

**fr** **Instruction pour le raccordement au gaz et le changement  
du gaz(Pour le SAV uniquement)**



HGV1E0U50M  
HGV1D0U59M  
HGV1D0V50M  
HGV1F0U59M  
HGVDA0Q50M  
HGVDA0Q59M  
HGW3ASQ50M  
HGW3ASQ59M  
HGV1F0V50.  
HGV1F0V20.  
HGVDF0V..S  
HGW3FSV..S  
HGV1F0U5.S  
HGW3FSV50.  
HGX5G7W30.  
HGX5G7W8.S  
HGVDF0X50S  
HGX5G7W59S  
HGX5H0W50M  
HGX5H0W59M  
HIZ5G7W50M  
HIZ5G7W59M  
HJY5G7V60M  
HJY5G7V69M  
HJY5G7V60S  
HIZ5G7W59S  
HJY5G7V69S

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Éléments importants</b> .....                             | <b>3</b>  |
| Choisissez le côté du raccord de gaz (* facultatif) .....    | 3         |
| <b>Directives en matière d'entrée et sortie d'air</b> .....  | <b>3</b>  |
| <b>Raccordement gaz</b> .....                                | <b>4</b>  |
| Raccordements admissibles .....                              | 4         |
| Raccord de gaz liquide (GPL).....                            | 4         |
| Raccordement gaz naturel (GN).....                           | 4         |
| <b>Raccordement électrique</b> .....                         | <b>5</b>  |
| <b>Conversion à un autre type de gaz</b> .....               | <b>6</b>  |
| Changement du type de gaz.....                               | 6         |
| Pièces pour la conversion de gaz.....                        | 6         |
| Remplacement des buses de brûleur .....                      | 6         |
| Réglage des buses bypass du brûleur et de la petite flamme.. | 7         |
| Conversion du gaz liquide au gaz naturel .....               | 7         |
| Conversion du gaz naturel vers le gaz liquide.....           | 7         |
| Démontage du bandeau de commande .....                       | 7         |
| Régler les buses bypass.....                                 | 8         |
| Montage du bandeau de commande .....                         | 8         |
| Remplacement du brûleur du four (facultatif) .....           | 8         |
| <b>Contrôle de l'étanchéité et du fonctionnement</b> .....   | <b>9</b>  |
| Vérification du raccordement du gaz.....                     | 9         |
| Vérification des buses de brûleur.....                       | 9         |
| Vérification des vis de bypass.....                          | 10        |
| Vérification de la buse de brûleur du four (en option) ..... | 10        |
| Vérification de la buse de brûleur du gril (en option).....  | 10        |
| <b>Constitution correcte de la flamme</b> .....              | <b>10</b> |
| Brûleurs.....  | 10        |
| Four .....   | 10        |
| <b>Caractéristiques techniques - Gaz</b> .....               | <b>11</b> |
| <b>Catégories d'appareils</b> .....                          | <b>11</b> |

# Éléments importants

**La conversion de l'appareil pour un autre type de gaz ne peut être effectuée que par du personnel spécialisé autorisé et conformément aux instructions figurant dans la présente notice d'utilisation.**

**Un mauvais raccordement et des mauvais réglages peuvent occasionner des dommages à l'appareil. Le fabricant de l'appareil n'endosse aucune responsabilité pour les raccordements et réglages mal effectués.**

Il convient de respecter scrupuleusement les symboles figurant sur la plaquette. Si aucun symbole ne figure pour votre pays, effectuez les réglages en respectant les directives techniques de votre pays.

Avant d'installer l'appareil, renseignez-vous sur le type de gaz et la pression de gaz du réseau local d'alimentation en gaz. Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous que tous les réglages ont été entrepris correctement.

Il convient de respecter les directives locales et nationales (prescriptions).

Toutes les valeurs de raccordement figurent sur la plaquette à droite de la porte de l'appareil.

Reportez les données suivantes dans le tableau :

le numéro de produit (N° E),

le numéro de fabrication (FD),

Reportez dans le tableau ci-après les réglages d'usine pour le type de gaz/la pression de gaz ainsi que les réglages valides pour le type de gaz/la pression de gaz après la conversion de gaz.

| N° E                                   | FD |
|--|----|
| Service après-vente ☎                  |    |
| Type de gaz/Pression de gaz            |    |
| Les données figurent sur la plaquette. |    |
| Type de gaz/Pression de gaz            |    |
| Les données après la conversion de gaz |    |

## Attention !

Après la conversion de l'appareil à un autre type de gaz, le type de gaz réglé doit être indiqué sur la plaque signalétique. Pour ce faire, vous devez utiliser l'étiquette de conversion au gaz. Le type de gaz sur l'étiquette est marqué par une étoile (\*). L'étiquette sur laquelle la conversion de gaz a été indiquée avec une étoile (\*) doit être collée à un emplacement visible sur la plaque signalétique.

Les modifications entreprises sur l'appareil et le type de raccordement jouent un rôle important pour l'utilisation conforme et en toute sécurité de l'appareil.

## ⚠ Risque de sortie de gaz !

- Après des travaux sur le raccord de gaz, vérifier toujours son étanchéité. Le fabricant décline toute responsabilité pour une sortie de gaz au niveau d'un raccord de gaz qui a été manipulé au préalable.
- Ne déplacez jamais votre appareil en le tenant par la conduite de gaz (collecteur). Cela pourrait endommager la conduite de gaz.
- L'appareil ne doit plus être déplacé après son installation. Si vous déplacez l'appareil après son installation, vérifiez l'étanchéité des raccordements.

Avant toute intervention sur l'appareil, couper l'alimentation électrique et l'arrivée du gaz.

Ne pas installer cet appareil sur des bateaux ou dans des véhicules.

## Choisissez le côté du raccord de gaz (\* facultatif)

Le raccord de gaz de l'appareil peut se faire à droite ou à gauche. Si nécessaire, le côté du raccord peut être modifié.

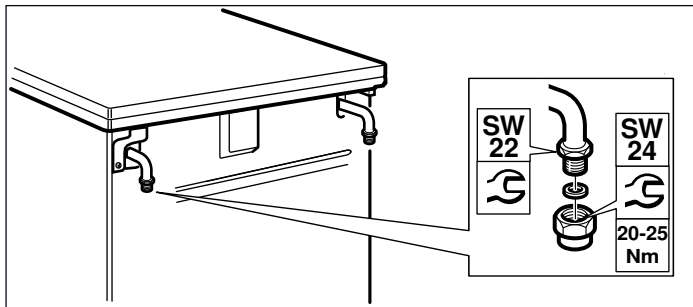
Fermez l'alimentation en gaz principal.

Lorsque le côté du raccord de gaz est modifié, les tubulures de raccordement de gaz du côté non utilisé doivent être fermées avec des tampons borgnes.

Pour ce faire :

1. Fixez le nouveau joint dans le tampon borgne. Veillez à ce que le joint soit correctement en place.
2. Fixez les tubulures de raccordement de gaz sur l'appareil avec une clé de 22 et posez le tampon borgne avec une clé de 24 sur les tubulures de raccordement.

Un test d'étanchéité doit être réalisé après la modification du côté du raccord. Reportez-vous pour ce faire au chapitre « Tests d'étanchéité ».



**Remarque :** Utilisez une clé dynamométrique lors du raccordement de l'appareil.

\* **Option :** valable uniquement sur certains modèles.

# Directives en matière d'entrée et sortie d'air

Cet appareil doit uniquement être installé dans une pièce suffisamment aérée.

Lors d'une puissance totale de tous les appareils à gaz de max. 11 kW, cela est donné si la pièce d'installation présente un volume de plus de 15 m<sup>3</sup> et possède au moins une porte vers l'extérieur ou une fenêtre qui peut être ouverte.

Lors d'une puissance totale de tous les appareils à gaz de plus de 11 kW, la pièce d'installation doit présenter un volume de plus de 2 m<sup>3</sup> par kW et posséder au moins une porte vers l'extérieur ou une fenêtre qui peut être ouverte. De plus il doit y

avoir une hotte évacuant vers l'extérieur ou une ventilation contrôlée (pas de mode recyclage) qui dispose d'un débit minimal de 15 m<sup>3</sup>/h par kW de puissance totale de tous les appareils à gaz. Des bouches de ventilation correspondantes doivent être présentes.

**Remarque :** Dans certains pays, les spécifications concernant le volume minimal sont différentes. Renseignez-vous auprès de votre service après-vente.

# Raccordement gaz

## Raccordements admissibles

Ces instructions ne s'appliquent qu'à l'installation de l'appareil dans les pays indiqués sur la plaque signalétique.

En cas d'installation, de raccordement et d'utilisation de l'appareil dans un pays ne figurant pas sur la plaque signalétique, il faut utiliser un manuel d'installation et de montage comprenant les données et informations relatives aux conditions de raccordement en vigueur dans le pays concerné.

## Raccord de gaz liquide (GPL)

### Attention !

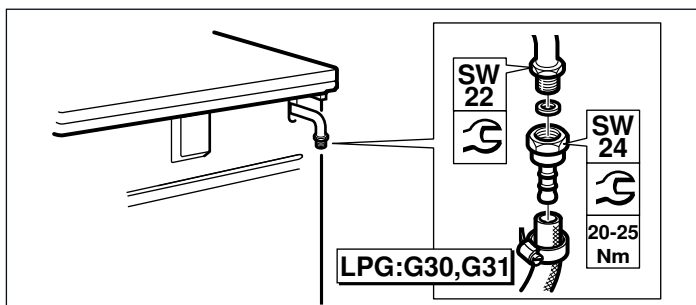
Respectez les directives nationales en vigueur.

Si vous utilisez du gaz liquide (GPL), le raccord de gaz doit être mis en place sur un flexible de gaz ou un raccordement fixe.

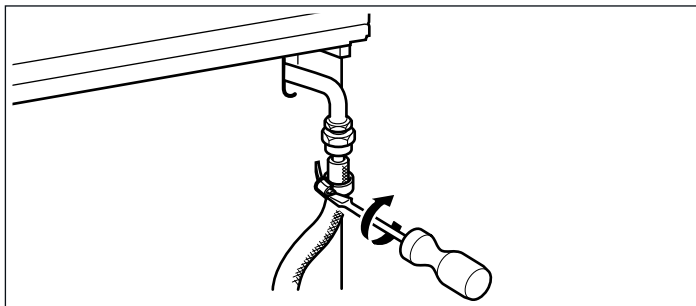
Important lors de l'utilisation d'un flexible de gaz :

- Utilisez un tuyau flexible de sécurité de gaz ou un tuyau en matière plastique (diamètre 8 ou 10 mm).
- Il doit être fixé avec un dispositif de raccordement agréé (par ex. collier) au raccord de gaz.
- Le flexible doit être court et parfaitement étanche. La longueur de flexible doit être de 1,5 m maximum. Respectez les directives nationales en vigueur.
- Le flexible de gaz doit être remplacé chaque année.

1. Placez le nouveau joint dans la pièce de raccordement. Veillez à ce que le joint soit correctement en place.
2. Fixez les tubulures de raccordement de gaz sur l'appareil avec une clé de 22 et posez la pièce de raccordement avec une clé de 24 dans les tubulures de raccordement.



3. Enfichez le tuyau flexible de sécurité de gaz et serrez-le bien avec un raccord vissé ou un collier de serrage.



4. Pour l'exécution du test d'étanchéité, reportez-vous au chapitre « Tests d'étanchéité ». Ouvrez le dispositif de coupure du raccord de gaz.

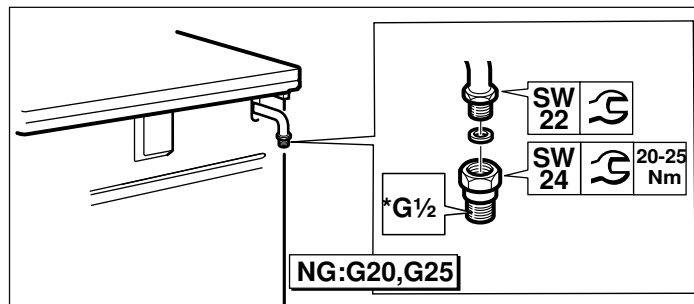
**Remarque :** Utilisez une clé dynamométrique lors du raccordement de l'appareil.

## Raccordement gaz naturel (GN)

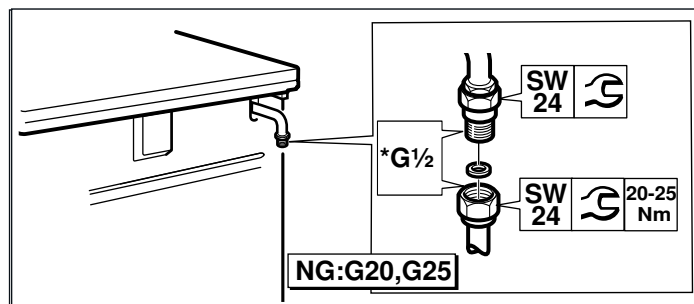
Si vous utilisez du gaz naturel (GN), le raccordement de gaz doit être mis en place sur un flexible de gaz ou un tuyau flexible de sécurité de gaz avec des assemblages filetés aux deux extrémités.

### Raccordement selon EN ISO 228 G $\frac{1}{2}$ (TS EN ISO 228 G $\frac{1}{2}$ )

1. Placez le nouveau joint dans la pièce de raccordement. Veillez à ce que le joint soit correctement en place.
2. Fixez les tubulures de raccordement de gaz sur l'appareil avec une clé de 22 et posez la pièce de raccordement avec une clé de 24 dans les tubulures de raccordement.



3. Posez le nouveau joint du flexible de gaz ou du tuyau flexible de sécurité de gaz. Veillez à ce que le joint soit correctement en place.
4. Fixez la pièce de raccordement avec une clé de 24 et posez le raccord fileté du flexible de gaz ou du tuyau flexible de sécurité de gaz avec une clé de 24 sur la pièce de raccordement et serrez-le bien.



5. Pour l'exécution du test d'étanchéité, reportez-vous au chapitre « Tests d'étanchéité ». Ouvrez le dispositif de coupure du raccord de gaz.

### ⚠ Risque de fuite de gaz !

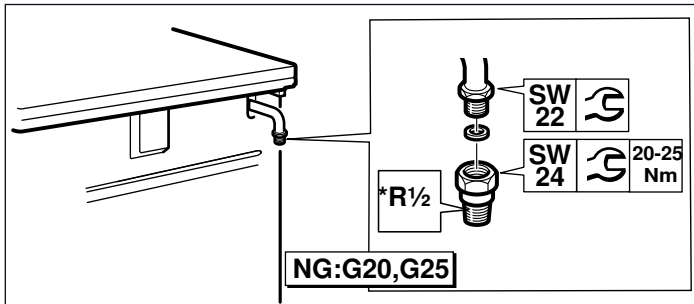
Lors du raccordement du flexible de gaz ou du tuyau flexible de sécurité de gaz, ne fixez en aucun cas les tubulures de raccordement sur l'appareil avec une clé de 22. Cela risque d'endommager la pièce de raccordement.

### Remarques

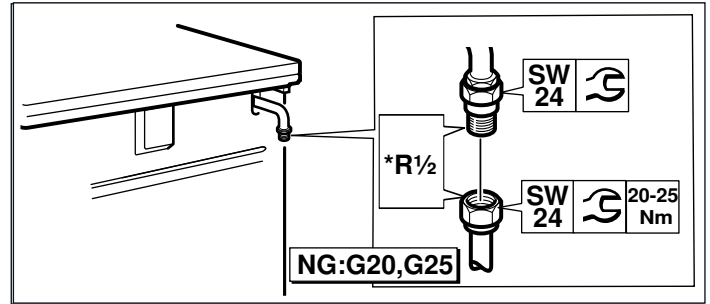
- \*G $\frac{1}{2}$ : EN ISO 228 G $\frac{1}{2}$  (TS EN ISO 228 G $\frac{1}{2}$ )
- Utilisez une clé dynamométrique pour le raccordement de l'appareil.

## Raccordement selon EN 10226 R $\frac{1}{2}$ (TS 61-210 EN 10226 R $\frac{1}{2}$ )

1. Placez le nouveau joint dans la pièce de raccordement. Veillez à ce que le joint soit correctement en place.
2. Fixez les tubulures de raccordement de gaz sur l'appareil avec une clé de 22 et posez la pièce de raccordement avec une clé de 24 dans les tubulures de raccordement.



3. Fixez la pièce de raccordement avec une clé de 24 et installez le raccord fileté du flexible de gaz ou du tuyau flexible de sécurité de gaz avec une clé de 24 sur la pièce de raccordement et serrez-le bien.



4. Pour l'exécution du test d'étanchéité, reportez-vous au chapitre « Tests d'étanchéité ». Ouvrez le dispositif de coupure du raccord de gaz.

### ⚠ Risque de fuite de gaz !

Lors du raccordement du flexible de gaz ou du tuyau flexible de sécurité de gaz, ne fixez en aucun cas les tubulures de raccordement sur l'appareil avec une clé de 22. Cela risque d'endommager la pièce de raccordement.

### Remarques

- \*R $\frac{1}{2}$ : EN 10226 R $\frac{1}{2}$  (TS 61-210 EN 10226 R $\frac{1}{2}$ )
- Utilisez une clé dynamométrique pour le raccordement de l'appareil.

## Raccordement électrique

Seul du personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil. Les prescriptions du fournisseur d'électricité compétent doivent impérativement être respectées.

L'appareil est conçu pour un fonctionnement sous 220-240 V. Un fusible 16 A est nécessaire pour le raccordement.

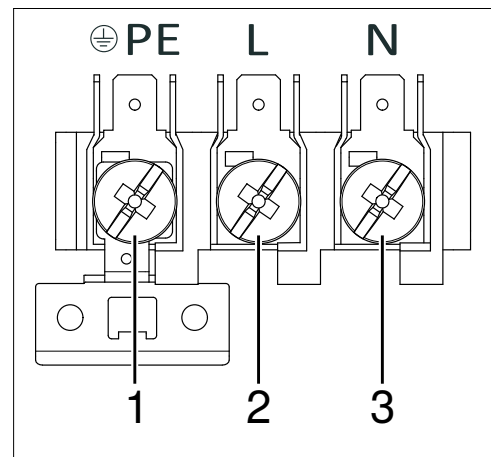
Tout droit à la garantie sera annulé en cas de raccordement incorrect de l'appareil.

### Attention !

Si le cordon d'alimentation électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou un autre professionnel qualifié.

- Pour tous les travaux de montage, l'appareil doit être sans tension.

- L'appareil est conforme à la classe de protection I et doit uniquement être branché sur une prise reliée à la terre.



### Remarques

- |   |              |
|---|--------------|
| 1 | Jaune + vert |
| 2 | Marron       |
| 3 | Bleu         |

# Conversion à un autre type de gaz

## Changement du type de gaz

- Vous devez remplacer la pièce de raccordement de gaz.
- Vous devez changer les buses de brûleur.
- En fonction du réglage de gaz d'usine, les buses bypass des robinets de brûleur doivent également être réglées.
- Si l'appareil est menu de buses pour le brûleur du four et du grill, celles-ci doivent être changées.

Sur les buses se trouvent des chiffres qui indiquent leur diamètre. Vous trouverez d'autres informations concernant les types de gaz convenant pour l'appareil et les buses de gaz correspondantes au chapitre « *Caractéristiques techniques - Gaz* ».

### Après la conversion

- Après la conversion du type de gaz, effectuer un test d'étanchéité. Voir à ce propos le chapitre « *Test d'étanchéité* ».
- Après la conversion vers un autre type de gaz, il convient de vérifier le comportement en combustion. Voir à cet effet le chapitre « *Comportement correct en combustion* ».
- Reporter le nouveau type de gaz réglé et la nouvelle pression de gaz dans le tableau. Voir le chapitre « *Éléments importants* ».

## Pièces pour la conversion de gaz

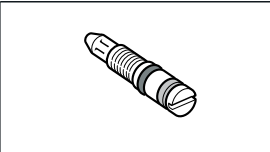
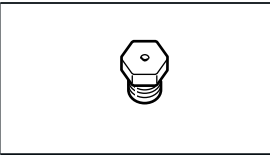
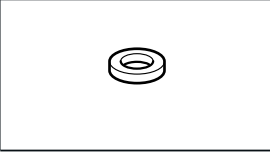
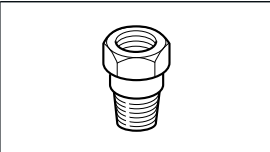
Ci-dessous figurent les pièces qui sont requises pour la conversion de gaz décrite.

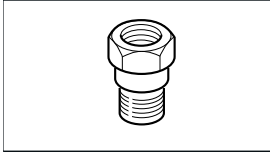
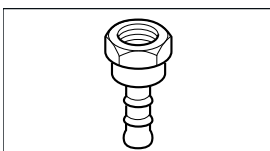
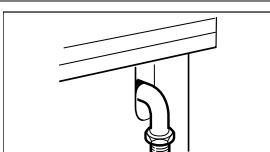
Afin de déterminer le diamètre de buse correct, consulter le tableau « *Caractéristiques techniques - Gaz* ».

Utilisez toujours un joint neuf.

La pièce de connexion de gaz peut varier selon le type de gaz et les directives nationales.

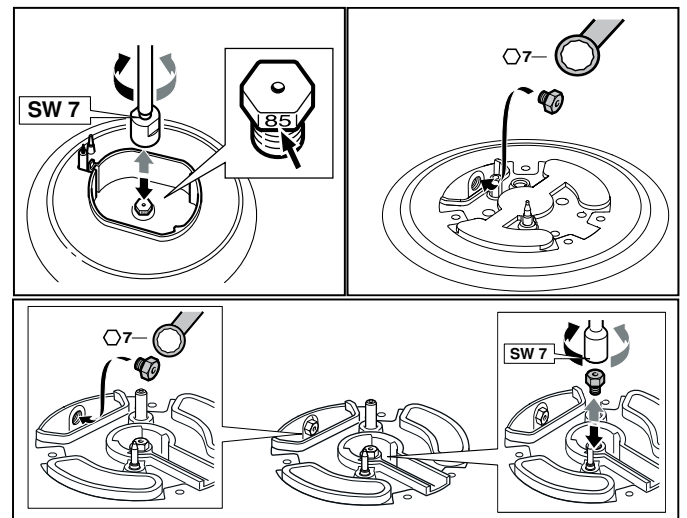
(\*) Sans ces pièces, vous ne pouvez en aucun cas réaliser un raccord de gaz.

|  |   |
|--|---|
|  | <b>Buse bypass</b>  |
|  | <b>Buse de brûleur</b>  |
|  | <b>(*) Joint</b>  |
|  | <b>(*) Pièce de connexion pour le gaz naturel</b><br><b>(GN : G20, G25)</b><br>TS 61-210 EN 10226 R $\frac{1}{2}$<br>EN 10226 R $\frac{1}{2}$ |

|  |  |
|--|--|
|  | <b>(*) Pièce de connexion pour le gaz naturel</b><br><b>(GN : G20, G25)</b><br>TS EN ISO 228 G $\frac{1}{2}$<br>EN ISO 228 G $\frac{1}{2}$ |
|  | <b>(*) Pièce de connexion pour le gaz liquide (GPL : G30, G31)</b>   |
|  | <b>Connexion</b>   |

## Remplacement des buses de brûleur

1. Éteignez tous les boutons du bandeau de commande.
2. Fermez le dispositif de coupure pour le raccordement au gaz.
3. Enlevez les supports de casserole et toutes les parties des brûleurs.
4. Démontez les buses de brûleur



5. Identifiez les buses de brûleur à partir du tableau. Vous trouverez des informations à ce sujet au chapitre « *Caractéristiques techniques - Gaz* ».
6. Placez les nouvelles buses sur les brûleurs correspondants et vissez-les. (Couple de rotation 4 Nm)

Si les buses de brûleur sont remplacées, contrôlez leur étanchéité. Vous trouverez des informations à ce sujet au chapitre « *Test d'étanchéité* ».

## Réglage des buses bypass du brûleur et de la petite flamme

La hauteur de la flamme minimum des brûleurs est réglée à l'aide des buses bypass.

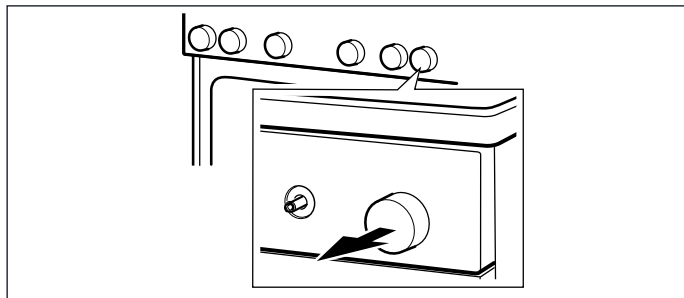
### Préparation

Fermer le dispositif de coupure pour le raccordement au gaz.

### ⚠ Risque d'électrocution !

Débrancher l'appareil du secteur.

1. Eteindre les boutons sur le bandeau de commande.
2. Enlevez les boutons séparément en les pressant contre le bandeau de commande et en les tirant un peu vers l'avant.



## Conversion du gaz liquide au gaz naturel

Si l'appareil passe du gaz liquide (GPL : G30, G31) au gaz naturel (GN : G20, G25) :

Tournez toutes les buses bypass de l'appareil d'un demi-tour dans le sens antihoraire. Vous trouverez des informations à ce sujet au chapitre « Démontage du bandeau de commande ».

Ensuite, exécutez les opérations décrites au chapitre « Réglage des buses bypass ».

Ensuite exécutez les opérations décrites au chapitre « Montage du bandeau de commande ».

## Conversion du gaz naturel vers le gaz liquide

Si l'appareil a été réglé pour fonctionner au gaz naturel (GN : G20, G25) et qu'il est à présent réglé pour fonctionner au gaz liquide (GPL : G30, G31) :

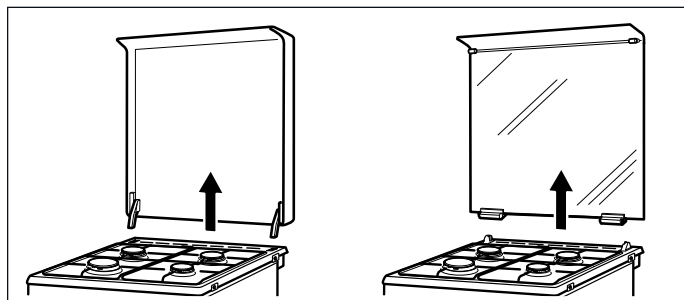
Il convient de serrer fermement toutes les buses bypass de l'appareil dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. Voir le chapitre « Démontage du bandeau de commande ».

Ensuite, exécuter les opérations décrites dans le chapitre « Réglage des buses bypass ».

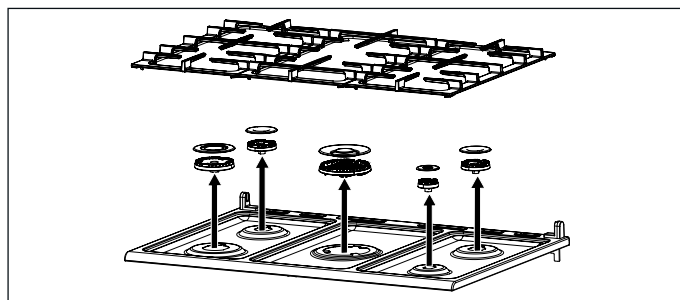
Ensuite, exécuter les opérations décrites dans le chapitre « Montage du bandeau de commande ».

## Démontage du bandeau de commande

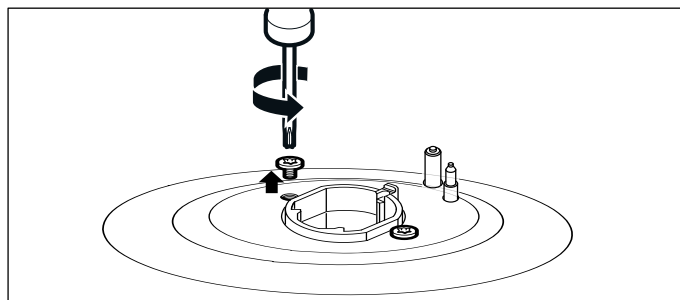
1. Des variations sont possibles selon le modèle d'appareil.  
Si l'appareil est doté d'un couvercle, retirez ce dernier. Pour ce faire, ouvrez entièrement le couvercle, tenez-le par les côtés avec les deux mains et retirez-le vers le haut. Le couvercle supérieur se détache. Veillez à ne pas perdre les charnières (facultatif).



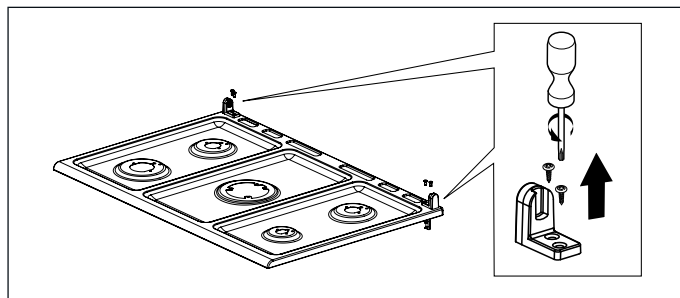
2. Enlevez les supports casserole et tous les éléments des brûleurs.



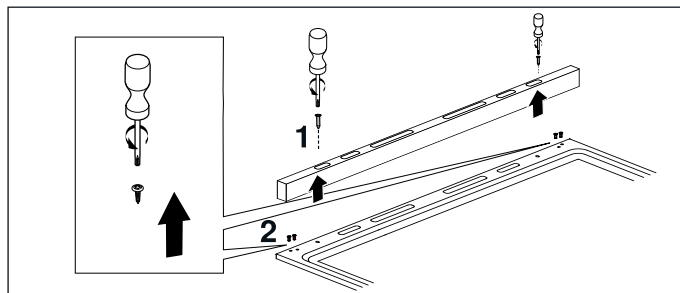
3. Retirez toutes les vis de raccordement des brûleurs de la table de cuisson.



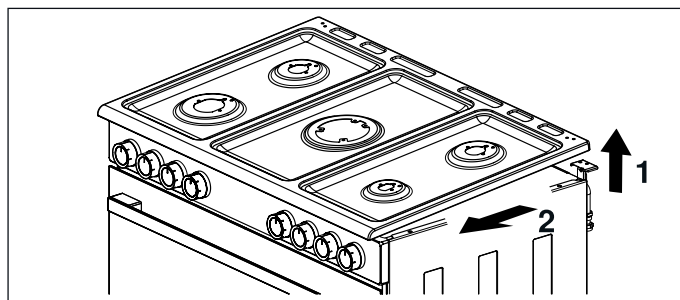
4. Des variations sont possibles selon le modèle d'appareil.  
Si des vis se trouvent sur le support de charnière de droite et de gauche, retirez-les (facultatif).



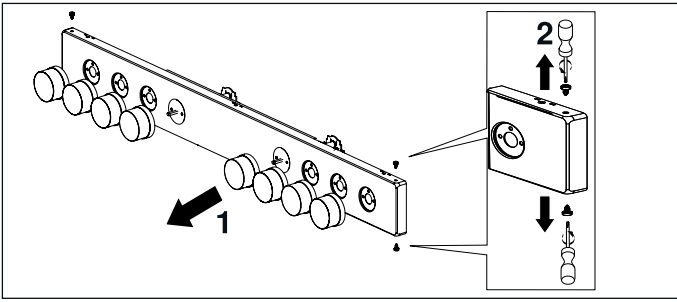
Si une protection anti-éclaboussures est présente, retirez les vis (1). Retirez les vis de la plaque de cuisson sous la protection anti-éclaboussure (2) (facultatif).



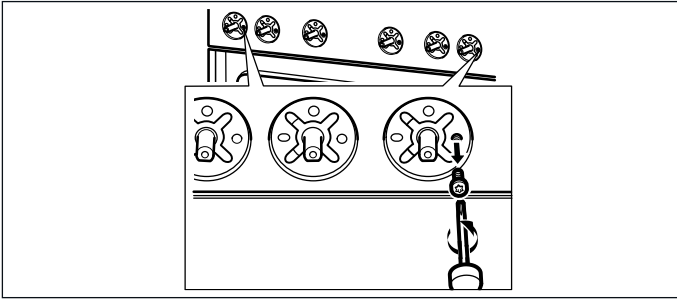
5. Soulevez d'abord la plaque de cuisson au niveau des brûleurs vers le haut, puis tirez-la vers l'avant.



6. Retirez les boutons sur la plaque vers l'avant. Retirez les vis des coins du panneau frontal.

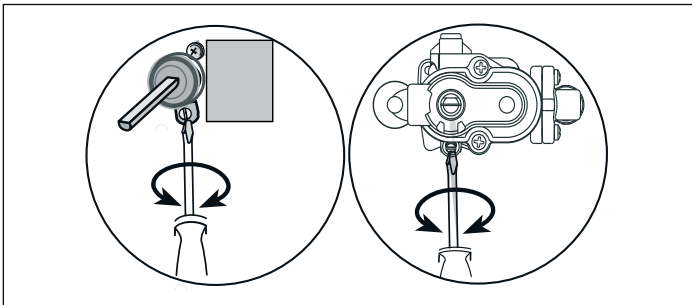


7. Retirez les vis qui deviennent visibles après avoir retiré les boutons du panneau avant.



## Régler les buses bypass

1. Régler les buses bypass conformément au type de gaz à régler à l'aide d'un tournevis plat (n° 3) et selon la notice d'utilisation, chapitre « *Changer du GPL au gaz naturel* » ou « *Changer du gaz naturel au GPL* ».



2. A cette étape, il faut impérativement procéder à un test d'étanchéité. Voir le chapitre « *Test d'étanchéité* ».

## Montage du bandeau de commande

Réalisez le montage dans l'ordre chronologique inverse.

Des variations sont possibles selon le modèle d'appareil.

1. Tenez le bandeau de commande à deux mains et insérez-le avec précaution. Veillez à ce que les câbles ne soient pas endommagés et à ce que les raccords ne se desserrent pas.
2. Insérez les vis sous les boutons du bandeau de façade.
3. Insérez les vis sur les coins du bandeau de façade.
4. Poussez la plaque de cuisson vers l'arrière et insérez-la lentement.
5. Si vous devez insérer des vis sur les charnières de droite et de gauche, insérez-les. (facultatif)  
En cas de présence d'une protection anti-éclaboussures, insérez les vis de la plaque de cuisson (2).  
Insérez la protection anti-éclaboussures et mettez les vis en place. (1) (facultatif)
6. Insérez les vis de raccordement des brûleurs.

7. Insérez les pièces inférieures du brûleur selon leur taille et veillez à ce que les bougies d'allumage soient insérées dans l'ouverture au bord des pièces inférieures du brûleur. Posez les chapeaux de brûleur, tout en respectant leur taille, sur les socles correspondants en les centrant.
8. Si l'appareil est doté d'un couvercle, tenez-le des deux côtés et introduisez-le à la verticale vers le bas dans la fixation (facultatif).
9. Mettez en place le support casserole.
10. Insérez les boutons avec précaution.
11. À cette étape, vérifiez impérativement le comportement en combustion des brûleurs. Vous trouverez des informations à ce sujet au chapitre « *Comportement en combustion correct* ».
12. Vérifiez si l'appareil fonctionne de manière irréprochable.

## Remplacement du brûleur du four (facultatif)

### Préparation

Éteignez tous les boutons du bandeau de commande.

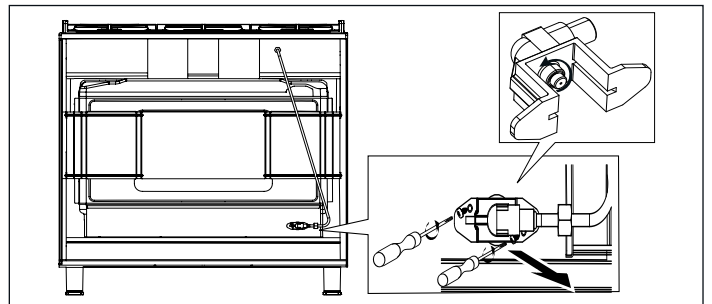
Fermez le dispositif de coupure pour le raccordement au gaz.

### ⚠ Risque d'électrocution !

Débranchez l'appareil du secteur.

### Remplacement des buses pour le brûleur inférieur du four (facultatif)

1. Dévissez la vis en plastique sur le cache arrière du support de montage du câble d'alimentation.
2. Retirez les vis sur le cache arrière et retirez le cache.
3. Retirez les deux vis sur le support de la buse du brûleur du four inférieur et retirez le support de la buse avec précaution.
4. À l'aide d'une clé à douille de 7 mm, retirez la buse du support.

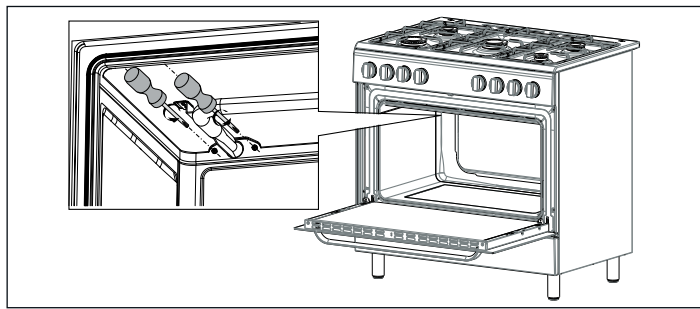


5. Selon le type de gaz utilisé après la conversion, choisissez les buses correspondantes dans le tableau. Vous trouverez des informations à ce sujet au chapitre « *Caractéristiques techniques - Gaz* ».
6. Insérez la nouvelle buse et serrez-la fermement. (Couple de rotation 4 Nm)
7. À cette étape, vous devez impérativement procéder à un test d'étanchéité. Consultez le chapitre « *Test d'étanchéité* » pour savoir comment réaliser ce dernier.
8. Insérez le support de la buse avec précaution. Insérez les vis.
9. À cette étape, vous devez impérativement procéder à un test d'étanchéité. Consultez le chapitre « *Test d'étanchéité* » pour savoir comment réaliser ce dernier.
10. Insérez le cache arrière ainsi que les vis.
11. Vissez la vis en plastique sur le cache arrière du support de montage du câble d'alimentation.
12. À cette étape, vérifiez impérativement le comportement en combustion du brûleur. Vous trouverez des informations à ce sujet au chapitre « *Comportement en combustion correct* ».



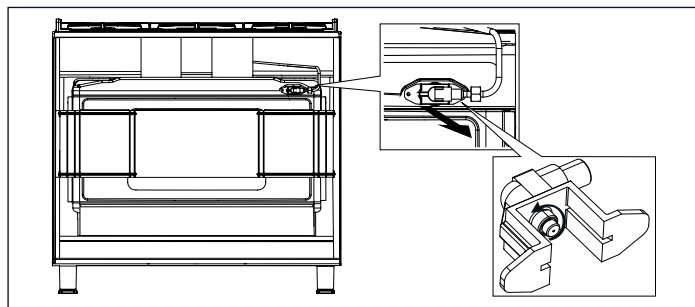
## Changement des buses du brûleur de grill (facultatif)

1. Ouvrez la porte du four.
2. Retirez les deux vis de fixation du support de buse de brûleur du grill.



3. Dévissez la vis en plastique sur le cache arrière du support de montage du câble d'alimentation.
4. Retirez les vis sur le cache arrière et retirez le cache.
5. Retirez le porte-injecteur de brûleur du grill avec précaution.

6. À l'aide d'une clé à douille de 7 mm, détachez la buse du brûleur de grill.



7. Selon le type de gaz utilisé après la conversion, choisissez les buses correspondantes dans le tableau. Vous trouverez des informations à ce sujet au chapitre « *Caractéristiques techniques - Gaz* ».
8. Insérez la nouvelle buse et serrez-la fermement. (Couple de rotation 4 Nm)
9. À cette étape, vous devez impérativement procéder à un test d'étanchéité. Consultez le chapitre « *Test d'étanchéité* » pour savoir comment réaliser ce dernier.
10. Insérez le support de la buse du grill avec précaution.
11. Insérez les deux vis de fixation du support de la buse.
12. À cette étape, vous devez impérativement procéder à un test d'étanchéité. Consultez le chapitre « *Test d'étanchéité* » pour savoir comment réaliser ce dernier.
13. Insérez le cache arrière ainsi que les vis.
14. Vissez la vis en plastique sur le cache arrière du support de montage du câble d'alimentation.
15. À cette étape, vérifiez impérativement le comportement en combustion du brûleur. Vous trouverez des informations à ce sujet au chapitre « *Comportement en combustion correct* ».

## Contrôle de l'étanchéité et du fonctionnement

### Risque d'explosion !

Évitez la formation d'étincelles. N'utilisez pas de feu ouvert. Utilisez uniquement un spray détecteur de fuites approprié pour le contrôle de l'étanchéité.

### En cas de fuite de gaz

Coupez l'arrivée de gaz.  
Aérez suffisamment la pièce concernée.  
Contrôlez à nouveau les raccordements au gaz et aux buses.  
Répétez le contrôle d'étanchéité.

Le contrôle d'étanchéité doit être effectué par deux personnes, conformément aux instructions suivantes.

### Vérification du raccordement du gaz

1. Ouvrez l'arrivée de gaz.
2. Aspergez le raccordement du gaz au moyen d'un spray détecteur de fuites.

En cas de formation de petites bulles ou de mousse indiquant une fuite, suivez les instructions de la section « *En cas de fuite de gaz* ».

Exécutez les mêmes étapes pour le composant raccordé au cache.

### Vérification des buses de brûleur

1. Ouvrez l'arrivée de gaz.  
Procédez au contrôle d'étanchéité de chaque buse séparément.
2. Fermez soigneusement le trou de la buse de brûleur à inspecter avec le doigt ou un dispositif approprié.
3. Aspergez la buse au moyen du spray détecteur de fuites.
4. Appuyez sur le sélecteur de mode de fonctionnement, puis tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. La buse est ainsi alimentée en gaz.

En cas de formation de petites bulles ou de mousse indiquant une fuite, suivez les instructions de la section « *En cas de fuite de gaz* ».

## Vérification des vis de bypass

1. Ouvrez l'arrivée de gaz.  
Procédez au contrôle d'étanchéité de chaque vis de bypass séparément.
2. Fermez soigneusement le trou de la buse de brûleur à inspecter avec le doigt ou un dispositif approprié.
3. Aspergez la buse du brûleur à inspecter au moyen du spray détecteur de fuites.
4. Tout en appuyant sur le bouton, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. La buse est ainsi alimentée en gaz.

En cas de formation de petites bulles ou de mousse indiquant une fuite, suivez les instructions de la section « *En cas de fuite de gaz* ».

## Vérification de la buse de brûleur du four (en option)

1. Ouvrez l'arrivée de gaz.
2. Fermez soigneusement le trou de la buse de brûleur du four avec le doigt ou un dispositif approprié.
3. Aspergez la buse au moyen du spray détecteur de fuites.
4. Appuyez sur le sélecteur de mode de fonctionnement, puis tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. La buse est ainsi alimentée en gaz.

En cas de formation de petites bulles ou de mousse indiquant une fuite, suivez les instructions de la section « *En cas de fuite de gaz* ».

## Vérification de la buse de brûleur du gril (en option)

1. Ouvrez l'arrivée de gaz.
2. Fermez soigneusement le trou de la buse de brûleur du gril avec le doigt ou un dispositif approprié.
3. Aspergez la buse au moyen du spray détecteur de fuites.
4. Tournez le sélecteur de mode de fonctionnement du four dans le sens des aiguilles d'une montre. La buse est ainsi alimentée en gaz.

En cas de formation de petites bulles ou de mousse indiquant une fuite, suivez les instructions de la section « *En cas de fuite de gaz* ».

---

# Constitution correcte de la flamme

## Brûleurs

Le comportement en combustion et la formation de suie doivent être contrôlés pour chaque brûleur après la conversion vers un autre type de gaz.

En cas de problème, vous devez comparer les valeurs des buses avec celles indiquées dans le tableau.

1. Allumez les brûleurs selon les indications fournies dans la notice d'utilisation.
2. Réglez le bouton de brûleur sur la petite flamme.  
Vérifiez si le système de sécurité de la flamme fonctionne correctement en maintenant la flamme pendant 1 minute sur la position « Petite flamme ».
3. Contrôlez le comportement correct en combustion à grande et petite flamme. La flamme doit brûler de manière régulière et constante.
4. Tournez le bouton de brûleur, en va et vient rapide, entre la grande flamme et la petite flamme. Répétez plusieurs fois cette opération. La flamme ne doit ni vaciller ni s'éteindre.

## Four

### Brûleur inférieur ou brûleur du gril au gaz (en option)

1. Allumez les brûleurs inférieurs selon les indications fournies dans la notice d'utilisation.
2. Laissez la porte du four ouverte et observez la flamme.  
La flamme doit brûler uniformément. (Dans les premières minutes, elle peut brûler de manière irrégulière. La flamme doit se stabiliser après quelques minutes.)
3. Allumez l'appareil pendant quelques minutes pour vérifier que le thermocouple est suffisamment chaud.  
Si nécessaire, vérifiez les réglages et, en cas d'erreur, assurez-vous que le réglage de la buse à double flux du brûleur est correct.

# Caractéristiques techniques - Gaz

Les différents types de gaz et leurs valeurs ont été répertoriés.

| Type de gaz                                    | mbar    | Buse       |                  | Type de brûleur             | Puissance (kW) | Puissance min. (kW) | Consommation max. |           |
|--|---------|------------|------------------|-----------------------------|----------------|---------------------|-------------------|-----------|
|  |         | (mm)       | Bypass           |                             |                |                     | G20 (l/h)         | G30 (g/h) |
| Gaz naturel<br>GN<br>G20                       | 20      | 1,16       | 0,78             | Brûleur puissant            | 3,0            | ≤ 1,3               | 285 l/h           |           |
|  |         | 0,97       | 0,60             | Brûleur standard            | 1,75           | ≤ 0,9               | 167 l/h           |           |
|  |         | 0,72       | 0,52             | Brûleur éco                 | 1,0            | ≤ 0,55              | 95 l/h            |           |
|  |         | 1,48       | 0,94             | Brûleur wok                 | 4,0            | ≤ 1,7               | 381 l/h           |           |
|  |         | 1,48/ 0,70 | 0,92/ 0,57       | Brûleur Wok à double flamme | 4,2            | ≤ 2,6               | 399 l/h           |           |
|  |         | 1,47       | 0,76             | Brûleur du four             | 4,2            | -                   | 399 l/h           |           |
|  |         | 1,30       | -                | Brûleur du grill            | 3,1            | -                   | 295 l/h           |           |
| Gaz liquide<br>Butane<br>Propane<br>GPL<br>G30 | 28 - 30 | 0,85       | 0,49             | Brûleur puissant            | 3,0            | ≤ 1,3               |                   | 218 g/h   |
|  |         | 0,65       | 0,40             | Brûleur standard            | 1,75           | ≤ 0,9               |                   | 127 g/h   |
|  |         | 0,50       | 0,32             | Brûleur éco                 | 1,0            | ≤ 0,55              |                   | 73 g/h    |
|  |         | 1,00       | 0,59             | Brûleur wok                 | 4,0            | ≤ 1,7               |                   | 291 g/h   |
|  |         | 0,95/ 0,44 | 0,57/ 0,30       | Brûleur Wok à double flamme | 4,2            | ≤ 2,6               |                   | 306 g/h   |
|  |         | 0,90       | 0,56             | Brûleur du four             | 4,2            | -                   |                   | 306 g/h   |
|  |         | 0,85       | -                | Brûleur du grill            | 3,1            | -                   |                   | 226 g/h   |
| Gaz liquide<br>Butane<br>Propane<br>GPL<br>G30 | 50      | 0,75       | 0,49             | Brûleur puissant            | 3,0            | ≤ 1,3               |                   | 218 g/h   |
|  |         | 0,58       | 0,40             | Brûleur standard            | 1,75           | ≤ 0,9               |                   | 127 g/h   |
|  |         | 0,43       | 0,32             | Brûleur éco                 | 1,0            | ≤ 0,55              |                   | 73 g/h    |
|  |         | 0,80       | 0,59             | Brûleur wok                 | 3,4            | ≤ 1,7               |                   | 248 g/h   |
|  |         | 0,68/ 0,43 | 0,57/ 0,30       | Brûleur Wok à double flamme | 3,4            | ≤ 2,6               |                   | 248 g/h   |
|  |         | 0,88       | 0,56             | Brûleur du four             | 4,4            | -                   |                   | 321 g/h   |
|  | 0,73    | 0,55       | Brûleur du grill | 3,1                         | ≤ 1,7          |                     | 226 g/h           |           |

Votre appareil doit être utilisé avec ces valeurs de pression. Toutes les informations figurant sur la plaque signalétique se rapportent à ces valeurs de pression. Le fabricant décline toute responsabilité pour l'utilisation, la puissance de l'appareil ou pour d'autres risques si l'appareil est utilisé avec des valeurs de pression autres les valeurs indiquées.

**Remarque :** Pour des raisons de sécurité, utilisez un détendeur de pression de gaz en cas de fonctionnement au gaz liquéfié. Le raccordement et l'entretien du détendeur doivent être effectués par un spécialiste agréé.

## Catégories d'appareils

| Pays               | Catégorie | P (mbar)           |
|--------------------|-----------|--------------------|
| RU, BY, KZ, AM, KG | II 2H3B/P | 2000 ППа- 3000 ППа |
| UA                 | II 2H3B/P | 20 - 28 - 30       |
| MA                 | I 3+      | 28 - 30/37         |
| AE, LB, JO         | II 2H3B/P | 20 - 28 - 30       |
| EG                 | II 2H3+   | 20 - 28 - 30/37    |



**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9001494839