ainsi que de tous les travaux d'installation.

Positionnement et alignement

Positionner l'appareil

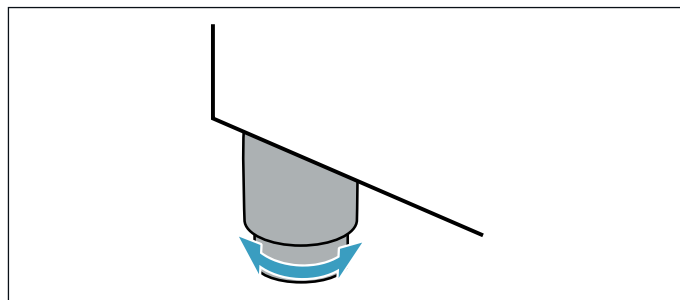
Lorsque vous installez l'appareil à son emplacement final, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace libre pour pouvoir le nettoyer et l'entretenir en le tirant vers vous pour l'occasion.

Le sol doit être ferme et stable. Le mur directement derrière l'appareil doit être dans un matériau non inflammable, tel que du carrelage.

Si vous devez tirer l'appareil pendant son positionnement, veillez à ce que les pieds soient solidement vissés.

Ajuster l'appareil

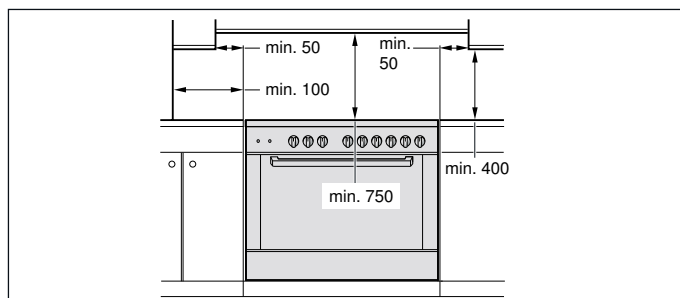
Tournez les pieds réglables pour mettre l'appareil à niveau.



Remarque : Procédez à la mise à niveau de l'appareil uniquement une fois tous les travaux effectués. Grâce aux pieds de réglage, l'appareil peut être relevé de 45 mm maxi. Si vous avez installé l'appareil sur son lieu de destination, vérifiez l'alignement correct de l'appareil.

Meubles adjacents

Les meubles adjacents ne doivent pas être constitués de matériaux inflammables. Les façades des meubles adjacents doivent pouvoir résister à une température d'au moins 90°C. En cas d'installation de l'appareil à proximité d'autres unités, respecter impérativement les distances minimales indiquées sur l'illustration.



Remarque : Assurez-vous que la distance entre l'appareil et la paroi arrière est d'au moins 10 mm.

Raccordement au gaz

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

Pour le spécialiste ou service après-vente concessionnaire

Attention !

- Les indications relatives au réglage de l'appareil se trouvent sur la plaque signalétique.
- Contrôlez, avant le réglage de l'appareil, les conditions d'accès au réseau (type et pression de gaz) et assurez-vous que le réglage du gaz de cet appareil correspond à ces conditions. Si les conditions de réglage doivent être modifiées, veuillez respecter la section « Raccordement gaz et conversion à un autre type de gaz » de la notice.
- Cet appareil n'est pas raccordé à une conduite d'évacuation des fumées. Il doit être raccordé et mis en service conformément aux conditions d'installation. Ne raccordez pas l'appareil à une sortie de fumées. Il faut respecter l'ensemble des prescriptions concernant l'aération.
- Le raccordement du gaz doit être réalisé par un raccord fixe, c'est-à-dire non mobile (conduite de gaz) ou par un tuyau de sécurité.
- En cas d'utilisation du tuyau de sécurité, il faut impérativement veiller à ce que le tuyau ne soit pas coincé ou déformé. Le tuyau de sécurité ne doit pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Le raccordement doit se faire au moyen d'un système de fermeture facilement accessible.

Tuyaux flexibles

En cas de tuyaux flexibles, respecter les points suivants :

- Ne pas pincer ou écraser les flexibles.
- Ne pas exposer les flexibles à des forces de traction ou de torsion.
- Eloigner les flexibles d'arêtes coupantes.
- Eloigner les flexibles des pièces qui peuvent atteindre des températures de plus de 70 °C au-dessus de la température ambiante.
- S'assurer que toute la longueur des flexibles sera accessible pour une vérification.

Contrôle de l'étanchéité

Contrôlez l'étanchéité des raccordements avec une solution savonneuse après avoir raccordé la conduite de gaz.

Mise en service

Mettez l'appareil en service en procédant selon la notice d'utilisation. Allumez tous les brûleurs et vérifiez la stabilité des flammes lors d'un réglage à une grande et à un faible hauteur.

Anomalies à l'installation de gaz/odeur de gaz

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

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

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

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

Catégories d'appareils

Pays	Catégorie	P (mbar)
RU, BY, KZ, AM, KG	II 2H3B/P	2000 ππ- 3000 ππ
UA	II 2H3B/P	20 - 28 - 30
MA	I 3+	28 - 30/37
AE, LB, JO	II 2H3B/P	20 - 28 - 30
EG	II 2H3+	20 - 28 - 30/37

Raccordement électrique

Seul du personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil. Les prescriptions du fournisseur d'électricité compétent doivent impérativement être respectées.

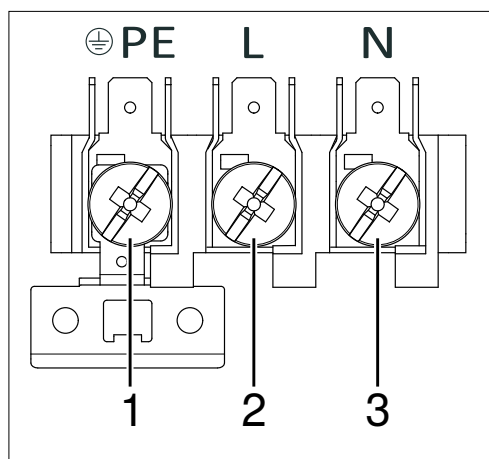
L'appareil est conçu pour un fonctionnement sous 220-240 V. Un fusible 16 A est nécessaire pour le raccordement.

Tout droit à la garantie sera annulé en cas de raccordement incorrect de l'appareil.

Attention !

Si le cordon d'alimentation électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou un autre professionnel qualifié.

- Pour tous les travaux de montage, l'appareil doit être sans tension.
- L'appareil est conforme à la classe de protection I et doit uniquement être branché sur une prise reliée à la terre.
- Le cordon d'alimentation secteur doit être au minimum du type H05 V V-F 3G 1 mm².



Remarques

1	Jaune + vert
2	Marron
3	Bleu

⚠ Mise en garde – Danger de mort !

Risque d'électrocution en cas de contact avec des composants sous tension.

- Saisissez la fiche uniquement avec les mains sèches.
- Retirez le cordon électrique uniquement directement par la fiche et jamais par le cordon, car celui-ci pourrait alors être endommagé.
- Ne débranchez jamais la fiche pendant le fonctionnement.

Observez les consignes suivantes et assurez-vous que les points suivants sont respectés :

Remarques

- La fiche mâle et la prise de courant vont ensemble.
 - Les fils du cordon présentent une section suffisante.
 - Le système de mise à la terre est correctement installé.
 - L'opération du changement du cordon électrique (si nécessaire) doit impérativement être effectuée par un électricien agréé. Vous pouvez obtenir un cordon électrique de rechange auprès du service après-vente.
 - N'utilisez pas de fiches / prises multiples ni de câbles prolongateurs.
 - En cas d'utilisation d'un disjoncteur différentiel, n'utilisez qu'un type de disjoncteur arborant le symbole
- Seul ce symbole garantit que les prescriptions actuellement en vigueur seront remplies.
- La fiche mâle reste à tout moment accessible.
 - Le cordon électrique n'est pas plié, pincé, modifié, coupé.
 - Le cordon électrique n'est pas en contact avec des sources de chaleur.

Causes de dommages

Table de cuisson

Attention !

- N'utilisez jamais les foyers sans récipient. Ne chauffez pas de casseroles ou de poêles vides. Le fond du récipient sera endommagé.
- N'utiliser que des casseroles et des poêles avec fond plat.
- Placer la casserole ou la poêle au centre du brûleur. La chaleur de la flamme du brûleur est ainsi transmise de manière optimale sur le fond de la casserole ou de la poêle. La poignée ou l'anse n'est pas endommagée, et une importante économie d'énergie est garantie.
- Pour la vaisselle spéciale, respectez les indications du fabricant. Les feuilles en aluminium et les récipients en plastique fondent sur les foyers chauds.
- Veillez à ce que les brûleurs à gaz soient propres et secs. Les corps et chapeaux de brûleur doivent être parfaitement positionnés
- Enlevez immédiatement les aliments débordés. Utilisez des casseroles hautes pour des mets nécessitant beaucoup de liquide. Ainsi, rien ne peut déborder.
- Les foyers à gaz dégagent de la chaleur et de l'humidité en plus lors de leur utilisation. Les meubles voisins peuvent être endommagés avec le temps. En cas de longue durée de cuisson, allumez la hotte ou aérez la pièce.
- Veuillez veiller à ce que le couvercle supérieur ne soit pas fermé lorsque la cuisinière est mise en service.
- L'environnement de l'appareil doit être propre et sec. Maintenez l'appareil et son environnement secs et propres après chaque nettoyage. Assurez-vous qu'il ne reste aucun résidu de produit de nettoyage, de détergent ou d'eau sur toutes les surfaces de l'appareil.

Endommagements du four

Attention !

- Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne posez pas d'accessoires sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson. Ne placez pas de récipient sur le fond du compartiment de cuisson si vous avez réglé une température supérieure à 50 °C. Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent plus et l'émail sera endommagé.
- Feuille d'aluminium : Une feuille d'aluminium placée dans le compartiment de cuisson ne doit pas entrer en contact avec la vitre de la porte. Cela peut conduire à des décolorations définitives sur la vitre de la porte
- Eau dans le compartiment de cuisson chaud : Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur l'émail.

- Humidité dans le compartiment de cuisson : si de l'humidité subsiste longtemps dans le compartiment de cuisson, cela peut entraîner une corrosion. Laissez sécher le compartiment de cuisson après utilisation. Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Ne stockez pas d'aliments dans le compartiment de cuisson.
- Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte : lorsque vous avez utilisé l'appareil à haute température, laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement la porte fermée. Ne coincez rien dans la porte de l'appareil. Même si la porte n'est qu'en partie ouverte, les façades des meubles voisins peuvent s'endommager avec le temps. Laissez refroidir le compartiment de cuisson porte ouverte uniquement lorsque la cuisson a créé beaucoup d'humidité.
- Jus de fruits : Ne garnissez pas trop la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.
- Joint de porte fortement encrassé : si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Veillez à ce que le joint soit toujours propre. N'utilisez jamais l'appareil avec un joint endommagé ou sans joint. → "Nettoyage" à la page 22
- Porte de l'appareil utilisée comme surface d'assise ou support : il est interdit de grimper, de s'asseoir et de s'accrocher à la porte de l'appareil. Ne pas déposer de récipients ou des accessoires sur la porte de l'appareil.
- Introduire l'accessoire : Selon le modèle d'appareil, les accessoires peuvent rayer la vitre en fermant la porte. Introduire les accessoires toujours jusqu'en butée dans le compartiment de cuisson.
- Transporter l'appareil : Ne transportez ou ne portez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et risque de se casser.
- Grillades : Pour des grillades, n'enfournez la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite pas plus haut que le niveau 3. Elle se déforme par la forte chaleur et endommage l'émail lors du défournement. Ne grillez au niveau 4 et 5 que directement sur la grille.

Endommagements du tiroir-socle

Attention !

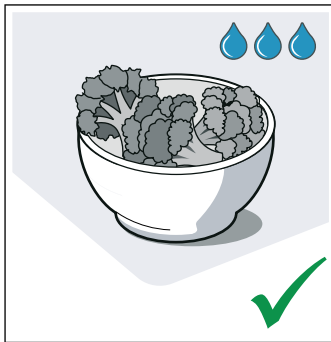
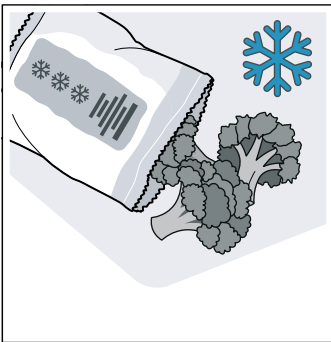
Ne placez aucun objet chaud dans le tiroir-socle. Cela pourrait endommager le tiroir-socle.

Protection de l'environnement

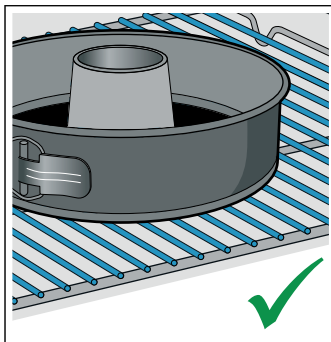
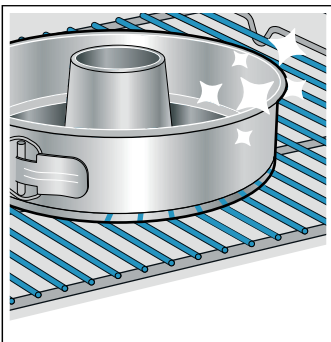
Votre nouvel appareil est d'une très grande efficacité énergétique. Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser encore plus d'énergie lors de l'utilisation de l'appareil et comment correctement éliminer l'appareil.

Économie d'énergie

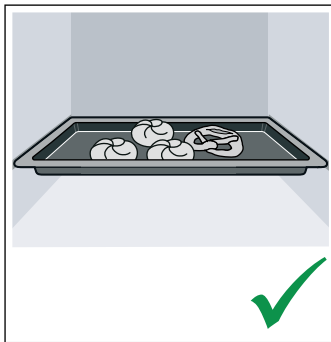
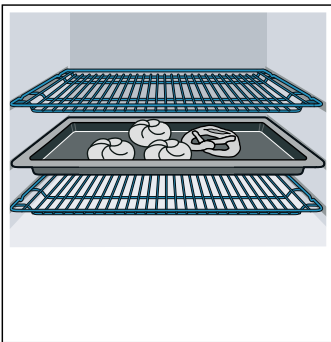
- Préchauffez l'appareil uniquement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.
- Laissez décongeler les plats cuisinés congelés avant de les placer dans le compartiment de cuisson.



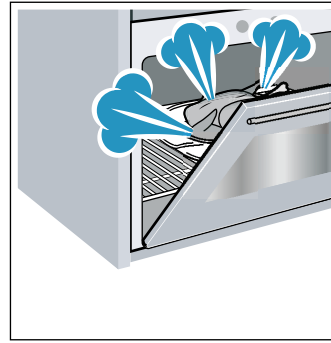
- Utilisez des moules de couleur foncée, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moules absorbent bien la chaleur.



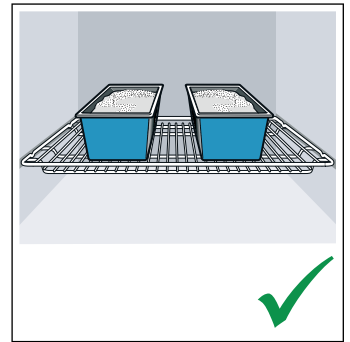
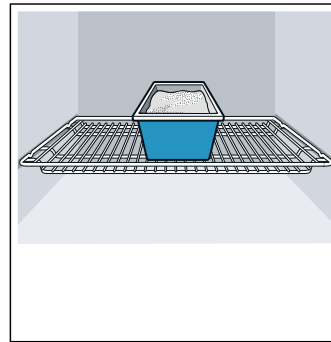
- Retirez du compartiment de cuisson tous les accessoires qui ne sont pas nécessaires.



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



- Si vous souhaitez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le compartiment de cuisson est encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez aussi placer 2 moules à cake côte à côte dans le compartiment de cuisson.



- Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre l'appareil 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, puis terminer la cuisson grâce à la chaleur résiduelle.

Économiser de l'énergie sur la table de cuisson gaz

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

Élimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

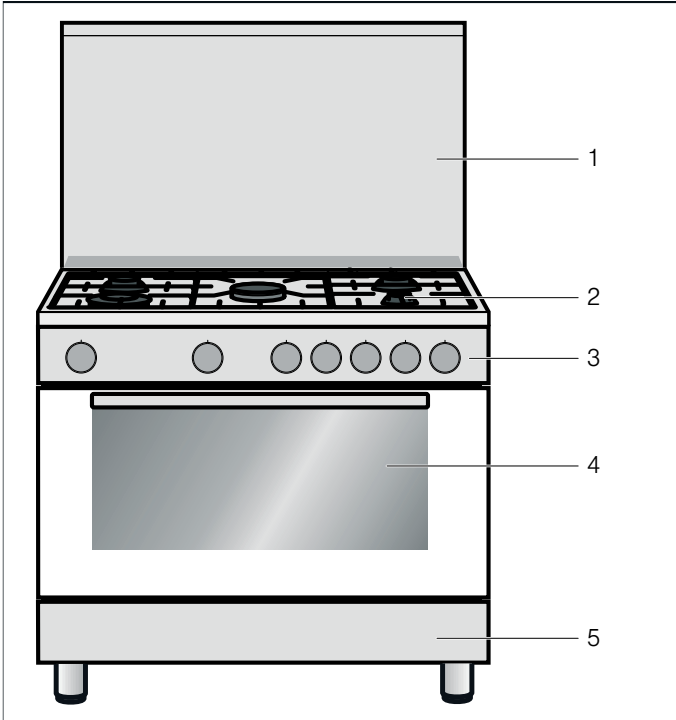
Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Présentation de l'appareil

Dans ce chapitre, nous vous expliquons les affichages et les éléments de commande. De plus, vous allez découvrir les différentes fonctions de votre appareil.

Remarque : Des variations de détails ou de couleurs sont possibles selon le modèle d'appareil.

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

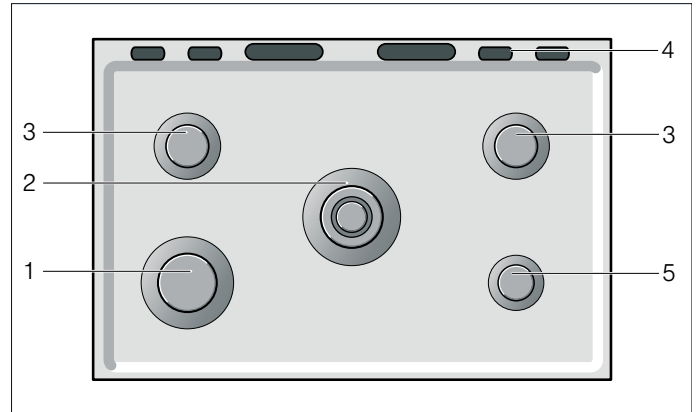


Explication

1	Plaque de recouvrement
2	Table de cuisson
3	Bandeau de commande
4	Four
5	Le compartiment de rangement

Table de cuisson

Vous voyez ici un aperçu de la table de cuisson. Certains détails peuvent être différents en fonction du modèle d'appareil.



Explication

1	Brûleur puissant
2	Brûleur wok
3	Brûleur standard
4	Sortie de vapeur Attention ! De la vapeur chaude s'échappe à cet endroit lorsque le four est en marche.
5	Brûleur éco

Manettes de commande des foyers

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

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

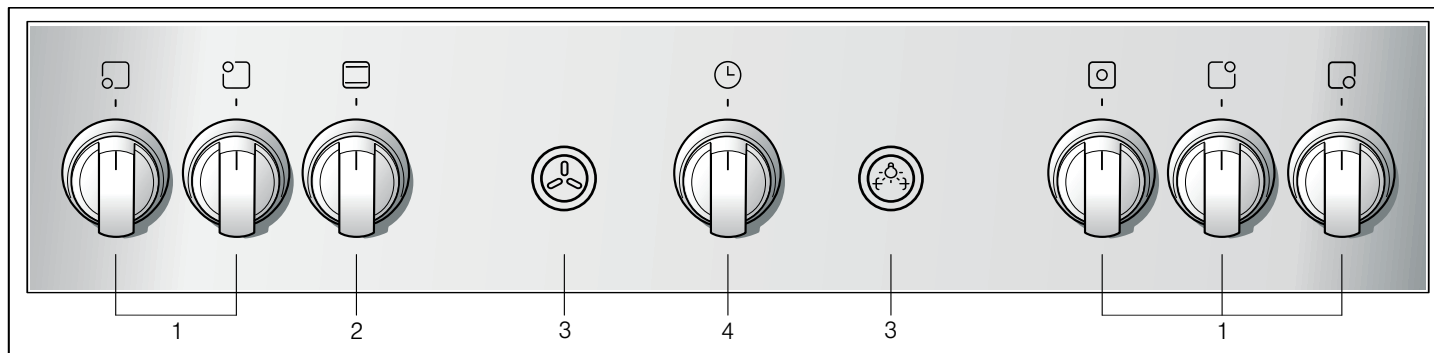
Position Signification

○	Arrêt
✱	Allumage
⊕	Grande flamme, puissance maximale
⊖	Petite flamme, puissance minimale

Bandeau de commande

Le bandeau de commande vous permet de régler les différentes fonctions de votre appareil. Ci-après l'aperçu

du bandeau de commande ainsi que la disposition des éléments de commande.



Description	
1	Sélecteurs des foyers au gaz
2	Sélecteur du four
3	Sélecteur de fonction
4	Sélecteur minuterie courte durée

Minuteur

Vous pouvez régler le minuteur sur le four jusqu'à 60 minutes. Le minuteur n'a aucune influence sur le fonctionnement du four. Il peut uniquement être utilisé comme minuteur de cuisine.

Position	Signification
o	Arrêt
5 - 60	Durée en min.

Pour procéder au réglage

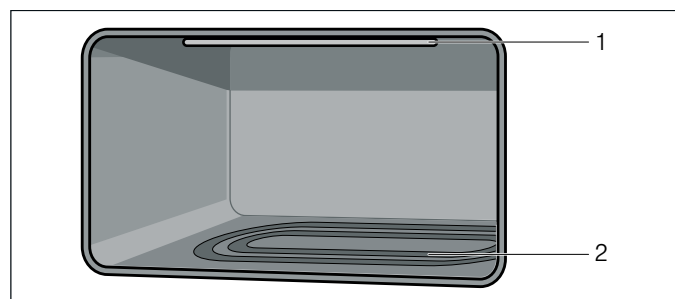
Réglez la minuterie sur la durée souhaitée.

Écoulement du temps

Lorsque le temps est écoulé, un signal sonore retentit. L'interrupteur revient automatiquement sur la position Arrêt o.

Four

Ci-après un aperçu du four. Certains détails peuvent être différents en fonction du modèle d'appareil.



Explication	
1	Gril au gaz (3,1 kW)
2	Brûleur à gaz du four (4,2* kW)

* Selon le type de gaz. Pour plus d'informations, consultez les données techniques du tableau de gaz.

Manette de commande du four



Tournez le sélecteur de fonction pour la température du four vers la gauche ou celui de la fonction gril vers la droite.

Position	Signification
o	Arrêt. Le four ne chauffe pas.
140 - 255 (max)	Brûleur à gaz du four allumé, plage de température en °C
	Position brûleur du gril pour griller des aliments à la température max.

Une butée se trouve entre les positions Max et o. Ne tournez pas le sélecteur plus loin.

Sélecteur de fonction

Ces sélecteurs vous permettent d'allumer ou d'éteindre le ventilateur, l'éclairage du four et le tournebroche.

Touche	Signification
	Éclairage du four et tournebroche
	Position ventilateur

Position du ventilateur

La cuisson avec ventilateur permet une répartition homogène de la chaleur dans le four. Pour activer le ventilateur, appuyez sur la touche du bandeau de commande.

Vous pouvez aussi utiliser cette position pour le mode décongélation.

Attention !

Pour des raisons de sécurité, le ventilateur ne peut pas être mis en marche lorsque le gril fonctionne.

Le compartiment de cuisson

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

Sortie de vapeur

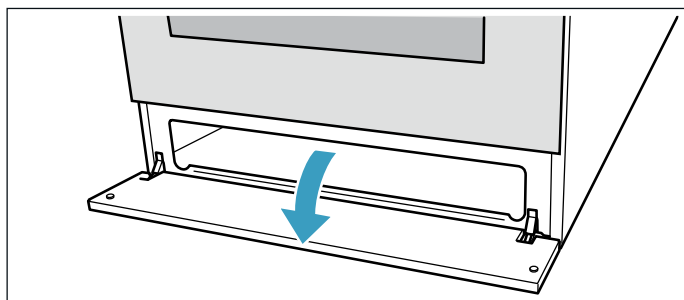
L'air chaud du compartiment de cuisson s'échappe à l'arrière sur la table de cuisson. Attention ! Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon, le four surchauffe.

Ventilateur de refroidissement

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

Compartiment de rangement

Pour ouvrir le compartiment de rangement, rabattez le cache.





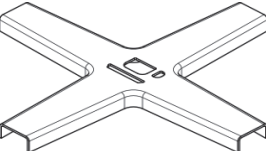

Ce compartiment vous permet de ranger les accessoires de la table de cuisson ou du four.

⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !

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

Accessoires

Votre appareil est livré avec divers accessoires. Vous trouverez ici un aperçu des accessoires fournis et de leur utilisation.

	Grille à pâtisserie/de rôtissage Pour des récipients, moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.
	Tôle de cuisson Pour des gâteaux sur plaque et des petites pâtisseries.
	Accessoire pour cafetière italienne Accessoire pour une cafetière italienne ; à placer sur le brûleur auxiliaire.
	Tournebroche Avec support de broche et étrier métallique Pour des rôtis et de grosses volailles.

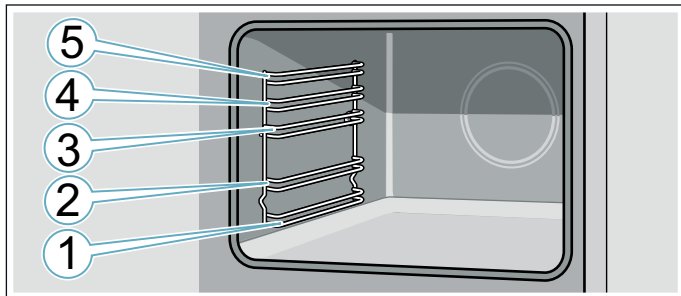
⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !

Ne mettez en aucun cas une grille, une plaque à pâtisserie, une poêle ou tout autre récipient directement sur la sole du four. Cela conduit à une surchauffe du fond de l'appareil et peut considérablement endommager l'appareil.

Insertion de l'accessoire

Le compartiment de cuisson possède 5 niveaux d'enfournement. Les niveaux d'enfournement se comptent du bas vers le haut.

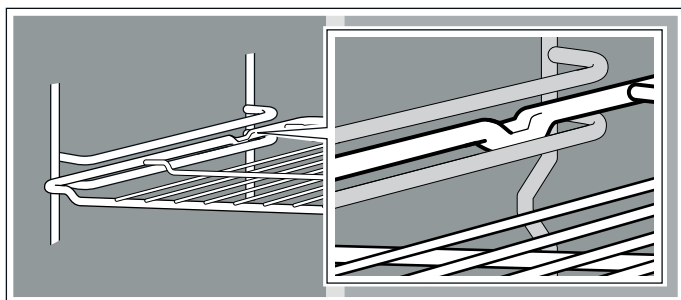
Sur certains appareils, le niveau d'enfournement supérieur est repéré par un symbole de gril au niveau du compartiment de cuisson.



Introduisez toujours l'accessoire entre les deux barres de guidage d'un niveau d'enfournement.

L'accessoire peut être retiré à peu près à moitié sans qu'il ne bascule.

En introduisant l'accessoire dans le compartiment de cuisson, veillez à ce que l'indentation de l'accessoire soit orientée vers l'arrière. Ce n'est qu'ainsi qu'il s'encliquette.



Remarques

- Tenez la plaque de four sur les côtés avec les deux mains et insérez-la parallèlement au support. Lors de son insertion, ne déplacez pas la plaque à pâtisserie latéralement dans un mouvement de va et vient. Sinon il sera difficile d'insérer la plaque à pâtisserie. Les surfaces émaillées pourraient être endommagées.
- Veillez à toujours introduire les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.
- Enfournez toujours complètement l'accessoire dans le compartiment de cuisson afin qu'il ne soit pas en contact avec la porte de l'appareil.
- Retirez du compartiment de cuisson les accessoires dont vous n'avez pas besoin pendant le fonctionnement.

Accessoires en option

Les accessoires en option sont en vente auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet. Vous trouverez un large choix d'accessoires pour votre appareil dans nos brochures ou sur Internet.

La disponibilité des accessoires en option ainsi que la possibilité de les commander en ligne varient selon les pays. Veuillez consulter les documents de vente.

Remarque : Les accessoires en option ne correspondent pas tous à tous les appareils. Lors de l'achat, veuillez toujours indiquer la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.). → "Service après-vente" à la page 29

Accessoires en option

Grille à pâtisserie/de rôtissage

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

Plaque à pâtisserie

Pour des gâteaux sur plaque et des petites pâtisseries.

Lèche-frite

Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Elle peut servir à récupérer la graisse si vous faites griller vos mets directement sur la grille.

Plaque à pâtisserie émaillée ronde

Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et grands plats de viande.

Toujours à utiliser en combinaison avec la grille.

Pour une cuisson uniforme, placez la plaque à pâtisserie au milieu de la grille.

Tournebroche

Avec support de broche et étrier métallique

Pour des rôtis et de grosses volailles.

Système télescopique simple

Avec les rails télescopiques au niveau 3, vous pouvez retirer l'accessoire plus loin, sans qu'il ne bascule.

Avant la première utilisation

Vous apprendrez ici ce que vous devez faire avant d'utiliser votre four ou votre table de cuisson pour la première fois pour préparer des mets. Commencez par lire le chapitre suivant. → "Précautions de sécurité importantes" à la page 5

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

Chauffe à vide du four

Premier nettoyage du four

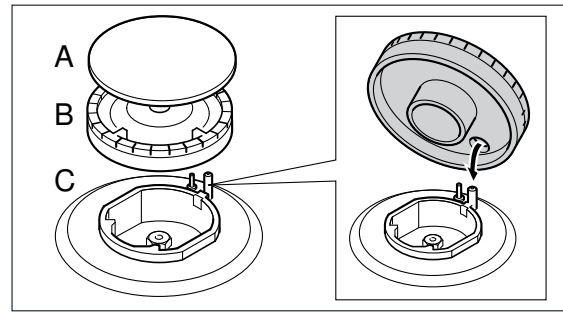
1. Retirer les accessoires et les grilles supports du compartiment de cuisson.
2. Enlever tous les résidus d'emballage, tels que des petits morceaux de polystyrène, du compartiment de cuisson.
3. Certaines parties sont recouvertes d'un film protecteur. Enlever le film protecteur.
4. Nettoyer l'extérieur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

Chauffer le four

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

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

Nettoyage des chapeaux et couronnes de brûleurs



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

Nettoyer les accessoires

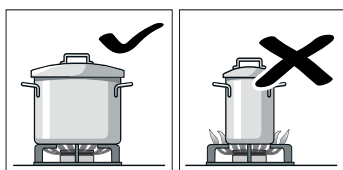
Avant d'utiliser les accessoires, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette.

Récipients de préparation

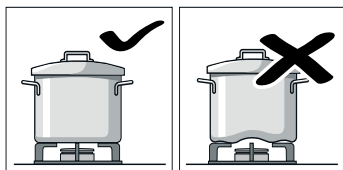
Brûleurs	Puissance en kW	Diamètre du récipient, minimal	Diamètre du récipient, maximal
Brûleur puissant	3 kW	24 cm	28 cm
Brûleur wok	4 kW	24 cm	28 cm
Brûleur standard	1,75 kW	18 cm	24 cm
Brûleur éco	1 kW	12 cm	18 cm

Conseils d'utilisation

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

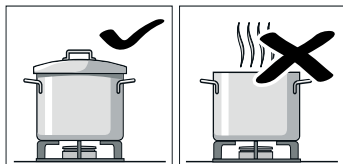


Utilisez des récipients de la taille appropriée à chaque brûleur. N'utilisez pas de petits récipients sur les grands brûleurs. La flamme ne doit pas toucher les côtés du récipient.

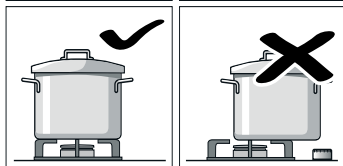


N'utilisez pas de récipients déformés, ayant tendance à être instables sur la plaque de cuisson. Les récipients pourraient se renverser.

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

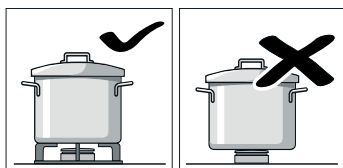


Ne cuisinez pas sans couvercle ni avec celui-ci mal mis. Vous risqueriez ainsi de perdre une partie de l'énergie.

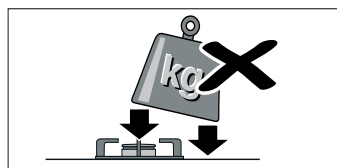


Placez le récipient bien au centre du brûleur. Dans le cas contraire, il risque de se renverser.

Ne placez pas les récipients de grande taille sur les brûleurs situés près des boutons de commandes. Ils risqueraient d'être endommagés en raison de l'excès de chaleur.

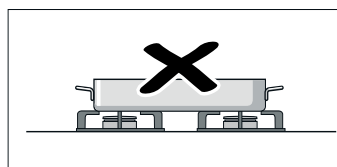


Placez les récipients sur les grilles, jamais directement sur le brûleur. Vérifiez que les grilles et les couvercles des brûleurs sont bien placés avant de les utiliser.



Manipulez soigneusement les récipients sur la plaque de cuisson.

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



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

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

Utilisation de l'appareil






Nous vous avons déjà présenté les éléments de commande et leur fonctionnement. Maintenant, nous vous expliquons comment régler votre appareil. Vous apprendrez ce qui se passe lors de la mise sous tension et de la mise hors tension et comment régler les modes de fonctionnement.




Table de cuisson

Dans ce chapitre, il est indiqué comment régler un foyer. Dans le tableau, vous trouverez les positions de chauffe et les temps de cuisson pour différents plats.

Allumage des brûleurs

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

1. Ouvrez le couvercle de la table de cuisson. Tant que la table de cuisson fonctionne, le couvercle doit rester ouvert.
2. Tournez le sélecteur du foyer souhaité vers la gauche en position d'allumage . Le processus d'allumage commence.
3. Appuyez sur le sélecteur de la table de cuisson et maintenez-le enfoncé pendant 1 à 3 secondes. Le gaz commence à sortir et le brûleur s'allume. Le thermocouple est activé. Si la flamme s'éteint, l'arrivée de gaz est automatiquement coupée par la sécurité d'allumage.
4. Réglez la taille de flamme souhaitée. La flamme n'est pas stable entre le réglage Arrêt  et le réglage . Choisissez donc toujours une position entre grande  et petite  flamme.

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

5. Vérifiez si la flamme est allumée. Si elle ne brûle pas, répétez les opérations à partir de l'étape 2.

N'actionnez pas l'allumage plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas après 15 secondes, patientez au moins 1 minute, puis répétez le processus d'allumage.

Si la flamme du brûleur s'éteint accidentellement, éteignez le sélecteur du brûleur et patientez au moins 1 minute avant de rallumer le brûleur.

Si la flamme s'éteint de nouveau

Éteignez le sélecteur. Patientez une minute puis remettez-le en marche.


Mise en garde – Risque d'incendie !

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


Lorsqu'il est impossible d'allumer le brûleur

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

Extinction des brûleurs

Tournez le sélecteur de la table de cuisson vers la droite sur la position .

Mise en garde – Attention !

Du gaz s'échappe si vous tournez le sélecteur du foyer après l'extinction sur la cuisinière encore chaude. Si vous ne tournez pas le sélecteur sur la position d'allumage , l'arrivée de gaz sera coupée au bout de 60 secondes.

Avertissements

Pendant le fonctionnement du brûleur, il est normal d'entendre un léger sifflement.

Lors des premières utilisations, il est normal que des odeurs se dégagent. Mais cela ne suppose aucun dysfonctionnement. Ces odeurs disparaîtront petit à petit.

Une flamme de couleur orange est normale. Ceci est dû à la présence de poussière dans l'atmosphère, de liquides déversés, etc.

S'il se produit une extinction accidentelle des flammes du brûleur, éteignez le bouton de commande du brûleur et attendez au moins 1 minute avant de le rallumer.

Quelques secondes après avoir éteint le brûleur, un son est émis (coup sec). Il ne s'agit pas d'une anomalie, ceci signifie que la sécurité a été désactivée.

Conservez le brûleur le plus propre possible. Si les bougies sont sales, l'allumage sera défectueux. Nettoyez-les régulièrement avec une petite brosse non métallique. Attention, à ne pas cogner violemment les bougies.

Tableau - Cuisson

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

Les temps de cuisson dépendent de la nature, du poids et de la qualité des aliments. Des variations sont donc

possibles. Vous pouvez estimer vous-même au mieux les temps de cuisson optimaux.

Les vitamines et les minéraux présents dans les aliments peuvent facilement se dégrader. Pour les conserver, utilisez peu d'eau pour la cuisson. Optez pour des temps de cuisson courts afin que les légumes restent croquants et riches en substances nutritives.

Exemple	Mets	Foyer	Niveau de cuisson
Faire fondre	Chocolat, beurre, margarine	Brûleur éco	Petite flamme
Réchauffer	Bouillon, légumes en conserve	Brûleur standard	Petite flamme
Chauffer et maintenir au chaud	Potages	Brûleur éco	Petite flamme
Cuire à la vapeur*	Poisson	Brûleur standard	Entre grande et petite flamme
Étuver*	Pommes de terre et autres légumes, viande	Brûleur standard	Entre grande et petite flamme
Faire bouillir*	Riz, légumes, plats de viande (avec sauces)	Brûleur standard	Grande flamme
Rôtir	Crêpe, pommes de terre, escalope, bâtonnets poisson	Brûleur puissant Brûleur wok	Entre grande et petite flamme

* Si vous utilisez une casserole avec couvercle, baissez le feu dès que le plat commence à bouillir.

Four

Utilisation du four


Mise en garde – Risque de surchauffe !

Le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas sans courant. L'appareil peut surchauffer. N'utilisez jamais le four sans courant.

Remarque : N'utilisez pas l'appareil en cas de panne du ventilateur de refroidissement et appelez le Service après-vente.




Eclairage

Allumage de l'éclairage du four

Le sélecteur de fonction vous permet  d'allumer et d'éteindre l'éclairage du four.

Modes de fonctionnement

Les modes de fonctionnement suivants sont disponibles.

Mode de fonctionnement	Utilisation
 Brûleur du four 140 - 255 (max) °C	Pour des gâteaux et pâtisseries, soufflés, volailles, pièces de rôtis maigres de bœuf, veau et gibier.
 Gril au gaz	Pour des steaks, saucisses, poissons et toasts.
 Position ventilateur	Pour décongeler. Pour décongeler de la viande, de la volaille, du pain et des gâteaux. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets. En cas d'activation du ventilateur alors que le brûleur du four est allumé, le ventilateur répartit l'air chaud tout autour du mets.

Utilisation du four

Allumage du brûleur à gaz du four

- Ouvrez le couvercle supérieur.
- Ouvrez la porte du four.
- Maintenez enfoncé le bouton de commande pour le four et tournez-le jusqu'à la température souhaitée. Le brûleur à gaz s'allume.
- Maintenez le sélecteur enfoncé pendant quelques secondes, le temps que la flamme se stabilise.
- Fermez prudemment la porte du four.

N'actionnez pas l'allumage plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas après 15 secondes, patientez au moins 1 minute, puis répétez le processus d'allumage.

Si la flamme du brûleur s'éteint accidentellement, éteignez le sélecteur du brûleur et patientez au moins 1 minute avant de rallumer le brûleur.

Si la flamme s'éteint de nouveau

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

Mise en garde – Risque d'incendie !


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

Éteindre le brûleur à gaz du four

Tournez le sélecteur sur la position 0.

Utilisation du grill

Remarque : Lorsque vous utilisez la fonction grill, maintenez la porte de l'appareil fermée.

1. Ouvrez le couvercle supérieur.
2. Ouvrez la porte du four.
3. Maintenez le sélecteur du four enfoncé et tournez-le sur la position grill . Le brûleur à gaz s'allume.
4. Maintenez le sélecteur enfoncé pendant quelques secondes, le temps que la flamme se stabilise.
5. Fermez prudemment la porte du four.

N'actionnez pas l'allumage plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas après 15 secondes, patientez au moins 1 minute, puis répétez le processus d'allumage.

Si la flamme du brûleur s'éteint accidentellement, éteignez le sélecteur du brûleur et patientez au moins 1 minute avant de rallumer le brûleur.

Si la flamme s'éteint de nouveau

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

Mise en garde – Risque d'incendie !

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

Eteindre le grill

Régler la manette de commande sur la position 0.

Tournebroche

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

Préparer le rôti

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

Rôtissage

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

Fixez le rôti aux deux extrémités avec les crochets. Le rôti doit se trouver à une distance d'au moins 10 cm de l'extrémité de la broche.

De plus, vous pouvez fixer le rôti avec du fil de cuisine. Pour une volaille, fixez les extrémités des ailes sous le dos et les cuisses au corps. Comme cela, elles ne brunissent pas trop. Piquez la peau en-dessous des ailes afin de permettre à la graisse de s'écouler.

Mise en place du tournebroche

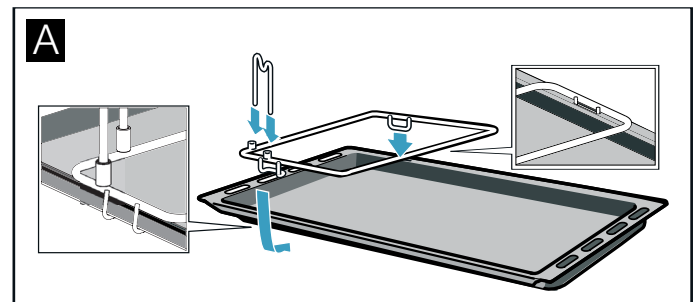
Mise en garde – Risque de brûlure !

Ne jamais toucher les surfaces chaudes du compartiment de cuisson, ni les résistances de chauffe. Toujours tenir hors de portée des enfants. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution. De la vapeur chaude peut s'échapper de l'appareil.

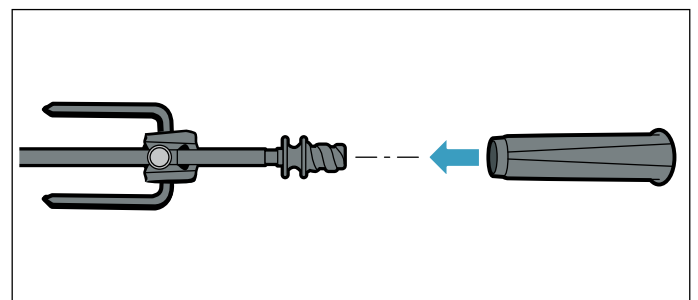
Mise en garde – Attention !

Ne pas insérer le tournebroche sans rôti.

1. Placer le support du tournebroche sur la tôle de cuisson. (Fig. A)

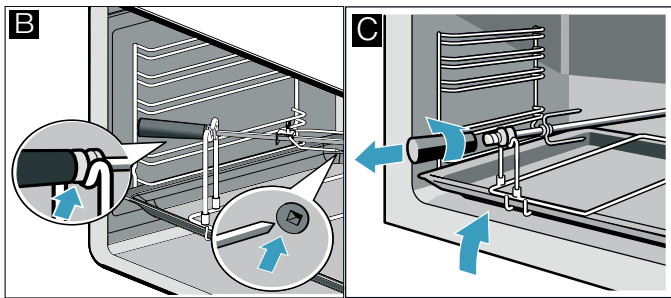


2. Glisser la poignée sur le tournebroche et la visser.



3. Pousser la tôle de cuisson à la hauteur d'enfournement 1.
4. Poser le tournebroche sur le support. La paroi arrière du four est pourvue d'un orifice. Y insérer le tournebroche. (Fig. B) S'assurer que le tournebroche est correctement inséré.

5. Retirer la poignée et fermer la porte du four. (Fig. C)



Activer le fonctionnement du tournebroche

1. Maintenez le sélecteur du four enfoncé et tournez-le sur la position gril ☐.
2. Appuyez sur la touche de sélection de fonction 🍳.

Remarque : Versez un peu d'eau dans la lèchefrite pour récupérer la graisse qui s'égoutte.

Retirez le tournebroche

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

Ne touchez jamais les surfaces chaudes du compartiment de cuisson, ni les résistances chauffantes. Éloignez toujours les enfants de l'appareil. Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. De la vapeur chaude peut s'échapper de l'appareil.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

Ne touchez jamais directement le tournebroche chaud, ni d'autres accessoires chauds. Manipulez un accessoire chaud uniquement avec des maniques ou des gants thermiques.

1. Quand le mets est cuit, désactivez le sélecteur du four ☐ ainsi que le sélecteur de fonction 🍳.
2. Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution.
3. Glissez la poignée sur le tournebroche et vissez-la.
4. Retirez prudemment le tournebroche de sa position de montage.
5. Retirez la tôle de cuisson.

Nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous trouverez ici des conseils pour entretenir et nettoyer correctement votre appareil.

Produit nettoyants

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

Pour le nettoyage de la table de cuisson

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

Pour le nettoyage du four

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

Rincez convenablement les nouvelles éponges avant leur première utilisation.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

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

Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

Zone	Nettoyants
Surfaces en inox* (selon le modèle d'appareil)	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Essuyer toujours les surfaces en inox parallèlement à leur veinure naturelle. Vous risqueriez sinon de les rayer. Éliminer immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de féculé et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Des produits d'entretien spéciaux pour surfaces chaudes en inox sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Appliquez une couche mince de produit d'entretien avec un chiffon doux.
Surfaces émaillées, laquées, en plastique et sérigraphiées* (selon le modèle d'appareil)	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloir à verre pour le nettoyage.
Bandeau de commande	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloir à verre pour le nettoyage.
Couvercle supérieur en verre* (selon le modèle d'appareil)	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec un chiffon doux. Vous pouvez enlever le couvercle supérieur en verre pour le nettoyage. Pour cela, veuillez respecter le chapitre Couvercle supérieur en verre !
Boutons rotatifs Ne pas les enlever !	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux.
Cadre de la table de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Ne pas nettoyer avec un racloir à verre, du citron ou du vinaigre.
Table de cuisson gaz et support de casserole* (selon le modèle d'appareil)	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle. Utiliser peu d'eau, elle ne doit pas parvenir à l'intérieur de l'appareil par les pièces inférieures des brûleurs. Enlever immédiatement les aliments débordés et les résidus d'aliment. Vous pouvez enlever le support de casserole. Support de casserole en fonte* : Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.
Brûleur* (selon le modèle d'appareil)	Enlever la tête de brûleur et le chapeau, les nettoyer à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle. Les becs des gicleurs doivent toujours être dégagés. Electrodes d'allumage : petite brosse souple. Les brûleurs fonctionnent uniquement si les électrodes d'allumage sont sèches. Sécher soigneusement toutes les pièces. En les remettant en place, veiller à leur position exacte. Les chapeaux de brûleur sont émaillés noirs. La couleur change au fil du temps. Cela n'influe en rien sur le fonctionnement.

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

Zone	Nettoyants
Foyer électrique* (selon le modèle d'appareil)	Produits récurants ou éponges à dos récurant : Chauffer ensuite brièvement la plaque de cuisson, afin qu'elle sèche. Les plaques humides rouillent avec le temps. Appliquez à la fin un produit d'entretien. Enlever immédiatement les aliments débordés et les résidus d'aliment.
Anneau de la plaque de cuisson* (selon le modèle d'appareil)	Utiliser un produit d'entretien pour inox pour éliminer les effets de miroitement jaune à bleu sur l'anneau de la plaque de cuisson. Ne pas utiliser de tampons en paille métallique ou de produits récurants.
Table de cuisson en vitrocéramique* (selon le modèle d'appareil)	Entretien : produit protecteur et d'entretien pour la vitrocéramique Nettoyage : nettoyant approprié pour la vitrocéramique. Respecter les indications pour le nettoyage figurant sur l'emballage. ⚠ Racloir à verre pour un encrassement important : Déverrouiller et nettoyer uniquement avec la lame. Attention, la lame est très tranchante. Risque de blessure. Reverrouiller après le nettoyage. Remplacer immédiatement les lames endommagées.
Table de cuisson en verre* (selon le modèle d'appareil)	Entretien : produit protecteur et d'entretien pour le verre Nettoyage : produit de nettoyage pour le verre. Respecter les indications pour le nettoyage figurant sur l'emballage. ⚠ Racloir à verre pour un encrassement important : Déverrouiller et nettoyer uniquement avec la lame. Attention, la lame est très tranchante. Risque de blessure. Reverrouiller après le nettoyage. Remplacer immédiatement les lames endommagées.
Vitre	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec un chiffon doux. N'utilisez pas le racloir à verre. La porte est amovible pour un nettoyage aisé. Pour cela, veuillez respecter le chapitre Décrocher et raccrocher la porte du four !
Sécurité enfants* (selon le modèle d'appareil)	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette. Si une sécurité enfants est installée sur la porte du four, elle doit être enlevée avant le nettoyage. En cas d'encrassement important, la sécurité-enfants ne fonctionne plus correctement.
Joint Ne pas l'enlever !	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette. Ne pas récurer.

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

Zone	Nettoyants
Zone de cuisson	<p>Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre : Nettoyer avec une lavette.</p> <p>En cas d'encrassements importants, utilisez une spirale à récurer en inox ou un produit de nettoyage pour four. L'utiliser uniquement dans le compartiment de cuisson froid.</p> <p>⚠ En cas de surfaces autonettoyantes, veuillez utiliser la fonction autonettoyage. Pour cela, veuillez respecter le chapitre Autonettoyage ! Attention ! Ne jamais utiliser un nettoyant pour cuisinière pour les surfaces autonettoyantes.</p>
Couvercle en verre de la lampe du four	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette.
Support	<p>Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette ou une brosse.</p> <p>Vous pouvez enlever les supports pour le nettoyage. Pour cela, veuillez respecter le chapitre Décrocher et raccrocher les supports !</p> <p>Sortie télescopique* (selon le modèle d'appareil)</p> <p>Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette ou une brosse.</p> <p>Ne pas éliminer la graisse de lubrification sur les rails télescopiques, les nettoyer de préférence en position rentrée. Ne pas mettre à tremper, nettoyer au lave-vaisselle ni avec l'autonettoyage. Cela peut endommager les supports et compromettre leur fonctionnement.</p>
* En option (Disponible pour certains appareils, selon le modèle d'appareil.)	

Zone	Nettoyants
Accessoires	<p>Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.</p> <p>Les accessoires émaillés vont au lave-vaisselle.</p> <p>Plaque à pâtisserie en aluminium* : (selon le modèle d'appareil) Sécher avec un chiffon doux. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle. Ne jamais utiliser de nettoyant pour four. Afin d'éviter toute rayure, ne jamais toucher les surfaces métalliques avec un couteau ou autre objet acéré similaire. Les produits nettoyants agressifs, les éponges abrasives et les gros chiffons sont inadaptés. Vous risqueriez sinon de les rayer.</p> <p>Tournebroche* (selon le modèle d'appareil) Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette ou une brosse. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.</p> <p>Thermomètre à viande* (selon le modèle d'appareil) Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette ou une brosse. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.</p> <p>Tiroir de rangement* (selon le modèle d'appareil) Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette.</p>
* En option (Disponible pour certains appareils, selon le modèle d'appareil.)	

Remarques

- Des légères différences de teintes apparaissent sur la façade de l'appareil en raison des différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.
- Des ombres ressemblant à des stries sur la vitre 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. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement.
Les bords de plaques minces ne peuvent pas être complètement émaillés. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise.

Propreté de l'appareil

Afin d'éviter la formation de salissures tenaces, maintenez toujours l'appareil propre et éliminez immédiatement les salissures.

⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !

Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer. Avant utilisation, retirez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.

Conseils

- Nettoyez le compartiment de cuisson après chaque utilisation. Ainsi les salissures ne peuvent pas s'incruster.
- Éliminez immédiatement les dépôts de calcaire, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf.
- Pour le rôtissage, utilisez un récipient approprié, par ex. une cocotte.

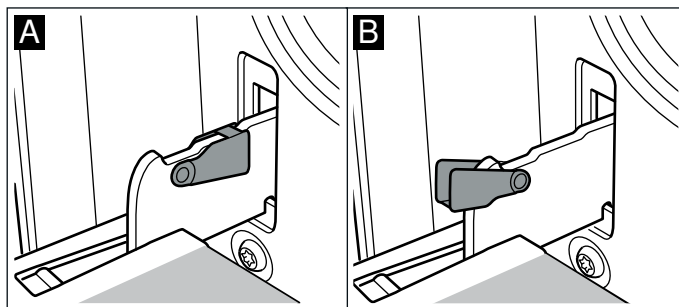
Porte de l'appareil

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

Décrocher et accrocher la porte du four

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

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

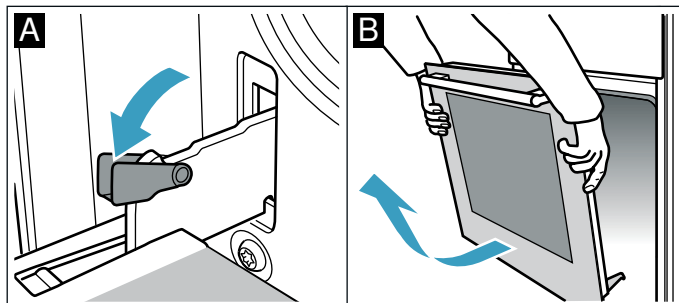


⚠ Mise en garde – Risque de blessure !

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

Démontage de la porte

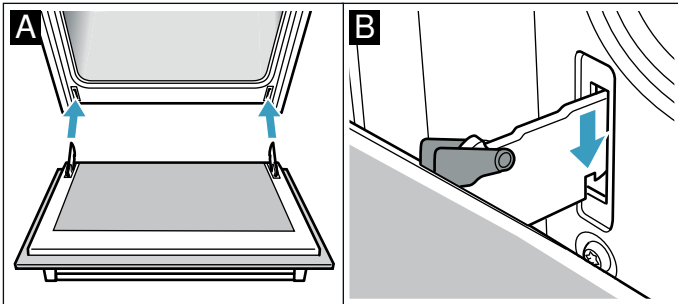
1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Ouvrez les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. A).
3. Fermez la porte du four jusqu'en butée. Avec les deux mains, tenez-la à gauche et à droite. Refermez-la légèrement, puis extrayez-la (fig. B).



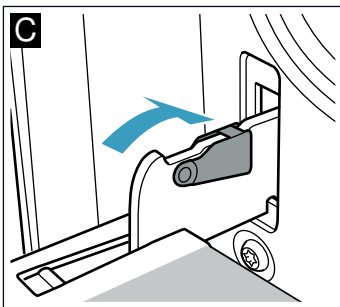
Montage de la porte

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

1. Lorsque vous montez la porte du four, veillez à introduire les deux charnières tout droit dans l'orifice (fig. A).
2. L'encoche sur la charnière doit s'enclencher des deux côtés (fig. B).



3. Refermez les deux leviers de verrouillage (fig. C). Fermez la porte du four.



⚠ Mise en garde – Risque de blessures !

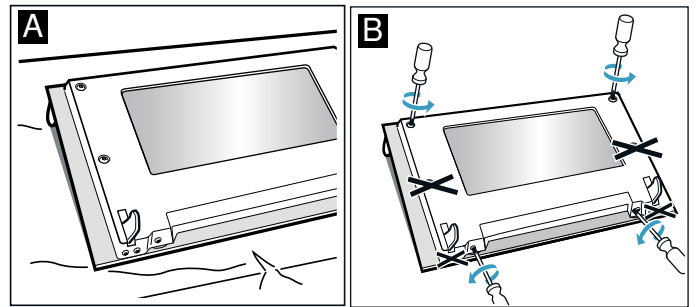
Risque de blessures ! Si la porte du four tombe par inadvertance ou si une charnière se ferme, ne mettez pas la main dans la charnière. Appelez le service après-vente.

Démontage et remontage des vitres

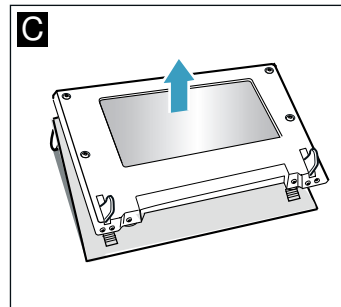
Pour un meilleur nettoyage, il est possible de déposer les vitres de la porte du four.

Dépose

1. Démontez la porte du four. Pour ce faire, reportez-vous à la section **Démontage de la porte**. Placez la porte, poignée vers le bas, sur un chiffon (fig. A).
2. Dévissez d'abord les deux vis en bas et ensuite les deux vis en haut dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (Fig. B).



3. Retirez le fond complet de la porte (fig. C).



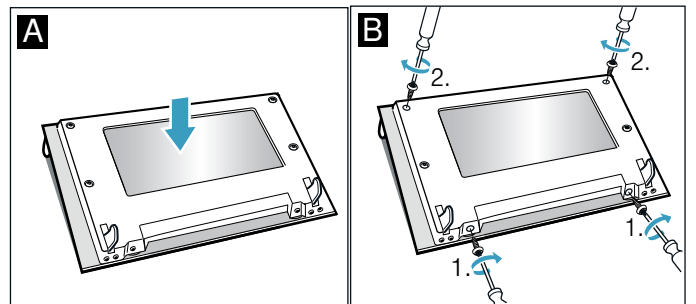
Ne lavez pas les pièces démontées. Nettoyez simplement les surfaces vitrées avec un chiffon doux et humide et un peu de nettoyant pour vitres.

⚠ Mise en garde – Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.

Montage

1. Mettez en place le fond complet de la porte (fig. D).
2. Serrez d'abord les deux vis en bas et ensuite les deux vis en haut (fig. B).



3. Montez la porte du four. Pour ce faire, reportez-vous à la section **Montage de la porte**.

Utilisez uniquement le four une fois les vitres correctement installées.

Supports

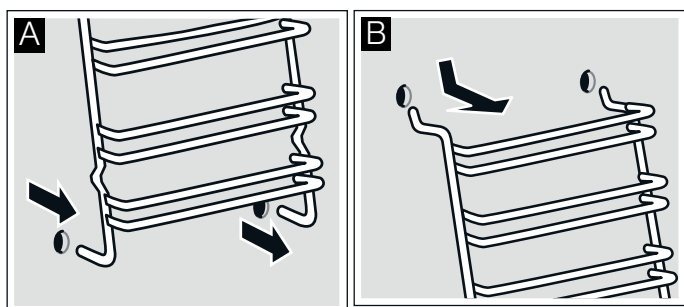
Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous apprendrez ici comment vous pouvez décrocher et nettoyer les supports.

Décrocher et accrocher les supports

Pour le nettoyage, vous pouvez enlever les supports. Le four doit être refroidi.

Démontage des supports

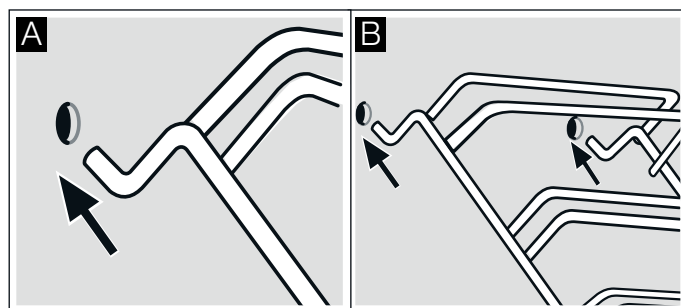
1. Maintenez le support par le bas et tirez-le quelque peu vers l'avant. Retirez les pointes prolongatrices du bas du support des orifices de fixation (Figure A).
2. Ensuite, rabattez le support vers le haut et retirez-le avec précaution (Figure B).



Nettoyez les supports avec du produit nettoyant et une éponge. Pour les salissures tenaces, utilisez une brosse.

Installation des supports

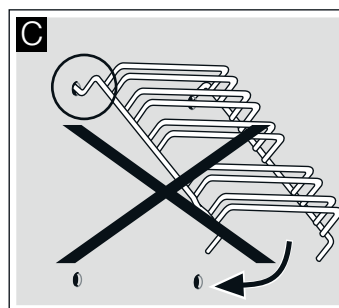
1. Insérez avec précaution les deux crochets dans les trous situés dans le haut de la paroi. (Figure A-B)



⚠ Mise en garde

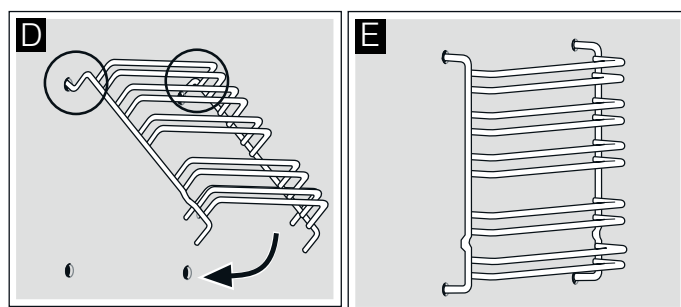
Mauvaise installation !

Ne déplacez jamais le support tant que les deux crochets ne sont pas complètement insérés dans les trous situés dans le haut de la paroi. L'émail risquerait d'être endommagé et de casser (Figure C).



2. les deux crochets doivent être complètement insérés dans les trous situés dans le haut de la paroi. Déplacez ensuite le support vers le bas, lentement et avec précaution, et insérez les crochets inférieurs (Figure D).
3. Insérez les deux supports dans les parois latérales du four (Figure E).

L'installation des supports est réussie lorsque l'écart entre les deux niveaux d'insertion supérieurs est plus important.



Anomalies, que faire ?

Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Avant d'appeler le service

après-vente, veuillez essayer de remédier par vous-même à la panne à l'aide du tableau.

Tableau de dérangements

Si le résultat de cuisson d'un plat n'est pas optimal, veuillez consulter le chapitre *Testés pour vous dans notre laboratoire*. Vous y trouverez des astuces et des informations utiles pour la cuisson et la cuisson simultanée.

⚠ Mise en garde – Risque d'électrocution !
Les réparations non conformes sont dangereuses. Seul un spécialiste du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

Dérangement	Cause possible	Remède/remarques
L'appareil ne démarre pas.	Le fusible est défectueux	Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles.
	Panne de courant	Vérifiez si la lumière de la cuisine ou d'autres appareils ménagers fonctionnent.
	Coupure de gaz	Assurez-vous que les raccords d'alimentation en gaz sont ouverts.
L'éclairage du four est en panne.	La lampe du four est défectueuse	Remplacez la lampe du four. (Voir le paragraphe « Remplacement de la lampe du four »)
Le brûleur à gaz ne s'allume pas.	Panne de courant ou électrodes d'allumage humides	Allumez le brûleur avec un allume-gaz ou une allumette.
		N'utilisez pas le four sans courant.
La flamme (four) ne sort pas de tous les orifices.	Salissure normale	Le brûleur doit être nettoyé par un spécialiste.
Tous les mets préparés au four brûlent rapidement.	Le thermostat est défectueux.	Appelez le service après-vente.
Lorsque le four chauffe, de la buée se forme sur la vitre de la porte.	C'est un phénomène normal dû à la différence de température.	Aucune intervention n'est nécessaire ; aucune influence sur le fonctionnement.
Position ventilateur sans fonction.	Le sélecteur du gril est allumé.	Assurez-vous que le sélecteur du gril est éteint.
	Position ventilateur non sélectionnée	Assurez-vous que la position ventilateur est activée.
	Défaut du ventilateur	Appelez le service après-vente.
Le four s'éteint.	Pression de gaz trop élevée ou trop basse	Vérifiez si vous avez utilisé le bon détendeur.
	Panne de courant	Vérifiez l'alimentation électrique du four.
	Installation non conforme	Assurez-vous que l'appareil a été installé conformément aux instructions de montage.
Le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas.	Le ventilateur de refroidissement est défectueux.	Appelez le service après-vente.

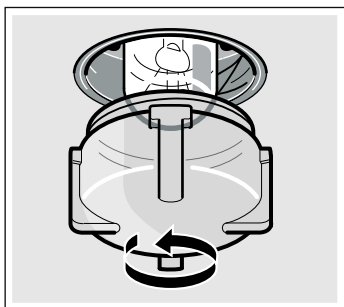
Changer la lampe du four au plafond

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

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !

Couper le fusible dans la boîte à fusibles.

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



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

Cache en verre


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

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous nous efforçons de toujours trouver une solution adaptée, également afin d'éviter toute visite inutile du technicien du SAV.

Numéros de produit E et de fabrication FD

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

N° E		N° FD	
Service après-vente 			

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

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

Testés pour vous dans notre laboratoire

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

Remarques

- Les valeurs des tableaux s'entendent toujours pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid et vide.
Utilisez le préchauffage uniquement si cela est indiqué dans le tableau de cuisson. Couvrez l'accessoire de papier cuisson avant le préchauffage.
- Les durées figurant dans les tableaux sont données à titre indicatif. Ces valeurs dépendent de la nature et de la qualité des aliments.
- Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil. Vous pouvez vous procurer d'autres accessoires et des accessoires en option auprès du service après-vente ou d'un commerce spécialisé.
Retirez du compartiment de cuisson tous les accessoires et récipients qui ne sont pas nécessaires.
- Utilisez toujours des maniques pour retirer des accessoires ou récipients chauds du compartiment de cuisson.
- Votre four convient pour la cuisson sur un niveau.

Attention !

Cet appareil a été fabriqué conformément aux exigences des normes concernant les appareils à gaz. Si le gaz utilisé ne correspond pas au mélange gazeux indiqué ou si sa pression n'est pas adéquate, l'appareil risque de ne pas fournir les résultats escomptés.

Désignation du gaz	Mélange gazeux (%)
G20	CH ₄ =100
G25	CH ₄ =86, N ₂ =14
G30	n-C ₄ H ₁₀ =50, i-C ₄ H ₁₀ =50

Remarque : Lors de la préparation des aliments, une grande quantité de vapeur d'eau peut s'accumuler dans le compartiment de cuisson.

Votre appareil est très économe en énergie et ne génère que peu de chaleur extérieure pendant son fonctionnement. En raison de la grande différence de température entre l'intérieur et l'extérieur de l'appareil, de la condensation peut se former au niveau de la porte et du bandeau de commande ou à la surface des meubles voisins. Il s'agit d'un phénomène physique normal. La condensation peut être réduite grâce au préchauffage ou en ouvrant légèrement la porte.

Gâteaux et pâtisseries

Moules à gâteau

Pour la cuisson dans le moule à gâteau, il convient d'insérer la grille à la hauteur indiquée, puis de placer le moule dessus.

Les moules à gâteau opaques sont les plus appropriés.

En cas de cuisson dans des moules à paroi fine ou dans des moules en verre, le temps de cuisson est plus long et le gâteau n'est pas doré de manière uniforme.

Utilisez uniquement des moules en verre résistants à la chaleur. Ne placez pas le moule en verre chaud sur une surface froide ou humide. Sinon, le verre risque d'éclater.

Si vous souhaitez employer des moules en silicone, respectez les consignes d'utilisation du fabricant. Les moules en silicone sont légèrement plus petits que les moules à gâteau normaux. Par conséquent, il est possible que les quantités figurant dans la recette diffèrent légèrement.

Tableaux de cuisson pour le brûleur à gaz inférieur de la cuisinière à gaz

Ces tableaux récapitulent le mode de cuisson optimal pour une sélection de gâteaux et tartes. Les indications de température et les durées de cuisson dépendent de la quantité et de la qualité de la pâte.

Les valeurs du tableau s'appliquent pour un enfournement lorsque le compartiment de cuisson est froid et vide.

La chaleur est diffusée à l'intérieur du four dès l'inflammation du gaz en sortie du brûleur inférieur. Cela explique la couleur dorée plus marquée sur la partie inférieure des plats.

Gâteaux dans des moules	Accessoires/récipients	Hauteur d'en-fournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Cake	Moule à kouglof rond, profond	3		170*	50-60
Cake	Moule à kouglof rond, profond	2	et	170*	50-60
Tarte génoise, 6 œufs	Moule démontable (Ø 28 cm)	2	et	170*	30-35
Tourte aux pommes	Moule démontable (Ø 20 cm)	3		170	80-90
Tourte aux pommes	Moule démontable (Ø 20 cm)	3	et	190	60-70
Biscuit à l'eau	Récipients en verre pour le four, rectangulaires**	3		170*	25-35
Biscuit à l'eau	Récipients en verre pour le four, rectangulaires**	2	et	170*	25-35
Crème caramel	Moule pour crème caramel	2	et	200*	30-40

* Préchauffez 10 minutes.

** Utilisez uniquement un récipient en verre résistant à la chaleur. Ne placez jamais un récipient en verre chaud sorti du four sur un support froid ou mouillé. Le récipient en verre pourrait se casser.

Cuisson sur la plaque à pâtisserie	Accessoires/récipients	Hauteur d'en-fournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Petits gâteaux secs	Plaque à pâtisserie	3	et	160*	15-20
Bretzels au sésame	Plaque à pâtisserie	3	et	170*	20-25
Feuilletés	Plaque à pâtisserie	3	et	170*	20-25
Bouchées avec pâte yufka	Plaque à pâtisserie	3	et	180*	25-35
Gâteau rosace	Plaque à pâtisserie	3	et	180*	30-40
Pâtisserie à pâte levée	Plaque à pâtisserie	4		150*	30-35
Pâtisserie à pâte levée	Plaque à pâtisserie	3	et	170*	20-25
Pizza	Plaque à pâtisserie	4		170*	25-30
Pizza	Plaque à pâtisserie	3	et	170*	20-25
Pizza, congelée, pâte fine	Plaque à pâtisserie	3	et	170*	10-15
Mini-pizzas, congelées	Plaque à pâtisserie	3	et	170*	10-15
Petits pains	Plaque à pâtisserie	3	et	180*	20-25
Préchauffez* le pain (1500 g)	Plaque à pâtisserie	3	et	190* 170	15 20

* Préchauffez 10 minutes.

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur d'en-fournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Gratin de macaronis	Récipients en verre pour le four, rectangulaires**	2	et	200	40-50
Gratin de pommes de terre, ingrédients crus, max. 4 cm de haut	Récipients en verre pour le four, rectangulaires**	3		190*	40-50
Gratin de pommes de terre, ingrédients crus, max. 4 cm de haut	Récipients en verre pour le four, rectangulaires**	2	et	190*	30-40
Boulettes de viande hachée avec pommes de terre, en sauce	Récipients en verre pour le four, rectangulaires**	2		180	70-80
Goulasch	Récipients en verre pour le four, rectangulaires**	2	et	170	60-70
Poulet aux pommes de terre	Récipients en verre pour le four, rectangulaires**	3		200	70-80
Poulet aux pommes de terre	Récipients en verre pour le four, rectangulaires**	3	et	200	60-70
Terrine de légumes	Récipients en verre pour le four, avec couvercle**	2		200	75-85

* Préchauffez 10 minutes.

** Utilisez uniquement un récipient en verre résistant à la chaleur. Ne placez jamais un récipient en verre chaud sorti du four sur un support froid ou mouillé. Le récipient en verre pourrait se casser.

Conseils pour la cuisson de gâteaux

Vous voulez cuire un gâteau selon votre propre recette.	Basez-vous sur un gâteau semblable indiqué dans le tableau de cuisson des gâteaux
Vous pourrez ainsi vérifier si la génoise est bien cuite :	10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué dans la recette, plantez un bâtonnet en bois dans la partie la plus élevée du gâteau. Si la pâte ne colle plus au bois, cela signifie que le gâteau est fini.
Le gâteau s'écroule.	La prochaine fois, utilisez un peu moins de liquide. Respectez les temps de mélange indiqués dans la recette.
La forme du gâteau est élevée au milieu et basse sur les bords.	Ne beurrez pas le bord du moule démontable. Après la cuisson, démoulez le gâteau avec précaution à l'aide d'un couteau.
Le gâteau est trop sec.	À l'aide d'un cure-dent, faites des petits trous dans le gâteau fini. Puis, versez du jus de fruits ou de l'alcool. La prochaine fois, faites cuire un peu moins longtemps.
Le dessous du gâteau aux fruits est trop clair.	La prochaine fois, enfournez le gâteau à un niveau inférieur.
Le jus de fruits déborde.	La prochaine fois, utilisez une lèchefrite un peu plus profonde (si disponible).
Lors de la cuisson de petits pains levés, les petits pains collent les uns aux autres.	Espacez les petits pains d'environ 2 cm. Les petits pains ont ainsi suffisamment de place pour lever et leur cuisson est homogène.
Lors de la cuisson de gâteaux juteux, il apparaît de la condensation.	Il peut se former de la vapeur d'eau pendant la cuisson de gâteaux. Elle s'échappe par la porte. La vapeur d'eau peut se déposer sur le bandeau de commande ou les meubles situés à proximité, et de l'eau de condensation s'égoutte alors. Il s'agit d'un phénomène physique.

Viande, volailles, poissons, toasts

Tableau pour le gril au gaz

Les valeurs du tableau s'appliquent pour un enfournement à four froid.








Après $\frac{2}{3}$ de la cuisson, retournez les morceaux de viande.

Placez le plat systématiquement au milieu de la grille.

Pour cuire directement sur la grille, enfournez la plaque au niveau 1. Cela permet ainsi de récupérer le jus du poisson et de moins salir le four.

Le tournebroche convient particulièrement pour la cuisson des gros rôtis, des roulades de porc et des volailles. La viande est croustillante et dorée à souhait.

La section *Griller au tournebroche* fournit des instructions concernant l'utilisation du tournebroche.

Plat	Poids	Accessoires et récipients	Hauteur	Mode de cuisson	Durée en minutes
Viandes					
Hamburger, (8 pièces)	1 kg**	Grille	4	 *	30-40
Saucisses, (10 pièces)	0,5 kg**	Grille	4		20-30
Volaille					
Poulet (1 pièce)	1,5 kg	Tournebroche	1		90
Poulet (2 pièces)	3-4 kg**	Tournebroche	1		120
Poisson					
Poisson entier, (2 pièces)	0,5 kg**	Grille	4		20-30
Morceaux de poisson (8 pièces)	0,5 kg**	Grille	4		20-30
Toast					
Griller des toasts (18 pièces)	-	Grille	5	 *	2-4

* Préchauffez 10 minutes.

** Poids total.

Conseils pour les rôtis et grillades

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

Yaourt

Avec votre appareil, vous pouvez même réaliser des yaourts.

Enlevez les supports et les accessoires du compartiment de cuisson. Le compartiment de cuisson doit être vide.

1. Faites chauffer 1 litre de lait (3,5 % MG) sur la table de cuisson à 90 °C, puis laissez-le refroidir à 40 °C. Pour le lait UHT, faites chauffer à 40 °C.

2. Délayez 30 g de yaourt (env. 1 cuillère à soupe) (à température réfrigérée).
3. Remplissez des tasses ou des petits verres dotés de couvercles, et recouvrez de film alimentaire.
4. Placez les tasses ou les verres sur le fond du compartiment de cuisson et suivez les indications du tableau.
5. Après la préparation, laissez refroidir le yaourt au réfrigérateur.

Plat	Accessoires/ustensiles	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée
Yaourt	Tasse/verre	Fond du compartiment de cuisson		-	4-5h

L'acrylamide et les aliments

L'acrylamide se forme principalement lors de la préparation à haute température de produits à base de

pommes de terre et de céréales, par exemple chips, frites, toasts, petits pains, pain, pâtisseries à base de pâte brisée (biscuits, pain d'épice, spéculoos).

Recommandations pour cuire, rôtir et griller avec des taux réduits d'acrylamide	
Généralités	<ul style="list-style-type: none"> ■ Privilégiez des temps de cuisson aussi courts que possible. ■ Donnez une belle couleur dorée à vos réalisations. « Dorez sans brûler ». ■ Plus le produit est volumineux et épais, moins il contient d'acrylamide.
Frites cuites au four	Répartissez les frites uniformément et si possible bien à plat sur la plaque, sans les superposer. Pour éviter un dessèchement trop rapide, la quantité minimum sur la plaque est de 400 g.

Décongélation

Convient pour décongeler les fruits, les légumes et les pâtisseries congelés. Il est recommandé de décongeler la volaille, la viande et le poisson au réfrigérateur. Ne convient pas pour les tartes à la crème.

Utilisez les niveaux d'enfournement suivants pour la décongélation :

- 1re grille : niveau 2
- 2ème grille : niveau 3 + 1

Conseil : Les morceaux congelés à plat ou les portions décongèlent plus vite que les blocs.

Retirez l'aliment congelé de son emballage et déposez-le dans un récipient adapté, sur la grille.

Pendant la décongélation, remuez ou retournez les aliments une ou deux fois. Les gros morceaux doivent être retournés plusieurs fois. Si nécessaire, séparez les aliments entre-temps ou bien retirez de l'appareil les morceaux déjà décongelés.

Laissez reposer le plat décongelé entre 10 et 30 minutes dans l'appareil éteint, afin que la température s'équilibre.

Aliments surgelés	Accessoires	Niveau	Mode de cuisson	Température
Par ex. tartes à la crème fraîche, tartes à la crème au beurre, tartes avec glaçage au chocolat ou du sucre glace, fruits, poulets, saucisses et viande, pain et petits pains, gâteau et autres pâtisseries	Grille	2		Le thermostat reste éteint



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



Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need 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

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001496302

00052705