

Gas Cooktop

Use and Care Manual

NGM8057UC NGM8657UC



BOSCH

Invented for life



Table of Contents

▲ Safety Definitions	3	Operation	12
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	4	In Case of a Power Failure	12
Gas Appliance Safety	4	Electronic Ignition	12
High Altitude Installation	5	Flame Failure Safety System	12
Fire Safety	5	Typical Flame Characteristics	12
Gas Safety	5	Turning off a burner	12
Burn Prevention	6	General Notes	13
Child Safety	6	Getting the Most Out of Your Appliance	13
Cleaning Safety	6	Cleaning and Maintenance	18
Cookware Safety	7	Cleaning	18
Proper Installation and Maintenance	7	Cleaning Guidelines	18
Proposition 65 Warning	7	Maintenance	19
Causes of Damage	8	Service	20
Environmental protection	8	Before Calling for Service	20
Saving energy	8	How to Obtain Warranty Service	20
Getting Started	9	STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY ..	21
Before Using the Appliance for the First Time	9	What this Warranty Covers & Who it Applies to	21
Gas cooktop	9	How Long the Warranty Lasts	21
Control Knobs	10	Repair/Replace as Your Exclusive Remedy	21
Sealed Burners	11	Out of Warranty Product	21
Burner Cap and Burner Base Placement	11	Warranty Exclusions	21
Accessories	11		

This Bosch Appliance is made by
BSH Home Appliances Corporation
1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614

Questions?

1-800-944-2904

www.bosch-home.com/us

We look forward to hearing from you!

Safety Definitions

WARNING

This indicates that death or serious injuries may occur as a result of non-observance of this warning.

CAUTION

This indicates that minor or moderate injuries may occur as a result of non-observance of this warning.


NOTICE: This indicates that damage to the appliance or property may occur as a result of non-compliance with this advisory.

Note: This alerts you to important information and/or tips.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Gas Appliance Safety

 **WARNING:** If the information in these instructions is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS**
 - Do not try to light any appliance.
 - Do not touch any electrical switch.
 - Do not use any phone in your building.
 - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
 - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

WARNING:

Never Operate the Top Surface Cooking Section of this Appliance Unattended.

- Failure to follow this warning statement could result in fire explosion, or burn hazard that could cause property damage, personal injury, or death.
- If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department.

**DO NOT ATTEMPT TO EXTINGUISH
AN OIL/GREASE FIRE WITH WATER.**

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT: SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR THE LOCAL ELECTRICAL INSPECTOR'S USE.

INSTALLER: LEAVE THESE INSTRUCTIONS WITH THE UNIT FOR THE OWNER.

OWNER: PLEASE RETAIN THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

WARNING

When properly cared for, your new appliance has been designed to be safe and reliable. Read all instructions carefully before use. These precautions will reduce the risk of burns, electric shock, fire and injury to persons. When using kitchen appliances, basic safety precautions must be followed including those in the following pages.

High Altitude Installation

Contact Customer Service for use at altitudes above 2,000 feet (610 meters).

Fire Safety

Save these instructions.

Set the burner control so that the flame does not extend beyond the bottom of the pan.

Do not allow aluminum foil, plastic, paper or cloth to come in contact with a hot surface element, burner or grate. Do not allow pans to boil dry.

If the cooktop is near a window, forced air vent or fan, be certain that flammable materials such as window coverings do not blow over or near the burners or elements. They could catch on fire.

Always have a working smoke detector near the kitchen. Never leave the cooktop unattended when in use. Boilovers cause smoking and greasy spillovers may ignite.

WARNING

TO REDUCE THE RISK OF A GREASE FIRE:

- a. Never leave surface units unattended at high settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite. Heat oils slowly on low or medium settings.
 - b. Always turn hood ON when cooking at high heat or when flambéing food (i.e. Crêpes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef Flambé).
 - c. Clean ventilating fans frequently. Grease should not be allowed to accumulate on fan or filter.
 - d. Use proper pan size. Always use cookware appropriate for the size of the surface element.
-

In the event that personal clothing or hair catches fire, drop and roll immediately to extinguish flames.

Smother flames from food fires other than grease fires with baking soda. Never use water on cooking fires.

Take care that drafts like those from fans or forced air vents do not push the flames so that they extend beyond the edges of the pan.

Have an appropriate fire extinguisher available, nearby, highly visible and easily accessible near the appliance.

WARNING

TO REDUCE THE RISK OF INJURY TO PERSONS IN THE EVENT OF A GREASE FIRE, OBSERVE THE FOLLOWING:

- a. SMOTHER FLAMES with a close-fitting lid, cookie sheet, or metal tray, then turn off the burner. BE CAREFUL TO PREVENT BURNS. If the flames do not go out immediately, EVACUATE AND CALL THE FIRE DEPARTMENT.
 - b. NEVER PICK UP A FLAMING PAN – You may be burned.
 - c. DO NOT USE WATER, including wet dishcloths or towels – a violent steam explosion will result.
 - d. Use an extinguisher ONLY if:
 - You know you have a Class ABC extinguisher, and you already know how to operate it.
 - The fire is small and contained in the area where it started.
 - The fire department is being called.
 - You can fight the fire with your back to an exit.
-

During a power failure, only the cooktop burners can be lit manually.

Whenever possible, do not operate the ventilation system during a cooktop fire. However, do not reach through fire to turn it off.

Gas Safety

To prevent carbon monoxide build-up, do not block appliance air vents.

Have the installer show you where the gas shut-off valve is located.

For proper burner performance, keep igniters clean and dry.

If a burner goes out and gas escapes, open windows and doors. Wait until gas dissipates before using the appliance.

WARNING

All igniters spark when any single burner is turned on. Do not touch any of the burners when the cooktop is in use.

If you smell gas, your installer has not done a proper job of checking for leaks. If the connections are not perfectly tight, you can have a small leak and, therefore, a faint smell. If you smell gas, immediately shut off the unit and contact an authorized service technician to diagnose the issue. See Warning, → "Gas Appliance Safety" on page 4

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING

To prevent flare-ups all grates must be properly positioned on the cooktop whenever the cooktop is in use. Each of the feet must be placed into the corresponding dimples in the cooktop. Do not use a grate if the rubber feet are missing or damaged.

Keep the igniter ports clean for proper lighting performance of the burners. It is necessary to clean these when there is a boilover or when the burner does not light even though the electronic igniters click.

WARNING

To prevent flare-ups do not use the cooktop without all burner caps and all burner grates properly positioned.

WARNING

Do not clean or touch any of the burners when an extra low burner (if equipped) is in use. When the extra low burner automatically reignites the ignitor at the burner will spark.

WARNING

Use this appliance only for its intended use as described in this manual. NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating the appliance. Never use the appliance for storage.

Burn Prevention

DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS - Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing, potholders, or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cooktop and areas facing the cooktop.

Do not heat or warm unopened food containers. Build-up of pressure may cause the container to burst and cause injury.

Always turn hood ON when cooking at high heat or when flambéing food (i.e. Crêpes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef Flambe).

Use high heat settings on the cooktop only when necessary. To avoid bubbling and splattering, heat oil slowly, on no more than a low-medium setting. Hot oil is capable of causing extreme burns and injury.

Never move a pan of hot oil, especially a deep fat fryer. Wait until it is cool.

Secure all loose garments, etc., before beginning. Tie long hair so that it does not hang loose, and do not wear

loose-fitting clothing or hanging garments, such as ties, scarves, jewelry, or dangling sleeves.

Child Safety

When children become old enough to use the appliance, it is the responsibility of the parents or legal guardians to ensure that they are instructed in safe practices by qualified persons.

Do not allow anyone to climb, stand, lean, sit, or hang on any part of an appliance, especially a door, warming drawer, or storage drawer. This can damage the appliance, and the unit may tip over, potentially causing severe injury.

Do not allow children to use this appliance unless closely supervised by an adult. Children and pets should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to play in its vicinity, whether or not the appliance is in use.

CAUTION

Items of interest to children should not be stored in an appliance, in cabinets above an appliance or on the backsplash. Children climbing on an appliance to reach items could be seriously injured.

Cleaning Safety

IMPORTANT SAFETY NOTICE: The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause cancer, birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances. The burning of gas cooking fuel and the elimination of soil during self-cleaning can generate some by-products which are on the list. To minimize exposure to these substances, always operate this unit according to the instructions contained in this booklet and provide good ventilation.

WARNING

The burning of gas cooking fuel can create small amounts of Carbon Monoxide, Benzene, Formaldehyde and Soot. To minimize exposure to these substances the burners should be adjusted by a certified installer or agency to ensure proper combustion. Ensure proper ventilation with an open window or use a ventilation fan or hood when cooking with gas. Always operate the unit according to the instructions in this manual.

After a spill or boilover, turn off the burner and allow the cooktop to cool. Clean around the burner and burner ports. After cleaning, check for proper operation.

Do not clean the appliance while it is still hot. Some cleaners produce noxious fumes when applied to a hot surface. Wet clothes and sponges can cause burns from steam.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING

Do not remove grommets or white rings as they will require Customer Service to refit and the cooktop must not be used without all parts fitted correctly.

Cookware Safety

Hold the handle of the pan when stirring or turning food. This helps prevent spills and movement of the pan.

Use Proper Pan Size.

The use of undersized cookware will expose a portion of the heating element or burner to direct contact and may result in ignition of clothing. Select cookware having flat bottoms large enough to cover the surface heating unit.

This appliance is equipped with one or more surface units of different sizes. Proper relationship of cookware to heating element or burner will also improve efficiency.

Inspect your cookware for damage or excessive wear before using it.

Always position handles of utensils inward so they do not extend over adjacent work areas, burners, or the edge of the cooktop. This reduces the risk of fires, spills and burns.

Adjust burner flame size so that it does not extend beyond the edge of the cookware. Proper relationship of cookware to burner flame reduces safety risks.

Use only certain types of glass, heatproof glass, ceramic, earthenware, or other glazed utensils that are suitable for cooktop use.

Proper Installation and Maintenance

WARNING

Disconnect electrical and gas supply before servicing.

Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.

This appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Connect only to properly grounded outlet. Refer to Installation Instructions for details.

This appliance is intended for normal family household use only. It is not approved for outdoor use. See the Statement of Limited Product Warranty. If you have any questions, contact the manufacturer.

Do not store or use corrosive chemicals, vapors, flammables or nonfood products in or near this appliance. It is specifically designed for use when heating or cooking food. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance and could result in injury.

WARNING

Failure to operate knobs properly may result in personal injury and damage to the appliance.

This appliance is not intended for operation with an external time switch or external remote control.

Do not operate this appliance if it is not working properly, or if it has been damaged. Contact an authorized servicer.

Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual. Refer all servicing to a factory authorized service center.

To avoid electrical shock hazard, before servicing the appliance, switch power off at the service panel and lock the panel to prevent the power from being switched on accidentally.

Proposition 65 Warning:

This product may contain a chemical known to the State of California, which can cause cancer or reproductive harm. Therefore, the packaging of your product may bear the following label as required by California:

STATE OF CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING:



Cancer and Reproductive Harm - www.P65Warnings.ca.gov

Causes of Damage

NOTICES

- RISK OF HEAT DAMAGE TO ADJACENT APPLIANCES OR KITCHEN UNITS:

If the appliance is in operation for an extended period, heat and moisture will be generated. Additional ventilation is required. Open the window or switch on an extractor hood that discharges the extracted air and moisture outside the building.

- RISK OF DAMAGE TO THE APPLIANCE DUE TO THE BUILD-UP OF HEAT:

Do not heat roasters, frying pans or grill stones using more than one burner at a time.

- OPERATIONAL FAULT:

Always turn the control knob to the "Off" position when the appliance is not being used.

Environmental protection

The sections below list a number of energy-saving tips and provide information on disposing of your appliance.

The packaging of your appliance has been manufactured using only the materials which are strictly necessary to provide efficient protection during transport. These materials are 100% recyclable, thus reducing the environmental impact. You can also contribute to caring for the environment by following the advice below:

- Dispose of the packaging in the appropriate recycling bin.
- Before you get rid of an old appliance, make sure you disable it. Contact your local authority to find out the address of your nearest recycling centre to dispose of your appliance.
- Do not pour used oil down the sink. Collect it in a sealed container and take it to an appropriate collection point or, failing that, place it in the rubbish bin (it will end up in a controlled dump; this is probably not the best option, but it will avoid contaminating ground water).

Saving energy

- Choose a burner of roughly the same size as your pan. Place the cookware in the middle.
- Use a small saucepan for small quantities. A larger, less full saucepan requires more energy.
- Always place suitable lids on saucepans. Cooking without a lid consumes significantly more energy. Use a glass lid so that you can see into the pan without having to lift the lid.
- Cook with a small amount of water. That saves energy. Vitamins and minerals in vegetables are preserved.
- Switch to a lower heat setting when possible. As a result, you save energy.

Getting Started

Note: Depending on the appliance model, individual details and colors may differ.

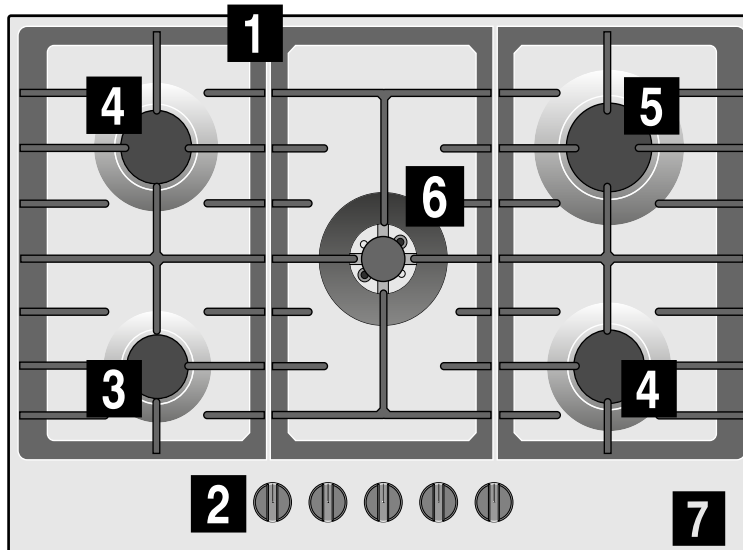
Before Using the Appliance for the First Time

- Remove all packing materials and literature from the cooktop surface.
- Wipe with a clean, damp sponge and dry.

- There may be a slight odor during the first several uses. This is normal and will disappear.
- Optimum cooking results depend on the proper cookware being selected and used. See "Proper Cookware".
- Read all safety precautions and Use and Care Manual information prior to operating.

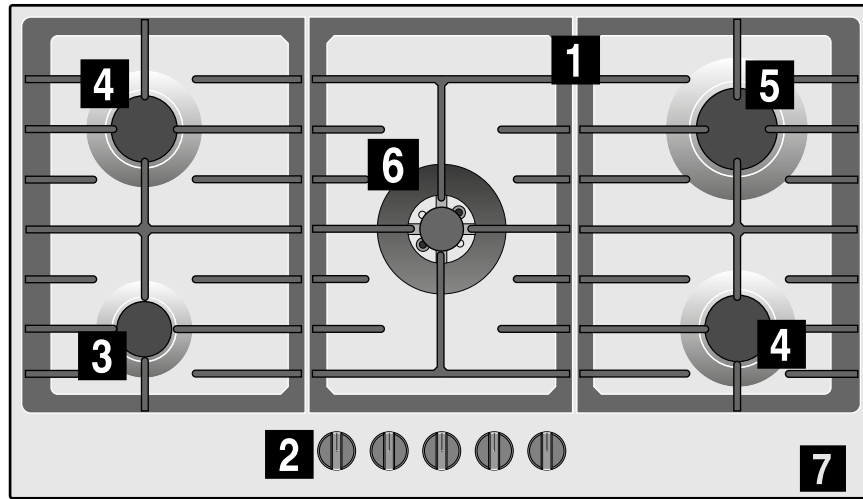
Gas cooktop

NGM8057UC



- | | |
|----------|--|
| 1 | Burner grates |
| 2 | Control knobs |
| 3 | Small burner with an output of up to 3,400 BTU/h (1 kW) OptiSim® feature see "OptiSim® Burner Cap Placement and OptiSim® Burner Cap Installation" in section → "Accessories" on page 11 |
| 4 | Medium burner with an output of up to 6,000 BTU/h (1.76 kW) |
| 5 | Large burner with an output of up to 9,010 BTU/h (2.64 kW) |
| 6 | Dual-flame burner with an output of up to 17,000 BTU/h (4.98 kW) |
| 7 | Serial Number/Rating label location (right front underneath) |

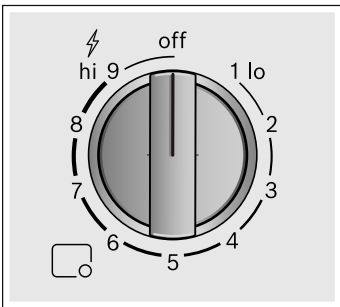
NGM8657UC



1	Burner grates	4	Medium burner with an output of up to 6,000 BTU/h (1.76 kW)
2	Control knobs	5	Large burner with an output of up to 9,010 BTU/h (2.64 kW)
3	Small burner with an output of up to 3,400 BTU/h (1 kW) OptiSim® feature see "OptiSim® Burner Cap Placement and OptiSim® Burner Cap Installation" in section → "Accessories" on page 11	6	Dual-flame burner with an output of up to 17,000 BTU/h (4.98 kW)
		7	Serial Number/Rating label location (right front underneath)

Control Knobs

Each control knob is marked with the burner it controls. You can use the control knobs to set the output required in each case to various positions between the maximum and the minimum settings. Never try to switch directly from position "off" to position 1 or from position 1 to position "off".



Indicators

	Burner controlled by control knob
off	Burner switched off
hi 9	Highest power setting and electric ignition
1 lo	Lowest power setting
1 sim	Small burner Use this setting with the OptiSim® cap.
1 sim	Dual-flame burner Lowest power setting

For dual-flame burners, the inner and outer flames can be controlled separately. The available power levels are as follows:

		Inner and outer flame on full power.
		Outer flame on low power, inner flame on full power.
		Inner flame on full power.
		Inner flame on low power.

Sealed Burners

Your new cooktop has sealed gas burners. There are no burner parts under the cooktop to clean, disassemble or adjust. Your cooktop has four different burner sizes: small, medium, large and dual-flame.

Burner Cap and Burner Base Placement

⚠ WARNING

To prevent flare-ups, do not use the cooktop without all burner caps and all burner grates properly positioned.

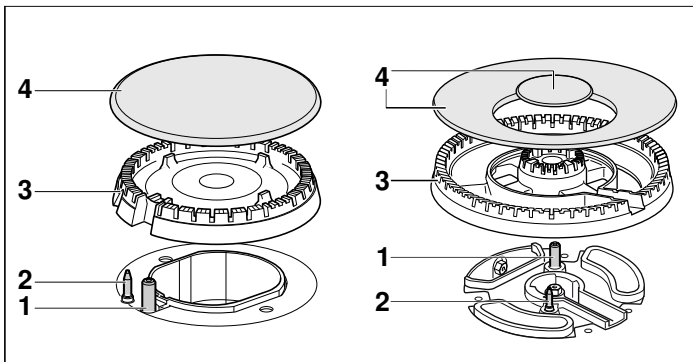
⚠ WARNING

To prevent burns, do not touch burner caps or grates while hot. Turn the cooktop off and allow the burners to cool.

The burner caps must be properly placed for the cooktop to function properly. If the burner cap is not properly placed, one or more of the following may occur:

- Burner flames are too high.
- Flames shoot out of burners.
- Stainless steel discolors.
- Burners do not ignite.
- Burner flames light unevenly.
- Burner emits gas odor.

Always remove the burner grates carefully. When moving a burner grate, the burner grates next to it may also move.

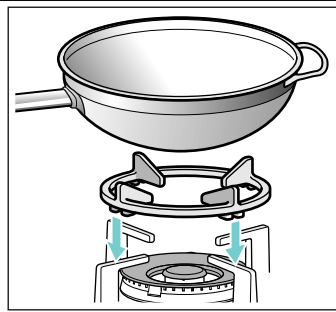


Parts

1	Igniter
2	Thermocouple
3	Burner base
4	Burner cap

Accessories

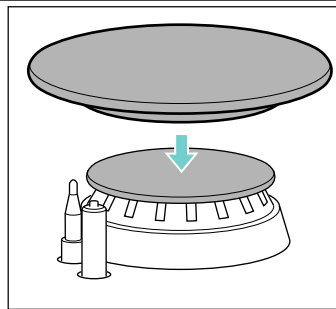
Depending on the model, the cooktop may include the following accessories. These can also be purchased online at the Bosch e-Shop or from Customer Support.



Wok ring

Only suitable for use on dual-flame burners. Use cookware with a rounded base.

To extend the service life of the appliance, we recommend using the wok ring.



OptiSim® Burner Cap Placement and OptiSim® Burner Cap Installation

Burner cap that is used only when cooking at minimum output, like melting chocolate or simmering delicate sauces while minimizing the risk of scorching.

Place the OptiSim® cap only on the burner cap of the small burner.

Order number

HEZ298107 Wok ring

The customer is responsible for the proper use of accessories.

Operation

Use the cooktop for surface cooking applications such as boiling, frying, simmering, steaming and sautéing.

▲ WARNING

The burning of gas cooking fuel can create small amounts of carbon monoxide, benzene, formaldehyde and soot. To minimize exposure to these substances, the burners should be adjusted by a certified installer or authorized servicer to ensure proper combustion. Ensure proper ventilation with an open window or use a ventilation fan or hood when cooking with gas. Always operate the unit according to the instructions in this manual.

▲ CAUTION


To avoid possible injury or damage to the appliance, ensure grates are installed exactly per installation instructions and not backwards or upside down.

In Case of a Power Failure

1. In the event of a power failure, the burners may be lit with a match. Press the control knob for the selected burner and turn it counterclockwise to the highest power setting.
2. Hold a lit lighter or a match against the burner.

Electronic Ignition

The cooktop uses electronic igniters to light the burners. There is no pilot light. Each burner has its own igniter.

1. Press the control knob for the selected burner and turn it counterclockwise to the symbol .

Sparks are produced on all burners while you are pressing and holding the control knob. The burner ignites.

2. Release the control knob.
3. Turn the control knob to the required position.

If the burner does not ignite, turn it off and repeat the steps described above. This time, hold the control knob down longer (up to 10 seconds).

▲ WARNING

If the burner does not turn on after 15 seconds, turn off the control knob and open the door or window in the room. Wait at least a minute before igniting the burner again.

Note: It is important to keep the appliance clean. If the igniters are dirty, this may cause ignition issues. Clean the igniters regularly with a small non-metallic brush. Take care to prevent the igniters from suffering any heavy impacts.

Flame Failure Safety System

Your cooktop is equipped with a safety system (thermocouple) that cuts off the gas when the burners are accidentally turned off.

To ensure that this device is active:

1. Turn on the burner as usual.
2. Without releasing the control knob, press and hold it down firmly for 4 seconds after lighting the flame.

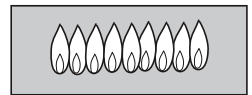
Typical Flame Characteristics

The burner flame should be blue in color and stable with no yellow tips, excessive noise or fluttering. It should burn completely around the burner cap.

Checking Flame Characteristics:

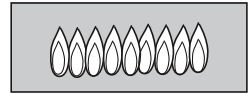
Yellow flames:

Further adjustment is required.



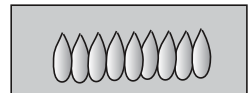
Yellow tips on outer cones:

Normal for LP Gas.



Soft blue flames:

Normal for Natural Gas.



- If the flame is completely or mostly yellow, verify that the regulator is set for the correct fuel. After adjustment, retest.
- Some yellow streaking is normal during the initial start-up. Allow unit to operate 4 to 5 minutes and re-evaluate before making adjustments.
- Foreign particles in the gas line may cause an orange flame during initial use. This should disappear with use. Check burner to make sure port holes are not obstructed. If the ports are clogged → *"Before Calling for Service" on page 20*

Note: An audible "pop" may be heard when the burner is turned off manually. The "popping" may be louder with LP gas than with natural gas. This is normal.

Turning off a burner

Turn the corresponding control knob clockwise to the "off" position.

▲ WARNING

If the burner flames are accidentally blown out, turn the control knob of the burner to the "off" position and do not try to relight it for at least 1 minute.

General Notes

It is normal to hear a soft whistling noise while the burner is operating.

When first used, it is normal for the burner to give off odors. This does not pose any risk and does not indicate a malfunction. They will disappear in time.

An orange-colored flame is normal. This is caused by the presence of dust in the atmosphere, spilled liquids, etc.

Getting the Most Out of Your Appliance

Suitable cookware

Burner	Minimum diameter of the cookware base	Maximum diameter of the cookware base
Dual-flame burner	8 ² / ₃ " (22 cm)	11 ³ / ₄ " (30 cm)
Large burner	7 ³ / ₄ " (20 cm)	10 ¹ / ₄ " (26 cm)
Medium burner	5 ¹ / ₂ " (14 cm)	8 ² / ₃ " (22 cm)
Small burner	4 ³ / ₄ " (12 cm)	6 ¹ / ₄ " (16 cm)

The cookware must not overhang the edge of the cooktop.

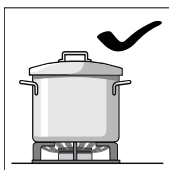
Cookware Recommendations

Note: When using certain pots or pans, a slight and temporary deformation of the steel cooking surface may occur. This is normal and does not affect the functionality of the appliance.

The following recommendations can help you save energy and avoid damaging your cookware:

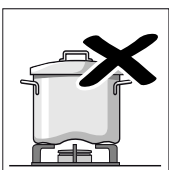
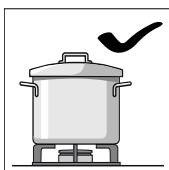
Proper Cookware

- Aluminum or copper bottomed pans conduct heat evenly.
- Steel pans, if not combined with other metals, may cook unevenly.
- Cast-iron cookware absorbs heat slowly and cooks more evenly at low-to-medium settings.
- Flat heavy bottom pans provide even heat and stability.
- DO NOT USE pans that are thin, warped, dented or ridged as they heat unevenly.



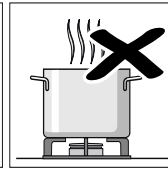
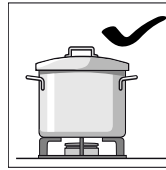
Use the right size pans for each burner.

Do not use small pans on large burners. The flame should not touch the sides of the pan.

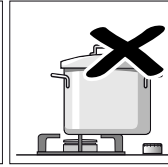
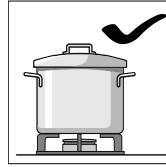


Do not use damaged pans that do not sit evenly on the cooktop. Pans may tip over.

Only use pans with a thick, flat base.

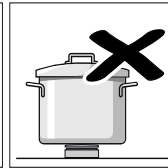
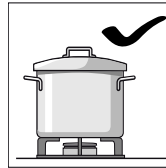


Do not cook without a lid and make sure the lid is properly placed to avoid wasting energy.



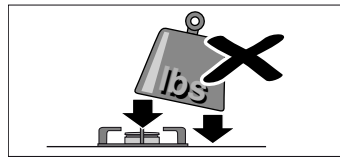
Always make sure the pan is well-centered on the burner, otherwise it could tip over.

Do not place large pans on the burners near the control knobs. These may be damaged by the very high temperatures.



Place the pans on the burner grates, never directly on the burner.

Make sure that the burner grates and burner caps are correctly placed before using the appliance.



Pans should be placed on the cooktop carefully.

Do not strike or place excessive weight on the cooktop.

Cooking Times Chart

The table below lists the optimal heat settings and cooking times for various types of food. The information given applies when cooking four portions.


The cooking times and heat settings may vary depending on the type of food, its weight and quality, on the type of gas used, and on the material from which the cookware is made. To prepare this dish, stainless steel cookware was mainly used.

Always use cookware that is the right size and place it in the center of the burner. You can find information about the diameter of the cookware under → "Suitable cookware"

How to use the charts








Each type of food can be prepared in one or two steps. Each step contains information about the following:

 Cooking method

 Heat setting

 Cooking time in minutes













Cooking methods featured in the table

-  Bringing to the boil
-  Continuing cooking
-  Building up pressure in the pressure cooker
-  Maintaining pressure in the pressure cooker
-  Frying on high heat
-  Frying gently
-  Melting, liquefying
- * Without lid
- ** Stirring constantly
- *** With OptiSim®

Note: The symbols do not appear on the appliance. They are used here to represent the various cooking methods.

Information on how to cook food on the different burners is displayed. We recommend using the first burner that was mentioned. The model overview describes all of the burners on the cooktop.

Example:







Meal Burner	Total time in min.	Step 1			Step 2		
							
Soups, creamy soups							
Fish soup							
Large burner	12-17		8	7-9		1	5-8
Medium burner	17-22		8	11-13		1	6-9
Dual-flame burner	10-15		9	4-6		4	6-9

This example shows the preparation of fish soup using the large burner, the medium burner and the dual-flame burner.













When using the large burner (recommended option), the total cooking time is between 12 and 17 minutes.

- Step 1: Bring to the boil. Set heat setting 8 for 7-9 minutes.
- Step 2: Continue boiling. Switch to heat setting 1 for 5-8 minutes.



















This information also applies for the other suggested burners.

Food Burner	Total time in min.	Step 1			Step 2		
							







Soups, creamy soups


































Fish soup							
Large burner	12-17		8	7-9		1	5-8
Medium burner	17-22		8	11-13		1	6-9
Dual-flame burner	10-15		8	5-7		4	5-8
Minestrone (vegetable soup)							
Large burner	47-52		9	10-12		5	37-40
Medium burner	57-62		9	10-12		6	47-50
Dual-flame burner	45-50		7	8-10		4	37-40






































Pasta and rice










Spaghetti							
Large burner	18-22		9	8-10		6	10-12
Medium burner	20-24		9	10-12		7	10-12
Dual-flame burner	17-21		8	7-9		6	10-12
Rice							
Large burner	17-22		9	5-7		2	12-15
Medium burner	18-23		9	7-9		6	11-14
Dual-flame burner	13-18		7	4-6		4	9-12
Ravioli							
Large burner	9-14		9	4-6		6	5-8
Medium burner	17-22		8	12-14		8	5-8
Dual-flame burner	8-13		8	3-5		8	5-8

Vegetables and legumes















Boiled potatoes (mashed, potato salad)							
Large burner	23-28		9	8-10		5	15-18
Medium burner	25-30		9	10-12		6	15-18
Dual-flame burner	22-27		9	8-10		7	14-17

Food Burner	Total time in min.	Step 1			Step 2		
							
Hummus (puréed chickpeas)							
Large burner	50-55		9	10-12		4	40-43
Dual-flame burner	47-52		7	10-12		6	37-40
Medium burner	52-57		9	12-14		5	40-43
Mountain lentils							
Large burner	40-45		9	8-10		8	32-35
Medium burner	50-55		9	18-20		6	32-35
Dual-flame burner	40-45		9	8-10		4	32-35
Deep-fried vegetables							
Large burner	12-17	 *	7	6-8	 *	6	6-9
Dual-flame burner	10-15	 *	7	5-7	 *	5	5-8
Medium burner	20-25	 *	9	20-25			
Sautéed fresh vegetables**							
Dual-flame burner	5-7	 *	9	5-7			
Large burner	6-8	 *	9	6-8			
Chips							
Dual-flame burner	13-18	 *	7	13-18			
Large burner	15-20	 *	9	15-20			
Medium burner	25-30	 *	9	25-30			
Eggs							
Omelette (1 port.)							
Medium burner	3-5	 *	8	3-5			
Large burner	2-4	 *	9	2-4			
Dual-flame burner	2-4	 *	5	2-4			
Spanish tortilla							
Large burner	25-30	 *	9	25-30			
Dual-flame burner	18-23	 *	7	18-23			




Food Burner	Total time in min.	Step 1			Step 2		
							
Sauces							
Tomato sauce							
Dual-flame burner	20-25		9	4-5		1	16-20
White sauce**							
Small burner	10-15	 *	6	2-4	 *	6	8-11
Medium burner	10-15	 *	5	2-4	 *	5	8-11
Large burner	3-8	 *	5	1-2	 *	5	2-6
Blue cheese sauce**							
Small burner	4-6	 *	7	4-6			
Medium burner	3-5	 *	7	3-5			
Dual-flame burner	4-6	 *	3	4-6			
Neapolitan sauce							
Medium burner	18-23	 *	6	2-4	 *	4	16-19
Large burner	13-18	 *	9	1-3	 *	8	12-15
Dual-flame burner	13-18	 *	7	1-3	 *	5	12-15
Carbonara sauce							
Medium burner	10-15	 *	6	5-7	 *	3	5-8
Large burner	8-13	 *	5	4-6	 *	3	4-7
Dual-flame burner	10-15	 *	3	10-15			
Fish							
Breaded cod							
Large burner	5-10	 *	8	5-10			
Medium burner	8-13	 *	9	8-13			
Dual-flame burner	5-10	 *	6	5-10			
Baked salmon							
Large burner	5-10	 *	7	2-4		1	3-6
Medium burner	5-10	 *	8	2-4		1	3-6
Dual-flame burner	4-9	 *	6	2-4		1	2-5












Food Burner	Total time in min.	Step 1			Step 2		
							
Mussels							
Large burner	5-7		9	5-7			
Dual-flame burner	3-5		9	3-5			
Medium burner	10-12		9	10-12			

Meat




Duck breast (x 1)							
Medium burner	6-8		7	6-8			
Large burner	9-11		7	9-11			
Dual-flame burner	6-8		5	6-8			
Beef tenderloin stroganoff							
Large burner	8-13		9	8-13			
Dual-flame burner	5-10		7	5-10			
Medium burner	12-17		9	12-17			
Chicken (8 chicken breast fillets)							
Large burner	7-12		9	2-4		6	5-8
Dual-flame burner	7-12		9	2-4		6	5-8
Medium burner	7-12		9	7-12			
Ground meat							
Large burner	15-20		8	15-20			
Medium burner	20-25		9	20-25			
Dual-flame burner	15-20		6	15-20			

Convenience products




Frozen croquettes (x 16)							
Frozen fish fingers (x 12)							
Large burner	6-10		8	6-10			
Medium burner	8-12		8	8-12			
Dual-flame burner	4-8		8	4-8			

Food Burner	Total time in min.	Step 1			Step 2		
							
Fried sausages (x 12)							
Large burner	5-10		9	1-3		7	4-7
Medium burner	7-12		9	7-12			
Dual-flame burner	5-10		8	1-3		7	4-7




Boiled sausages (x 12)

Medium burner	8-13		9	8-13			
Large burner	9-14		7	9-14			
Dual-flame burner	9-14		4	9-14			



Hamburger (x 4 pcs., 0.4 in/1 cm, 110g)

Large burner	4-9		9	1-3		7	3-6
Medium burner	6-11		9	1-3		7	5-8
Dual-flame burner	3-8		9	1-3		7	2-5







Frozen vegetables**

Large burner	7-12		9	7-12			
Dual-flame burner	5-10		9	5-10			
Medium burner	10-15		9	10-15			


Pizza (8 inch)

Dual-flame burner	4-8		4	4-8			
Large burner	16-20		1	16-20			







Desserts


















Rice pudding**							
Medium burner	30-35		8	9-11		4	21-24
Small burner	40-45		9	12-14		2	28-31
Dual-flame burner	23-28		6	8-10		4	15-18

Melting chocolate

Small burner***	10-15		1				
-----------------	-------	---	---	--	--	--	--

Crêpes (x 4)

Large burner	17-22		7	1-3		5	16-19
Dual-flame burner	9-14		5	1-3		4	8-11
Medium burner	20-25		9	1-3		7	19-22

Food Burner	Total time in min.	Step 1		Step 2		
			 		 	
Bread pudding (in the double boiler)						
Large burner	25-30		9 10-12		6	15-18
Dual-flame burner	22-27		9 7-9		7	15-18
Medium burner	30-35		9 12-14		7	18-21
Custard**						
Large burner	3-8	 *	5 3-8			
Medium burner	8-13	 *	5 8-13			
Dual-flame burner	8-13	 *	3 8-13			
Sponge cake (in the double boiler)						
Large burner	35-40		9 35-40			
Dual-flame burner	40-45		9 40-45			

Cooking tips

- Use a pressure cooker to cook creamy soups and legumes. This significantly reduces the cooking time. If you are using a pressure cooker, follow the manufacturer's instructions. Add all of the ingredients at the start.
- Always use a lid when cooking potatoes and rice. This significantly reduces the cooking time. The water must be boiling before you add pasta, rice or potatoes. Then adjust the heat setting to continue boiling.
- For pan-cooked dishes, heat the oil up first. As soon as you have started the frying, keep the pan at a constant temperature by adjusting the heating setting as required. When preparing several portions, wait until the relevant temperature has been reached again. Turn the food regularly.
- When cooking soups, cream, lentils or chickpeas, add all of the ingredients to the cookware at the same time.

Cleaning and Maintenance

Cleaning

The entire cooktop can be safely cleaned by wiping with a soapy sponge, then rinsing and drying. If stubborn soil remains, follow the recommended cleaning methods below.

Cleaning recommendations:

- Always use the mildest cleaner that will do the job. Use clean, soft cloths, sponges or paper towels.
- Rub stainless steel finishes in the direction of the grain. Wipe area dry to avoid water marks.
- Before cleaning, be certain the burners are turned off and the grates and burners are cool.
- Do not clean removable cooktop parts in any self-cleaning oven.

- After cleaning, place all parts in their proper positions before using cooktop.
- For proper burner performance, keep igniters clean and dry.
- Keep the igniter ports clean for proper lighting performance of the burners. It is necessary to clean these when there is a boilover or when the burner does not light even though the electronic igniters click.
- Do not use flammable cleansers such as lighter fluid.

⚠ CAUTION

All igniters spark when any single burner is turned on. Do not touch any of the burners when the cooktop is in use.

Cleaning Guidelines

The cleaners recommended below and on the following page indicate a type and do not constitute an

endorsement of a particular brand. Use all products according to package directions.

Cooktop Part / Material	Suggested Cleaners	Important Reminders
Burner base / aluminum alloy	<ul style="list-style-type: none"> • Nonabrasive Cleaner: Dish soap and hot water. Rinse and dry immediately. • Mild Abrasive Cleaners: Bon Ami® or Soft Scrub®. 	<ul style="list-style-type: none"> • Do not scratch or gouge the port openings. • Clean ports with a wire or straightened paper clip. • Do not use a toothpick that may break off. • Do not soak burner bases. • A toothbrush can be used for stubborn stains.
Burner cap / porcelain enamel	<ul style="list-style-type: none"> • Nonabrasive Cleaner: Dish soap and hot water. Rinse and dry immediately. • Nonabrasive Cleaners: Ammonia, Fantastic®, Formula 409®. • Mild Abrasive Cleaners: Bon Ami®, Ajax®, Comet®. • Liquid Cleaners: Kleen King®, Soft Scrub®. • For food stains, use an abrasive cleaner such as, Zud® or Bar Keepers Friend®. 	<ul style="list-style-type: none"> • Acidic and sugar-laden spills deteriorate the porcelain enamel. • Do not use wet sponge or towel on hot porcelain. • Do not soak burner caps. • Always apply minimal pressure with abrasive cleaners. • Dry thoroughly and make sure burner cap is seated properly on burner base after cleaning.

Cooktop Part / Material	Suggested Cleaners	Important Reminders
Control knobs and grommets	<ul style="list-style-type: none"> • Nonabrasive Cleaner: Dish soap and hot water. • Dry thoroughly after cleaning. 	<p>NOTICE: Do not remove the control knobs when cleaning the appliance. The appliance may be damaged if moisture finds its way inside.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Do not soak knobs or grommets. • Do not use abrasive scrubbers or cleaners, such as Bon Ami®, Ajax®, or Comet®. They may permanently damage the finish or remove graphics.
<hr/> <p>▲ WARNING</p> <hr/>		
Exterior finish / stainless steel	<ul style="list-style-type: none"> • Nonabrasive Cleaners: Dish soap and hot water, Fantastic®, Formula 409®. Rinse and dry immediately. • Cleaner Polish: Stainless Steel Magic® to protect the finish from staining and pitting; enhances appearance. • Hard water spots: Household white vinegar. • Mild Abrasive Cleaners: Kleen King Stainless Steel liquid cleaner, Bon Ami®. • Heat discoloration: Bar Keepers Friend® 	<ul style="list-style-type: none"> • Do not remove grommets or white rings as they will require Customer Service to refit and the cooktop must not be used without all parts fitted correctly. • Do not use steel wool pads. They will scratch the surface. • Stainless steel resists most food stains and pit marks providing the surface is kept clean and protected. • Never allow food stains or salt to remain on stainless steel for any length of time. • Rub lightly in the direction of the grain. • Chlorine or chlorine compounds in some cleaners are corrosive to stainless steel. Check ingredients on label before using.
Grates and grate bridge / porcelain enamel on cast iron	<ul style="list-style-type: none"> • Nonabrasive cleaners: Hot water and detergent, Fantastic®, Formula 409®. Rinse and dry immediately. • Mild Abrasive Cleaners: Bon Ami® and Soft Scrub®. • Stubborn Stains: Use soap-filled steel wool pads. • You may also clean the burner grates in the dishwasher. Remove any burnt-on food prior to placing the burner grates in the dishwasher. Place them on the lowest rack of dishwasher and use the dishwasher manufacturer's recommended detergent. 	<ul style="list-style-type: none"> • The grates are heavy; use care when lifting. Place on a protected surface for cleaning. • Blisters/ crazing/ chips are common due to the extreme temperatures on grate fingers and rapid temperature changes. • Acidic and sugar-laden spills deteriorate the enamel. Remove soil immediately after unit has cooled enough to touch. • Abrasive cleaners, used too vigorously or too often can eventually mar the enamel. • Do not clean in a self-cleaning oven.
Igniters / ceramic	<ul style="list-style-type: none"> • Carefully wipe with a cotton swab dampened with water, ammonia or Formula 409®. • Gently scrape soil off with a toothpick. 	<ul style="list-style-type: none"> • Avoid excess water on the igniter. A damp igniter will prevent burner from lighting. • Remove any lint that may remain after cleaning.

Maintenance

The appliance requires only regular cleaning for proper operation. No other maintenance is required.

For detailed instructions see → *"Cleaning and Maintenance"* on page 18

Service

Before Calling for Service

Before calling Customer Service, consider the suggestions and instructions below:

⚠ CAUTION

Repairs should only be done by an authorized servicer.
Improper repair of your appliance may result in risk of severe physical injury or death.

Problem	Possible cause	Suggestion
The general electrical system is malfunctioning.	Defective fuse.	Check the fuse in the main fuse box and change it if it is damaged.
	The circuit breaker has tripped.	Check the power control panel to see if the circuit breaker has tripped.
The function for automatically turning on the cooktop does not work.	There may be food or cleaning products stuck between the igniters and the burners.	The space between the igniters and the burner must be clean.
	The burners are wet.	Dry the burner caps carefully.
	The burner caps are not correctly positioned.	Check that the burner caps are correctly positioned.
The burner flame is not uniform.	The burner components are not correctly positioned.	Correctly place the parts on the appropriate burner.
	The grooves on the burner are dirty.	Clean the grooves on the burner.
The burner immediately turns off after releasing the control knob.	The control knob was not held down long enough.	Once the burner is on, hold the control knob down a few seconds longer.
	The grooves on the burner are dirty.	Clean the grooves on the burner.

How to Obtain Warranty Service

To obtain warranty service for your Product, you should contact the nearest Bosch authorized servicer.

Model (E) number and FD number

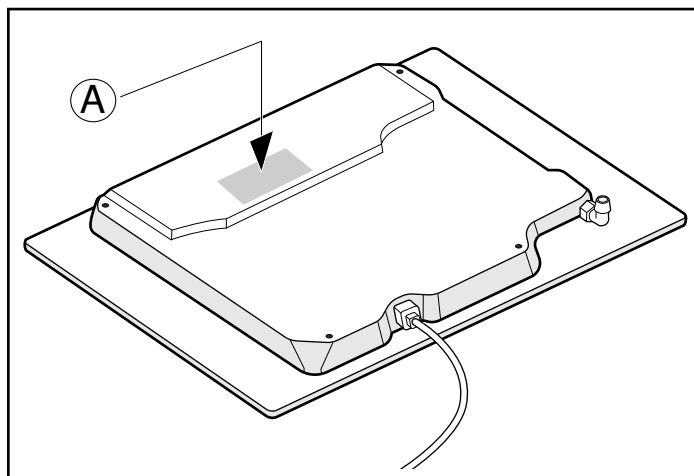
When you contact our service, please have the Model (E) number and the FD number for your appliance available.

You can find this information on the rating label

- in the Appliance Document List
- on the underside of the appliance

Questions? Please contact us. We look forward to hearing from you.

A Rating label location



800-944-2904

www.bosch-home.com

1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614

STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY

What this Warranty Covers & Who it Applies to

The limited warranty provided by BSH Home Appliances Corporation ("BSH") in this Statement of Limited Product Warranty applies only to the Bosch appliance ("Product") sold to you, the first using purchaser, provided that the Product was purchased:

- For your normal, household (non-commercial) use, and has in fact at all times only been used for normal household purposes.
- New at retail (not a display, "as is", or previously returned model), and not for resale, or commercial use.
- Within the United States or Canada, and has at all times remained within the country of original purchase.

The warranties stated herein apply to the original purchaser of the product warranted herein and to each succeeding owner of the product purchased for ordinary home use during the term of the warranty.

Please make sure to return your registration card; while not necessary to effectuate warranty coverage, it is the best way for BSH to notify you in the unlikely event of a safety notice or product recall.

How Long the Warranty Lasts

BSH warrants that the Product is free from defects in materials and workmanship for a period of three hundred sixty-five (365) days from the date of purchase. The foregoing timeline begins to run upon the date of purchase, and shall not be stalled, tolled, extended, or suspended, for any reason whatsoever.

This Product is also warranted to be free from *cosmetic* defects in material and workmanship (such as scratches of stainless steel, paint/porcelain blemishes, chip, dents, or other damage to the finish of the Product), for a period of thirty (30) days from the date of purchase or closing date for new construction. This *cosmetic* warranty excludes slight color variations due to inherent differences in painted and porcelain parts, as well as differences caused by kitchen lighting, product location, or other similar factors. This *cosmetic* warranty specifically excludes any display, floor, "As Is", or "B" stock appliances.

Repair/Replace as Your Exclusive Remedy

During this warranty period, BSH or one of its authorized service providers will repair your Product without charge to you (subject to certain limitations stated herein) if your Product proves to have been manufactured with a defect in materials or workmanship. If reasonable attempts to repair the Product have been made without success, then BSH will replace your Product (upgraded models may be available to you, in BSH's sole discretion, for an additional charge). All removed parts and components shall become the property of BSH at its sole option. All replaced and/or repaired parts shall assume the identity of the original part for purposes of this warranty and this warranty shall not be extended with respect to such

parts. BSH's sole liability and responsibility hereunder is to repair manufacturer-defective Product only, using a BSH-authorized service provider during normal business hours. For safety and property damage concerns, BSH highly recommends that you do not attempt to repair the Product yourself, or use an un-authorized servicer; BSH will have no responsibility or liability for repairs or work performed by a non-authorized servicer. If you choose to have someone other than an authorized service provider work on your Product, THIS WARRANTY WILL AUTOMATICALLY BECOME NULL AND VOID. Authorized service providers are those persons or companies that have been specially trained on BSH products, and who possess, in BSH's opinion, a superior reputation for customer service and technical ability (note that they are independent entities and are not agents, partners, affiliates or representatives of BSH). Notwithstanding the foregoing, BSH will not incur any liability, or have responsibility, for the Product if it is located in a remote area (more than 100 miles from an authorized service provider) or is reasonably inaccessible, hazardous, threatening, or treacherous locale, surroundings, or environment; in any such event, if you request, BSH would still pay for labor and parts and ship the parts to the nearest authorized service provider, but you would still be fully liable and responsible for any travel time or other special charges by the service company, assuming they agree to make the service call.

Out of Warranty Product

BSH is under no obligation, at law or otherwise, to provide you with any concessions, including repairs, pro-rates, or Product replacement, once this warranty has expired.

Warranty Exclusions

The warranty coverage described herein excludes all defects or damage that are not the direct fault of BSH, including without limitation, one or more of the following:

- Use of the Product in anything other than its normal, customary and intended manner (including without limitation, any form of commercial use, use or storage of an indoor product outdoors, use of the Product in conjunction with air or water-going vessels).
- Any party's willful misconduct, negligence, misuse, abuse, accidents, neglect, improper operation, failure to maintain, improper or negligent installation, tampering, failure to follow operating instructions, mishandling, unauthorized service (including self-performed "fixing" or exploration of the appliance's internal workings).
- Adjustment, alteration or modification of any kind.
- A failure to comply with any applicable state, local, city, or county electrical, plumbing and/or building codes, regulations, or laws, including failure to install the product in strict conformity with local fire and building codes and regulations.

- Ordinary wear and tear, spills of food, liquid, grease accumulations, or other substances that accumulate on, in, or around the Product.
- Any external, elemental and/or environmental forces and factors, including without limitation, rain, wind, sand, floods, fires, mud slides, freezing temperatures, excessive moisture or extended exposure to humidity, lightning, power surges, structural failures surrounding the appliance, and acts of God.

In no event shall BSH have any liability or responsibility whatsoever for damage to surrounding property, including cabinetry, floors, ceilings, and other structures or objects around the Product. Also excluded from this warranty are Products on which the serial numbers have been altered, defaced, or removed; service visits to teach you how to use the Product, or visits where there is nothing wrong with the Product; correction of installation problems (you are solely responsible for any structure and setting for the Product, including all electrical, plumbing or other connecting facilities, for proper foundation/flooring, and for any alterations including without limitation cabinetry, walls, floors, shelving, etc.); and resetting of breakers or fuses.

TO THE EXTENT ALLOWED BY LAW, THIS WARRANTY SETS OUT YOUR EXCLUSIVE REMEDIES WITH RESPECT TO PRODUCT, WHETHER THE CLAIM ARISES IN CONTRACT OR TORT (INCLUDING STRICT LIABILITY, OR NEGLIGENCE) OR OTHERWISE. THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED. ANY WARRANTY IMPLIED BY LAW, WHETHER FOR MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, OR OTHERWISE, SHALL BE EFFECTIVE ONLY FOR THE PERIOD THAT THIS EXPRESS LIMITED WARRANTY IS EFFECTIVE. IN NO EVENT WILL THE MANUFACTURER BE LIABLE FOR CONSEQUENTIAL, SPECIAL, INCIDENTAL, INDIRECT, "BUSINESS LOSS", AND/OR PUNITIVE DAMAGES, LOSSES, OR EXPENSES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION TIME AWAY FROM WORK, HOTELS AND/OR RESTAURANT MEALS, REMODELLING EXPENSES IN EXCESS OF DIRECT DAMAGES WHICH ARE DEFINITELY CAUSED EXCLUSIVELY BY BSH, OR OTHERWISE. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, AND SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE.

No attempt to alter, modify or amend this warranty shall be effective unless authorized in writing by an officer of BSH.

Table des Matières

▲ Définitions de sécurité	24	Fonctionnement	34
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	25	Panne de courant	34
Utilisation sécuritaire de l'électroménager alimenté au gaz	25	Allumage électronique	34
Installation à altitude élevée	26	Système de sécurité en cas de défaillance de la flamme	34
Sécurité-incendie	26	Caractéristiques typiques d'une flamme	34
Sécurité en matière de gaz	27	Éteindre un brûleur	35
Prévention des brûlures	27	Généralités	35
Sécurité des enfants	28	Tirer le meilleur parti de l'appareil	35
Consignes en matière de nettoyage	28	Nettoyage et entretien	40
Sécurité pour la batterie de cuisine	28	Nettoyage	40
Installation et entretien corrects	28	Lignes directrices de nettoyage	40
Avertissement issu de la proposition 65	29	Entretien	42
Causes des dommages	30	Entretien	43
Protection de l'environnement	30	Dépannage	43
Économies d'énergie	30	Comment bénéficier du service de garantie	43
Mise en route	31	ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE	44
Avant la première utilisation de l'appareil	31	Couverture de la garantie limitée	44
Table de cuisson au gaz	31	Durée de la garantie	44
Boutons de commande	32	Réparation ou remplacement comme solution exclusive	44
Brûleurs scellés	33	Produit hors garantie	44
Positionnement du chapeau et de la base du brûleur	33	Exclusions à la garantie	44
Accessoires	33		

Cet appareil électroménager Bosch est fabriqué par
BSH Home Appliances Corporation
1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614

Vous avez des questions?

1 800 944-2904

www.bosch-home.com/us

Nous nous ferons un plaisir de vous servir!

Définitions de sécurité

AVERTISSEMENT

Ceci indique que le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, voire la mort.

ATTENTION

Ceci indique que le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures légères ou de gravité moyenne.


AVIS : Ceci indique que la non-conformité à cet avis de sécurité peut entraîner des dégâts matériels ou endommager l'appareil.

Remarque : Ceci vous signale des informations et/ou indications importantes.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Utilisation sécuritaire de l'électroménager alimenté au gaz :

 **AVERTISSEMENT** : Si les directives ne sont pas suivies à la lettre, il y a un risque d'incendie ou d'explosion pouvant entraîner des dommages matériels, des blessures ou un décès.

- Ne pas conserver ou utiliser de l'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- **QUE FAIRE SI VOUS PERCEVEZ UNE ODEUR DE GAZ**
 - Ne pas essayer de mettre un appareil sous tension.
 - Ne pas toucher d'interrupteur de courant électrique.
 - Ne pas utiliser de téléphones dans l'édifice.
 - Communiquer immédiatement avec le fournisseur de gaz depuis l'appareil téléphonique d'un voisin. Respecter les directives du fournisseur de gaz.
 - S'il s'avère impossible de joindre le fournisseur de gaz, communiquer avec les pompiers.
- Utiliser les services d'un installateur ou d'une agence de services qualifiés ou le fournisseur de gaz pour procéder à l'installation et aux réparations.

AVERTISSEMENT :

Ne jamais faire fonctionner la surface de la table de cuisson de cet appareil sans surveillance.

- Le non-respect de cet avertissement pourrait entraîner un risque d'incendie, d'explosion ou de brûlure qui pourrait provoquer des dommages matériels, des blessures ou un décès.
- En cas d'incendie, se tenir à l'écart de l'appareil et appeler immédiatement les pompiers.

NE PAS ESSAYER D'ÉTEINDRE UN INCENDIE DE GRAISSE OU D'HUILE AVEC DE L'EAU.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

IMPORTANT : CONSERVEZ CES CONSIGNES À L'INTENTION DE L'INSPECTEUR EN ÉLECTRICITÉ.

INSTALLATEUR : PRIÈRE DE LAISSER CES CONSIGNES AVEC CET APPAREIL À L'INTENTION DU PROPRIÉTAIRE.

PROPRIÉTAIRE : PRIÈRE DE CONSERVER CES CONSIGNES POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

AVERTISSEMENT

Correctement entretenu, votre électroménager neuf a été conçu pour être sécuritaire et fiable. Lisez attentivement toutes les instructions avant l'utilisation. Ces précautions réduiront le risque de brûlure, d'électrocution, d'incendie et de blessures corporelles. Lorsque vous utilisez des appareils électroménagers de cuisine, il importe de suivre des précautions de sécurité de base, y compris celles indiquées dans les pages suivantes.

Installation à altitude élevée

Communiquer avec le service après-vente pour une utilisation au-dessus de 2 000 pi (610 mètres).

Sécurité-incendie

Conserver ces instructions.

Régler la commande de brûleur afin que la flamme ne puisse pas dépasser le rebord du fond des casseroles.

Ne laissez pas le papier d'aluminium, le plastique, le papier ou les tissus entrer en contact avec un élément de surface, une grille ou un brûleur chaud. Ne laissez pas les casseroles chauffer à sec.

Si la table de cuisson est près d'une fenêtre, d'un évent à air forcé ou d'un ventilateur, s'assurer que les matériaux inflammables tels les tentures/rideaux ne flottent pas au-dessus ou près des brûleurs ou éléments. Ils risqueraient de s'enflammer.

Toujours avoir un détecteur de fumée en état de marche près de la cuisine.

Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lorsqu'elle est en utilisation. Des débordements causant de la fumée et des déversements graisseux peuvent prendre feu.

AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'UN FEU DE FRITURE :

- Ne jamais laisser la surface de cuisson sans surveillance à des températures élevées. Les débordements causent de la fumée et les résidus graisseux peuvent s'enflammer. Faire chauffer lentement les huiles à feu doux ou moyen.
 - Toujours ALLUMER la hotte lors de la cuisson à température élevée ou pour flamber certains plats (c.-à-d., crêpes Suzette, cerises Jubilé, steak au poivre flambé).
 - Nettoyer régulièrement les ventilateurs. Ne pas laisser la graisse s'accumuler sur le ventilateur ou sur le filtre.
 - Utiliser des casseroles de taille appropriée. Toujours utiliser des récipients adaptés à la taille de la surface de cuisson.
-

Si des vêtements s'enflamment, rouler par terre immédiatement pour éteindre les flammes.

Étouffez les flammes d'un feu d'aliments autre qu'un feu de graisse à l'aide de bicarbonate de soude. Ne jamais utiliser d'eau sur les feux de cuisson.

S'assurer que l'air brassé par les ventilateurs ou les événements à air forcé n'agisse pas sur les flammes d'un brûleur de sorte qu'elles risquent de dépasser des rebords d'une casserole.

Veillez à avoir à portée de main un extincteur d'incendie en bon état de marche, placé visiblement près de l'appareil et facile d'accès.

AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE LÉSIONS CORPORELLES DANS L'ÉVENTUALITÉ D'UN FEU DE GRAISSE, OBSERVER LES CONSIGNES SUIVANTES :

- ÉTOUFFER LES FLAMMES à l'aide d'un couvercle bien hermétique, d'une tôle à biscuits ou d'un plateau en métal, puis éteindre l'appareil. FAIRE ATTENTION À NE PAS SE BRÛLER. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, ÉVACUER LES LIEUX ET FAIRE APPEL AU SERVICE D'INCENDIE.
 - NE JAMAIS SAISIR UN RÉCIPIENT QUI BRÛLE. Vous pourriez vous brûler.
 - NE PAS UTILISER D'EAU, y compris les chiffons ou serviettes mouillées. Une violente explosion de vapeur risque de se produire.
 - Utiliser un extincteur uniquement si :
 - Vous savez que vous possédez un extincteur de CLASSE ABC, et vous en connaissez déjà le maniement.
 - L'incendie est de petite ampleur et contenu dans la zone où il s'est déclaré.
 - Le service d'incendie est appelé.
 - On peut combattre l'incendie le dos tourné vers la sortie.
-

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

En cas de panne électrique, seuls les brûleurs de la table de cuisson peuvent s'allumer manuellement.

Dans la mesure du possible, ne pas faire fonctionner le système de ventilation lorsqu'un feu se déclenche sur une table de cuisson. Toutefois, ne pas passer la main à travers le feu pour mettre le système de ventilation hors tension.

Sécurité en matière de gaz

Pour éviter toute accumulation d'oxyde de carbone, ne pas bloquer les événements de l'appareil.

Se faire indiquer l'emplacement du robinet d'arrêt de gaz par l'installateur.

Pour un fonctionnement adéquat des brûleurs, l'allumeur doit toujours être propre et sec.

Si un brûleur s'éteint et que du gaz s'échappe, ouvrir portes et fenêtres. Attendre que le gaz se soit dissipé avant d'utiliser de nouveau l'appareil.

AVERTISSEMENT

Tous les allumeurs émettent des étincelles lorsqu'on allume un brûleur. Ne toucher aucun brûleur lors de l'utilisation de la table de cuisson.

Si vous sentez des effluves de gaz, l'installateur n'a pas correctement vérifié la présence de fuites. Si les raccordements de son pas parfaitement serrés, vous pouvez avoir une petite fuite et une faible odeur de gaz. Si vous sentez des effluves de gaz, éteindre immédiatement l'appareil et communiquer avec un technicien autorisé en réparation pour diagnostiquer le problème. Consulter les avertissements, → "*Utilisation sécuritaire de l'électroménager alimenté au gaz*:" à la page 25

AVERTISSEMENT

Pour éviter les poussées de flamme lors de l'utilisation de la table de cuisson, les grilles de brûleur doivent être correctement installées. Les pieds de support des grilles doivent reposer sur les alvéoles de la table de cuisson prévues à cet effet. Ne pas utiliser une grille si les pieds en caoutchouc sont absents ou abîmés.

Les orifices de l'allumeur doivent être propres pour que les brûleurs s'allument correctement. Il est impératif de nettoyer les brûleurs en cas de débordement ou si un brûleur ne s'allume pas même si l'allumeur émet un léger claquement.

AVERTISSEMENT

Pour éviter les poussées de flamme, ne pas utiliser la table de cuisson sans avoir correctement installé les capuchons de brûleur et les grilles de brûleur.

AVERTISSEMENT

Ne pas nettoyer ni toucher les brûleurs lorsque le brûleur à très faible puissance (s'il y en a un) est en cours d'utilisation. Lorsque le brûleur à très faible puissance se rallume automatiquement, l'allumeur émettra des étincelles au niveau du brûleur.

AVERTISSEMENT

Utiliser cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné comme l'indique ce manuel. Ne JAMAIS utiliser cet appareil comme un radiateur électrique portatif pour chauffer ou réchauffer une pièce. Ceci pourrait entraîner une intoxication par l'oxyde de carbone et provoquer une surchauffe de l'appareil. L'appareil ne doit jamais servir à entreposer quoi que ce soit.

Prévention des brûlures

NE PAS TOUCHER AUX ÉLÉMENTS DE SURFACE NI AUX ZONES PRÈS DES ÉLÉMENTS. Les unités de surface peuvent être chaudes même lorsqu'elles sont de couleur foncée. Les zones près des unités de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher, ni laisser vêtements, poignées isolantes ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments de surface ni aux zones près des éléments tant qu'ils n'ont pas refroidi. Citons notamment la table de cuisson et les surfaces situées près de celle-ci.

Ne pas chauffer ou réchauffer des contenants d'aliments non ouverts. L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et provoquer des blessures.

Toujours ALLUMER la hotte lors de la cuisson à température élevée ou pour flamber certains plats (c.-à-d., crêpes Suzette, cerises Jubilé, steak au poivre flambé).

Utiliser les réglages élevés seulement lorsque nécessaire. Pour éviter bulles et éclaboussures, chauffer l'huile lentement à réglage faible ou moyen. L'huile chaude peut causer des brûlures et blessures extrêmement graves.

Ne déplacez jamais une poêle contenant de l'huile chaude, en particulier une bassine à friture. Attendez qu'elle se soit refroidie.

Attacher les vêtements lâches, etc. avant de commencer. Attacher les cheveux longs de façon à ce qu'ils ne pendent pas et ne pas porter de vêtements lâches ou d'habits ou objets qui pendillent, tels que cravates, foulards, bijoux ou manches.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Sécurité des enfants

Lorsque les enfants sont assez âgés pour utiliser l'appareil, il incombe aux parents ou tuteurs légaux de veiller à ce qu'ils soient formés aux pratiques sécuritaires par des personnes qualifiées.

Ne permettre à personne de grimper, rester debout, s'appuyer, s'asseoir ou se pencher sur toute partie d'un appareil, notamment une porte, un tiroir-réchaud ou un tiroir de rangement. Ceci peut endommager l'appareil qui risque de basculer et causer des blessures sérieuses.

Ne pas permettre aux enfants d'utiliser cet appareil sauf sous la surveillance attentive d'un adulte. Ne pas laisser les enfants et les animaux seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil est en service. Ne jamais les laisser jouer aux alentours de l'appareil, que ce dernier soit en service ou non.

ATTENTION

Les articles d'intérêt pour les enfants ne doivent pas être rangés dans un appareil électroménager, dans les armoires au-dessus de l'appareil ou sur le dossier. Les enfants peuvent grimper sur l'appareil pour atteindre ces objets et se blesser sérieusement.

Consignes en matière de nettoyage

AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT : en application de la loi de la Californie sur la qualité de l'eau potable et sur les produits toxiques (« California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act »), le Gouverneur de Californie est tenu de publier une liste des substances reconnues par l'État de Californie comme étant cancérigènes ou pouvant causer des malformations ou nuire à la reproduction, et les entreprises sont tenues d'avertir les consommateurs des risques potentiels d'exposition à de telles substances. L'incinération de combustible gazeux de cuisson et l'élimination de salissures lors d'un autonettoyage peuvent générer des sous-produits qui figurent sur cette liste. Pour minimiser l'exposition à ces substances, toujours faire fonctionner cet appareil conformément aux instructions contenues dans cette brochure et assurer une bonne ventilation.

AVERTISSEMENT

L'incinération de combustible gazeux de cuisson peut générer de faibles quantités d'oxyde de carbone, de benzène, de formaldéhyde et de suie. Afin de minimiser l'exposition à ces substances, les brûleurs doivent être réglés par un installateur ou un service certifié afin d'assurer une combustion adéquate. Assurer une ventilation adéquate en ouvrant une fenêtre ou utiliser un ventilateur ou une hotte aspirante lorsque vous cuisinez au gaz. Toujours utiliser l'appareil conformément aux instructions du présent manuel.

Après tout déversement ou débordement, éteindre le brûleur et laisser la table de cuisson refroidir. Nettoyer le pourtour du brûleur ainsi que ces orifices. Une fois ce

nettoyage terminé, vérifier le bon fonctionnement du brûleur.

Ne nettoyez pas l'appareil pendant qu'il est encore chaud. Certains produits nettoyants produisent des vapeurs nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude. Chiffons ou éponges humides peuvent causer des brûlures par dégagement de vapeur.

AVERTISSEMENT

Ne pas retirer les œillets ni les anneaux blancs, car le service après-vente devra les réinstaller et il ne faut pas utiliser la table de cuisson sans toutes les pièces bien insérées et en place.

Sécurité pour la batterie de cuisine

Tenir la poignée de la casserole en brassant ou tournant les aliments. Ceci l'empêche de bouger et évite les déversements.

Utiliser des casseroles de taille adéquate.

L'utilisation de casseroles trop petites aura pour effet d'exposer une partie de l'élément chauffant ou du brûleur pouvant présenter un risque de contact direct et d'incendie de vêtements. Sélectionner des ustensiles à fond plat, suffisamment larges pour couvrir l'élément chauffant. Cet appareil est doté de surfaces de différents formats. Un bon rapport ustensile/élément chauffant ou brûleur permet également d'améliorer le fonctionnement de l'appareil.

Avant d'utiliser un ustensile de cuisson, l'inspecter à la recherche de dommages ou d'usure excessive.

Toujours tourner les poignées an qu'elles ne passent pas au-dessus des zones adjacentes de cuisson ou du bord de l'appareil. Ceci aide à diminuer le risque d'ignition de matériaux inammables, de déversements et de brûlures.

Ajuster la taille de la flamme des brûleurs afin qu'elle ne dépasse pas le bord des ustensiles. Un bon rapport flamme/ustensile entraîne une diminution des risques en matière de sécurité.

Utiliser uniquement des ustensiles de certains types de verre, verre calorifuge, céramique, poterie ou matière émaillée qui conviennent à une table de cuisson.

Installation et entretien corrects

AVERTISSEMENT

Couper l'alimentation électrique et de gaz avant toute réparation.

Demandez à l'installateur de vous montrer où se trouve le disjoncteur ou le fusible. Identifier sa position pour pouvoir le retrouver facilement.

Cet appareil doit être adéquatement installé et mis à la terre par un technicien agréé. Branchez l'appareil uniquement dans une prise correctement reliée à la terre. Pour plus de détails, reportez-vous à la notice d'installation.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Cet appareil est destiné uniquement à une utilisation domestique normale. Il n'est pas homologué pour un usage en extérieur. Voyez la Énoncé de la Garantie Limitée. Si vous avez des questions, communiquez avec le fabricant.

Ne pas entreposer ni utiliser de produits chimiques corrosifs, vapeurs, substances inflammables ou produits non alimentaires à l'intérieur ou à proximité de l'appareil. Il a été spécialement conçu pour être utilisé pendant le chauffage et la cuisson des aliments. L'emploi de produits chimiques corrosifs pour chauffer ou nettoyer l'appareil endommagera ce dernier et peut provoquer des blessures.

AVERTISSEMENT

Le non respect du mode de fonctionnement des boutons peut entraîner des lésions corporelles ou des dommages à l'appareil.

Cet appareil n'est pas prévu pour fonctionner avec un programmateur externe ou une télécommande externe.

Ne pas se servir de cet appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé. Communiquer avec un réparateur autorisé.

Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé par ce manuel. Toute réparation doit être effectuée par un centre de réparation autorisé par l'usine.

Pour éviter les risques d'électrocution, avant de réparer l'appareil, mettre l'alimentation hors circuit au niveau du panneau de service et le verrouiller pour éviter tout mise en circuit accidentelle.

Avertissement issu de la proposition 65 :

Ce produit pourrait contenir un produit chimique reconnu par l'État de la Californie comme cancérigène ou ayant des effets nocifs sur la reproduction. Par conséquent, l'emballage de votre produit pourrait porter l'étiquette suivante, comme requis par la Californie :

AVERTISSEMENT ISSUE DE LA PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE LA CALIFORNIE :



AVERTISSEMENT

Cancer et dommages à la reproduction -
www.P65Warnings.ca.gov

Causes des dommages

AVIS

- DOMMAGES DUS À LA CHALEUR SUR DES APPAREILS OU DES MEUBLES:

Une utilisation prolongée de l'appareil génère de la chaleur et de l'humidité. Une ventilation supplémentaire est alors nécessaire. Ouvrez une fenêtre ou mettez en marche une hotte communiquant avec l'extérieur.

- ENDOMMAGEMENT DE L'APPAREIL DÛ À UNE ACCUMULATION DE CHALEUR :
Ne pas faire chauffer des cocottes ou des poêles sur plusieurs brûleurs en même temps.
- DYSFONCTIONNEMENT :
Tournez toujours les boutons de commande sur la position zéro lorsque l'appareil n'est pas en service.

Protection de l'environnement

Vous trouverez ci-après des conseils permettant d'économiser de l'énergie et des informations relatives à l'élimination de l'appareil.

L'emballage de votre appareil a été fabriqué avec les matériaux indispensables pour fournir 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).

Économies d'énergie

- Sélectionnez le brûleur adapté à la taille du récipient. Centrez bien le récipient.
- Pour de petites quantités, utilisez une petite casserole. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.
- Couvrez toujours les récipients avec un couvercle approprié. La cuisson sans couvercle consomme considérablement plus d'énergie. Utilisez un couvercle en verre afin de pouvoir voir l'intérieur du récipient sans devoir soulever le couvercle.
- Faites cuire avec peu d'eau. Vous économiserez de l'énergie. Les vitamines et minéraux des légumes seront conservés.
- Réglez à temps à une puissance de cuisson inférieure. Vous économiserez ainsi de l'énergie.

Mise en route

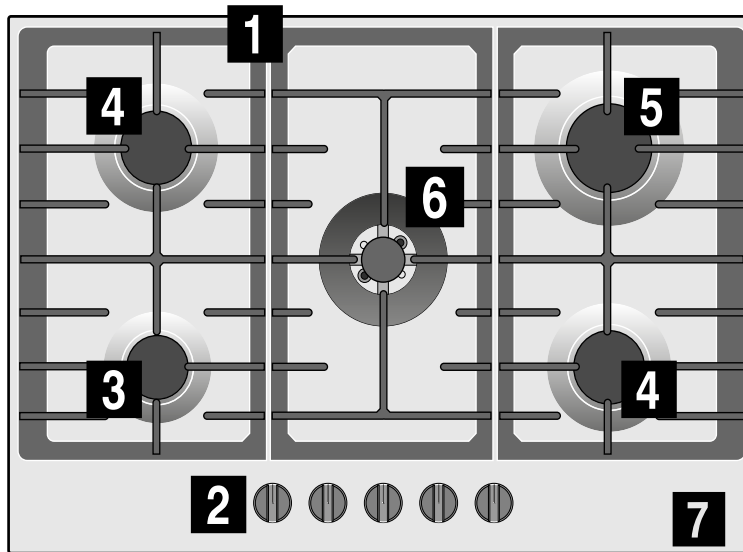
Remarque : Des variations de détails ou de couleurs sont possibles selon le modèle d'appareil.

Avant la première utilisation de l'appareil

- Retirez tout le matériel d'emballage et la documentation de la surface de la table de cuisson.
 - Essuyer la surface avec une éponge humide et propre puis sécher.
- Il peut y avoir une légère odeur aux cours des premières utilisations. Ceci est normal et disparaîtra.
 - L'optimisation des résultats de cuisson dépendent de la sélection et de l'utilisation des bons ustensiles de cuisine. Consulter la section « Ustensile adéquat ».
 - Lire toutes les précautions de sécurité et le manuel d'utilisation et d'entretien avant toute utilisation.

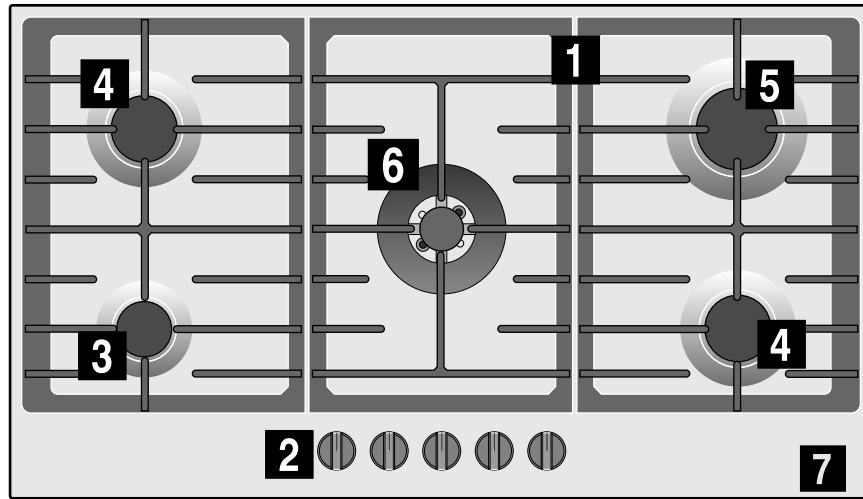
Table de cuisson au gaz

NGM8057UC



- | | |
|----------|--|
| 1 | Grilles de brûleur |
| 2 | Boutons de commande |
| 3 | Petit brûleur avec une puissance jusqu'à 3 400 BTU/h (1 kW) Fonctionnalité OptiSim® consulter la section « Positionnement du chapeau OptiSim® sur le brûleur et Installation du chapeau OptiSim® sur le brûleur »
→ "Accessoires" à la page 33 |
| 4 | Brûleur moyen avec une puissance jusqu'à 6 000 BTU/h (1,76 kW) |
| 5 | Grand brûleur avec une puissance jusqu'à 9 010 BTU/h (2,64 kW) |
| 6 | Brûleur à flamme double avec une puissance jusqu'à 17 000 BTU/h (4,98 kW) |
| 7 | Emplacement du numéro de série/étiquette de cote (sous l'appareil, côté avant droit) |

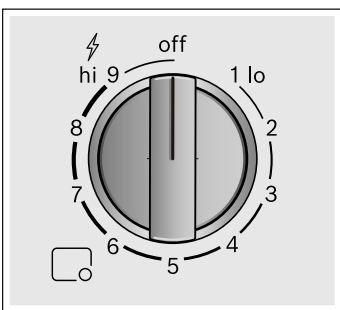
NGM8657UC




- | | | | |
|----------|---|----------|--|
| 1 | Grilles de brûleur | 4 | Brûleur moyen avec une puissance jusqu'à 6 000 BTU/h (1,76 kW) |
| 2 | Boutons de commande | 5 | Grand brûleur avec une puissance jusqu'à 9 010 BTU/h (2,64 kW) |
| 3 | Petit brûleur avec une puissance jusqu'à 3 400 BTU/h (1 kW) Fonctionnalité OptiSim® consulter la section « Positionnement du chapeau OptiSim® sur le brûleur et Installation du chapeau OptiSim® sur le brûleur » → "Accessoires" à la page 33 | 6 | Brûleur à flamme double avec une puissance jusqu'à 17 000 BTU/h (4,98 kW) |
| | | 7 | Emplacement du numéro de série/étiquette de cote (sous l'appareil, côté avant droit) |

Boutons de commande

Chaque bouton de commande comporte une marque qui correspond au brûleur qu'il commande. Vous pouvez utiliser les boutons de commande pour régler la puissance requise dans chaque cas à différentes positions entre les réglages maximums et minimums. N'essayez jamais de passer directement de la position "off" (désactivé) à la position 1 ou vice versa.



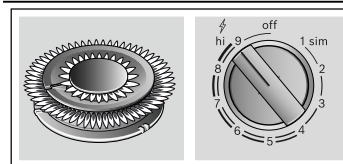
Témoins

- | | |
|---|---|
|  | Brûleur commandé par le bouton de commande |
| Arrêt | Le brûleur est éteint |
| hi 9 ⚡ | Réglage le plus puissant et allumage électrique |
| 1 lo | Réglage le plus faible |

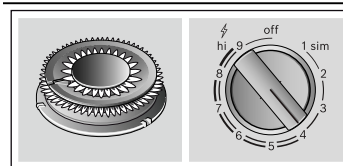
Témoins

- | | |
|-------|--|
| 1 sim | Petit brûleur
Utiliser ce réglage avec le chapeau OptiSim®. |
| 1 sim | Brûleur à flamme double
Réglage le plus faible |

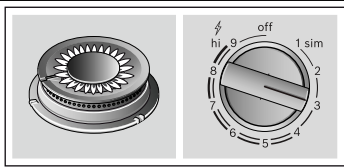
Pour les brûleurs à flamme double, les flammes internes et externes peuvent être contrôlées séparément. Les niveaux de puissance offerts sont les suivants :



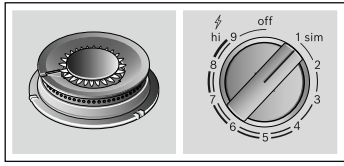
Flammes internes et externes à pleine puissance.



Flamme externe à faible puissance, flamme interne à pleine puissance.



Flamme interne à pleine puissance.



Flamme interne à faible puissance.

Brûleurs scellés

Votre table de cuisson neuve dispose de brûleurs à gaz scellés. Il n'y a aucune pièce de brûleur à nettoyer, démonter ou régler sous la table de cuisson. La table de cuisson dispose de quatre diamètres de brûleurs : petit, moyen, grand et à flamme double.

Positionnement du chapeau et de la base du brûleur

▲ AVERTISSEMENT

Pour éviter des flambées, ne pas utiliser la table de cuisson sans tous les chapeaux de brûleurs en place et toutes les grilles de brûleur bien positionnées.

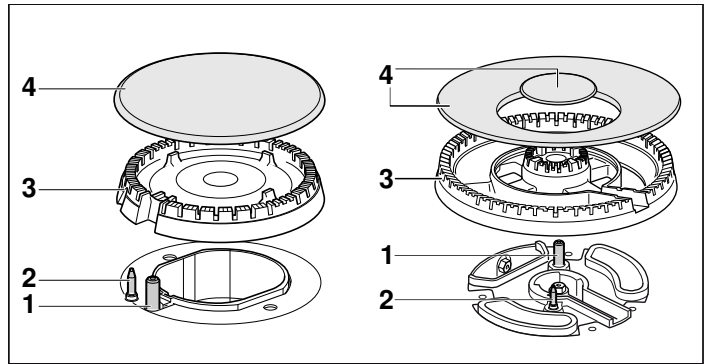
▲ AVERTISSEMENT

Pour éviter les brûlures, ne pas toucher aux chapeaux de brûleur ni aux grilles quand ils sont chauds. Éteindre la table de cuisson et laisser les brûleurs refroidir.

Il faut que les chapeaux de brûleurs soient correctement positionnés pour le bon fonctionnement de la table de cuisson. Un ou plusieurs problèmes peuvent survenir si un chapeau de brûleur n'est pas bien positionné :

- La flamme du brûleur est trop élevée.
- Des flammes jaillissent des brûleurs.
- L'acier inoxydable se décolore.
- Les brûleurs ne s'allument pas.
- La flamme du brûleur n'est pas uniforme.
- Une odeur de gaz se dégage du brûleur.

Toujours retirer délicatement les grilles du brûleur. Lors du déplacement d'une grille, la grille du brûleur adjacent pourrait aussi se déplacer.

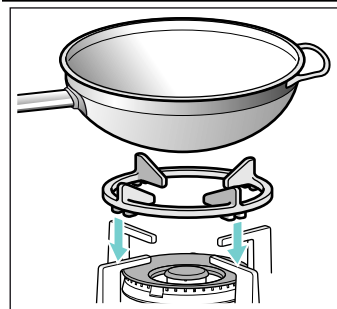


Pièces

1	Allumeur
2	Thermocouple
3	Base du brûleur
4	Chapeau du brûleur

Accessoires

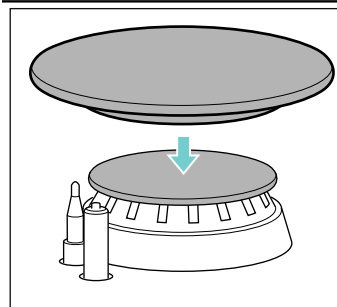
Selon le modèle, la table de cuisson peut inclure les accessoires suivants que vous pouvez acheter à la boutique en ligne Bosch ou auprès du service d'assistance.



Adaptateur pour poêle wok

Convient uniquement aux brûleurs à double flamme. Utiliser un ustensile de cuisson à base arrondie.

Pour prolonger la vie utile de l'appareil électroménager, nous vous recommandons d'utiliser l'adaptateur pour poêle wok.



« Positionnement du chapeau OptiSim® sur le brûleur et Installation du chapeau OptiSim® sur le brûleur »

Il s'agit d'un chapeau de brûleur utilisé uniquement lorsqu'on chauffe à puissance minimum comme faire fondre du chocolat ou mijoter des sauces à feu très doux tout en réduisant le risque de les brûler.

Déposer le chapeau OptiSim® uniquement sur le chapeau du petit brûleur.

Numéro de référence

HEZ298107 Grille pour wok

Le client est responsable pour le bon usage des accessoires.

Fonctionnement

Utiliser la table de cuisson pour des applications de cuisson sur une surface comme bouillir, frire, mijoter, cuire à la vapeur et sauter.

⚠ AVERTISSEMENT

La combustion de gaz combustible pour la cuisson peut générer de faibles quantités de monoxyde de carbone, de benzène, de formaldéhyde et de suie. Pour minimiser l'exposition à ces substances, un installateur certifié ou un réparateur autorisé doit régler les brûleurs pour assurer une bonne combustion. Assurer une bonne ventilation en laissant une fenêtre ouverte, ou utiliser un ventilateur ou une hotte d'aération lorsque vous cuisinez avec du gaz. Toujours faire fonctionner l'appareil en suivant les consignes de ce manuel.

⚠ ATTENTION


Pour éviter toute possibilité de blessure ou d'endommagement de l'électroménager, s'assurer que les grilles sont installées exactement suivant les consignes de montage et non à l'envers ou sens dessus dessous.

Panne de courant

1. En cas de panne de courant, il est possible d'allumer les brûleurs avec une allumette. Enfoncer le bouton de commande du brûleur sélectionné et le tourner en sens antihoraire à la puissance la plus élevée.
2. Tenir une allumette ou un briquet allumé contre le brûleur.

Allumage électronique

Les brûleurs de la table de cuisson s'allument avec des allumeurs électroniques. Il n'y a aucune flamme pilote. Chaque brûleur dispose de son propre allumeur électronique.

1. Enfoncer le bouton de commande du brûleur sélectionné et le tourner en sens antihoraire jusqu'au symbole .
Des étincelles seront produites à tous les brûleurs alors que vous tenez le bouton de commande enfoncé. Le brûleur s'allume.
2. Relâcher le bouton de commande.
3. Tourner le bouton de commande à la position requise.

Si le brûleur refuse de s'allumer, revenir à la position d'arrêt et recommencer les étapes décrites ci-dessus. Cette fois-ci, tenir le bouton de commande enfoncé plus longtemps (jusqu'à 10 secondes).

⚠ AVERTISSEMENT

Si le brûleur refuse de s'allumer après 15 secondes, ramener le bouton de commande en position d'arrêt et ouvrir la porte ou la fenêtre de la pièce. Attendre au moins une minute avant d'essayer de rallumer le brûleur.

Remarque : Il est important de maintenir l'appareil électroménager propre. Un allumeur sale peut entraîner des problèmes au moment de l'allumage. Nettoyer régulièrement les allumeurs avec une petite brosse non métallique. Prendre soin d'éviter de les frapper très fort.

Système de sécurité en cas de défaillance de la flamme

La table de cuisson est dotée d'un système de sécurité (thermocouple) qui coupe l'admission de gaz lorsque les brûleurs sont éteints par accident.

Pour s'assurer que le dispositif est actif :

1. Allumez le brûleur comme à l'habitude.
2. Sans relâcher le bouton de commande, enfoncez-le et tenez-le fermement pendant 4 secondes après avoir allumé la flamme.

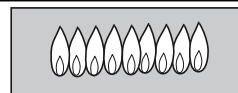
Caractéristiques typiques d'une flamme

La flamme du brûleur doit être de couleur bleue et stable sans extrémité jaune ni de bruit ou vacillement excessif. La flamme doit être présente tout autour du chapeau du brûleur.

Vérification des caractéristiques de la flamme :

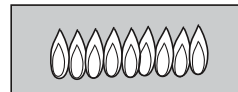
Flammes jaunes :

Réglages supplémentaires requis.



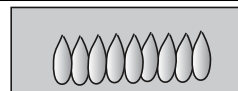
Extrémités des cônes externes jaunes :

Normales pour un gaz de pétrole liquéfié.



Flammes bleues douces :

Normales pour le gaz naturel.



- Si la flamme est entièrement ou presque toute jaune, vérifier si le réglage du régulateur est au bon combustible. Après le réglage, procéder à un nouveau test.
- Au cours du démarrage initial, il est normal que la flamme soit bigarrée de jaune. Laisser l'appareil fonctionner de quatre à cinq minutes puis réévaluer avant de procéder aux réglages.
- Au cours de l'utilisation initiale, un corps étranger dans la conduite de gaz peut rendre la flamme orange. La couleur orange disparaîtra avec l'usage. Vérifier le bon dégagement des ports du brûleur. Si les ports sont obstrués. → "Dépannage" à la page 43

Remarque : Un « pop » sonore peut-être entendu lorsqu'on éteint le brûleur manuellement. Il est possible qu'il soit plus intense avec du gaz de pétrole liquéfié qu'avec du gaz naturel. Cela est normal.

Éteindre un brûleur

Tourner le bouton de commande correspondant en sens horaire à la position d'arrêt (off).

▲ AVERTISSEMENT

Si la flamme du brûleur s'est éteinte accidentellement, mettez le bouton de commande à la position « off » (éteinte) et n'essayez pas de le rallumer pendant au moins 1 minute.

Généralités

Il est normal d'entendre un sifflement doux lors du fonctionnement du brûleur.

Lors de la première utilisation, il est normal que le brûleur dégage des odeurs. Cela ne pose aucun risque et n'indique pas une défaillance. Les odeurs disparaîtront à un certain moment.

Une flamme de couleur orange est normale. La couleur est provoquée par la présence de poussières dans l'atmosphère, de liquides déversés, etc.

Tirer le meilleur parti de l'appareil

Ustensile de cuisson convenable

Brûleur	Diamètre minimum de la base de l'ustensile de cuisson	Diamètre maximum de la base de l'ustensile de cuisson
Brûleur à flamme double	8 ² / ₃ po (22 cm)	11 ³ / ₄ po (30 cm)
Grand brûleur	7 ³ / ₄ po (20 cm)	10 ¹ / ₄ po (26 cm)
Brûleur moyen	5 ¹ / ₂ po (14 cm)	8 ² / ₃ po (22 cm)
Petit brûleur	4 ³ / ₄ po (12 cm)	6 ¹ / ₄ po (16 cm)

L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser le bord de la table de cuisson.

Recommandations en matière d'ustensiles de cuisson

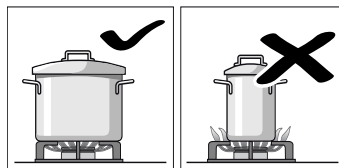
Remarque : Il est possible de percevoir une déformation temporaire de l'acier de la surface de cuisson lorsque vous utilisez certaines casseroles ou poêles. La déformation temporaire est normale et n'influence pas la fonctionnalité de l'appareil électroménager.

Les recommandations qui suivent peuvent vous aider à économiser de l'énergie et à prévenir tout dommage aux ustensiles de cuisson :

Ustensile de cuisson adéquat

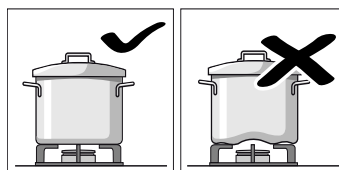
- Les casseroles à fond d'aluminium ou de cuivre conduisent la chaleur de façon uniforme.
- Les casseroles en acier inoxydable sans autres métaux n'offrent pas toujours une cuisson uniforme.

- Les ustensiles de fonte absorbent la chaleur lentement et cuisent plus uniformément à réglage moyen-faible.
- Des casseroles résistantes à fond plat sont stables et distribuent la chaleur uniformément.
- NE PAS UTILISER de casseroles minces, voilées, bosselées ou sillonnées, car elles ne distribuent pas la chaleur uniformément.



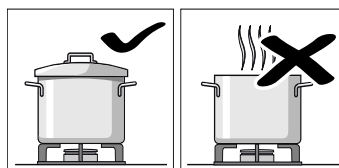
Utilisez la bonne taille de poêles et de casseroles pour chacun des brûleurs.

N'utilisez pas de petites poêles sur les brûleurs de grand diamètre. Les flammes ne doivent pas toucher les côtés de la poêle.

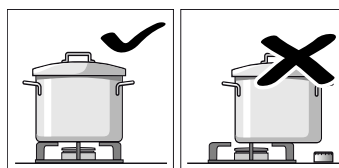


N'utilisez pas de poêles endommagées, au fond bombé, sur la table de cuisson. Elles risquent de basculer.

Utilisez uniquement des poêles à fond plat et épais.

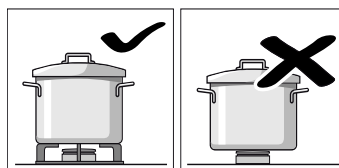


Ne cuisinez pas sans mettre le couvercle. Assurez-vous de bien mettre le couvercle en position pour économiser l'énergie.



Assurez-vous que la poêle est bien centrée sur le brûleur, sinon elle risque de basculer.

Ne déposez pas de grandes poêles sur les brûleurs près des boutons de commandes. Ils risquent d'être endommagés par les très hautes températures.



Déposez les poêles sur les grilles de brûleur, jamais directement sur le brûleur.

Assurez-vous que les grilles de brûleur et les capuchons de brûleurs sont correctement installés avant d'utiliser l'appareil électroménager.

Veillez déposer délicatement les poêles sur la table de cuisson.

N'égratignez pas la table de cuisson et ne déposez pas un poids excessif.

Tableau de temps de cuisson




Le tableau ci-dessous indique les réglages de température et les durées de cuisson optimisés pour différents types d'aliments. Les renseignements fournis s'appliquent à la cuisson de plats de quatre portions.

La durée de cuisson et les réglages de température peuvent varier en fonction du type d'aliment, son poids et la qualité des ingrédients utilisés ainsi que selon le type de gaz de l'appareil et de la matière utilisée pour la fabrication des ustensiles. Pour préparer ce plat, la plupart des ustensiles utilisés étaient en acier inoxydable.








Toujours utiliser des ustensiles de la bonne taille et les placer au centre du brûleur. Vous trouverez des renseignements à propos du diamètre de l'ustensile à la section → "Ustensile de cuisson convenable"

Utilisation des tableaux

Il est possible de préparer chaque type d'aliments en une ou deux étapes. Chaque étape précise les éléments suivants :

-  la méthode de cuisson
-  le réglage de température
-  la durée de cuisson en minutes













Voici les méthodes de cuisson présentées au tableau

-  Porter à ébullition
-  Poursuivre la cuisson
-  Laisser la pression augmenter dans l'autocuiseur
-  Maintenir la pression de l'autocuiseur
-  Frire à feu vif
-  Frire délicatement
-  Faire fondre, liquéfier
- * Sans couvercle
- ** Mélanger sans arrêt
- *** Avec OptiSim®

Remarque : Les symboles n'apparaissent pas sur l'appareil. Ils sont utilisés pour représenter les différentes méthodes de cuisson.

Les renseignements sur la méthode de cuisson pour les différents brûleurs sont affichés. Nous vous recommandons d'utiliser le premier brûleur mentionné. L'aperçu du modèles décrit tous les brûleurs de la table de cuisson.

Exemple :



















Repas	Temp de cuisson total en min.	Étape 1	Étape 2
Brûleur		  	  
Soupes, soupes crémeuses			
Soupe au poisson			
Grand brûleur	12-17	 8 7-9	 1 5-8
Brûleur moyen	17-22	 8 11-13	 1 6-9
Brûleur à flamme double	10-15	 9 4-6	 4 6-9







Cet exemple démontre le mode de préparation de la soupe au poisson sur le grand brûleur, le brûleur moyen et sur le brûleur à flamme double.

Avec le grand brûleur (option recommandée), la durée totale du temps de cuisson varie entre 12 et 17 minutes.



















- Étape 1 : Porter à ébullition. Régler la température à 8 pour porter à ébullition, entre 7 et 9 minutes.
- Étape 2 : Poursuivre l'ébullition. Abaisser le réglage de température à 1, mijoter entre 5 et 8 minutes.

Ces renseignements peuvent également s'appliquer aux autres suggestions de brûleur.













Aliment	Temp de cuisson total en min.	Étape 1	Étape 2
Brûleur		  	  
Soupes, soupes crémeuses			
Soupe au poisson			
Grand brûleur	12-17	 8 7-9	 1 5-8
Brûleur moyen	17-22	 8 11-13	 1 6-9
Brûleur à flamme double	10-15	 8 5-7	 4 5-8
Minestrone (soupes aux légumes)			
Grand brûleur	47-52	 9 10-12	 5 37-40
Brûleur moyen	57-62	 9 10-12	 6 47-50
Brûleur à flamme double	45-50	 7 8-10	 4 37-40







Aliment Brûleur	Temps de cuis- son total en min.	Étape 1			Étape 2		
							






















Pâtes et riz







Spaghetti							
Grand brûleur	18-22		9	8-10		6	10-12
Brûleur moyen	20-24		9	10-12		7	10-12
Brûleur à flamme double	17-21		8	7-9		6	10-12
Riz							
Grand brûleur	17-22		9	5-7		2	12-15
Brûleur moyen	18-23		9	7-9		6	11-14
Brûleur à flamme double	13-18		7	4-6		4	9-12
Ravioli							
Grand brûleur	9-14		9	4-6		6	5-8
Brûleur moyen	17-22		8	12-14		8	5-8
Brûleur à flamme double	8-13		8	3-5		8	5-8

Légumes et légumineuses


























Pommes de terre bouillies (purée, salade)							
Grand brûleur	23-28		9	8-10		5	15-18
Brûleur moyen	25-30		9	10-12		6	15-18
Brûleur à flamme double	22-27		9	8-10		7	14-17
Houmous (purée de pois chiches)							
Grand brûleur	50-55		9	10-12		4	40-43
Brûleur à flamme double	47-52		7	10-12		6	37-40
Brûleur moyen	52-57		9	12-14		5	40-43







Aliment Brûleur	Temps de cuis- son total en min.	Étape 1			Étape 2		
							
























Lentilles de montagne							
Grand brûleur	40-45		9	8-10		8	32-35
Brûleur moyen	50-55		9	18-20		6	32-35
Brûleur à flamme double	40-45		9	8-10		4	32-35
Légumineuses à grande friture							
Grand brûleur	12-17		7	6-8		6	6-9
Brûleur à flamme double	10-15		7	5-7		5	5-8
Brûleur moyen	20-25		9	20-25			
Légumes frais sautés**							
Brûleur à flamme double	5-7		9	5-7			
Grand brûleur	6-8		9	6-8			
Croustilles							
Brûleur à flamme double	13-18		7	13-18			
Grand brûleur	15-20		9	15-20			
Brûleur moyen	25-30		9	25-30			
Œufs							
Omelette (1 port.)							
Brûleur moyen	3-5		8	3-5			
Grand brûleur	2-4		9	2-4			
Brûleur à flamme double	2-4		5	2-4			
Omelette espagnole							
Grand brûleur	25-30		9	25-30			
Brûleur à flamme double	18-23		7	18-23			







Aliment	Temps de cuisson total en min.	Étape 1			Étape 2		
							

Sauces
























Sauce tomate							
Brûleur à flamme double	20-25		9	4-5		1	16-20
Sauce blanche**							
Petit brûleur	10-15		6	2-4		6	8-11
Brûleur moyen	10-15		5	2-4		5	8-11
Grand brûleur	3-8		5	1-2		5	2-6
Sauce au fromage bleu							
Petit brûleur	4-6		7	4-6			
Brûleur moyen	3-5		7	3-5			
Brûleur à flamme double	4-6		3	4-6			
Sauce napolitaine							
Brûleur moyen	18-23		6	2-4		4	16-19
Grand brûleur	13-18		9	1-3		8	12-15
Brûleur à flamme double	13-18		7	1-3		5	12-15
Sauce carbonara							
Brûleur moyen	10-15		6	5-7		3	5-8
Grand brûleur	8-13		5	4-6		3	4-7
Brûleur à flamme double	10-15		3	10-15			
Poisson							
Morue panée							
Grand brûleur	5-10		8	5-10			
Brûleur moyen	8-13		9	8-13			
Brûleur à flamme double	5-10		6	5-10			







Aliment	Temps de cuisson total en min.	Étape 1			Étape 2		
							

Saumon poêlé							
Grand brûleur	5-10		7	2-4		1	3-6
Brûleur moyen	5-10		8	2-4		1	3-6
Brûleur à flamme double	4-9		6	2-4		1	2-5
Moules							
Grand brûleur	5-7		9	5-7			
Brûleur à flamme double	3-5		9	3-5			
Brûleur moyen	10-12		9	10-12			
Viande							
Poitrine de canard (1x)							
Brûleur moyen	6-8		7	6-8			
Grand brûleur	9-11		7	9-11			
Brûleur à flamme double	6-8		5	6-8			
Filet de bœuf Stroganoff							
Grand brûleur	8-13		9	8-13			
Brûleur à flamme double	5-10		7	5-10			
Brûleur moyen	12-17		9	12-17			
Poulet (8 poitrines de poulet)							
Grand brûleur	7-12		9	2-4		6	5-8
Brûleur à flamme double	7-12		9	2-4		6	5-8
Brûleur moyen	7-12		9	7-12			
Viande hachée							
Grand brûleur	15-20		8	15-20			
Brûleur moyen	20-25		9	20-25			
Brûleur à flamme double	15-20		6	15-20			

























Aliment	Temps de cuisson total en min.	Étape 1			Étape 2		
							

Produits préparés surgelés

Croquettes, surgelées (16 un.)							
Bâtonnets de poisson surgelés (12 un.)							
Grand brûleur	6-10		8			6-10	
Brûleur moyen	8-12		8			8-12	
Brûleur à flamme double	4-8		8			4-8	
Saucisses frites (12 un.)							
Grand brûleur	5-10		9	1-3		7	4-7
Brûleur moyen	7-12		9			7-12	
Brûleur à flamme double	5-10		8	1-3		7	4-7
Saucisses, cuites (bouillies) (12 un.)							
Brûleur moyen	8-13		9			8-13	
Grand brûleur	9-14		7			9-14	
Brûleur à flamme double	9-14		4			9-14	
Galettes de viande hachée pour hamburgers (4 un., 0,4 po/1 cm, 110 g)							
Grand brûleur	4-9		9	1-3		7	3-6 *
Brûleur moyen	6-11		9	1-3		7	5-8 *
Brûleur à flamme double	3-8		9	1-3		7	2-5 *
Légumes surgelés**							
Grand brûleur	7-12		9			7-12	
Brûleur à flamme double	5-10		9			5-10	
Brûleur moyen	10-15		9			10-15	
Pizza (8 po)							
Brûleur à flamme double	4-8		4			4-8	
Grand brûleur	16-20		1			16-20	

Aliment	Temps de cuisson total en min.	Étape 1			Étape 2		
							

Desserts

Pouding au riz**							
Brûleur moyen	30-35		8	9-11		4	21-24
Petit brûleur	40-45		9	12-14		2	28-31
Brûleur à flamme double	23-28		6	8-10		4	15-18
Faire fondre du chocolat							
Petit brûleur***	10-15		1				
Crêpes (4 un.)							
Grand brûleur	17-22		7	1-3		5	16-19 *
Brûleur à flamme double	9-14		5	1-3		4	8-11 *
Brûleur moyen	20-25		9	1-3		7	19-22 *
Pudding de pain perdu (au bain-marie)							
Grand brûleur	25-30		9	10-12		6	15-18
Brûleur à flamme double	22-27		9	7-9		7	15-18
Brûleur moyen	30-35		9	12-14		7	18-21
Crème pâtissière							
Grand brûleur	3-8		5	3-8			
Brûleur moyen	8-13		5	8-13			
Brûleur à flamme double	8-13		3	8-13			
Génoise (dans un bain-marie)							
Grand brûleur	35-40		9	35-40			
Brûleur à flamme double	40-45		9	40-45			

Conseils de cuisson

- Utilisez un autocuiseur pour préparer des soupes crémeuses et des légumineuses. L'autocuiseur permet de réduire le temps de cuisson. Si vous en utiliser un, respectez les directives du fabricant. Ajoutez tous les ingrédients dès le début de la cuisson.
- Utilisez toujours un couvercle pour cuire des pommes de terre et du riz. Le couvercle permet de réduire le temps de cuisson. L'eau doit bouillir avant d'ajouter les pâtes, le riz ou les pommes de terre. Réglez la température par la suite pour poursuivre le mijotage.
- Pour les plats préparés dans une poêle, laissez d'abord chauffer l'huile. Dès que vous commencez la friture, maintenez la poêle à température constante en la réglant au besoin. Lors de la préparation de plusieurs portions, attendez que l'huile soit de nouveau à la bonne température. Retournez les aliments régulièrement.
- Pour la cuisson de soupes, de crèmes, de lentilles ou de pois chiches, ajoutez en même temps tous les ingrédients dans l'ustensile de cuisson.

Nettoyage et entretien

Nettoyage

Vous pouvez nettoyer l'ensemble la table de cuisson en toute sécurité en l'essuyant avec une éponge et de l'eau savonneuse, en la rinçant puis en l'essuyant. Pour les taches tenaces restantes, respectez les méthodes de nettoyage recommandées ci-dessous.

Recommandations en matière de nettoyage :

- Utilisez toujours le produit nettoyant le plus doux possible pour la tâche à accomplir. Utilisez des éponges ou des chiffons doux et propres ou des essuie-tout.
- Frottez le fini en acier inoxydable dans le sens du grain. Séchez la surface pour éviter les marques d'eau.
- Avant de nettoyer, assurez-vous que les brûleurs sont éteints et que les grilles et les brûleurs aient refroidi.
- Ne pas nettoyer les pièces amovibles de la table de cuisson dans un four autonettoyant.
- Après nettoyage, remettez toutes les pièces à la bonne position avant d'utiliser la table de cuisson.
- Pour optimiser le rendement du brûleur, maintenez les allumeurs propres et secs.
- Maintenez les ports de l'allumeur propre pour optimiser le rendement du brûleur. Il est nécessaire de nettoyer les ports de l'allumeur après un débordement ou quand le brûleur ne s'allume pas au déclenchement des allumeurs électroniques.
- Ne pas utiliser un produit nettoyant inflammable comme de l'essence à briquet.

▲ ATTENTION

Tous les allumeurs produisent une étincelle lorsqu'on allume un brûleur quelconque. Ne pas toucher les brûleurs lorsque la table de cuisson est en cours d'utilisation.

Lignes directrices de nettoyage

Les produits nettoyants recommandés ci-dessous et à la page suivante indiquent un type et ne signifient pas que nous cautionnons une marque en particulier. Utilisez tous les produits en suivant les instructions de l'emballage.

Pièces/matériel de la table de cuisson	Produits nettoyants suggérés	Rappels importants
Base du brûleur/ Alliage d'aluminium	<ul style="list-style-type: none"> Produit nettoyant non abrasif : Savon à vaisselle et eau chaude. Rincer et sécher immédiatement. Produits nettoyants légèrement abrasifs : Bon Ami® ou Soft Scrub®. 	<ul style="list-style-type: none"> Ne pas égratigner ni abîmer les ouvertures de ports. Nettoyer les ports avec un fil ou un trombone étiré. Ne pas utiliser de cure-dents, car ils risquent de casser. Ne pas immerger les bases des brûleurs. Pour les taches tenaces, utiliser une brosse à dents.
Chapeau du brûleur/Émail vitrifié	<ul style="list-style-type: none"> Produit nettoyant non abrasif : Savon à vaisselle et eau chaude. Rincer et sécher immédiatement. Produits nettoyants non abrasifs : Ammoniaque, Fantastic®, Formula 409®. Produits nettoyants légèrement abrasifs : Bon Ami®, Ajax®, Comet®. Produits nettoyants liquides : Kleen King®, Soft Scrub®. Pour les taches d'aliments, utiliser un produit nettoyant abrasif comme Zud® ou Bar Keepers Friend®. 	<ul style="list-style-type: none"> Les éclaboussures d'aliments acides et très sucrés détériorent l'émail vitrifié. Ne pas utiliser une éponge ou une serviette mouillée sur de la porcelaine chaude. Ne pas immerger les chapeaux de brûleur. Toujours utiliser une pression minimale avec des produits nettoyants abrasifs. Sécher soigneusement le chapeau du brûleur après l'avoir nettoyé et l'insérer correctement sur sa base correspondante.
Boutons de commande et œillets	<ul style="list-style-type: none"> Produit nettoyant non abrasif : Savon à vaisselle et eau chaude. Sécher soigneusement après le nettoyage. 	<p>AVIS : Ne pas retirer les boutons de commande lors du nettoyage de l'appareil. L'appareil pourrait être endommagé si de l'humidité pénètre dans ce dernier.</p> <ul style="list-style-type: none"> Ne pas immerger les boutons de commande ni les œillets. Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs ou autres produits comme Bon Ami®, Ajax® ou Comet®. Ils peuvent endommager le fini de façon permanente ou enlever les dessins.

▲ AVERTISSEMENT

Ne pas retirer les œillets ni les anneaux blancs, car le service après-vente devra les réinstaller et il ne faut pas utiliser la table de cuisson sans toutes les pièces bien insérées et en place.

Pièces/matériel de la table de cuisson	Produits nettoyants suggérés	Rappels importants
Fini extérieur/Acier inoxydable	<ul style="list-style-type: none"> • Produits nettoyants non abrasifs : Eau chaude et savon à vaisselle, Fantastic®, Formula 409®. Rincer et sécher immédiatement. • Agent polissant : Stainless Steel Magic® pour protéger le fini des taches et de la corrosion; améliorer l'apparence. • Taches de calcaire : Vinaigre blanc domestique. • Produits nettoyants légèrement abrasifs : Nettoyant liquide pour acier inoxydable Kleen King, Bon Ami®. • Décoloration due à la chaleur : Bar Keepers Friend® 	<ul style="list-style-type: none"> • Ne pas utiliser de tampons de laine d'acier. Ils égratigneront la surface. • L'acier inoxydable résiste à la plupart des taches alimentaires et aux marques de corrosion pourvu que la surface soit propre et protégée. • Ne jamais laisser des taches alimentaires ou du sel sur de l'acier inoxydable, peu importe la durée de temps. • Frotter délicatement dans le sens du grain. • Le chlore ou les composés chlorés contenus dans certains produits nettoyants peuvent oxyder l'acier inoxydable. Vérifier les ingrédients sur l'étiquette avant d'utiliser le produit.
Grilles et grille de pont / Email vitrifié sur fonte	<ul style="list-style-type: none"> • Produits nettoyants non abrasifs : Eau chaude et détergent, Fantastic®, Formula 409®. Rincer et sécher immédiatement. • Produits nettoyants légèrement abrasifs : Bon Ami® et Soft Scrub®. • Taches tenaces : Utiliser des tampons de laine d'acier savonneux. • Vous pourriez aussi nettoyer les grilles de brûleurs dans le lave-vaisselle. Enlever tous les aliments brûlés avant de déposer les grilles de brûleurs dans le lave-vaisselle. Les placer dans le panier inférieur du lave-vaisselle et utiliser le détergent à lave-vaisselle recommandé par le fabricant. 	<ul style="list-style-type: none"> • Les grilles sont lourdes; les soulever avec prudence. Déposer sur une surface protégée pour les nettoyer. • Les boursouffures, les fendillements et les éclats sont courants en raison des températures extrêmes sur les pattes des grilles et des changements rapides de températures. • Les éclaboussures d'aliments acides et très sucrés détériorent l'email. Nettoyer immédiatement les salissures dès que l'appareil a assez refroidi pour y toucher. • Un produit nettoyant abrasif utilisé trop vigoureusement ou souvent peut éventuellement marquer l'email. • Ne pas nettoyer la grille dans un four autonettoyant.
Allumeurs/céramique	<ul style="list-style-type: none"> • Essuyer délicatement avec un coton-tige trempé dans l'eau, l'ammoniaque ou le Formula 409®. • Retirer délicatement les salissures à l'aide d'un cure-dent. 	<ul style="list-style-type: none"> • Éviter les excès d'eau sur l'allumeur. Un allumeur humide empêchera le brûleur de s'allumer. • Enlever les éventuelles peluches pouvant subsister après le nettoyage.

Entretien

Pour bien fonctionner, l'appareil électroménager exige seulement un nettoyage régulier. Aucun autre entretien n'est nécessaire.

Pour des directives détaillées, consultez → "Nettoyage et entretien" à la page 40

Entretien

Dépannage

Avant de contacter le Service Après-Vente, veuillez songer à suivre les suggestions et les instructions ci-dessous :

⚠ ATTENTION

Les réparations devraient être effectuées uniquement par un réparateur autorisé. Des réparations inappropriées sur votre appareil peuvent mener à des risques de blessures graves ou de décès.

Problème	Cause possible	Suggestion
Défectuosité du système électrique dans son ensemble.	Fusible défectueux.	Vérifier le fusible dans le boîtier principal de fusible et le remplacer s'il est endommagé.
	Le disjoncteur est déclenché.	Vérifier le panneau de commande électrique pour vérifier si le disjoncteur a été déclenché.
L'allumage automatique de la table de cuisson ne fonctionne pas.	Vérifier la présence d'aliments ou de produits de nettoyage collés entre l'allumeur et les brûleurs.	L'espace entre l'allumeur et le brûleur doit être propre.
	Les brûleurs sont mouillés.	Sécher soigneusement les chapeaux du brûleur.
	Les chapeaux de brûleurs ne sont pas correctement positionnés.	Vérifier le bon positionnement des chapeaux de brûleur.
La flamme du brûleur n'est pas uniforme.	Les composants de brûleurs ne sont pas correctement positionnés.	Replacer correctement les pièces sur le brûleur approprié.
	Les rainures du brûleur sont sales.	Nettoyer les rainures sur le brûleur.
Le brûleur s'éteint immédiatement dès qu'on relâche le bouton de commande.	Le bouton de commande a été relâché trop tôt.	Une fois le brûleur allumé, tenir le bouton de commande enfoncé pendant quelques secondes de plus.
	Les rainures du brûleur sont sales.	Nettoyer les rainures sur le brûleur.

Comment bénéficier du service de garantie

Pour obtenir un service sous garantie pour le produit, communiquez avec le centre de réparation autorisé Bosch le plus près de chez vous.

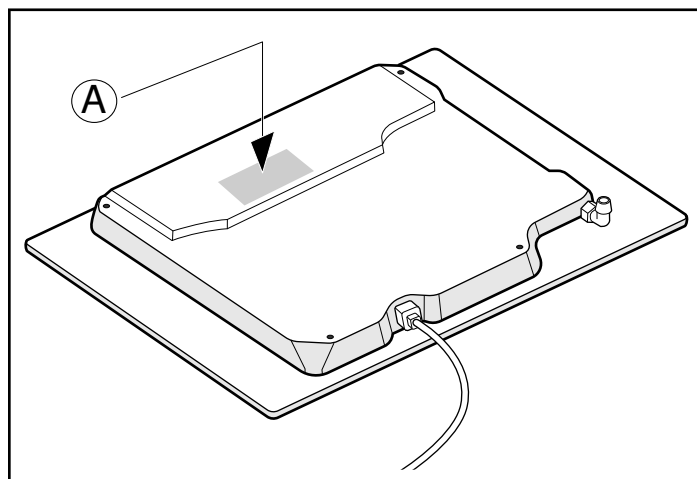
Numéro de modèle (E) et numéro FD

Quand vous communiquez avec le service, veuillez avoir à portée de main le numéro de modèle (E) et le numéro FD de l'appareil électroménager.

Vous pouvez trouver la plaque signalétique avec ces numéros :

- dans le manuel de l'appareil; ou
- sur la face inférieure de l'appareil.

Questions? N'hésitez pas à nous contacter. Nous nous ferons un plaisir de vous servir.



A Emplacement de la plaque signalétique

800-944-2904

www.bosch-home.com

1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614

ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE

Couverture de la garantie limitée

La garantie limitée fournie par BSH Home Appliances Corporation (ci-après « Bosch ») dans cet énoncé de garantie limitée de produit s'applique seulement à l'appareil électroménager Bosch (« Produit ») qui vous a été vendu à titre de premier acheteur, pour autant que le produit ait été acheté :

- Pour une utilisation normale, résidentielle (non commerciale), et qu'en fait, en tout temps, a été utilisé pour un usage domestique normal.
- Neuf au moment de la vente au détail (non en montre, « tel quel » ou un modèle retourné antérieurement), qu'il n'est pas destiné à la revente ni à un usage commercial.
- Aux États-Unis ou au Canada et qu'il est demeuré en tout temps dans le pays où l'appareil a été acheté.

Les garanties aux présentes s'appliquent à l'acheteur original du Produit sous garantie et à tout propriétaire successif du produit acheté pour une utilisation résidentielle habituelle et la durée de la garantie.

Veuillez vous assurer de retourner la carte d'enregistrement, quoiqu'elle n'est pas nécessaire, pour la couverture par la garantie. C'est la meilleure façon dont BSH peut vous aviser dans le cas peu probable d'un avis de rappel ou de sécurité du produit.

Durée de la garantie

BSH garantit que le produit ne présente aucun défaut de matériaux ou de fabrication pour une période trois cent soixante cinq (365) jours à compter de la date d'achat. La durée commence à la date d'achat et ne sera pas allongée, prolongée, interrompue pour quelle que raison que ce soit.

Ce Produit est également garanti contre tout défaut de matériau et de fabrication *apparent* (tels les éraflures sur l'acier inoxydable, les défauts d'aspect de la peinture ou de la porcelaine, les ébréchures, les bosselures, ou autres dégâts au fini du Produit), pendant une période de trente (30) jours à compter de la date d'achat ou de la date de clôture pour une nouvelle construction. Cette garantie relative à *l'apparence* exclut les légères variations de couleur découlant des différences inhérentes aux pièces peintes et en porcelaine, ainsi que découlant des différences causées par l'éclairage de cuisine, l'emplacement du produit ou d'autres facteurs similaires. Cette garantie relative à *l'apparence* exclut plus particulièrement tout appareil électroménager en exposition, de plancher, « En l'état » ou de stock « B ».

Réparation ou remplacement comme solution exclusive

Pendant la période de garantie, BSH ou un de ses centres de service autorisés réparera le produit sans frais (sujet à certaines limitations indiquées dans le présent document), si le produit présente un défaut de fabrication ou de matériaux. Si des tentatives raisonnables pour réparer le produit sont vaines, alors BSH remplacera le produit (un modèle supérieur peut être disponible, à la seule discrétion de BSH, moyennant des frais additionnels). Toutes les pièces ou les composants enlevés demeurent la seule propriété de BSH. Toute pièce et tout composant réparés doit être identique à la pièce d'origine à des fins de cette garantie et la garantie ne sera pas prolongée en regard de telles pièces. La seule responsabilité de BSH est de faire réparer le produit défectueux par un centre de service autorisé pendant les heures d'affaires normales. Pour la sécurité et éviter des dommages à la propriété, BSH recommande fortement de ne pas réparer le produit soi-même, par une personne non qualifiée ; BSH ne sera pas tenu responsable des réparations ou du travail effectué par une personne non autorisée. Si le consommateur désire faire réparer par une personne autre qu'une personne autorisée, **CETTE GARANTIE EST AUTOMATIQUEMENT NULLE ET NON AVENUE**. Les centres de service autorisés sont les personnes ou les compagnies qui ont été spécialement formées sur les produits BSH et qui possèdent, selon l'opinion de BSH, une réputation supérieure pour le service à la clientèle et la capacité technique (il est à noter qu'elles sont des entités indépendantes et non des agents, partenaires, affiliations ou représentants de BSH). Nonobstant ce qui suit, BSH ne sera pas tenu responsable d'aucune façon si le produit est situé dans une région éloignée (supérieure à 100 miles d'un centre de service autorisé) ou n'est pas accessible de façon raisonnable, dans un environnement hasardeux, dangereux ; dans une telle éventualité, à la demande du consommateur, BSH pourrait payer les frais de main-d'oeuvre et de pièces et expédier les pièces à un centre de service autorisé le plus près, mais le consommateur serait entièrement responsable pour toute durée de déplacement et autres frais spéciaux encourus par le centre de service, en autant qu'il accepte l'appel de service.

Produit hors garantie

BSH n'a aucune obligation, par loi ou autre, d'offrir toute concession, incluant réparation, prorata ou remplacement de produit une fois la garantie expirée.

Exclusions à la garantie

La couverture de garantie décrite aux présentes exclut tout défaut ou dommage qui n'est pas une faute directe de BSH, y compris sans limitation, un ou plusieurs des cas suivants :

- utilisation du produit autre qu'un usage normal, habituel et de la façon destinée (incluant sans limitation toute forme d'utilisation commerciale,

d'utilisation ou de rangement d'un produit pour l'intérieur à l'extérieur, utilisation du produit de concert avec un transporteur aérien ou marin) ;

- mauvaise conduite, négligence, mauvaise utilisation, abus, accidents, fonctionnement inadéquat, mauvais entretien, installation inadéquate ou négligente, altération, manquement d'observer les instructions de fonctionnement, mauvaise manipulation, service non autorisé (incluant réparation par le consommateur ou exploration du fonctionnement interne du produit) ;
- ajustement, modification ou altération de toute sorte ;
- manquement à la conformité des normes applicables fédérales, provinciales, municipales ou électrique du pays, codes de plomberie et/ou de construction, réglementation ou lois, incluant le manquement d'installer le produit en stricte conformité avec les codes et réglementations de construction et d'incendie locaux ;
- usure ordinaire, déversements d'aliments, liquide, accumulation de graisse ou autres substances accumulées dans, sur ou autour du produit ;
- toute force ou tout facteur externe, élémentaire et/ou environnemental, incluant sans limitation, pluie, vent, sable, inondation, incendie, coulée de boue, gel, humidité excessive et exposition prolongée à l'humidité, foudre, surtension, problème de structure autour de l'appareil et actes de Dieu.

En aucun cas, BSH ne sera tenu responsable des dommages survenus à la propriété, incluant les armoires, planchers, plafonds et autres objets ou structures autour du produit. Également exclus de la garantie sont des produit sur lequel le numéro de série a été modifié, altéré, effacé, enlevé ; appel de service pour enseigner le fonctionnement du produit ou les visites où il n'y a aucun problème avec le produit ; correction de problèmes d'installation (le consommateur est seul responsable pour toute structure et tout réglage du produit, incluant l'électricité, la plomberie et autres connexions nécessaires, pour un plancher/fondation appropriée, et pour toute modification incluant, sans limitation, armoire, mur, plancher, tablette, etc.) et la remise de coupe-circuit ou remplacement de fusible.

SELON LA PORTÉE PERMISE PAR LA LOI, CETTE GARANTIE DONNE DES SOLUTIONS EXCLUSIVE RELATIVEMENT AU PRODUIT, QUE LA RÉCLAMATION SURVIENNE PAR CONTRAT OU TORT (INCLUANT RESPONSABILITÉ STRICTE OU NÉGLIGENCE) OU AUTRE. CETTE GARANTIE EST EN LIEU DE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, TOUTE GARANTIE PAR LOI, À DES FINS DE COMMERCIALISATION OU À DES FINS PARTICULIÈRES, OU AUTRE, SERA EN VIGUEUR SEULEMENT POUR LA PÉRIODE EFFECTIVE DE LA GARANTIE LIMITÉE EXPRESSE. EN AUCUN CAS, LE FABRICANT NE PEUT ÊTRE TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES, SPÉCIAUX, INDIRECTS, PERTES D'AFFAIRES, ET/OU DOMMAGES PUNITIFS, PERTES, FRAIS INCLUANT SANS LIMITATION LE MANQUEMENT AU TRAVAIL, REPAS À L'HÔTEL ET/OU AU RESTAURANT, FRAIS DE REMODELAGE SURVENUS À CAUSE DE DOMMAGES DIRECTS DÉFINITIVEMENT CAUSÉS EXCLUSIVEMENT PAR BSH OU AUTRE. CERTAINS ÉTATS NE PERMETTENT PAS

L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS ET NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION SUR LA DURÉE D'UNE GARANTIE IMPLICITE, PAR CONSÉQUENT LES LIMITATIONS SUSMENTIONNÉES PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER. CETTE GARANTIE DONNE DES DROITS SPÉCIFIQUES ET IL PEUT Y EN AVOIR D'AUTRES QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE.

Aucune tentative de modifier, changer ou amender cette garantie ne peut être effective sans le consentement écrit autorisé par un officier de BSH.



9001415539

990503



BOSCH

Invented for life

1901 Main Street, Suite 600 • Irvine, CA 92614 • 800-944-2904
www.bosch-home.com • © 2019 BSH Home Appliances