


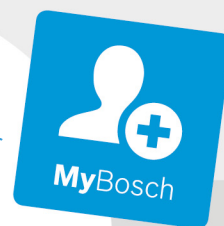


MARQUE: BOSCH
REFERENCE: PCi6A5B90
CODiC: 4604458

NOTICE




BOSCH



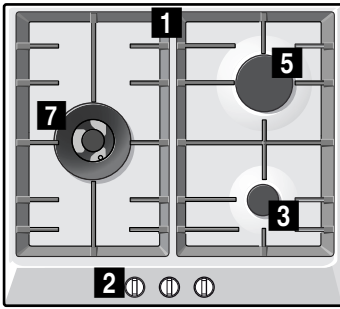
Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

Gas hob

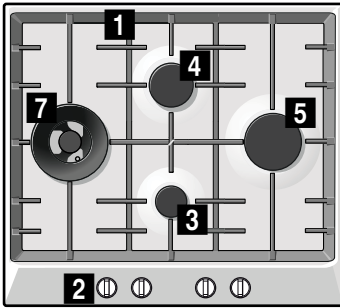
PC.6A....., PC.7A....., PC.9A.....

| | | | |
|-------------|----------------------|------------------------|----|
| [de] | Gebrauchsanleitung | Gaskochfeld | 4 |
| [fr] | Notice d'utilisation | Table de cuisson gaz | 15 |
| [it] | Istruzioni per l'uso | Piano di cottura a gas | 26 |

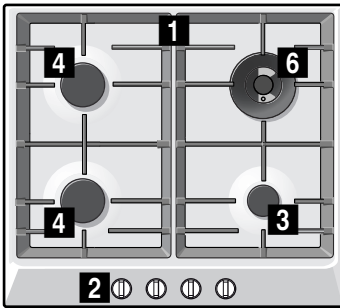
PCC6A.B...



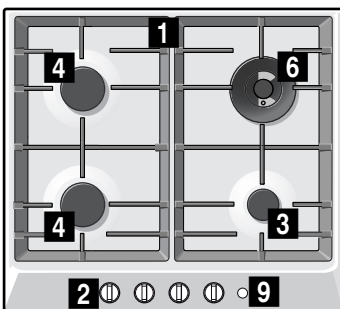
PCI6A.B...



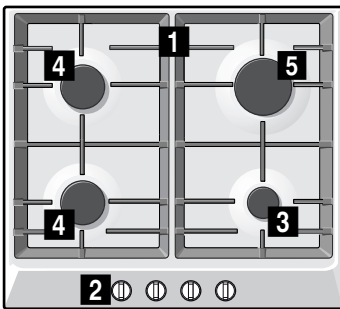
PCH6A.B...
PCH6A.C...



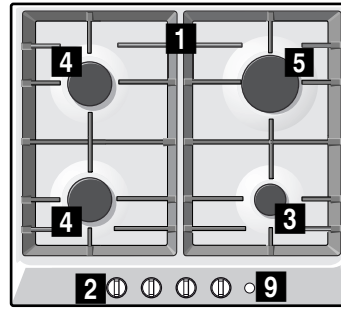
PCH6A.M...



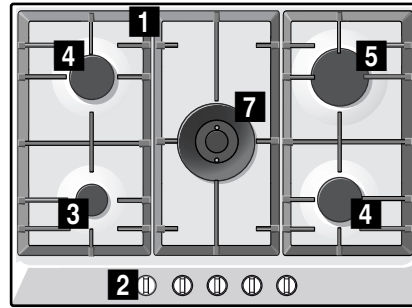
PCP6A.B...
PCP6A.C...



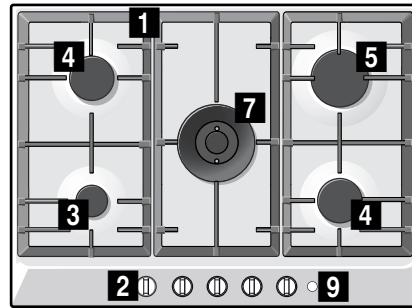
PCP6A.M...



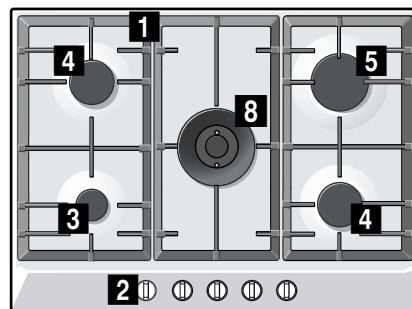
PCQ7A.B...



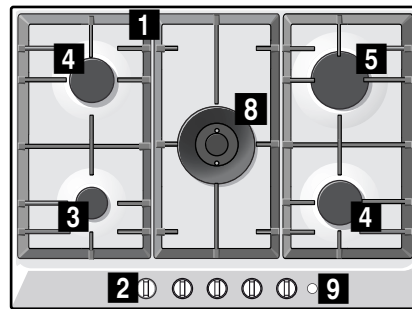
PCQ7A.M...



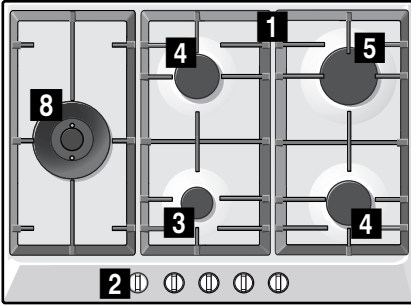
PCR7A.C...



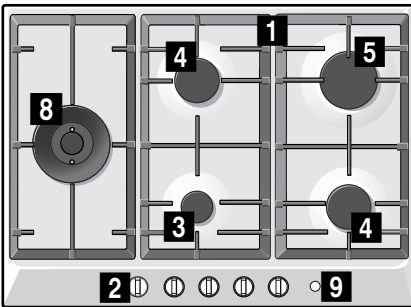
PCR7A.M...



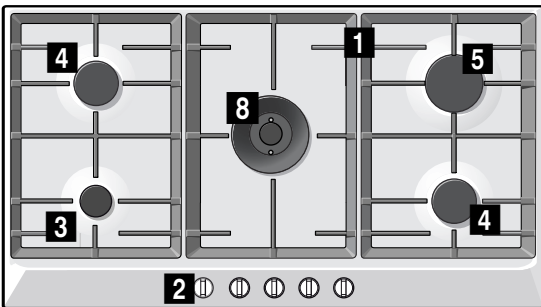
PCS7A.B... PCS7A.L...
PCS7A.C...



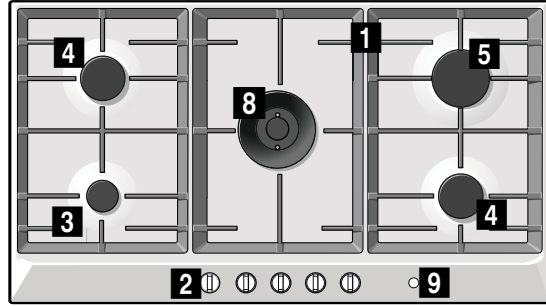
PCS7A.M...



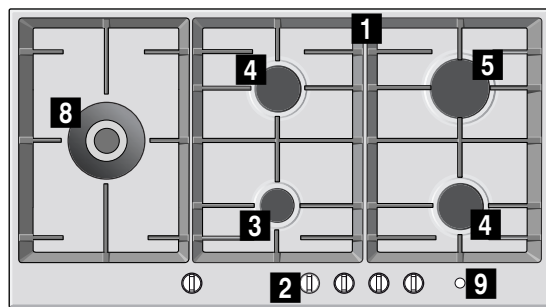
PCR9A.B...
PCR9A.C...



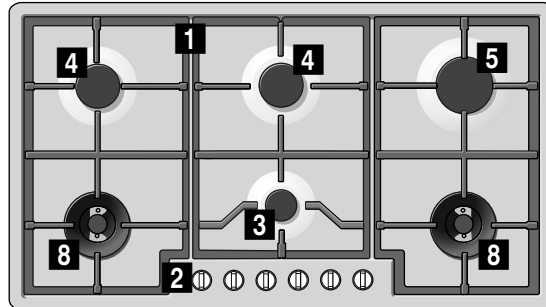
PCR9A.M...



PCS9A....



PCT9A.B...
PCT9A.C...



- 1** Rost
- 2** Bedienknebel
- 3** Sparbrenner mit bis zu 1 kW
- 4** Normalbrenner mit bis zu 1,75 kW
- 5** Starkbrenner mit bis zu 3 kW

- 1** Grilles
- 2** Boutons de commande
- 3** Brûleur éco avec jusqu'à 1 kW
- 4** Brûleur standard avec jusqu'à 1,75 kW
- 5** Brûleur puissant avec jusqu'à 3 kW

- 1** Griglie
- 2** Manopole
- 3** Bruciatore piccolo fino a 1 kW
- 4** Bruciatore standard fino a 1,75 kW
- 5** Bruciatore a fiamma alta fino a 3 kW

- 6** Mini-Wokbrenner bis 3,5 kW
- 7** Wokbrenner mit bis zu 4 kW
- 8** Dual-Wokbrenner mit bis zu 5 kW
- 9** Main Switch*

* Nicht bei allen Modellen.

- 6** Mini-brûleur pour wok jusqu'à 3,5 kW
- 7** Brûleur pour wok avec jusqu'à 4 kW
- 8** Double brûleur pour wok avec jusqu'à 5 kW
- 9** Interrupteur principal (Main Switch)*

* Selon le modèle.

- 6** Mini bruciatore per wok fino a 3,5 kW
- 7** Bruciatore per wok fino a 4 kW
- 8** Bruciatore per wok doppio fino a 5 kW
- 9** Main Switch*

* Non in tutti i modelli.

Table des matières

| | | |
|--|--|----|
|  | Utilisation conforme | 15 |
|  | Précautions de sécurité importantes | 16 |
|  | Présentation de l'appareil | 17 |
| | Éléments de commande et brûleurs | 17 |
| | Accessoires | 18 |
|  | Brûleurs à gaz | 19 |
| | Mise sous tension manuelle | 19 |
| | Allumage automatique | 19 |
| | Système de sécurité | 19 |
| | Éteindre un brûleur | 19 |
| | Interrupteur principal / Blocage de la plaque de cuisson (Main Switch) | 19 |
| | Avertissements | 19 |
|  | Tableaux et conseils | 20 |
| | Récipients appropriés | 20 |
| | Conseils d'utilisation | 20 |
| | Tableau de cuisson | 20 |
|  | Nettoyage et maintenance | 23 |
| | Nettoyage | 23 |
| | Maintenance | 23 |
|  | Anomalies, que faire ? | 24 |
|  | Service après-vente | 25 |
| | Conditions de garantie | 25 |
|  | Protection de l'environnement | 25 |
| | Élimination écologique | 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

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.

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

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 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.

Précautions de sécurité importantes

Mise en garde – 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.

Mise en garde – 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.

Mise en garde – 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.
- 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. Utilisez les bouteilles de gaz liquide toujours en position verticale.

Mise en garde – Risque d'incendie !

- Le processus de cuisson doit être effectué sous surveillance. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.
- 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.

⚠ Mise en garde – Risque de blessures !

- 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.
- 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.
- S'il n'est pas possible de tourner un bouton de commande ou si celui-ci est mal fixé, il ne doit plus être utilisé. Contactez immédiatement le service après-vente afin de faire réparer ou remplacer le bouton de commande.

⚠ Mise en garde – Risque de décharge électrique !

Ne pas utiliser de machines de nettoyage à vapeur pour nettoyer l'appareil.

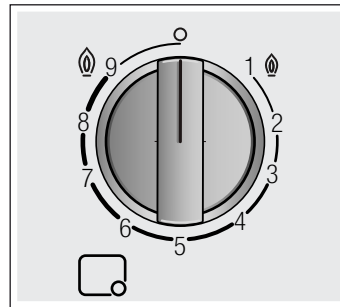
Présentation de l'appareil

Sur la vue d'ensemble des modèles, vous retrouverez votre appareil avec les puissances des brûleurs.





→ Page 2

Éléments de commande et brûleurs

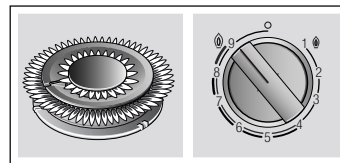
Le brûleur correspondant est indiqué sur chaque manette de commande. Les boutons de commande vous permettent de régler les puissances requises entre les valeurs maximales et minimales selon les différentes positions. Ne tentez jamais de passer directement de la position 0 à la position 1 ou de la position 1 à la position 0.



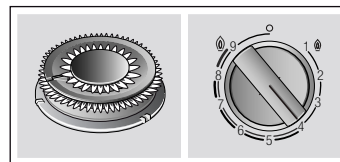
Affichages

| | |
|---|--|
|  | Brûleur commandé par la manette de commande |
|  | Brûleur désactivé |
|  | Puissance de chauffe la plus élevée et allumage électrique |
|  | Puissance de chauffe la plus faible |

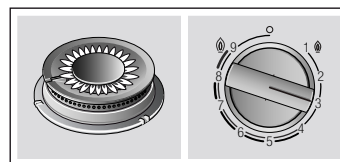
Les flammes intérieures et extérieures du brûleur à double flamme peuvent être régulées indépendamment les unes des autres. Les niveaux de puissance possibles sont :



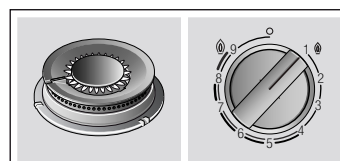
Flammes extérieures et intérieures à la puissance maximale.



Flammes extérieures à la puissance minimale, flammes intérieures à la puissance maximale.



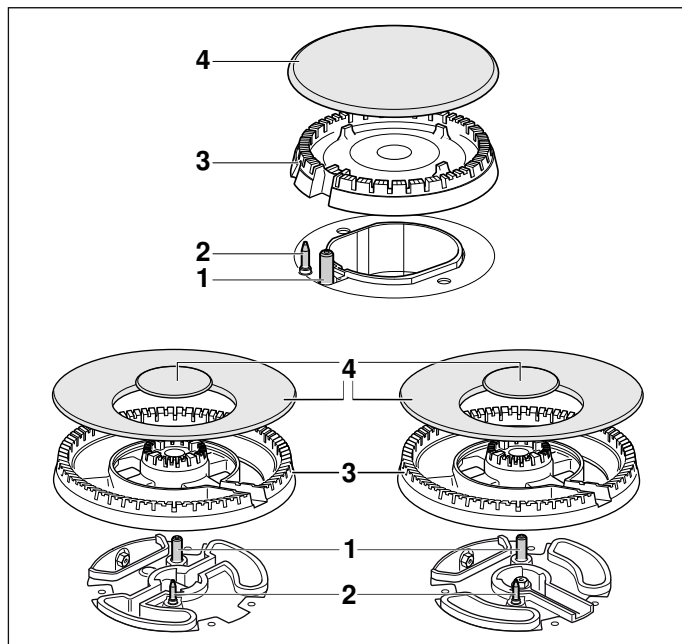
Flammes intérieures à la puissance maximale.



Flammes intérieures à la puissance minimale.

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.

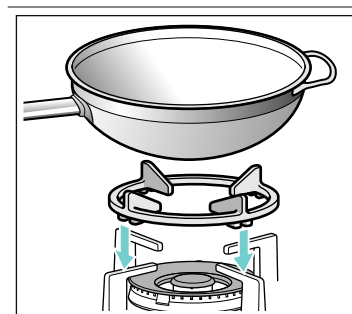
Retirez toujours les grilles avec précaution. Le déplacement d'une grille peut par ailleurs déplacer les grilles attenantes.



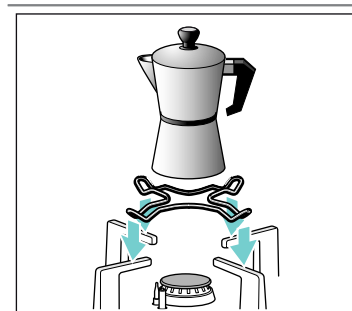
| Éléments | |
|----------|--------------------|
| 1 | Bougie d'allumage |
| 2 | Thermocouple |
| 3 | Corps du brûleur |
| 4 | Chapeau du brûleur |

Accessoires

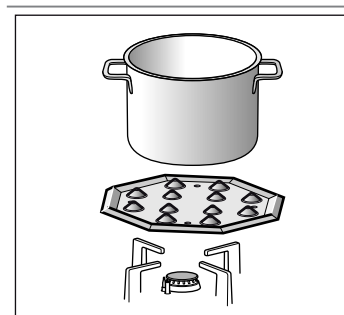
Selon le modèle, la plaque de cuisson peut inclure les accessoires suivants. Ceux-ci peuvent également être achetés auprès du Service Technique.



Grille wok supplémentaire
Uniquement appropriée pour l'utilisation sur des brûleurs wok. Utilisez des ustensiles de cuisson à fond bombé.



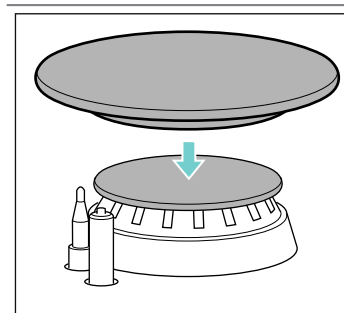
Grille supplémentaire pour cafetière Espresso
Uniquement appropriée pour l'utilisation sur le plus petit brûleur. Utilisez des ustensiles de cuisson d'un diamètre inférieur à 12 cm.



Plaque de cuisson à feu doux

Cette pièce d'accessoire est uniquement appropriée pour la cuisson basse température. Elle peut être utilisée avec le brûleur éco ou le brûleur standard. Si votre table de cuisson est dotée de plusieurs brûleurs standards, il est recommandé de placer la plaque de cuisson à feu doux sur le brûleur standard arrière ou avant droit.

Placez la pièce d'accessoire avec les renflements vers le haut sur le support, jamais directement sur le brûleur.



Cache

Chapeau de brûleur servant exclusivement à cuire avec une puissance minimale. Le cache doit être posé sur le couvercle du brûleur éco.

Code

HEZ298107 Grille wok supplémentaire : fonte (4-5 kW)

HEZ298108 Grille wok supplémentaire : Fonte (mini brûleur pour Wok)

HEZ298110 Grille wok supplémentaire : acier émaillé

HEZ298115 Grille supplémentaire pour cafetière Espresso

HEZ298105 Plaque de cuisson à feu doux

HEZ211310 Cache

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

Brûleurs à gaz

Mise sous tension manuelle

1. Appuyez sur la manette de commande du brûleur sélectionné, puis tournez-la vers la gauche jusqu'à la puissance de chauffe la plus élevée.
2. Approchez un allumeur ou une flamme (briquet, allumette, etc.) du brûleur.

Allumage automatique

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

1. Appuyez sur la manette de commande du brûleur sélectionné, puis tournez-la vers la gauche jusqu'à la puissance de chauffe la plus élevée. Pendant que vous maintenez enfoncée la manette de commande, des étincelles jaillissent sur tous les brûleurs. Le brûleur s'allume.
2. Relâchez la manette de commande.
3. Tournez la manette de commande sur la position souhaitée.

Si un allumage se produit, éteignez le brûleur et répétez l'étape précédemment décrite. Cette fois, maintenez enfoncée la manette de commande plus longtemps (jusqu'à 10 secondes).

Mise en garde – Risque de déflagration !

Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 15 secondes, fermez la manette de commande et ouvrez la porte ou la fenêtre de la pièce. Attendez au moins une minute avant de rallumer le brûleur.

Remarque : Veillez à une propreté maximale. Si les bougies d'allumage sont encrassées, cela peut entraîner un allumage défectueux. Nettoyez régulièrement les bougies d'allumage avec une petite brosse non métallique. Veillez à ne pas soumettre les bougies d'allumage à des chocs importants.

Système de sécurité

Votre plaque de cuisson dispose d'un système de sécurité (thermocouple) qui empêche le passage de 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.

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.

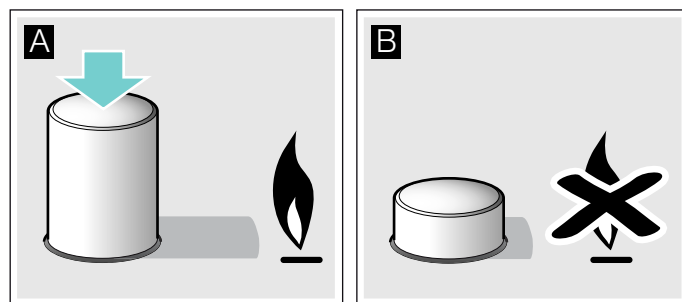
Interrupteur principal / Blocage de la plaque de cuisson (Main Switch)

La plaque de cuisson peut disposer d'un interrupteur principal qui coupe le passage du gaz général et qui éteint tous les brûleurs en même temps. Cet interrupteur est très pratique si vous avez des enfants à la maison ou si, pour une raison, vous devez éteindre rapidement tous les brûleurs.

Pour bloquer la plaque de cuisson :

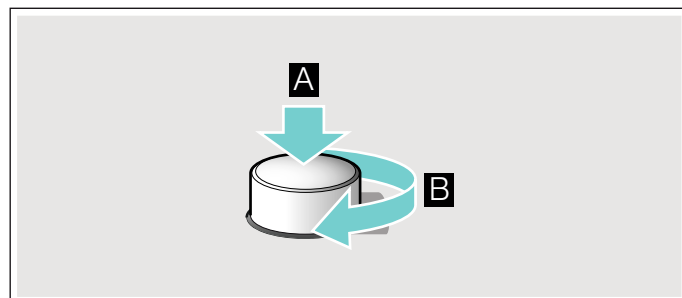
Appuyez sur l'interrupteur principal.

Tous les brûleurs qui sont allumés s'éteignent. La plaque de cuisson se bloque.



Pour débloquer la plaque de cuisson :

1. Placez tous les boutons de commande sur la position d'arrêt.
2. Enfoncez et tournez l'interrupteur principal dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.



Le passage de gaz général est ouvert. Vous pouvez alors utiliser normalement votre plaque de cuisson.

Avertissements

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

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

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

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

Tableaux et conseils

Récipients appropriés

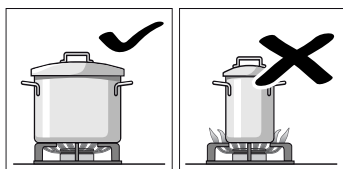
| Brûleurs | Diamètre minimum du fond du récipient | Diamètre maximum du fond du récipient |
|------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| Brûleur wok | 22 cm | - cm |
| Brûleur puissant | 20 cm | 26 cm |
| Brûleur standard | 14 cm | 22 cm |
| Brûleur éco | 12 cm | 16 cm |

Le récipient ne doit pas dépasser le bord du foyer.

Conseils d'utilisation

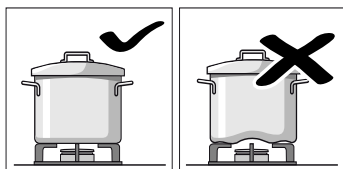
Remarque : En cas d'utilisation avec certaines poêles ou casseroles, une légère déformation passagère de la surface de cuisson en acier peut se produire. C'est normal et cela ne nuit pas au bon fonctionnement de l'appareil.

Les recommandations suivantes vous aident à économiser de l'énergie et vous empêchent d'endommager les ustensiles :



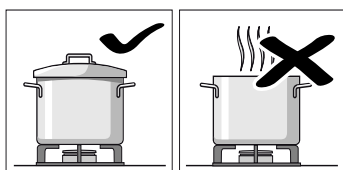
Utilisez des récipients de la taille appropriée à chaque brûleur.

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

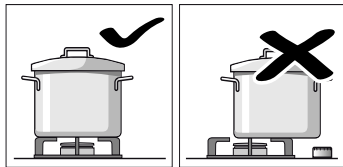


N'utilisez pas de récipients déformés, ayant tendance à être instables sur la plaque de cuisson. Les récipients pourraient se renverser.

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

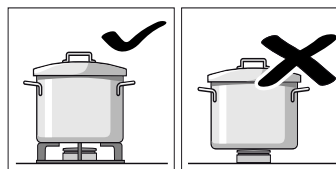


Ne cuisinez pas sans couvercle ni avec celui-ci mal mis. Vous risqueriez ainsi de perdre une partie de l'énergie.

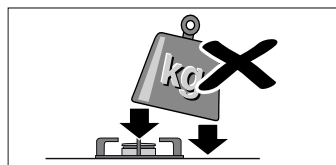


Placez le récipient bien au centre du brûleur. Dans le cas contraire, il risque de se renverser.

Ne placez pas les récipients de grande taille sur les brûleurs situés près du 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.

Tableau de cuisson

Le tableau suivant répertorie les positions de chauffe et les temps de cuisson de différents plats. Les indications sont des valeurs de référence pour quatre portions.

Les temps de cuisson et les positions de chauffe dépendent du type, du poids et de la qualité des aliments, du type de gaz utilisé, ainsi que du matériau du récipient. Pour la préparation de ces plats, un ustensile de cuisson en acier inoxydable a principalement été utilisé.

Utilisez toujours un ustensile approprié et positionnez-le au centre du brûleur. Vous trouverez des informations sur le diamètre de l'ustensile sous. → "Récipients appropriés"

Informations sur le tableau

La préparation de chaque plat se compose d'une ou de deux étapes. Chaque étape présente des informations sur ce qui suit :

- Mode de cuisson
- Position de chauffe
- Durée en minutes

Modes de cuisson répertoriés dans le tableau

- Porter à ébullition
- Poursuivre la cuisson
- Faire monter la pression dans la cocotte minute
- Maintenir la pression dans la cocotte minute
- Saisir fortement
- Faire rissoler
- Faire fondre, fondre
- * Sans couvercle
- ** Remuer constamment

Remarque : Les symboles n'apparaissent pas sur l'appareil. Ils servent d'orientation pour les différents modes de cuisson.

Le tableau présente des indications pour la préparation de plats sur différents brûleurs. L'option recommandée est le premier brûleur mentionné. Tous les brûleurs de la table de cuisson sont décrits dans la vue d'ensemble des modèles. → Page 2

Exemple :

| Plat | Durée totale en min. | Étape 1 | | | Étape 2 | | |
|----------|----------------------|---------|--|--|---------|--|--|
| Brûleurs | | | | | | | |

Soupes, soupes crémeuses

Soupe au poisson

| | | | | | | | |
|------------------|-------|--|---|-------|--|---|-----|
| Brûleur puissant | 12-17 | | 8 | 7-9 | | 1 | 5-8 |
| Brûleur standard | 17-22 | | 8 | 11-13 | | 1 | 6-9 |
| Brûleur wok | 10-15 | | 9 | 6-8 | | 4 | 4-7 |

Cet exemple montre la préparation de soupe de poisson avec le brûleur puissant, le brûleur standard et le brûleur pour wok.

Avec le brûleur puissant (option recommandée) le temps de cuisson total se situe entre 12 de 17 minutes.

- Étape 1 : porter à ébullition. Régler la position de chauffe 8 pendant 7 à 9 minutes.
- Étape 2 : continuer la cuisson. Passer à la position de chauffe 1 pendant 5 à 8 minutes.

Ces indications sont également valables pour les autres brûleurs proposés.

| Plat | Durée totale en min. | Étape 1 | | | Étape 2 | | |
|----------|----------------------|---------|--|--|---------|--|--|
| Brûleurs | | | | | | | |

Soupes, soupes crémeuses

Soupe au poisson

| | | | | | | | |
|------------------|-------|--|---|-------|--|---|-----|
| Brûleur puissant | 12-17 | | 8 | 7-9 | | 1 | 5-8 |
| Brûleur standard | 17-22 | | 8 | 11-13 | | 1 | 6-9 |
| Brûleur wok | 10-15 | | 9 | 6-8 | | 4 | 4-7 |

Crème de potiron, bortsch (soupe de betterave)

| | | | | | | | |
|------------------|-------|--|---|-------|--|---|-------|
| Brûleur puissant | 30-35 | | 9 | 10-12 | | 5 | 20-23 |
| Brûleur standard | 45-50 | | 9 | 15-17 | | 6 | 30-33 |
| Brûleur wok | 25-30 | | 9 | 8-10 | | 2 | 17-20 |

Minestrone (soupe de légumes)

| | | | | | | | |
|------------------|-------|--|---|-------|--|---|-------|
| Brûleur puissant | 47-52 | | 9 | 10-12 | | 5 | 37-40 |
| Brûleur standard | 57-62 | | 9 | 10-12 | | 6 | 47-50 |
| Mini-brûleur wok | 43-48 | | 9 | 8-10 | | 3 | 35-38 |

Pâtes et riz

Spaghettis

| | | | | | | | |
|------------------|-------|--|---|-------|--|---|-------|
| Brûleur puissant | 18-22 | | 9 | 8-10 | | 6 | 10-12 |
| Brûleur standard | 20-24 | | 9 | 10-12 | | 7 | 10-12 |
| Brûleur wok | 18-22 | | 8 | 8-10 | | 6 | 10-12 |

Riz

| | | | | | | | |
|------------------|-------|--|---|-----|--|---|-------|
| Brûleur puissant | 17-22 | | 9 | 5-7 | | 2 | 12-15 |
| Brûleur standard | 18-23 | | 9 | 7-9 | | 6 | 11-14 |
| Brûleur wok | 15-20 | | 8 | 4-6 | | 2 | 11-14 |

Ravioli

| | | | | | | | |
|------------------|-------|--|---|-------|--|---|-----|
| Brûleur puissant | 9-14 | | 9 | 4-6 | | 6 | 5-8 |
| Brûleur standard | 17-22 | | 8 | 12-14 | | 8 | 5-8 |

| Plat | Durée totale en min. | Étape 1 | | | Étape 2 | | |
|-------------|----------------------|---------|---|-----|---------|---|-----|
| Brûleurs | | | | | | | |
| Brûleur wok | 10-15 | | 8 | 5-7 | | 8 | 5-8 |

Légumes et légumes secs

Pommes de terre cuites (purée, salade de pommes de terre)

| | | | | | | | |
|------------------|-------|--|---|-------|--|---|-------|
| Brûleur puissant | 23-28 | | 9 | 8-10 | | 5 | 15-18 |
| Brûleur standard | 25-30 | | 9 | 10-12 | | 6 | 15-18 |
| Brûleur wok | 25-30 | | 7 | 11-13 | | 5 | 14-17 |

Hummus (purée de pois chiches)

| | | | | | | | |
|------------------|-------|--|---|-------|--|---|-------|
| Brûleur puissant | 50-55 | | 9 | 10-12 | | 4 | 40-43 |
| Mini-brûleur wok | 47-52 | | 8 | 10-12 | | 7 | 37-40 |
| Brûleur wok | 47-52 | | 7 | 10-12 | | 5 | 37-40 |

Lentilles brunes

| | | | | | | | |
|------------------|-------|--|---|-------|--|---|-------|
| Brûleur puissant | 40-45 | | 9 | 8-10 | | 8 | 32-35 |
| Brûleur standard | 50-55 | | 9 | 18-20 | | 6 | 32-35 |
| Brûleur wok | 45-50 | | 6 | 20-22 | | 4 | 25-28 |

Légumes frits

| | | | | | | | |
|--------------------|-------|--|---|-----|--|---|-----|
| Brûleur puissant | 12-17 | | 7 | 6-8 | | 6 | 6-9 |
| Mini-brûleur wok | 12-17 | | 7 | 6-8 | | 5 | 6-9 |
| Double brûleur wok | 10-15 | | 7 | 5-7 | | 5 | 5-8 |

Légumes frais sautés**

| | | | | | | | |
|------------------|-----|--|---|-----|--|--|--|
| Brûleur wok | 6-8 | | 9 | 6-8 | | | |
| Mini-brûleur wok | 7-8 | | 9 | 7-8 | | | |
| Brûleur puissant | 6-8 | | 9 | 6-8 | | | |

Frites

| | | | | | | | |
|------------------|-------|--|---|-------|--|--|--|
| Brûleur wok | 15-20 | | 7 | 15-20 | | | |
| Brûleur puissant | 15-20 | | 9 | 15-20 | | | |
| Mini-brûleur wok | 15-20 | | 8 | 15-20 | | | |

œufs

Shakshuka, Menemen

| | | | | | | | |
|--------------------|-------|--|---|-------|--|---|-----|
| Brûleur standard | 15-20 | | 9 | 10-12 | | 4 | 5-8 |
| Brûleur puissant | 13-18 | | 8 | 7-9 | | 3 | 6-9 |
| Double brûleur wok | 15-20 | | 6 | 11-13 | | 4 | 4-7 |

Omelette (1 port.)

| | | | | | | | |
|------------------|-----|--|---|-----|--|--|--|
| Brûleur standard | 3-5 | | 8 | 3-5 | | | |
| Brûleur puissant | 2-4 | | 9 | 2-4 | | | |
| Mini-brûleur wok | 2-4 | | 9 | 2-4 | | | |

Tortilla espagnole

| | | | | | | | |
|------------------|-------|--|---|-------|--|--|--|
| Brûleur puissant | 25-30 | | 9 | 25-30 | | | |
| Mini-brûleur wok | 20-25 | | 9 | 20-25 | | | |
| Brûleur wok | 18-23 | | 9 | 18-23 | | | |



















Sauces

Sauce béchamel**

| | | | | | | | |
|-------------|-------|--|---|-----|--|---|------|
| Brûleur éco | 10-15 | | 6 | 2-4 | | 6 | 8-11 |
|-------------|-------|--|---|-----|--|---|------|

| Plat | Brûleurs | Durée totale en min. | Étape 1 | | Étape 2 | | | |
|---------------------------------------|----------|----------------------|---------|---|---------|---|---|-------|
| | | | | | | | | |
| Brûleur standard | | 10-15 | * | 5 | 2-4 | * | 5 | 8-11 |
| Brûleur wok | | 3-8 | * | 5 | 1-2 | * | 5 | 2-6 |
| Sauce avec bleu** | | | | | | | | |
| Brûleur éco | | 4-6 | * | 7 | 4-6 | | | |
| Brûleur standard | | 3-5 | * | 7 | 3-5 | | | |
| Double brûleur wok | | 4-6 | * | 3 | 4-6 | | | |
| Sauce napolitaine | | | | | | | | |
| Brûleur standard | | 18-23 | * | 6 | 2-4 | * | 4 | 16-19 |
| Brûleur wok | | 13-18 | * | 7 | 1-3 | * | 5 | 12-15 |
| Mini-brûleur wok | | 13-18 | * | 8 | 1-3 | * | 6 | 12-15 |
| Sauce carbonara | | | | | | | | |
| Brûleur standard | | 10-15 | * | 6 | 5-7 | * | 3 | 5-8 |
| Brûleur puissant | | 8-13 | * | 5 | 4-6 | * | 3 | 4-7 |
| Double brûleur wok | | 10-15 | * | 3 | 10-15 | | | |
| Poisson | | | | | | | | |
| Merlu pané | | | | | | | | |
| Brûleur puissant | | 5-10 | * | 8 | 5-10 | | | |
| Mini-brûleur wok | | 5-10 | * | 9 | 2-4 | * | 7 | 3-6 |
| Double brûleur wok | | 5-10 | * | 6 | 5-10 | | | |
| Saumon cuit | | | | | | | | |
| Brûleur puissant | | 5-10 | * | 7 | 2-4 | | 1 | 3-6 |
| Mini-brûleur wok | | 7-12 | * | 8 | 2-4 | | 1 | 5-8 |
| Double brûleur wok | | 4-9 | * | 6 | 2-4 | | 1 | 2-5 |
| Moules | | | | | | | | |
| Brûleur puissant | | 5-7 | | 9 | 5-7 | | | |
| Mini-brûleur wok | | 4-6 | | 9 | 4-6 | | | |
| Brûleur wok | | 4-6 | | 9 | 4-6 | | | |
| Viandes | | | | | | | | |
| Magret de canard (1 pièce) | | | | | | | | |
| Brûleur standard | | 6-8 | * | 7 | 6-8 | | | |
| Brûleur puissant | | 9-11 | * | 7 | 9-11 | | | |
| Brûleur wok | | 6-8 | * | 5 | 6-8 | | | |
| Filet de bœuf Stroganoff | | | | | | | | |
| Mini-brûleur wok | | 5-10 | * | 9 | 5-10 | | | |
| Brûleur puissant | | 8-13 | * | 9 | 8-13 | | | |
| Brûleur wok | | 5-10 | * | 8 | 5-10 | | | |
| Blancs de poulet (8 filets de poulet) | | | | | | | | |
| Brûleur puissant | | 7-12 | * | 9 | 2-4 | * | 6 | 5-8 |
| Brûleur wok | | 7-12 | * | 9 | 2-4 | * | 6 | 5-8 |
| Brûleur standard | | 7-12 | * | 9 | 7-12 | | | |

| Plat | Brûleurs | Durée totale en min. | Étape 1 | | Étape 2 | | | |
|---|----------|----------------------|---------|---|---------|---|---|-------|
| | | | | | | | | |
| Viande hâchée | | | | | | | | |
| Brûleur puissant | | 15-20 | * | 8 | 15-20 | | | |
| Brûleur standard | | 20-25 | * | 9 | 20-25 | | | |
| Mini-brûleur wok | | 12-17 | * | 9 | 12-17 | | | |
| Plats cuisinés | | | | | | | | |
| Croquettes surgelées (16 pièces) | | | | | | | | |
| Bâtonnets de poisson surgelés (12 pièces) | | | | | | | | |
| Mini-brûleur wok | | 4-8 | | 9 | 4-8 | | | |
| Brûleur puissant | | 6-10 | | 8 | 6-10 | | | |
| Brûleur wok | | 5-9 | | 8 | 5-9 | | | |
| Saucisses à griller (12 pièces) | | | | | | | | |
| Brûleur puissant | | 5-10 | | 9 | 1-3 | | 7 | 4-7 |
| Brûleur standard | | 7-12 | | 9 | 7-12 | | | |
| Brûleur wok | | 5-10 | | 9 | 1-3 | | 7 | 4-7 |
| Saucisses (12 pièces) | | | | | | | | |
| Brûleur standard | | 8-13 | | 9 | 8-13 | | | |
| Brûleur wok | | 9-14 | | 4 | 9-14 | | | |
| Double brûleur wok | | 9-14 | | 4 | 9-14 | | | |
| Hamburger à base de viande de bœuf (4 pcs, 1 cm d'épaisseur, 110 g) | | | | | | | | |
| Brûleur puissant | | 4-9 | * | 9 | 1-3 | * | 7 | 3-6 |
| Mini-brûleur wok | | 3-8 | * | 9 | 1-3 | * | 7 | 2-5 |
| Brûleur wok | | 4-9 | * | 9 | 1-3 | * | 7 | 3-6 |
| Légumes congelés** | | | | | | | | |
| Brûleur puissant | | 7-12 | * | 9 | 7-12 | | | |
| Mini-brûleur wok | | 7-12 | * | 9 | 7-12 | | | |
| Brûleur wok | | 5-10 | * | 9 | 5-10 | | | |
| Pizza (diamètre 20 cm) | | | | | | | | |
| Brûleur wok | | 4-8 | | 1 | 4-8 | | | |
| Mini-brûleur wok | | 8-12 | | 1 | 8-12 | | | |
| Brûleur puissant | | 16-20 | | 1 | 16-20 | | | |
| Desserts | | | | | | | | |
| Riz au lait** | | | | | | | | |
| Brûleur standard | | 30-35 | * | 8 | 9-11 | * | 4 | 21-24 |
| Brûleur éco | | 40-45 | * | 9 | 12-14 | * | 2 | 28-31 |
| Brûleur wok | | 35-40 | * | 7 | 11-13 | * | 1 | 24-27 |
| Chocolat au lait | | | | | | | | |
| Brûleur éco | | 10-14 | * | 1 | 10-14 | | | |
| Double brûleur wok | | 12-16 | * | 1 | 12-16 | | | |
| Brûleur standard | | 16-20 | * | 1 | 16-20 | | | |
| Crêpes (4 pièces) | | | | | | | | |
| Mini-brûleur wok | | 8-13 | * | 7 | 1-3 | * | 6 | 7-10 |
| Brûleur puissant | | 17-22 | * | 7 | 1-3 | * | 5 | 16-19 |

| Plat Brûleurs | Durée totale en min. | Étape 1 | | Étape 2 | |
|---------------------------------|----------------------------|---|---|---|--|
| | |  |  |  |  |
| Brûleur wok | 8-13 |  * | 7 | 1-3 |  * 4 7-10 |
| Pudding de pain (au bain-marie) | | | | | |
| Brûleur puissant | 25-30 |  | 9 | 10-12 |  6 15-18 |
| Brûleur wok | 23-28 |  | 9 | 8-10 |  7 15-18 |
| Double brûleur wok | 22-27 |  | 9 | 7-9 |  7 15-18 |
| Flan espagnol** | | | | | |
| Brûleur puissant | 3-8 |  * | 5 | 3-8 | |
| Brûleur standard | 8-13 |  * | 5 | 8-13 | |
| Brûleur wok | 3-8 |  * | 2 | 3-8 | |
| Génoise (au bain-marie) | | | | | |
| Brûleur puissant | 35-40 |  | 9 | 35-40 | |
| Brûleur wok | 40-45 |  | 9 | 40-45 | |
| Mini-brûleur wok | 35-40 |  | 9 | 35-40 | |

Conseils de cuisson

- Utilisez une cocotte minute pour préparer les soupes et les légumes secs. Le temps de cuisson est ainsi considérablement réduit. Si vous utilisez une cocotte minute, suivez les instructions du fabricant. Ajoutez tous les ingrédients en même temps dès le début.
- Utilisez toujours un couvercle pour cuire les pommes de terre et le riz. Le temps de cuisson est ainsi considérablement réduit. L'eau ne doit pas bouillir avant d'ajouter les pâtes, le riz ou les pommes de terre. Adaptez la position de chauffe pour poursuivre la cuisson.
- Pour les plats préparés à la poêle, réchauffez d'abord cette dernière avec de l'huile. Dès que vous commencez à faire frire vos aliments, maintenez la température et ajustant si besoin la position de chauffe. Si vous préparez plusieurs portions, patientez jusqu'à ce que la température soit de nouveau atteinte. Retournez régulièrement les aliments.
- Si vous préparez des soupes, des crèmes, des lentilles ou des pois chiches, ajoutez tous les ingrédients en même temps dans l'ustensile de cuisson.

Nettoyage et maintenance

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 !

- Ne retirez pas les éléments de commande pour nettoyer l'appareil. Si de l'humidité pénètre dans l'appareil, cela risque de l'endommager.
- N'utilisez pas de machines de nettoyage à vapeur. Cela pourrait endommager la plaque de cuisson.
- Si la plaque de cuisson possède un panneau en verre ou en aluminium, n'utilisez pas de couteau, de racleur ou d'objet similaire pour nettoyer le joint avec le métal.

Maintenance

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

En raison des hautes températures supportées, le brûleur wok et les zones en acier inoxydable (lèche-frite, pourtour des brûleurs, etc.) peuvent changer de couleur. Cela est normal. Après chaque utilisation, nettoyez ces zones avec un produit adapté à l'acier inoxydable.

Il est recommandé d'utiliser régulièrement le produit de nettoyage disponible auprès de notre service technique sous le code 464524.

Attention !

La nettoyant d'acier inoxydable ne doit pas être utilisé dans la zone autour du bandeau de commandes. Les indications (sérigraphie) pourraient être effacées.

Ne laissez pas de liquides acides (jus de citron, vinaigre, etc.) sur la plaque de cuisson.

Anomalies, que faire ?

Dans certains cas, les défauts survenus peuvent facilement être éliminés. Avant d'appeler le service après-vente, observez les remarques suivantes :

| Anomalie | Cause probable | Solution |
|--|--|---|
| Le fonctionnement électrique général est en panne. | Fusible défectueux. | Vérifiez dans le boîtier de fusibles général si le fusible est en panne et remplacez-le. |
| | L'interrupteur magnétothermique ou un interrupteur différentiel a sauté. | Vérifiez dans le tableau de distribution électrique si l'interrupteur magnétothermique ou un interrupteur différentiel a sauté. |
| L'allumage automatique ne fonctionne pas. | Il peut y avoir des résidus d'aliments ou de nettoyage 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 installateur électrique. |
| La flamme du brûleur n'est pas uniforme. | Les pièces du brûleur sont mal placées. | Placez correctement les pièces sur le brûleur correspondant. |
| | Les rainures du brûleur sont sales. | Nettoyez les rainures du brûleur. |
| Le flux de gaz ne paraît pas normal ou aucun gaz ne sort. | Le passage de gaz est obstrué par des robinets intermédiaires. | Ouvrez les robinets intermédiaires éventuels. |
| | Si le gaz provient d'une bouteille, vérifiez qu'elle n'est pas vide. | Changez la bouteille. |
| Il y a une odeur de gaz dans la cuisine. | Un robinet est ouvert. | Fermez les robinets. |
| | Mauvais raccord de la bouteille. | Vérifiez que le raccord est parfait. |
| | 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. N'utilisez pas 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. | Vous n'avez pas maintenu le bouton de commande enfoncé suffisamment longtemps. | Une fois le brûleur allumé, maintenez le bouton de commande enfoncé quelques secondes de plus. |
| | Les rainures du brûleur sont sales. | Nettoyez les rainures du brûleur. |

Service après-vente

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.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 141
FR 01 40 10 11 00
CH 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens de SAV formés qui disposent des pièces de rechange d'origine adaptées à votre appareil.


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.

Protection de l'environnement

Si la plaque signalétique de l'appareil comporte le symbole , observez les remarques suivantes.

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.

L'emballage de votre appareil a été fabriqué avec les matériaux indispensables pour garantir une protection efficace pendant le transport. Ces matériaux sont entièrement recyclables, ce qui réduit l'impact sur l'environnement. Nous vous encourageons à contribuer également à la préservation de l'environnement, en suivant les conseils ci-dessous :

- déposez l'emballage dans une benne de recyclage adaptée,
- avant de vous défaire d'un appareil, mettez-le hors d'état. Consultez votre administration locale pour connaître l'adresse du centre de collecte de matériels recyclables le plus près de chez vous, et apportez-le à ce site,
- ne jetez pas l'huile usagée dans l'évier Conservez-la dans un récipient fermé et remettez-le à un point de collecte ou, le cas échéant, dans un bac approprié (qui sera remis à un déversoir contrôlé ; ce n'est probablement pas la meilleure solution, mais nous évitons ainsi de polluer l'eau).



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



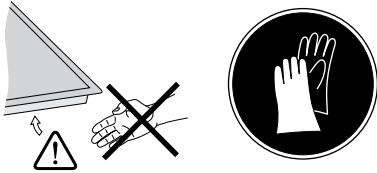
9001124042

980320(G)

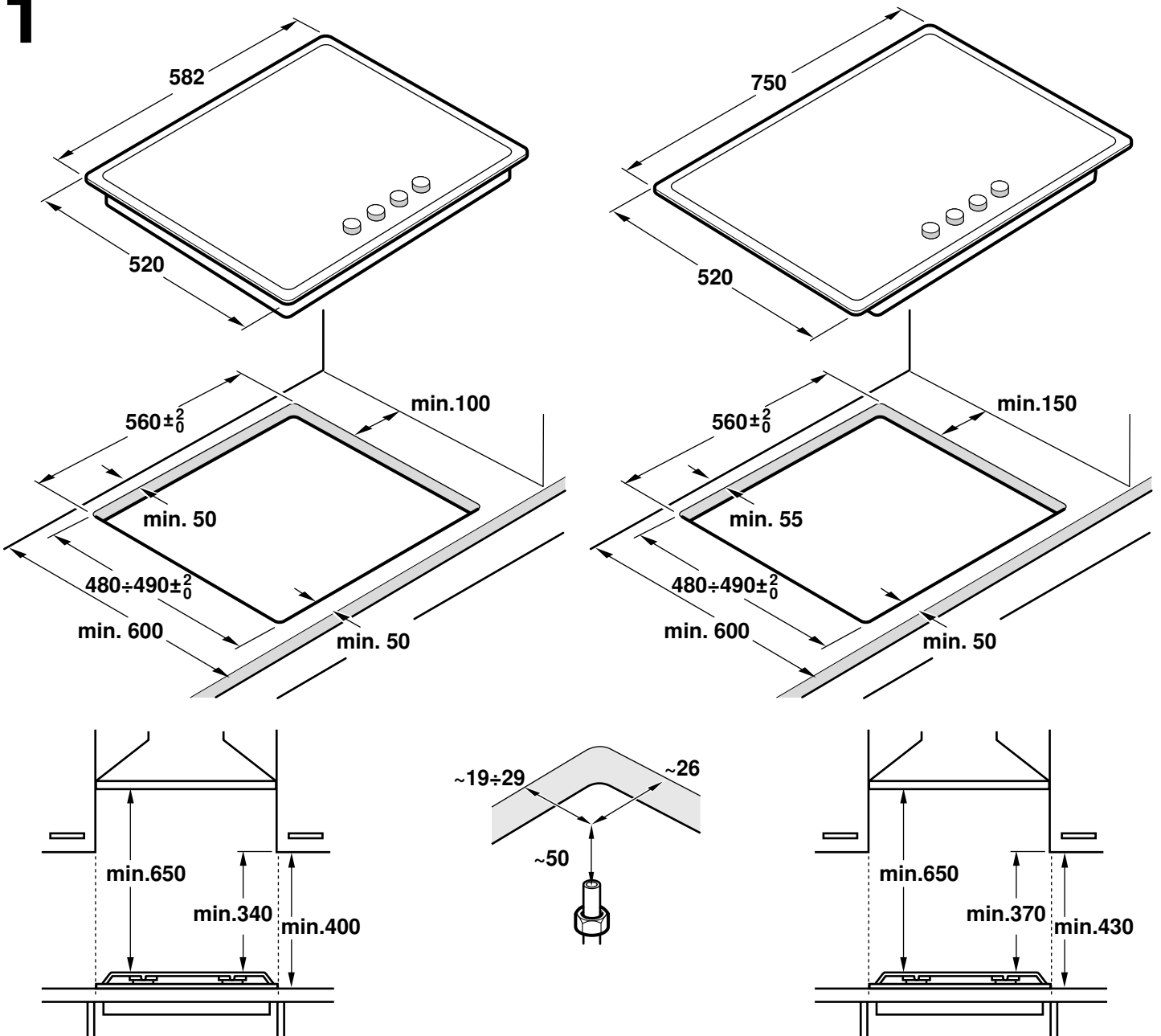


de **Montageanleitung**
 el **Οδηγίες εγκατάστασης**
 en **Installation instructions**
 es **Instrucciones de montaje**
 fr **Notice de montage**
 hu **Szerelési útmutató**
 it **Istruzioni per il montaggio**

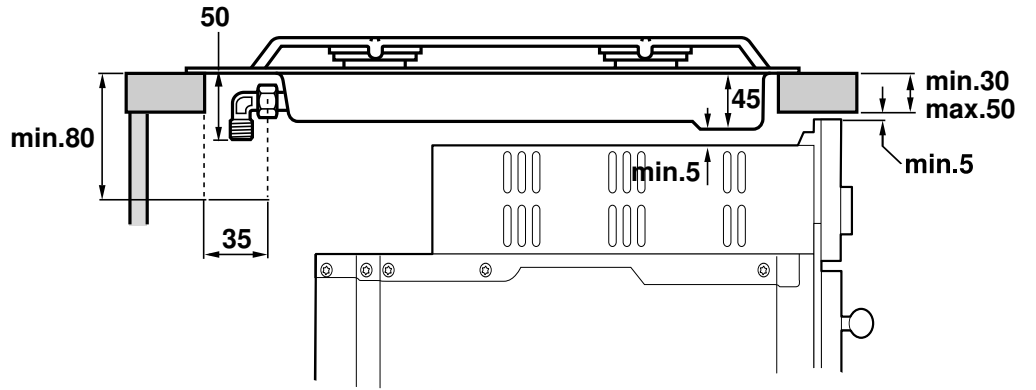
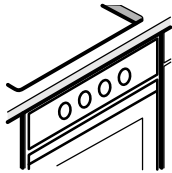
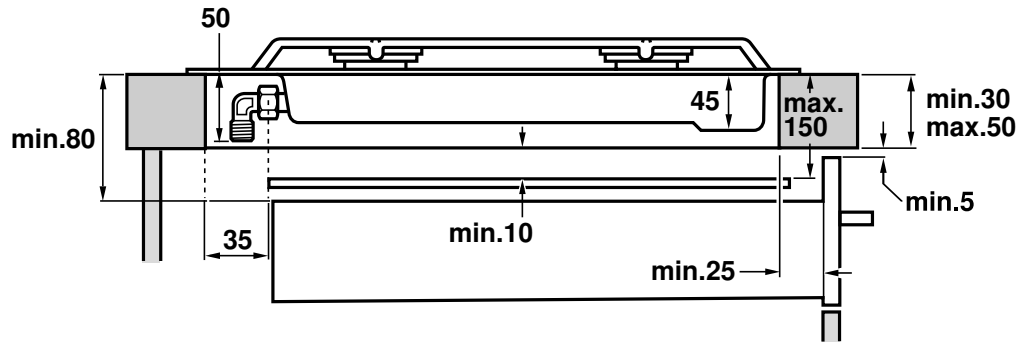
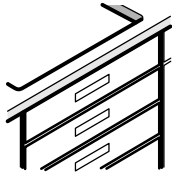
nl **Installatievoorschrift**
 pl **Instrukcja montażu**
 pt **Instruções de montagem**
 ro **Instrucţiuni de montaj**
 ru **Инструкция по монтажу**
 tr **Montaj kılavuzu**



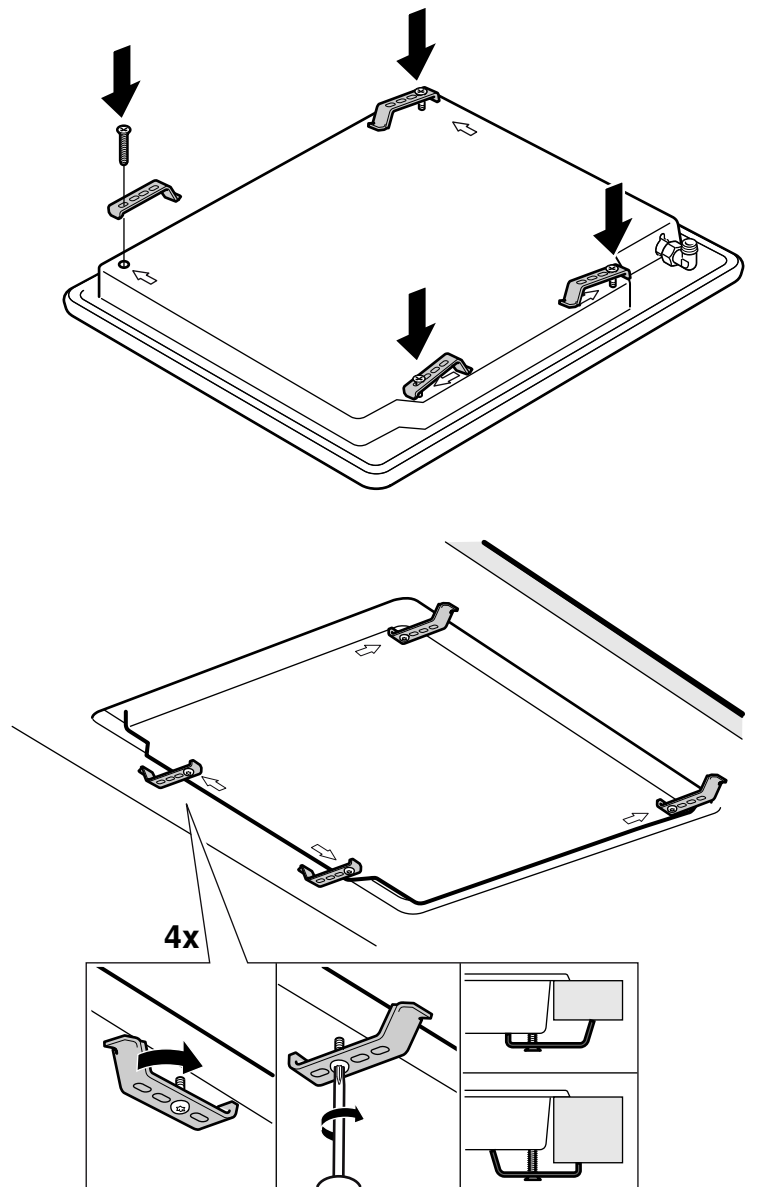
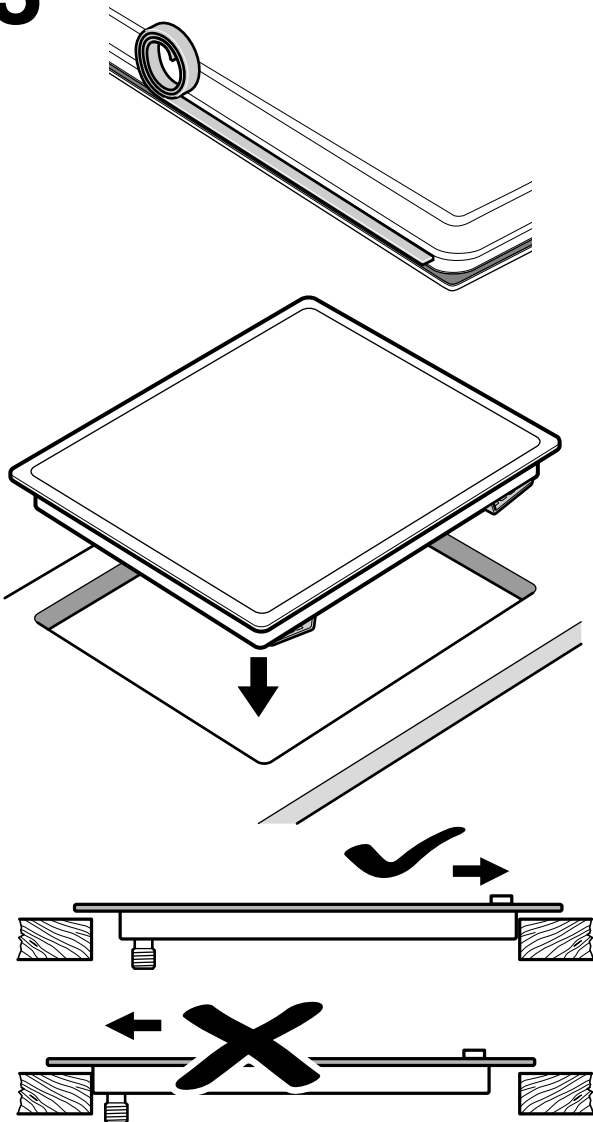
1



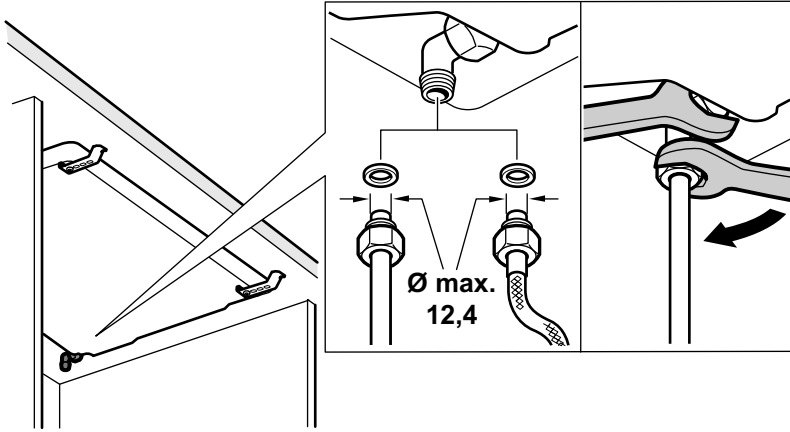
2



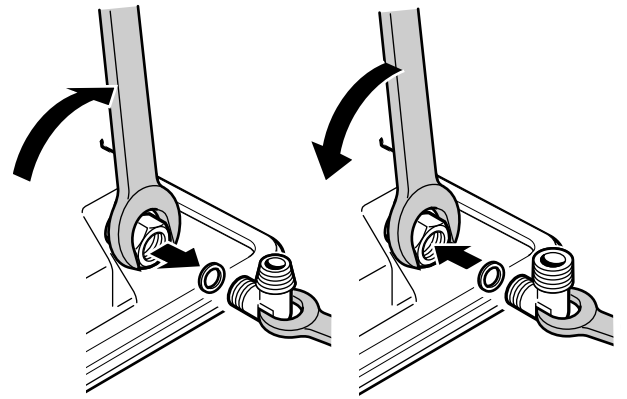
3



4



4a

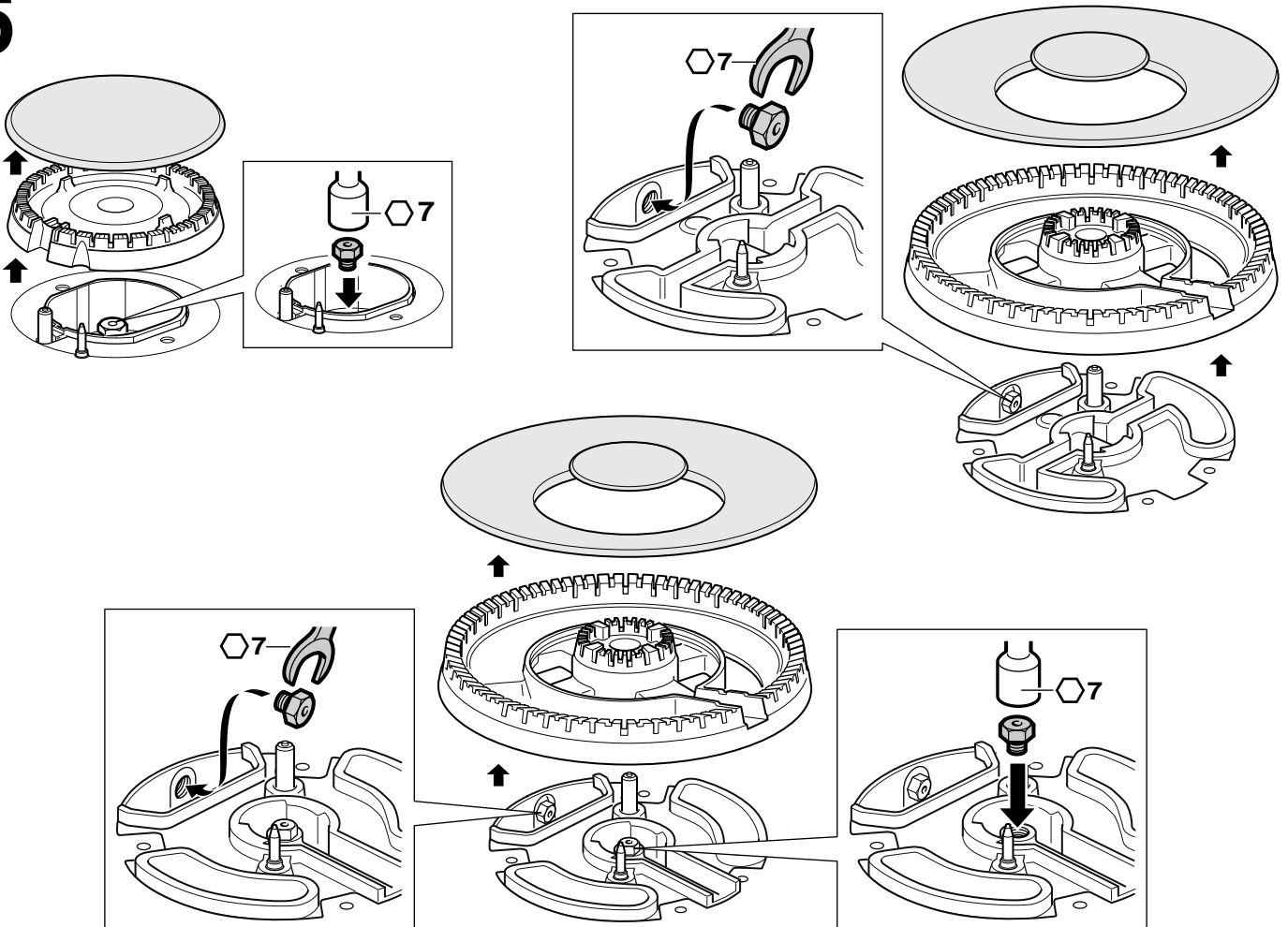


5

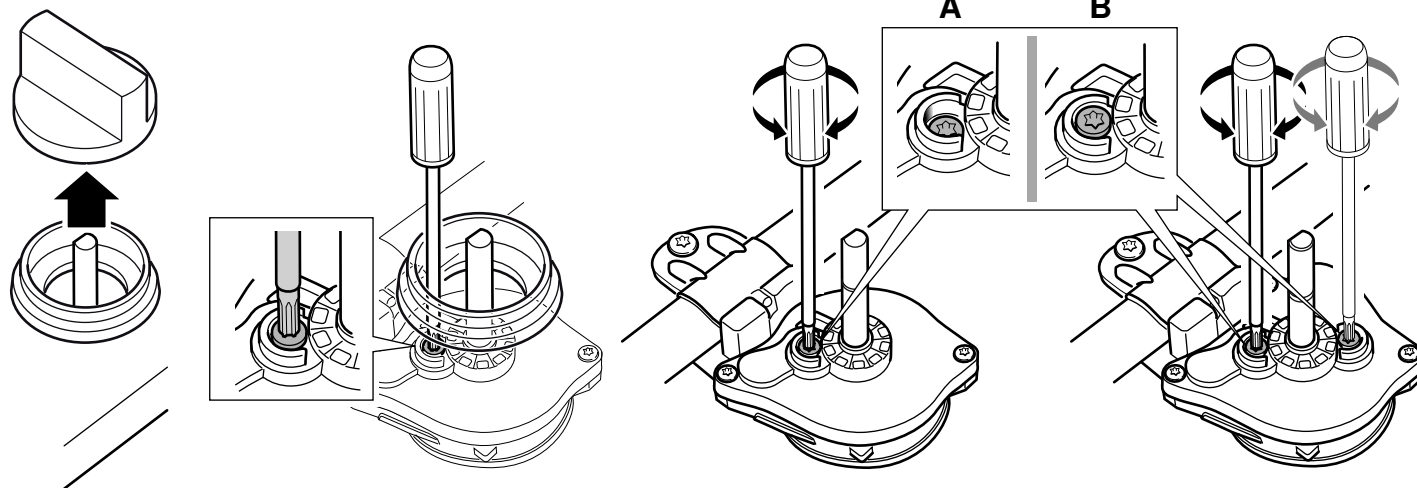
220V - 240V ~







6







7



8

| | gas | mbar |  | Qn (kW) | m ³ /h | g/h | M |
|---|-------|------|---|---------|-------------------|-----|---|
|  | G20 | 20 | 73 | 1 | 0,095 | - | B |
| | G20 | 25 | 70 | 1 | 0,095 | - | B |
| | G25 | 20 | 75 | 1 | 0,111 | - | B |
| | G25 | 25 | 77 | 1 | 0,111 | - | B |
| | G25.1 | 25 | 77 | 0,9 | 0,100 | - | B |
| | G25.3 | 25 | 77 | 1 | 0,108 | - | B |
| | G30 | 29 | 50 | 1 | - | 73 | A |
| | G30 | 37 | 45 | 1 | - | 73 | A |
| | G30 | 50 | 44 | 1 | - | 73 | A |
|  | G31 | 37 | 50 | 1 | - | 71 | A |
| | G20 | 20 | 97 | 1,75 | 0,167 | - | B |
| | G20 | 25 | 91 | 1,75 | 0,167 | - | B |
| | G25 | 20 | 100 | 1,75 | 0,194 | - | B |
| | G25 | 25 | 95 | 1,75 | 0,194 | - | B |
| | G25.1 | 25 | 95 | 1,6 | 0,177 | - | B |
| | G25.3 | 25 | 95 | 1,75 | 0,190 | - | B |
| | G30 | 29 | 66 | 1,75 | - | 127 | A |
| | G30 | 37 | 61 | 1,75 | - | 127 | A |
|  | G30 | 50 | 58 | 1,75 | - | 127 | A |
| | G31 | 37 | 66 | 1,75 | - | 125 | A |
| | G20 | 20 | 128 | 3 | 0,286 | - | B |
| | G20 | 25 | 120 | 3 | 0,286 | - | B |
| | G25 | 20 | 134 | 3 | 0,333 | - | B |
| | G25 | 25 | 126 | 3 | 0,333 | - | B |
| | G25.1 | 25 | 126 | 2,8 | 0,310 | - | B |
| | G25.3 | 25 | 126 | 3 | 0,325 | - | B |
| | G30 | 29 | 87 | 3 | - | 218 | A |
| G30 | 37 | 80 | 3 | - | 218 | A | |
| G30 | 50 | 75 | 3 | - | 218 | A | |
| G31 | 37 | 87 | 3 | - | 214 | A | |

| | gas | mbar |  | Qn (kW) | m³/h | g/h | M |
|--|-------|---|--|---------|-------|-----|---|
|  | G20 | 20 | 138 | 3,5 | 0,334 | - | B |
| | G20 | 25 | 130 | 3,5 | 0,334 | - | B |
| | G25 | 20 | 143 | 3,5 | 0,388 | - | B |
| | G25 | 25 | 136 | 3,5 | 0,388 | - | B |
| | G25.1 | 25 | 136 | 3,3 | 0,365 | - | B |
| | G25.3 | 25 | 136 | 3,5 | 0,379 | - | B |
| | G30 | 29 | 90 | 3,3 | - | 240 | A |
| | G30 | 37 | 84 | 3,3 | - | 240 | A |
| | G30 | 50 | 71 | 3,3 | - | 240 | A |
| | G31 | 37 | 90 | 3,3 | - | 240 | A |
|  | G20 | 20 | 148 | 4 | 0,381 | - | B |
| | G20 | 25 | 138 | 4 | 0,381 | - | B |
| | G25 | 20 | 150 | 4 | 0,443 | - | B |
| | G25 | 25 | 145 | 4 | 0,443 | - | B |
| | G25.1 | 25 | 145 | 3,8 | 0,420 | - | B |
| | G25.3 | 25 | 145 | 4 | 0,434 | - | B |
| | G30 | 29 | 98 | 4 | - | 290 | A |
| | G30 | 37 | 94 | 4 | - | 290 | A |
| | G30 | 50 | 88 | 4 | - | 290 | A |
| | G31 | 37 | 98 | 4 | - | 285 | A |
|  | G20 | 20 | <u>1 - 155</u> 2 - 67 | 5 | 0,476 | - | B |
| | G20 | 25 | <u>1 - 136</u> 2 - 63 | 5 | 0,476 | - | B |
| | G25 | 20 | <u>1 - 156</u> 2 - 73 | 5 | 0,554 | - | B |
| | G25 | 25 | <u>1 - 143</u> 2 - 70 | 5 | 0,554 | - | B |
| | G25.1 | 25 | <u>1 - 143</u> 2 - 70 | 4,6 | 0,509 | - | B |
| | G25.3 | 25 | <u>1 - 143</u> 2 - 70 | 5 | 0,542 | - | B |
| | G30 | 29 | <u>1 - 96</u> 2 - 45 | 4,6 | - | 334 | A |
| | G30 | 37 | <u>1 - 91</u> 2 - 42 | 4,6 | - | 334 | A |
| | G30 | 50 | <u>1 - 83</u> 2 - 40 | 4,6 | - | 334 | A |
| | G31 | 37 | <u>1 - 96</u> 2 - 45 | 4,6 | - | 328 | A |
| 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.

La table de cuisson doit être encastrée uniquement au-dessus d'un four ventilé.

Si un four est encastré sous la table de cuisson, l'épaisseur du plan de travail peut être supérieure à l'épaisseur minimale spécifiée dans cette notice. Respectez les consignes de la notice de montage du four.

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.

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

Plancher intermédiaire

Si aucun four n'est installé sous la table de cuisson, et que son dessous reste librement accessible, il convient de respecter ce qui suit :

- Le montage d'un plancher intermédiaire sous les tables de cuisson dotées de plaques de cuisson électriques ou de brûleurs pour wok s'impose.
- Le montage d'un plancher intermédiaire sous des plaques de cuisson à gaz sans brûleur pour wok est recommandé pour exclure tout contact avec le côté chaud du dessous de la plaque de cuisson.

Hauteur de montage : 10 mm à partir du dessous de la table de cuisson.

Matériau du plancher intermédiaire : matériau non inflammable comme par exemple le métal ou le contreplaqué.

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. Vissez chacune des agrafes 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).

Intercalez le joint d'étanchéité fourni ou disponible via le service technique (code 034308) 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.

Si vous devez créer un branchement de gaz horizontal, notre service technique dispose d'un coude (code 173018) et d'un joint (code 034308).

Si vous devez créer un raccord cylindrique, remplacez le coude installé en usine par celui de la poche des accessoires fourni ou via le service technique (code 529649). 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) Échange des injecteurs (fig. 6) :

1. Retirez toutes les grilles, ainsi que tous les chapeaux de brûleur et les répartiteurs.
2. Échangez les injecteurs avec la clé disponible auprès de notre service technique avec le code 340847 (pour brûleur à double flamme 340808). Reportez-vous au tableau (fig. 8). Veillez tout particulièrement à ce que l'injecteur ne s'enlève pas lors de l'enlèvement ou de la fixation. Pour garantir l'étanchéité, il doit être fermement serré.
Aucune régulation de l'air primaire n'est requise pour ces brûleurs.
3. Fixez les injecteurs et les chapeaux des brûleurs sur les brûleurs correspondants. Fixez par ailleurs les grilles.

B) Réglage du robinet de gaz (fig. 7) :

1. Réglez la manette de commande sur la position la plus petite.
2. Retirez la manette de commande des robinets de gaz. Une bague d'étanchéité en caoutchouc apparaît. Appuyez avec la pointe du tournevis pour accéder à la vis de réglage du robinet de gaz.

Ne retirez jamais l'anneau d'étanchéité. L'anneau d'étanchéité empêche les liquides et les poussières de pénétrer à l'intérieur de l'appareil, ce qui entraverait son bon fonctionnement.

3. Voir le tableau (fig. 8) ; adaptez au besoin les vis bypass (M) à l'aide d'un tournevis Torx (fig. 7) :

A : les vis bypass doivent être serrées fermement.

B : les vis bypass doivent arriver au ras de la douille.

Assurez-vous que le brûleur ne s'éteint pas lorsque vous tournez la manette de commande entre la position la plus élevée et la plus basse et qu'aucun retour de flamme ne se produit.

Ne démontez jamais l'axe du robinet de gaz. En cas d'endommagement, il faut remplacer le robinet de gaz complet.

hu

Biztonsági előírások

Beszerezés és használat előtt olvassa el az utasításokat.

A használati utasításban szereplő képek tájékoztató jellegűek.

A kézikönyv utasításainak figyelmen kívül hagyása esetén a gyártót semmilyen felelősség nem terheli.

Ez a készülék kizárólag megfelelően szellőző helyiségekben használható. Ne kapcsolja a készüléket égéstermek eltávolítására szolgáló berendezéshez.

A beszereléssel, bekötéssel, beállítással és más típusú gázra való átállítással kapcsolatos szerelést megfelelően képzett és a szerelésben jártas szakembernek kell végeznie, az érvényben lévő szabályok és a helyi gáz- és áramszolgáltatók előírásainak betartásával. A szellőzésre vonatkozó előírásokra kiemelt figyelmet kell fordítani.

Más típusú gázra való átállítás esetén kérjük, hogy forduljon vevőszolgálatunkhoz.

Ezt a készüléket kizárólag háztartásban történő használatra tervezték. Kereskedelmi és nagyüzemi használata nem megengedett. A készüléket tilos jachton vagy lakókocsiban üzembe helyezni. A jóállás kizárólag rendeltetésszerű használat esetén érvényes.

Üzembe helyezés előtt ellenőrizni kell, hogy a helyi gázszolgáltatás megfelel-e a készülék műszaki adatlapon feltüntetett beállításainak (gáz fajtája és nyomása, teljesítmény, feszültség).

Mielőtt bármilyen szerelési munkába kezdene, válassza le a készüléket a gáz- és elektromos hálózatról.

Az áramellátást biztosító kábelt a bútorra kell erősíteni, hogy az ne érhesen a sütő vagy a főzőlap forró részeihez.

Az elektromos hálózathoz csatlakoztatott készülékek földelését kötelezően el kell végezni.

Ne nyúljon a készülék belsejébe. Ha szükséges, hívja vevőszolgálatunkat.

Üzembe helyezés előtt

Ez a készülék a gázkészülékekre vonatkozó EN 30-1-1-es szabvány szerinti 3. osztályba sorolandó: bútorba beépített készülék.

A bútor, amelybe a készüléket szereli, legyen stabil és rendelkezzen a megfelelő rögzítésekkel.

A készülék környezetében lévő bútorok, a rétegelt munkalap és a rétegeket rögzítő ragasztó legyen hőálló és nem gyúlékony anyagból.

A készülék nem szerelhető hűtőre, mosógépre, mosogatógépre vagy hasonló berendezésre.