



HSG202020F



fr Notice d'utilisation



BOSCH





Afin que cuisiner fasse autant de plaisir que manger

veuillez lire cette notice d'utilisation. Vous pourrez alors profiter de tous les avantages techniques de votre cuisinière. La notice contient des informations importantes relatives à la sécurité. Vous apprenez à connaître votre appareil en détails. Nous vous montrons étape par étape comment le régler. C'est tout simple.

Dans les tableaux, vous trouverez les valeurs de réglage et niveaux d'enfournement appropriés à de nombreuses recettes courantes. Tout a été testé dans notre laboratoire.

Si un incident devait survenir, vous trouverez ici des informations qui vous permettront de remédier vous-mêmes aux petites pannes.

Une table des matières détaillée vous aidera à vous orienter rapidement.

Nous vous souhaitons maintenant bon appétit.

Notice d'utilisation



HSG202020F

fr 9000204079

B-230806-01

Table de matières

Remarques importantes	6
Informations de sécurité	7
Les causes de dommages	9
Raccordement de gaz	11
Anomalies à l'installation de gaz/odeur de gaz	12
Connexion de l'alimentation électrique	12
Placer la cuisinière à l'horizontale	13
Mise en place de l'appareil	14
Voici votre nouvelle cuisinière	15
Partie foyer	16
Le four	18
Avant la première utilisation	22
Nettoyage préliminaire du corps et du capot des becs	22
Pré-nettoyage des accessoires	22
Réglage de la table de cuisson	25
Tableau de cuisson du foyer	26
Le brûleur inférieur au gaz du four devra être réglé selon les instructions ci-dessous	28
Le gril à gaz du four sera réglé comme défini ci-dessous ..	30
La broche tournante et le gril devront être réglés selon les instructions ci-dessous	31
Mise en place du tournebroche	33

Table de matières

Entretien et nettoyage	34
Capot supérieur	34
Matériel de nettoyage	35
Opérations à effectuer en cas de dérangements	38
Service après-vente	40
Tableaux et astuces	41
Tableau de cuisson pour le brûleur inférieur du four à gaz ..	41
Tableau de cuisson du gril au gaz	43
Faire griller avec le tournebroche	44
Préparer le rôti	44

Remarques importantes

Veillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Seulement dans ce cas vous pouvez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité.

Conservez soigneusement cette notice d'utilisation. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez-y joindre la notice.

Avaries de transport

Contrôlez l'appareil après l'avoir déballé. En cas d'avaries de transport, vous ne devez pas raccorder l'appareil.

Elimination écologique



Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE concernant les appareils électriques et électroniques usagés (déchets des équipements électriques et électroniques - DEEE).

La directive spécifie le cadre pour une reprise et un recyclage des appareils usagés applicable au niveau européen.

Connexion de l'alimentation électrique et raccordement de gaz

Les opérations nécessaires effectuées lors du montage de l'appareil en toute sécurité (connexion de courant et raccordement de gaz), de la première mise en fonctionnement, de la transformation pour un autre type de gaz le cas échéant, ne doivent être réalisées que par un spécialiste agréé ou par les techniciens agréés par le fabricant et selon le « Manuel d'utilisation » et les « Instructions de raccordement et de transformation de gaz ».

Des raccordements et des réglages défectueux peuvent endommager l'appareil. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages entraînés par des raccordements et des réglages défectueux. Sous ces conditions l'appareil sera hors garantie.

Informations de sécurité

Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation domestique. Utiliser l'appareil seulement pour la cuisson.

Les surfaces chaudes



ATTENTION : Les parties accessibles et la grille peuvent être chaudes pendant l'utilisation de l'appareil. Veiller à ce que les enfants ne s'approchent pas de l'appareil.

Ne jamais toucher les foyers chauds, les surfaces intérieures du fourneau, les surfaces intérieures du tiroir inférieur et les éléments de chauffage. Toujours veiller à ce que les enfants ne s'approchent pas de l'appareil.

Ouvrir avec soin le couvercle du fourneau. De la vapeur chaude peut se dégager.

Ne jamais conserver les substances inflammables sur la partie de cuisson, dans le fourneau et dans le tiroir inférieur. Danger de feu !

La connexion de l'alimentation électrique / le raccordement de gaz ne doivent pas toucher la face arrière de l'appareil. Pendant le fonctionnement, la face arrière de l'appareil se réchauffe et cela peut endommager les connexions.

Ne jamais laisser les fils de connexion coincés entre le couvercle chaud du fourneau ou ne jamais les faire passer au-dessus de la partie chaude de cuisson. L'isolation des fils peut fondre. Danger de court-circuit !

Les surfaces du tiroir inférieur peuvent être chaudes. Ne conserver les accessoires du fourneau que dans le tiroir inférieur. Danger de feu !

Huile ou suif excessivement chauffé



L'huile et le suif excessivement chauffés brûlent rapidement. Danger de feu !

Ventilation insuffisante pour les fourneaux à gaz pendant la cuisson



Ne jamais chauffer l'huile ou le suif avant de s'assurer de toutes les conditions de surveillance. Ne jamais verser de l'eau sur l'huile ou le suif enflammé. Remettre immédiatement le couvercle de la poêle. Couper l'alimentation du foyer. Laisser refroidir la poêle sur le foyer.

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de l'humidité et de la chaleur dans l'endroit où il se trouve. Il faut s'assurer de la bonne ventilation de la cuisine, maintenir les ouvertures de ventilation naturelle ou équiper la cuisine d'un dispositif de ventilation mécanique (une aspiration au-dessus du fourneau).

L'utilisation intensive de l'appareil pendant une longue durée peut nécessiter une ventilation supplémentaire, comme par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation du niveau de ventilation mécanique, si celle-ci existe.

Maintenir les rideaux et tulles loin de l'appareil. Ne jamais remettre l'aspiration en fonctionnement s'il n'y a pas de marmite sur le foyer. Les résidus d'huile accumulés sur le filtre de l'aspiration peuvent s'enflammer. L'aspiration peut être endommagée en raison de l'augmentation de chaleur. Danger de feu !

Les charnières



Prendre garde aux charnières du couvercle du fourneau et à celles du couvercle supérieur, si le modèle en possède : On peut se coincer les mains entre les charnières.

Les pièces accessoires et les casseroles

Ne jamais toucher les casseroles sans avoir mis des gants de protection. Danger de brûlure !

Appareil de nettoyage à haute pression ou appareil d'injection vapeur

Ne jamais nettoyer le fourneau ou le foyer avec un appareil de nettoyage à haute pression ou avec un appareil d'injection vapeur. Danger de court-circuit !

Les réparations



Les réparations effectuées de manière non conforme peuvent être cause de danger. Danger d'électrocution !
Danger de fuite de gaz !

Seul les techniciens agréés par le fabricant sont autorisés à effectuer les réparations. Si le fil équipé de fiche de prise de courant a été endommagé, il doit absolument être remplacé par le technicien agréé par le fabricant.

Si l'appareil est en panne, retirer le fusible qui se trouve dans le boîtier fusible. Couper l'alimentation de gaz. Appeler l'agent agréé.

Traction ou transport par le tuyau de gaz (collecteur) et par la poignée du couvercle

Ne jamais déplacer l'appareil en le tenant par le tuyau de gaz (collecteur) ; le tuyau peut être endommagé. Risque de fuite de gaz ! Ne jamais déplacer l'appareil en le tenant par la poignée du couvercle. Les charnières et la poignée du couvercle peuvent être endommagées.

Les causes de dommages

Dommmages de la partie cuisson (foyer)

Toujours utiliser les foyers en y posant systématiquement une marmite. Ne jamais chauffer une marmite ou une poêle vide. La base de la marmite ou de la poêle sera endommagée.

Les marmites ou les poêles utilisées doivent avoir une base plate.

Les marmites ou les poêles doivent être placées sur la grille de manière centrée par rapport au bec. De cette façon, la flamme du bec peut toucher la base de la marmite ou de la poêle. La chaleur ne se propage pas aux poignées et aux manches et un gain d'énergie est ainsi assuré.

S'assurer que les becs du foyer sont bien propres et secs. Les corps et les couvercles des becs doivent être correctement mis à leurs places respectives.

S'assurer que les foyers n'ont jamais fonctionné avec leur couvercle supérieur fermé, comme auraient pu le faire par exemple des enfants.

Dommages du fourneau

Ne jamais mettre le plateau du fourneau sur la base du fourneau. Ne jamais recouvrir la base du fourneau avec une feuille d'aluminium. Ne jamais mettre une casserole de mets sur la base du fourneau.

Il se produit une accumulation de chaleur. Les durées de cuisson et de grillage perdent en efficacité et la partie émaillée peut s'endommager.

Ne jamais verser de l'eau sur le fourneau chaud. La partie émaillée peut s'endommager.

Pour la cuisson de gâteaux avec des fruits juteux, ne pas mettre trop de fruits dans la pâte. Le jus de fruit qui s'écoule du plateau peut entraîner une formation de taches qui ne s'effaceront plus au nettoyage.

Ne jamais appuyer ou s'asseoir sur le couvercle ouvert du fourneau.

Dommages du tiroir de base

Ne jamais mettre de substances chaudes dans le tiroir de base. Le tiroir de base peut être endommagé.

Dommages formés sur les surfaces des meubles environnants

Ne laisser refroidir le fourneau que lorsque le couvercle est fermé. Même une petite ouverture du couvercle du fourneau peut endommager les meubles environnants.

Si l'isolation du fourneau s'est trop encrassée, le couvercle du fourneau ne se fermera pas complètement pendant le fonctionnement. Les surfaces des meubles environnants pourront alors être endommagées. Le joint du couvercle doit toujours être maintenu propre.

Raccordement de gaz

Pour le spécialiste agréé ou l'agent agréé par le fabricant

Le montage ne doit être effectué que par un spécialiste agréé ou par les techniciens agréés par le fabricant, selon les «Instructions de raccordement et de transformation de gaz».

Les conditions de réglage de cet appareil sont définies sur la plaque d'identification située sur la face arrière de l'appareil. Le type de gaz réglé à la sortie d'usine est indiqué par une étoile (*).

Avant d'installer l'appareil, il faut connaître les conditions de distribution locales (type de gaz et pression) et s'assurer que le réglage de gaz de l'appareil correspond à ces conditions. S'il est nécessaire de changer les réglages de l'appareil, suivre les « Instructions de raccordement et de transformation de gaz ».

Cet appareil n'est pas connecté à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Cet appareil doit être installé et disposé selon les règlements en vigueur. Ne jamais connecter l'appareil à la sortie d'aucun dispositif d'évacuation de gaz. Respecter soigneusement les conditions de ventilation.

Le raccordement de gaz doit être effectué non pas par un tuyau flexible ordinaire, mais par un tuyau rigide (tuyau de gaz) ou par un tuyau flexible de gaz de sécurité.

Si on utilise un tuyau flexible de gaz de sécurité, il faut absolument veiller à empêcher le coincement et l'écrasement du tuyau. Le tuyau ne doit absolument pas reposer sur des surfaces chaudes.

La ligne de gaz (le tuyau de gaz ou le tuyau flexible de gaz de sécurité) peut être raccordée soit au côté droit, soit au côté gauche de l'appareil. Le raccordement doit avoir un dispositif de fermeture facilement accessible.

Anomalies à l'installation de gaz/odeur de gaz

Si vous remarquez une odeur de gaz ou vous constatez des anomalies à l'installation de gaz, vous devez

- fermer immédiatement l'arrivée de gaz ou bien la vanne de la bouteille de gaz
- éteindre immédiatement tout feu direct et les cigarettes
- éteindre les appareils électriques – aussi les lampes
- ouvrir les fenêtres et bien aérer la pièce
- appeler le service après-vente ou la société distributrice de gaz.

Connexion de l'alimentation électrique

L'opération de montage doit être effectuée par un spécialiste agréé de l'agent. Un fusible de 16 A est nécessaire pour la connexion de l'alimentation électrique. L'appareil est conçu pour fonctionner avec une alimentation de 220-240 V.

Si la différence de potentiel se situe au dessous de 180 V, le dispositif d'allume-gaz électrique ne fonctionne pas.

Toutes les conditions de garantie seront annulées pour un dommage dû à une connexion défectueuse.

Pour l'agent agréé

L'appareil doit être connecté selon les informations indiquées sur la plaque d'identification.

Ne connecter l'appareil qu'à une alimentation électrique disposée selon les règlements en vigueur. Le cas échéant, pour débrancher l'appareil, la connexion doit être effectuée de manière à pouvoir accéder facilement au point de connexion.

Il faut s'assurer de la présence du système de séparation multipôle.

L'utilisation de dispositifs de connexion, comme des câbles de rallonge et des prises à broches multiples, est absolument interdite.

Au point de vue sécurité électrique, cet appareil ne doit être exploité qu'avec une connexion à la terre. Si la ligne du connecteur de terre n'a pas été tirée selon les règlements, il est impossible d'assurer la sécurité par rapport aux dangers inhérents au système électrique.

Il faut obligatoirement utiliser un fil de type H 05 W-F ou un fil équivalent pour la connexion de l'appareil.

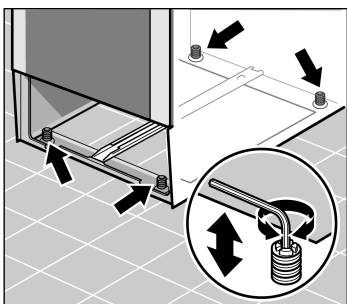
Placer la cuisinière à l'horizontale

Placez la cuisinière toujours directement sur le sol.

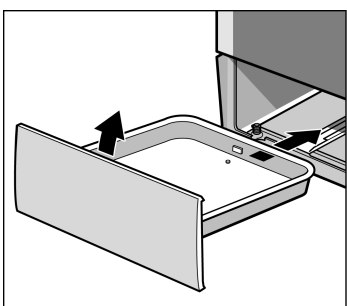
La cuisinière est équipée de pieds réglables en hauteur. Ils vous permettent de monter le socle d'environ 15 mm.

1. Retirer le tiroir de rangement et l'extraire par le haut.

Le socle est doté de pieds de réglage à l'avant et à l'arrière.

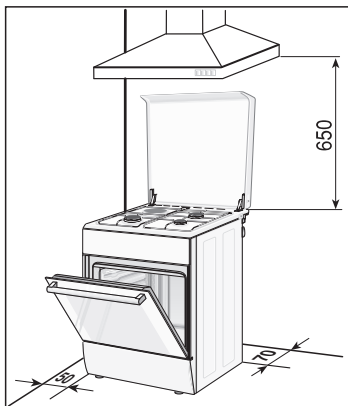


2. Avec un clé à fourche, réglez les pieds plus haut ou plus bas selon les besoins, jusqu'à ce que la cuisinière soit placée à l'horizontale.



3. Réintroduire le tiroir de rangement.

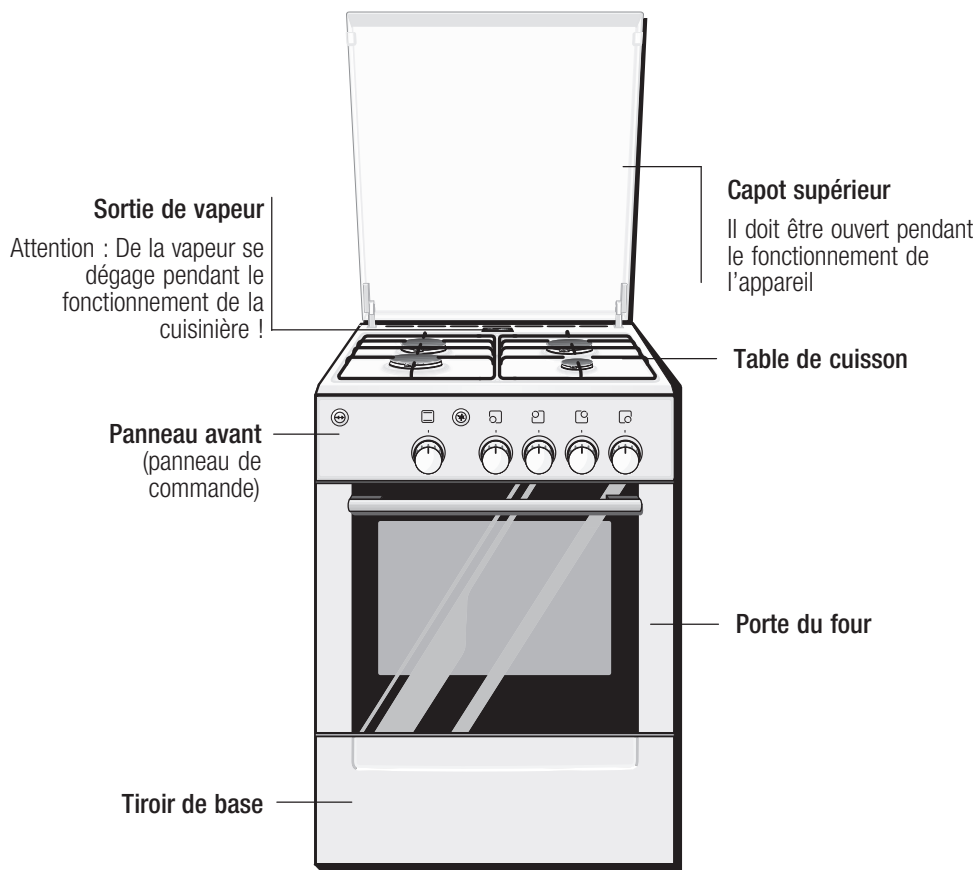
Mise en place de l'appareil



L'appareil doit être installé selon les dimensions données et doit être placé directement sur le plancher de la cuisine. Il ne doit pas être placé sur un objet quelconque. Il est obligatoire de respecter les instructions du fabricant du manteau de cheminée pour la distance entre le côté supérieur de la partie foyer et le côté inférieur du manteau. Il faut veiller à ne pas bouger l'appareil après le montage. La distance à la partie meublée située à côté du bec puissant ou du bec Wok du foyer ne doit absolument pas être inférieure à 50 mm.

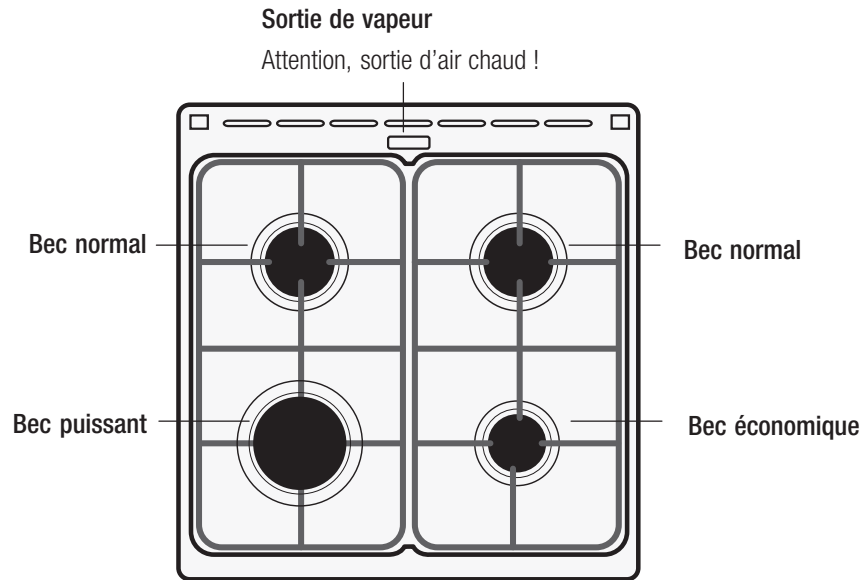
Voici votre nouvelle cuisinière

Vous allez vous familiariser avec votre nouvel appareil.
A l'aide de votre manuel d'instructions, vous allez
obtenir les informations nécessaires concernant la
table de cuisson, le four et les accessoires.

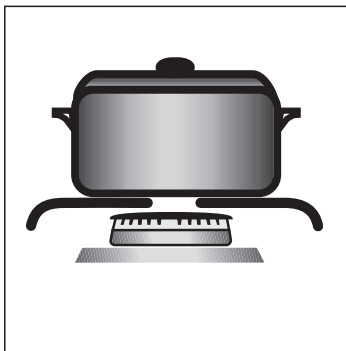


Des détails peuvent différer selon le type de l'appareil.

Partie foyer



Rendement thermique des bacs	Diamètres de base des marmites ou des poêles correspondants aux bacs
Bec économique de 1 kW	12-18 cm
Bec normal de 1,75 kW	18-24 cm
Bec puissant de 3 kW	24-28 cm

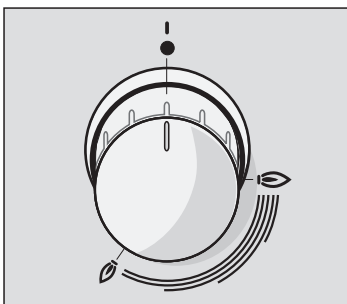


Les marmites ou les poêles utilisées doivent avoir une base plate.

Les marmites ou les poêles doivent être placées sur la grille de manière centrée par rapport au bec. De cette façon, la flamme du bec peut toucher la base de la marmite ou de la poêle. La chaleur ne se propage pas aux poignées et aux manches et un gain d'énergie est ainsi assuré.

Interrupteur de foyer

Les 4 interrupteurs de foyer permettent de régler la puissance de chauffe des foyers. Le symbole au-dessus de l'interrupteur du foyer indique à quel foyer l'interrupteur correspond.



pour les foyers à gaz

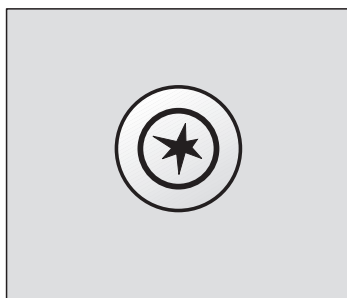
Positions

0	Arrêt
	Grande flamme, débit maximal
	Petite flamme, débit minimal

La plage de réglage est limitée par une butée. Ne tournez jamais la manette plus loin que la butée.

Bouton allume-gaz

Ce bouton sert à mettre en marche le système d'allume-gaz électronique.



Tous les allume-gaz s'allument en même temps dès que l'on appuie sur le bouton.

Le four

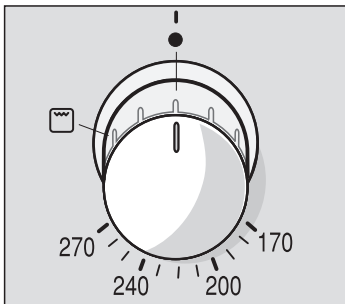
Rendements thermiques des brûleurs

Brûleur inférieur au gaz du four	3 kW
----------------------------------	------

Gril au gaz du four	2,1 kW
---------------------	--------


Bouton de sélection de fonction

En tournant le bouton de sélection de fonction vers la gauche, on peut sélectionner la fonction cuisson four et en le tournant vers la droite, on peut sélectionner la fonction gril.



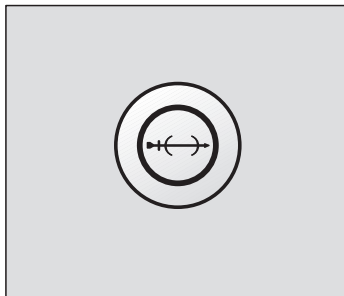
Positions

170-270	Pour faire une cuisson dans le four, gamme de température en °C obtenue par la flamme au gaz du brûleur inférieur
---------	---

	Position de fonctionnement du brûleur du gril pour la cuisson de mets à température maximum
---	---

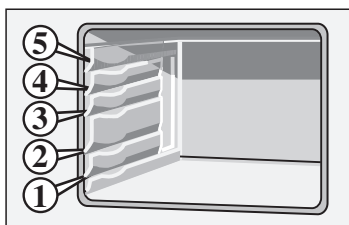
Bouton broche tournante

Ce bouton sert à mettre en marche la broche tournante.



Pour l'arrêter, il faut appuyer de nouveau sur le bouton.

Four

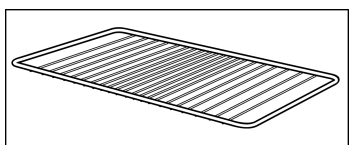


Les accessoires peuvent être enfournés à 5 niveaux différents.

Vous pouvez retirer les accessoires à deux tiers, sans qu'ils basculent. Il est alors facile de retirer les plats.

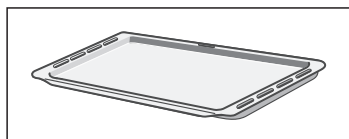
Accessoires

Vous pouvez racheter des accessoires auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Veuillez indiquer le numéro HEZ.



Grilles

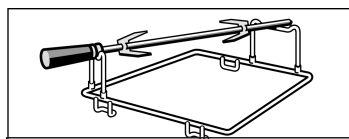
pour de la vaisselle, des moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.



Plaque à pâtisserie émaillée

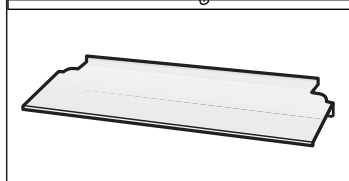
pour gâteaux et petits fours.

Enfourez la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, partie inclinée en direction de la porte du four.



Tournebroche

pour des rôtis et des grosses volailles. Utilisez le tournebroche uniquement avec la plaque émaillée.



Tôle protectrice

à utiliser pendant le gril.

Pendant le gril, utiliser impérativement la tôle protectrice pour protéger de la température élevée le tableau de commande et les boutons.

La porte du four étant ouverte, engager la tôle protectrice dans le rail situé sous le panneau avant. La tôle doit être engagée de manière à ce que le côté le plus long soit en avant et le pli de l'extrémité orienté vers le bas.



La porte du four doit être ouverte pendant l'utilisation du gril !

Accessoires en option*

Grille HEZ334001	Pour de la vaisselle, des moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.
Grille d'insertion HEZ324000	Pour des grillades. Placez la grille toujours dans la lèchefrite. La graisse qui s'égoutte et le jus de viande sont recueillis.
Lèchefrite HEZ332000	Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis.
Lèchefrite HEZ332010 avec revêtement anti-adhérent	Des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et de gros rôtis se détachent plus facilement de la lèchefrite.
Grille anti-éclaboussures HEZ325000	Pour faire des grillades, au lieu de la grille ou comme protection du four contre les éclaboussures.
Plaque à pâtisserie émaillée HEZ331010 avec revêtement anti-adhérent	Les gâteaux et pâtisseries se détachent plus facilement de la plaque à pâtisserie.
Plaque à pizza HEZ317000	Pour des pizzas, produits surgelés et grands gâteaux.
Lèchefrite en verre HEZ336000	Plaque à pâtisserie profonde en verre, convient également comme vaisselle de service.
Cocotte en verre HMZ21GB	Pour des plats braisés et des gratins préparés au four.
Cocotte-XXL HEZ390800	Pour des grandes quantités, p.ex. plusieurs poissons. La cocotte est à l'extérieur en émail granité et possède un couvercle en verre résistant à la chaleur du four. Le couvercle en verre peut être utilisé comme plat à gratin.
Moule anti-fuites HEZ6001	Pour des gâteaux particulièrement fondants. Le bord extra large évite des fuites et le four reste propre. Le moule possède un revêtement anti-adhérent intérieur.
Pierre de cuisson HEZ327000	La pierre de cuisson est idéale pour préparer du pain, des petits pains et de la pizza dont le fond doit être croustillant. La pierre de cuisson doit toujours être chauffée à la température recommandée.
Lèchefrite-pro avec grille HEZ333000	Pour la préparation de grandes quantités.

Accessoires en option*

Couvercle pour la lèchefrite-pro HEZ333001

Transforme la lèchefrite-pro en cocotte-pro.

Grille de protection

La grille de protection se fixe sur la porte du four. Elle empêche que des enfants touchent la porte chaude du four. La grille de protection peut être commandée auprès du service après-vente de l'usine sous la référence 361 480.

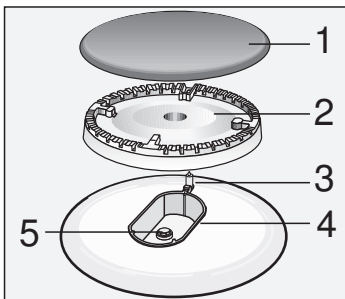
* Vous trouverez de nombreux accessoires pour votre cuisinière dans nos prospectus ou sur Internet. Vous trouverez des accessoires en option dans le commerce spécialisé.

Avant la première utilisation

Ce chapitre contient les procédures à appliquer avant la première utilisation de la cuisinière.

Lire les avertissements de sécurité définis dans le chapitre « Avertissements ». Nettoyer les accessoires de la cuisinière.

Nettoyage préliminaire du corps et du capot des becs



Nettoyer le capot des becs (1) et le corps des becs (2) avec de l'eau et du détergent de vaisselle. Sécher parfaitement les pièces.

Replacer le corps et le capot des becs sur la base des becs (4) en veillant à ne pas endommager la bougie (3).

L'injecteur (5) doit être propre et sec. Veiller à replacer parfaitement le capot du bec sur le corps du bec.

Pré-nettoyage des accessoires

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

Chauffage du four

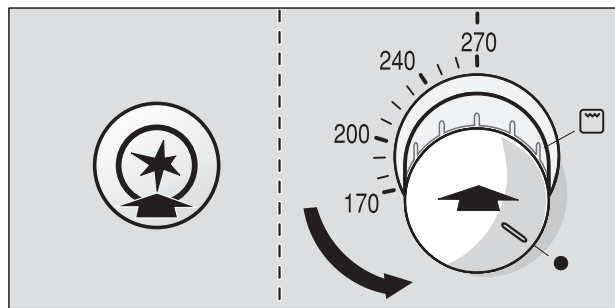
Procédure à appliquer au brûleur inférieur au gaz du four

Ouvrir le capot supérieur. Le capot supérieur doit être complètement ouvert pendant le fonctionnement de l'appareil.

Ouvrir le robinet de gaz principal de l'appareil.
Brancher l'appareil. Ouvrir le couvercle du four.

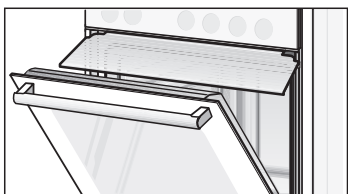
Pour faire disparaître les odeurs caractéristiques d'un appareil neuf, faire chauffer le four vide après avoir fermé sa porte.

1. Tout en appuyant sur le bouton de sélection de fonction, le tourner à gauche et le mettre en position 270 °C.
2. En continuant d'appuyer sur le bouton de sélection de fonction, appuyer en même temps sur le bouton allume-gaz.




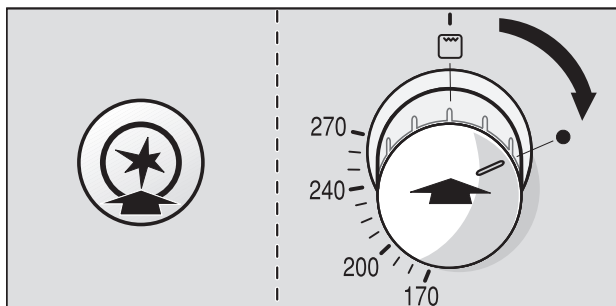
3. Le gaz qui s'échappe du brûleur inférieur au gaz du four s'enflamme par l'intermédiaire du bouton allume-gaz. Continuer d'appuyer à peu près durant 10 secondes sur le bouton de sélection de fonction, pour que le système de sécurité flamme se mette en marche.
4. La flamme du gaz doit être surveillée par la fenêtre située sur la plaque inférieure du four. Si le gaz ne s'est pas enflammé, recommencer l'opération à partir de l'étape 1.
5. Fermer doucement la porte du four.
6. Fermer le bouton de sélection de fonction au bout de 30 minutes.

Procédure à appliquer au gril à gaz du four



Pour faire disparaître les odeurs caractéristiques d'un appareil neuf, faire chauffer le gril à gaz.

1. Engager la tôle protectrice dans le rail situé sous le tableau de commande. La tôle doit être engagée de manière à ce que le côté le plus long soit en avant et le pli de l'extrémité orienté vers le bas.
2. Fermer le couvercle du four de manière à ce que la distance par rapport à la tôle protectrice soit minimale.
3. Tout en appuyant sur le bouton de sélection de fonction, le tourner à droite et le mettre en position gril .
4. En continuant d'appuyer sur le bouton de sélection de fonction, appuyer en même temps sur le bouton allume-gaz.



6. Le gaz qui s'échappe du gril à gaz du four s'enflamme par l'intermédiaire du bouton allume-gaz. Continuer d'appuyer à peu près durant 10 secondes sur le bouton de sélection de fonction, pour que le système de sécurité flamme se mette en marche.
8. Vérifier la flamme du gaz. Si le gaz ne s'est pas enflammé, recommencer l'opération à partir de l'étape 3.
9. Fermer le bouton de sélection de fonction au bout de 30 minutes.

Réglage de la table de cuisson


La table de cuisson comporte 4 becs à gaz. La méthode d'allumage des becs à gaz est décrite ci-dessous.

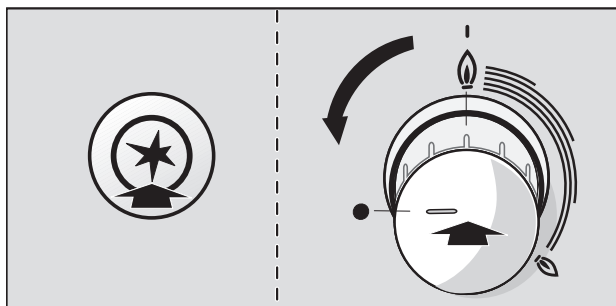
Allumage du bec

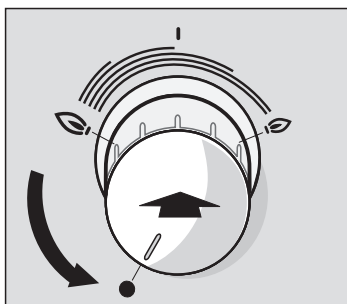
⚠ Vérifier que le corps des becs est bien en place et que leurs couvercles respectifs sont correctement posés. Les canaux du corps de bec doivent rester libres. Toutes les pièces doivent être propres et sèches.

L'opération ci-dessous doit être effectuée :

Tous les allume-gaz s'allument en même temps

1. Ouvrir le capot supérieur du foyer. Le capot supérieur doit toujours rester ouvert pendant le fonctionnement du foyer.
2. Presser le bouton du bec que l'on veut allumer et le mettre en position flamme maxi  en le tournant vers la gauche.
3. En continuant à pousser sur le bouton, appuyer sur le bouton d'allume-gaz. Le bec à gaz s'allume.





4. Régler la hauteur de flamme souhaitée. La flamme n'est pas constante entre les positions • éteint et 🔥. C'est pourquoi il faut toujours choisir une position entre flamme 🔥 maxi et 🔥 flamme mini.



Ne jamais faire fonctionner le dispositif d'allumage durant plus de 15 secondes. Si le bec ne s'allume pas après 15 secondes, arrêter d'actionner le dispositif d'allumage et attendre au moins une minute avant de recommencer l'opération d'allumage. Ensuite, recommencer les opérations à partir de la deuxième étape.



Si la flamme du bec venait à s'éteindre, mettre le bouton du bec en position d'arrêt et attendre au moins une minute avant d'essayer de rallumer le bec.

Arrêt

Pour arrêter la cuisson, mettre en position d'arrêt • le bouton du bec correspondant.

Tableau de cuisson du foyer

Le diamètre de base de la marmite ou de la poêle placée sur le foyer pour cuisson doit être absolument conforme aux valeurs conseillées dans le manuel.

Les durées de cuisson sont différentes selon le type de mets, la diversité et le poids des aliments utilisés. La meilleure durée de cuisson pourra être définie par observation.

Il faut utiliser la quantité minimum d'eau lors des cuissons, car les minéraux et les vitamines contenus dans les aliments perdent rapidement leur spécificité nutritive ; il est possible de protéger les minéraux et les vitamines des aliments. Les légumes sont plus nourrissants si la durée de cuisson est courte.

Exemple	Aliment	Foyer	Niveau de cuisson
Fondre	Chocolat, beurre, margarine	Bec économique	Hauteur de flamme mini
Chauffer	Bouillon, légumes en conserve	Bec normal	Hauteur de flamme mini
Chauffer et maintenir chaud	Soupes	Bec économique	Hauteur de flamme mini
Cuisson à l'étouffée*	Poisson	Bec normal	Entre hauteur de flamme mini et hauteur de flamme maxi
Bouillir*	Pommes de terre et autres légumes, viande	Bec normal	Entre hauteur de flamme mini et hauteur de flamme maxi
Cuire*	Riz pilaf, légumes, mets contenant de la viande (assaisonnés avec des sauces)	Bec normal	Hauteur de flamme maxi
Griller	Crêpes, pommes de terre, schnitzel, poisson pané	Bec puissant	Entre hauteur de flamme mini et hauteur de flamme maxi

* En cas d'utilisation d'une marmite à couvercle, revenir au niveau de cuisson flamme mini après le bouillonnement des aliments.

Réglage du four

Tableaux et propositions

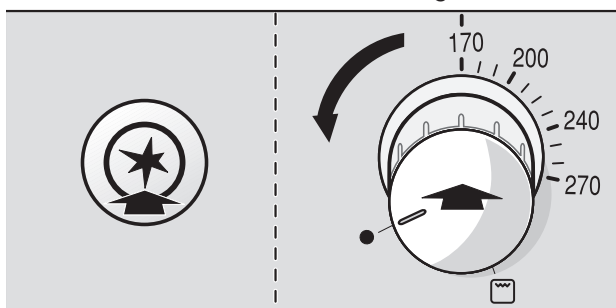
Dans le chapitre « Tableaux et propositions », vous trouverez les réglages adéquats pour la cuisson de différents mets.

Le brûleur inférieur au gaz du four devra être réglé selon les instructions ci-dessous

Avec la porte du four fermée, il est possible de faire une cuisson sur un seul plateau du four en allumant le brûleur inférieur au gaz.

Exemple : Cuisson à 170 °C

1. Ouvrir le capot supérieur. Le capot supérieur doit être complètement ouvert pendant le fonctionnement de l'appareil.
2. Ouvrir le robinet de gaz principal de l'appareil. Brancher l'appareil. Ouvrir le couvercle du four.
3. Tout en appuyant sur le bouton de sélection de fonction, le tourner à gauche et le mettre en position 170 °C.
4. En continuant d'appuyer sur le bouton de sélection de fonction, appuyer en même temps sur le bouton allume-gaz.



Systeme de sécurité flamme

5. Le gaz qui s'échappe du brûleur inférieur au gaz du four s'enflamme par l'intermédiaire du bouton allume-gaz. Continuer d'appuyer à peu près durant 10 secondes sur le bouton de sélection de fonction, pour que le système de sécurité flamme se mette en marche.

Le système de sécurité flamme se met en marche et coupe l'alimentation de gaz en tous cas de coupure de la flamme du brûleur du four, quelle que soit la raison de l'extinction.



Ne pas faire fonctionner le dispositif d'allumage pendant plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas après 15 secondes, arrêter le fonctionnement du dispositif et attendre au moins une minute avant de recommencer l'opération d'allumage.

6. La flamme du gaz doit être surveillée par la fenêtre située sur la plaque inférieure du four. Si le gaz ne s'est pas enflammé, recommencer l'opération à partir de l'étape 3.
7. Fermer doucement la porte du four.
8. Avec le four vide, effectuer un préchauffage pendant une durée de 15 minutes et commencer la cuisson.

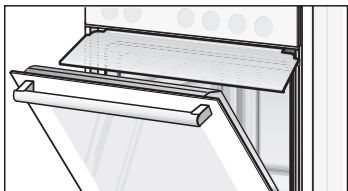
Quand la cuisson est terminée

Fermer le bouton de sélection de fonction.

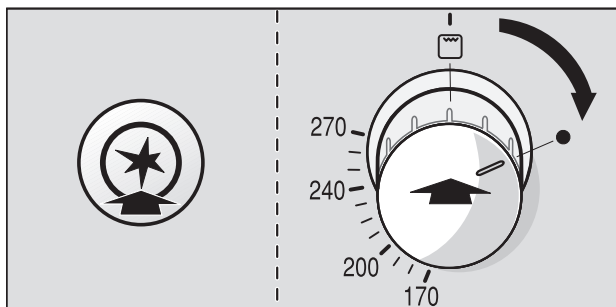
Modification de réglage

On peut toujours modifier la température selon les conditions de cuisson.

Le gril à gaz du four sera réglé comme défini ci-dessous



1. Ouvrir le capot supérieur. Le capot supérieur doit être complètement ouvert pendant le fonctionnement de l'appareil.
2. Ouvrir le robinet de gaz principal de l'appareil. Brancher l'appareil. Ouvrir le couvercle du four.
3. Engager la tôle protectrice dans le rail situé sous le tableau de commande. La tôle doit être engagée de manière à ce que le côté le plus long soit en avant et le pli de l'extrémité orienté vers le bas.
4. Fermer le couvercle du four de manière à ce que la distance par rapport à la tôle protectrice soit minimale.
5. Tout en appuyant sur le bouton de sélection de fonction, le tourner à droite et le mettre en position gril ☐.
6. En continuant d'appuyer sur le bouton de sélection de fonction, appuyer en même temps sur le bouton allume-gaz.



7. Le gaz qui s'échappe du gril à gaz du four s'enflamme par l'intermédiaire du bouton allume-gaz. Continuer d'appuyer à peu près durant 10 secondes sur le bouton de sélection de fonction, pour que le système de sécurité flamme se mette en marche.

Système de sécurité flamme

Le système de sécurité flamme se met en marche et coupe l'alimentation de gaz en tous cas de coupure de la flamme du gril à gaz du four, quelle que soit la raison de l'extinction.

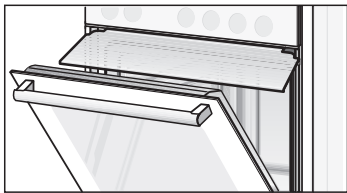


Ne pas faire fonctionner le dispositif d'allumage pendant plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 15 secondes, arrêter le fonctionnement du dispositif et attendre au moins une minute avant de recommencer l'opération d'allumage.

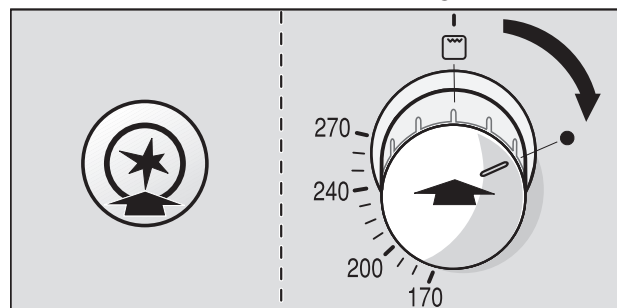
8. Vérifier la flamme du gaz. Si le gaz ne s'enflamme pas, recommencer l'opération à partir de l'étape 5. Fermer le bouton de sélection de fonction.

Quand la cuisson est terminée

La broche tournante et le gril devront être réglés selon les instructions ci-dessous



1. Ouvrir le capot supérieur. Le capot supérieur doit être complètement ouvert pendant le fonctionnement de l'appareil.
2. Ouvrir le robinet de gaz principal de l'appareil. Brancher l'appareil.
3. Engager la tôle protectrice dans le rail situé sous le tableau de commande. La tôle doit être engagée de manière à ce que le côté le plus long soit en avant et le pli de l'extrémité orienté vers le bas.
4. Fermer le couvercle du four de manière à ce que la distance par rapport à la tôle protectrice soit minimale.
5. Tout en appuyant sur le bouton de sélection de fonction, le tourner à droite et le mettre en position gril ☐.
6. En continuant d'appuyer sur le bouton de sélection de fonction, appuyer en même temps sur le bouton allume-gaz.



7. Le gaz qui s'échappe du gril à gaz du four s'enflamme par l'intermédiaire du bouton allume-gaz. Continuer d'appuyer à peu près durant 10 secondes sur le bouton de sélection de fonction, pour que le système de sécurité flamme se mette en marche.

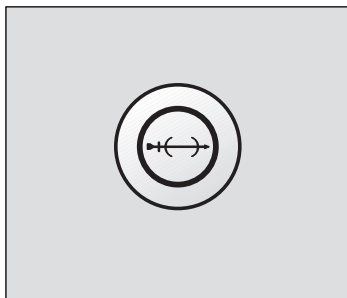
Systeme de sécurité flamme

Le système de sécurité flamme se met en marche et coupe l'alimentation de gaz en tous cas de coupure de la flamme du gril à gaz du four, quelle que soit la raison de l'extinction.



Ne pas faire fonctionner le dispositif d'allumage pendant plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 15 secondes, arrêter le fonctionnement du dispositif et attendre au moins une minute avant de recommencer l'opération d'allumage.

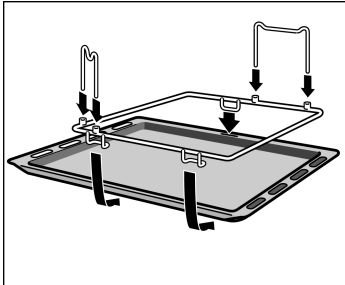
8. Vérifier la flamme du gaz. Si le gaz ne s'enflamme pas, recommencer l'opération à partir de l'étape 5.
9. Appuyer sur le bouton broche tournante. La broche tournante se met en marche.



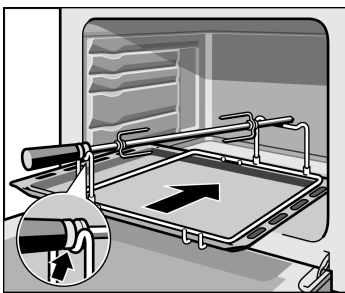
Quand la cuisson est terminée

Fermer le bouton de sélection de fonction. Appuyer sur le bouton broche tournante. La broche tournante s'arrête.

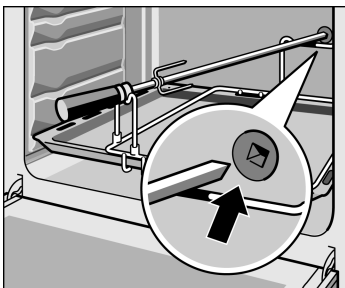
Mise en place du tournebroche



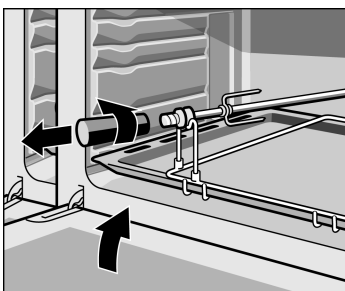
1. Poser le support pour le tournebroche sur la plaque à pâtisserie émaillée.



2. Poser le tournebroche sur le support.



3. Enfouir la plaque à pâtisserie émaillée au niveau 1 jusqu'en butée. Dans la paroi arrière du four se trouve un orifice. Le tournebroche doit y être engagé.



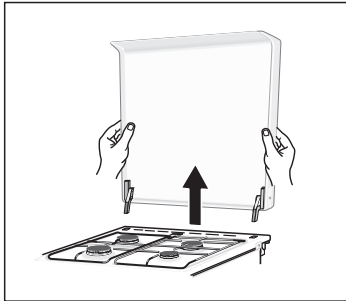
4. Dévisser la poignée et fermer la porte du four.

Entretien et nettoyage

Ne jamais utiliser un appareil de nettoyage à haute pression ou un injecteur de vapeur.

Ne jamais utiliser pour le nettoyage des outils tranchants, des produits pouvant créer des rayures, des éponges et des chiffons rugueux. Sinon, des rayures peuvent se former sur les surfaces de l'appareil et la couleur peut prendre un ton mat.

Capot supérieur



Nettoyer et sécher le dessus du capot supérieur avant de l'ouvrir.

Nettoyer le capot supérieur avec un chiffon mouillé à l'eau chaude et du détergent de vaisselle. Sécher avec un chiffon doux.

Si nécessaire, on peut enlever le capot supérieur pour le nettoyer. Pour enlever le capot supérieur, le tenir avec les mains par ses côtés tout en le maintenant ouvert et le tirer vers le haut.

Après le nettoyage, remonter le capot en suivant l'ordre inverse des opérations d'enlèvement.

Fermer le capot supérieur après le refroidissement des surfaces de la table de cuisson.

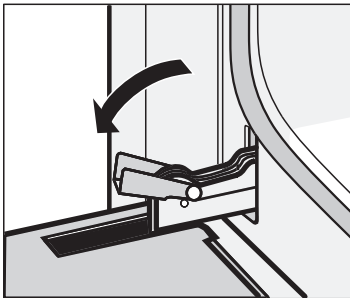
Matériel de nettoyage

Extérieur de l'appareil	Nettoyer avec un chiffon mouillé à l'eau chaude et du détergent de vaisselle. Sécher avec un chiffon doux.
Surfaces émaillées	Nettoyer avec un chiffon mouillé à l'eau chaude et du détergent de vaisselle. Sécher avec un chiffon doux.
Becs de la table de cuisson et grilles à gaz	<p>Enlever les grilles et les nettoyer avec une éponge mouillée à l'eau chaude et du détergent de vaisselle.</p> <p>Enlever le corps et le capot du bec. Les nettoyer avec une éponge mouillée à l'eau chaude et du détergent de vaisselle. Vérifier que les ouvertures de sortie de gaz des corps des becs sont bien propres et ne sont pas bouchées.</p> <p>Les bougies doivent être nettoyées avec un petit pinceau doux. Les brûleurs à gaz fonctionnent correctement seulement si les bougies sont bien propres.</p> <p>Les résidus d'aliments accumulés sur la base des becs doivent être nettoyés avec un chiffon mouillé à l'eau chaude et du détergent de vaisselle. Une petite quantité d'eau doit être utilisée pour cette opération. L'eau ne doit pas pénétrer à l'intérieur de l'appareil. Veiller à ne pas boucher et ne pas endommager le trou de l'injecteur pendant le nettoyage.</p> <p>Après le nettoyage, bien sécher toutes les pièces et veiller à mettre correctement en place les corps et les capots des becs. En cas de mise en place incorrecte, l'allumage des becs sera difficile.</p> <p>Le capot du bec est émaillé en noir. Cette couleur peut changer sous l'influence de la température élevée au cours du temps. Cela n'influence pas le bon fonctionnement des becs.</p> <p>Mettre les grilles enlevées à leur place correspondante.</p>
Boutons	<p>Ne pas ôter les boutons pour les nettoyer. Les retenir par les parties qui touchent le tableau de commande et les tirer un peu en arrière ; nettoyer ensuite l'accumulation des résidus des mets avec un chiffon mouillé à l'eau chaude et du détergent.</p> <p>Les surfaces supérieures des boutons doivent aussi être nettoyées avec un chiffon mouillé à l'eau chaude et du détergent de vaisselle.</p>

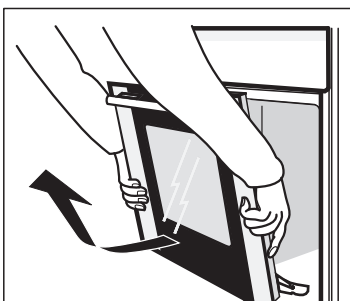
Intérieur du four	Nettoyer avec un chiffon mouillé à l'eau chaude et du détergent de vaisselle. Sécher avec un chiffon doux. Pour un encrassement excessif : Utiliser les produits de nettoyage de four seulement lorsque le four est froid.
Joint	Nettoyer avec un chiffon mouillé à l'eau chaude. Sécher avec un chiffon doux.
Verre du couvercle	Il peut être nettoyé avec un produit de nettoyage pour le verre. Ne jamais utiliser pour le nettoyage des produits pouvant créer des rayures et des outils métalliques pointus. Ces outils peuvent briser le verre.
Sécurité enfant du capot (optionnel)	Si une sécurité enfant est installée sur le capot de l'appareil, il faut l'enlever avant de commencer à le nettoyer. Nettoyer toutes les pièces en plastique avec une éponge mouillée à l'eau chaude et du détergent de vaisselle. Sécher avec un chiffon doux. Un encrassement excessif provoque le grippage de la sécurité enfant.
Tiroir de base	Nettoyer avec un chiffon mouillé à l'eau chaude et du détergent de vaisselle. Sécher avec un chiffon doux.
Accessoires	Les laisser tremper dans l'eau chaude. Les nettoyer avec un pinceau ou avec une éponge de vaisselle.

Décrocher la porte du four

Vous pouvez très facilement décrocher la porte du four.



1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Pivoter les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite.



3. Incliner la porte du four.
Avec les deux mains, la tenir en bas à gauche et à droite.
La refermer un peu plus et la retirer.

Après le nettoyage, remonter la porte du four dans l'ordre inverse du démontage.

Opérations à effectuer en cas de dérangements

Les dérangements rencontrés ont généralement des causes simples. Veuillez prendre en compte les remarques ci-dessous avant d'appeler l'agent agréé :

Dérangement	Cause probable	Information / Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'a pas été branché.	Brancher l'appareil.
	Le fusible correspondant situé dans le boîtier est défectueux.	Contrôler le fusible et vérifier qu'il n'est pas défectueux.
	Le robinet principal de gaz est fermé.	Ouvrir le robinet.
Les becs ne s'allument plus ou leur flamme n'est pas constante.	Le robinet de gaz est fermé.	Ouvrir le robinet.
	Si l'on utilise du LPG (gaz liquéfié), le réservoir LPG est vide.	Remplacer le réservoir LPG vide.
	Les couvercles et les bases des corps des becs ainsi que les injecteurs se sont encrassés.	Nettoyer et sécher toutes les pièces des becs.
	Les couvercles et les bases des corps des becs sont humides.	Sécher toutes les pièces des becs.
	Les pièces des becs ne sont pas bien posées, les couvercles ne sont pas parfaitement positionnés.	Placer parfaitement toutes les pièces des becs.
Les becs ne s'allument plus.	L'appareil n'a pas été branché.	Brancher l'appareil.
	Le fusible correspondant situé dans le boîtier est défectueux.	Contrôler le fusible et vérifier qu'il n'est pas défectueux.

Dérangement	Cause probable	Information / Solution
La porte du four ne se ferme pas parfaitement.	Le joint de la porte s'est encrassé.	Nettoyer le joint de la porte.
	Le joint de la porte s'est dégagé ou n'a pas été parfaitement posé.	Contrôler la position du joint de la porte et ses crochets, réparer si nécessaire.
	Le joint de la porte est défectueux.	Remplacer le joint défectueux.
Le four ne chauffe plus.	L'appareil n'a pas été branché.	Brancher l'appareil.
	Le fusible correspondant situé dans le boîtier est défectueux.	Contrôler le fusible et vérifier qu'il n'est pas défectueux.

Toute opération de réparation ou les autres opérations à appliquer sur l'appareil ne doivent être effectuées que par les techniciens agréés du fabricant.

Une réparation non conforme de l'appareil peut causer des graves dommages.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Vous trouverez dans l'annuaire téléphonique l'adresse et le numéro de téléphone du service après-vente le plus proche. Les centres de service après-vente indiqués vous renseigneront également volontiers sur le service après-vente le plus proche de votre domicile.

Numéros de produit E et de fabrication FD

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de panne, vous pouvez reporter ces données dans l'encadré ci-dessous.

N° E	FD
------	----

Service après-vente 📞

Tableaux et astuces

Ici vous trouverez un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Vous pouvez consulter ces tableaux pour connaître le mode de cuisson et la température approprié(e) à votre plat, quel accessoire vous devez utiliser et à quel niveau vous devez l'enfourner.

Tableau de cuisson pour le brûleur inférieur du four à gaz

Les données du tableau sont valables pour introduction des aliments dans le four froid.

La chaleur se propage dans le four par l'allumage du gaz qui s'échappe du brûleur inférieur. De cette manière, on obtient des mets avec un dessous bien cuit.

Biscuits et gâteaux		Hauteur	Température °C	Durée de cuisson en minutes
Gâteau	Plateau	3	180	45-55
Cake	Moule profond	2	180	75
	Moule large	3	180	70
Biscuits	Plateau + récipients pour biscuits en papier	4	170	80
Brioche	Moule à charnières rond de couleur foncée	3	180	55
Tarte aux pommes	Moule à charnières	2	230	70
Revani (spécialité turque sucrée)	Plat rectangulaire en verre	3	180	75

Pâtes et pâtes feuilletées*	Moule placé sur la grille	Hauteur	Température °C	Durée de cuisson en minutes
Pâtisserie feuilletée	Plateau	3	190	70
Pâte feuilletée au levain	Plateau	4	175	80
Mille-feuilles	Plateau	4	180	60
Pain en forme d'anneau parsemé de graines de sésame	Plateau	4	190	70
Pizza	Plateau	3	195	60

* Ne jamais verser de l'eau dans le four chaud.









Plats gratinés	Moule placé sur la grille	Hauteur	Température °C	Durée de cuisson en minutes
Macaronis cuits dans le four	Plat rectangulaire en verre	2	190	70
Pommes de terre gratinées	Plateau	2	180	75
Légumes cuits dans la marmite en terre	Marmite en terre avec couvercle	2	220	90

Tableau de cuisson du gril au gaz

Les données du tableau sont valables pour introduction des aliments dans le four froid.

Faire tourner les rôtis sur le gril au bout de deux tiers de la durée de cuisson.

Mettre toujours les aliments à rôtir juste au milieu du gril.

Mets		Hauteur	Mode de cuisson	Durée de cuisson en minutes
Poisson entier de 1 kg (2 poissons)	Gril*	4		35-45
Poisson divisé en morceaux de 500 gr (4 morceaux)	Gril*	4		35-45
Bifteck de 500 gr (2 biftecks de 3 cm d'épaisseur)	Gril*	4		30-40
Cuisse de poulet de 1,5 kg (4 cuisses)	Gril*	4		40-50
Boulette de viande hachée de 270 gr (6 boulettes)	Gril*	4		10-20
Saucisse de 200 gr (5 saucisses)	Gril*	4		10-20
Brunir un toast (4 toasts)	Gril*	4		2-4
Toaster (4 toasts)	Gril*	4		3-5

** Engager le plateau émaillé au niveau du premier rayon. Les huiles et les liquides s'accumulent dans le plateau.

Faire griller avec le tournebroche

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

Préparer le rôti

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





Embrocher le rôti et le fixer

Embrochez le rôti en le centrant autant que possible sur le tournebroche.

Fixez-le aux deux extrémités avec les crochets. Le crochet arrière doit se trouver à au moins 7 cm de l'extrémité de la broche.

De plus, vous pouvez fixer le rôti avec du fil de cuisine. En cas de volaille, fixez les extrémités des ailes sous le dos et les cuisses au corps. De cette sorte, elles ne brunissent pas trop.

Piquez la peau sous les ailes afin que la graisse puisse s'écouler.

Exemple	Quantité	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Durée, minutes
Rôti de porc roulé	2 kg	Tournebroche	1		200
Rôti au tournebroche	1 kg	Tournebroche	1		120
Poulet	1,5 kg	Tournebroche	1		90
Canard	1,7 kg	Tournebroche	1		100



ROBERT BOSCH HAUSGERÄTE GMBH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

9000204079
BO • fr • 230886