



Notice d'utilisation

HGG245255R





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

HGG245255R

fr

9000528743

Table de matières

Consignes de sécurité	6
Avant l'encastrement	6
Indications pour votre sécurité	6
Les causes de dommages	9
Raccordement de gaz	10
Anomalies à l'installation de gaz/odeur de gaz	11
Connexion de l'alimentation électrique	12
Conseils concernant l'énergie et l'environnement	13
Élimination écologique	13
Économiser de l'énergie dans le four	13
Économiser de l'énergie sur la table de cuisson	14
Placer la cuisinière à l'horizontale	14
Mise en place de l'appareil	15
Voici votre nouvelle cuisinière	16
Partie foyer	17
Four	18
Avant la première utilisation	22
Nettoyage préliminaire du corps et du capot des becs	25
Pré-nettoyage des accessoires	25
Réglage de la table de cuisson	26
Allumage des brûleurs	26
Tableau de cuisson du foyer	27
Réglage du brûleur inférieur du four	29
Réglage du gril à gaz du four	30
Réglage du tournebroche et du gril	32
Faire griller avec le tournebroche	34
Préparer le rôti	34
Mise en place du tournebroche	35

Table de matières

Minuterie	36
Réglages	36
Réglages de base	38
Modifier les réglages de base	38
Entretien et nettoyage	39
Capot supérieur en verre	40
Nettoyants	40
Décrocher et accrocher les supports	44
Décrocher et accrocher la porte du four	45
Dépose et pose des vitres de la porte	47
Opérations à effectuer en cas de dérangements	48
Changer la lampe du four au plafond	50
Service après-vente	51
Testés pour vous dans notre laboratoire	52
Tableau de cuisson pour le brûleur inférieur du four à gaz ..	53
Tableau de cuisson du gril au gaz	55

Consignes de sécurité

Veillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Conservez avec soin les notices d'utilisation et d'installation avec les différents accessoires. Si vous remettez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir les notices et les accessoires.

Avant l'encastrement

Avaries de transport

Contrôlez l'appareil après l'avoir déballé. Si vous constatez des avaries de transport, vous ne devez pas faire raccorder l'appareil.

Raccordement incorrect

Seul un spécialiste agréé est habilité à raccorder l'appareil. Si l'appareil est raccordé incorrectement, vous perdez tout droit à la garantie.

Indications pour votre sécurité

Cet appareil est exclusivement conçu pour un usage domestique. Ne l'utilisez que pour la cuisson.

Les adultes et les enfants

- avec un handicap physique, moteur ou psychique ou
- qui ne connaissent pas suffisamment le fonctionnement de l'appareil ni l'appareil lui-même, ne doivent en aucun cas l'utiliser sans surveillance.

Surfaces chaudes



ATTENTION : l'appareil atteint des températures élevées lorsqu'il fonctionne en mode grill. Eloignez les enfants de l'appareil.

Ne touchez pas les surfaces chaudes, l'intérieur du four ou les résistances chauffantes. Risque de brûlures !

Eloignez les enfants en permanence de l'appareil. Ouvrez avec précaution la porte du four. De la vapeur chaude peut s'en échapper.

Ne placez aucun objet inflammable sur la table de cuisson, dans le four ou dans le tiroir inférieur. Risque d'incendie !

Les conduites d'alimentation / de gaz ne doivent pas être en contact avec la face arrière de l'appareil. Lorsque l'appareil fonctionne, la face arrière de l'appareil chauffe. Cela risque d'endommager les conduites de raccordement.

Veillez à ne jamais coincer le cordon d'alimentation d'appareils électriques dans la porte du four chaud et à ne jamais le faire passer sur la surface de cuisson. L'isolation du câblage pourrait fondre. Risque de court-circuit !

Vapeur chaude

Risque de s'ébouillanter !

Ouvrir prudemment la porte du four. De la vapeur chaude peut s'échapper.

Ne jamais verser de l'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau chaude. Eloignez les enfants.

Soyez vigilant(e) si vous préparez des plats fortement alcoolisés (cognac, rhum, par exemple).

L'alcool s'évapore à hautes températures. Il peut arriver que la vapeur d'alcool dans le four s'enflamme. Risque de brûlures !

Préférez les plats à faible teneur en alcool et ouvrez avec précaution la porte du four.

Les surfaces du tiroir inférieur peuvent être chaudes. Rangez uniquement les accessoires du four dans le tiroir inférieur. Risque d'incendie !

Graisse brûlante (liquide ou compacte)



La graisse brûlante peut vite s'enflammer. Risque d'incendie ! Ne faites jamais chauffer l'huile ou la graisse sans surveillance. N'essayez jamais d'éteindre l'huile ou la graisse en feu avec de l'eau. Placez immédiatement le couvercle sur la casserole. Eteignez le foyer. Laissez refroidir la casserole sur le foyer.

**Aération insuffisante
lors de la cuisson
avec des cuisinières
à gaz**



Le fonctionnement d'une cuisinière à gaz entraîne une formation de chaleur et d'humidité dans la pièce où elle est installée. Veillez à ce que l'aération de la cuisine soit satisfaisante : 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 efficace, par exemple l'utilisation de la ventilation mécanique contrôlée à une puissance supérieure.

N'accrochez aucun matériau facilement inflammable (des rideaux par exemple) à proximité de la cuisinière. Ne faites pas fonctionner la hotte lorsque les foyers sont nus (sans vaisselle). Les résidus de graisse dans le filtre de celle-ci peuvent s'enflammer. La chaleur importante risque alors d'endommager la hotte. Risque d'incendie !

Charnières



Ne mettez pas les mains dans les charnières de la porte du four ou, le cas échéant, du recouvrement supérieur. Vous risquez de vous coincer les doigts.

Accessoires et casseroles

Enfilez systématiquement des gants de cuisine pour tenir les accessoires et les casseroles et ainsi éviter tout risque de brûlures !

**Nettoyeur haute pression
ou nettoyeur à vapeur**

Ne nettoyez jamais le four ou la table de cuisson avec un nettoyeur haute pression ou un nettoyeur à vapeur. Risque de court-circuit !

Réparations



Si votre appareil n'a pas été correctement réparé, les risques pour votre sécurité peuvent être importants. Risque d'électrocution ! Risque de fuite de gaz !

Seuls les techniciens spécialisés du service après-vente sont habilités à effectuer des réparations. Tout cordon endommagé doit impérativement être remplacé par ces mêmes techniciens.

Si l'appareil est défectueux, coupez le fusible dans le boîtier à fusibles. Fermez l'arrivée de gaz. Contactez le service après-vente.

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

Ne vous aidez pas de la conduite de gaz pour déplacer l'appareil ; elle pourrait être endommagée. Risque de fuite de gaz ! Ne vous servez pas de la poignée de porte pour déplacer l'appareil. Les charnières et la poignée pourraient être endommagées.

**Couvercle en verre
supérieur**



Attention : le couvercle en verre supérieur peut éclater s'il chauffe. Avant de remettre en place le couvercle en verre, tous les foyers doivent être éteints et avoir refroidi.



Les causes de dommages

**Dommages 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.

Conseils concernant l'énergie et l'environnement

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

Elimination écologique



Éliminez 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.

Economiser de l'énergie dans le four

Ne préchauffez le four que lorsque la recette ou le tableau de la notice d'utilisation le demande.

Utilisez des moules sombres, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moule absorbent bien la chaleur.

Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le compartiment de cuisson étant encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez également enfourner deux moules à cake l'un à côté de l'autre.

Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de la durée impartie puis terminez la cuisson avec la chaleur résiduelle.

Economiser de l'énergie sur la table de cuisson

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.

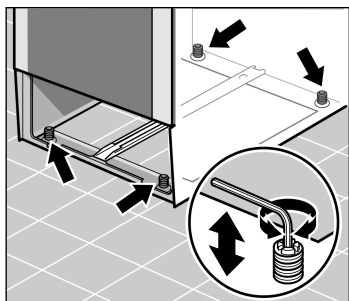
Placer la cuisinière à l'horizontale

Placez la cuisinière toujours directement sur le sol.

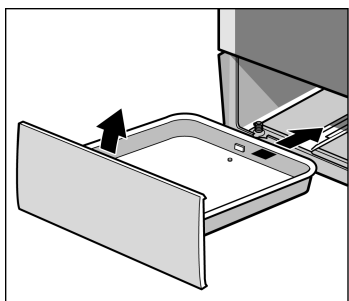
La cuisinière est équipée de pieds réglables en hauteur. Ils vous permettent de monter le socle d'environ 15 mm.

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.

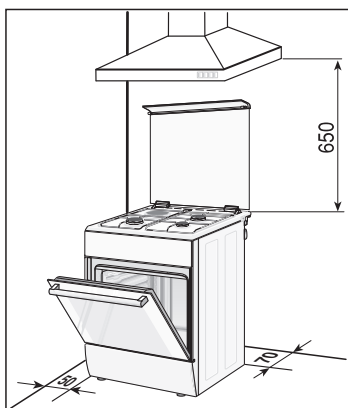


2. Avec un clé à fourche, réglez les pieds plus haut ou plus bas selon les besoins, jusqu'à ce que la cuisinière soit placée à l'horizontale.



3. Réintroduire le tiroir de rangement.

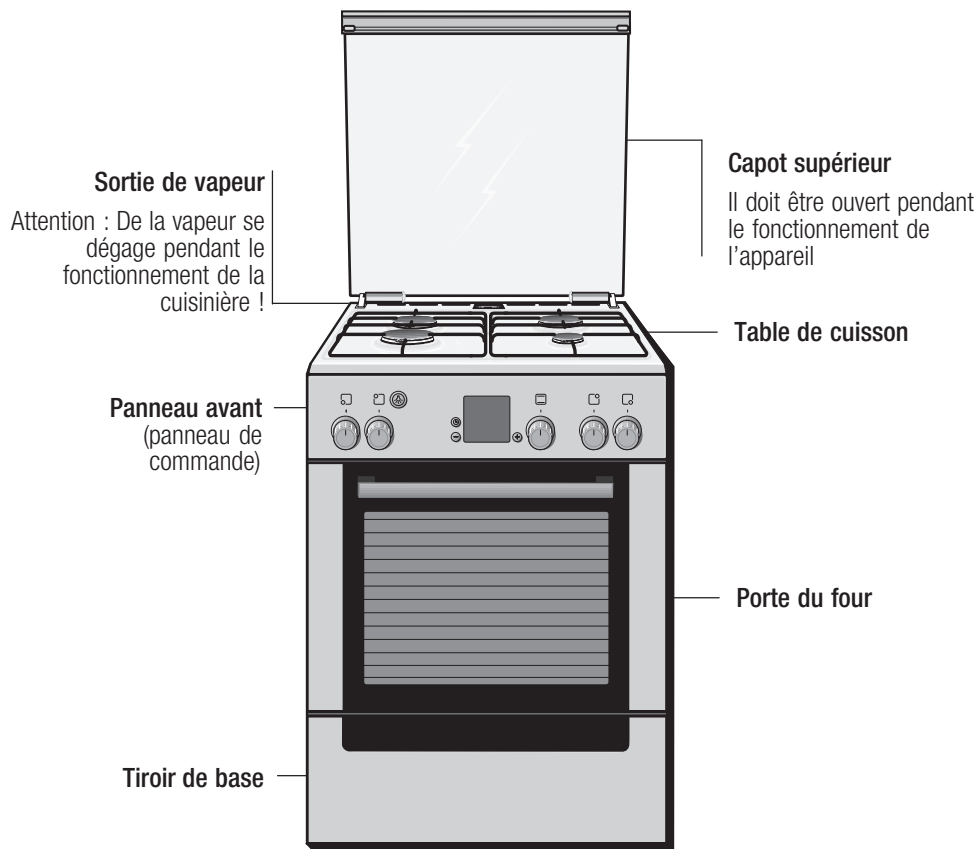
Mise en place de l'appareil



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.

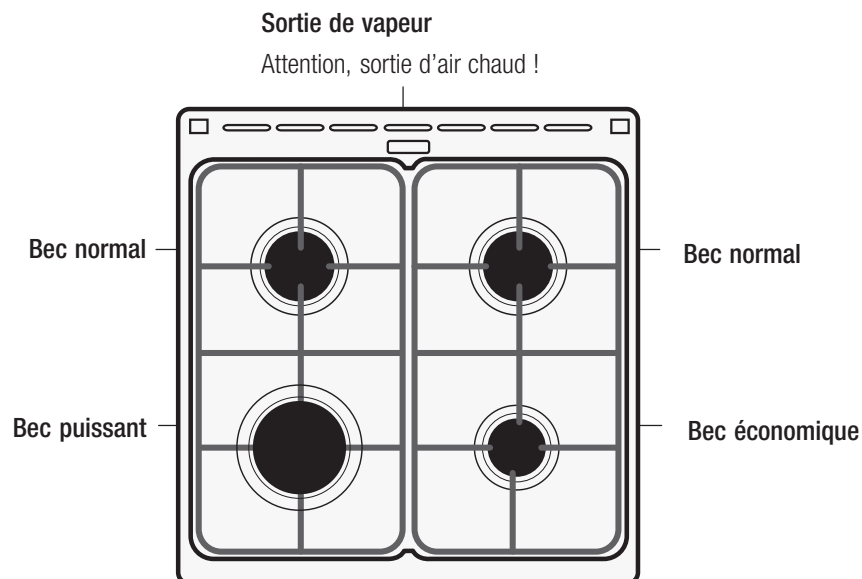
Voici votre nouvelle cuisinière

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.

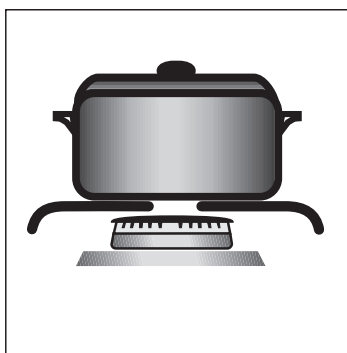


Des détails peuvent différer selon le type de l'appareil.

Partie foyer



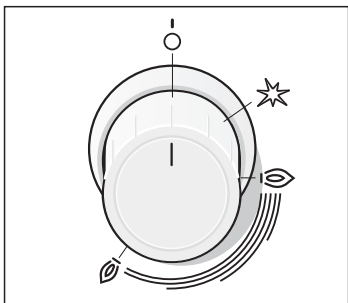
Rendement thermique des becs	Diamètres de base des marmites ou des poêles correspondants aux becs
Bec économique de 1 kW	12-18 cm
Bec normal de 1,75 kW	18-24 cm
Bec puissant de 3 kW	24-28 cm



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.

Interrupteurs des foyers



Les quatre interrupteurs de foyer permettent de régler la puissance de chauffe des différents foyers.

Fonction/Foyers gaz

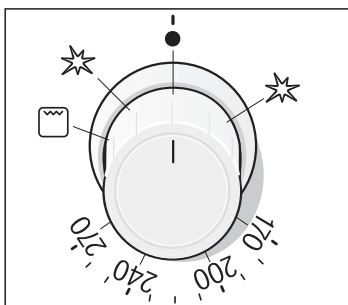
Position

○	Eteint
☆	Position allumage
🔥	Grande flamme = puissance maximale
🔥	Petite flamme = puissance minimale

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

Four

Sélecteur de fonctions



Puissance de chauffe des brûleurs

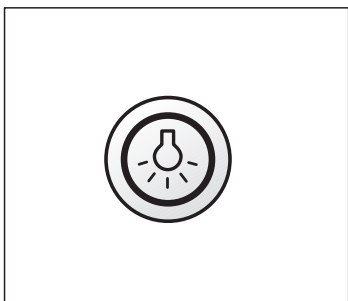
Brûleur de four inférieur	3 kW
Gril du four	2,1 kW

Tourner le sélecteur de fonctions vers la gauche pour régler la température du four, tourner le sélecteur de fonctions vers la droite pour activer la fonction grill.

Positions

☆	Réglage de l'allumage pour mettre en service le brûleur inférieur du four ou le brûleur du grill
170-270	Plage de température en °C pour cuire/rôtir dans le four avec un brûleur inférieur
🔥	Réglage du brûleur du grill pour griller à une puissance maximale

Bouton d'éclairage et de broche tournante

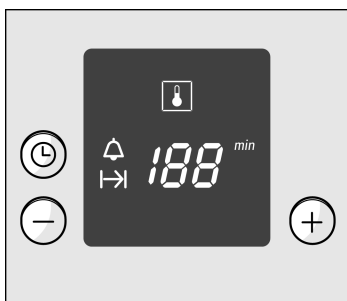


Ce bouton sert à mettre en marche 2 fonctions différentes.

Dès qu'on appuie sur le bouton, la broche tournante se met en marche en même temps que l'éclairage du four.

Il faut appuyer de nouveau sur le bouton pour stopper les fonctions citées.

Zone d'affichage et touches de commande



Touche Heure

Permet de régler l'heure et la durée du four .

Touche Moins -

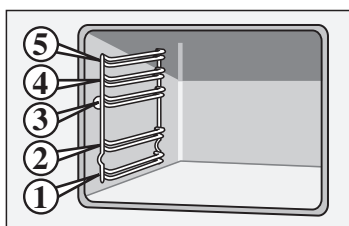
Permet de modifier les valeurs de réglage vers le bas.

Touche Plus +

Permet de modifier les valeurs de réglage vers le haut.

Dans la zone d'affichage, vous pouvez lire les valeurs réglées.

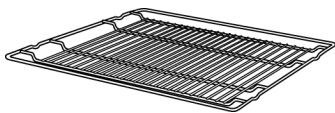
Four



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.

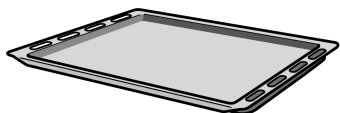
Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet. Veuillez indiquer le numéro HEZ.



Grille

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

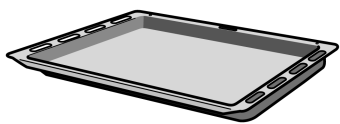
Enfourner la grille avec la courbure vers le bas .



Plaque à pâtisserie émaillée

pour gâteaux et petits fours.

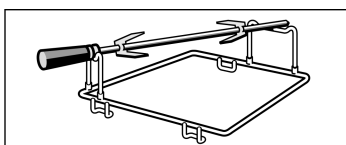
Enfourner la plaque à pâtisserie avec la partie inclinée en direction de la porte du four.



Lèche-frite

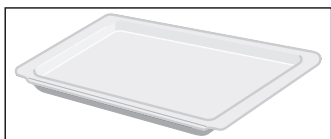
pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Elle peut également servir à récupérer la graisse si vous déposez les grillades directement sur la grille.

Enfourner la lèche-frite, la 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.



Plaque de cuisson en aluminium

Pour les gâteaux et les pâtisseries.

Insérez la plaque de cuisson dans le four avec le rebord incliné orienté vers la porte du four.

Accessoires en option

Les accessoires optionnels sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Dans nos prospectus ou sur Internet vous trouverez un large choix pour votre four.

La disponibilité des accessoires optionnels ainsi que la possibilité de les commander online est différente selon les pays. Veuillez consulter les documents de vente.

Grille HEZ 334000

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

Plaque à pâtisserie émaillée
HEZ 331000

pour gâteaux et petits fours.

Lèchefrite HEZ 332000	pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Elle peut également servir à récupérer la graisse si vous déposez les grillades directement sur la grille.
Grille d'insertion HEZ 324000	Pour des rôtis. Placez toujours la grille dans la lèchefrite. La graisse qui s'égoutte et le jus de viande sont recueillis.
Grille anti-éclaboussures HEZ 325000	pour faire des grillades, au lieu de la grille ou comme protection contre les éclaboussures, afin de moins salir le four. Utiliser la grille anti-éclaboussures uniquement dans la lèchefrite. Grillades sur la grille anti-éclaboussures : L'utiliser uniquement sur les niveaux d'enfournement 1, 2 et 3. Grille anti-éclaboussures comme protection contre les éclaboussures : Enfourner la lèchefrite dotée de la grille anti-éclaboussures sous la grille.
Poêle en verre HEZ 336000	Une plaque à pâtisserie haute en verre. Convient également comme vaisselle de service.
Plaque à pâtisserie émaillée avec revêtement anti-adhérent HEZ 331010	Les gâteaux et pâtisseries se détachent plus facilement de la plaque à pâtisserie. Enfourner la plaque à pâtisserie avec la partie inclinée en direction de la porte du four.
Lèchefrite avec revêtement anti-adhérent HEZ 332010	Les gâteaux et pâtisseries se détachent plus facilement de la plaque à pâtisserie. Enfourner la plaque à pâtisserie avec la partie inclinée en direction de la porte du four.
Plaque à pizza HEZ 317000	Idéale pour des pizzas, produits surgelés ou de grands gâteaux ronds. Vous pouvez utiliser la plaque à pizza au lieu de la lèchefrite. Placez la plaque sur la grille et basez-vous sur les indications dans les tableaux.
Pierre de cuisson HEZ 327000	La pierre de cuisson est idéale pour préparer du pain maison, 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 d'insertion HEZ 333000	Elle convient particulièrement pour la préparation de grosses quantités.
Couvercle pour la lèchefrite pro HEZ 333001	Le couvercle transforme la lèchefrite-pro en cocotte-pro.
Cocotte en verre HEZ 915001	La cocotte en verre convient pour des plats braisés et des gratins préparés au four. Elle est idéale pour le rôtissage automatique.

Cocotte en métal HEZ 6000	La cocotte est adaptée à la zone pour poissonnière de la table de cuisson vitrocéramique. Elle convient pour le système sensoriel de cuisson, mais aussi pour le rôtissage automatique. La cocotte est émaillée à l'extérieur et possède un revêtement anti-adhérent intérieur.
Cocotte universelle HEZ 390800	pour de très grosses ou de nombreuses portions. 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.
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 469 088.

Avant la première utilisation

Ce chapitre décrit toutes les procédures que vous devez effectuer avant d'utiliser le four pour la première fois.

Lisez les consignes de sécurité du chapitre « Remarques importantes ». Nettoyez les accessoires.

Si le symbole  clignote au niveau de l'affichage

Appuyez sur l'interrupteur de l'heure . L'affichage s'assombrit. Vous pouvez utiliser l'horloge du four comme minuterie. Le réglage de la minuterie est décrit sur les pages suivantes.

ATTENTION !

La fonction d'horloge n'a aucune influence sur le fonctionnement du four à l'aide du brûleur inférieur ou du gril. L'horloge du four peut également être exclusivement utilisée comme minuterie. Elle fonctionne indépendamment du four. L'arrivée du gaz dans le brûleur inférieur ou le gril du four n'est pas interrompue par l'horloge. Par conséquent, l'arrivée du gaz doit être coupée une fois la cuisson terminée en éteignant les boutons correspondants.

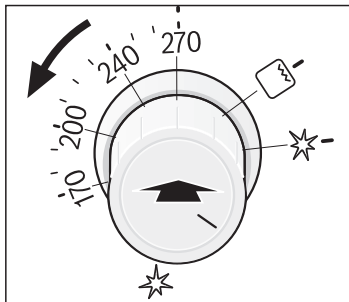
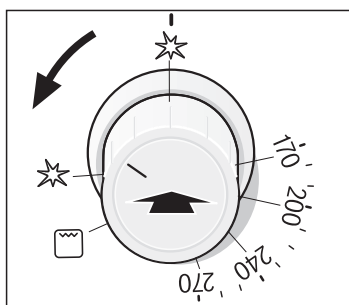
Préchauffage du four

Relevez la plaque de recouvrement supérieure. La plaque de recouvrement doit toujours être relevée pendant le fonctionnement.

Ouvrez le robinet de gaz principal de l'appareil. Branchez la fiche dans la prise. Ouvrez la porte du four.

Procédure relative au brûleur inférieur du four

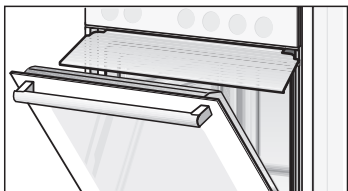
Pour éliminer l'odeur de neuf, préchauffez le four vide. La porte du four doit être fermée.



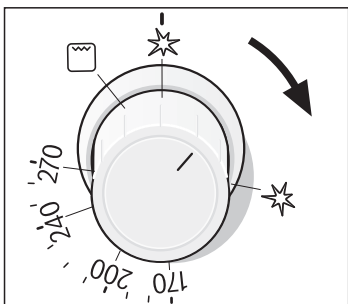
1. Appuyez sur le sélecteur de fonctions, tournez-le vers la gauche, puis réglez-le en position d'allumage. Le bouton d'allumage permet d'enflammer le gaz sortant du brûleur inférieur.
2. Maintenez le sélecteur de fonctions enfoncé et réglez-le à 270 °C. Maintenez le sélecteur de fonctions enfoncé pendant 10 secondes supplémentaires pour activer le système de sécurité stop-gaz.
3. À travers l'orifice d'observation, vérifiez si le gaz brûle dans la sole du four. Si le gaz ne brûle pas, répétez le processus à partir de l'étape 1.
4. Fermez la porte du four avec précaution.
5. Éteignez le sélecteur de fonctions après 30 secondes.

Procédure relative au gril à gaz du four

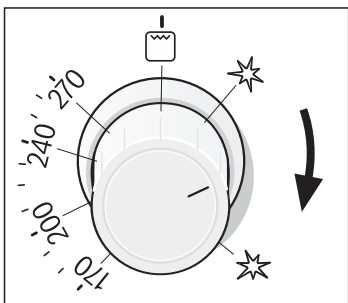
Pour éliminer l'odeur de neuf, préchauffez le gril à gaz. La porte du four doit être ouverte pendant le fonctionnement du gril à gaz.



1. Fixez la tôle de protection à l'évidement situé sous le bandeau de commande. Le côté le plus long de la tôle de protection pointe alors vers l'avant et le pli du bord avant vers l'arrière. La tôle de protection est fixée à l'évidement situé sous le bandeau de commande au moyen de pinces. Veillez à ce que la tôle de protection soit correctement maintenue par les pinces. Si la tôle de protection est fixée correctement, vous ne pouvez plus la tirer vers vous. Vous pouvez désormais l'utiliser en toute sécurité. Si la tôle de protection n'est pas fixée correctement, essayez de la placer dans un angle un peu plus obtus de l'évidement, puis fixez-la aux pinces.

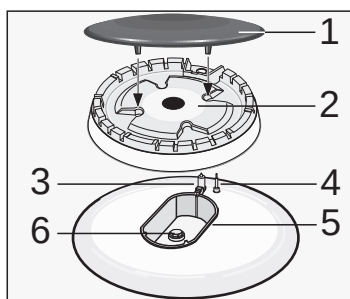


2. Fermez la porte du four jusqu'à la tôle de protection.
3. Appuyez sur le sélecteur de fonctions, tournez-le vers la droite, puis réglez-le en position d'allumage.
4. Maintenez le sélecteur de fonctions enfoncé et réglez-le en position . Maintenez le sélecteur de fonctions enfoncé pendant 10 secondes supplémentaires pour activer le système de sécurité stop-gaz. Le gaz sortant du gril à gaz est enflammé.



5. Vérifiez si le gaz brûle. Si le gaz ne brûle pas, répétez le processus à partir de l'étape 3.
6. Éteignez le sélecteur de fonctions après 30 secondes. Retirez la tôle de protection après refroidissement du four.

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 (5) en veillant à ne pas endommager la bougie (3) et la tige de sécurité flamme (4).

L'injecteur (6) doit être propre et sec. Veiller à replacer parfaitement le capot du bec sur le corps du bec.

Pré-nettoyage des accessoires

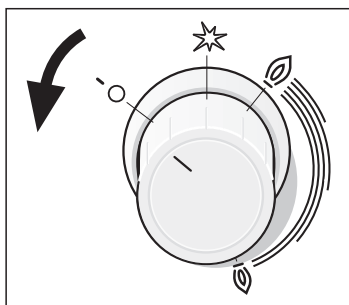
Avant d'utiliser les accessoires, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et un chiffon à vaisselle.

Réglage de la table de cuisson

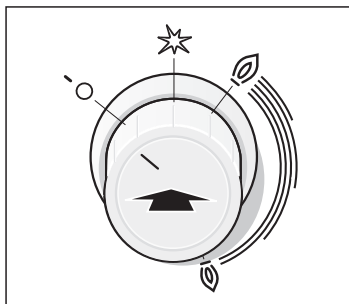
La table de cuisson est équipée de brûleurs.
La présente section vous indique comment allumer les brûleurs.

Allumage des brûleurs

Assurez-vous que les chapeaux de brûleurs reposent exactement sur les couronnes de brûleurs respectives. Les fentes de la couronne de brûleur ne doivent pas être obstruées. Tous les composants du brûleur doivent être secs.



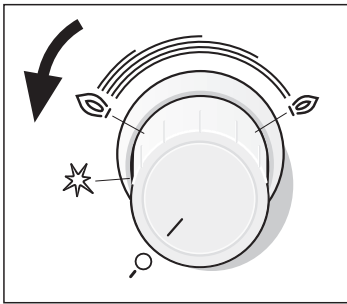
1. Relevez la plaque de recouvrement. Elle doit toujours être relevée pendant le fonctionnement.
2. Tournez le bouton de commande du brûleur souhaité dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le placer en position  d'allumage. Le dispositif d'allumage est amorcé.



3. Enfoncez complètement le bouton de commande du foyer et **maintenez le enfoncé** pendant 1 à 3 secondes. Le gaz émanant s'enflamme au contact de l'étincelle d'allumage.

La sécurité est alors activée. En cas d'extinction de la flamme, la sécurité stoppe automatiquement l'arrivée du gaz du brûleur correspondant.

Le dispositif d'allumage ne doit pas être activé pendant plus de 15 secondes. Si le brûleur n'est toujours pas allumé après un délai de 15 secondes, il faut cesser d'activer le dispositif d'allumage. Attendez au moins une minute avant d'essayer à nouveau d'allumer le brûleur.



Extinction

4. Réglez la hauteur de flamme souhaitée. Entre les réglages • STOP et 🔥, la flamme n'est pas stable. C'est pourquoi il faut sélectionner un réglage entre le niveau de puissance maximal 🔥 et le niveau de puissance minimal 🔥.
5. Vérifiez si la flamme brûle. Si elle ne brûle pas, répétez le processus à partir de l'étape 2.



6. Tournez le bouton de commande du foyer • dans le sens des aiguilles d'une montre pour le placer en position STOP.

Si après avoir éteint un foyer encore chaud, vous activez le bouton de commande de ce foyer, du gaz se dégage. Si vous ne tournez pas le bouton de commande en position d'allumage ✨ dans un délai de 60 secondes, l'arrivée du gaz est interrompue.

Le brûleur ne brûle pas.

En cas de panne de courant ou si les bougies d'allumage sont humides, vous pouvez allumer le brûleur avec un briquet zippo ou une allumette.

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.			

Réglages du four

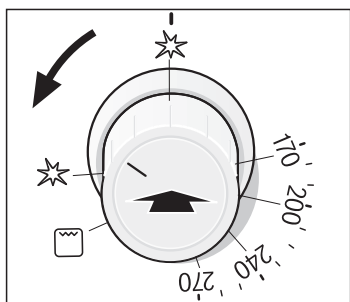
Tableaux et propositions

Cette section présente les réglages appropriés aux différents menus.

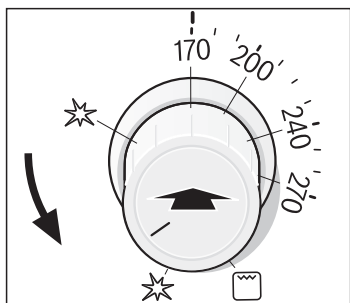
Réglage du brûleur inférieur du four

Quand le brûleur inférieur de votre four s'enflamme, vous pouvez commencer la cuisson avec une seule plaque. La porte du four doit être fermée.

Exemple : cuisson à 170 °C



1. Relevez la plaque de recouvrement supérieure. La plaque de recouvrement doit toujours être relevée pendant le fonctionnement.
2. Ouvrez le robinet de gaz principal de l'appareil. Branchez la fiche dans la prise. Ouvrez la porte du four.
3. Appuyez sur le sélecteur de fonctions, tournez-le vers la gauche, puis réglez-le en position d'allumage. Le bouton d'allumage permet d'enflammer le gaz sortant du brûleur inférieur.



4. Maintenez le sélecteur de fonctions enfoncé et réglez-le à 170 °C. Maintenez le sélecteur de fonctions enfoncé pendant 10 secondes supplémentaires pour activer le système de sécurité stop-gaz.
5. À travers l'orifice d'observation, vérifiez si le gaz brûle dans la sole du four. Si le gaz ne brûle pas, répétez le processus à partir de l'étape 3.
6. Fermez la porte du four avec précaution.
7. Préchauffez pendant 15 minutes. La porte du four doit être fermée. Vous pouvez maintenant mettre votre plat au four.

Système de sécurité stop-gaz

Si, pour quelque raison que ce soit, la flamme du brûleur à gaz du four s'éteint, le système de sécurité stop-gaz est activé. L'arrivée de gaz est interrompue.



Le dispositif d'allumage ne doit pas être actionné pendant plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'enflamme pas après 15 secondes, interrompez le processus d'allumage, puis attendez au moins une minute avant de répéter le processus.

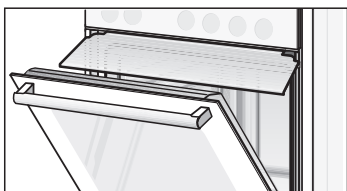
Terminer la cuisson

Éteignez le sélecteur de fonctions.

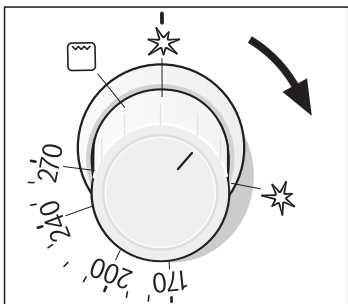
Modifier les réglages

Vous pouvez modifier la température à tout moment.

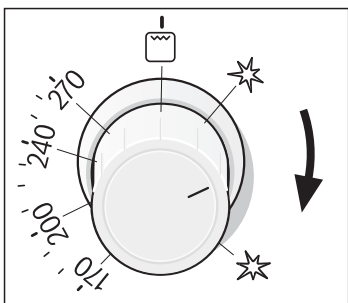
Réglage du gril à gaz du four



1. Relevez la plaque de recouvrement supérieure. La plaque de recouvrement doit toujours être relevée pendant le fonctionnement.
2. Ouvrez le robinet de gaz principal de l'appareil. Branchez la fiche dans la prise. Ouvrez la porte du four.
3. Fixez la tôle de protection à l'évidement situé sous le bandeau de commande. Le côté le plus long de la tôle de protection pointe alors vers l'avant et le pli du bord avant vers l'arrière. La tôle de protection est fixée à l'évidement situé sous le bandeau de commande au moyen de pinces. Veillez à ce que la tôle de protection soit correctement maintenue par les pinces. Si la tôle de protection est fixée correctement, vous ne pouvez plus la tirer vers vous. Vous pouvez désormais l'utiliser en toute sécurité. Si la tôle de protection n'est pas fixée correctement, essayez de la placer dans un angle un peu plus obtus de l'évidement, puis fixez-la aux pinces.



4. Fermez la porte du four jusqu'à la tôle de protection.
5. Appuyez sur le sélecteur de fonctions, tournez-le vers la droite, puis réglez-le en position d'allumage.



6. Maintenez le sélecteur de fonctions enfoncé et réglez-le en position . Maintenez le sélecteur de fonctions enfoncé pendant 10 secondes supplémentaires pour activer le système de sécurité stop-gaz. Le gaz sortant du gril à gaz est enflammé.
7. Vérifiez si le gaz brûle. Si le gaz ne brûle pas, répétez le processus à partir de l'étape 5.

Système de sécurité stop-gaz



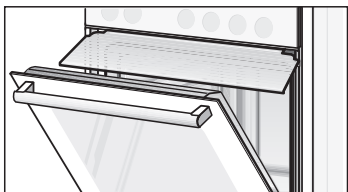
Si, pour quelque raison que ce soit, la flamme du gril à gaz du four s'éteint, le système de sécurité stop-gaz est activé. L'arrivée de gaz est interrompue.

Le dispositif d'allumage ne doit pas être actionné pendant plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'enflamme pas dans un délai de 15 secondes, cessez d'actionner le dispositif d'allumage. Attendez au moins une minute avant de réessayer d'allumer le brûleur.

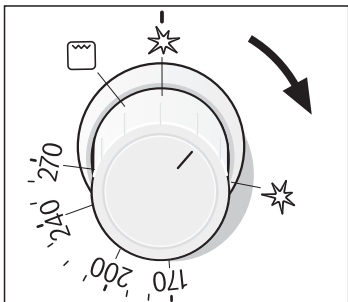
Terminer la cuisson

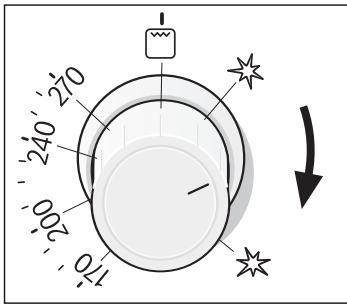
Éteignez le sélecteur de fonctions. Retirez la tôle de protection après refroidissement du four.

Réglage du tournebroche et du grill



1. Relevez la plaque de recouvrement supérieure. La plaque de recouvrement doit toujours être relevée pendant le fonctionnement.
2. Ouvrez le robinet de gaz principal de l'appareil. Branchez la fiche dans la prise.
3. Fixez la tôle de protection à l'évidement situé sous le bandeau de commande. Le côté le plus long de la tôle de protection pointe alors vers l'avant et le pli du bord avant vers l'arrière. La tôle de protection est fixée à l'évidement situé sous le bandeau de commande au moyen de pinces. Veillez à ce que la tôle de protection soit correctement maintenue par les pinces. Si la tôle de protection est fixée correctement, vous ne pouvez plus la tirer vers vous. Vous pouvez désormais l'utiliser en toute sécurité. Si la tôle de protection n'est pas fixée correctement, essayez de la placer dans un angle un peu plus obtus de l'évidement, puis fixez-la aux pinces.
4. Installez le tournebroche dans le four.
5. Fermez la porte du four jusqu'à la tôle de protection.
6. Appuyez sur le sélecteur de fonctions, tournez-le vers la droite, puis réglez-le en position d'allumage.





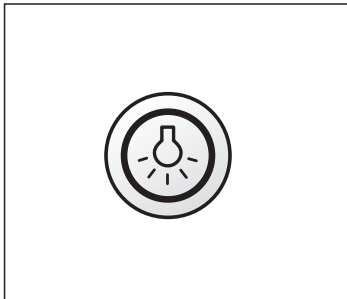
7. Maintenez le sélecteur de fonctions enfoncé et réglez-le en position . Maintenez le sélecteur de fonctions enfoncé pendant 10 secondes supplémentaires pour activer le système de sécurité stop-gaz. Le gaz sortant du gril à gaz est enflammé.
8. Vérifiez si le gaz brûle. Si le gaz ne brûle pas, répétez le processus à partir de l'étape 5.

Système de sécurité stop-gaz

Si, pour quelque raison que ce soit, la flamme du gril à gaz du four s'éteint, le système de sécurité stop-gaz est activé. L'arrivée de gaz est interrompue.



Le dispositif d'allumage ne doit pas être actionné pendant plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'enflamme pas dans un délai de 15 secondes, cessez d'actionner le dispositif d'allumage. Attendez au moins une minute avant de réessayer d'allumer le brûleur.



9. Appuyez sur le bouton Lampe et Tournebroche. Le tournebroche est activé. La lampe du four s'allume.

Terminer la cuisson

Éteignez le sélecteur de fonctions. Appuyez sur le bouton Lampe et Tournebroche. Le tournebroche est désactivé. La lampe du four s'éteint. Sortez le tournebroche du four à l'aide d'une manique. Retirez la tôle de protection après refroidissement du four.

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.

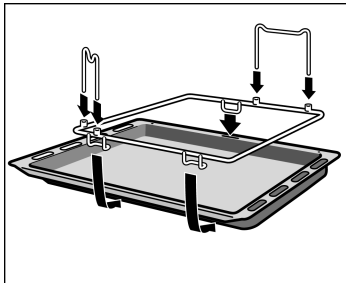
Piquez la peau sous les ailes afin que la graisse puisse s'écouler.

Remarques

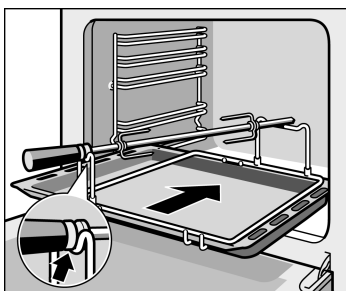
Au chapitre Tableaux et conseils, vous trouverez de nombreux réglages pour le gril avec tournebroche.

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

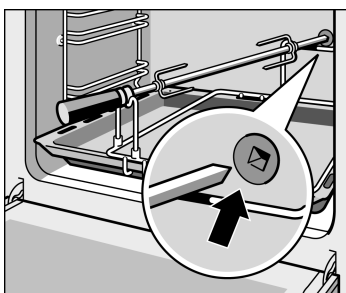
Mise en place du tournebroche



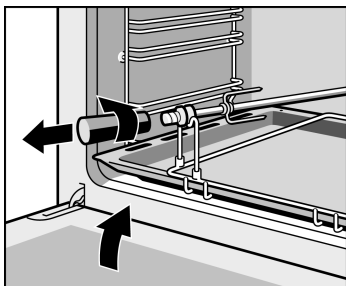
1. Poser le support pour le tournebroche sur la lèchefrite.



2. Poser le tournebroche sur le support.



3. Enfourner la lèchefrite au niveau 1 jusqu'en butée. Dans la paroi arrière du four se trouve un orifice. Introduire le tournebroche dans cet orifice.



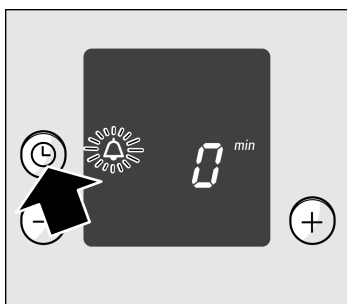
4. Dévisser la poignée et fermer la porte du four.

Minuterie

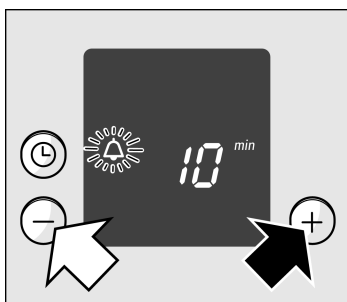
Vous pouvez utiliser la minuterie comme un réveil de cuisine. Elle fonctionne indépendamment du four. La minuterie émet un signal sonore particulier. De la sorte, vous pouvez discerner si c'est la minuterie ou une durée qui a expiré.

Réglages

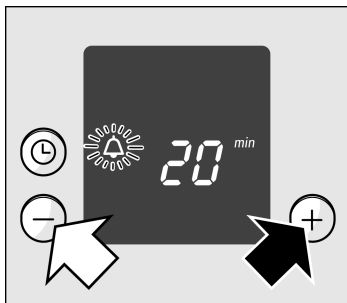
Exemple : 20 minutes



1. Appuyer sur la touche Heure ⌚.
Le symbole Minuterie 🔔 clignote.



2. Appuyer sur la touche + ou la touche -.
La valeur de suggestion apparaît.
Touche + valeur de suggestion = 10 minutes.
Touche - valeur de suggestion = 5 minutes.



3. Régler le temps de la minuterie au moyen de la touche + ou de la touche -.

La minuterie se met en marche quelques secondes plus tard. Le symbole  est allumé à l'affichage. Le temps s'écoule visiblement.

Le temps s'est écoulé

Un signal retentit. Appuyer sur la touche Heure . L'affichage s'éteint.

Modifier le temps de la minuterie

Appuyer sur la touche Heure . Modifier le temps au moyen de la touche + ou de la touche -.

Effacer le réglage

Appuyer sur la touche Heure . Appuyer sur la touche - jusqu'à ce que l'affichage affiche zéro.

Le temps de la minuterie et la durée s'écoulent en même temps

Les deux symboles sont allumés. Le temps de la minuterie s'écoule visiblement à l'affichage. Interroger la durée restante  : Appuyer deux fois sur la touche Heure . La durée apparaît pendant quelques secondes à l'affichage.

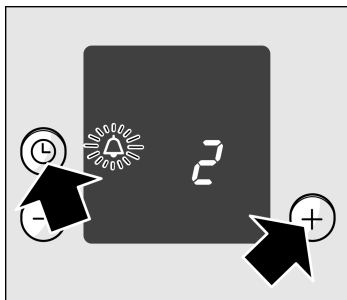
Réglages de base

Votre four possède différents réglages de base. Vous pouvez modifier le réglage de base pour la durée du signal et le temps de validation du réglage.

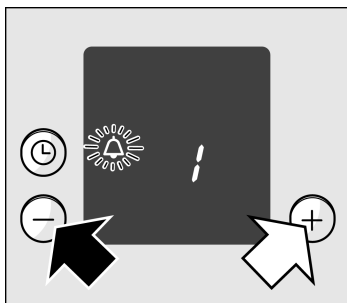
Réglage de base	Fonction	Modifier en
Durée du signal 2 = env. 2 min.	Signal après écoulement d'une durée ou du temps de la minuterie	Durée du signal 1 = env. 10 sec. 3 = env. 5 min.
Temps de validation 2 = moyen	Temps d'attente jusqu'à ce que le réglage soit validé	Temps de validation 1 = court 3 = long

Modifier les réglages de base

Exemple: Modifier la durée du signal à 10 secondes



1. Appuyer simultanément sur la touche Heure ⌚ et la touche + jusqu'à ce qu'un 2 apparaisse à l'affichage. C'est le réglage de base pour la durée du signal.



Modifier un seul réglage de base

Correction

2. Modifier le réglage de base au moyen de la touche + ou de la touche –.

3. Confirmer avec la touche Heure ⌚.

A l’affichage apparaît un 2 pour le réglage de base du temps de validation.

Modifiez le réglage de base comme décrit sous point 2 et appuyez sur la touche Heure ⌚.

Confirmez le réglage de base que vous ne désirez pas modifier en appuyant sur la touche Heure ⌚.

Vous pouvez remodifier vos réglages à tout moment.

Entretien et nettoyage

Remarques

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre table de cuisson et votre four, il garderont longtemps l’aspect du neuf et resteront intacts. Nous vous expliquons ici comment les entretenir et nettoyer correctement.

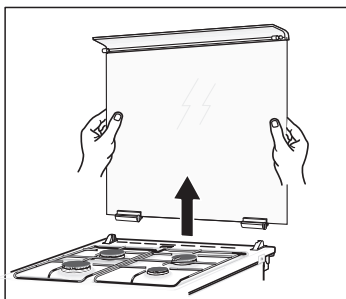
Les légères variations de couleur apparaissant sur la façade du four sont dues aux différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.

Des ombres sur la vitre de la porte, qui ressemblent à des stries, sont des reflets de lumière de la lampe du four.

L’émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Ce phénomène est normal et n’a aucune incidence sur le fonctionnement du four.

Les bords de plaques minces ne peuvent pas être émaillés complètement. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion n’en est pas compromise.

Capot supérieur en verre



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

Nettoyer le capot supérieur avec des produits de nettoyage pour le verre.

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.

Nettoyants

pour la table de cuisson

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces par des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications suivantes.

N'utilisez pas

- de produits à vaisselle non dilués ou de nettoyants pour lave-vaisselle
- de produits récurants, d'éponges à dos récurant
- de nettoyants agressifs tels que aérosol pour four ou de détachants
- de nettoyeurs haute pression ou nettoyeurs à jet de vapeur.

N'utilisez pas

pour le four

- de produits agressifs ou récurants
- de nettoyants fortement alcoolisés
- de tampons en paille métallique ni d'éponges à dos récurant
- de nettoyeurs haute pression ni de nettoyeurs à vapeur.

Avant d'utiliser des lavettes éponges neuves, rincez-les soigneusement.

Surfaces en inox

Nettoyez-les avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux. Frottez toujours les surfaces en inox dans le sens du polissage du métal pour ne pas rayer la surface. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux. Enlevez toujours immédiatement les taches de calcaire, de graisse, d'amidon et de blanc d'oeuf.

Les produits nettoyants agressifs, les éponges abrasives et les gros chiffons sont inadaptés. Pour lustrer les surfaces, utilisez des produits d'entretien pour l'inox. Veuillez respecter les indications du fabricant. Vous pouvez vous procurer des produits nettoyants spécial inox auprès du service après-vente ou chez un revendeur spécialisé.

Surfaces en émail et surfaces extérieures vernies

Nettoyez-les avec de l'eau chaude savonneuse et une lavette. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

Becs de la table de cuisson et grilles à gaz

Ne la passez pas au lave-vaisselle. Enlever les grilles et les nettoyer avec une éponge mouillée à l'eau chaude et du détergent de vaisselle.

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.

Les bougies doivent être nettoyées avec un petit pinceau doux. Les brûleurs à gaz fonctionnent correctement seulement si les bougies sont bien propres.

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.

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.

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.

Mettre les grilles enlevées à leur place correspondante.

Table de cuisson électrique

Faire le nettoyage avec la face de l'éponge prévue pour la vaisselle des assiettes très grasses en utilisant un détergent crème. Après avoir nettoyé la plaque de la table de cuisson, la sécher pendant une courte durée en la chauffant. Les foyers laissés humides peuvent s'oxyder au cours du temps. Appliquer enfin un produit d'entretien.

Il faut nettoyer immédiatement les résidus des aliments en cas de débordement d'un plat.

Anneau métallique de la table de cuisson électrique

La couleur de l'anneau métallique change en cours d'utilisation. Une transformation de la couleur initiale est possible. Faire le nettoyage avec la face de l'éponge prévue pour la vaisselle des assiettes très grasses en utilisant un détergent crème. Pendant cette opération, ne jamais toucher les autres surfaces de la table de cuisson. Elles peuvent être endommagées.

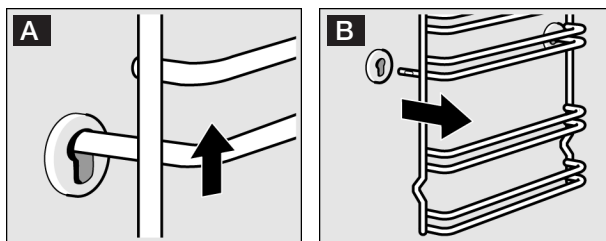
Boutons	Nettoyez-les avec de l'eau chaude savonneuse et une lavette. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.
Vitre de la porte	Utilisez un produit à vitre. N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs ou abrasifs ou un racloir pour verre. La vitre risquerait d'être endommagée.
Joint	Nettoyez-le avec de l'eau chaude et un chiffon. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.
Four	Nettoyez-les avec de l'eau chaude savonneuse et une lavette. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux. En cas d'encrassement important, utilisez des produits nettoyants pour le four, lorsque celui-ci est froid uniquement.
Vitre sur l'éclairage du four	Nettoyez-les avec de l'eau chaude savonneuse et une lavette. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.
Accessoires	Trempez-les dans de l'eau savonneuse très chaude. Nettoyez-les avec une brosse ou une éponge.
Plaque de cuisson en aluminium (en option)	Ne la passez pas au lave-vaisselle. N'utilisez en aucun cas des produits nettoyants pour le four. Evitez de toucher la surface de la plaque avec un couteau ou un objet tranchant similaire. Vous risqueriez de la rayer ! Nettoyez les surfaces horizontalement et sans exercer de pression, avec de l'eau savonneuse et un chiffon à vitre doux ou un chiffon microfibre non pelucheux. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux. Les produits nettoyants agressifs, les éponges abrasives et les gros chiffons sont inadaptés. Ils rayent la plaque de cuisson.
Dispositif de sécurité de la porte (en option)	Démontez le dispositif de sécurité de la porte pour le nettoyer. Laissez tremper toutes les pièces en plastique dans de l'eau savonneuse très chaude et nettoyez-les avec une éponge. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux. En cas d'encrassement important, le dispositif de sécurité de la porte peut se bloquer et ne plus fonctionner.
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 et accrocher les supports

Décrocher les supports

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

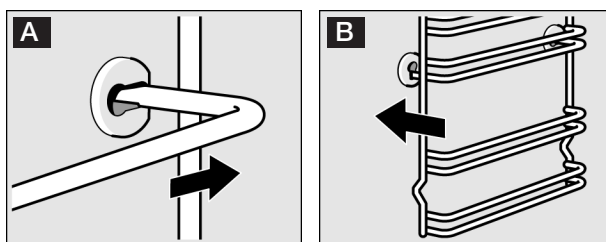
1. Lever les supports à l'avant vers le haut
2. et les décrocher. (Fig. A)
3. Tirer ensuite tout le support vers l'avant et l'enlever. (Fig. B)



Nettoyez les supports avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle. Utilisez une brosse en cas de salissures tenaces.

Accrocher les supports

1. Engager le support d'abord dans la prise arrière, le pousser légèrement en arrière (Fig. A)
2. et l'accrocher ensuite dans la prise avant. (Fig. B)



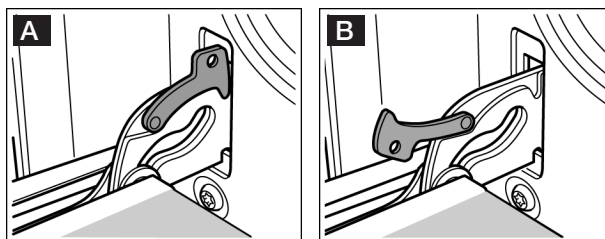
Les supports s'adaptent à droite et à gauche. La courbure doit toujours être en bas.

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.

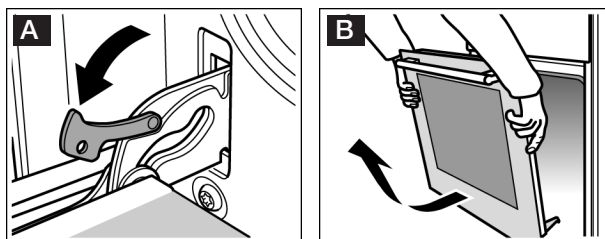
Lorsque les leviers de verrouillage sont pivotés vers l'extérieur pour décrocher la porte du four les charnières sont sécurisées. Elles ne peuvent pas se fermer subitement (fig. B).



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

Décrocher la porte

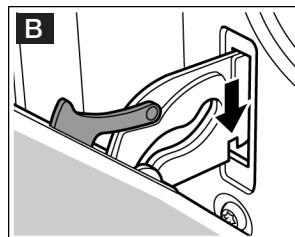
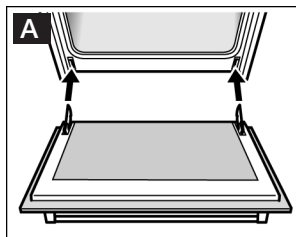
1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Ouvrir à gauche et à droite les deux leviers de verrouillage (Fig. A).
3. Fermer la porte du four jusqu'en butée (Fig. B). Saisir la porte à gauche et à droite avec les deux mains. La refermer un peu plus et la retirer.



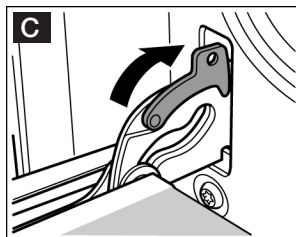
Accrocher la porte

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

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



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

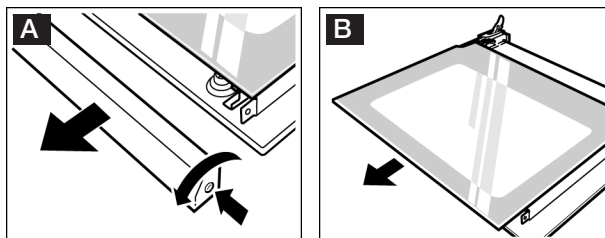


Risque de blessures ! Si la porte du four tombe par inadvertance ou une charnière se ferme, ne pas mettre la main dans la charnière. Appelez le service après-vente.

Dépose et pose des vitres de la porte

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez déposer les vitres de la porte du four.

1. Décrocher la porte du four et la placer sur un chiffon, la poignée vers le bas.
2. Dévisser le recouvrement en haut à la porte du four. A cet effet, dévisser les vis à gauche et à droite. (Fig. A)
3. Soulever la vitre et la retirer. (Fig. B)



Nettoyez les vitres avec un nettoyeur pour vitres et un chiffon doux.

N'utilisez pas de produits agressifs ou récurants ni de racloir à verre. Le verre peut être endommagé.

4. Engager la vitre en l'inclinant vers l'arrière. La face lisse doit être à l'extérieur.
5. Poser le recouvrement et le visser.
6. Accrocher la porte du four.

Réutilisez le four seulement si les vitres sont correctement installées.

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.
L'affichage de l'horloge clignote.	Coupure de courant.	Régler de nouveau l'horloge.
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 bougies et 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.

Dérangement	Cause probable	Information/ Solution
	Le fusible correspondant situé dans le boîtier est défectueux.	Contrôler le fusible et vérifier qu'il n'est pas défectueux.
La lampe du four ne s'allume pas.	La lampe du four est défectueuse.	Remplacer la lampe défectueuse du four.
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'horloge n'a pas été programmée.	Régler de nouveau l'horloge.
	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.
	Les boutons de sélection de fonction et de sélection de la température ne sont pas correctement réglés.	Régler de nouveau les boutons de sélection de fonction et de sélection de la température.

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

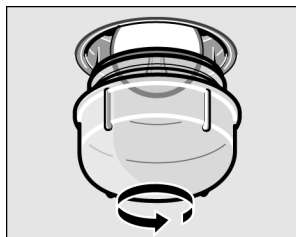
Une réparation non conforme de l'appareil peut causer des graves dommages.

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 au service après-vente ou dans le commerce spécialisé. N'utilisez que ces ampoules.



1. Risque de choc électrique !
Couper le fusible dans la boîte à fusibles.
2. Etaler un torchon à vaisselle dans le four froid, afin d'éviter des dégâts.
3. Dévisser le cache en verre en le tournant à gauche.



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

Changer le couvercle en verre

Vous devez changer un couvercle en verre défectueux. Vous pouvez vous procurer le couvercle en verre auprès du service après-vente. Veuillez lui indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

Service après-vente

Si votre appareil nécessite d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Vous trouverez l'adresse et le numéro de téléphone du service après-vente le plus proche dans l'annuaire téléphonique. 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-Nr. et de fabrication FD

Lorsque vous appelez notre service après-vente, indiquez le numéro E-Nr. et le numéro FD de votre appareil. La plaque signalétique comportant les numéros se trouve à l'intérieur du tiroir du four. Pour éviter d'avoir à les rechercher trop longtemps en cas de panne, vous pouvez reporter les données de l'appareil ci-dessous.

E-Nr.	FD
-------	----

Service après-vente ☎

Testés pour vous dans notre laboratoire

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

Remarques

Les valeurs des tableaux s'entendent toujours pour un enfournement dans le compartiment de cuisson vide et froid. Préchauffez uniquement si cela est indiqué dans les tableaux.

Avant d'utiliser le compartiment de cuisson, retirez tous les accessoires dont vous n'avez pas besoin.

Recouvrez l'accessoire de papier sulfurisé uniquement après le préchauffage.

Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature de l'aliment.

Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil. Des accessoires supplémentaires sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé comme accessoires optionnels.

Utilisez toujours des maniques lorsque vous retirez des accessoires ou récipients chauds du compartiment de cuisson.

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	Tempé- rature °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.

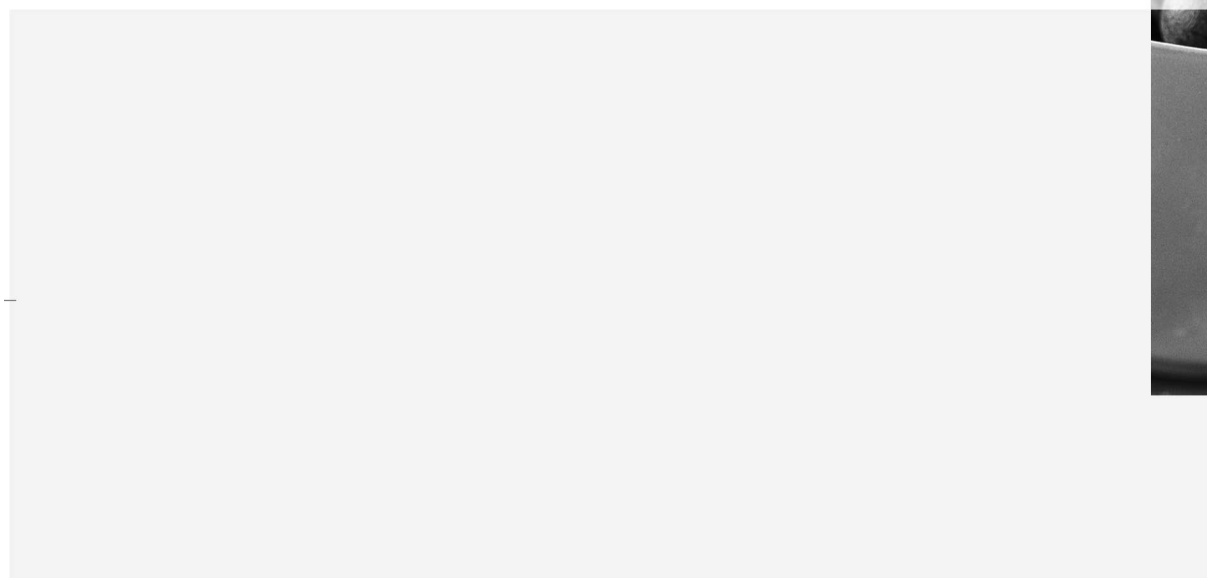
Faire tourner les rôtis sur le gril au bout de deux tiers de la durée de cuisson.

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.

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

HGG245255R
9000 528743
BO • fr • 220190