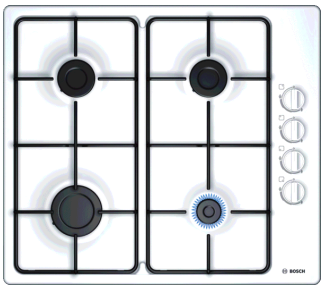
TABLE DE CUISSON

Mode d'emploi
Bosch Série 2 PBP6B2B80

Marque : Bosch Référence : PBP6B2B80



Sommaire

1. Sécurité
2. Indications générales
3. Utilisation conforme
4. Restrictions du périmètre utilisateurs
5. Utilisation sûre
6. Éviter les dommages matériels
7. Commander
8. Description de l'appareil
9. Bouton de commande
10. Brûleurs
11. Grilles
12. Ustensiles de cuisson
13. Ustensiles appropriés
14. Utiliser des ustensiles
15. Accessoires
16. Commande
17. Utilisation
18. Allumer un brûleur à gaz
19. Système de sécurité
20. Allumer un brûleur à gaz manuellement
21. Désactiver un brûleur
22. Comportement normal en fonctionnement
23. Recommandations de réglage de cuisson
24. Nettoyage et entretien
25. Produits de nettoyage
26. Nettoyer l'appareil
27. Nettoyer les brûleurs
28. Laver les grilles
29. Brûleur multi-couronnes et surfaces en acier inox
30. Aide en cas de défaut
31. Dépannage
32. Dépannage
33. Service après-vente
34. Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)
35. Environnement
36. Protection de l'environnement et économies d'énergie
37. Économies d'énergie
38. Élimination de l'emballage
39. Mise au rebut
40. Mettre au rebut un appareil usagé

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

Indications générales

Vous trouverez ici des informations générales sur la présente notice.

Utilisation conforme

Respectez les consignes d'utilisation conforme afin d'utiliser l'appareil correctement et en toute sécurité.

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.

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

Restrictions du périmètre utilisateurs

Évitez les risques pour les enfants et les personnes vulnérables.

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.

Utilisation sûre

Respectez les consignes de sécurité lorsque vous utilisez l'appareil.

Éviter les dommages matériels

Respectez les consignes suivantes afin de ne pas endommager votre appareil, vos accessoires ou autres ustensiles de cuisine.

Commander

Découvrez les composants et les fonctions de votre appareil.

Description de l'appareil

Découvrez les composants de votre appareil.

Bouton de commande

Le champ de commande vous permet de configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donne des informations sur l'état de fonctionnement.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

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

Brûleurs

Vous trouverez ici un aperçu des éléments de votre brûleur.

|

| | Chapeau de brûleur

| | Corps du brûleur

| | Élément thermique du détecteur de flamme

| | Bougie d'allumage

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.

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

Ustensiles de cuisson

Ces indications vous aident à économiser de l'énergie et à éviter d'endommager les récipients.

Ustensiles appropriés

Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson au diamètre adapté. L'ustensile de cuisson ne peut pas dépasser le bord du foyer.

N'utilisez jamais de petits ustensiles de cuisson sur les grands brûleurs. Les flammes ne doivent pas toucher les côtés des ustensiles de cuisson.

Utilisez les ustensiles de cuisson à fond bombé uniquement sur le brûleur multi-couronnes.

Accessoires

Utiliser des ustensiles

Le choix et le positionnement des ustensiles de cuisson ont une incidence sur la sécurité et l'efficacité énergétique de votre appareil.

L'utilisation de certains ustensiles de cuisson peut entraîner une légère déformation temporaire de la surface de cuisson en acier inox. C'est normal et cela ne nuit pas au bon fonctionnement de l'appareil.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

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.).

Pour connaître les accessoires disponibles pour votre appareil, consultez notre boutique en ligne ou le service après-vente.

Commande

Découvrez ici les fonctions et les commandes de votre appareil.

Utilisation

Cette section contient des renseignements essentiels sur l'utilisation de votre appareil.

Allumer un brûleur à gaz

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

Les parties du brûleur et la grille doivent être correctement insérées. N'intervertissez pas les chapeaux de brûleur. Veillez au plus haut niveau de propreté. 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. Les trous et les rainures du brûleur doivent être propres pour obtenir une flamme correcte. Nettoyer les brûleurs

- 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. Maintenez le bouton de commande enfoncé. Tous les brûleurs produisent des étincelles et la flamme s'allume.
- Patientez quelques secondes, puis relâchez le bouton de commande. Système de sécurité
- Tournez le bouton de commande sur la position souhaitée.
- 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).

Système de sécurité

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

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

Allumer un brûleur à gaz manuellement

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

- 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.
- Approchez un briquet ou une flamme (briquet, allumette, etc.) du brûleur.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

Désactiver un brûleur

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

Comportement normal en fonctionnement

Ces comportements sont normaux pour l'appareil :

Recommandations de réglage de cuisson

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.

Nettoyage et entretien

Pour que votre appareil reste longtemps opérationnel, nettoyez-le et entretenez-le avec soin.

Produits de nettoyage

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

Nettoyer l'appareil

Retirez immédiatement les liquides. Cela empêche les résidus alimentaires de coller et réduit l'effort nécessaire pour le nettoyage ultérieur.

- Laisser l'appareil refroidir.
- Nettoyez avec une éponge, du savon et de l'eau.
- Séchez avec un chiffon doux.

Nettoyer les brûleurs

Nettoyez la surface des pièces de brûleur après chaque utilisation. Vous éviterez ainsi que les résidus alimentaires ne s'enflamment.

Respectez les instructions relatives aux produits de nettoyage. Produits de nettoyage

- Laisser refroidir l'appareil.
- Nettoyez avec une brosse non métallique et de l'eau savonneuse.
- Séchez complètement l'appareil. Si des gouttes d'eau ou des zones humides sont présentes au début de la cuisson, l'émail peut être endommagé.
- Insérez les parties du brûleur. Assurez-vous que les chapeaux des brûleurs sont correctement positionnés sur le répartiteur. Brûleurs

Laver les grilles

Respectez les instructions relatives aux produits de nettoyage. Produits de nettoyage

- Laissez l'appareil refroidir.
- Retirez les grilles avec précaution.
- Nettoyez avec une brosse non métallique et de l'eau savonneuse. Nettoyez soigneusement la zone autour des tampons en caoutchouc. Si les tampons en caoutchouc se détachent, la rouille peut rayer la table de cuisson.
- Séchez complètement l'appareil. Si des gouttes d'eau ou des zones humides sont présentes au début de la cuisson, l'émail peut être endommagé.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

- Insérez les grilles correctement. Grilles

Brûleur multi-couronnes et surfaces en acier inox

Les températures élevées peuvent provoquer une légère décoloration du brûleur multi-couronnes et des surfaces en acier inox. C'est normal.

Nettoyez ces zones avec un nettoyant pour acier inox après chaque utilisation.

Utilisez régulièrement le produit de nettoyage disponible auprès de notre service technique.

Aide en cas de défaut

Découvrez comme procéder en cas de défaut d'appareil ici

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.

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.

Le débit de gaz semble anormal ou aucun gaz ne sort.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

- L'arrivée de gaz est fermée via les vannes intermédiaires.
Ouvrez les vannes intermédiaires.
- La bouteille de gaz est vide.
Remplacez la bouteille de gaz.

Il y a une odeur de gaz dans la cuisine.

- Un bouton de commande est ouvert.
Fermez le bouton de commande.
- La bouteille de gaz a été mal raccordée.
Assurez-vous que la bouteille de gaz est correctement raccordée.
- La conduite de gaz raccordée à l'appareil n'est pas étanche.
Fermez le robinet de gaz principal.Aérez la pièce.Contactez immédiatement un installateur autorisé pour qu'il vérifie l'installation au gaz et établisse un certificat d'installation.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.
Maintenez le bouton de commande enfoncé pendant quelques secondes après l'allumage.Enfoncez fermement le bouton de commande.
- Les orifices du brûleur sont encrassés.
Nettoyez et séchez les orifices du brûleur.

Service après-vente

Si vous avez des questions, si vous n'avez pas réussi à remédier par vous-même à un dérangement qui affecte l'appareil ou si l'appareil doit être réparé, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

De nombreux problèmes peuvent être corrigés grâce aux informations de dépannage du présent manuel ou sur notre site Web. Si vous ne parvenez pas à les corriger, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

Nous nous efforcerons de toujours trouver une solution adaptée et essayerons d'éviter la visite inutile d'un technicien du service après-vente.

Nous nous assurons que votre appareil est réparé à l'aide de pièces de rechange d'origine et par un technicien dûment qualifié dans le cadre de la prestation de garantie ou après son échéance.

Les pièces de rechange relatives au fonctionnement de l'appareil et conformes à l'ordonnance d'écoconception correspondante sont disponibles auprès de notre service après-vente pour une durée d'au moins 10 ans à partir de la mise sur le marché de votre appareil dans l'Espace économique européen.

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, adressez-vous à notre service après-vente, à votre revendeur ou consultez notre site Web.

Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD) de votre appareil.

Vous trouverez les données de contact du service après-vente dans la liste ci-jointe ou sur notre site

Web.

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

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

Le numéro de série (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.

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

Environnement

Découvrez comment protéger l'environnement ici

Protection de l'environnement et économies d'énergie

Protégez l'environnement tout en faisant un usage économique de votre appareil et en éliminant correctement les matériaux recyclables.

Économies d'énergie

Si vous respectez ces consignes, votre appareil consommera encore moins d'énergie.

Vous trouverez des informations produit selon la norme (UE) 66/2014 sur le passeport de l'appareil joint et sur Internet, sur la page produit de votre appareil.

Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

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

Mise au rebut

Apprenez comment mettre au rebut correctement les appareils usagés.

Mettre au rebut un appareil usagé

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

- Débrancher la fiche du cordon d'alimentation secteur.
- Couper le cordon d'alimentation secteur.
- 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.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.