

Conseils et astuces relatifs aux tables de cuisson et cuisinières à gaz Bosch



- Avant la première utilisation, essayez votre table de cuisson ou cuisinière à gaz avec une éponge propre et humide et séchez toutes les surfaces.
- Le type d'ustensile de cuisson utilisé influe sur la cuisson des aliments :
 - Les poêles à fond en aluminium ou en cuivre chauffent uniformément, tandis que celles en acier peuvent entraîner une cuisson plus irrégulière.
 - Les poêles en fonte absorbent lentement la chaleur et cuisent mieux à feu doux ou moyen.
 - Les poêles à fond plat et épais offrent une chaleur et une stabilité optimales.
 - N'utilisez PAS de poêles minces, déformées, bosselées ou striées, car elles risquent de chauffer de manière irrégulière.
- **Vous cherchez de nouveaux ustensiles de cuisson? Rendez-vous sur bosch-home.ca/fr/service/nettoyants-et-accessoires pour magasiner dans notre boutique ou auprès de notre distributeur de pièces agréé.**



- Évitez toujours de chauffer trop rapidement les ragoûts, les soupes, les sauces ou les liquides. De plus, nous vous conseillons de remuer continuellement afin d'éviter que le contenu déborde, ou des éclaboussures.
- Les flammes doivent être stables et nettes, d'une couleur bleue et claire, à peine visible dans une pièce bien éclairée. Si les flammes sont d'une couleur jaune-orange, nettoyez le brûleur.
- Le volume de la flamme a une incidence sur la cuisson :
 - Cuissez à feu vif pour porter l'eau à ébullition.
 - Cuissez à feu moyen pour maintenir une ébullition lente, épaissir des sauces et des jus ou cuire à la vapeur.
 - Cuissez à feu doux pour pocher ou cuire à l'étouffée.
- FlameSelect® inclut 9 niveaux de puissance prédéfinis pour une cuisson plus précise et mieux contrôlée. **Avec certains modèles seulement.**
 - **Pour de plus amples renseignements sur FlameSelect®, consultez bosch-home.ca/fr/produits/cuire-cuisiner/tables-de-cuisson/flame-select.**
- Utilisez le brûleur OptiSim® pour faire mijoter des sauces délicates ou fondre du chocolat. Vous devez placer le chapeau de brûleur OptiSim® sur le petit brûleur avant gauche. **Avec certains modèles seulement.**

Nettoyage et entretien

- **Attendez toujours que la table de cuisson ou la cuisinière ait complètement refroidi avant de la nettoyer.**
- Pour que le gaz circule correctement, retirez les grilles et les chapeaux des brûleurs et nettoyez la table de cuisson ou la cuisinière à l'eau savonneuse avec un chiffon doux. Si nécessaire, retirez les résidus alimentaires des fentes des brûleurs à l'aide d'un fil de fer ou d'un trombone déplié.



- Lavez les grilles et les chapeaux des brûleurs avec de l'eau chaude savonneuse. Nettoyez avec précaution autour des pieds en caoutchouc des grilles. Si les pieds en caoutchouc se détachent, les grilles risquent de rayer la surface.
- **Pour obtenir des instructions de nettoyage plus détaillées, regardez notre vidéo sur le nettoyage des tables de cuisson à gaz [ici](#).**
- Il reste de la graisse et de la saleté après le nettoyage? Appliquez du dégraissant Bosch sur l'appareil et attendez 3 à 5 minutes. En cas de taches tenaces, frottez avec un chiffon doux, comme le chiffon de nettoyage en microfibre Bosch, lorsque le délai d'attente requis s'est écoulé. Essuyez tout excédent de dégraissant avec de l'eau et un chiffon doux.
- **Le dégraissant Bosch (00312207) et le chiffon de nettoyage en microfibre Bosch (00312289) sont vendus séparément. Rendez-vous sur bosch-home.ca/fr/service/nettoyants-et-accessoires pour magasiner auprès de notre distributeur de pièces agréé.**

- Pour nettoyer les éléments en acier inoxydable, utilisez un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède, puis essuyez. Essuyez toujours dans le sens du grain.
 - Après avoir lavé l'acier inoxydable, utilisez le conditionneur pour acier inoxydable Bosch afin d'accentuer l'éclat. Appliquez-le avec un chiffon doux dans le sens du grain, puis essuyez tout excédent. N'utilisez PAS le conditionneur sur des surfaces autres qu'en acier, des logos, des repères de commandes, des étiquettes, de l'acier noir, résistant aux taches ou facile à nettoyer, ni à l'intérieur d'appareils électroménagers.
 - **Le conditionneur pour acier inoxydable Bosch (flacon pulvérisateur # 00576696, lingettes # 17002199) est vendu séparément. Rendez-vous sur bosch-home.ca/fr/service/nettoyants-et-accessoires pour magasiner auprès de notre distributeur de pièces agréé.**



Besoin d'aide?

Pour obtenir une assistance supplémentaire ou en cas de questions, consultez nos Ressources de soutien au propriétaire à l'adresse: bosch-home.ca/fr/service/trouver-de-l-aide

Pour obtenir des renseignements complets sur le produit, consultez le manuel du propriétaire disponible en ligne à cette adresse: bosch-home.ca/fr/service/manuels-utilisateur

Vous ne trouvez pas ce que vous cherchez?

Communiquez avec l'équipe du service à la clientèle Bosch au **1-800-944-2904**

