Gas Cooktops

Use and Care Manual

NGM5055, NGM8055, NGM8065, NGMP055
NGM5655, NGM8655, NGM8665, NGMP655

BOSCH
Invented for life

AjMadison
Your Appliance Authority™
800-570-3355

AjMadison
Your Appliance Authority™
800-570-3355

Table of Contents

About This Manual 1
How This Manual Is Organized 1

Safety 2

Getting Started 5
Before Using the Appliance for the First Time . . . 5
Parts and Accessories Included 5
Sealed Burners 7
Burner Caps 7
Burner “ON” Light 9
Burner Grates 10
Control Knobs 11
Burner Control Knob Removal 11
Accessories 11
About the Appliance 12
Normal Operation (Electronic Ignition) 12
Typical Flame Characteristics 12
Getting the Most Out Of Your Appliance 12
Cooking Suggestions (For Best Results) 12
Proper Cookware 13

Cleaning and Maintenance 14
Daily Cleaning 14
Cleaning Guidelines 14
Maintenance 16

Service 17
Before Calling for Service 17
Troubleshooting Chart 17
Data Plate 17
How to Obtain Service or Parts 17

STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY 18

AjMadison
Your Appliance Authority™
800-570-3355

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

We look forward to hearing from you!

About This Manual

How This Manual Is Organized

This manual contains several sections:

- The *Safety* section describes important procedures that can ensure your safety while using the appliance.
- The *Getting Started* section describes the features and functionality of the appliance, including a description of how to set it up and operate it.
- The *Operation* section describes how to operate and get the best performance out of each component.
- The *Cleaning and Maintenance* section describes how to clean and maintain the appliance.
- The *Service* section includes troubleshooting tips and your warranty.

Before using your appliance, be sure to read this manual. Pay special attention to the ***Important Safety Instructions*** located at the beginning of the manual.

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.

AjMadison
Your Appliance Authority™
800-570-3355

⚠ IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Safety

Important Safety Instructions

⚠ 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.

Gas Appliance Safety

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

-- **Do not store or use combustible materials, 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, authorized service agency or the gas supplier.**

- Have the installer show you where the gas shut-off valve is located.
- If a burner goes out and gas escapes, open windows and doors. Wait until gas dissipates before using the appliance.
- 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. Finding a gas leak is not a "do-it-yourself" procedure. Some leaks can only be found with the burner control in the ON position and this must be done by a qualified service technician. *See "WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS" on page 2.*
- During a power failure, only the cooktop burners can be lit manually.
- To prevent carbon monoxide build-up, do not block appliance air vents.
- For proper lighting and performance of burners, keep igniters clean and dry.

⚠ WARNING

State of California Proposition 65 Warnings:

This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

- **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 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.
- Birds have very sensitive respiratory systems. Keep pet birds out of the kitchen or other rooms where kitchen fumes could reach them. Kitchen fumes such as overheating margarines and cooking oils may be harmful.

Fire Safety

- Do not use aluminum foil to line any part of the cooktop.
- Set the burner control so that the flame does not extend beyond the bottom of the pan.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual. For example, never use the appliance for warming or heating the room. Never use the appliance for storage.

AjMadison Your Appliance Authority 800-570-5555

⚠ IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

- Do not allow aluminum foil, plastic, paper or cloth to come in contact with a hot 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 RANGE TOP 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. Crepes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef Flambe').
  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.

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:
   1) You know you have a Class ABC extinguisher, and you already know how to operate it.
   2) The fire is small and contained in the area where it started.
   3) The fire department is being called.
   4) You can fight the fire with your back to an exit.
   5) Have an appropriate fire extinguisher available, nearby, highly visible and easily accessible near the oven.

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

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.
- 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.

CAUTION:

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

Child Safety

- When children become old enough to use the appliance, it is the legal 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. This can damage the appliance and potentially cause 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

AjMadison Your Appliance Authority 800-570-3355

⚠ IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

backsplash. Children climbing on an appliance to reach items could be seriously injured.

Cleaning Safety

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

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 size. Proper relationship of cookware to heating element or burner will also improve efficiency.
- 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

- 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 "STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY" on page 18*. 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.
- Do not operate this appliance if it is not working properly, or if it has been damaged. Contact an authorized service provider.
- 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.

WARNING:

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

Madison Your Appliance Authority™ 800-570-3355

Getting Started

Before Using the Appliance for the First Time

- Remove all packing materials and literature from the cooktop surface.
- While cool, 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 "Choosing Cookware - Cookware Recommendations" on page 13*.)
- Read all safety precautions and Use and Care Manual information prior to operating.

Parts and Accessories Included

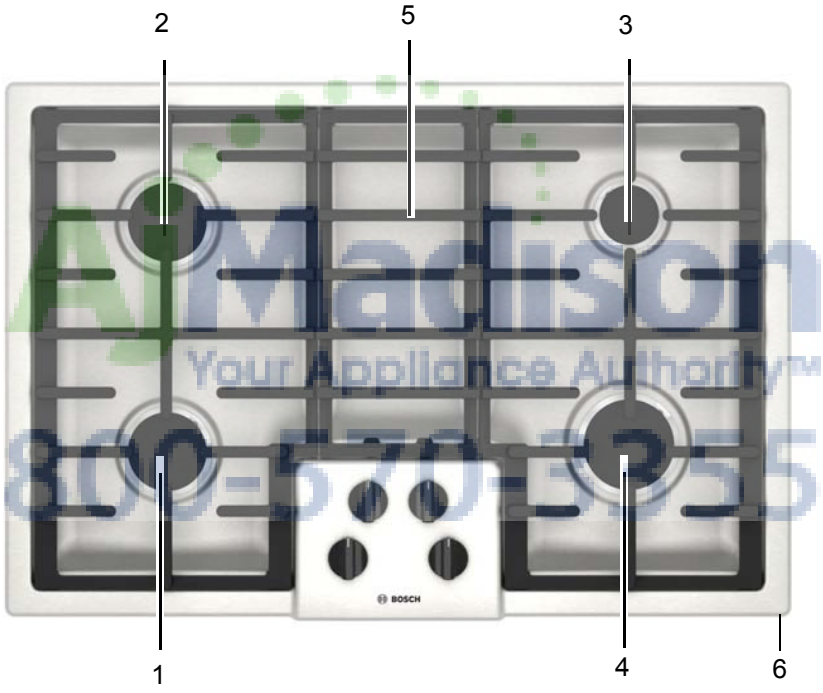


Figure 1: Models NGM5055UC

1. Left front surface burner (10,000 BTUs)
2. Left rear surface burner (10,000 BTUs)
3. Right rear surface burner (5,500 BTUs)
4. Right front surface burner (16,000 BTUs — 500 series)
5. Grate bridge
6. Serial Number/Data Plate location (right front underneath)

AjMadison
Your Appliance Authority™
800-570-3355

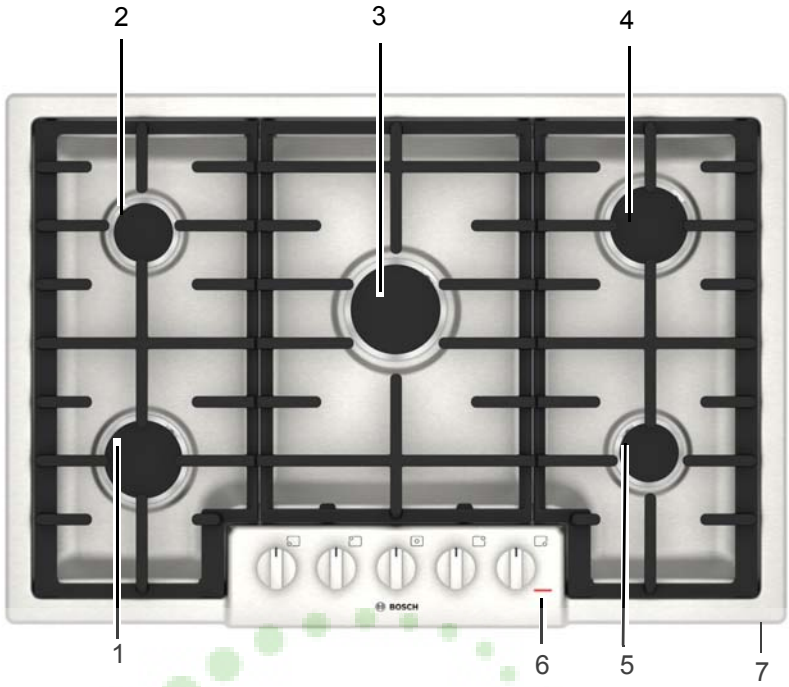


Figure 2: Model NGM8055UC, NGM8065UC

1. Left front surface burner (10,000 BTUs)
2. Left rear surface burner (5,500 BTUs)
3. Center surface burner (18,000 BTUs)
4. Right rear surface burner (10,000 BTUs)
5. Right front surface burner (5,500 BTUs)
6. Burner "On" Indicator Light
7. Serial Number/Data Plate Location (right front underneath)

AiMadison
Your Appliance Authority
800-570-3355

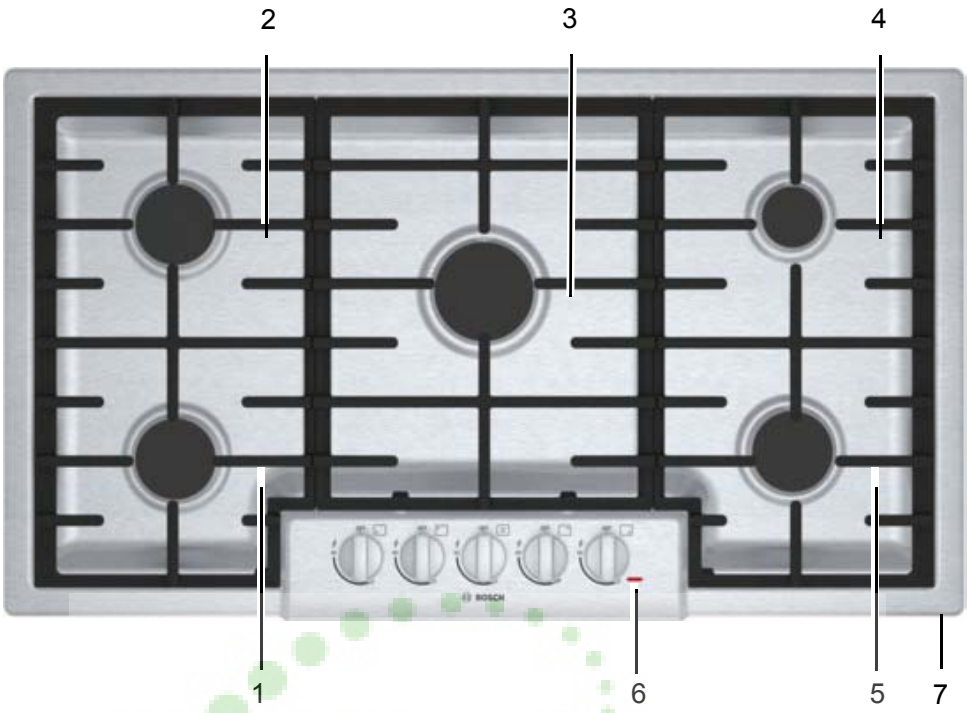


Figure 3: Model NGM5655UC, NGM8655UC, NGM8665UC

1. Left front surface burner (12,000 BTUs)
2. Left rear surface burner (12,000 BTUs)
3. Center surface burner (16,000 BTUs — 500 series)
   Center surface burner (18,000 BTUs — 800 series)
4. Right rear surface burner (5,500 BTUs)
5. Right front surface burner (12,000 BTUs)
6. Burner "On" Indicator Light (500 series does not have a light)
7. Serial Number/Data Plate Location (right front underneath)

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 three different burner sizes; small, medium, and large. Match the corresponding letters on the burner cap and burner base. *See “Burners Caps” on page 8*.

Burner Caps

The burner cap is porcelainized steel. 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 problems may occur:

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

⚠ WARNING

To prevent flare-ups and avoid creation of harmful by-products, 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..

AiMadison Your Appliance Authority™ 800-570-7365

Placing Burner Caps

Each cap has a letter (A, D, or F) cast in the underside of the cap that corresponds to a letter (A, D, or F) cast in the burner base that is attached to the appliance.

- Place each burner cap on its correct burner base per its corresponding letter designation. *See figure “Burners Caps” on page 8*.
- Place burner cap gently on top of base so that the prongs of the burner base fit snugly into the groove of the burner cap.

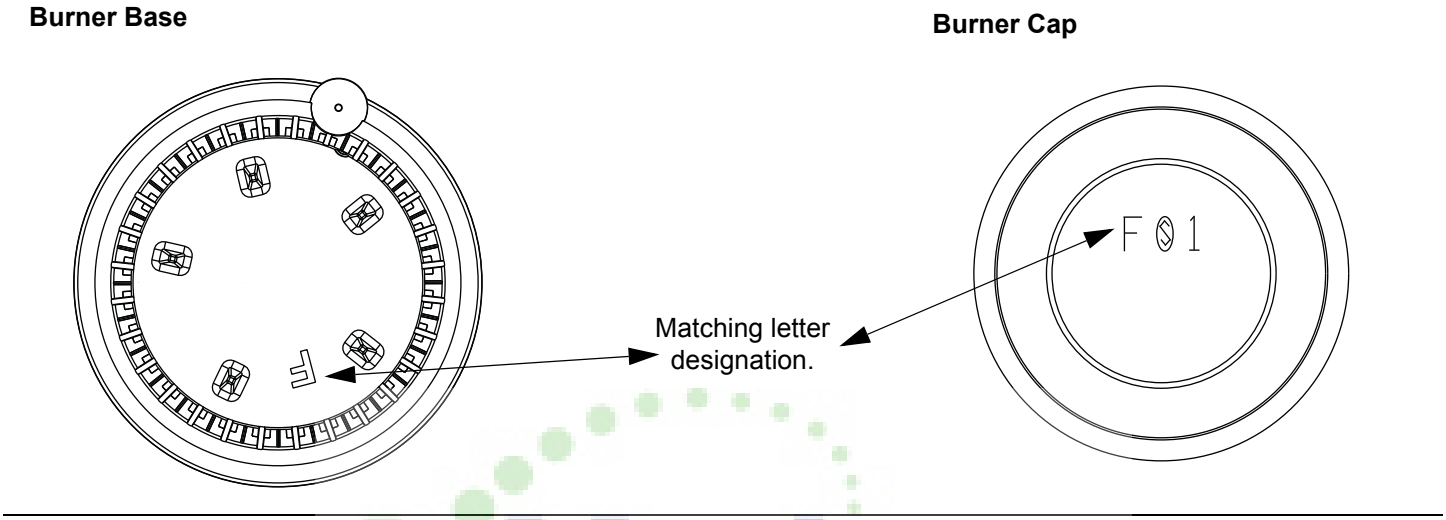


Figure 4: Burners Caps

Checking Burner Cap Placement

- Check to make sure there is not gap between the burner cap and burner base. *See figure “Burner Cap Placement” on page 9* to see the correct and incorrect placements of the burner cap.
- You may gently try to move the burner cap from side to side to check if it is properly placed. If properly placed,

AiMadison
Your Appliance Partner
800-570-3355

the cap will click from side to side as the prongs hit the groove ridge.

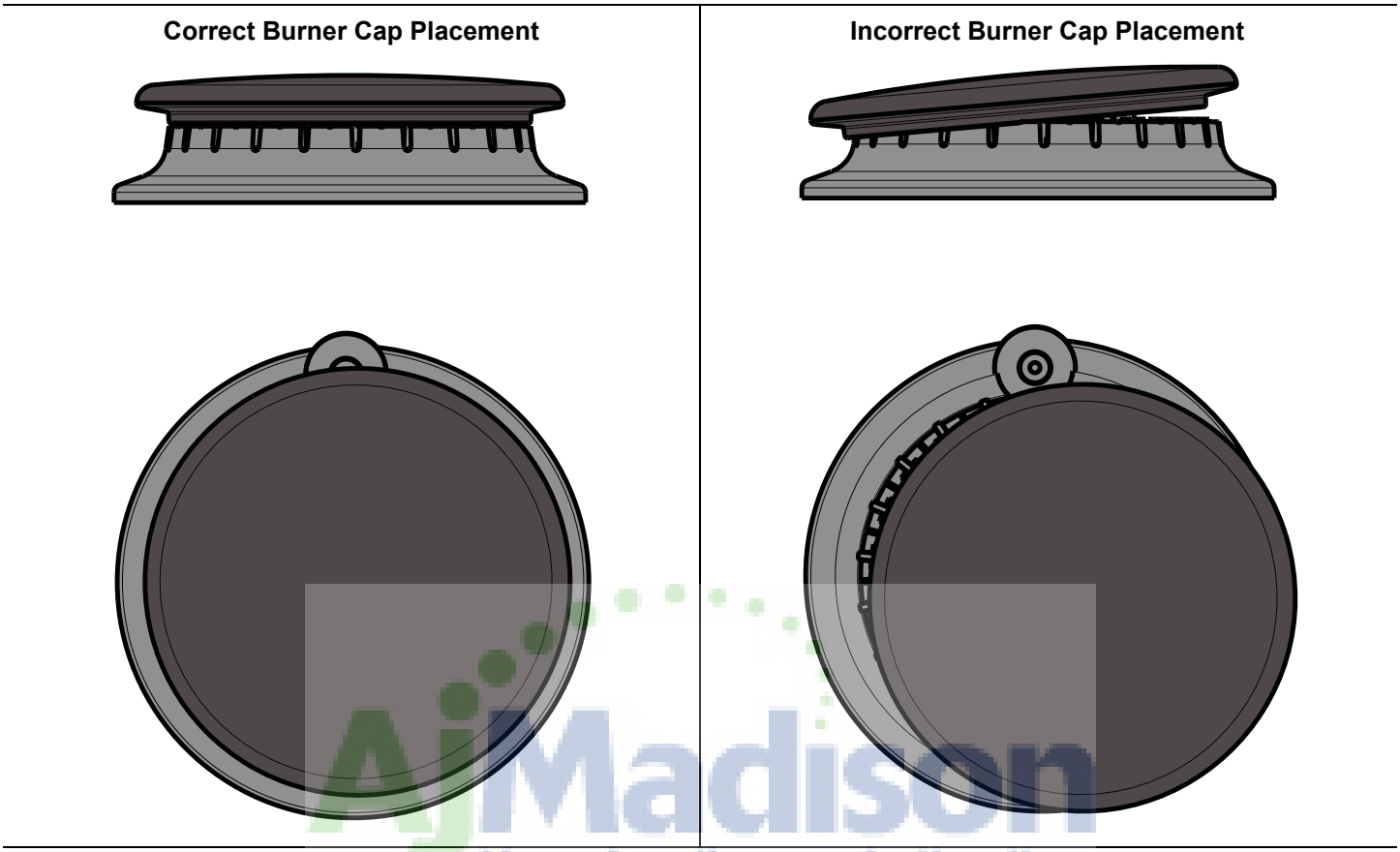


Figure 5: Burner Cap Placement

AjMadison
Your Appliance Authority
800-570-3355

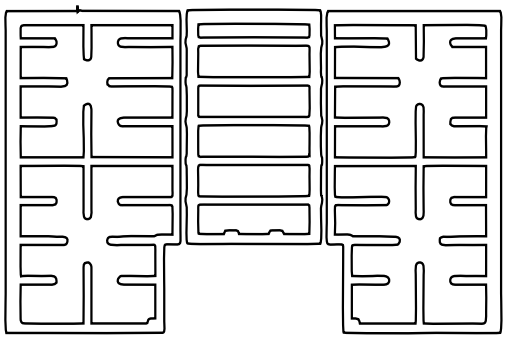
Burner “ON” Light

An “On” light is located on the cooktop. When illuminated, it indicates at least one burner is in use (no light on the 500 Series).

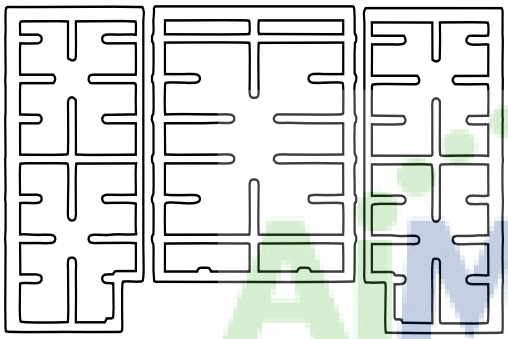
Burner Grates

Grates must be properly positioned before cooking.

30” 4 Burner



30” 5 Burner



36” 5 Burner

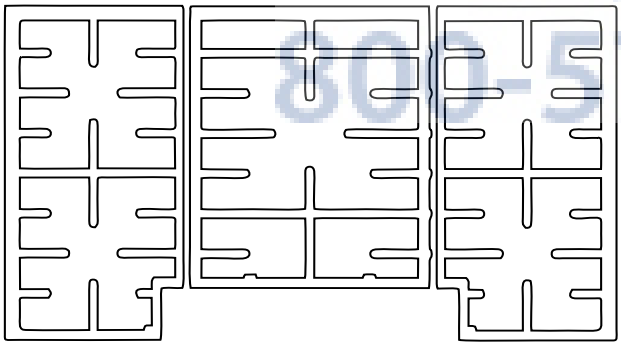


Figure 6: Burner Grates

⚠ WARNING

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

For replacement rubber feet: Part # 416438, contact your dealer or call the service number listed inside the cover.

AJMadison
Your Appliance Authority™
800-570-3355

Control Knobs

The cooktop has one control knob for each burner. Push down and turn to the left to light and set the desired heat setting.

⚠ CAUTION

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

The cooktop has standard burner controls and rubber grommets.

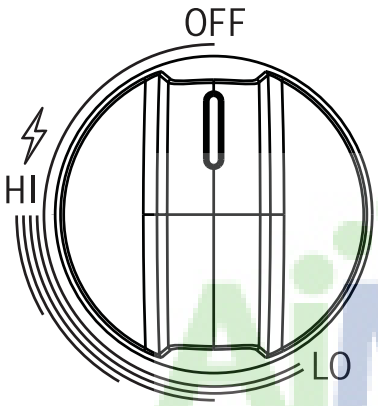


Figure 7: Standard Burner Control Knob

Accessories

The following accessories are available to add additional capabilities to your gas cooktop.

Wok Ring

Allows a round bottom wok to be used on the cooktop.

Do not use on front burners. Only use on center, large burner. On 30” cooktops the wok ring may shift during use up to 1 inch. This does not affect use of the wok ring.

Griddle

Provide a flat griddle cooking surface on the cooktop.

High Altitude Kit

Allows the cooktop to be used at higher altitudes (above 10,000 feet).

The standard burner controls have an infinite number of heat settings.

To operate: Select the appropriate control knob, push down and turn counterclockwise to the desired flame size. Turn off by turning the control knob clockwise to **OFF**.

Burner Control Knob Removal

To remove knob and grommet: With burner in the **OFF** position, gently lift knob up and off. Gently pull the grommet from the sides and lift out.

⚠ WARNING

To avoid possible electric shock, do not reach through control opening into rough-in box.

To replace grommet and knob: Carefully insert the grommet into the opening, ensuring that the maintop is seated in the track around the entire perimeter of the grommet. Replace control knob by placing indicator line at the 12 o’clock position. Press down firmly.

AjMadison Your Appliance Authority™ 800-570-3355

Operation

About the Appliance

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

⚠ 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.

The cooktop has one control knob for each burner. Push down and turn to the desired heat setting.

Normal Operation (Electronic Ignition/ Reignition)

The cooktop uses electronic igniters to light the burners. There is no pilot light. Each burner has its own igniter. If a burner flame blows out during use, the burner will automatically reignite.

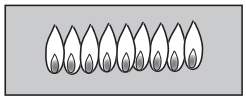
⚠ CAUTION

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

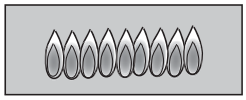
Typical Flame Characteristics

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

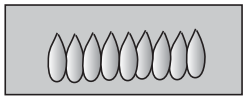
Yellow Flames:
Further adjustment is required.



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 4-5 minutes and re-evaluate before making adjustments.

Figure 8: Checking Flame Characteristics

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, *see “Before Calling for Service” on page 17*.

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.

Getting the Most Out Of Your Appliance

Cooking Suggestions (For Best Results)

- Bring food to a boil. Stir well to be sure all the food is boiling, then cover and reduce the setting to the desired setting.
- Use a lid to keep a more constant cooking temperature.
- Check the food occasionally to see if the control knob should be turned to a lower or higher setting.
- It is normal to stir food occasionally.
- There should be steam and slight quivering of the liquid’s surface while simmering.
- Use proper cookware. (*See “Choosing Cookware - Cookware Recommendations” on page 13*.)
- Center the pan over the burner before turning the burner on.
- Refer to the *“Surface Burner Cooking Recommendations” chart on page 13* for suggested settings.

AjMadison Your Appliance Superstore 800.570.3355

Surface Burner Cooking Recommendations

Uses	Heat Setting
Bringing water to a boil	High
Pan frying, sauteing, browning meat, deep fat frying	Medium High
Most frying, eggs, pancakes, slow boil	Medium
Finish cooking covered foods, steaming	Medium Low
Melting chocolate and butter, simmering tomato sauces, soups, stews	Low

Uses	Heat Setting
Melting chocolate and butter, simmering tomato sauces, soups, stews	Low

Proper Cookware

Cookware Characteristics

- 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

Choosing Cookware - Cookware Recommendations

Practice	
Pan Bottom Diameter • **The flame should be the same size as the bottom of the pan or smaller. Do not use small pans with high flame settings as the flames can lick up the sides of the pan.** • **Oversize pans that span two burners are placed front to back, not side to side.** • **For best cooking results, large pans should not extend over the sides of the grates.**	
Use Balanced Pans • **Balance is important for stability and even cooking.** • **Pans must sit level on the cooktop grate without rocking or wobbling.** • **Center pan over burner.**	
Use a Lid That Fits Properly • **A well-fitting lid helps shorten the cooking time.**	

Specialty Cookware

Pans that span 2 burners, i.e. griddles, roasters and fish poachers, may be used when placed front to back. Adjust flame equally to cook evenly.

Use a Wok with a flat bottom.

Canners and pressure cookers must meet the same requirements as described above. After bringing contents to a boil, use lowest heat setting possible to maintain a boil or pressure (for pressure canners/cookers).

AiMadison Your Appliance Authority (800) 570-3355

Cleaning and Maintenance

Daily 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.

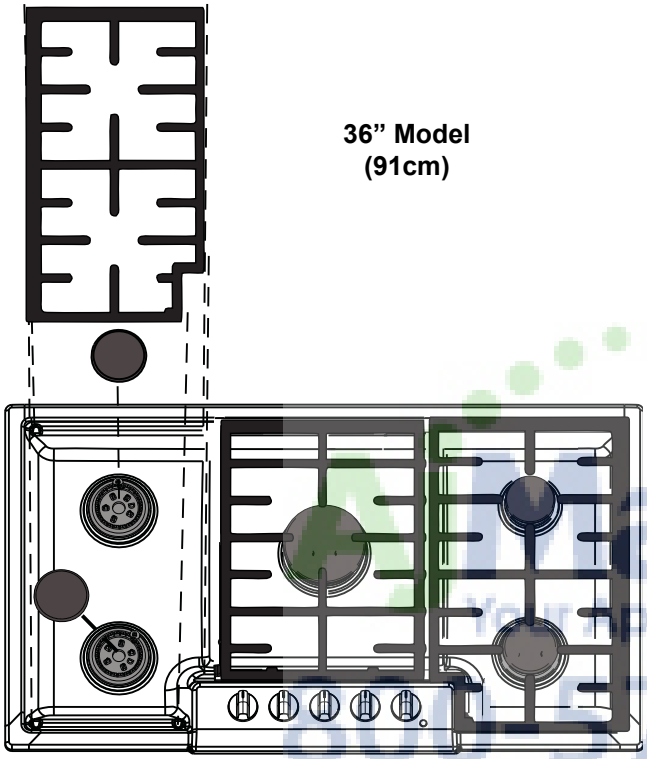


Figure 9: Cleaning the Cooktop

- 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 ignitor 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 ignitors click.
- Do not use flammable cleansers such as lighter fluid or WD-40.
-

⚠ 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 Cleaning Chart

Cooktop Part / Material	Suggested Cleaners	Important Reminders
Burner Base Aluminum Alloy	• Detergent and hot water; rinse and dry. • Stiff nylon bristle tooth brush to clean port openings. • Abrasive Cleansers: Brillo® or S.O.S.® pads. Rinse and dry.	• 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.

Madison Your Appliance Authority™ 800-370-3355

Cooktop Part / Material	Suggested Cleaners	Important Reminders
Burner Cap Porcelain Enamel	• Hot sudsy water; rinse and dry thoroughly. • Nonabrasive Cleansers: Ammonia, Fantastic®, Formula 409®. • Mild Abrasive Cleansers: Bon Ami®, Ajax®, Comet®. • Liquid cleaners: Kleen King®, Soft Scrub®. • For food stains, use an abrasive cleanser such as, Zud® or Bar Keepers Friend®. • Reassemble. Make sure that the cap is seated on the base.	• Acidic and sugar-laden spills deteriorate the porcelain enamel. Remove soil immediately. • Do not use wet sponge or towel on hot porcelain. • Do not soak burner caps. • Always apply minimal pressure with abrasive cleaners. • Dry thoroughly after cleaning.
Control Knobs and Grommets	• Hot sudsy water; rinse and dry immediately. • To remove grommets, *see "Burner Control Knob Removal" on page 11*. • To remove knobs, lift straight up.	• Do not soak knobs or grommets. • Do not use abrasive scrubbers or cleansers, such as Bon Ami®, Ajax®, or Comet®. They may permanently damage the finish or remove graphics. • Do not pull on grommet when removing or replacing.
Exterior Finish Stainless Steel	• Nonabrasive Cleaners: Hot water and detergent, 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®.	• 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.

AjMadison
Your Appliance Authority
800-470-3355

Cooktop Part / Material	Suggested Cleaners	Important Reminders
Grates and Grate Bridge Porcelain Enamel on Cast Iron	• Nonabrasive cleaners: Hot water and detergent, Fantastic®, Formula 409®. Rinse and dry immediately. • Mild abrasive cleaners: Bon Ami® and Soft Scrub®. • Abrasive cleaners for stubborn stains: soap-filled steel wool pad.	• 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. • Abrasive cleaners, used too vigorously or too often can eventually mar the enamel. • Do not clean in a self-clean oven.
Igniters Ceramic	• Carefully wipe with a cotton swab dampened with water, ammonia or Formula 409®. • Gently scrape soil off with a toothpick.	• Avoid excess water on the igniter. A damp igniter will prevent burner from lighting. • Remove any lint that may remain after cleaning.

Maintenance

“Cleaning and Maintenance” on page 14 for detailed instructions.

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

AjMadison
Your Appliance Authority™
800-570-3355

Service

Before Calling for Service

Troubleshooting Chart

Problem	Suggestion
Burner(s) do not light / Ignitors do not spark	• Make sure that the gas shut off valve is in the ON position and the gas supply to the house is not shut off. • Make sure the burner caps are properly positioned and the burner ports are not clogged. Clear ports with a wire or straightened paper clip if clogged. • Make sure the igniters are clean and dry. • Check the power supply. It should be properly grounded with the correct polarity. Make sure the unit is plugged in and the circuit breaker is not tripped.
Burner flame goes out unexpectedly	• Make sure that there is no draft in the room.
Ignitors spark even though knobs are in the off position	• When the electrical power connection has been activated at the first power up or reconnected after an outage, the igniters may spark once or twice even though all burner knobs are in the off position.
Cooking results are not what was expected	• The cooktop is not level. • Cooking pan does not fit the surface being used. • Cookware is not the type or size recommended.

Data Plate

For handy reference, the serial tag information has been affixed to the underside of the rough-in box, underneath the cooktop.

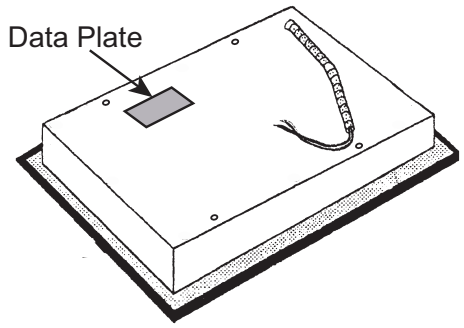


Figure 10: Data Plate Location

How to Obtain Service or Parts

For authorized service or parts information, call the number or write to the address listed inside the cover.

We want you to remain a satisfied customer. If a problem comes up that cannot be resolved to your satisfaction please let us know. Whether you write or call, please provide us with the Model Number, FD Number (product's unique identifier for customer service), and Date of Original Purchase or Installation.

AjMadison Your Appliance Authority™ 800-570-3355

STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY

What this Warranty Covers & Who it Applies to

The limited warranty provided by BSH Home Appliances Bosch in this Statement of Limited Product Warranty applies only to the Bosch appliance 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 only to the first purchaser of the Product and are not transferable.

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

How Long the Warranty Lasts

Bosch warrants that the Product is free from defects in materials and workmanship for a period of twelve (12) months 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.

Repair/Replace as Your Exclusive Remedy

During this warranty period, Bosch 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 Bosch will replace your Product (upgraded models may be available to you, in Bosch's sole discretion, for an additional charge). All removed parts and components shall become the property of Bosch 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.

Bosch's sole liability and responsibility hereunder is to repair manufacturer-defective Product only, using a Bosch-authorized service provider during normal business hours. For safety and property damage concerns, Bosch highly recommends that you do not attempt to repair the Product yourself, or use an un-authorized service provider; Bosch will have no responsibility or liability for repairs or work performed by a non-authorized service provider. 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 Bosch products, and who possess, in Bosch'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 Bosch). Notwithstanding the foregoing, Bosch 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, Bosch 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

Bosch 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 Bosch, 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,

AjMachine Your Appliance Specialist 800-576-5555

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 Bosch 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 scratches, nicks, minor dents, and cosmetic damages on external surfaces and exposed parts; 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 DEFINITIVELY CAUSED EXCLUSIVELY BY BOSCH, 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.

Your Appliance Authority
800-570-3355

Table des matières

À propos de ce manuel 1
Comment ce manuel est organisé 1

Sécurité 2

Démarrage 6
Avant la première utilisation de l'appareil 6
Pièces et accessoires inclus 6
Brûleurs scellés 8
Capuchons de brûleur 8
Voyant « On » Brûleur en marche 10
Grilles de brûleur 11
Boutons de réglage 12
Retrait des boutons de réglage de brûleurs. 12
Accessoires 12
À propos de l'appareil 13
Fonctionnement normal (Allumage électronique) 13
Caractéristiques typiques d'une flamme 13
Tirer le meilleur parti de votre appareil 13
Conseils de cuisson (Pour de meilleurs résultats) 13
Ustensiles appropriés 14

Nettoyage et entretien 16
Nettoyage quotidien 16
Consignes de nettoyage. 16
Entretien 18

Réparation 19
Avant d'appeler le service de dépannage 19
Tableau de dépannage 19
Plaque signalétique 19
Comment obtenir des services de dépannage ou des pièces 19

ÉNONCÉ DE GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT 20

AjMadison
Your Appliance Authority™
800-570-3355

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

Questions ?

1-800-944-2904

www.bosch-home.com

Il nous fait toujours plaisir de recevoir vos commentaires !

À propos de ce manuel

Comment ce manuel est organisé

Ce manuel contient plusieurs sections :

- La section *Sécurité* décrit des procédures importantes qui visent à assurer votre sécurité pendant l'utilisation de l'appareil.
- La section *Démarrage* décrit les caractéristiques et fonctionnalités de l'appareil et comprend une description de son installation et fonctionnement.
- La section *Fonctionnement* décrit comment actionner et obtenir le meilleur rendement de chaque composant.
- La section *Nettoyage et entretien* décrit la façon de nettoyer et d'entretenir l'appareil.
- La section *Réparation* comprend les conseils de dépannage et la garantie.

Avant d'utiliser l'appareil, prière de lire attentivement ce manuel. Prêter une attention toute particulière aux ***Importantes consignes de sécurité*** situées au début du manuel.

Définitions concernant la sécurité

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ MISE EN GARDE

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

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

Remarque : Ceci vous avertit que d'importantes informations et/ou conseils sont fournis.

AjMadison
Your Appliance Authority™
800-570-3355

⚠ IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES CONSIGNES

Sécurité

Importantes consignes de sécurité

⚠ AVERTISSEMENT

Votre nouvel appareil a été conçu pour un fonctionnement sûr et fiable si vous en prenez bien soin. Lire attentivement toutes les consignes avant l'emploi. Ces précautions réduiront les risques de brûlures, de choc électrique, d'incendie et de lésions corporelles. Lors de l'utilisation d'appareils de cuisine, il est impératif de respecter les mesures de sécurité élémentaires, y compris celles figurant aux pages suivantes.

Sécurité des appareils au gaz

AVERTISSEMENT :
Si les informations de ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, un incendie ou une explosion peuvent se produire entraînant des dommages matériels, des lésions corporelles ou la mort.

-- **Ne rangez et n'utilisez pas des matériaux combustibles, de l'essence ou d'autres liquides et vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou d'aucun autre appareil.**

-- **CE QUE VOUS DEVEZ FAIRE SI VOUS PERCEVEZ UNE ODEUR DE GAZ**

- **Ne tentez pas d'allumer un appareil, quel qu'il soit.**
- **Ne touchez à aucun interrupteur électrique.**
- **N'utilisez pas les téléphones de votre immeuble.**
- **Téléphonez immédiatement à votre fournisseur de gaz de chez un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.**
- **Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez le service d'incendie.**

-- **L'installation et les réparations doivent être effectuées par un installateur qualifié, un organisme de service autorisé ou le fournisseur de gaz.**

- Demandez à l'installateur de vous indiquer où se trouve le robinet d'arrêt de gaz.
- Si un brûleur s'éteint et que du gaz s'échappe, ouvrez portes et fenêtres. Attendez que le gaz soit dissipé avant d'utiliser l'appareil.
- S'il y a une odeur de gaz, l'installateur a mal vérifié s'il y avait des fuites. Si les connexions ne sont pas parfaitement étanches, il peut y avoir une petite fuite, et, par conséquent, une légère odeur de gaz. La détection d'une fuite de gaz n'est pas une procédure à « faire soi-même ». Certaines fuites ne peuvent être détectées que si le bouton de contrôle du brûleur est sur « ON » (Marche) et ceci doit être fait par un technicien en entretien et en réparation qualifié. *Voir « CE QUE VOUS DEVEZ FAIRE SI VOUS PERCEVEZ UNE ODEUR DE GAZ », page 2.*
- Lors d'une coupure de courant, seuls les brûleurs de la table de cuisson peuvent être allumés manuellement.
- Pour éviter l'accumulation de monoxyde de carbone, ne pas bloquer les grilles d'aération de l'appareil.
- Pour un allumage et un rendement corrects des brûleurs, veillez à ce que les allumeurs restent propres et secs.

⚠ AVERTISSEMENT

Avertissements conformément à la Proposition 65 de l'État de Californie :

Ce produit contient des substances chimiques reconnues par l'État de Californie comme pouvant causer le cancer, des malformations congénitales ou d'autres troubles de la reproduction.

- **AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT**: En application de la loi californienne concernant la salubrité de l'eau et la protection contre les substances chimiques (« 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 pouvant causer le cancer, des malformations congénitales ou d'autres troubles de la reproduction, et les entreprises sont tenues d'avertir les consommateurs des risques potentiels d'exposition à de telles substances.
  La combustion de gaz de cuisson peut générer certains sous-produits figurant dans la liste. Pour limiter l'exposition à ces substances, toujours utiliser cet appareil en suivant les instructions contenues dans

Madison Your Appliance Authority™ 800-570-2255

⚠ IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES CONSIGNES

cette brochure et veiller à assurer une bonne ventilation.

- Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible. Éloigner les oiseaux de compagnie de la cuisine ou des pièces où la fumée peut les atteindre. Les fumées de cuisson telles que celles provenant de la cuisson excessive de la margarine et celles émises par les huiles de cuisson peuvent être nocives.

Sécurité-incendie

- Ne pas utiliser de papier aluminium pour couvrir une quelconque partie de la table de cuisson.
- Régler le bouton de contrôle du brûleur de façon à ce que la flamme ne dépasse pas le fond de la casserole.
- Utiliser cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné comme décrit dans ce manuel. Par exemple, ne jamais utiliser l'appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce. Ne jamais utiliser l'appareil pour entreposer quoi que ce soit.
- Ne pas laisser les matières telles que le papier aluminium, le plastique ou le tissu entrer en contact avec une grille ou un brûleur chauds. Ne pas laisser les casseroles chauffer à sec.
- Si la table de cuisson se situe près d'une fenêtre, d'une sortie d'air pulsé ou d'un ventilateur, s'assurer que les matériaux inflammables des recouvrements de fenêtre ne se déplacent pas au-dessus ou à proximité des brûleurs ou des éléments de la table de cuisson. Ils risquent, en effet, de prendre feu.
- Toujours avoir un détecteur de fumée qui fonctionne près de la cuisine.
- Ne jamais laisser une table de cuisson allumée sans surveillance. Les débordements par ébullition produisent des émanations de fumées et les graisses répandues peuvent s'enflammer.
- **AVERTISSEMENT**—POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE SUR UN DESSUS DE CUISINIÈRE :
  a) Ne jamais laisser les éléments de surface allumés avec des réglages élevés sans surveillance. Les débordements dégagent de la fumée et des déversements graisseux pouvant s'enflammer. Chauffer l'huile lentement à feu doux ou moyen.
  b) Toujours mettre en marche la hotte aspirante pour une cuisson à feu vif ou pour flamber un met (par exemple : les Crêpes Suzette, les Cerises Jubilé, le Steak au poivre flambé).
  c) Nettoyer fréquemment les ventilateurs d'aération. Ne pas laisser la graisse s'accumuler sur le ventilateur ou le filtre.
  d) Utiliser des ustensiles adaptés. Toujours choisir des ustensiles adaptés à la taille des éléments de surface utilisés.
- Si les cheveux ou les vêtements s'enflamment, se laisser tomber au sol et rouler immédiatement sur soi-même pour éteindre les flammes.
- Pour éteindre les flammes d'un incendie provoqué par des aliments autre qu'un incendie de graisse, utiliser du bicarbonate de soude. Ne jamais utiliser d'eau sur les incendies de cuisine.
- Veiller à ce que les courants d'air engendrés par des ventilateurs ou des prises d'air forcé ne forcent pas les flammes à dépasser des côtés des ustensiles.

AVERTISSEMENT :

POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE LÉSIONS CORPORELLES DANS LE CAS D'UN INCENDIE DE GRAISSE, OBSERVEZ LES CONSIGNES SUIVANTES :

a) ÉTOUFFER LES FLAMMES à l'aide d'un couvercle bien hermétique, d'une tôle à biscuits ou d'un plateau en métal, puis éteindre le brûleur. ÊTRE PRUDENT POUR ÉVITER DE SE BRÛLER. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, ÉVACUER LES LIEUX ET FAIRE APPEL AU SERVICE D'INCENDIE.
b) NE JAMAIS SAISIR UN RÉCIPIENT QUI BRÛLE - Vous pourriez vous brûler.
c) NE PAS UTILISER D'EAU, y compris un linge ou une serviette à vaisselle humide - il se produira une violente explosion de vapeur.
d) Utiliser un extincteur UNIQUEMENT si :
   1) On sait que l'on possède un extincteur de Classe ABC, et on en connaît déjà le maniement.
   2) L'incendie est de petite ampleur et contenu dans la zone où il s'est déclaré.
   3) Le service d'incendie est appelé.
   4) On peut combattre l'incendie le dos tourné vers la sortie.
   5) Tenir à disposition un extincteur approprié, situé à proximité, qui soit bien en vue et facile à atteindre non loin du four.

- Lorsque possible, ne pas faire fonctionner le système de ventilation pendant un incendie de table de cuisson. Toutefois, ne pas passer à travers les flammes pour essayer de l'éteindre.

Prévention des brûlures

- NE PAS TOUCHER AUX ÉLÉMENTS DE SURFACE NI AUX ZONES ADJACENTES DE CES ÉLÉMENTS - Les éléments de surface peuvent être chauds même s'ils sont foncés. Les zones adjacentes aux éléments de surface peuvent être assez chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation,

AMadison Your Appliance Authority 800-570-3365

⚠ IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES CONSIGNES

ne pas toucher ni laisser vêtements, poignées ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments de surface ou les zones adjacentes avant qu'ils n'aient eu suffisamment de temps pour se refroidir. Les surfaces qui risquent d'être chaudes sont la table de cuisson et les zones qui lui font face.

- Ne pas chauffer ou réchauffer des contenants d'aliments non ouverts. L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et provoquer des blessures.
- Utiliser les réglages de cuisson élevés sur la table de cuisson uniquement lorsque nécessaire. Pour éviter l'ébullition et les projections, chauffer l'huile lentement au maximum à feu doux ou moyen. L'huile chaude peut provoquer de très graves brûlures et blessures.
- Ne jamais déplacer un ustensile de cuisson rempli d'huile chaude, en particulier une friteuse. Attendre qu'il refroidisse.

MISE EN GARDE :

Tous les allumeurs font des étincelles lorsqu'on allume un brûleur. Ne pas toucher aux brûleurs lorsque la table de cuisson est en fonctionnement.

Sécurité des enfants

- Lorsque les enfants sont assez âgés pour utiliser l'appareil, les parents ou les tuteurs légaux ont la responsabilité légale de veiller à ce qu'ils soient instruits des pratiques de sécurité par des personnes qualifiées.
- Ne laisser personne grimper, se tenir debout, s'appuyer, s'asseoir ou se suspendre à une partie quelconque de l'appareil. Ceci peut endommager l'appareil et provoquer des blessures potentiellement graves.
- Ne pas laisser les enfants utiliser cet appareil sans l'étroite surveillance d'un adulte. Enfants et animaux ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance à l'endroit où l'on utilise l'appareil. Ne pas les laisser jouer à proximité de l'appareil que celui-ci soit en fonctionnement ou non.

MISE EN GARDE :

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 posés sur le dosseret. Un enfant qui grimpe sur l'appareil pour prendre ces objets peut se blesser sérieusement.

Sécurité pendant le nettoyage

- Ne pas nettoyer l'appareil pendant qu'il est chaud. Certains nettoyants produisent des émanations nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude. Les vêtements ou éponges humides peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur d'eau.
- Après un déversement ou un débordement, éteindre le brûleur et laisser la table de cuisson refroidir. Nettoyer autour du brûleur et des orifices de combustion. Après le nettoyage, vérifier le fonctionnement approprié.

Sécurité de la batterie de cuisine

- Tenir le manche de l'ustensile pour remuer ou retourner les aliments. Ceci permet d'éviter les déversements et le déplacement de l'ustensile.
- Utiliser des ustensiles adaptés. Si vous utilisez des ustensiles trop petits, une partie de l'élément chauffant ou du brûleur risque d'être exposée et d'enflammer les vêtements par contact direct. Choisir des ustensiles à fond plat et assez grands pour recouvrir la surface de l'élément chauffant. Cet appareil est doté d'un ou de plusieurs éléments de surface de tailles différentes. Un bon rapport entre ustensile et élément chauffant ou brûleur améliore aussi l'efficacité.
- Toujours orienter le manche d'un ustensile vers l'intérieur afin qu'il ne déborde pas des aires de travail adjacentes, sur les brûleurs ou du rebord de la table de cuisson. Ceci réduit les risques d'incendie, de déversements et de brûlures.
- Régler la flamme du brûleur afin qu'elle ne dépasse pas du bord de l'ustensile de cuisson. Un bon rapport entre ustensile et flamme réduit les risques d'accident.
- N'utiliser que certains types d'ustensiles en verre, en vitrocéramique résistant à la chaleur, en céramique, en faïence, ou d'autres ustensiles émaillés qui sont adaptés à la table de cuisson.

Installation et entretien corrects

- Demander à l'installateur de vous indiquer l'emplacement du coupe-circuit ou du fusible. Identifier sa position pour pouvoir le retrouver facilement.
- L'installation et la mise à la terre correctes de cet appareil doivent être effectuées par un technicien qualifié. Brancher seulement sur une prise adéquatement mise à la terre. Consultez la notice d'installation pour obtenir des détails supplémentaires.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique familial normal uniquement. Il n'est pas autorisé pour un usage en extérieur. *Voir « ÉNONCÉ DE GARANTIE*

AJMadison Your Appliance Authority 800-570-9999

LIMITÉE DU PRODUIT », page 20. Pour toute question, contacter 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 cet appareil. Celui-ci a été spécialement conçu pour le chauffage et la cuisson des aliments. L'emploi de produits chimiques corrosifs pour chauffer ou nettoyer l'appareil endommagera ce dernier et peut entraîner des blessures.
- Ne pas se servir de cet appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé. Contacter un fournisseur de service autorisé.
- Ne pas réparer ni remplacer des pièces de l'appareil à moins que cela ne soit expressément recommandé dans ce manuel. Confier l'entretien de l'appareil à un centre de service autorisé par l'usine.

AVERTISSEMENT :

Afin d'éviter tout risque de choc électrique, avant d'effectuer l'entretien de la table de cuisson, couper le courant au niveau du panneau d'entrée d'électricité et verrouiller celui-ci pour empêcher que le courant ne soit rétabli accidentellement.

AjMadison
Your Appliance Authority™
800-570-3355

Démarrage

Avant la première utilisation de l'appareil

- Retirer tous les matériaux d'emballage et la documentation de la table de cuisson.
- Lorsqu'elle est froide, essuyer la table de cuisson avec une éponge humide propre, et sécher.
- L'appareil peut dégager une légère odeur lors des premières utilisations. Ceci est normal et disparaîtra.
- Pour obtenir des résultats de cuisson optimum, choisir et utiliser des ustensiles appropriés. (*Voir « Choix des ustensiles de cuisson - Recommandations sur la batterie de cuisine », page 15*.)
- Lire toutes les précautions de sécurité et informations contenues dans le Guide d'utilisation et d'entretien avant de procéder à l'utilisation de l'appareil.

Pièces et accessoires inclus

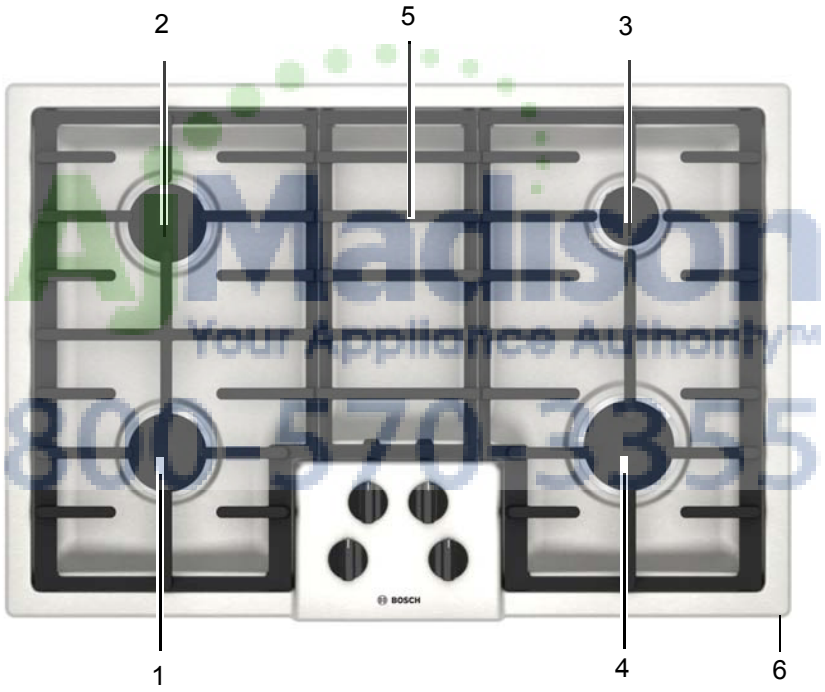


Figure 1: Modèles NGM5055UC

1. Brûleur avant gauche (10 000 BTU)
2. Brûleur arrière gauche (10 000 BTU)
3. Brûleur arrière droit (5 500 BTU)
4. Brûleur avant droit (16 000 BTU — Série 500)
5. Grille pont
6. Emplacement numéro de série/plaque signalétique (dessous avant droit)

AJMadison Your Appliance Authority™ 800 570 3355

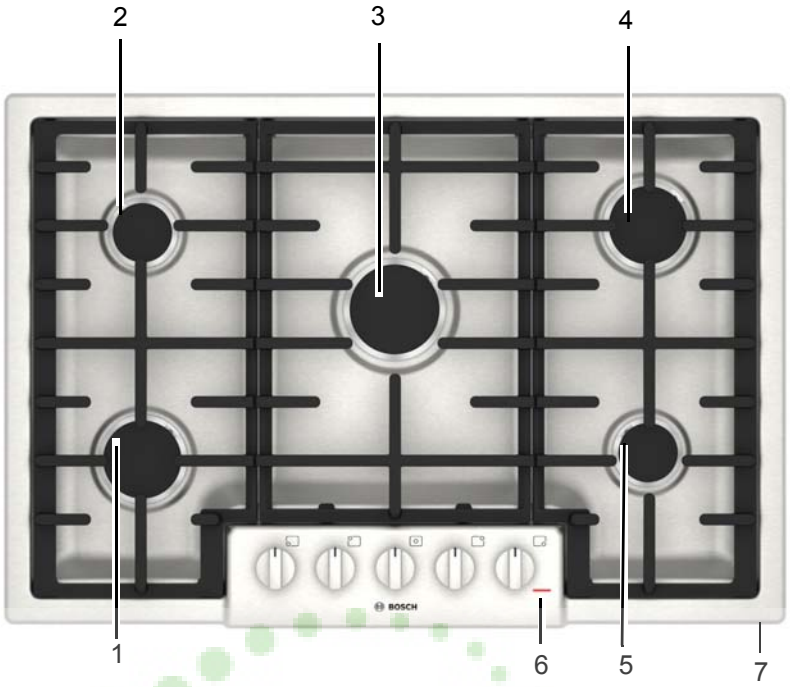


Figure 2: Modèles NGM8055UC, NGM8065UC

1. Brûleur avant gauche (10 000 BTU)
2. Brûleur arrière gauche (5 500 BTU)
3. Brûleur central (18 000 BTU)
4. Brûleur arrière droit (10 000 BTU)
5. Brûleur avant droit (5 500 BTU)
6. Voyant lumineux « On » Brûleur en marche
7. Emplacement numéro de série/plaque signalétique (dessous avant droit)

AiMadison
Your Appliance Authority
800-570-3355

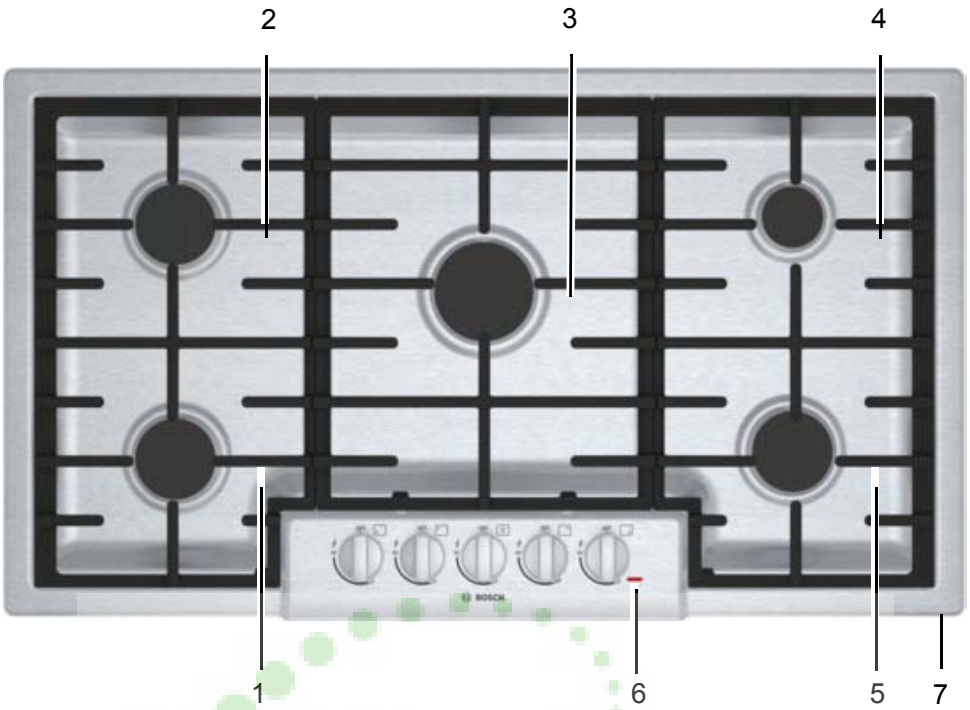


Figure 3: Modèles NGM5655UC, NGM8655UC, NGM8665UC

1. Brûleur avant gauche (12 000 BTU)
2. Brûleur arrière gauche (12 000 BTU)
3. Brûleur central (16 000 BTU — Série 500)
   Brûleur central (18 000 BTU — Série 800)
4. Brûleur arrière droit (5 500 BTU)
5. Brûleur avant droit (12 000 BTU)
6. Voyant lumineux « On » Brûleur en marche (la série 500 ne comporte pas de voyant)
7. Emplacement numéro de série/plaque signalétique (dessous avant droit)

Brûleurs scellés

Votre nouvelle table de cuisson est dotée de brûleurs à gaz scellés. Il n'y a pas de pièce de brûleur à nettoyer, à démonter ou à régler sous la table de cuisson. Votre table de cuisson comporte trois formats de brûleurs différents : petit, moyen et grand. Faire correspondre les lettres des capuchons de brûleur et les lettres des bases de brûleur. *Voir « Capuchons de brûleur », page 9*.

Capuchons de brûleur

Les capuchons de brûleur sont en acier vitrifié. Les capuchons de brûleur doivent être bien placés pour que la table de cuisson puisse fonctionner correctement. S'ils sont mal placés, le ou les problèmes suivants peuvent survenir :

- Les flammes sont trop hautes.
- Les flammes se détachent des brûleurs.
- Les brûleurs ne s'allument pas.
- Les flammes brûlent de manière irrégulière.
- Une odeur de gaz se dégage des brûleurs.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter les poussées de flamme et la génération de sous-produits nocifs, ne pas utiliser la table de cuisson sans les capuchons et grilles de brûleur correctement installés.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter les brûlures, ne pas toucher les grilles ni les capuchons de brûleur chauds. Éteindre la table de cuisson et laisser les brûleurs refroidir.

AiMadison Your Appliance Authority 800-570-3535

Mise en place des capuchons de brûleur

Chaque capuchon comporte une lettre (A, D, ou F) coulée dans la partie inférieure du capuchon correspondant à une lettre (A, D, ou F) coulée dans la base du brûleur solidaire de l'appareil.

- Placer chaque capuchon de brûleur sur la base du brûleur correspondant selon la lettre marquée sur chacun d'eux. *Voir la figure « Capuchons de brûleur », page 9*.
- Placer le capuchon de brûleur délicatement sur la base de manière à ce que les pattes de la base du brûleur s'ajustent parfaitement dans la fente du capuchon de brûleur.

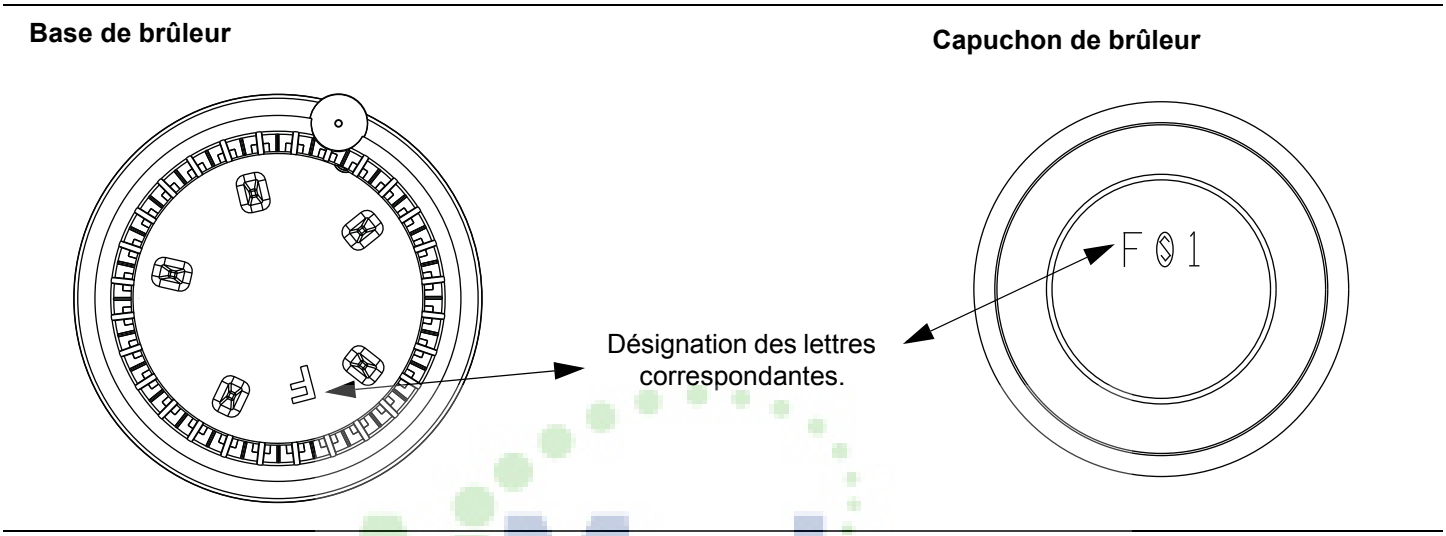


Figure 4: Capuchons de brûleur

Vérification du placement des capuchons de brûleur

- Vérifier qu'il n'y a pas d'espace entre le capuchon du brûleur et la base du brûleur. *Voir la figure « Mise en place des capuchons de brûleur », page 10* pour voir le placement correct et incorrect d'un capuchon de brûleur.
- Vous pouvez essayer de déplacer légèrement le capuchon de brûleur d'un côté à l'autre pour vérifier s'il est bien placé. S'il est bien placé, le capuchon émettra

AjMadison
Your Appliance Authority
800-570-3355

un léger bruit d'un côté et de l'autre au fur et à mesure que les pattes butent contre le rebord des fentes.

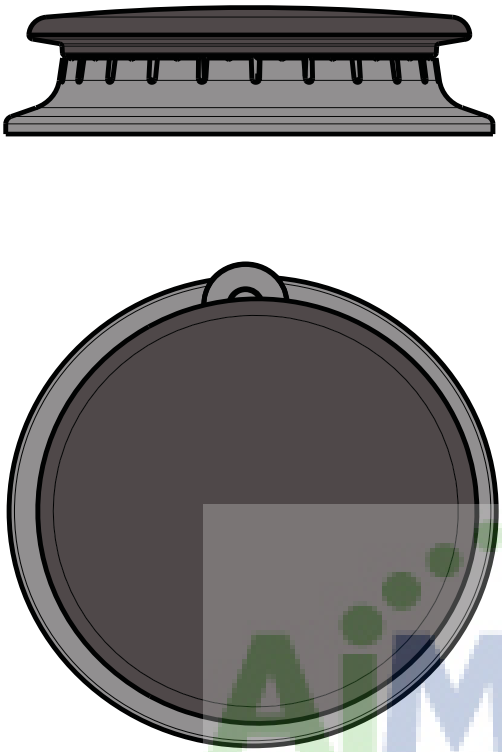
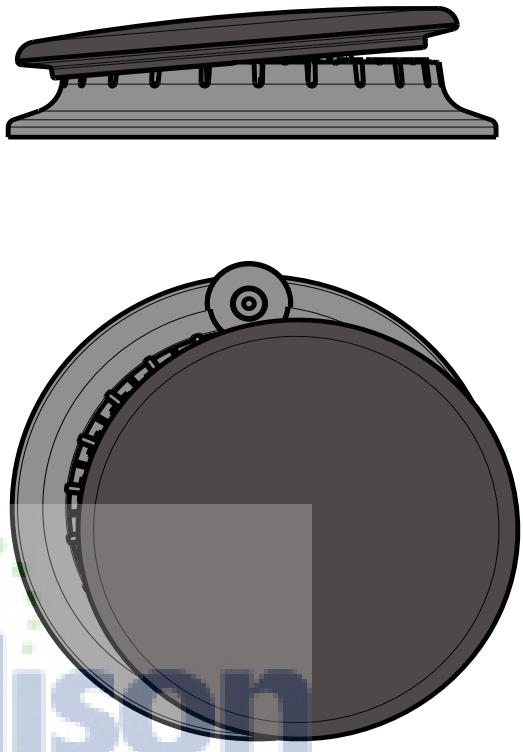
Placement correct d'un capuchon de brûleur	Placement incorrect d'un capuchon de brûleur
	

Figure 5: Mise en place des capuchons de brûleur

Voyant « On » Brûleur en marche

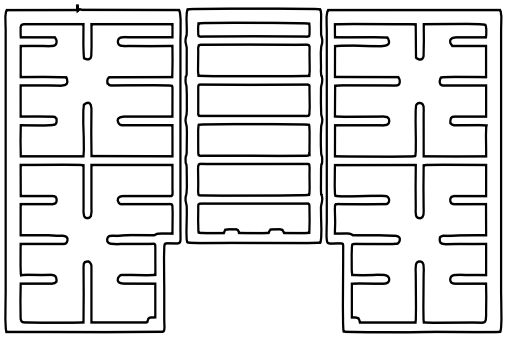
La table de cuisson comporte un voyant lumineux « ON » (Marche). Lorsqu'il est allumé, il indique qu'au moins un brûleur est en fonctionnement (la série 500 ne comporte pas de voyant).

AjMadison
Your Appliance Authority
800-570-9355

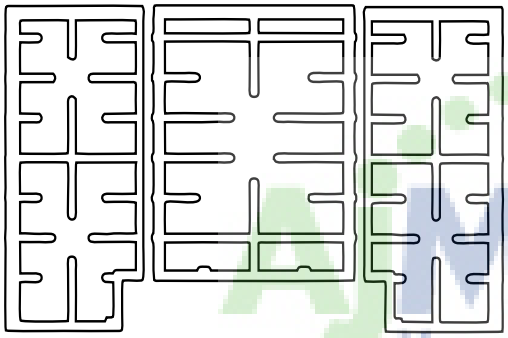
Grilles de brûleur

Les grilles doivent être correctement positionnées avant la cuisson.

30 po (76 cm) 4 brûleurs



30 po (76 cm) 5 brûleurs



36 po (91 cm) 5 brûleurs

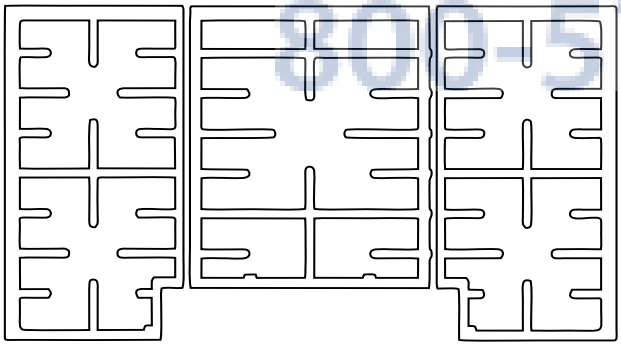


Figure 6: Grilles de brûleur

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter les poussées de flamme, veiller à la bonne stabilité des ustensiles et éviter les déversements ; positionner correctement les grilles sur la table de cuisson lorsque celle-ci est en fonctionnement. Chacun des quatre pieds doit être placé dans les alvéoles correspondantes de la table de cuisson. Ne pas utiliser une grille si les pieds en caoutchouc sont endommagés ou manquants.

Pour obtenir des pieds de caoutchouc de remplacement : Pièce n° 416438, contactez votre revendeur ou appelez le service après-vente dont le numéro figure à l'intérieur de la couverture.

AjMadison
Your Appliance Authority™
800-570-3355

Boutons de réglage

La table de cuisson comporte un bouton de réglage pour chaque brûleur. Pousser et tourner le bouton vers la gauche pour allumer le brûleur et choisir le réglage de cuisson voulu.

⚠ MISE EN GARDE

Le non-respect des consignes d'utilisation correctes des boutons peut entraîner des lésions corporelles et endommager l'appareil.

La table de cuisson est dotée de boutons de réglage de brûleur standard et d'anneaux de caoutchouc.

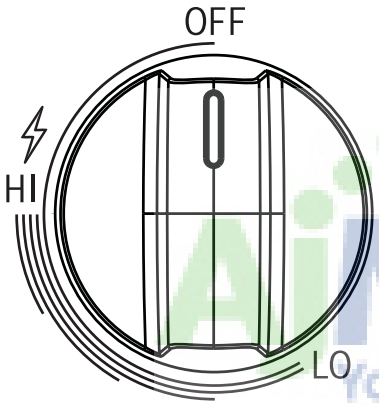


Figure 7: Bouton de réglage de brûleur standard

Les boutons de réglage de brûleurs standard ont un nombre infini de réglages de cuisson.

Pour actionner : Choisir le bouton de réglage approprié, presser et tourner le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous obteniez la taille de flamme souhaitée. Pour éteindre le brûleur, tourner le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre pour le mettre sur **OFF** (Arrêt).

Retrait des boutons de réglage de brûleurs

Pour retirer le bouton et l'anneau : Lorsque le brûleur est dans la position **OFF** (Arrêt), soulever délicatement le bouton et tirer. Tirer délicatement sur l'anneau depuis les côtés et soulever.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter toute possibilité de choc électrique, ne pas passer la main par l'ouverture dans le boîtier brut.

Pour remettre l'anneau et le bouton en place : Insérer délicatement l'anneau de caoutchouc dans l'ouverture en veillant à ce que le dessus de la table de cuisson soit entièrement encastré dans le rail sur tout le périmètre de l'anneau. Remettre le bouton en place en mettant le repère en position 12 h. Presser fermement.

AiMachine Your Appliance Authority 800-570-3355

Accessoires

Les accessoires suivants sont mis à votre disposition pour ajouter des fonctions supplémentaires à votre table de cuisson au gaz.

Anneau pour wok

Permet d'utiliser un wok à fond arrondi sur la table de cuisson.

Ne pas utiliser sur les brûleurs avant. Utiliser uniquement sur le grand brûleur central. L'anneau pour wok risque de se déplacer d'un pouce (2,5 cm) pendant l'utilisation sur les tables de cuisson de 30 po (76 cm). Ceci ne nuit pas à l'utilisation de l'anneau pour wok.

Plaque chauffante

Offre une surface de cuisson plane sur la table de cuisson.

Kit pour la cuisson à haute altitude

Permet d'utiliser la table de cuisson à des altitudes élevées (au-dessus de 10 000 pieds - 3 050 mètres).

Fonctionnement

À propos de l'appareil

Utiliser la table de cuisson pour les applications de cuisson en surface, et notamment pour faire bouillir, frire, mijoter, cuire à la vapeur et sauter les aliments.

⚠ AVERTISSEMENT

La combustion de gaz de cuisson peut générer de petites quantités de monoxyde de carbone, de benzène, de formaldéhyde et de suie. Pour limiter les risques d'exposition à ces substances, les brûleurs doivent être réglés par un installateur ou un organisme certifié pour assurer une bonne combustion. Assurer une ventilation adéquate en ouvrant une fenêtre ou utiliser un ventilateur ou une hotte aspirante en cuisinant au gaz. Toujours faire fonctionner l'appareil en suivant les instructions de ce manuel.

La table de cuisson comporte un bouton de réglage pour chaque brûleur. Presser et tourner les boutons vers le réglage de cuisson souhaité.

Fonctionnement normal (Allumage/ rallumage électronique)

La table de cuisson est dotée d'allumeurs électroniques pour allumer les brûleurs. Il n'y a pas de veilleuse. Chaque brûleur possède son propre allumeur. Si la flamme d'un brûleur s'éteint pendant l'utilisation, ce brûleur se rallume automatiquement.

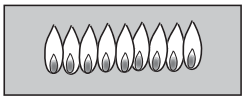
⚠ MISE EN GARDE

Pour éviter d'éventuelles blessures ou l'endommagement de l'appareil, veillez à ce que les grilles soient placées exactement comme l'indique la notice d'installation et non à l'envers ou sens dessus-dessous.

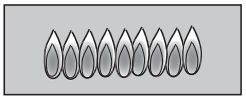
Caractéristiques typiques d'une flamme

La flamme d'un brûleur doit être bleue et stable, sans pointe jaune, ni bruit excessif ou vacillement. Elle doit encercler complètement le capuchon du brûleur.

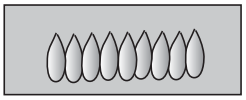
Flammes jaunes :
Réglage supplémentaire requis.



Pointes jaunes au niveau des cônes extérieurs :
Normal pour du gaz de pétrole liquéfié.



Douces flammes bleues :
Normal pour du gaz naturel.



Si la flamme est entièrement jaune ou presque, vérifier que le régulateur est réglé pour le combustible approprié. Après le réglage, refaire le test.

Il est normal que la flamme présente des raies jaunes pendant la mise en marche initiale. Laisser l'appareil fonctionner pendant 4 à 5 minutes et vérifier de nouveau avant d'effectuer d'autres réglages.

Figure 8: Vérification des caractéristiques de la flamme

La présence d'impuretés à l'intérieur de la conduite de gaz peut donner lieu à une flamme orangée durant l'utilisation initiale. Ceci tend à disparaître au fur et à mesure de l'utilisation. Vérifier les brûleurs afin de s'assurer que les orifices de combustion ne sont pas obstrués. Si les orifices sont bouchés, *voir « Avant d'appeler le service de dépannage », page 19*.

REMARQUE :
Un éclatement peut se fait entendre lorsque le brûleur est éteint manuellement. Ce bruit peut être plus fort avec le gaz GPL qu'avec le gaz naturel. Ceci est normal.

Tirer le meilleur parti de votre appareil

Conseils de cuisson (Pour de meilleurs résultats)

- Porter les aliments à ébullition. Bien remuer pour s'assurer que tous les aliments bouillent, puis couvrir et réduire le feu au niveau de chaleur souhaité.
- Utiliser un couvercle pour conserver une température de cuisson plus constante.
- Vérifier la cuisson des aliments de temps à autre pour voir s'il faut baisser ou augmenter le bouton de réglage.
- Il est normal de remuer de temps en temps les aliments.
- Il devrait y avoir de la vapeur et un léger frémissement à la surface du liquide pendant le mijotage.

AJMadison Your Appliance Authority™ 800-567-3355

- Utiliser des ustensiles appropriés. (*Voir « Choix des ustensiles de cuisson - Recommandations sur la batterie de cuisine », page 15*.)
- Placer l'ustensile au centre du brûleur avant d'allumer ce dernier.
- Consultez le tableau *tableau « Recommandations de cuisson sur brûleur », page 14* pour les réglages proposés.

Recommandations de cuisson sur brûleur

Usages	Réglage de chaleur
Porter l'eau à ébullition	Élevé
Faire frire à la poêle, faire sauter, brunir la viande, cuire en grande friture	Moyen-élevé
La plupart des opérations de friture, les œufs, les pancakes, ébullition lente	Moyen
Finition de la cuisson des aliments couverts, cuisson à la vapeur	Moyen-bas
Faire fondre le chocolat et le beurre, faire mijoter la sauce tomate, les soupes et les ragoûts	Bas
Faire fondre le chocolat et le beurre, faire mijoter la sauce tomate, les soupes et les ragoûts	Bas

Ustensiles appropriés

Caractéristiques des ustensiles de cuisson

- Les fonds en aluminium ou en cuivre conduisent la chaleur uniformément.
- L'acier, s'il n'est pas mélangé à d'autres métaux, donne lieu à une cuisson inégale.
- La fonte absorbe la chaleur lentement et donne une cuisson plus uniforme à feu bas à moyen.
- Les fonds plats lourds offrent une chaleur uniforme et de la stabilité.
- NE PAS UTILISER d'ustensiles minces, voilés, cabossés ou à nervures car ils diffusent la chaleur de manière inégale.

AjMadison
Your Appliance Authority™
800-570-3355

Choix des ustensiles de cuisson - Recommandations sur la batterie de cuisine

Pratique	
Diamètre du fond de l'ustensile de cuisson • **La flamme doit être de la même taille ou plus petite que le fond de l'ustensile. Ne pas utiliser un petit ustensile pour cuisiner à feu vif car les flammes peuvent lécher les bords de l'ustensile.** • **Les ustensiles qui occupent deux brûleurs doivent être placés d'avant en arrière, pas de gauche à droite.** • **Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, les ustensiles de grande taille ne doivent pas dépasser les rebords des grilles.**	
Utiliser des ustensiles équilibrés • **L'équilibre est crucial pour la stabilité et la cuisson uniforme.** • **L'ustensile de cuisson doit être de niveau sur la grille de la table de cuisson; il ne doit pas vaciller ni ballotter.** • **Centrer l'ustensile sur le brûleur.**	
Utiliser un couvercle qui correspond à l'ustensile. • **Un couvercle hermétique contribue à réduire le temps de cuisson.**	

Ustensiles de cuisson spéciaux

Les ustensiles qui occupent deux brûleurs, tels que les grils, les plats à rôtir et les poissonnières, peuvent être utilisés lorsque placés d'avant en arrière. Régler la flamme de manière égale pour obtenir une cuisson uniforme.

Utiliser un wok à fond plat.

Les ustensiles de mise en conserve et les autocuiseurs doivent avoir les mêmes caractéristiques que décrites ci-dessus. Après avoir porté le contenu à ébullition, utiliser le réglage le plus bas possible pour maintenir l'ébullition ou la pression (pour cuiseurs sous pression/autocuiseurs, etc.)

AjMadison
Your Appliance Authority™
800-570-3355

Nettoyage et entretien

Nettoyage quotidien

La table de cuisson peut être entièrement nettoyée en toute sécurité avec une éponge savonneuse. Il faudra ensuite rincer et sécher. S'il y a des taches tenaces, suivre les méthodes de nettoyage recommandées ci-après.

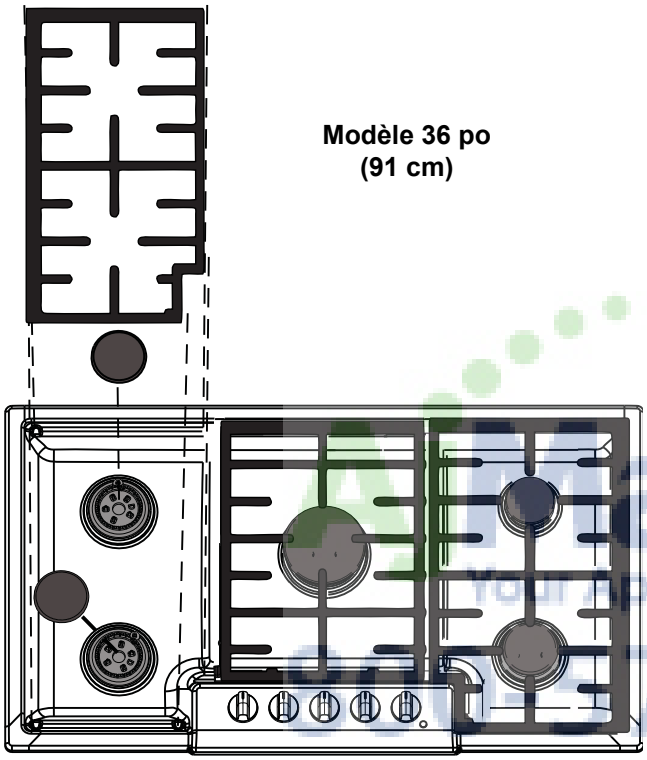


Figure 9: Nettoyage de la table de cuisson

- Toujours utiliser le nettoyant le plus doux qui fera l'affaire. Utiliser des éponges, chiffons ou papier essuie-tout propres et doux.
- Frotter le fini en acier inoxydable dans le sens du grain. Essuyer pour éviter les taches d'eau.
- Avant le nettoyage, s'assurer que les brûleurs sont éteints et que les grilles et brûleurs sont froids.
- Ne pas nettoyer les pièces amovibles de la table de cuisson dans un four autonettoyant.
- Après le nettoyage, remettre les pièces à leur place avant d'utiliser la table de cuisson.
- Pour un bon rendement des brûleurs, s'assurer que les allumeurs sont propres et secs.
- Veiller à ce que les orifices d'allumage soient propres pour permettre le bon allumage des brûleurs. Il faut les nettoyer après un débordement ou lorsque le brûleur ne s'allume pas même si les allumeurs électroniques émettent un déclic.
- Ne pas utiliser de produits nettoyants inflammables, par exemple un allume feu liquide ou du WD-40.

⚠ MISE EN GARDE

Tous les allumeurs font des étincelles lorsqu'on allume un brûleur. Ne pas toucher aux brûleurs lorsque la table de cuisson est en fonctionnement.

Consignes de nettoyage

Les agents nettoyants recommandés ci-dessous et à la page suivante indiquent un type de nettoyant et ne constituent pas l'endossement d'une marque particulière. Utiliser tous les produits conformément aux directives de l'emballage.

Tableau de nettoyage de la table de cuisson

Pièces et matériaux de la table de cuisson	Nettoyants suggérés	Rappels importants
Base de brûleur Alliage d'aluminium	• Détergent et eau chaude. Rincer et sécher. • Brosse à dents en nylon rigide pour nettoyer les orifices. • Nettoyants abrasifs : Tampons Brillo® ou S.O.S.®. Rincer et sécher.	• Ne pas rayer ou érafler les ouvertures des orifices. • Nettoyer les orifices avec un fil de métal ou un trombone étiré. • Ne pas utiliser de cure-dents, car ils peuvent se briser.

Admadison
Your Appliance Authority
800-570-3355

Pièces et matériaux de la table de cuisson	Nettoyants suggérés	Rappels importants
Capuchon de brûleur Porcelaine émaillée	• Eau savonneuse chaude. Rincer et sécher soigneusement. • Nettoyants non abrasifs : Ammoniaque, Fantastic®, Formula 409®. • Nettoyants abrasifs doux : Bon Ami®, Ajax®, Comet®. • Nettoyants liquides : Kleen King®, Soft Scrub®. • Pour les taches de nourriture, utiliser un nettoyant abrasif tel que Zud® ou Bar Keepers Friend®. • Remonter. S'assurer que le capuchon est bien positionné sur la base.	• Les déversements acides ou à base de sucre peuvent détériorer la porcelaine émaillée. Nettoyer immédiatement ces taches. • Ne pas utiliser une éponge ou une serviette humide sur la porcelaine chaude. • Ne pas faire tremper les capuchons de brûleur. • Toujours exercer le moins de pression possible en utilisant des nettoyants abrasifs. • Sécher soigneusement une fois le nettoyage terminé.
Boutons de réglage et anneaux	• Eau savonneuse chaude. Rincer et sécher immédiatement. • Pour retirer les anneaux, *voir « Retrait des boutons de réglage de brûleurs », page 12*. • Pour retirer les boutons, soulever vers le haut.	• Ne pas faire tremper les boutons ni les anneaux. • Ne pas utiliser de produits de récurage ou de nettoyants abrasifs tels que Bon Ami®, Ajax®, ou Comet®. Ils risquent d'endommager le fini de manière permanente ou d'effacer le marquage. • Ne pas tirer sur l'anneau pour le retirer ou le remettre en place.
Fini extérieur Acier inoxydable	• Nettoyants non abrasifs : Eau chaude et détergent, Fantastic®, Formula 409®. Rincer et sécher immédiatement. • Cire nettoyante : Stainless Steel Magic® pour protéger le fini des taches et de la corrosion. Rehausse l'apparence. • Taches d'eau calcaire : Vinaigre domestique blanc. • Nettoyants abrasifs doux : Nettoyant liquide Kleen King Stainless Steel, Bon Ami®. • Décoloration par la chaleur : Bar Keepers Friend®.	• Ne pas utiliser de tampons en laine d'acier. Ils rayeront la surface. • L'acier inoxydable résiste à la plupart des taches de nourriture et marques de corrosion à condition que la surface soit propre et protégée. • Ne jamais laisser les taches ou le sel sur l'acier inoxydable pendant une durée quelconque. • Frotter légèrement dans le sens du grain. • Le chlore contenu dans certains produits nettoyants ou ses composés sont corrosifs pour l'acier inoxydable. Vérifier les ingrédients sur l'étiquette avant toute utilisation.

AjMadison
Your Appliance Authority
800-570-3355

Pièces et matériaux de la table de cuisson	Nettoyants suggérés	Rappels importants
Grilles et grille pont Porcelaine émaillée sur fonte	• Nettoyants non abrasifs : Eau chaude et détergent, Fantastic®, Formula 409®. Rincer et sécher immédiatement. • Nettoyants abrasifs doux : Bon Ami® et Soft Scrub®. • Nettoyants abrasifs pour taches tenaces : tampons savonneux en laine d'acier	• Les grilles sont lourdes : faire attention en les soulevant. Pour nettoyer, placer sur une surface protégée. • Les craquelures, fissurations ou ébréchures des tiges de grille sont généralement causées par des températures extrêmes et par des variations de températures rapides. • Les déversements acides ou à base de sucre peuvent détériorer l'émail. Nettoyer immédiatement ces taches. • Les nettoyants abrasifs utilisés trop souvent ou en frottant trop vigoureusement finissent par abîmer l'émail. • Ne pas nettoyer dans un four autonettoyant.
Allumeurs Céramique	• Essuyer délicatement à l'aide d'un tampon de coton imbibé d'eau, d'ammoniaque ou de Formula 409®. • Gratter délicatement les dépôts avec un cure-dent.	• Éviter tout excès d'eau sur l'allumeur. Un allumeur humide empêchera le brûleur de s'allumer. • Enlever les peluches pouvant subsister après le nettoyage.

Entretien

L'appareil ne requiert qu'un nettoyage régulier pour un fonctionnement adéquat. Aucun autre entretien n'est nécessaire. *Voir « Nettoyage et entretien », page 16* pour des instructions détaillées.

AjMadison Your Appliance Authority 800-570-9595

Réparation

Avant d'appeler le service de dépannage

Tableau de dépannage

Problème	Suggestion
Le(s) brûleur(s) ne s'allume(nt) pas / Les allumeurs ne font pas d'étincelle	• S'assurer que le robinet d'arrêt de gaz est dans la position ouverte et que l'alimentation en gaz à la résidence n'est pas fermée. • S'assurer que les capuchons de brûleurs sont adéquatement positionnés et que les orifices de combustion ne sont pas bouchés. Si besoin est, nettoyer les orifices avec un fil de métal ou un trombone étiré. • S'assurer que les allumeurs sont propres et secs. • Vérifier l'alimentation électrique. Elle doit être adéquatement mise à la terre avec la polarité appropriée. S'assurer que l'appareil est branché et que le disjoncteur n'est pas déclenché.
La flamme du brûleur s'éteint à l'improviste	• S'assurer qu'il n'y a pas de courant d'air dans la pièce.
Les allumeurs font des étincelles même si les boutons sont en position d'arrêt	• Lorsque la connexion électrique est activée lors de la première mise en marche ou rebranchée après une panne de courant, les allumeurs peuvent faire une ou deux étincelles, même si tous les boutons de brûleurs sont en position d'arrêt.
Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants	• La table de cuisson n'est pas de niveau. • L'ustensile de cuisson ne correspond pas à la surface utilisée. • L'ustensile de cuisson n'est pas du type ou de la taille recommandée.

AjMadison Your Appliance Authority™ 800-570-3355

Plaque signalétique

À des fins de références, l'étiquette contenant les données d'identification du produit est apposée au-dessous du boîtier brut, sous la table de cuisson.

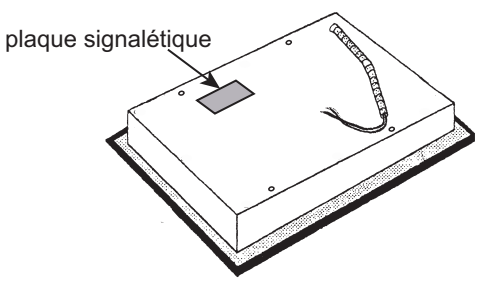


Figure 10: Emplacement de la plaque signalétique

Comment obtenir des services de dépannage ou des pièces

Pour obtenir un service autorisé ou des informations sur les pièces, téléphonez au numéro ou écrivez à l'adresse figurant à l'intérieur de la couverture de ce manuel.

Nous voulons que vous restiez un client satisfait. Si un problème survient et ne peut pas être résolu à votre satisfaction, n'hésitez pas à nous en faire part. Que vous choisissiez de nous écrire ou de nous téléphoner, veuillez nous fournir le numéro de modèle, le numéro FD (numéro d'identification unique de l'appareil pour le service après-vente) et la date d'achat ou d'installation d'origine.

ÉNONCÉ DE GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT

Couverture de la garantie et à qui elle s'applique

La garantie limitée fournie par BSH Home Appliances Bosch dans le présent énoncé de garantie limitée du produit s'applique seulement à l'appareil Bosch qui vous est vendu, le premier acheteur à l'utiliser, à la condition que le produit ait été acheté :

- pour votre usage domestique (non commercial) normal et qu'il ait effectivement, en tout temps, été utilisé à des fins domestiques normales ;
- à l'état neuf au détail (et non comme un modèle d'exposition « en l'état », ou modèle préalablement retourné), et non pour la revente ou l'utilisation commerciale ;
- aux États-Unis ou au Canada, et qu'il soit en tout temps demeuré dans le pays de l'achat d'origine.

Les garanties énoncées aux présentes s'appliquent seulement au premier acheteur du produit et ne sont pas cessibles.

S'assurer de retourner la carte d'enregistrement ; bien que non nécessaire pour que la couverture de la garantie prenne effet, elle constitue le meilleur moyen pour Bosch de vous prévenir dans l'éventualité improbable d'un avis de sécurité ou d'un rappel de produit.

Durée de la garantie

Bosch garantit que le produit est exempt de défaut de matière ou de fabrication pendant une période de douze (12) mois à compter de la date d'achat. Cette période commence à courir à partir de la date d'achat et ne sera pas retardée, restreinte, prolongée ni suspendue pour quelque raison que ce soit.

La réparation ou le remplacement du produit comme recours exclusif

Pendant cette période de garantie, Bosch ou l'un de ses prestataires de services agréés réparera le produit sans frais de votre part (sous réserve de certaines limitations énoncées aux présentes) s'il s'avère que le produit comporte un défaut de matière ou de fabrication. Si des tentatives raisonnables de réparation du produit ont été faites sans succès, alors Bosch remplacera le produit (des modèles mis à niveau peuvent être mis à votre disposition), à la seule discrétion de Bosch, moyennant des frais supplémentaires). Tous les composants ou pièces enlevés deviennent la propriété de Bosch, à sa seule option. Toutes les pièces remplacées et/ou réparées doivent assumer l'identité de la pièce d'origine aux fins de la présente garantie, et cette dernière ne sera pas prolongée au regard de ces pièces. La seule obligation et responsabilité de Bosch en vertu des présentes est de réparer seulement le produit présentant un défaut de fabrication, par l'entremise d'un prestataire de services agréé Bosch aux heures normales de travail. Pour des questions de sécurité et de dommages à la propriété, Bosch recommande vivement de ne pas tenter de réparer soi-même le produit, ni d'utiliser un service de réparation non autorisé. Bosch décline toute responsabilité pour les réparations ou le travail effectués par un service de réparation non autorisé. Si vous choisissez de faire réparer le produit par une personne autre qu'un prestataire de services agréé, CETTE GARANTIE DEVIENDRA AUTOMATIQUEMENT NULLE ET NON AVENUE. Les prestataires de services agréés sont des personnes ou des compagnies qui ont été spécialement formées pour les produits Bosch et qui possèdent, de l'avis de Bosch, une excellente réputation pour le service à la clientèle et des aptitudes techniques (il est à noter qu'il s'agit d'entités indépendantes et non d'agents, partenaires, affiliés ou représentants de Bosch). Néanmoins, Bosch n'assumera aucune responsabilité ou obligation à l'égard du produit s'il est situé dans une région éloignée (plus de 100 miles (160,9 km) d'un prestataire de services agréé) ou s'il est raisonnablement inaccessible ou à un endroit, dans une zone ou dans un environnement dangereux, menaçants ou hasardeux ; dans un tel cas, si vous en faites la demande, Bosch pourrait payer les frais de main-d'œuvre et de pièce et expédier les pièces au prestataire de service agréé le plus proche, mais vous seriez quant même entièrement responsable pour tout déplacement ou autres frais spéciaux requis par le service de réparation, à supposer qu'il accepte de se rendre à votre domicile.

Produit hors garantie

Bosch n'est nullement tenu, en droit ou autrement, de vous offrir toute concession, y compris réparations, tarifs proportionnels ou remplacement de produit, une fois la garantie expirée.

Exclusions de la garantie

La couverture de garantie décrite aux présentes exclut tout défaut ou dommage ne découlant pas d'une faute directe de Bosch, y compris sans limitation, un ou plusieurs des cas suivants :

AJMadison Your Appliance Authority 800-570-3355

- utilisation du produit d'une façon autre que normale, habituelle et prévue (y compris, sans limitation, toute forme d'utilisation commerciale, utilisation ou rangement d'un produit pour l'intérieur à l'extérieur, utilisation du produit avec des aéronefs ou bateaux) ;
- mauvaise conduite volontaire de toute partie, conduite négligente, mauvaise utilisation, abus, accidents, négligence, exploitation irrégulière, manquement à l'entretien, installation inadéquate ou négligée, altération, manquement à observer les instructions de fonctionnement, manipulation sans précaution, service non autorisé (y compris le « bricolage » fait soi-même ou l'exploration du fonctionnement interne de l'appareil) ;
- réglage, altération ou modification de quelque nature que ce soit ;
- manquement à se conformer à tous les codes électriques, de plomberie et/ou de construction de l'état, locaux, municipaux ou du comté, et règlements ou lois en vigueur, y compris le manquement à installer le produit strictement en conformité avec les codes et règlements d'incendie et de construction locaux ;
- usure et détérioration normales, déversements d'aliments, liquides, accumulation de graisse, ou autres substances accumulées sur, dans ou autour du produit ;
- et toute force et facteur externes, élémentaires et/ou environnementaux, y compris sans limitation, pluie, vent, sable, inondations, incendies, glissements de terrain, gel, humidité excessive ou exposition prolongée à l'humidité, foudre, surtensions, défauts de structure environnante de l'appareil, et catastrophes naturelles.

En aucun cas Bosch n'assumera la moindre responsabilité pour des dommages survenus à la propriété environnante, y compris armoires, planchers, plafonds et autres structures ou objets autour du produit. Également exclus de la garantie sont les égratignures, éraflures, encoches mineures et dommages esthétiques sur les surfaces externes et les pièces exposées ; les produits dont les numéros de série ont été modifiés, effacés ou enlevés ; les visites de service pour montrer au client comment utiliser le produit ou les visites alors que le produit ne présente aucun problème ; la correction de problèmes d'installation (vous êtes entièrement responsable de toute structure et réglage du produit, y compris électricité, plomberie ou autres services utilitaires, pour un plancher/des fondations appropriés et pour toute modification y compris, sans limitation, armoires, murs, planchers, étagères, etc.) ; et la remise en fonction des coupe-circuits ou fusibles.

DANS LA MESURE OU LA LOI LE PERMET, LA PRÉSENTE GARANTIE ÉNONCE VOS RECOURS EXCLUSIFS À L'ÉGARD DU PRODUIT, QUE LA RÉCLAMATION SOIT DE NATURE CONTRACTUELLE OU DÉLICTUELLE (Y COMPRIS LA RESPONSABILITÉ ABSOLUE OU LA NÉGLIGENCE) OU AUTRE. LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTES LES AUTRES GARANTIES, EXPRESSES OU IMPLICITES. TOUTE GARANTIE IMPLICITE EN VERTU DE LA LOI, QUE CE SOIT À DES FINS DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN BUT PARTICULIER, OU AUTREMENT, EST EN VIGUEUR UNIQUEMENT PENDANT LA PÉRIODE AU COURS DE LAQUELLE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE EXPRESSE EST EN VIGUEUR. LE FABRICANT NE SERA EN AUCUN CAS RESPONSABLE DES DOMMAGES, PERTES OU FRAIS CONSÉCUTIFS, PARTICULIERS, ACCESSOIRES, INDIRECTS, ET/OU PUNITIFS, DES PERTES COMMERCIALES, Y COMPRIS, NOTAMMENT, LE TEMPS D'ABSENCE AU TRAVAIL, L'HÉBERGEMENT ET/OU LES REPAS AU RESTAURANT, LES FRAIS DE REMANIEMENT EN EXCÉDENT DES DOMMAGES DIRECTS QUI SONT MANIFESTEMENT CAUSÉS EXCLUSIVEMENT PAR BOSCH OU AUTREMENT. CERTAINS ÉTATS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS ET CERTAINS ÉTATS NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION SUR LA DURÉE D'UNE GARANTIE IMPLICITE, DE SORTE QUE LES LIMITATIONS CI-DESSUS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER À VOTRE CAS. LA PRÉSENTE GARANTIE VOUS DONNE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ AVOIR ÉGALEMENT D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE.

Aucune tentative d'altérer, de modifier ou d'amender la présente garantie ne peut être applicable à moins de l'autorisation écrite d'un représentant de BSH.

AjMadison
Your Appliance Authority
800-570-3355

AjMadison
Your Appliance Authority™
800-570-3355

AjMadison
Your Appliance Authority™
800-570-3355

AjMadison
Your Appliance Authority™
800-570-3355

AjMadison
Your Appliance Authority™
800-570-3355

BOSCH
Invented for life

1901 Main Street, Irvine, CA 92614 • 800-944-2904 • www.bosch-home.com
9000882399 • Rev. A • 5V0RSS • 11/13 © BSH Home Appliances Corporation