



**MARQUE: BOSCH**  
**REFERENCE: POP6B6B10**  
**CODIC: 4160657**



**NOTICE**  
↓



**Placa de cocción a gas**  
**Gas hob**  
**Table de cuisson gaz**  
**Gaskookplaat**

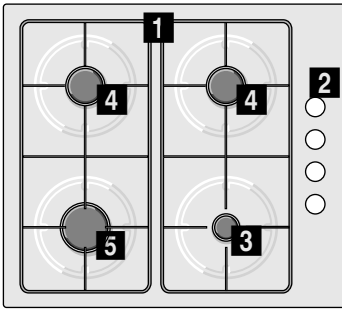


**BOSCH**

[es] Instrucciones de uso ..... 3  
[en] Instruction manual ..... 9

[fr] Notice d'utilisation ..... 15  
[nl] Gebruiksaanwijzing ..... 21

**POP616B80V**



- 
- 1** Parrillas
  - 2** Perillas de control
  - 3** Quemador auxiliar de hasta 1 kW

- 4** Quemador semi-rápido de hasta 1,75 kW
- 5** Quemador rápido de hasta 3 kW

- 
- 1** Pan supports
  - 2** Control knobs
  - 3** Auxiliary burner (up to 1 kW)

- 4** Semi-rapid burner (up to 1.75 kW)
- 5** Rapid burner (up to 3 kW)

- 
- 1** Grilles
  - 2** Boutons de commande
  - 3** Brûleur auxiliaire de 1 kW maximum

- 4** Brûleur semi-rapide de 1,75 kW maximum
- 5** Brûleur rapide de 3 kW maximum

- 
- 1** Roosters
  - 2** Knoppen
  - 3** Hulpbrander tot 1 kW

- 4** Halfsnelbrander tot 1,75 kW
- 5** Snelbrander tot 3 kW

<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>15</b>
<b>Votre nouvel appareil</b> .....	<b>17</b>
Accessoires .....	17
<b>Brûleurs à gaz</b> .....	<b>17</b>
Allumage manuel.....	17
Allumage automatique.....	17
Système de sécurité.....	18
Éteindre un brûleur.....	18
Niveaux de chauffe.....	18
Avertissements.....	18
Conseils pour cuisiner.....	18
<b>Récipients de préparation</b> .....	<b>18</b>
Récipients appropriés.....	18
Conseils d'utilisation.....	18
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	<b>19</b>

Nettoyage .....	19
Maintenance .....	19
<b>Résoudre des anomalies</b> .....	<b>19</b>
<b>Service Technique</b> .....	<b>20</b>
Conditions de garantie .....	20
<b>Information technique</b> .....	<b>20</b>
IMPORTANT .....	20
<b>Environnement</b> .....	<b>20</b>

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**

## **Consignes de sécurité**

Lisez attentivement ces instructions. Ce n'est qu'à cette condition que vous pourrez utiliser votre appareil efficacement et en toute sécurité. Conservez la notice d'utilisation et d'installation, et remettez-la avec l'appareil si celui-ci change de propriétaire.

**Le fabricant est exempt de toute responsabilité si les instructions de cette notice ne sont pas respectées.**

Les images de cette notice sont proposées à titre indicatif.

Ne retirez l'appareil de son emballage protecteur qu'au moment de son encastrement. Si vous constatez des dommages sur l'appareil, ne le branchez pas. Contactez notre Service Technique.

Cet appareil correspond à la classe 3, selon la norme EN 30-1-1 pour les appareils à gaz : appareil encastré dans un meuble.

Assurez-vous que l'installation de votre plaque de cuisson est réalisée dans le respect de la notice de montage.

Cet appareil ne peut pas être installé dans des yachts ou des caravanes.

Cet appareil doit être utilisé uniquement dans des endroits suffisamment ventilés.

Cet appareil n'est pas conçu pour un fonctionnement avec une minuterie externe ou une commande à distance.

**Tous les travaux d'installation, de branchement, de réglage et d'adaptation à**

**un autre type de gaz doivent être réalisés par un technicien agréé qui doit respecter les normes et la législation applicables, ainsi que les prescriptions des sociétés locales de distribution d'électricité et de gaz. Les dispositions applicables quant à la ventilation seront attentivement respectées.**

En sortie d'usine, cet appareil est adapté au type de gaz indiqué sur la plaque signalétique. S'il était nécessaire de le changer, veuillez consulter la notice de montage. Il est recommandé de faire appel à notre service technique pour l'adaptation à un autre type de gaz.

Cet appareil a été conçu pour une utilisation domestique ; son utilisation à titre commercial ou professionnel est interdite. N'utilisez l'appareil que pour cuisiner, jamais comme chauffage. La garantie ne sera valable que si l'utilisation pour laquelle il a été conçu a été respectée.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

N'utilisez pas de couvercles ou de barrières de protection pour enfants non recommandés par le fabricant de la plaque de cuisson. Ils peuvent provoquer des accidents, notamment en raison de la surchauffe, de la combustion ou du décollement de fragments de matériaux.

Cet appareil peut être utilisée par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou

ayant un manque d'expérience ou de connaissances, s'ils sont surveillés ou si une personne les a instruits de la manipulation de l'appareil en toute sécurité et s'ils ont compris les dangers qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

### **Risque de déflagration !**

L'accumulation de gaz non brûlés dans un lieu fermé pourrait comporter un risque de déflagration. Ne placez pas l'appareil dans des courants d'air. Les brûleurs pourraient s'éteindre. Lisez attentivement les instructions et les avertissements concernant le fonctionnement des brûleurs à gaz.

### **Risque d'intoxication !**

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur, de l'humidité et émet des produits de combustion dans la pièce où il est installé. Assurez-vous que la cuisine soit bien ventilée, en particulier lorsque la plaque de cuisson est en fonctionnement: laissez les orifices de ventilation naturelle ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante). Lorsque l'utilisation de l'appareil est intense et prolongée, une ventilation complémentaire ou plus efficace peut être nécessaire: ouvrez une fenêtre ou augmentez la puissance de la ventilation mécanique.

### **Risque de brûlures !**

Les zones de cuisson et les zones adjacentes chauffent fortement. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans s'approcher.

### **Risque d'incendie !**

- Les zones de cuisson chauffent fortement. Ne posez pas d'objets inflammables sur la plaque de cuisson. N'entrez pas d'objets sur la plaque de cuisson.
- Ne stockez ni utilisez de produits chimiques corrosifs, de vapeurs, de matériels inflammables ni de produits non alimentaires sous cet appareil, ni à proximité.

- Les graisses et les huiles surchauffées s'enflamment facilement. Ne vous absentez pas si vous avez mis de la graisse ou de l'huile à chauffer. Si elles s'enflamment, n'éteignez pas le feu avec de l'eau. Couvrez le récipient avec un couvercle hermétique pour étouffer le feu puis éteignez la zone de cuisson.

### **Risque de blessures !**

- Les brusques changements de température peuvent provoquer la rupture du verre. Pendant l'utilisation de votre plaque de cuisson à gaz, évitez les courants d'air et les déversements de liquides froids.
- Les récipients qui présenteraient des dommages, dont la taille ne serait pas adaptée, qui dépasseraient de la plaque de cuisson ou qui seraient mal placés, pourraient occasionner des lésions graves. Respectez les conseils et les avertissements concernant les récipients de cuisson.
- En cas d'incident, débranchez l'alimentation électrique et de gaz de l'appareil. Pour la réparation, contactez notre service technique.
- Ne manipulez pas l'intérieur de l'appareil. Si nécessaire, contactez notre service technique.
- Si l'un des boutons de commande est bloqué, ne forcez pas. Appelez immédiatement le service technique pour procéder à sa réparation ou à son remplacement.

### **Risque de décharge électrique !**

- Ne pas utiliser de machines de nettoyage à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Les fissures ou ruptures du verre comportent un risque d'électrocution. Déconnectez le fusible de la boîte à fusibles. Prévenez le service technique.

# Votre nouvel appareil

À la page 2 se trouve une vue générale de l'appareil, ainsi que la puissance des brûleurs.

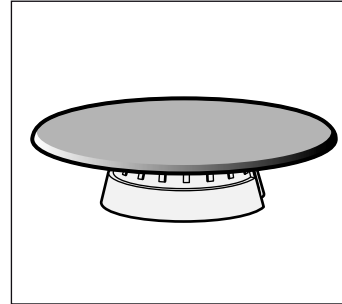
## Accessoires

Vous pourrez obtenir les accessoires suivants auprès de notre Service Technique :



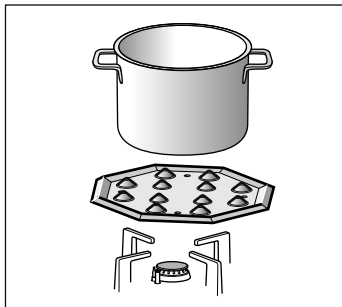
### Grille supplémentaire cafetière

À utiliser exclusivement sur le brûleur auxiliaire avec des récipients d'un diamètre inférieur à 12 cm.



### Simmer Cap

Ce brûleur est exclusivement destiné à une cuisson à puissance minimum. Pour l'utiliser, il est nécessaire de retirer le brûleur auxiliaire et de le remplacer par le brûleur Simmer Cap.



### Simmer Plate

Cet accessoire est prévu pour réduire le niveau de chaleur à la puissance minimum.

Placer l'accessoire directement sur la grille avec les rebords orientés vers le haut, jamais en contact direct avec le brûleur. Placer le récipient au centre sur l'accessoire.

### Code

HEZ298114 Grille supplémentaire cafetière

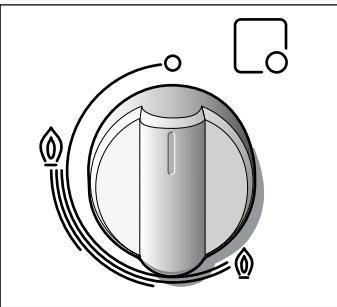
HEZ298105 Simmer Plate

HEZ298104 Simmer Cap

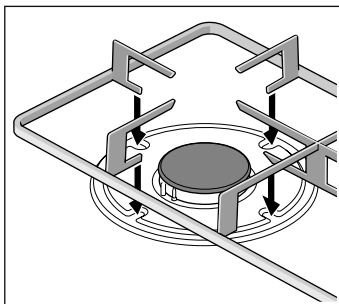
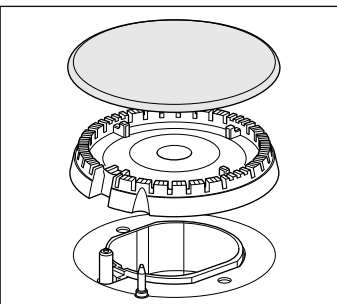
Le fabricant décline toute responsabilité si ces accessoires ne sont pas utilisés ou sont employés de manière incorrecte.

# Brûleurs à gaz

Chaque bouton de commande de mise en marche indique le brûleur qu'il contrôle.



Pour un fonctionnement correct de l'appareil, il est indispensable de s'assurer que les grilles et toutes les pièces des brûleurs sont correctement mises en place. N'intervenez pas les couvercles des brûleurs.



## Allumage manuel

1. Appuyez sur le bouton de commande du brûleur choisi et tournez-le vers la gauche jusqu'à la position souhaitée.
2. Approchez un allume-gaz ou une flamme (briquets, allumettes, etc.) du brûleur.

## Allumage automatique

Si votre plaque de cuisson dispose d'un allumage automatique (bougies):

1. Appuyez sur le bouton de commande du brûleur choisi puis tournez-le vers la gauche jusqu'à la position de puissance maximum.  
Quand le bouton de commande est enfoncé, des étincelles se produisent sur tous les brûleurs. La flamme s'allume.
2. Relâchez le bouton de commande.
3. Tournez le bouton de commande sur la position souhaitée.

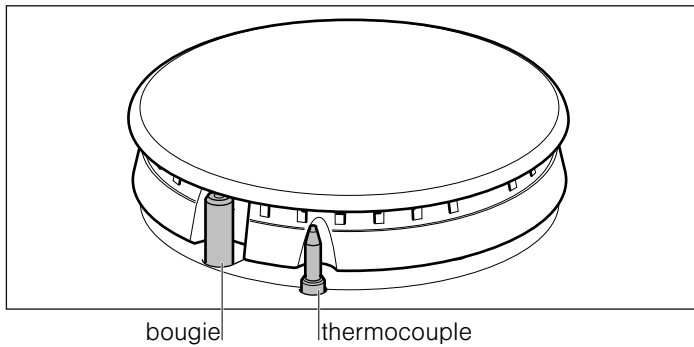
Si l'allumage ne se produit pas, tournez le bouton de commande sur la position de déconnexion puis répétez les étapes. Cette fois, maintenez le bouton de commande enfoncé plus longtemps (pendant 10 secondes maximum).

### ⚠ Risque de déflagration !

Si au bout de 15 secondes la flamme ne s'est pas allumée, éteignez le brûleur et aérez la pièce. Attendez au moins une minute avant d'essayer de rallumer le brûleur.

## Système de sécurité

Selon le modèle, votre plaque de cuisson peut disposer d'un système de sécurité (thermocouple) qui bloque l'arrivée du gaz si les brûleurs s'éteignent accidentellement.



Pour que cet dispositif soit actif :

1. Allumez le brûleur normalement.
2. Maintenez le bouton de commande enfoncé sans le lâcher pendant 4 secondes après l'allumage de la flamme.

## Éteindre un brûleur

Tournez le bouton de commande correspondant vers la droite jusqu'à la position 0.

## Niveaux de chauffe

Les variateurs vous permettent de régler la puissance dont vous avez besoin entre les niveaux maximum et minimum.

Position	○	Bouton de commande éteint
Flamme grande	⦿	Ouverture ou capacité maximums et connexion électrique
Flamme petite	⦿	Ouverture ou capacité minimums

## Avertissements

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

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

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

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

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

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

## Conseils pour cuisiner

Brûleur	Très fort - Fort	Moyen	Lent
Brûleur rapide	Escalope, steak, omelette, fritures	Riz, béchamel, ragoût	Cuisson à la vapeur : poisson, légumes
Brûleur semi-rapide	Pommes de terre vapeur, légumes frais, potages, pâtes	Réchauffer/garder au chaud des plats cuisinés et préparer des ragoûts délicats	
Brûleur auxiliaire	Faire cuire : ragoûts, riz au lait, caramel	Décongeler et cuire à feu doux : légumes secs, fruits, produits congelés	Faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.

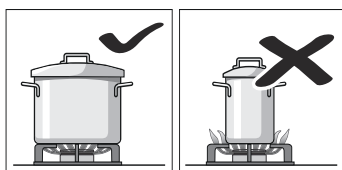
## Récipients de préparation

### Récipients appropriés

Brûleur	Diamètre minimum du récipient	Diamètre maximum du récipient
Brûleur rapide	22 cm	26 cm
Brûleur semi-rapide	14 cm	20 cm
Brûleur auxiliaire	12 cm	16 cm

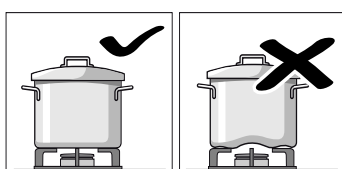
### Conseils d'utilisation

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



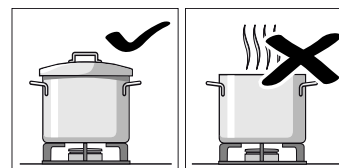
Utilisez des récipients de la taille appropriée à chaque brûleur.

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

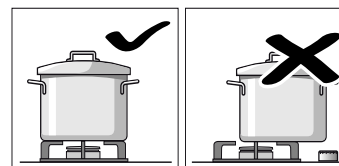


N'utilisez pas de récipients déformés, ayant tendance à être instables sur la plaque de cuisson. Les récipients pourraient se renverser.

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

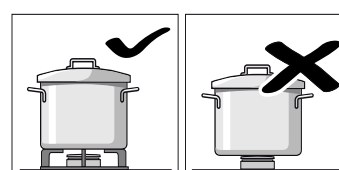


Ne cuisinez pas sans couvercle ni avec celui-ci mal mis. Vous risqueriez ainsi de perdre une partie de l'énergie.



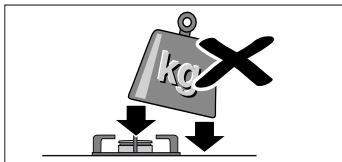
Placez le récipient bien au centre du brûleur. Dans le cas contraire, il risque de se renverser.

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.



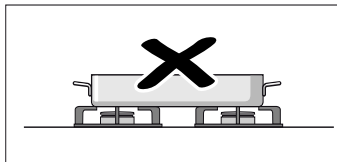
Placez les récipients sur les grilles, jamais directement sur le brûleur.

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.

## Nettoyage et entretien

### Nettoyage

Quand l'appareil a refroidi, nettoyez-le avec une éponge, de l'eau et du savon.

Après chaque utilisation, nettoyez la surface des différents éléments du brûleur quand il a refroidi. Si des restes sont laissés (aliments recuits, gouttes de graisse, etc.), même infimes, ils s'incrusteront dans la surface et seront plus difficiles à éliminer par la suite. Les trous et les rainures doivent être propres afin que la flamme soit optimale.

Le frottement de certains récipients peut laisser des traces métalliques sur les grilles.

Lavez les brûleurs et les grilles à l'eau savonneuse et frottez-les à l'aide d'une brosse non métallique.

Si les grilles disposent de chevilles en caoutchouc, faites très attention en les nettoyant. Les chevilles peuvent se détacher et la grille peut rayer la plaque de cuisson.

Séchez toujours complètement les brûleurs et les grilles. La présence de gouttes d'eau ou de zones humides au début de la cuisson peut détériorer l'émail.

Après le nettoyage et le séchage des brûleurs, assurez-vous que les couvercles sont bien placés sur le diffuseur.

### Attention !

- N'utilisez pas de machines de nettoyage à vapeur. Cela pourrait endommager la plaque de cuisson.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs, lavettes en acier, objets tranchants, couteaux, etc., pour retirer les restes d'aliments ayant durci sur la plaque de cuisson.
- N'utilisez pas de couteaux, de racleurs ou d'objets similaires pour nettoyer l'union entre le verre et les caches des brûleurs, les profilés métalliques ni sur les panneaux en verre ou aluminium, le cas échéant.

### Maintenance

Nettoyez immédiatement tous les liquides qui coulent. Vous éviterez ainsi que les restes d'aliment ne collent et économiserez des efforts inutiles.

Ne faites pas glisser les récipients sur le verre car ils pourraient le rayer. De plus, évitez les chutes d'objets durs ou pointus sur la plaque en verre. Ne frappez la plaque de cuisson sur aucun de ses angles.

Les grains de sable (provenant par exemple du nettoyage des légumes) rayent la surface du verre.

Le sucre fondu ou des aliments à teneur élevée en sucre ayant débordés doivent être immédiatement retirés de la zone de cuisson à l'aide d'un racleur en verre.

## Résoudre des anomalies

Parfois, les anomalies détectées peuvent être facilement résolues. Avant de contacter le Service Technique, prenez en considération les conseils suivants :

Anomalie	Cause probable	Solution
Le fonctionnement électrique général est en panne.	Fusible défectueux.	Vérifiez dans le boîtier général des fusibles si un fusible n'est pas grillé et remplacez-le.
	L'interrupteur magnétothermique ou un interrupteur différentiel s'est déclenché.	Vérifiez dans le tableau de distribution électrique si l'interrupteur magnétothermique ou un interrupteur différentiel s'est déclenché.
L'allumage automatique ne fonctionne pas.	Il peut y avoir des résidus d'aliments ou de nettoyant entre les bougies et les brûleurs.	L'espace entre la bougie et le brûleur doit être propre.
	Les brûleurs sont mouillés.	Séchez soigneusement les couvercles du brûleur.
	Les couvercles du brûleur sont mal placés.	Vérifiez que les couvercles sont bien placés.
	L'appareil n'est pas raccordé à la terre, est mal raccordé à la terre, ou la prise de terre est défectueuse.	Contactez votre électricien.
La flamme du brûleur n'est pas uniforme.	Les pièces du brûleur sont mal placées.	Placez correctement les pièces.
	Les rainures du brûleur sont sales.	Nettoyez les rainures du brûleur.
Le flux de gaz ne paraît pas normal ou aucun gaz ne sort.	L'arrivée de gaz est fermée par des robinets intermédiaires.	Ouvrez les éventuels robinets intermédiaires.
	Si le gaz provient d'une bouteille, vérifiez qu'elle n'est pas vide.	Changez la bouteille.



Anomalie	Cause probable	Solution
Il y a une odeur de gaz dans la cuisine.	Un robinet de gaz est ouvert.	Fermez les robinets de gaz.
	Mauvais raccord de la bouteille.	Vérifiez que le raccord est hermétique.
	Fuite de gaz éventuelle.	Fermez l'arrivée générale du gaz, aérez l'enceinte et prévenez immédiatement un technicien d'installation agréé, afin qu'il vérifie et qu'il atteste du bon fonctionnement de l'installation. Ne pas utiliser l'appareil jusqu'à ce que l'absence de fuite de gaz dans l'installation ou l'appareil ait été vérifiée.
Le brûleur s'éteint immédiatement après avoir relâché le bouton de commande.	Le bouton de commande n'a pas été enfoncé assez longtemps.	Une fois le brûleur allumé, maintenez le bouton de commande enfoncé pendant quelques secondes supplémentaires.
	Les rainures du brûleur sont sales.	Nettoyez les rainures du brûleur.

## Service Technique

Si vous faites appel à notre Service Technique, vous devez communiquer le numéro de produit (E-Nr.) ainsi que le numéro de fabrication (FD) de l'appareil. Cette information figure sur la plaque signalétique située sur la partie inférieure de la plaque de cuisson, et sur l'étiquette de la notice d'utilisation.

### Conditions de garantie

Si, contrairement à nos attentes, l'appareil présente un dommage ou ne respecte pas les exigences de qualité prévues, veuillez nous l'indiquer dans les plus brefs délais.

Pour que la garantie soit valide, l'appareil ne devra pas avoir été manipulé, ni soumis à une mauvaise utilisation.

Les conditions de garantie applicables sont celles établies par la représentation de notre entreprise dans le pays où l'achat a été effectué. Il est possible d'obtenir des informations détaillées dans les points de vente. Il est nécessaire de présenter le bon d'achat pour bénéficier de la garantie.

Tout droit de modification réservé.

## Information technique

	Brûleur auxiliaire	Brûleur semi-rapide	Brûleur rapide
Capacité thermique	1,00 kW	1,75 kW	3,00 kW
Modèle POP616B80V	1	2	1
Options de réglage	GAZ DE VILLE G20/17,6 - 19,6 mbar; 1,76 - 1,96 kPa		
	GPL G30/27,5 mbar; 2,75 kPa		
Caractéristiques électriques	110 - 240 V~ 50/60 Hz	0,0344/0,0158 A	

REMARQUE : Ce produit fonctionne au GPL. Les capacités thermiques des brûleurs s'appliquent aux deux gaz (GPL et gaz de ville). Si vous souhaitez utiliser le produit avec du gaz de ville, contactez notre centre de service.

### IMPORTANT

- Placez les grilles et les brûleurs conformément aux schémas de description du modèle.
- Laissez les zones autour de l'appareil libres de tout matériel combustible, essence et autres vapeurs ou liquides inflammables.
- N'utilisez pas de réchauffeur d'air, celui-ci étant dangereux.

### POUR VOTRE SÉCURITÉ

#### EN CAS D'ODEUR DE GAZ :

- OUVREZ LES FENÊTRES
- NE TOUCHEZ PAS LES INTERRUPTEURS ÉLECTRIQUES
- ÉTEIGNEZ TOUTES LES FLAMMES EN FERMANT LA SOUPEPE GÉNÉRALE D'ADMISSION
- CONTACTEZ IMMÉDIATEMENT LE CENTRE DE FUITES OU VOTRE COMPAGNIE DE GAZ

#### POUR VOTRE SÉCURITÉ

- NE STOCKEZ PAS D'ESSENCE OU D'AUTRES LIQUIDES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE VOTRE APPAREIL
- INSTALLEZ VOTRE APPAREIL CONFORMÉMENT AUX INSTRUCTIONS D'ENCASTREMENT AFIN D'ÉVITER D'ENDOMMAGER VOS MEUBLES AVEC LA TEMPÉRATURE

## Environnement

BSH Electrodomésticos se soucie de l'environnement et évite de le contaminer en utilisant pour l'emballage du produit des matériaux recyclables ou pouvant être réutilisés.

L'emballage fourni a protégé votre appareil durant son transport jusqu'à votre foyer. Notre compagnie contribue à améliorer l'environnement en éliminant les matériaux d'emballage de manière consciente et, si possible, les réutiliser, permettant ainsi de générer moins de déchets et d'utiliser plus efficacement les ressources naturelles, ce qui évite l'abattage des arbres.

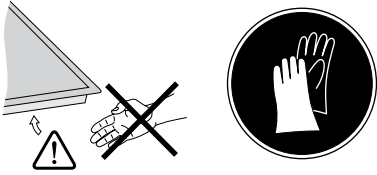
Les vieux appareils domestiques ne sont pas des déchets inutilisables ! Un recyclage approprié permet de produire de précieuses matières premières.

Nous comptons sur votre coopération pour trier ce matériel afin de le recycler/réutiliser, dans les zones destinées à cet effet dans votre ville. Nous vous demandons de vous renseigner auprès de votre délégation ou municipalité pour obtenir plus d'informations sur la mise au rebut appropriée de vos déchets.

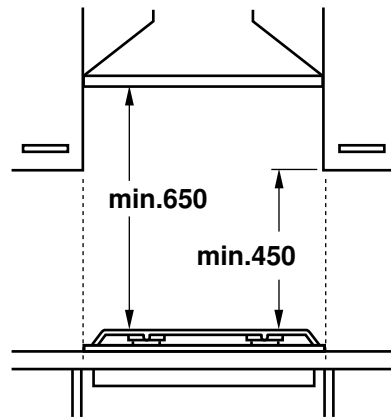
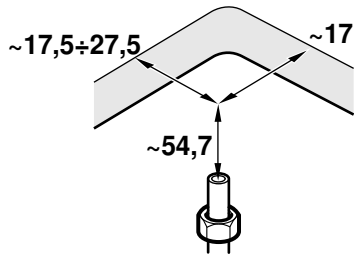
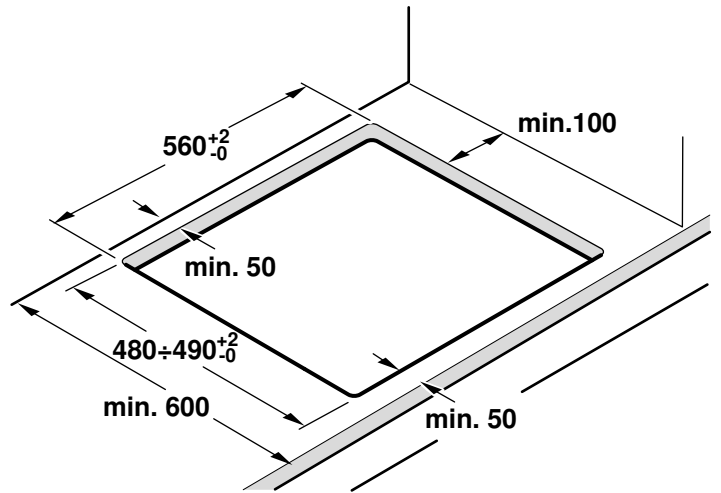
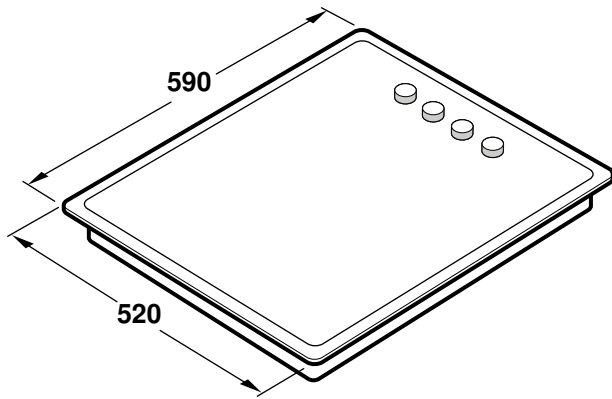
**Vos enfants et la nature vous en remercient !**

de Montageanleitung  
 el Οδηγίες εγκατάστασης  
 en Installation instructions  
 es Instrucciones de montaje  
 fr Notice de montage

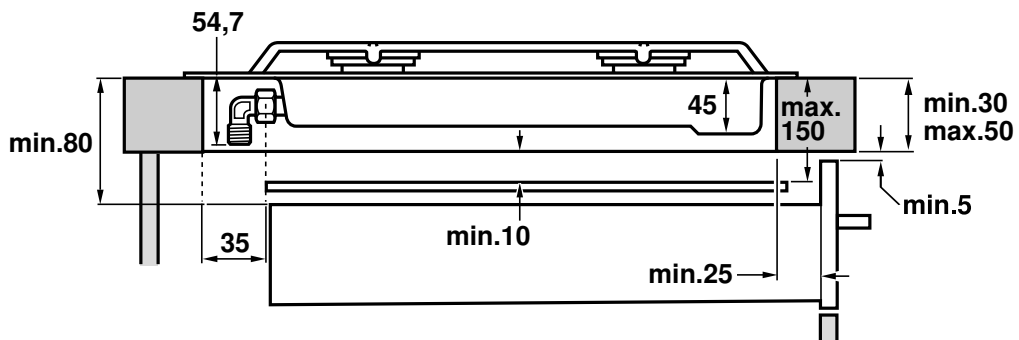
it Istruzioni per il montaggio  
 nl Installatievoorschrift  
 pl Instrukcja montażu  
 pt Instruções de montagem  
 ru Инструкция по монтажу



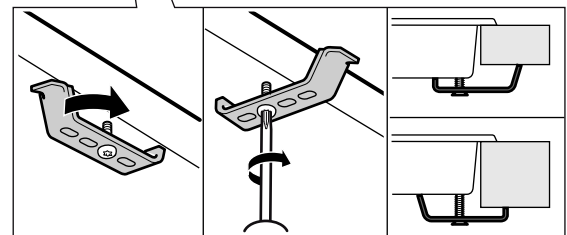
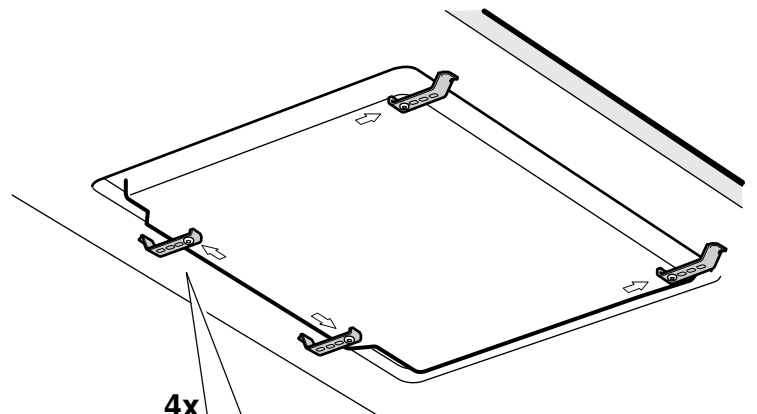
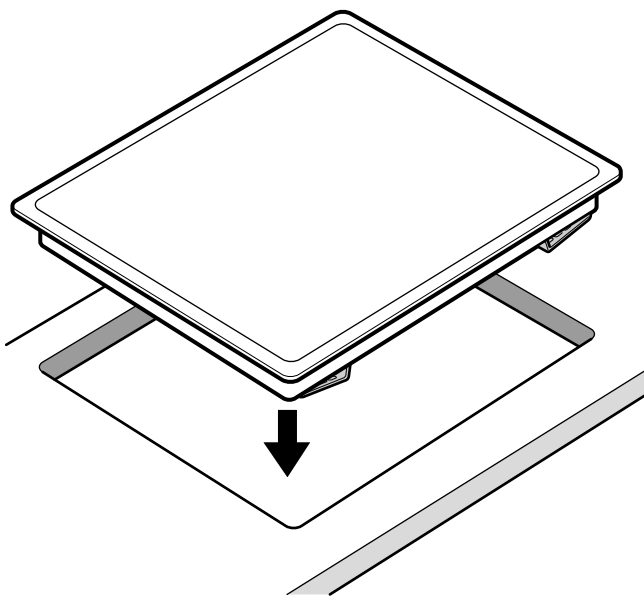
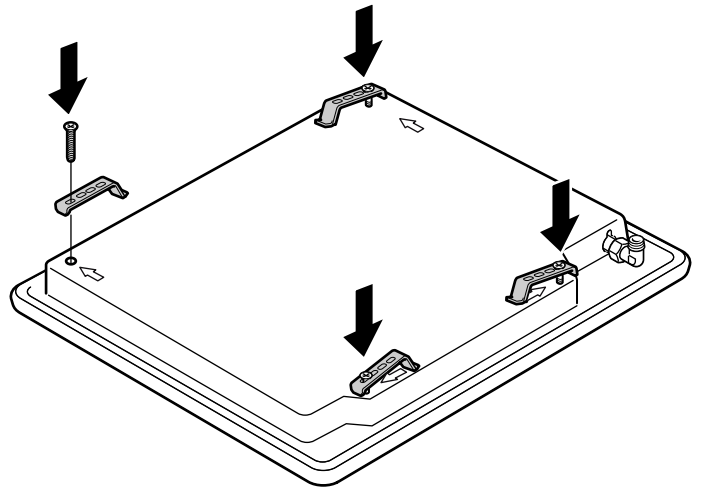
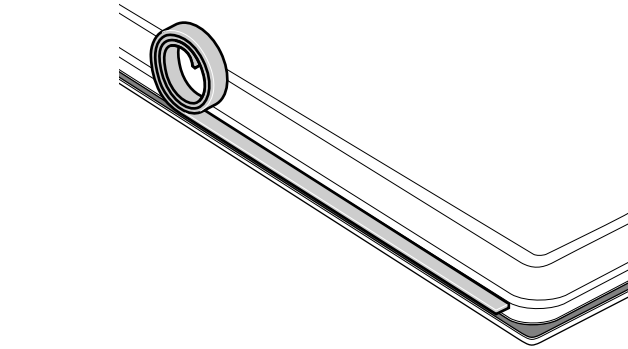
# 1



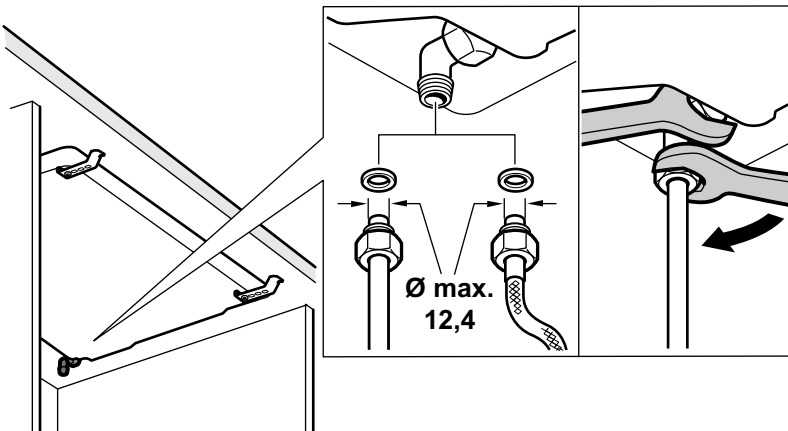
# 2



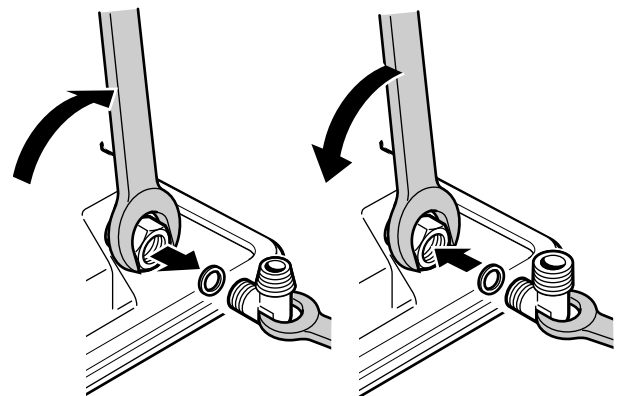
# 3



# 4

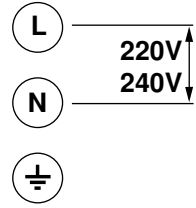


# 4a

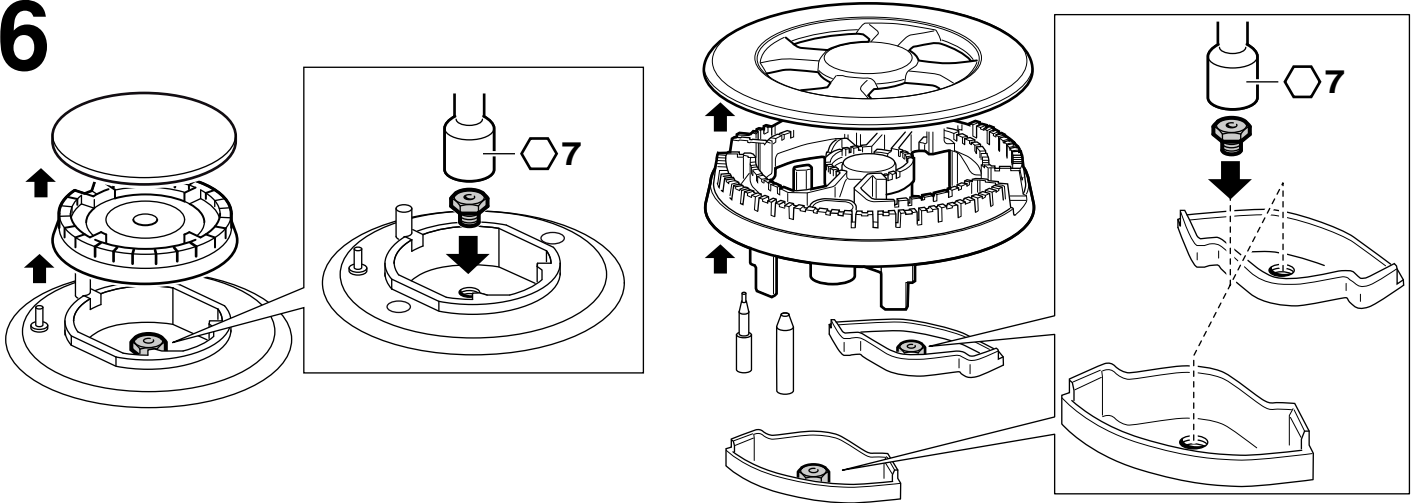


# 5

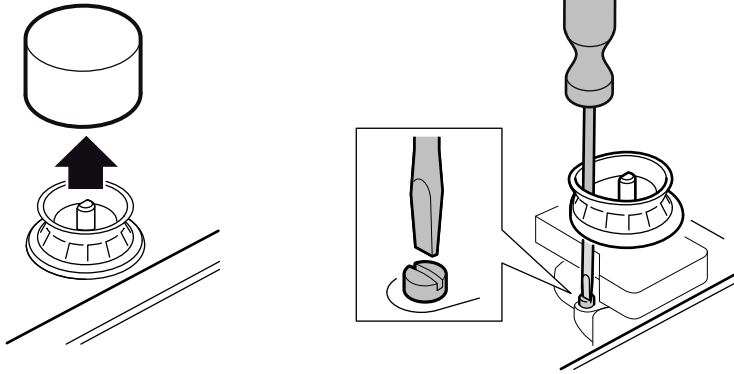
220V - 240V ~



# 6



# 7



# 8

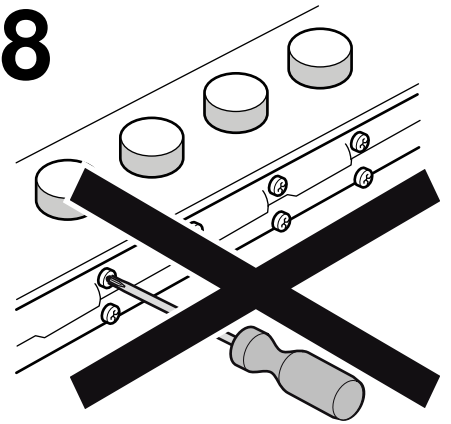




Table I

gas	mbar		Qn (kW)	m <sup>3</sup> /h	g/h		Qr (Kw)
G20	20	72	1	0,095	-	27	≤ 0,33
G20	25	68	1	0,095	-	27	≤ 0,33
G25	20	73	1	0,111	-	27	≤ 0,33
G25	25	72	1	0,111	-	27	≤ 0,33
G25.1	25	72	1	0,111	-	27	≤ 0,33
G30	29	50	1	-	73	27	≤ 0,33
G30	37	48	1	-	73	27	≤ 0,45
G30	50	43	1	-	73	24	≤ 0,33
G31	37	50	1	-	71	27	≤ 0,33






	gas	mbar		Qn (kW)	m <sup>3</sup> /h	g/h		Qr (Kw)
	G20	20	100	1,75	0,167	-	30	≤ 0,35
	G20	25	91	1,75	0,167	-	30	≤ 0,35
	G25	20	100	1,75	0,194	-	30	≤ 0,35
	G25	25	98	1,75	0,194	-	30	≤ 0,35
	G25.1	25	98	1,75	0,194	-	30	≤ 0,35
	G30	29	67	1,75	-	127	30	≤ 0,41
	G30	37	63	1,75	-	127	30	≤ 0,5
	G30	50	58	1,75	-	127	26	≤ 0,41
	G31	37	67	1,75	-	125	30	≤ 0,41
	G20	20	115	3	0,286	-	39	≤ 0,5
	G20	25	110	3	0,286	-	39	≤ 0,5
	G25	20	132	3	0,333	-	39	≤ 0,5
	G25	25	128	3	0,333	-	39	≤ 0,5
	G25.1	25	128	3	0,333	-	39	≤ 0,5
	G30	29	85	3	-	218	39	≤ 0,6
	G30	37	82	3	-	218	39	≤ 0,8
	G30	50	74	3	-	218	33	≤ 0,6
	G31	37	85	3	-	214	39	≤ 0,6
	G20	20	103	3,3	0,314	-	55	≤ 1,55
	G20	25	95	3,3	0,314	-	55	≤ 1,55
	G25	20	109	3,3	0,366	-	55	≤ 1,55
	G25	25	104	3,3	0,366	-	55	≤ 1,55
	G25.1	25	104	3,3	0,366	-	55	≤ 1,55
	G30	29	68	3,3	-	240	55	≤ 1,55
	G30	37	63	3,3	-	240	55	≤ 1,75
	G30	50	60	3,3	-	240	53	≤ 1,55
	G31	37	68	3,3	-	236	55	≤ 1,55

Table II

	G20/20	G20/25	G25/20	G25/25	G25.1/25	G30/29	G30/37	G30/50	G31/37
<b>G20/20</b>	-	D	D	D	D	A	A	C	A
<b>G20/25</b>	D	-	D	D	D	A	A	C	A
<b>G25/20</b>	D	D	-	D	D	A	A	C	A
<b>G25/25</b>	D	D	D	-	D	A	A	C	A
<b>G25.1/25</b>	D	D	D	D	-	A	A	C	A
<b>G30/29</b>	B	B	B	B	B	-	D	C	D
<b>G30/37</b>	B	B	B	B	B	D	-	C	D
<b>G30/50</b>	C	C	C	C	C	C	C	-	C
<b>G31/37</b>	B	B	B	B	B	D	D	C	-

G20, G20/G25	Erdgas, Aardgas, Gaz naturel, Erdgas H, Ergas E, Naturgas, Gas natural, Maakaasu, Gaz naturel Lacq, Natural gas, Φυσικό αέριο, Gas naturale/Gas metano, Gás Natural, Zemný plyn, Zemeljski plin
G25	Aardgas, Gaz naturel, Erdgas LL, Gaz naturel Groningue
G30/G31, G30, G31	Flüssiggas, Butaan/Propan, Butano/Propano, Butan/Propan, Flüssiggas B/P, F-Gas, Butaani/Propani, Butane/Propane, Υγραέριο μείγμα / Προπάνιο, GPL, Bután/Propán
G110	Bygas, Gas manufacturado

## Indications de sécurité

Lisez les instructions de l'appareil avant de procéder à son installation et à son utilisation.

Les images de cette notice sont proposées à titre indicatif.

**Le fabricant est exempt de toute responsabilité si les instructions de cette notice ne sont pas respectées.**

Cet appareil doit être utilisé uniquement dans des endroits suffisamment ventilés. L'appareil ne doit pas être connecté à un dispositif d'évacuation des produits de combustion.

**Tous les travaux d'installation, de connexion, de réglage et d'adaptation à un autre type de gaz doivent être réalisés par un technicien agréé qui doit respecter les normes et la législation applicables, ainsi que les prescriptions des sociétés locales fournisseuses d'électricité et de gaz. Les dispositions applicables quant à la ventilation seront attentivement respectées.**

**Il est recommandé de faire appel au Service Technique pour l'adaptation à un autre type de gaz.**

Cet appareil n'a été conçu que pour un usage domestique ; son usage commercial ou professionnel n'est en aucun cas permis.

Cet appareil ne peut pas être installé dans des yachts ou des caravanes. La garantie ne sera valable que si l'usage pour lequel il a été conçu a été respecté.

Avant l'installation, vérifiez que les conditions de distribution locale sont compatibles avec le réglage de l'appareil, qui figure sur la plaque signalétique (nature et pression du gaz, puissance, tension).

**Avant toute intervention, coupez l'alimentation électrique et de gaz de l'appareil.**

Le câble d'alimentation doit être fixé au meuble pour qu'il ne touche pas des parties chaudes du four ou de la plaque de cuisson.

Les appareils alimentés électriquement doivent être obligatoirement connectés à la terre.

Ne manipulez pas l'intérieur de l'appareil. Le cas échéant, appelez notre Service Technique.

## Avant l'installation

Cet appareil correspond à la classe 3, selon la norme EN 30-1-1 pour les appareils à gaz : appareil encastré dans un meuble.

Le meuble où l'appareil sera installé doit être fixé correctement et être stable.

Les meubles proches de l'appareil, les revêtements stratifiés et la colle qui les fixe doivent être non inflammables et résistants à la chaleur.

Cet appareil ne peut pas être installé sur des réfrigérateurs, des machines à laver le linge, des lave-vaisselle ou d'autres appareils semblables.

Pour installer la plaque de cuisson sur un four, celui-ci doit disposer d'une ventilation forcée. Vérifiez les dimensions du four dans le manuel d'installation.

Si une hotte aspirante est installée, il faut prendre en compte les observations de son manuel d'installation et respecter toujours une distance verticale minimum par rapport à la plaque de cuisson (fig. 1).

## Préparation du meuble (fig.1-2)

Effectuez une découpe sur la surface de travail selon les dimensions nécessaires.

Si la plaque de cuisson est électrique ou mixte (gaz et électricité) et s'il n'y a pas de four dessous, placez un séparateur de matériau non inflammable (p. ex. métal ou bois contreplaqué) à 10 mm de la base de la plaque de cuisson. Ainsi est empêché l'accès à la partie inférieure de celle-ci. Si la plaque de cuisson est à gaz, il est recommandé de placer le séparateur à la même distance.

Pour des surfaces de travail en bois, vernissez les surfaces de découpe avec une colle spéciale, pour les protéger de l'humidité.

## Installation de l'appareil (fig. 3)

**Remarque :** Pour l'encastrement de l'appareil, utiliser des gants de protection.

Selon le modèle, le joint adhésif peut être placé d'usine. Si c'est le cas, ne le retirez sous aucun prétexte ; le joint adhésif évite les filtrations. Si le joint n'est pas placé d'usine, collez-le sur le bord inférieur de la plaque de cuisson.

Pour la fixation de l'appareil au meuble d'encastrement :

1. Sortez les agrafes de la poche des accessoires et vissez-les dans la position indiquée en les laissant tourner librement.
2. Encastrez et centrez la plaque de cuisson.  
Appuyez sur ses extrémités jusqu'à ce qu'elle s'appuie sur tout son périmètre.
3. Tournez les agrafes et serrez-les à fond.  
La position des agrafes dépend de l'épaisseur de la surface de travail.

Il ne faut pas coller l'appareil sur le plan de travail avec du silicone.

## Démontage de la plaque de cuisson

Débranchez l'appareil des prises de courant électrique et du gaz. Dévissez les agrafes et suivez la procédure inverse au montage.

## Branchement de gaz (fig. 4)

Le raccord de gaz doit être disposé de telle sorte que le robinet d'arrêt soit accessible.

L'extrémité du branchement d'entrée de la plaque de cuisson à gaz est munie d'un filet d'un demi-pouce (20,955 mm) qui permet :

- Une connexion rigide.
- Une connexion à l'aide d'un tuyau flexible métallique (L min. 1 m - max. 3 m).

Il faut intercaler le joint d'étanchéité (034308) fourni, entre la sortie du collecteur et le raccordement de gaz.

Il faut éviter que ce tuyau touche des parties mobiles de l'unité d'encastrement (par exemple un tiroir) et qu'il passe à travers des espaces pouvant être obstrués.

Pour n'importe quel branchement, **ne bougez ni tournez le coude** de la position réalisée d'usine.

Si vous devez créer un raccord cylindrique, remplacez le coude installé en usine par celui de la poche des accessoires. Fig. 4a.

N'oubliez pas d'intercaler le joint.

### ⚠ Risque de fuites !

Si vous manipulez un branchement, vérifiez son étanchéité.

Le fabricant ne pourra être tenu responsable si un branchement quelconque présente des fuites après avoir été manipulé.

## Branchement électrique (fig. 5)

Cet appareil est du type "Y": le câble d'entrée ne peut pas être remplacé par l'utilisateur, mais par le Service Technique. Le type de câble et la section minimum doivent être respectés.

Les plaques de cuisson sont fournies avec un câble d'alimentation avec ou sans broche de fiche mâle.

Les appareils munis d'une broche ne peuvent être raccordés qu'à des boîtiers de fiche mâle avec une prise de terre dûment installée.

Il faut installer un interrupteur de coupure omnipolaire avec ouverture de contact d'au moins 3 mm (sauf pour des branchements à fiche mâle, si cette dernière est accessible par l'utilisateur).

## Changement du type de gaz

Si la réglementation du pays le permet, cet appareil peut être adapté à d'autres gaz (voir plaque signalétique). Les pièces nécessaires pour cela se trouvent dans la pochette de transformation fournie (selon le modèle) ou disponible auprès de notre Service Technique.

**Important :** À la fin, placez l'étiquette autocollante, en indiquant le nouveau type de gaz, près de la plaque signalétique.

Les pas à suivre sont les suivants:

### A) Changement des injecteurs (fig. 6):

1. Retirez les grilles, les couvercles de brûleur et les diffuseurs.
2. Changez les injecteurs en utilisant la clé disponible (réf. 340847) auprès de notre Service technique (pour brûleurs double ou triple flamme, réf. 340808), cf. tableau I, en faisant particulièrement attention à ne pas déloger l'injecteur en le retirant ou en le fixant au brûleur.  
Prenez soin de les fixer à fond pour garantir l'étanchéité.  
Ces brûleurs ne requièrent aucun réglage de l'air primaire.
3. Placez les diffuseurs et les couvercles des brûleurs sur leurs feux correspondants. Il faudra également placer adéquatement les grilles.

### B) Réglage des robinets (Fig. 7)

1. Placez les boutons de commande sur la position minimum.
2. Retirez les commandes des robinets. Vous trouverez alors une bague en caoutchouc flexible. Appuyez avec la pointe du tournevis afin d'accéder à la vis de réglage du robinet.  
**Ne démontez jamais la bague.** Les bagues garantissent l'étanchéité à l'intérieur de l'appareil et le protègent des liquides et des saletés qui pourraient l'empêcher de fonctionner correctement.
3. Réglez le feu minimum en tournant la vis by-pass à l'aide d'un tournevis à pointe plate.  
En fonction du type de gaz auquel vous adapterez votre appareil, cf. tableau II, réalisez l'action correspondante:  
A : serrez les vis by-pass à fond.  
B : desserrez les vis by-pass jusqu'à obtenir la sortie correcte de gaz des brûleurs.  
C : les vis by-pass doivent être changées par un technicien agréé.  
D : ne manipulez pas les vis by-pass.  
Vérifiez, en réglant le bouton de commande entre le maximum et le minimum, que le brûleur ne s'éteint pas et qu'aucun retour de flamme n'est généré.

Si vous ne trouvez pas l'accès à la vis by-pass, démontez la lèchefrite, qui est fixée au reste de la plaque de cuisson par un système de vis. Pour la retirer, procédez de la manière suivante:

1. Ôtez tous les grilles, couvercles des brûleurs, diffuseurs et boutons de commande.
2. Desserrez les vis des brûleurs.
3. Pour remonter l'appareil, suivez la procédure inverse au démontage.

Ne démontez jamais l'axe du robinet (Fig. 8). En cas d'incident, changez complètement le robinet.