BOSCH

Table de cuisson gaz

PNC6B.K3. **PNH6B.K3.**

[fr] Manuel d'utilisation

Appli Bosch BetterFood

Découvrez votre nouvel appareil et ses milliers de recettes flexibles !

- Vegan, low-carb ou sans gluten ? Vous pouvez adapter toutes les recettes selon vos préférences.
- Découvrez des recettes réalisées avec des ingrédients déjà présents dans vos placards.
- Cuisinez sainement et facilement, grâce à la boussole de santé Nutri-Check.
- Obtenez les réglages de recettes optimaux pour vos appareils connectés.



Cette appli est uniquement disponible dans certains pays européens et en certaines langues.

Vous pouvez trouver d'autres informations et explications en ligne. Scannez le code QR sur la page de titre.



Table des matières

1 Sécurité 2
2 Aperçu des plaques 5
3 Utilisation de base de l'appareil 5
4 Service après-vente 8
5 Protection de l'environnement 8
6 Dépannage 8
7 Accès aux informations supplémentaires sur l'appareil 10

⚠ 1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.
- Conservez la notice ainsi que les informations produit en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Ne branchez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

1.2 Utilisation conforme

La sécurité d'utilisation est garantie uniquement en cas d'installation correcte et conforme aux instructions de montage. Le monteur est responsable du fonctionnement correct sur le lieu où l'appareil est installé.

⚠ PRUDENCE – Risque de blessure !
Cet appareil est uniquement destiné à la cuisson.

- ▸ Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour chauffer la pièce.

Utilisez l'appareil uniquement :

- pour préparer des aliments et des boissons.
- sous surveillance. Surveillez constamment les processus de cuisson de courte durée.
- au domicile privé et dans un environnement domestique.
- jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m au-dessus du niveau de la mer.

N'utilisez pas l'appareil :

- sur des bateaux ou dans des véhicules.
- comme chauffage.
- avec une minuterie externe ou une télécommande.
- en plein air

Pour changer de type de gaz, appelez le service après-vente.

1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs

Les enfants de 8 ans et plus, les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires pourront utiliser cet appareil à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'ils aient compris les dangers qui en émanent.
Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
Les enfants ne doivent en aucun cas s'occuper du nettoyage et de la maintenance utilisateur, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et agissent sous surveillance.
Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation secteur.

1.4 Utilisation sûre

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'explosion !
Du gaz qui s'échappe peut conduire à une explosion.
COMPORTEMENT À ADOPTER EN CAS D'ODEUR DE GAZ OU DE DÉRANGEMENT SUR L'INSTALLATION DE GAZ

- ▸ Fermer immédiatement l'arrivée du gaz ou le robinet de la bouteille de gaz.
- ▸ Éteindre immédiatement tout feu nu et cigarettes.
- ▸ Interrupteur éclairage et ne plus actionner les interrupteurs de l'appareil.
- ▸ Ne pas débrancher de fiche secteur de la prise de courant.

- ▸ Ne pas utiliser le téléphone ou le portable dans la maison.
- ▸ Ouvrir les fenêtres et aérer en grand la pièce.
- ▸ Appeler le service après-vente ou la société de distribution de gaz.

Du gaz qui s'échappe peut conduire à une explosion.
De faibles quantités de gaz peuvent s'accumuler sur une période prolongée et s'enflammer.

- ▸ Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, fermer la vanne de sécurité de l'arrivée de gaz.

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

- ▸ Utiliser les bouteilles de gaz liquide toujours en position verticale.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'empoisonnement !

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans le local où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de la cuisine, notamment lors de l'utilisation de l'appareil.

- ▸ Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en augmentant la ventilation mécanique, si elle existe, ou en utilisant une ventilation supplémentaire capable d'évacuer en toute sécurité les produits de combustion vers l'air extérieur tout en renouvelant l'air de la pièce.
- ▸ Consulter un professionnel avant l'installation de cette ventilation supplémentaire.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

La cuisson non surveillée sur des plaques de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer des incendies.

- ▸ Ne jamais laisser des huiles et graisses chaudes sans surveillance.
- ▸ Ne jamais essayer d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez ensuite les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

L'appareil devient très chaud.

- ▸ Ne jamais poser d'objets inflammables sur la table de cuisson ou à proximité immédiate.
- ▸ Ne jamais conserver d'objets sur la table de cuisson.

L'appareil devient chaud.

- ▸ Ne jamais ranger des objets inflammables ni d'aérosols dans les tiroirs situés directement sous la table de cuisson.
- ▸ Ne jamais ranger ou utiliser des objets inflammables (p. ex. aérosols, nettoyants) endessous de l'appareil ou à proximité.

Les recouvrements pour la table de cuisson pourraient entraîner des accidents, p. ex. en raison de surchauffe, d'inflammation ou d'éclats de matériau.

- ▸ Ne pas utiliser de recouvrements pour la table de cuisson.

Les brûleurs à gaz dégagent une forte chaleur lorsqu'aucun récipient n'est posé dessus. Une hotte montée au-dessus d'eux risque alors d'être endommagée ou de prendre feu.

- ▸ Utilisez les brûleurs à gaz uniquement lorsqu'un récipient est placé dessus.

L'appareil devient très chaud, les textiles et d'autres objets peuvent s'enflammer.

- ▸ Éloigner les textiles (p. ex. vêtements, rideaux) des flammes.
- ▸ Ne jamais passer la main au-dessus des flammes.
- ▸ Ne pas placer d'objet inflammable (p. ex. torchons à vaisselle, magazines) sur, à côté ou derrière l'appareil.

Le gaz qui s'échappe risque de s'enflammer.

- ▸ Si le brûleur ne s'allume pas après 10 secondes, tournez le bouton de commande sur la position zéro et ouvrez la porte ou la fenêtre de la pièce. Patientez au moins une minute avant de rallumer le brûleur.
- ▸ Si la flamme s'éteint involontairement pendant le fonctionnement, tournez le bouton de commande sur la position zéro. Patientez au moins une minute avant de rallumer le brûleur.

Les aliments peuvent s'enflammer.

- ▸ Le processus de cuisson doit être surveillé. Un court processus doit constamment être surveillé.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'ébouillantage !

Les éléments accessibles peuvent devenir chauds pendant le fonctionnement.

- ▸ Les petits enfants doivent se tenir à l'écart.

Les grilles de protection de plaque de cuisson pourraient entraîner des accidents.
- ▸ Ne jamais utiliser de grille de protection de plaque de cuisson.

Des récipients vides posés sur des brûleurs à gaz allumés deviennent extrêmement chauds.
- ▸ Ne chauffez jamais un récipient vide.

L'appareil devient chaud pendant son utilisation.
- ▸ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.
- ▸ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▸ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▸ Afin d'écarter tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le remplacer.

Un appareil endommagé ou un cordon d'alimentation secteur endommagé est dangereux.
- ▸ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▸ Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation secteur pour débrancher l'appareil du secteur. Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation secteur.
- ▸ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, débranchez immédiatement la fiche mâle du cordon d'alimentation secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles et fermez l'arrivée de gaz.
- ▸ Appelez le service après-vente. →*Page 8*

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.
- ▸ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil.
- ▸ Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les dérangements, réparations incorrectes et dommages sur l'appareil sont dangereux.
- ▸ Ne jamais mettre en service un appareil défectueux.
- ▸ Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou déconnecter le fusible dans le boîtier à fusibles, fermer l'arrivée de gaz et contacter le service après-vente.
- ▸ Seul un personnel dûment qualifié est en droit d'effectuer des réparations sur l'appareil et de remplacer des conduites de gaz endommagées.

Les fissures ou les cassures dans la plaque en verre sont dangereuses.
- ▸ Éteignez immédiatement tous les brûleurs et les éléments chauffants électriques et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- ▸ Coupez l'arrivée de gaz.
- ▸ Ne touchez pas la surface de l'appareil
- ▸ N'utilisez pas l'appareil.
- ▸ Appelez le service après-vente.

De fortes variations de température peuvent entraîner une rupture de la vitre.
- ▸ N'utilisez pas longtemps et à pleine puissance des grilles, des cocottes en terre cuite, etc.
- ▸ Évitez les courants d'air et tout déversement de liquides froids sur la table de cuisson lorsque vous utilisez cette dernière.

Des casseroles de tailles inadaptées, endommagées ou incorrectes peuvent provoquer de graves blessures.
- ▸ Respecter les indications relatives aux ustensiles de cuisine.

Des étincelles se produisent au niveau des bougies d'allumage lors de l'allumage des brûleurs.
- ▸ Ne touchez jamais les bougies d'allumage pendant que le brûleur s'allume.

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.

Un appareil dont la surface est fissurée ou cassée peut occasionner des coupures.
- ▸ N'utilisez pas l'appareil s'il présente une surface fissurée ou cassée.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !

Les enfants risquent de s'envelopper dans les matériaux d'emballage ou de les mettre sur la tête et de s'étouffer.
- ▸ Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▸ Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

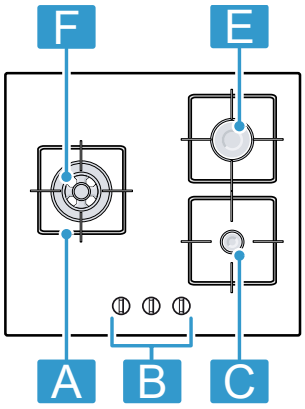
Les enfants risquent d'inhaler ou d'avaler des petits morceaux et s'étouffer.
- ▸ Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.
- ▸ Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.

2 Aperçu des plaques

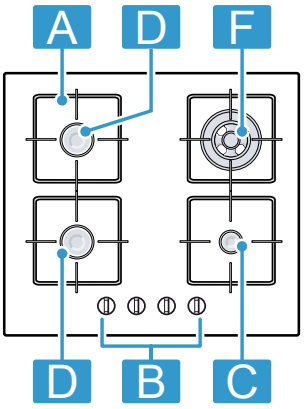
Certains détails, comme la couleur et la forme, peuvent différer de l'illustration.

[1]	Composants	
A	Grille	-
B	Bouton de commande	-
C	Brûleur éco	1,00 / 1,02 kW
D	Brûleur standard	1,75 / 1,80 kW
E	Brûleur puissant	3,00 / 3,10 kW
F	Brûleur multi-couronnes Miniwok	3,30 / 3,40 kW

PNC6B.K3.



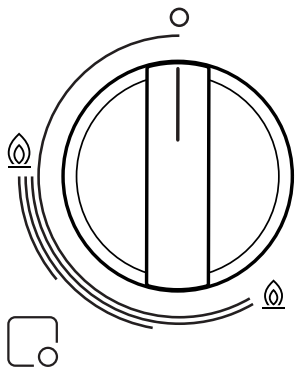
PNH6B.K3.



3 Utilisation de base de l'appareil

3.1 Bouton de commande

La taille de la flamme peut être réglée par étapes à l'aide des boutons de commande.



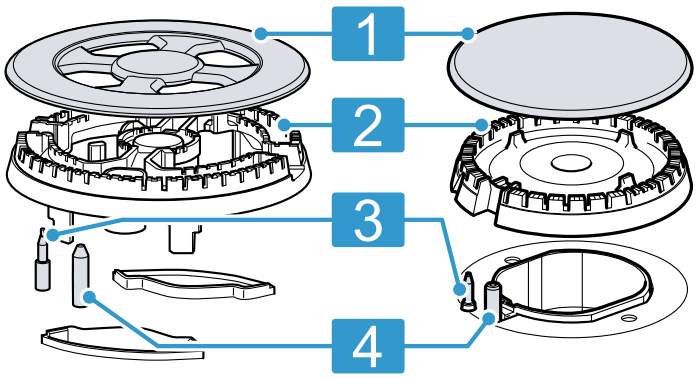
◻	Brûleur affecté au bouton de commande.
○	Brûleur éteint.

	Puissance la plus élevée et allumage électrique du brûleur.
	Puissance minimale.

3.2 Brûleurs

Vous trouverez ici un aperçu des éléments de votre brûleur.

[1] Les images de cette notice sont proposées à titre indicatif.



1	Chapeau de brûleur
2	Corps du brûleur
3	Thermocouple pour la surveillance de flamme
4	Bougie d'allumage

3.3 Grilles

Insérez les grilles correctement.
Placez les ustensiles de cuisson correctement sur les grilles. Ne placez jamais les ustensiles de cuisson directement sur le brûleur.
Retirez toujours les grilles avec précaution. Le déplacement d'une grille peut par ailleurs déplacer les grilles attenantes.

Conseil : Vous pouvez éliminer les résidus métalliques laissés sur la grille par le mouvement de certains ustensiles de cuisson en les nettoyant correctement.

3.4 Accessoires

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente ou sur notre site internet. Utilisez uniquement les accessoires d'origine, car ils sont parfaitement adaptés à votre appareil.
Les accessoires sont spécifiques à l'appareil. Lors de l'achat, indiquez toujours la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.). →*Page 8*
Pour connaître les accessoires disponibles pour votre appareil, consultez notre boutique en ligne ou le service après-vente.
www.bosch-home.com

3.5 Ustensiles

Ces indications permettent d'économiser de l'énergie et d'éviter d'endommager les ustensiles.
Utilisez un ustensile de cuisson de taille adaptée. Le tableau indique les diamètres minimaux et maximaux (ø) recommandés pour chaque brûleur.

Brûleur	ø min (cm.)	ø max (cm.)
Brûleur multi-couronnes Miniwok	22	28
Brûleur puissant	20	26
Brûleur standard	14	22
Brûleur éco	12	20

Utilisez une grille supplémentaire pour cafetière espresso pour des ustensiles de cuisson de moins de 12 cm de diamètre.
→ *"Accessoires", Page 6*
Utilisez les ustensiles de cuisson à fond bombé uniquement sur le brûleur multi-couronnes.

- La table de cuisson doit être équipée d'un brûleur multi-couronnes et d'une grille wok supplémentaire.
- La grille wok supplémentaire doit être positionnée correctement.

→ *"Accessoires", Page 6*

3.6 Utilisation de base

Allumer un brûleur à gaz

La table de cuisson dispose d'un allumage automatique des brûleurs.

1. Appuyez sur le bouton de commande du brûleur sélectionné, puis tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau de chauffe le plus élevé.
   Maintenir le bouton de commande enfoncé.
   ✔ Tous les brûleurs produisent des étincelles et la flamme s'allume dans un brûleur sélectionné.
2. Patientez quelques secondes, puis relâchez le bouton de commande.
   → *"Système de sécurité", Page 7*
3. Tournez le bouton de commande sur la position souhaitée.
4. Si aucun allumage ne se produit, tournez le bouton de commande sur la position Éteindre et répétez les étapes décrites précédemment. Cette fois, maintenez enfoncé le bouton de commande plus longtemps (jusqu'à 10 secondes).

Remarque
Respectez les instructions suivantes afin de garantir le bon fonctionnement de l'appareil :

- Les parties du brûleur et la grille doivent être correctement insérées.
- N'intervertissez pas les chapeaux de brûleur.
- Les trous et les rainures du brûleur doivent être propres pour obtenir une flamme correcte.

Allumer un brûleur à gaz manuellement

En cas de panne de courant, vous pouvez aussi allumer les brûleurs manuellement.

1. Appuyez sur le bouton de commande du brûleur sélectionné, puis tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau de chauffe le plus élevé.
2. Approchez un briquet ou une flamme (briquet, allumette, etc.) du brûleur.

Désactiver un brûleur

▸ Tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre sur ○.

3.7 Système de sécurité

Le système de sécurité (thermocouple) empêche le flux de gaz si les flammes s'éteignent accidentellement. Pour allumer le brûleur, vous devez activer le système qui permet au gaz de circuler.

1. Allumez le brûleur sans relâcher le bouton de commande.
✔ La flamme s'allume.
2. Maintenez le bouton de commande enfoncé à fond pendant 4 secondes supplémentaires.

3.8 Informations supplémentaires sur les fonctions de l'appareil



Vous trouverez de plus amples informations et d'explications en ligne. Scannez le code QR sur la page de couverture ou consultez les sections consacrées à votre appareil et au service client sous *www.bosch-home.com*.

3.9 Nettoyage et entretien

Recommandations de nettoyage

Nettoyez toutes les pièces de l'appareil après chaque utilisation.

Remarque : Respectez les instructions relatives aux produits de nettoyage.
→ *"Produits de nettoyage", Page 7*

Procédure de nettoyage recommandée	Important
Surface de l'appareil Nettoyez avec une éponge, de l'eau et du savon.	▪ Essuyez immédiatement les liquides. Cela évite que des résidus alimentaires ne s'incrustent. ▪ Ne retirez jamais les éléments de commande pour nettoyer l'appareil.
Grilles : Frottez avec une brosse non métallique ou une éponge à récurer non abrasive et de l'eau savonneuse.	▪ Ne le passez pas au lave-vaisselle! ▪ Retirez les grilles avec précaution. ▪ Nettoyez avec précaution la zone autour des tampons en caoutchouc. Si les tampons en caoutchouc se détachent, la rouille peut rayer la table de cuisson. ▪ Après le nettoyage, séchez complètement les grilles avec un chiffon doux. Si des gouttes d'eau ou de l'humidité résiduelle sont encore présentes au début de la cuisson, cela risque d'endommager l'émail.
Brûleur Frottez avec une brosse non métallique ou une éponge à récurer non abrasive et de l'eau savonneuse.	▪ Ne le passez pas au lave-vaisselle! ▪ N'intervertissez pas les chapeaux de brûleur. ▪ Déplacez doucement le chapeau de brûleur d'avant en arrière jusqu'à ce qu'il s'enclenche dans les protubérances du brûleur.
Thermocouples/bougies d'allumage Nettoyez avec une petite brosse non métallique.	▪ Nettoyez-les avec précaution. Les thermocouples et les bougies d'allumage sont fragiles. ▪ N'humidifiez pas le thermocouple ni la bougie d'allumage. En cas d'humidité excessive, le brûleur risque de ne pas s'allumer.

Produits de nettoyage

Vous pouvez vous procurer les produits de nettoyage appropriés auprès du service après-vente ou sur la boutique en ligne *www.bosch-home.com*.

ATTENTION
Des produits nettoyants inappropriés peuvent endommager les surfaces de l'appareil.
- ▸ Ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs ou récurants.
- ▸ N'utilisez aucun savon ni aucun produit de nettoyage industriel.
- ▸ N'utilisez pas de laine d'acier ni d'éponge abrasive.
- ▸ N'utilisez pas de couteaux ou d'objets tranchants pour enlever les résidus d'aliments séchés sur la table de cuisson.
- ▸ N'utilisez aucun couteau ni objet pointu pour nettoyer le joint entre le verre et les bandeaux du brûleur, les profils métalliques ou les plaques de verre ou d'aluminium.
- ▸ N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.

4 Service après-vente

Les pièces détachées d'origine fonctionnelles et conformes à l'ordonnance d'écoconception correspondante sont disponibles auprès de notre service client pour une durée d'au moins 10 ans à partir de la mise sur le marché de votre appareil au sein de l'Espace économique européen.
Par ailleurs, vous pouvez obtenir auprès de notre service client d'autres pièces détachées d'origine fonctionnelles de l'appareil et pouvant être stockées jusqu'à 15 ans après la mise sur le marché de votre appareil. Veuillez contacter notre service client pour obtenir de plus amples informations à ce sujet.

Remarque : Dans le cadre des conditions de la garantie, le recours au service après-vente est gratuit.

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, scannez le QR code figurant sur le document joint afin d'obtenir les coordonnées du service après-vente ainsi que les conditions de garantie, adressez-vous à notre service après-vente, votre revendeur ou consultez notre site web.
Vous trouverez les coordonnées du service après-vente en scannant le QR code figurant sur le document joint relatif aux coordonnées du service après-vente et aux conditions de garantie, ou sur notre site web.
Vous trouverez les informations relatives au règlement (EU) 66/2014 et (EU) 2023/826 en ligne sous *www.bosch-home.com* sur la page produit et la page de service de votre appareil dans les notices d'utilisation et les documents complémentaires

4.1 Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)

Lorsque vous contactez le service client, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD), que vous trouverez sur la plaque signalétique de votre appareil.

La plaque signalétique se trouve :
- Sur la fiche signalétique de l'appareil.
- Sur la face inférieure de la table de cuisson.

Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

5 Protection de l'environnement

5.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

▸ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.



Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

5.2 Mettre au rebut un appareil usagé

La destruction dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

1. Débrancher la fiche du cordon d'alimentation secteur.
2. Couper le cordon d'alimentation secteur.
3. Fermez le robinet d'arrivée de gaz.
4. Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.
   Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ville.



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.

6 Dépannage

Vous pouvez corriger par vous-même les petits défauts de votre appareil. Lisez les renseignements de dépannage avant de contacter le service consommateurs. Vous vous épargnerez ainsi des dépenses inutiles.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !
Les réparations non conformes sont dangereuses.
- ▸ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▸ Si l'appareil est défectueux, appeler le service après-vente.
  → *"Service après-vente", Page 8*

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !
Les réparations non conformes sont dangereuses.
- ▸ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▸ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.

▸ Afin d'écarter tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le remplacer.

6.1 Comportement normal en fonctionnement

Ces comportements sont normaux pour l'appareil :

- Léger sifflement du brûleur allumé.
- Dégagement d'odeurs lors de la première utilisation. Ces odeurs disparaissent après quelque temps.
- Une flamme de couleur orange. Cela est dû à la poussière dans l'environnement, aux liquides déversés, etc.
- Bruit de claquement quelques secondes après l'extinction du brûleur. Cela est dû au fait que le système de sécurité est mis en marche.
  → *"Système de sécurité", Page 7*

6.2 Dysfonctionnements

Défaut	Cause et dépannage
Le fonctionnement électrique général est perturbé.	Le fusible est défectueux. ▸ Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles.
	La sécurité automatique ou le disjoncteur différentiel a été déclenché(e). ▸ Dans le boîtier à fusibles, vérifiez si le fusible automatique ou le disjoncteur différentiel a été déclenché.
	La fiche secteur du cordon d'alimentation secteur n'est pas branchée. ▸ Branchez l'appareil au réseau électrique.
	L'alimentation électrique est tombée en panne. ▸ Vérifiez si l'éclairage du compartiment ou d'autres appareils dans la pièce.
L'allumage automatique ne fonctionne pas.	Des résidus alimentaires ou des salissures se trouvent entre la bougie d'allumage et le brûleur. ▸ Nettoyez l'espace entre la bougie d'allumage et le brûleur.
	Les éléments du brûleur sont humides. ▸ Séchez soigneusement les éléments du brûleur.
	Des éléments du brûleur sont mal positionnés. ▸ Positionnez correctement les éléments du brûleur.
	L'appareil n'est pas mis à la terre, mal raccordé ou le câble de mise à la terre est endommagé. ▸ Contactez un électricien.
La flamme du brûleur est irrégulière.	Des éléments du brûleur sont mal positionnés. ▸ Positionnez correctement les éléments du brûleur.
	Les orifices du brûleur sont encrassés. ▸ Nettoyez et séchez les orifices du brûleur.
Les flammes du brûleur sont de grande taille ou instable.	La pression du gaz arrivant à l'appareil est trop élevée. **1.** Éteignez l'appareil. **2.** Contactez un installateur agréé et demandez à contrôler le régulateur de la bouteille de gaz ou du réservoir de gaz liquide. **Conseil :** Pour éviter les dégats provoqués par une pression trop élevée, vous pouvez installer un système de sécurité contre les surpressions qui limite ou coupe l'arrivée de gaz en cas de panne du régulateur de la bouteille de gaz ou du réservoir de gaz liquide.
Le débit de gaz semble anormal ou aucun gaz ne sort.	L'arrivée de gaz est fermée via les vannes intermédiaires. ▸ Ouvrez les vannes intermédiaires.
Il y a une odeur de gaz dans la cuisine.	Un bouton de commande est ouvert. ▸ Fermez le bouton de commande.
	La conduite de gaz raccordée à l'appareil n'est pas étanche. **1.** Fermez le robinet de gaz principal. **2.** Aérez la pièce. **3.** Contactez immédiatement un installateur autorisé pour qu'il vérifie l'installation au gaz et établisse un certificat d'installation. **4.** N'utilisez plus l'appareil tant que vous n'êtes pas certain qu'il n'y a pas de fuite de gaz provenant de l'installation ou de l'appareil.
Le brûleur se désactive immédiatement dès que vous relâchez le bouton de commande.	Le bouton de commande n'a pas été enfoncé assez longtemps. **1.** Maintenez le bouton de commande enfoncé pendant quelques secondes après l'allumage. **2.** Enfoncez fermement le bouton de commande.

Défaut	Cause et dépannage
Le brûleur se désactive immédiatement dès que vous relâchez le bouton de commande.	Les orifices du brûleur sont encrassés. ▸ Nettoyez et séchez les orifices du brûleur.

7 Accès aux informations supplémentaires sur l'appareil

Sur le site web, vous trouverez la version numérique du manuel d'utilisation, contenant des informations détaillées sur ce qui suit :

- Ustensiles appropriés
- Recommandations de réglage de cuisson
- Nettoyage et entretien
- Protection de l'environnement et économies d'énergie



Vous trouverez de plus amples informations et d'explications en ligne. Scannez le code QR sur la page de couverture ou consultez les sections consacrées à votre appareil et au service client sous *www.bosch-home.com*.

Merci d'avoir acheté un appareil Bosch !

Enregistrez votre nouvel appareil sur MyBosch et profitez dès maintenant des avantages suivants :

- **Recommandations techniques et conseils pour votre appareil**
- **Options pour l'extension de garantie**
- **Réductions sur les accessoires et pièces de rechange**
- **Manuel d'utilisation numérique et toutes les données de l'appareil à portée de main**
- **Accès facile au service après-vente Bosch pour les appareils électroménagers**

Inscription gratuite et simple, même sur les appareils mobiles :
www.bosch-home.com/welcome

Une question ? Vous trouverez ici ce que vous cherchez.

Conseils avisés sur vos appareils Bosch, assistance en cas de problèmes ou réparation par des experts Bosch.

Découvrez toutes les possibilités que Bosch peut vous offrir :
www.bosch-home.com/service

Les coordonnées de tous les pays figurent dans le répertoire des services ci-joint.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company

8001317069 (051121) REG25
fr