



BOSCH



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

Cuisinière

HGK90VQ50

[fr] Notice d'utilisation

Cuisinière

Table des matières

	Utilisation conforme	4
	Précautions de sécurité importantes	5
	Causes de dommages	8
	Table de cuisson	8
	Endommagements du four	8
	Compartiment de rangement	8
	Installation et branchement	9
	Mesures à respecter au cours du transport	9
	Montage	9
	Positionnement et alignement	9
	Raccordement au gaz	10
	Raccordement électrique	11
	Protection de l'environnement	12
	Économies d'énergie	12
	Économiser de l'énergie sur la table de cuisson gaz	12
	Élimination écologique	12
	Présentation de l'appareil	12
	Bandeau de commande	13
	L'horloge électronique	13
	Table de cuisson	13
	Four	14
	Le compartiment de cuisson	15
	Le compartiment de rangement	15
	Accessoires	15
	Avant la première utilisation	16
	Chauffe à vide du four	16
	Nettoyage des chapeaux et couronnes de brûleurs	16
	Nettoyer les accessoires	16
	Utilisation de l'appareil	16
	Table de cuisson	16
	Four	17
	Tournebroche	17
	Fonctions temps	19
	Nettoyage	19
	Produit nettoyants	19
	Surfaces du compartiment de cuisson	21
	Décrocher et accrocher les supports	22
	Maintenir l'appareil propre	22
	Porte de l'appareil	23
	Décrocher et accrocher la porte du four	23

	Anomalies, que faire ?	24
	Changer la lampe du four	24
	Service après-vente	25
	Numéros de produit E et de fabrication FD	25

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

Utilisation conforme

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

Les images de cette notice sont proposées à titre indicatif.

Catégorie d'appareil : Catégorie 1

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

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

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

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

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

Attention !: Cet appareil doit uniquement être installé dans une pièce bien ventilée, conformément aux réglementations en vigueur. Il convient de lire intégralement le présent manuel avant l'installation et l'utilisation de l'appareil.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Précautions de sécurité importantes

Mise en garde – Risque d'incendie !

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

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

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

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

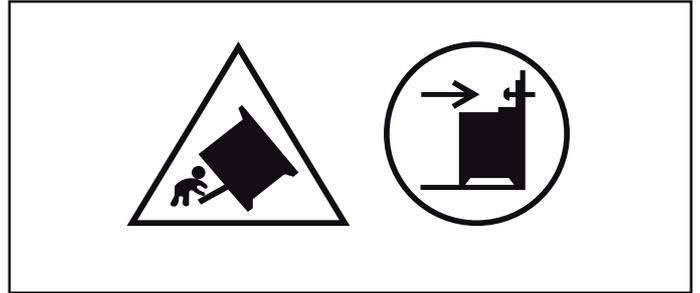
- Des récipients vides sur des foyers à gaz allumés deviennent extrêmement chauds. Ne jamais chauffer un récipient vide.
- L'appareil devient chaud pendant le fonctionnement. Laisser refroidir l'appareil avant son nettoyage.
- **Attention:** Les éléments accessibles peuvent être chauds pendant le fonctionnement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

⚠ Mise en garde – Risque de brûlures !

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

⚠ Mise en garde – Risque de blessure !

- Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.
- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles électriques ou conduites de gaz défectueux. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou déconnecter le fusible dans le boîtier à fusibles, fermer l'arrivée de gaz. Appeler le service après-vente.
- Des dérangements ou dommages sur l'appareil sont dangereux. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Retirer la fiche secteur ou déconnecter le fusible dans le boîtier à fusibles. Fermer l'arrivée de gaz. Appeler le service après-vente.
- Des dimensions de casserole inappropriées, des casseroles endommagées ou mal positionnées peuvent occasionner des blessures graves. Respecter les indications concernant les récipients.
- Si l'appareil est posé sur un socle sans le fixer, il peut glisser du socle. L'appareil doit être relié solidement au socle.
- Vous risquez de vous blesser si vous heurtez la porte de l'appareil ouverte. La porte de l'appareil doit être fermée pendant et après le fonctionnement.

⚠ Mise en garde – Risque de basculement !

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

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !

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

Causes de dommages

Table de cuisson

Attention !

- N'utilisez les plaques de cuisson que couvertes de plats. Ne chauffez pas de casseroles ou de poêles vides. Cela endommagerait le fond de la casserole.
- N'utiliser que des casseroles et des poêles avec fond plat.
- Placer la casserole ou la poêle au centre du brûleur. La chaleur de la flamme du brûleur est ainsi transmise de manière optimale sur le fond de la casserole ou de la poêle. La poignée ou l'anse n'est pas endommagée, et une importante économie d'énergie est garantie.
- Enlevez immédiatement les aliments débordés. Utilisez des casseroles hautes pour des mets nécessitant beaucoup de liquide. Ainsi, rien ne peut déborder.
- N'utilisez pas de cocottes si elles doivent être chauffées par deux brûleurs. Cela crée une accumulation de chaleur. L'appareil risque d'être endommagé.
- Les foyers à gaz dégagent de la chaleur et de l'humidité en plus lors de leur utilisation. Les meubles voisins peuvent être endommagés avec le temps. En cas de longue durée de cuisson, allumez la hotte ou aérez la pièce.
- Pour la vaisselle spéciale, respectez les indications du fabricant. Les feuilles en aluminium et les récipients en plastique fondent sur les foyers chauds.
- Veillez à ce que les brûleurs à gaz soient propres et secs. Les corps et chapeaux de brûleur doivent être parfaitement positionnés
- Veillez veiller à ce que le couvercle supérieur ne soit pas fermé lorsque la cuisinière est mise en service.

Endommagements du four

Attention !

- Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne posez pas d'accessoires sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson. Ne placez pas de récipient sur le fond du compartiment de cuisson si vous avez réglé une température supérieure à 50 °C. Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent plus et l'émail sera endommagé.
- Eau dans le compartiment de cuisson chaud : Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur l'émail.
- Aliments humides : Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Cela endommage l'émail.
- Jus de fruits : Ne garnissez pas trop la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.
- Refroidissement la porte de l'appareil ouverte : Laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement la porte fermée. Même si la porte de l'appareil n'est qu'entrouverte, les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées au fil du temps.
- Joint de porte très encrassé : si le joint de la porte est très encrassé, la porte de l'appareil ne fermera plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Veillez à ce que le joint de l'appareil soit toujours propre.
- Porte de l'appareil utilisée comme surface d'assise ou support : il est interdit de grimper, de s'asseoir et de s'accrocher à la porte de l'appareil. Ne pas déposer de récipients ou des accessoires sur la porte de l'appareil.
- Introduire l'accessoire : Selon le modèle d'appareil, les accessoires peuvent rayer la vitre en fermant la porte. Introduire les accessoires toujours jusqu'en butée dans le compartiment de cuisson.
- Transporter l'appareil : Ne transportez ou ne portez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et risque de se casser.
- Accessoires lourds : Ne retirez pas trop loin les accessoires lourdement chargés, sans les soulager. Un accessoire lourd bascule en le retirant. Il exerce une pression sur les nervures du compartiment de cuisson, ce qui risque d'endommager l'émail. Soulagez l'accessoire retiré, en le relevant légèrement avec une main. Attention ! Utilisez toujours des maniques en cas d'accessoires chauds.

Compartiment de rangement

Attention !

Ne placez pas d'objets chauds dans le compartiment de rangement. Il risque d'être endommagé.

Installation et branchement

Mesures à respecter au cours du transport

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

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

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

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

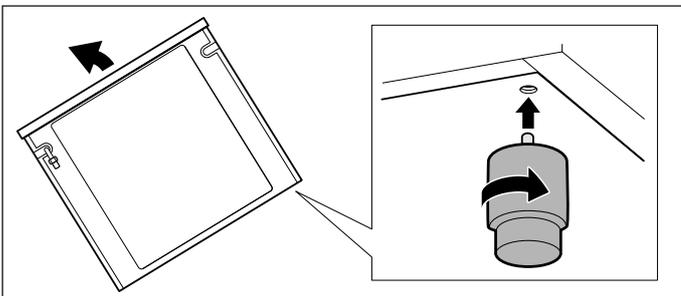
Transportez l'appareil en position verticale. Ne tenez pas l'appareil par la poignée de la porte ou par les raccords situés à l'arrière car ceux-ci pourraient être endommagés. Ne posez aucun objet lourd sur l'appareil.

Montage

Cet appareil est livré avec un jeu de pieds réglables et avec une protection anti-éclaboussures.

Montage des pieds de réglage

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

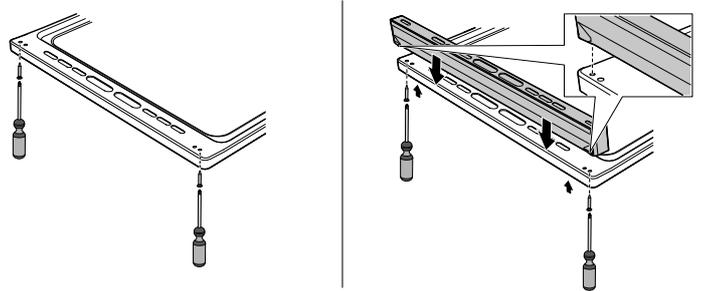


Remarque : Si l'appareil doit ensuite être déplacé, visser les pieds réglables jusqu'en butée.

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

Protection anti-éclaboussures

1. Ouvrir l'emballage de la protection anti-éclaboussures et retirer le film protecteur.
2. Positionner les trous et mettre en place la protection anti-éclaboussures.
3. Introduire les vis par le bas et les serrer.



Positionnement et alignement

Positionner l'appareil

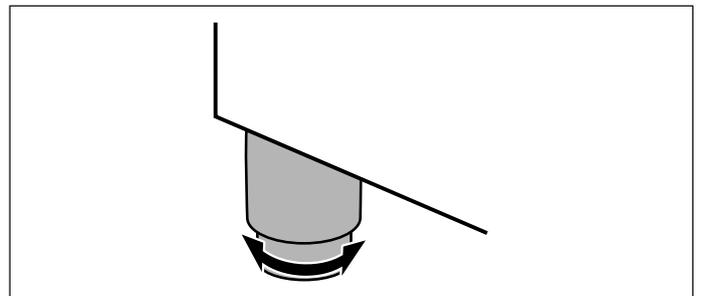
Lorsque vous installez l'appareil à son emplacement final, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace libre pour pouvoir le nettoyer et l'entretenir en le tirant vers vous pour l'occasion.

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

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

Ajuster l'appareil

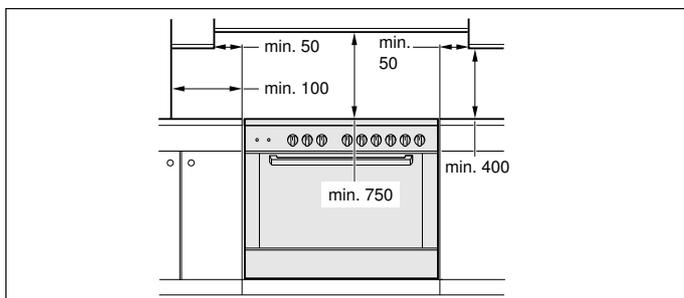
Tourner les pieds réglables pour mettre l'appareil à niveau.



Remarque : Ne procédez à la mise à niveau de l'appareil qu'une fois tous les travaux effectués. Les pieds de réglage permettent de rehausser l'appareil de 50 mm maximum. Le positionnement correct de l'appareil doit être contrôlé une fois qu'il se trouve à son emplacement définitif.

Meubles adjacents

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



Fixation murale

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

Raccordement au gaz

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

Pour le spécialiste ou service après-vente concessionnaire

Attention !

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

Tuyaux flexibles

En cas de tuyaux flexibles, respecter les points suivants:

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

Contrôle de l'étanchéité

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

Mise en service

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

Anomalies à l'installation de gaz/odeur de gaz

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

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

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

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

Raccordement électrique

Seuls des techniciens spécialisés sont habilités à procéder au branchement électrique de l'appareil. L'appareil doit être installé conformément aux dernières directives IEE (Institution of Electrical Engineers). L'appareil risque d'être endommagé en cas de raccordement incorrect.

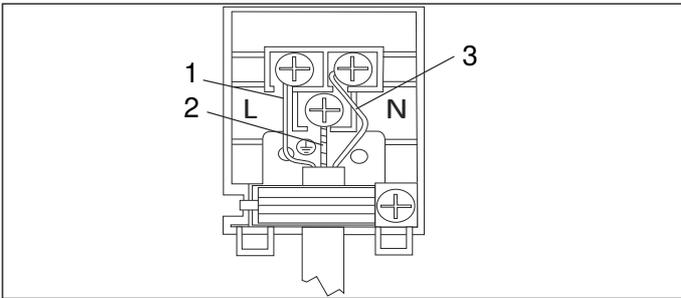
Assurez-vous que la tension d'alimentation concorde avec la valeur indiquée sur la plaque signalétique.

Veillez à ce que le réseau électrique soit correctement mis à la terre et que le dimensionnement du fusible et du système de câbles et de lignes du bâtiment soit suffisant pour la puissance électrique de l'appareil.

Il est recommandé d'adapter le circuit électrique pour l'appareil à 16 A.

Tenir compte des points suivants lors de la pose du câble de raccordement :

- Ne pas pincer ou écraser le câble.
- Éloigner le câble d'arêtes coupantes.
- Le câble ne doit pas entrer en contact avec des éléments pouvant atteindre des températures supérieures de 50°C à la température ambiante.



Explications

1	Marron
2	Jaune + Vert
3	Bleu

⚠ Mise en garde – Danger de mort !

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

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

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

Remarques

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

Protection de l'environnement

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

Économies d'énergie

- Ne préchauffez le four que si les tableaux du mode d'emploi ou la recette le préconisent.
- Utilisez des moules laqués noir ou émaillés car ils absorbent particulièrement bien la chaleur.
- Ouvrez le moins possible la porte du four pendant la cuisson de gâteaux ou de rôtis.
- Pour des temps de cuisson relativement longs, il est possible d'arrêter le four 10 minutes avant la fin et d'utiliser la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.

Économiser 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.

Élimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



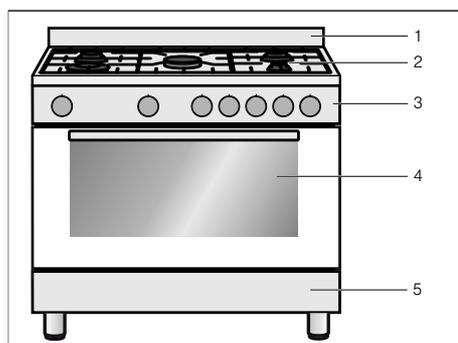
Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Présentation de l'appareil

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

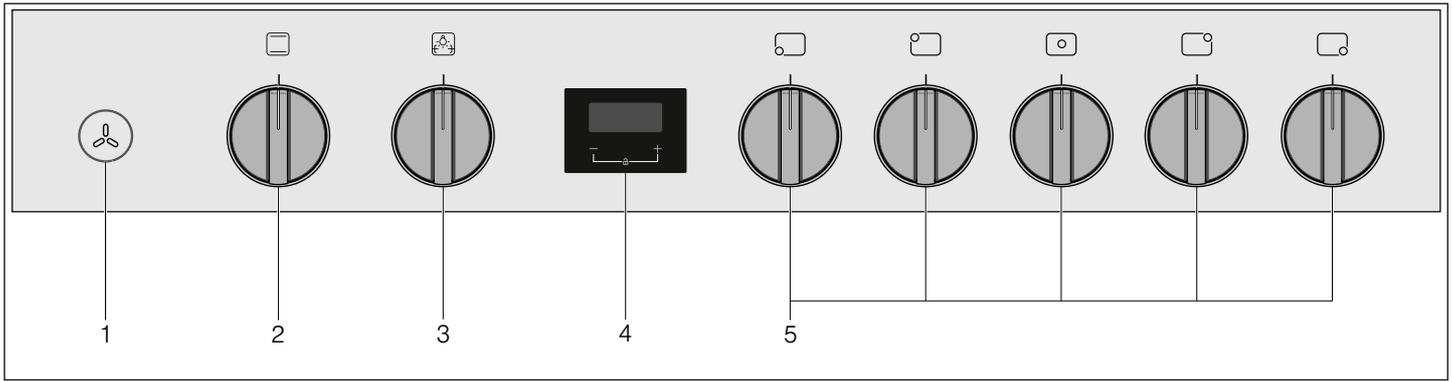
Remarque : Des variations de détails ou de couleurs sont possibles selon le modèle d'appareil.

Des variations sont possibles selon le modèle d'appareil.



Description	
1	Protection anti-éclaboussures
2	Foyer
3	Bandeau de commande
4	Four
5	Compartiment de rangement

Bandeau de commande



Description

1	Bouton du ventilateur
2	Manette de commande du four
3	Manette de commande Éclairage du four et tournebroche
4	Horloge électronique
5	Manettes de commande des foyers gaz

L'horloge électronique

Avec l'horloge électronique vous pouvez régler une durée.

Un signal retentit après écoulement de la durée.

Touches de fonction Horloge électronique

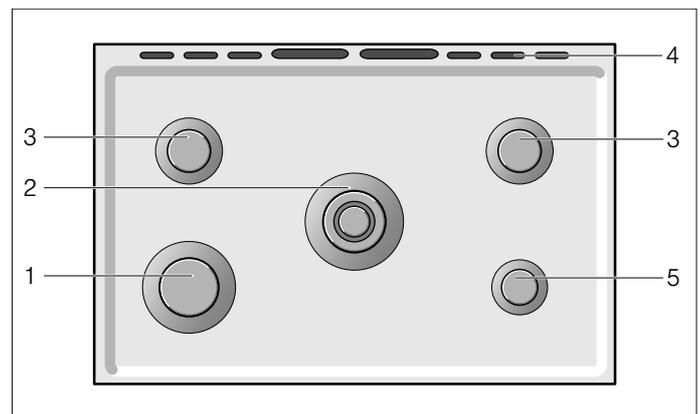
Symbole	Signification	Utilisation
-	Moins	Réduire la durée ou l'heure
+	Plus	Augmenter la durée ou l'heure

Table de cuisson

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

De l'air chaud sort de la prise d'air au niveau de la table de cuisson. Ne jamais toucher la prise d'air.

En cas d'appareils avec un couvercle, veillez à ce que les brûleurs dans le four aussi soient uniquement être allumés avec le couvercle ouvert.



Description

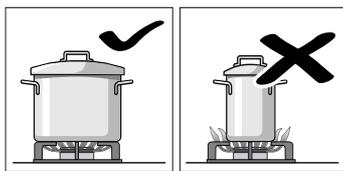
1	Brûleur rapide (2,9 kW)
2	Brûleur wok (3,6 kW)
3	Brûleur standard (1,65 kW)
4	Sortie de vapeur
5	Brûleur économique (0,9 kW)

Types de brûleurs

Brûleur	Diamètre de casserole/poêle
Brûleur éco	12 - 18 cm
Brûleur standard	14 - 22 cm
Brûleur rapide	22 - 26 cm
Brûleur wok	22 - 26 cm

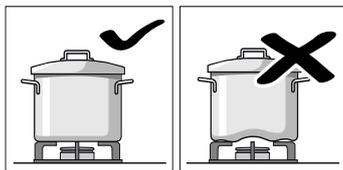
Conseils d'utilisation

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



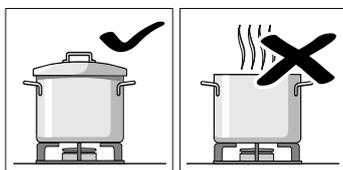
Utilisez des récipients de la taille appropriée à chaque brûleur.

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

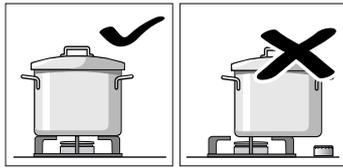


N'utilisez pas de récipients déformés, ayant tendance à être instables sur la plaque de cuisson. Les récipients pourraient se renverser.

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

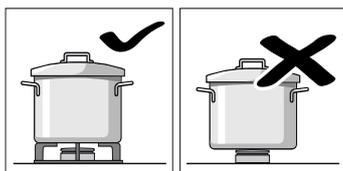


Ne cuisinez pas sans couvercle ni avec celui-ci mal mis. Vous risqueriez ainsi de perdre une partie de l'énergie.

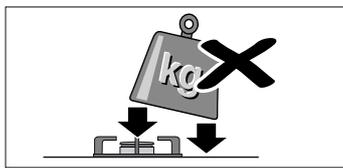


Placez le récipient bien au centre du brûleur. Dans le cas contraire, il risque de se renverser.

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

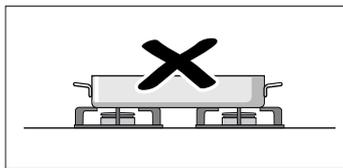


Placez les récipients sur les grilles, jamais directement sur le brûleur. Vérifiez que les grilles et les couvercles des brûleurs sont bien placés avant de les utiliser.



Manipulez soigneusement les récipients sur la plaque de cuisson.

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



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

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

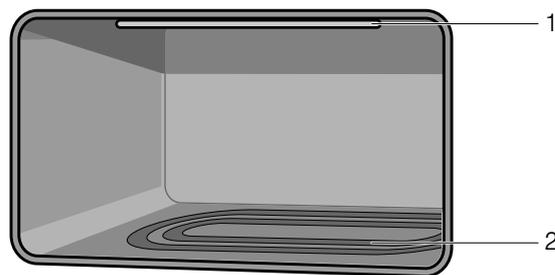
Manettes de commande des foyers

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

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

Position	Signification
○	Eteint
🔥	Grande flamme, puissance maximale
🔥	Petite flamme, puissance minimale

Four



Description	
1	Gril au gaz (3,1 kW)
2	Brûleur du four (4,2 kW)

Manette de commande du four

Cette manette de commande sert à régler la puissance de chauffe du four.

Position	Signification
○	Éteint. Le four ne chauffe pas.
140 - 280	Brûleur du four allumé, plage de température en °C
🔥	Position Brûleur du gril pour griller des aliments.

Manette de commande Éclairage du four et tournebroche

Avec cette manette de commande vous allumez et éteignez l'éclairage du four et activez et désactivez le tournebroche.

Position	Signification
○	Eteint
🔦	Allumer l'éclairage du four
🌀	Activer le tournebroche et l'éclairage du four

Bouton du ventilateur

La cuisson avec ventilateur permet une répartition homogène de la chaleur dans le four. Le ventilateur est mis en marche à l'aide du bouton situé sur le bandeau de commande.

Attention !

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

Le compartiment de cuisson

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

Sortie de vapeur

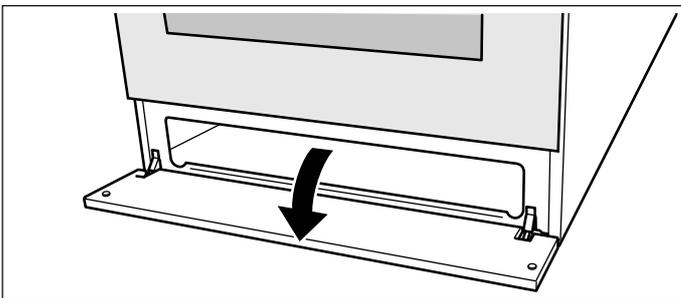
L'air chaud du compartiment de cuisson s'échappe à l'arrière sur la table de cuisson. Attention ! Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon, le four surchauffe.

Ventilateur de refroidissement

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

Le compartiment de rangement

Ouvrez le compartiment de rangement en rabattant le cache.



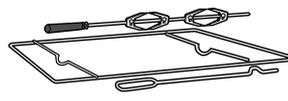
Dans ce compartiment vous pouvez ranger les accessoires de la table de cuisson ou du four.

⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !

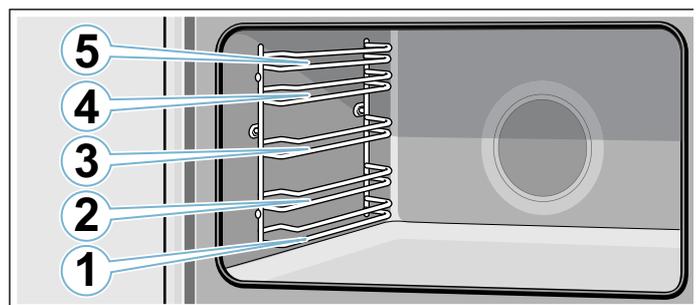
Ne jamais conserver des objets inflammables dans le compartiment de rangement.

Accessoires

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

	Grille à pâtisserie/de rôtissage Pour des récipients, moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.
	Lèche-frite Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. La poêle universelle peut servir à récupérer la graisse si vous posez des grillades directement sur la grille.
	Accessoire pour cafetière italienne Accessoire pour une cafetière italienne ; à placer sur le brûleur auxiliaire.
	Tournebroche Avec support de broche et étrier métallique Pour des rôtis et de grosses volailles.

La plaque à pâtisserie et la grille à pâtisserie et rôtissage peuvent être insérées à 5 hauteurs différentes dans le compartiment de cuisson. Introduisez-les toujours jusqu'en butée, afin que l'accessoire ne touche pas la vitre de la porte. Assurez-vous de toujours insérer les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.



⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !

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



Avant la première utilisation

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

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

Chauffe à vide du four

Premier nettoyage du four

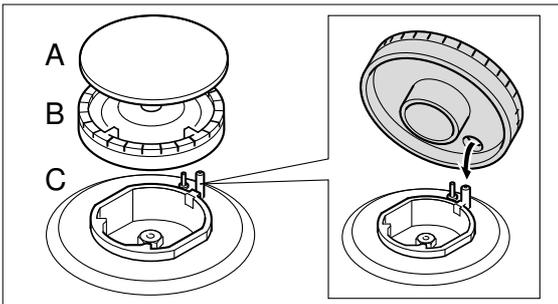
1. Retirer les accessoires et les grilles supports du compartiment de cuisson.
2. Enlever tous les résidus d'emballage, tels que des petits morceaux de polystyrène, du compartiment de cuisson.
3. Certaines parties sont recouvertes d'un film protecteur. Enlever le film protecteur.
4. Nettoyer l'extérieur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

Chauffer le four

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

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

Nettoyage des chapeaux et couronnes de brûleurs



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

Nettoyer les accessoires

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



Utilisation de l'appareil

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

Table de cuisson

Allumage des brûleurs

Remarques

- Les appareils avec couvercles doivent uniquement être allumés le couvercle ouvert.
- Les chapeaux des brûleurs doivent toujours être exactement placés sur les couronnes. Les fentes de la couronne de brûleur ne doivent pas être obstruées. Toutes les pièces doivent être sèches.
- Veillez à ce qu'il n'y ait pas de courant d'air direct au foyer, engendré par une installation d'air conditionné, un ventilateur ou similaire.

1. Appuyer sur la manette de commande du foyer désiré et la régler sur la position . Le brûleur s'allume.
2. Maintenir la manette enfoncée pendant quelques secondes le temps que la flamme se stabilise.
3. Régler la puissance désirée.

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

La flamme n'est pas stable entre la position et . Choisir toujours une position entre et .

Si la flamme s'éteint de nouveau

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

Mise en garde – Risque d'incendie !

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

S'il est impossible d'allumer le brûleur

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

Extinction des brûleurs

Tournez la manette de commande du foyer désiré sur la position .

Four

Utilisation du four

En cas d'appareils avec un couvercle, respectez que les brûleurs dans le four doivent uniquement être allumés le couvercle ouvert.

⚠ Mise en garde – Risque de surchauffe !

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

Eclairage

Allumer l'éclairage du four

Régler la manette de commande sur la position .

Eteindre l'éclairage du four

Régler la manette de commande sur la position **o**.

L'éclairage du four s'éteint.

Modes de fonctionnement

Les modes de fonctionnement suivants sont disponibles.

Mode de fonctionnement	Utilisation
Brûleur du four 140 -280 °C	Pour des gâteaux et pâtisseries, soufflés, volailles, pièces de rôtis maigres de bœuf, veau et gibier.
 Gril au gaz	Pour des steaks, saucisses, poissons et toasts.
 Position Ventilateur	Pour décongeler. Pour décongeler de la viande, de la volaille, du pain et des gâteaux. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets. En cas d'activation du ventilateur alors que le brûleur du four est allumé, le ventilateur répartit l'air chaud tout autour du mets.

Utilisation du four

Allumer le brûleur à gaz du four

- Ouvrez la porte de l'appareil.
- Appuyez sur le sélecteur du four et réglez-le sur la position maximale.
- Maintenez le sélecteur enfoncé pendant quelques secondes, le temps que la flamme se stabilise.
- Fermez la porte de l'appareil avec précaution.

Si la flamme s'éteint de nouveau

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

⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !

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

Eteindre le brûleur du four

Régler la manette de commande sur la position **o**. Ce faisant, maintenir la manette de commande appuyée.

Utilisation du gril

La porte de l'appareil doit être fermée lors du fonctionnement du gril.

Remarque : Lors de l'utilisation du gril, le temps de cuisson ne doit pas dépasser 60 minutes.

- Ouvrez la porte de l'appareil.
- Maintenez le sélecteur pour le four enfoncé et tournez-le jusqu'à la position  pour allumer le brûleur à gaz.
Le brûleur à gaz du gril s'allume. Maintenez le sélecteur enfoncé pendant quelques secondes, le temps que la flamme se stabilise.
- Fermez la porte de l'appareil avec précaution.

Remarques

- Si le brûleur à gaz ne s'allume pas dans les 15 secondes, interrompez le processus d'allumage, ouvrez la porte du four et attendez 60 secondes.
- Si la flamme s'éteint accidentellement, amenez le sélecteur en position "o" et attendez 60 secondes.

Si la flamme s'éteint de nouveau

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

⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !

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

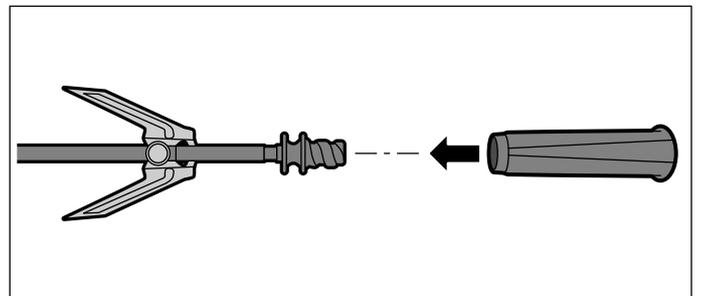
Eteindre le gril

Régler la manette de commande sur la position **o**.

Tournebroche

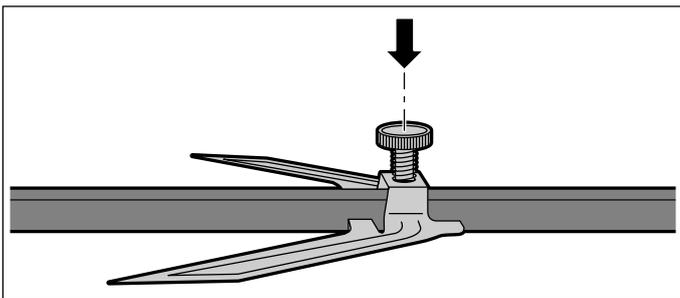
Préparer le tournebroche

- Glissez une patte de fixation sur le tournebroche et vissez la poignée.



- Embroschez le rôti en le centrant le plus possible sur le tournebroche.
- Fixez le rôti avec des pattes de fixation.

4. Bloquez les pattes de fixation avec des vis moletées.

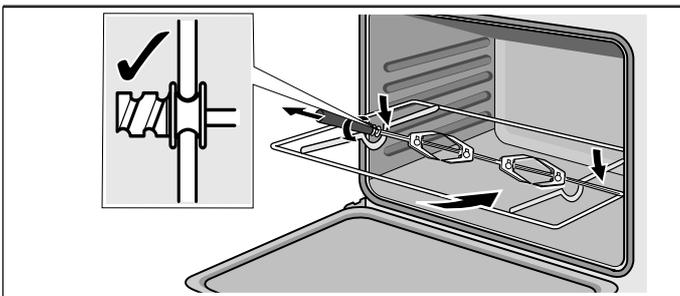


Mise en place du tournebroche

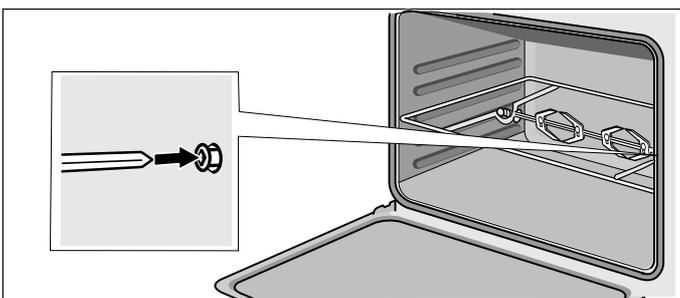
⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

Ne jamais toucher les surfaces chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Éloigner systématiquement les enfants. Ouvrir la porte avec précaution. De la vapeur chaude peut s'échapper.

1. Introduire le support de la broche au niveau d'enfournement 3 jusqu'en butée.
2. Placer le tournebroche sur le support de la broche et dévisser la poignée.



3. Introduire le support de la broche jusqu'en butée.
4. Pousser le tournebroche vers la droite, dans le logement du moteur.



5. Verser de l'eau sur une plaque à pâtisserie et enfourner la plaque au niveau 1 comme collecteur de graisse.
6. Fermer la porte de l'appareil.

Activer le fonctionnement du tournebroche

Remarque : En cas d'utilisation du tournebroche, préchauffer le four avec le mode de cuisson . Ne régler le mode de cuisson qu'après avoir mis le tournebroche en place.

1. Tourner la manette de commande du four sur la position .
2. Régler la température.

Remarque : Verser un peu d'eau dans la poêle universelle pour récupérer la graisse qui s'égoutte.

Retirer le tournebroche

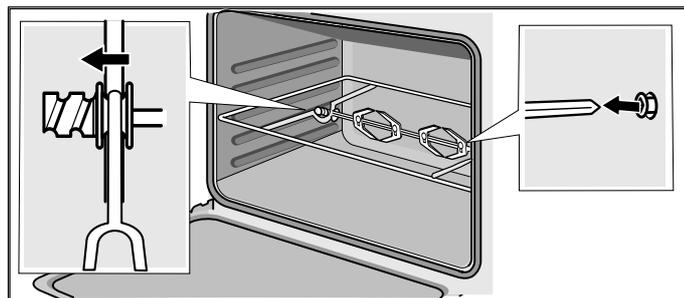
⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

Ne jamais toucher les surfaces chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Éloigner systématiquement les enfants. Ouvrir la porte avec précaution. De la vapeur chaude peut s'échapper.

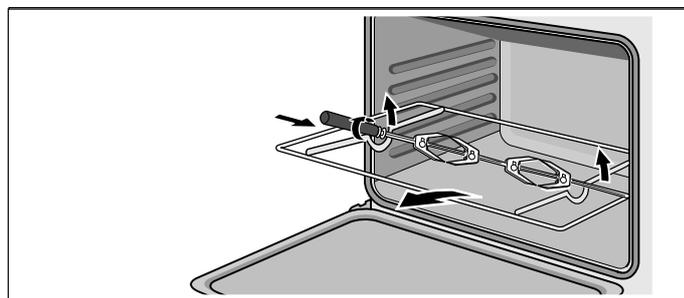
⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

Ne jamais toucher directement le tournebroche chaud ou d'autres accessoires chauds. Saisir un accessoire chaud uniquement avec des maniques ou des gants thermoisolants.

1. Ouvrir la porte avec précaution.
2. Tirer le tournebroche avec l'étrier métallique vers la gauche, hors du logement du moteur.



3. Extraire le support de la broche du four jusqu'en butée.
4. Retenir le tournebroche sur le côté droit avec une manique et visser la poignée sur le tournebroche.



5. Soulever le tournebroche avec précaution hors du support de broche.
6. Retirer le support de broche et la plaque à pâtisserie du four.

Fonctions temps

Régler l'heure

Après le raccordement électrique de l'appareil ou après une panne de courant, "12:00" clignote dans l'affichage. L'heure actuelle doit être réglée pour que le four puisse être mis en marche.

1. Appuyer simultanément sur les touches "+" et "-". Il est possible de procéder au réglage dès que le symbole ● clignote dans l'affichage.
2. Régler l'heure actuelle à l'aide des touches "+" et "-". Si les touches ne sont pas actionnées pendant un certain temps, les symboles cessent de clignoter et l'affichage indique l'heure réglée.

Remarque : Cette horloge est uniquement un minuteur. Un signal sonore retentit une fois le temps réglé écoulé, mais le four ne s'éteint pas.

Verrouillage des touches

La minuterie numérique dispose d'un verrouillage automatique des touches. Celui-ci est activé si la minuterie n'est pas manipulée pendant plus de 10 secondes. Tant que le verrouillage des touches est activé, le symbole  apparaît. Appuyez simultanément sur les touches secondes "+" et "-" pendant 2 secondes pour désactiver le verrouillage.

Réglage du minuteur

Le minuteur n'a pas d'influence sur les fonctions du four. Le minuteur peut être réglé sur une valeur comprise entre 1 minute et 23 heures et 59 minutes.

1. Appuyer simultanément sur les touches "+" et "-" pendant 2 secondes pour désactiver le verrouillage des touches.
2. Appuyer sur la touche "+". Le symbole  clignote dans l'affichage.
3. Régler la durée désirée à l'aide des touches "+" et "-". Si les touches ne sont pas actionnées pendant un certain temps, les symboles cessent de clignoter et l'affichage indique l'heure actuelle.
4. Un signal retentit une fois le temps écoulé.

Désactiver le signal sonore

Appuyer sur la touche "+" ou "-" pour désactiver la minuterie.

Remarque : Tant que la minuterie est activée, l'affichage indique l'heure actuelle.

Modifier le signal sonore

Si la touche "-" est enfoncée pendant 5 secondes alors que la minuterie indique l'heure actuelle, l'horloge émet un signal sonore. L'horloge dispose de 3 signaux sonores différents. Un autre son est émis à chaque pression sur la touche "-". Le son sélectionné en dernier est mémorisé en tant que signal sonore.

Nettoyage

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

Mise en garde – Risque de choc électrique !

De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.

Produit nettoyants

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

Pour le nettoyage de la table de cuisson

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

Pour le nettoyage du four

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

Rincez convenablement les nouvelles éponges avant leur première utilisation.

Mise en garde – Risque de brûlure !

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

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

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

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

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

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

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

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

Remarques

- Des légères différences de teintes apparaissent sur la façade de l'appareil en raison des différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.
- Des ombres ressemblant à des stries sur la vitre de la porte sont des reflets de l'éclairage du compartiment de cuisson.
- L'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement.
Les bords de plaques minces ne peuvent pas être complètement émaillés. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise.

Surfaces du compartiment de cuisson

La paroi arrière et les éléments latéraux dans le compartiment de cuisson sont autonettoyants. Vous reconnaissez cela à la surface rugueuse.

Le fond du compartiment de cuisson et la voûte sont émaillés et présentent une surface lisse.

Nettoyer les surfaces émaillées

Nettoyez les surfaces émaillées lisses avec une lavette et de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau vinaigrée. Séchez ensuite avec un chiffon doux.

Ramollissez les résidus d'aliment incrustés avec un chiffon humide et de l'eau additionnée de produit à vaisselle. En cas de salissures importantes, utilisez une spirale à récurer en inox ou un produit de nettoyage pour four.

Attention !

N'utilisez jamais de produit de nettoyage pour four dans un compartiment de cuisson chaud. Cela pourrait endommager l'émail. Avant le prochain chauffage, retirez les résidus du compartiment de cuisson et de la porte de l'appareil.

Après le nettoyage, laissez le compartiment de cuisson ouvert, afin qu'il sèche.

Remarque : Des dépôts blancs peuvent se former à cause des résidus d'aliments. Ceux-ci sont inoffensifs et n'ont aucune influence sur les fonctionnalités de l'appareil. Le cas échéant, vous pouvez éliminer les résidus à l'aide d'acide citrique.

Nettoyage des surfaces autonettoyantes

Les surfaces autonettoyantes sont revêtues d'une céramique mate, hautement poreuse. Pendant le fonctionnement de l'appareil, cette couche absorbe les projections de la cuisson et du rôtissage et les décompose.

Lorsque les surfaces autonettoyantes ne s'autonettoient plus suffisamment et que des taches noires apparaissent, nettoyez les surfaces par une chauffe contrôlée.

Réglage

Retirez d'abord les accessoires, les ustensiles et les rails du compartiment de cuisson. Nettoyez soigneusement les surfaces émaillées lisses du compartiment de cuisson, le côté intérieur de la porte de l'appareil et le recouvrement de l'éclairage du compartiment de cuisson.

1. Réglez la température maximale sur le brûleur à gaz du four.
2. Démarrez le fonctionnement et laissez fonctionner au moins 20 à 30 minutes.

Lorsque le compartiment de cuisson a refroidi, retirez les résidus brunâtres ou blanchâtres avec de l'eau et une éponge douce.

Attention !

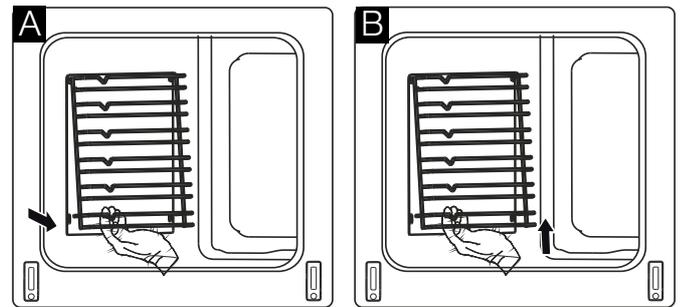
N'utilisez pas de produit de nettoyage pour four sur les surfaces autonettoyantes. Vous risquez d'endommager les surfaces. Si toutefois du produit de nettoyage pour four se retrouvait sur ces surfaces, nettoyez-les immédiatement avec de l'eau et une lavette éponge. Ne frottez pas et n'utilisez pas d'accessoires de nettoyage abrasifs.

Décrocher et accrocher les supports

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

Décrocher les supports

1. Saisir le support par le bas et le tirer légèrement vers l'avant. Retirer les pointes prolongatrices de la partie inférieure de support des orifices de fixation (illustration A).
2. Tirer ensuite le support vers le haut et l'extraire (illustration B).



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

Accrocher les supports

1. Insérer les deux crochets au-dessus du support dans les trous supérieurs.
2. Les deux crochets doivent être complètement insérés dans les trous situés dans le haut de la paroi. Déplacer ensuite le support vers le bas, lentement et avec précaution, et insérer les crochets inférieurs.
3. Accrocher les deux supports aux parois latérales du four.

Maintenir l'appareil propre

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

⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !

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

Conseils

- Nettoyez le compartiment de cuisson après chaque utilisation. Ainsi les salissures ne peuvent pas s'incruster.
- Éliminez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf.
- Pour faire cuire des gâteaux très humides, utilisez la lèchefrite.
- Pour le rôtissage, utilisez un récipient approprié, par ex. une cocotte.

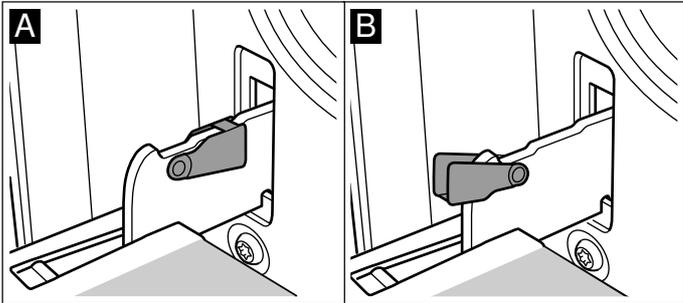
Porte de l'appareil

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

Décrocher et accrocher la porte du four

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

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

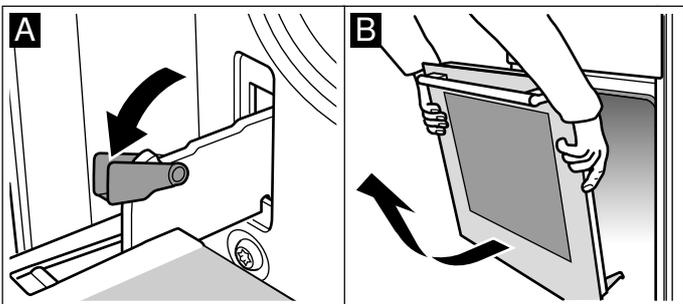


Mise en garde – Risque de blessure !

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

Décrocher la porte

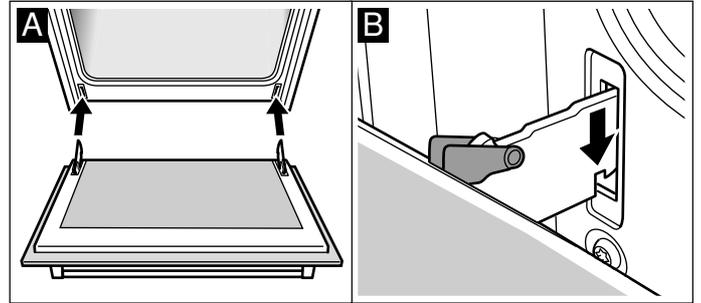
1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Ouvrir les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. A).
3. Fermer la porte du four jusqu'en butée. Avec les deux mains, la tenir à gauche et à droite. La refermer un peu plus et la retirer (fig. B).



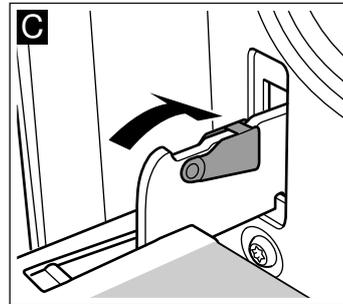
Accrocher la porte

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

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



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



Mise en garde – Risque de blessure !

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

Anomalies, que faire ?

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

Tableau de dérangements

Dérangement	Cause possible	Remède/Remarques
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible défectueux	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible est en bon état.
	Coupure de courant	Vérifiez si la lampe de la cuisine s'allume.
L'éclairage du four est tombé en panne.	Lampe du four défectueuse	Remplacez la lampe du four. (Voir paragraphe "Remplacement de la lampe du four")
Le brûleur à gaz ne s'allume pas.	Coupure de courant ou électrodes d'allumage humides	Allumez le brûleur avec un allume-gaz ou une allumette.
		N'utilisez pas le four sans courant.
La flamme (four) ne sort pas de tous les orifices.	Salissure normale	Le brûleur doit être nettoyé par un spécialiste.
Tous les mets qui sont préparés au four brûlent rapidement.	Thermostat défectueux	Appelez le service après-vente.
De la buée se forme sur la vitre de la porte lorsque le four chauffe.	C'est un phénomène normal dû à la différence de température	Impossible ; aucune influence sur le fonctionnement.
Le four s'éteint.	Pression de gaz trop élevée	Vérifiez si vous avez utilisé le bon détendeur.
	Coupure de courant	Vérifiez l'alimentation électrique du four.

Changer la lampe du four

Si la lampe du four ne fonctionne pas, vous devez la changer. Des ampoules de rechange résistantes aux températures élevées sont en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil. N'utilisez pas d'autres ampoules.

Mise en garde – Risque de choc électrique !

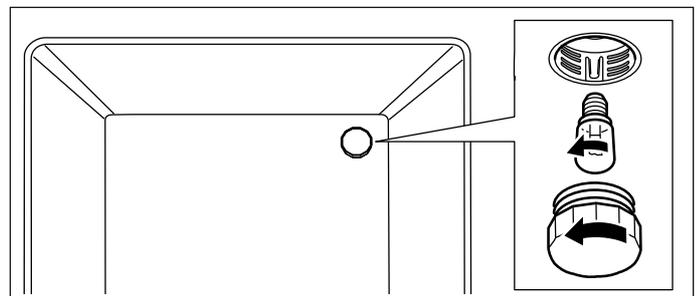
Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.

1. Débrancher la fiche secteur ou ramener le disjoncteur en position éteinte.
2. Ouvrir la porte de l'appareil.
3. Étaler un torchon dans le compartiment de cuisson froid pour éviter tout dommage.

Mise en garde – Risque de blessures !

Des réparations inexpertes peuvent causer des dangers considérables. Les réparations de l'appareil doivent uniquement être effectuées par un spécialiste. En cas de réparation, appelez le service après-vente.

4. Retirer le couvercle en verre de la lampe du four défectueuse dans le compartiment de cuisson.



5. Remplacer l'ampoule du four par une ampoule de type identique.
Tension : 230 V ;
Puissance : 25 W ;
Culot : E14 ;
Résistance à la température : 300°C
6. Remettre en place le couvercle en verre de la lampe du four.
7. Enlever le torchon et réarmer le disjoncteur ou rebrancher la fiche secteur.
8. Allumer l'éclairage du four et contrôler le bon fonctionnement.

Service après-vente

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

Numéros de produit E et de fabrication FD

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

N° E		N° FD	
Service après-vente 			

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

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



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You 'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001346228

04039903