



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



**Gaskochfeld
Table de cuisson gaz
Gaskookplaat
PBP0C.....**

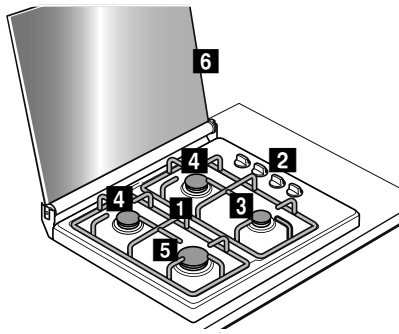


BOSCH

[de] Gebrauchsanleitung 3
[fr] Notice d'utilisation 13

[nl] Gebruiksaanwijzing 23

PBP0C.....



- 1** Rost
- 2** Bedienknebel
- 3** Quemador auxiliar de hasta 1 kW
- 4** Normalbrenner mit bis zu 1,75 kW

- 5** Schnellbrenner mit bis 3 kW
- 6** Glasabdeckung*
- * **Option:** Nur für einige Modelle gültig.

- 1** Grilles
- 2** Boutons de commande
- 3** Brûleur éco avec jusqu'à 1 kW
- 4** Brûleur normal avec jusqu'à 1,75 kW

- 5** Brûleur rapide avec jusqu'à 3 kW
- 6** Cache en verre*
- * **Option :** valable uniquement sur certains modèles.

- 1** Roosters
- 2** Knoppen
- 3** Hulpbrander tot 1 kW
- 4** Halfsnelbrander tot 1,75 kW

- 5** Snelbrander tot 3 kW
- 6** Glasafdekking*
- * **Optie:** Alleen voor bepaalde modellen geldig.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	3
Ursachen für Schäden	6
Ihr neues Gerät	6
Dreheschalter für den Gasbrenner.....	6
Topfkreuz für den Sparbrenner (Option):.....	6
Vor der ersten Verwendung	7
Zubehör reinigen.....	7
Vorreinigung von Brennerkelch und -deckel.....	7
Kochfeld einstellen	7
Gasbrenner zünden.....	7
Kochgeschirr und Kochempfehlungen	8
Geeignete Kochgefäße	8
Hinweise bei der Benutzung.....	8
Tabelle - Kochen.....	8
Reinigung und Pflege	9
Reinigung	9

Pflege	10
Störungen beheben	10
Kundendienst	11
E-Nummer und FD-Nummer	11
Verpackung und verwendete Ausrüstung	11
Umweltgerecht entsorgen	11
Tipps zum Energiesparen	11
Während des Transports zu beachtende Maßnahmen	12

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: **www.bosch-home.com** und Online-Shop: **www.bosch-eshop.com**

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unser **Bosch-Infoteam** unter **Tel.: 089 69 339 339** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr) Nur für Deutschland gültig.

⚠ Sicherheitshinweise

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung sowie den Gerätepass für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Der Hersteller ist jeglicher Verantwortung enthoben, wenn die Bestimmungen dieses Handbuchs nicht eingehalten werden.

Gerätekategorie: Kategorie 1

Zulassungstyp des Geräts: HIGWS6RQ00

Die in diesem Bedienungshandbuch dargestellten Grafiken sind orientativ.

Belassen Sie das Gerät bis zum Einbau in der Schutzhülle.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Achtung: Die Benutzung eines Gaskochgerätes führt zur Bildung von Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukten im Aufstellungsraum. Besonders wenn das Gerät in Betrieb ist, ist auf gute Belüftung des Aufstellraums zu achten: die natürlichen Belüftungsöffnungen sind offen zu halten oder es ist eine mechanische Lüftungseinrichtung (z.B. eine Dunstabzugshaube) vorzusehen.

Eine intensive und lang andauernde Benutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung, z.B. Öffnen eines Fensters, oder eine wirksamere Belüftung, z.B. Betrieb der vorhandenen mechanischen Lüftungsein-

richtung auf höherer Leistungsstufe, erforderlich machen.

Dieses Gerät darf nur an einem ausreichend belüfteten Ort und nur in Übereinstimmung mit den für die Belüftung geltenden Bestimmungen und Richtlinien eingebaut werden. Das Gerät darf nicht an einen Schornstein oder eine Abgasanlage angeschlossen werden.

Am Einbauort für dieses Gerät müssen die Belüftungsbestimmungen vollständig erfüllt werden.

Der Einbau des Gerätes muss gemäß der beigefügten Montageanleitung erfolgen.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf das Gerät anschließen und die Umstellung auf eine andere Gasart vornehmen. Die Installation des Gerätes (Elektro- und Gasanschluss) muss entsprechend der Gebrauchs- und Installationsanleitung durchgeführt werden. Ein falscher Anschluss und falsche Einstellungen können zu schweren Unfällen und Schäden am Gerät führen. Der Gerätehersteller übernimmt für solche Schäden keine Haftung. Die Garantie des Geräts entfällt.

Dieses Gerät wurde ausschließlich für die Verwendung in Privathaushalten entworfen; eine kommerzielle oder gewerbliche Nutzung ist nicht gestattet. Dieses Gerät darf nicht auf Yachten oder in Wohnwagen eingebaut werden. Die Garantie gilt nur dann,

wenn das Gerät ausschließlich für seinen vorgesehenen Zweck genutzt wird.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen, niemals als Heizgerät verwenden. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in einem Innenraum verwenden.

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung bestimmt.

Während des Betriebs, sollte das Gerät nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Vergiftungsgefahr!

Die Benutzung eines Gaskochgeräts erzeugt in dem Raum, in dem es betrieben wird, Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukte. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut durchlüftet ist, vor allem wenn das Kochfeld in Betrieb ist: halten Sie die natürlichen Belüftungsöffnungen frei oder installieren Sie eine mechanische Belüftung (Abzugshaube). Ein langer und dauerhafter Betrieb des Geräts kann eine zusätzliche oder effizientere Belüftung erfordern: öffnen Sie ein Fenster oder erhöhen Sie die Leistung der Abzugshaube.

Gefahr der Verpuffung!

- Bei Ansammlung von unverbranntem Gas in geschlossenen Räumen besteht Verpuffungsgefahr. Das Gerät nicht der Zugluft aussetzen. Die Brenner können sonst ausgehen. Lesen Sie die Warnhinweise bezüglich der Funktionsweise der Gasbrenner aufmerksam durch.
- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen.

Kochstelle ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.

- Gas-Kochstellen ohne aufgesetztes Kochgeschirr entwickeln im Betrieb große Hitze. Das Gerät und eine darüber angebrachte Dunstabzugshaube können beschädigt oder in Brand gesetzt werden. Fettrückstände im Filter der Dunstabzugshaube können sich entzünden. Gas-Kochstellen nur mit aufgesetztem Kochgeschirr betreiben.
- Die Kochstellen werden sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld legen. Keine Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- Das Gerät wird sehr heiß, brennbare Materialien können leicht Feuer fangen. Keine brennbaren Gegenstände (z. B. Spraydosen, Reinigungsmittel) unter dem oder in der Nähe des Backofens aufbewahren oder verwenden. Keine brennbaren Gegenstände im oder auf dem Backofen aufbewahren.
- Die Geräterückseite wird sehr heiß. Das kann zu einer Beschädigung der Anschlussleitungen führen. Strom- und Gasleitungen dürfen nicht mit der Geräterückseite in Berührung kommen.

Verbrennungsgefahr!

- Die Kochstellen und deren Umgebung, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfeldrahmen, werden sehr heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder fernhalten.
- Während des Betriebs werden die Oberflächen des Geräts heiß. Die heißen Oberflächen nicht berühren. Kinder vom Gerät fernhalten.
- Die Alkoholdämpfe können sich auf der heißen Kochfläche entzünden. Speisen niemals mit großen Mengen an hochprozentigem Alkohol zubereiten. Verwenden Sie nur niedrigprozentigen Alkohol.
- Leeres Kochgeschirr wird auf betriebenen Gas-Kochstellen extrem heiß. Nie leeres Kochgeschirr erhitzen.
- Gegenstände aus Metall werden auf dem Kochfeld sehr schnell heiß. Nie Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf dem Kochfeld ablegen.
- Wenn die Flüssiggasflasche nicht senkrecht steht, kann flüssiges Propan/Butan in das Gerät gelangen. Dabei können hef-

tige Stichflammen an den Brennern austreten. Bauteile können beschädigt und mit der Zeit undicht werden, so dass unkontrolliert Gas austritt. Beides kann zu Verbrennungen führen. Flüssiggasflaschen immer in senkrechter Position verwenden.

- Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

Verletzungsgefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Strom- und Gasleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten, Gaszufuhr schließen. Kundendienst rufen.
- Störungen oder Beschädigungen am Gerät sind gefährlich. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Gaszufuhr schließen. Kundendienst rufen.
- Unpassende Topfgrößen, beschädigte oder falsch positionierte Töpfe können schwere Verletzungen verursachen. Die Hinweise zum Kochgeschirr beachten.

* **Option:** Nur für einige Modelle gültig.

- **Achtung:** Glasdeckel können bei Erhitzung bersten. Vor Schließen des Deckels sämtliche Brenner abschalten. Warten Sie bis der Backofen abgekühlt ist, bevor Sie die Glasabdeckung schließen.

Bevor Sie die obere Abdeckung öffnen, entfernen Sie eventuell Verschüttetes mit einem Tuch.



Stromschlaggefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Siche-

rungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Das Gerät nicht der Zugluft aussetzen. Die Brenner können sonst ausgehen.

Hantieren Sie nie im Inneren des Geräts. Gegebenenfalls rufen Sie bitte unseren Kundendienst.

Falls sich ein Bedienknebel nicht drehen lässt, versuchen Sie es nicht gewaltsam. Wenden Sie sich zum Reparieren oder Ersetzen des Bedienknebels sofort an den Kundendienst.

Benutzen Sie keine ungeeigneten Schutzvorrichtungen oder Kinderschutzgitter. Sie können zu Unfällen führen.

Ursachen für Schäden

Kochfeld

Achtung!

Benutzen Sie die Kochstellen nur mit aufgesetztem Geschirr. Erhitzen Sie keine leeren Töpfe oder Pfannen. Der Topfboden wird beschädigt.

Achtung!

Nur Töpfe und Pfannen mit ebener Unterseite verwenden.

Achtung!

Topf und Pfanne genau mittig auf den Brenner stellen. Dadurch wird die Wärme der Brennerflamme optimal auf Topf- und Pfannenunterseite übertragen. Griff oder Henkel werden nicht beschädigt, und eine höhere Energieeinsparung wird gewährleistet.

Achtung!

Achten Sie darauf, dass die Brenner des Kochfelds stets sauber und trocken sind. Brennerkelch und Brennerdeckel müssen exakt auf ihrem Platz sitzen.

* **Option:** Nur für einige Modelle gültig.

Achtung!

Achten Sie darauf, dass die obere Abdeckung nicht geschlossen ist, wenn der Herd in Betrieb genommen wird.

Achtung!

Wenn Sie das Gerät mit einer Gasflasche verwenden, muss die Gasflasche aufrecht stehen. Die waagrechte Verwendung der Gasflasche kann die Innenteile Ihres Geräts beschädigen und ein Gasleck verursachen.

Achtung!

Das Umfeld des Geräts muss trocken und sauber sein.

Halten Sie das Gerät und sein Umfeld nach jeder Reinigung trocken und sauber.

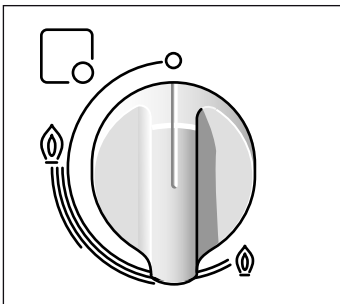
Stellen Sie sicher, dass sich auf sämtlichen Oberflächen des Geräts kein Reinigungsmaterial, kein Reinigungsmittel und keine Wasserreste befinden.

Ihr neues Gerät

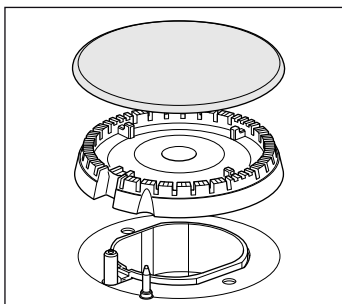
Auf Seite 2 finden Sie eine Übersicht über Ihr Gerät sowie über die Leistung der Brenner.

Drehschalter für den Gasbrenner

An jedem Bedienknebel ist der Brenner gekennzeichnet, der dadurch kontrolliert wird.



Für einen korrekten Betrieb des Geräts müssen sowohl die Roste als auch alle Brennerteile richtig aufliegen. Die Brennerdeckel nicht vertauschen.



Leistungsstufen

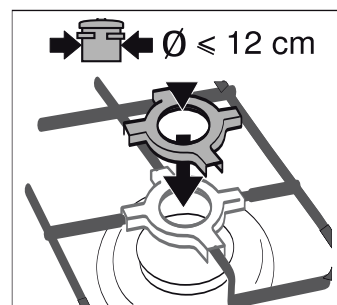
Zwischen maximaler und minimaler Position können Sie durch die stufenlose Regelung genau die Leistung einstellen, die Sie benötigen.

Position	○	Bedienknebel aus
Große Flamme	⊕	Größte Öffnung bzw. Leistung und elektrische Zündung

Kleine Flamme ⊕ Kleinste Öffnung bzw. Leistung

Topfkreuz für den Sparbrenner (Option):

Verwenden Sie das mit dem Gerät mitgelieferte Topfkreuz, wenn Sie auf dem Sparbrenner Speisen in kleinen Töpfen mit einem Durchmesser unter 12 cm oder türkischen Kaffee in einem Espressokännchen zubereiten.



Setzen Sie das Topfkreuz auf das Stahlgitter des Sparbrenners auf.

Verwenden Sie das Topfkreuz nicht für Töpfe mit einem Durchmesser über 12 cm.

Das Topfkreuz darf nur auf dem Sparbrenner verwendet werden.

Vor der ersten Verwendung

Hier erfahren Sie, was Sie alles vor der ersten Verwendung beachten müssen. Lesen Sie zuerst den Abschnitt *Sicherheitshinweise*.

Zubehör reinigen

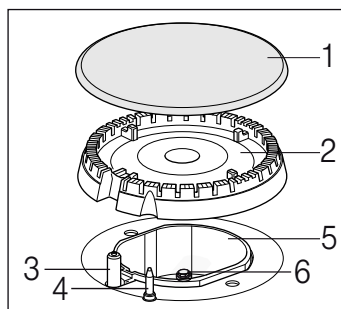
Bevor Sie das Zubehör das erste Mal benutzen, reinigen Sie es gründlich mit heißer Spüllauge und einem weichen Spültuch.

Vorreinigung von Brennerkelch und -deckel

Reinigen Sie Brennerdeckel (1) und Brennerkelch (2) mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Einzelteile sorgfältig ab.

Brennerkelch und -deckel wieder auf die Brennerschale (5) aufsetzen. Darauf achten, dass Zünder (3) und Flammenschutzstift (4) nicht beschädigt werden.

Die Düse (6) muss trocken und sauber sein. Setzen Sie den Brennerdeckel immer exakt auf den Brennerkelch.

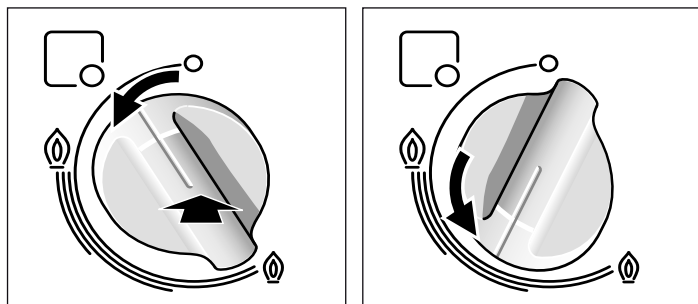


Kochfeld einstellen

Ihr Kochfeld ist mit vier Gasbrennern ausgestattet. Hier können Sie nachlesen wie Sie die Gasbrenner zünden und die Flammengröße einstellen.

Gasbrenner zünden

Stellen Sie sicher, dass der Brennerdeckel immer exakt auf dem Brennerkelch aufliegt. Die Schlitz am Brennerkelch dürfen nicht verstopft sein. Alle Teile müssen trocken sein.



1. Den Kochstellenschalter des gewählten Brenners eindrücken und links auf die höchste Leistungsstufe drehen. Wenn der Kochstellenschalter gedrückt wird, beginnt der Zündvorgang.
2. Den Kochstellenschalter 3-5 Sekunden gedrückt halten. Gas beginnt auszuströmen und der Gasbrenner zündet. Die Zündsicherung ist aktiviert. Erlischt die Gasflamme, wird die Gaszufuhr automatisch durch die Zündsicherung unterbrochen.
3. Stellen Sie die gewünschte Flammenhöhe ein. Zwischen Stellung Aus und höchster Leistungsstufe ist die Flamme nicht stabil. Aus diesem Grund sollte immer eine Einstellung zwischen höchster und niedrigster Leistungsstufe gewählt werden.
4. Falls die Flamme wieder erlischt, wiederholen Sie den Vorgang ab Schritt 1.
5. Um den Garvorgang zu beenden, den Kochstellenschalter nach rechts in Stellung Aus drehen.

Der Kochstellenschalter sollte nicht länger als 15 Sekunden in Zündstellung betätigt werden. Wenn der Brenner nach 15 Sekunden nicht zündet, warten Sie mindestens eine Minute. Wiederholen Sie dann den Zündvorgang.

⚠ Achtung!

Wenn Sie nach dem Ausschalten am noch heißen Gas-Kochfeld den Kochstellenschalter drehen, tritt Gas aus. Wenn der Kochstellenschalter nicht gedrückt wird, wird das Gas nicht gezündet und die Gaszufuhr innerhalb von 90 Sekunden unterbrochen.

Es findet keine Zündung statt

Bei Stromausfall oder feuchten Zündkerzen können Sie den Gasbrenner mit einem Gasanzünder oder einem Streichholz zünden.

Warnhinweise

Ein leises Summen während des Betriebs der Brenner ist normal.

Während des ersten Gebrauchs ist es normal, dass Gerüche frei werden. Das stellt kein Risiko bzw. keinen Defekt dar. Die Gerüche verschwinden mit der Zeit.

Eine orangefarbene Flamme ist normal. Sie entsteht durch in der Luft befindlichen Staub, übergelaufene Flüssigkeiten usw.

Wenn die Flamme des Brenners versehentlich ausgeht, drehen Sie den Bedienknebel des Brenners auf Aus und zünden Sie den Brenner für mindestens eine Minute nicht erneut an.

Einige Sekunden nach Abschalten des Brenners ist ein dumpfes Geräusch zu hören. Dies ist normal und bedeutet, dass das Sicherheitssystem deaktiviert wurde.

Achten Sie auf höchste Sauberkeit. Bei verschmutzten Zündkerzen funktioniert das Anzünden nicht fehlerfrei. Reinigen Sie sie regelmäßig mit einer kleinen nicht metallischen Bürste. Achten Sie darauf, dass auf die Zündkerzen keine gewaltsamen Schläge ausgeübt werden.

Kochgeschirr und Kochempfehlungen

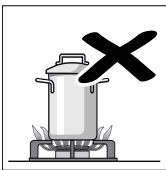
Geeignete Kochgefäße

Brenner	Mindestdurchmesser des Kochgeschirrbodens	Maximaler Durchmesser des Kochgeschirrbodens
Wokbrenner	24 cm	30 cm
Starkbrenner	22 cm	26 cm
Normalbrenner	14 cm	20 cm
Sparbrenner	12 cm	16 cm

Das Geschirr darf nicht über den Kochfeldrand hinausragen.

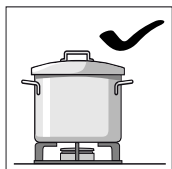
Hinweise bei der Benutzung

Die folgenden Hinweise helfen Ihnen, Energie zu sparen und Schäden an Kochgefäßen zu vermeiden:



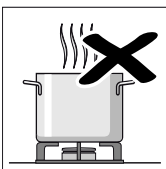
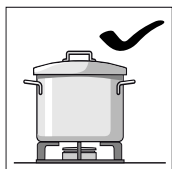
Verwenden Sie Kochgefäße geeigneter Größe für den jeweiligen Brenner.

Benutzen Sie keine kleinen Kochgefäße auf den großen Brennern. Die Flamme sollte die Seiten der Kochgefäße nicht berühren.

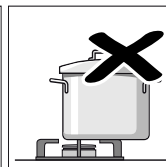
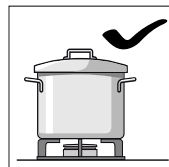


Benutzen Sie keine verformten Kochgefäße, die auf dem Kochfeld nicht stabil stehen. Die Gefäße können umkippen.

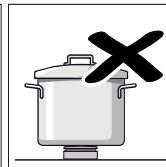
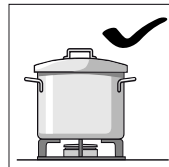
Benutzen Sie nur Kochgefäße mit flachem und dickem Boden.



Kochen Sie nicht ohne Deckel oder wenn der Deckel verschoben ist. Ein großer Teil der Energie wird verschwendet.

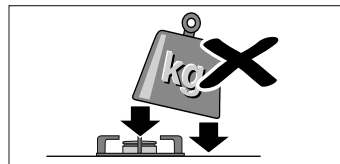


Das Geschirr immer mittig auf den Brenner aufsetzen, andernfalls könnte es kippen.



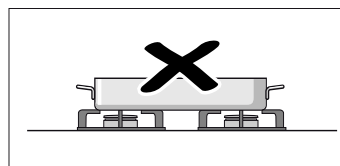
Stellen Sie die Töpfe auf die Roste, niemals direkt auf die Brenner.

Vergewissern Sie sich vor der Benutzung, dass die Topfrose und die Deckel der Gasbrenner korrekt aufliegen.



Hantieren Sie vorsichtig mit den Gefäßen, die auf dem Kochfeld stehen.

Schlagen Sie nicht auf das Kochfeld und stellen Sie keine schweren Gewichte darauf.



Benutzen Sie nicht zwei Brenner oder Wärmequellen für nur ein Kochgefäß.

Vermeiden Sie den Gebrauch von Bratpfannen, Tontöpfen usw. über einen längeren Zeitraum bei maximaler Leistung.

Tabelle - Kochen

Wählen Sie für jede Kochstelle die richtige Topfgröße. Der Durchmesser von Topf oder Pfannenboden soll mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen.

Die Garzeiten sind von Art, Gewicht und Qualität der Speisen abhängig. Deshalb sind Abweichungen möglich. Die optimale Garzeit können Sie selbst am besten einschätzen.

Garen Sie mit möglichst wenig Wasser, damit Vitamine und Mineralstoffe erhalten bleiben. Wählen Sie kurze Garzeiten, damit das Gemüse bissfest und nährstoffreich bleibt.

Beispiel	Speise	Kochstelle	Kochstufe
Schmelzen	Schokolade, Butter, Margarine	Sparbrenner	kleine Flamme
		Elektro-Kochplatte**	1-2
Erwärmen	Brühe, Dosengemüse	Normalbrenner	kleine Flamme
		Elektro-Kochplatte**	2-3-4-5
Erwärmen und Warmhalten	Suppen	Sparbrenner	kleine Flamme
		Elektro-Kochplatte**	2-3
Dämpfen*	Fisch	Normalbrenner	zwischen großer und kleiner Flamme
		Elektro-Kochplatte**	5
Dünsten*	Kartoffeln und sonstiges Gemüse, Fleisch	Normalbrenner	zwischen großer und kleiner Flamme
		Elektro-Kochplatte**	6-7-8
Kochen*	Reis, Gemüse, Fleischgerichte (mit Saucen)	Normalbrenner	große Flammenhöhe
		Elektro-Kochplatte**	7-8
Braten	Pfannkuchen, Kartoffeln, Schnitzel, Fischstäbchen	Großer Brenner	zwischen großer und kleiner Flamme
		Wokbrenner	zwischen großer und kleiner Flamme
		Elektro-Kochplatte**	9

* Wenn Sie einen Topf mit einem Deckel benutzen, drehen Sie die Flamme zurück, sobald es kocht.

** Optional. Verfügbar bei einigen Geräten. je nach Gerätetyp (Für das Braten auf dem Wokbrenner empfehlen wir die Verwendung einer Wokpfanne.)

Reinigung und Pflege

Für eine optimale Leistung und lange Lebensdauer des Kochbereichs ist eine sorgfältige Reinigung sowie Wartung unverzichtbar.

Als Sicherheitsmaßnahme das Gas über den Gasflaschenregler ausschalten. (Wenn der Herd auf Erdgas eingestellt ist, den Erdgashahn schließen).

Den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose ziehen.

Wenn die Kochstelle noch heiß ist, lassen Sie sie zuerst abkühlen.

Achtung!

- Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Herds keine brennbaren Stoffe wie Säure, Verdünner, Benzin oder Benzol.
- Auf keinen Fall dürfen kratzende Reinigungsmittel oder -materialien eingesetzt werden.

Reinigung

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie folgende Angaben.

Bei der Reinigung des Kochfeldes

- kein unverdünntes Spülmittel oder Spülmittel für Geschirrspülmaschinen,
- keine Reinigungsmittel mit hohem Alkoholanteil,
- keine Scheuerschwämme,
- keine aggressiven Reinigungsmittel wie Backofenreiniger oder Fleckenentferner,
- Verwenden Sie nie scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel.
- Einzelteile nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.

Waschen Sie neue Schwämme vor der ersten Verwendung ordentlich aus.

Edelstahlflächen* (je nach Gerätetyp)	Mit Edelstahlreiniger und einem weichen Tuch reinigen. Bei Edelstahlflächen immer parallel zur natürlichen Maserung wischen. Andernfalls können Kratzer entstehen. Mit einem weichen Tuch trocknen. Kalk, Fett, Stärke und Eiweißflecken immer sofort entfernen. Ungeeignet sind aggressive Reiniger, kratzende Schwämme und grobe Reinigungstücher. Sie können die Edelstahlfronten mit speziellen Pflegemitteln polieren. Beachten Sie die Herstellerhinweise. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahlreiniger erhältlich.
Emaillierte, lackierte und Siebdruck-Flächen* (je nach Gerätetyp)	Mit warmer Spüllauge und einem Tuch abwischen. Mit einem weichen Tuch trocknen.
Gaskochstelle und Stahlgitter	Nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen. Entfernen Sie die Stahlgitter und reinigen Sie diese mit einem Schwamm, etwas warmem Wasser und Spülmittel. Brennergehäuse und Brennerdeckel abnehmen. Benutzen Sie zur Reinigung einen Schwamm mit etwas warmem Wasser und Spülmittel. Achten Sie darauf, dass die Gasöffnungen am Brennergehäuse sauber und frei von Schmutzpartikeln sind. Reinigen Sie die Zünder mit einer kleinen, weichen Bürste. Die Gasbrenner funktionieren nur, wenn die Zünder sauber sind. Entfernen Sie Speisereste aus den Brennergehäusen mit einem Tuch und etwas warmer Spüllauge. Verwenden Sie dabei nur wenig Wasser. Wasser darf nicht in das Geräteinnere gelangen. Achten Sie darauf, dass die Düsenöffnung während der Reinigung nicht verstopft oder beschädigt wird. Alle Teile nach der Reinigung trocknen und die Brennerdeckel exakt auf die Brennergehäuse setzen. Nicht richtig sitzende Einzelteile erschweren das Zünden der Brenner. Die Stahlgitter wieder aufsetzen. Die von uns für die Reinigung der Stahlgitter empfohlenen Reinigungsmittel können Sie bei unserem Kundendienst oder im Fachhandel besorgen.
Glas Kochfeld* (je nach Gerätetyp)	Pflege: Schutz- und Pflegemittel für das Glas Reinigung: Reinigungsmittel für das Glas. Reinigungshinweise auf der Verpackung beachten. ⚠ Glasschaber für starken Schmutz: Entsichern und nur mit der Klinge reinigen. Achtung, die Klinge ist sehr scharf. Verletzungsgefahr. Nach dem Reinigen wieder sichern. Beschädigte Klingen sofort ersetzen.
Elektro-Kochstelle* (je nach Gerätetyp)	Mit der harten Seite eines Scheuerschwamms und etwas flüssigem Scheuermittel reinigen. Nach der Reinigung die Kochplatte zum Trocknen kurz einschalten. Feuchte Kochplatten rosten mit der Zeit. Abschließend ein Pflegemittel auftragen. Übergelaufene Flüssigkeiten und Speisereste immer sofort entfernen.
Kochplattenring aus Metall* (je nach Gerätetyp)	Der Metallring kann sich mit der Zeit verfärben. Die ursprüngliche Farbe lässt sich jedoch wiederherstellen. Den Ring mit der harten Seite eines Scheuerschwamms und etwas flüssigem Scheuermittel reinigen. Dabei die angrenzenden Oberflächen nicht berühren. Diese könnten beschädigt werden. Die empfohlenen Reinigungsmittel für den Metallring der Elektro-Kochstelle können Sie bei unserem Kundendienst oder im Fachhandel besorgen.
Drehknöpfe	Mit warmer Spüllauge und einem Tuch abwischen. Mit einem weichen Tuch trocknen.
Zubehör	In warmer Spüllauge einweichen. Mit einer Bürste, die nicht aus Metall ist, oder einem Schwamm säubern.
Obere Glasabdeckung* (je nach Gerätetyp)	Glasreiniger: Mit einem weichen Tuch reinigen. Die obere Glasabdeckung können Sie zum Reinigen abnehmen. Bitte hierzu das Kapitel <i>Obere Glasabdeckung</i> beachten!

* Optional (Verfügbar für einige Geräte, je nach Gerätetyp.)

Wenn die Roste Gummiauflagen haben, gehen Sie bei der Reinigung vorsichtig vor. Die Auflagen könnten sich lösen und der Rost das Kochfeld zerkratzen.

Achten Sie darauf, dass die Stahlgitter nach dem Reinigen und Trocknen wieder richtig aufgesetzt werden.

Pflege

Entfernen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort. So vermeiden Sie, dass Essensreste ankleben und Sie sparen Mühe und Zeit.

Reinigen Sie die Oberflächen der Brenneinzelteile nach jeder Benutzung und in kaltem Zustand. Auch die kleinsten Rückstände (überkochende Speisen, Fettspritzer, usw.) brennen sich in die Oberfläche ein und sind später nur schwer zu entfernen. Für eine richtige Flamme müssen die Löcher und Ritzen der Brenner sauber sein.

Das Bewegen einiger Kochgefäße kann Metallspuren auf den Rosten hinterlassen.

Säubern Sie Brenner und Roste mit Seifenwasser und einer nicht metallischen Bürste.

Einzelteile des Geräts nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.

Trocknen Sie immer alle Brenner und Roste. Wassertropfen oder feuchte Zonen am Beginn des Kochvorgangs können das Email beschädigen.

Achtung!

Das Reinigungsmittel für Edelstahl darf nicht im Bereich der Bedienteile verwendet werden. Die Kennzeichnung (Aufdruck) könnte verwischen.

Entfernen Sie verschüttetes Öl und säurehaltige Lebensmittel wie Zitrone sofort sorgfältig.

Verwenden Sie zur Reinigung des Bedienfelds auf keinen Fall scheuernde Reinigungspulver. Dadurch können die Aufschriften abgekratzt werden.

Die Brennerdeckel sind mit schwarzem Email beschichtet. Aufgrund der hohen Temperaturen kann es zu Verfärbungen kommen. Die Brennerfunktion wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Die Kochgefäße nicht über das Glas ziehen, es können Kratzer entstehen. Ebenso sollte vermieden werden, dass harte oder spitze Gegenstände auf das Glas fallen. Die Ränder des Kochfelds keinen Stößen aussetzen.

Sandkörner (z. B. vom Säubern von Gemüse) zerkratzen die Glasfläche.

Karamellisierter Zucker oder übergelaufene Lebensmittel mit hohem Zuckergehalt müssen sofort mittels eines Glasschabers von der Kochstelle entfernt werden.

Vermeiden Sie es, wenn möglich, dass Salz auf das elektrische Kochfeld gelangt.

Störungen beheben

In einigen Fällen können aufgetretene Störungen leicht behoben werden. Bevor Sie den Kundendienst rufen, beachten Sie folgende Hinweise:

Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Störung der allgemeinen Elektrik.	Sicherung defekt.	Im Hauptsicherungskasten prüfen, ob die Sicherung defekt ist und ggf. ersetzen.
	Die automatische Sicherung oder ein Fehlerstromschutzschalter wurde ausgelöst.	Im Hauptbedienfeld prüfen, ob die automatische Sicherung oder ein Fehlerstromschutzschalter durchgebrannt ist.
Die automatische Zündung funktioniert nicht.	Zwischen den Zündkerzen und den Brennern können sich Reste von Lebensmitteln oder Reinigern befinden.	Der Zwischenraum zwischen Zündkerze und Brenner muss sauber sein.
	Die Brenner sind nass.	Die Brennerdeckel sorgfältig trocknen.
	Die Brennerdeckel sind nicht richtig aufgelegt.	Überprüfen, ob die Deckel richtig aufliegen.
	Das Gerät ist nicht oder falsch geerdet oder die Erdung ist beschädigt.	Setzen Sie sich mit dem Elektroinstallateur in Verbindung.
Ungleichmäßige Brennerflamme.	Die Brennerteile sind nicht richtig aufgelegt.	Die Brennerteile richtig auf den entsprechenden Brenner auflegen.
	Die Ritzen des Brenners sind verschmutzt.	Ritzen des Brenners säubern.
Der Gasfluss scheint nicht normal zu sein oder es tritt kein Gas aus.	Zwischengeschaltete Ventile sind geschlossen.	Die möglichen zwischengeschalteten Ventile öffnen.
	Bei Verwendung einer Gasflasche überprüfen, dass diese nicht leer ist.	Gasflasche austauschen.
In der Küche riecht es nach Gas.	Ein Gashahn ist offen.	Gashähne schließen.
	Schlechter Anschluss der Gasflasche.	Anschluss der Gasflasche auf Dichtheit prüfen.
	Mögliches Gasleck.	Den Gashahn schließen, den Bereich lüften und sofort einen für die Überprüfung und Zertifizierung der Installation autorisierten Fachmann benachrichtigen. Das Gerät nicht benutzen, bis sichergestellt ist, dass es kein Gasleck an der Installation oder dem Gerät gibt.
Der Brenner schaltet sich sofort nach Loslassen des Bedienknebels aus.	Sie haben den Bedienknebel nicht genügend lange gedrückt.	Sobald der Brenner gezündet hat, den Bedienknebel noch einige Sekunden gedrückt halten.
	Die Ritzen des Brenners sind verschmutzt.	Ritzen des Brenners säubern.

Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Technikerbesuche zu vermeiden.

E-Nummer und FD-Nummer

Für eine zügige Abwicklung halten Sie bitte Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsdatum (FD-Nr.) bereit, wenn Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie an der unteren Seite Ihres Herds. Damit Sie im Störfall nicht lange suchen müssen, können Sie die Daten Ihres Geräts und die Telefonnummern des Kundendienstes gleich hier eintragen.

E-Nr.	FD-Nr.

Kundendienst ☎

Bitte beachten Sie, dass Ihnen auch während des Garantiezeitraums bei unsachgemäßer oder missbräuchlicher Verwendung Kosten für Service und Reparatur anfallen.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 550 511
D 089 69 339 339
CH 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Gerät ausgerüstet sind.

Garantiebedingungen

Falls das Gerät wider Erwarten Schäden aufweisen oder Ihre Qualitätsanforderungen nicht erfüllen sollte, setzen Sie uns davon so schnell wie möglich in Kenntnis. Zur gültigen Einlösung der Garantie darf das Gerät nicht unbefugt manipuliert bzw. benutzt worden sein.

Die Garantiebedingungen werden von unserer Vertretung im Land des Gerätekaufs festgelegt. Detaillierte Informationen erhalten Sie in den Verkaufsstellen. Um die Garantie in Anspruch nehmen zu können, müssen Sie den Kaufbeleg für das Gerät vorweisen.

Wir behalten uns das Recht auf Änderungen vor.

Verpackung und verwendete Ausrüstung

Wenn Ihr Gerät ein durchgestrichenes Mülltonnensymbol  enthält, beachten Sie bitte die folgenden Hinweise.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Die Verpackung Ihres Geräts besteht aus Materialien, die notwendig sind, um einen wirksamen Schutz beim Transport zu garantieren. Diese Materialien sind vollständig wiederverwertbar und verringern damit die Umweltbelastung. So wie wir können auch Sie einen Beitrag zum Umweltschutz leisten, indem Sie folgende Ratschläge beachten:

- Entsorgen Sie die Verpackung in einer Tonne für recyclingfähige Materialien.
- Machen Sie ein nicht mehr benutztes Gerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Informieren Sie sich bei Ihrer örtlichen Verwaltung über die Adresse des nächsten Wertstoffhofs und liefern Sie Ihr Gerät dort ab.
- Schütten Sie verwendetes Bratfett oder Öl nicht in das Spülbecken. Sammeln Sie das Öl in einem verschließbaren Gefäß und geben Sie es bei einer Sammelstelle ab oder werfen Sie es, wenn dies nicht möglich ist, in die Mülltonne (so gelangt es auf eine kontrollierte Mülldeponie - vermutlich nicht die beste Lösung, doch wird so kein Wasser verschmutzt).

Tipps zum Energiesparen

- Schließen Sie Töpfe immer mit einem passenden Deckel. Beim Kochen ohne Deckel benötigen Sie deutlich mehr Energie. Ein Glasdeckel erlaubt Einsicht ohne den Deckel heben zu müssen.
- Benutzen Sie Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden. Unebene Böden erhöhen den Energie-Verbrauch.
- Der Durchmesser von Topf- und Pfannenboden soll mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen. Speziell zu kleine Töpfe auf der Kochstelle führen zu Energieverlusten. Beachten Sie: Geschirr-Hersteller geben oft den oberen Topfdurchmesser an. Er ist meistens größer als der Durchmesser des Topfbodens.
- Verwenden Sie für kleine Mengen einen kleinen Topf. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Garen Sie mit wenig Wasser. Das spart Energie. Bei Gemüse bleiben Vitamine und Mineralstoffe erhalten.
- Decken Sie mit Ihrem Topf immer eine möglichst große Fläche der Kochstelle ab.
- Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück.
- Wählen Sie eine passende Fortkochstufe. Mit einer zu hohen Fortkochstufe verschwenden Sie Energie.
- Nutzen Sie die Restwärme des Kochfeldes. Schalten Sie bei längeren Garzeiten bereits 5-10 Minuten vor Garzeitende die Kochstelle aus.

Während des Transports zu beachtende Maßnahmen

Befestigen Sie alle beweglichen Teile auf dem Gerät mit einem Klebeband, das spurlos entfernt werden kann. Befestigen Sie die obere Abdeckung, falls vorhanden, mit einem Klebeband an den Geräteseiten.

Bewahren Sie die Originalverpackung des Gerätes auf. Transportieren Sie das Gerät nur in der Originalverpackung. Beachten Sie die Transportpfeile an der Verpackung.

Falls die Originalverpackung nicht mehr vorhanden ist

Packen Sie das Gerät in eine schützende Umverpackung, um einen ausreichenden Schutz vor etwaigen Transportschäden zu gewährleisten.

Das Gerät muss aufrecht mit der Kochplatte und den Brennern nach oben gerichtet transportiert werden. Legen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät.

Table des matières

Consignes de sécurité	13
Causes de dommages	16
Votre nouvel appareil	16
Sélecteur rotatif de brûleur à gaz	16
Support pour casseroles pour le brûleur auxiliaire (en option) :	16
Avant la première utilisation	17
Nettoyer les accessoires	17
Premier nettoyage du corps et du chapeau de brûleur	17
Réglage de la table de cuisson	17
Allumage du brûleur	17
Ustensiles de cuisine et conseils culinaires	18
Récipients appropriés	18
Conseils d'utilisation	18
Tableau - Cuisson	18
Nettoyage et entretien	19

Nettoyage	19
Maintenance	20
Résoudre des anomalies	20
Service après-vente	21
Numéros de produit E-Nr et de fabrication FD	21
Emballage et équipement utilisé	21
Élimination écologique	21
Conseils pour économiser de l'énergie	21
Mesures à respecter au cours du transport	22

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : **www.bosch-home.com** et la boutique en ligne : **www.bosch-eshop.com**

⚠ Consignes de sécurité

Lire attentivement cette notice. Conserver la notice d'utilisation et de montage ainsi que le passeport de l'appareil pour une utilisation ultérieure ou pour de futurs propriétaires.

Le fabricant est exempt de toute responsabilité si les instructions de cette notice ne sont pas respectées.

Catégorie d'appareil : Catégorie 1

Type d'homologation de l'appareil : HIGWS6RQ00

Les images de cette notice sont proposées à titre indicatif.

Ne retirez l'appareil de son emballage protecteur qu'au moment de son encastrement.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Attention : Le fonctionnement d'une cuisinière à gaz entraîne la formation de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans la pièce où elle est installée. En particulier pendant le fonctionnement de l'appareil, maintenez une aération suffisante de la pièce : ne fermez pas les orifices d'aération naturels ou installez une ventilation mécanique contrôlée (une hotte par exemple).

Une utilisation intensive et prolongée de la cuisinière peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou une aération plus

performante, telle qu'une ventilation mécanique réglée sur une allure supérieure.

Cet appareil ne peut être installé que dans un endroit bien ventilé, dans le respect de la réglementation en vigueur et des dispositions relatives à la ventilation. L'appareil ne doit pas être connecté à un dispositif d'évacuation des produits de combustion.

Le lieu où est installé l'appareil doit disposer d'une ventilation conforme à la réglementation, en parfait état de marche.

Cet appareil doit être installé en respectant la notice de montage ci-incluse.

Seul un spécialiste agréé est autorisé à raccorder l'appareil et à effectuer le changement du type de gaz. L'installation de l'appareil (raccordement électrique et au gaz) doit être effectuée conformément à la notice d'utilisation et d'installation. Un raccordement incorrect et des mauvais réglages peuvent conduire à de graves accidents et à d'importants dommages sur l'appareil. Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité pour de tels dommages. La garantie de l'appareil sera supprimée.

Cet appareil n'a été conçu que pour un usage domestique ; son usage commercial ou professionnel n'est en aucun cas permis. Cet appareil ne peut pas être installé dans des yachts ou des caravanes. La garantie

ne sera valable que si l'usage pour lequel il a été conçu a été respecté.

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des mets et des boissons, ne jamais l'utiliser comme appareil de chauffage. Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement. Utiliser l'appareil uniquement à l'intérieur.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m.

Cet appareil n'est pas conçu pour un fonctionnement avec une minuterie externe ou une commande à distance.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

Cet appareil peut être utilisée par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou ayant un manque d'expérience ou de connaissances, s'ils sont surveillés ou si une personne les a instruits de la manipulation de l'appareil en toute sécurité et s'ils ont compris les dangers qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Risque d'intoxication !

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur, de l'humidité et émet des produits de combustion dans la pièce où il est installé. Assurez-vous que la cuisine soit bien ventilée, en particulier lorsque la plaque de cuisson est en fonctionnement: laissez les orifices de ventilation naturelle ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante). Lorsque l'utilisation de l'appareil est intense et prolongée, une ventilation complémentaire ou plus efficace peut être nécessaire: ouvrez une fenêtre ou augmentez la puissance de la ventilation mécanique.

Risque de déflagration !

- L'accumulation de gaz non brûlés dans un lieu fermé pourrait comporter un risque de déflagration. Ne placez pas l'appareil dans des courants d'air. Les brûleurs pourraient s'éteindre. Lisez attentivement les instructions et les avertissements

concernant le fonctionnement des brûleurs à gaz.

- L'huile et la graisse chaude s'enflamment rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Eteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.
- Des foyers à gaz sans qu'un récipient ne soit placé sur le foyer dégagent une forte chaleur lors du fonctionnement. L'appareil et une hotte située au-dessus peuvent être endommagés ou il y a risque de feu. Les résidus de graisse contenus dans le filtre de la hotte peuvent s'enflammer. Utiliser les foyers à gaz uniquement avec un récipient placé dessus.
- Les foyers deviennent très chauds. Ne jamais poser des objets inflammables sur la table de cuisson. Ne pas conserver des objets sur la table de cuisson.
- L'appareil peut devenir extrêmement chaud et des matériaux inflammables peuvent facilement provoquer un incendie. N'entrez pas ou n'utilisez aucun objet inflammable (par ex., aérosols, produits nettoyants) sous le four ou à proximité de celui-ci. N'entrez pas ou n'utilisez aucun objet inflammable à l'intérieur du four ou sur celui-ci.
- La face arrière de l'appareil devient très chaud. Cela peut conduire à un endommagement des conduites de raccordement. Les conduites électrique et de gaz ne doivent pas toucher la face arrière de l'appareil.

Risque de brûlure !

- Les foyers et leurs alentours (notamment lorsque des cadres sont présents sur les surfaces de cuisson), deviennent très chauds. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Éloigner les enfants.
- Pendant le fonctionnement, les surfaces de l'appareil sont chaudes. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Éloignez les enfants de l'appareil.
- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer sur les surfaces de cuisson chaudes. Ne préparez jamais de plats avec des alcools forts en grande quantité. Utilisez

uniquement un faible pourcentage d'alcool.

- Des récipients vides sur des foyers à gaz allumés deviennent extrêmement chauds. Ne jamais chauffer un récipient vide.
- Les objets en métal deviennent très rapidement brûlants lorsqu'ils sont posés sur la table de cuisson. Ne jamais poser d'objets en métal tels que des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la table de cuisson.
- Si la bouteille de gaz liquide n'est pas à la verticale, du propane/butane liquide peut parvenir dans l'appareil. Des jets de flamme violents peuvent alors sortir aux brûleurs. Des composants peuvent être endommagés et devenir non étanches avec le temps, si bien que du gaz sort de manière incontrôlée. Les deux peuvent conduire à des brûlures. Utiliser les bouteilles de gaz liquide toujours en position verticale.
- L'appareil devient chaud pendant le fonctionnement. Laisser refroidir l'appareil avant son nettoyage.

Risque de blessure !

- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles électriques ou conduites de gaz défectueux. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou déconnecter le fusible dans le boîtier à fusibles, fermer l'arrivée de gaz. Appeler le service après-vente.
- Des dérangements ou dommages sur l'appareil sont dangereux. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Retirer la fiche secteur ou déconnecter le fusible dans le boîtier à fusibles. Fermer l'arrivée de gaz. Appeler le service après-vente.
- Des dimensions de casserole inappropriées, des casseroles endommagées ou mal positionnées peuvent occasionner des blessures graves. Respecter les indications concernant les récipients.

* **Option** : valable uniquement sur certains modèles.

- **Attention** : Le couvercle en verre peut se fendre en raison de la chaleur. Éteignez tous les brûleurs avant de fermer le couvercle. Attendez que le four soit

refroidi avant de fermer le couvercle en verre.

Avant d'ouvrir le couvercle supérieur, enlever les éclaboussures éventuelles avec un chiffon.



Risque de choc électrique !

- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

Ne placez pas l'appareil dans des courants d'air. Les brûleurs pourraient s'éteindre.

Ne manipulez pas l'intérieur de l'appareil. Si nécessaire, contactez notre Service Technique.

Si l'un des boutons de commande est bloqué, ne forcez pas. Contactez immédiatement le Service Technique pour qu'il procède à sa réparation ou à son remplacement.

N'utilisez pas de protections inappropriées ou de grilles de protection enfants. Ces dispositifs peuvent conduire à des accidents.

Causes de dommages

Table de cuisson

Attention !

N'utilisez les plaques de cuisson que couvertes de plats. Ne chauffez pas de casseroles ou de poêles vides. Cela endommagerait le fond de la casserole.

Attention !

N'utiliser que des casseroles et des poêles avec fond plat.

Attention !

Placez la casserole ou la poêle au centre du brûleur. La chaleur de la flamme du brûleur est ainsi transmise de manière optimale sur le fond de la casserole ou de la poêle. La poignée ou l'anse n'est pas endommagée, et une importante économie d'énergie est garantie.

Attention !

Veillez à ce que les brûleurs de la table de cuisson soient toujours propres et secs. Les corps et chapeaux de brûleur doivent être parfaitement positionnés.

* **Option** : valable uniquement sur certains modèles.

Attention !

Veillez veiller à ce que le couvercle supérieur ne soit pas fermé lorsque la cuisinière est mise en service.

Attention !

Si vous utilisez l'appareil avec une bonbonne de gaz, cette dernière doit être installée à la verticale. L'utilisation d'une bonbonne de gaz installée à l'horizontale risque d'endommager les parties internes de votre appareil et de provoquer une fuite de gaz.

Attention !

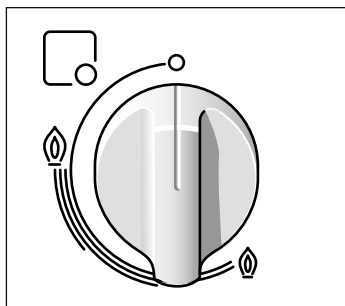
L'environnement de l'appareil doit être propre et sec. Maintenez l'appareil et son environnement secs et propres après chaque nettoyage. Assurez-vous qu'il ne reste aucun résidu de produit de nettoyage, de détergent ou d'eau sur toutes les surfaces de l'appareil.

Votre nouvel appareil

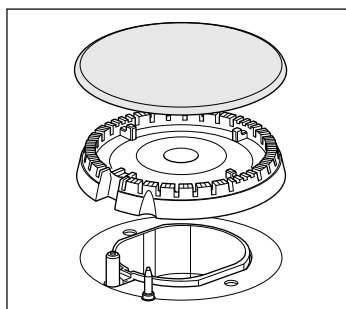
À la page 2 se trouve une vue générale de l'appareil, ainsi que la puissance des brûleurs.

Sélecteur rotatif de brûleur à gaz

Chaque bouton de commande de mise en marche indique le brûleur qu'il contrôle.



Pour un fonctionnement correct de l'appareil, il est indispensable de s'assurer que les grilles et toutes les pièces des brûleurs sont correctement mises en place. N'intervertissez pas les couvercles des brûleurs.



Niveaux de chauffe

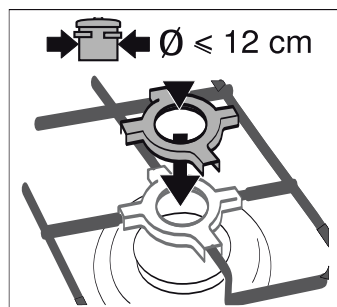
Les variateurs vous permettent de régler la puissance dont vous avez besoin entre les niveaux maximum et minimum.

Position		Bouton de commande éteint
Flamme grande		Ouverture ou capacité maximums et connexion électrique

Flamme petite  Ouverture ou capacité minimums

Support pour casseroles pour le brûleur auxiliaire (en option) :

Utilisez le support pour casseroles fourni avec l'appareil lorsque vous préparez des plats sur le brûleur auxiliaire dans de petites casseroles d'un diamètre inférieur à 12 cm ou un café turc dans une petite cafetière expresso.



Placez le support pour casseroles sur la grille en acier du brûleur auxiliaire.

N'utilisez pas le support pour casseroles pour les casseroles dont le diamètre est supérieur à 12 cm.

Le support pour casseroles doit uniquement être utilisé sur le brûleur auxiliaire.

Avant la première utilisation

Cette section vous informe sur tout ce que vous devez faire avant la première utilisation. Veuillez tout d'abord lire attentivement la section consacrée aux *Consignes de sécurité*.

Nettoyer les accessoires

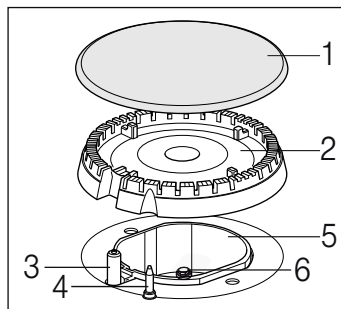
Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et une lavette douce.

Premier nettoyage du corps et du chapeau de brûleur

Nettoyez le chapeau (1) et le corps du brûleur (2) avec de l'eau et du produit vaisselle. Essuyez soigneusement les différentes pièces détachées.

Remplacez le corps et le chapeau du brûleur sur le godet de brûleur (5). Veillez à ne pas endommager l'allumeur (3) et la tige de protection de flamme (4).

La tuyère (6) doit être sèche et propre. Placez toujours le chapeau de brûleur avec précision sur le corps du brûleur.

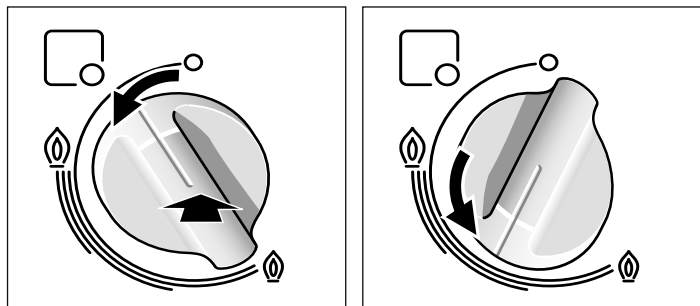


Réglage de la table de cuisson

Votre table de cuisson est équipée de quatre brûleurs gaz. Vous pouvez lire ici comment allumer les brûleurs et régler la hauteur de la flamme.

Allumage du brûleur

Assurez-vous que le chapeau du brûleur repose toujours exactement sur le corps du brûleur. Les fentes sur le corps du brûleur ne doivent pas être obstruées. Toutes les pièces doivent être sèches.



1. Enfoncer la manette de commande du brûleur sélectionné et la tourner vers la gauche sur le débit maximal. Le processus d'allumage commence quand on appuie sur la manette du foyer.
2. Maintenir la manette du foyer enfoncée pendant 3-5 secondes. Le gaz commence à sortir et le brûleur s'allume. La sécurité d'allumage est activée. Si la flamme s'éteint, l'arrivée de gaz est automatiquement coupée par la sécurité d'allumage.
3. Réglez la hauteur de flamme désirée. La flamme n'est pas stable entre la position Arrêt et le débit maximal. Choisissez donc toujours une position entre le débit maximal et minimal.
4. Si la flamme vient à s'éteindre de nouveau, répétez le processus à partir de l'étape 1.
5. Pour terminer la cuisson, tourner la manette du foyer vers la droite sur la position Arrêt.

Ne pas actionner la manette plus de 15 secondes en position d'allumage. Si le brûleur ne s'allume pas après 15 secondes, attendez au minimum une minute. Répétez ensuite le processus d'allumage.

⚠ Attention !

Du gaz s'échappe si vous tournez l'interrupteur après l'extinction sur la table de cuisson gaz encore chaude. Si la manette du foyer n'est pas appuyée, le gaz ne sera pas allumé et l'arrivée de gaz sera coupée dans les 90 secondes.

L'allumage ne se fait pas

En cas de coupure du courant ou si la bougie d'allumage est humide, vous pouvez allumer le brûleur à gaz avec un allume-gaz ou une allumette.

Avertissements

Pendant le fonctionnement du brûleur, il est normal d'entendre un léger sifflement.

Lors des premières utilisations, il est normal que des odeurs se dégagent. Mais cela ne suppose aucun dysfonctionnement. Ces odeurs disparaîtront petit à petit.

Une flamme de couleur orange est normale. Ceci est dû à la présence de poussière dans l'atmosphère, de liquides déversés, etc.

S'il se produit une extinction accidentelle des flammes du brûleur, éteignez le bouton de commande du brûleur et attendez au moins 1 minute avant de le rallumer.

Quelques secondes après avoir éteint le brûleur, un son est émis (coup sec). Il ne s'agit pas d'une anomalie, ceci signifie que la sécurité a été désactivée.

Conservez le brûleur le plus propre possible. Si les bougies sont sales, l'allumage sera défectueux. Nettoyez-les régulièrement avec une petite brosse non métallique. Attention, à ne pas cogner violemment les bougies.

Ustensiles de cuisine et conseils culinaires

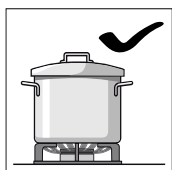
Récipients appropriés

Brûleurs	Diamètre minimum du fond du récipient	Diamètre maximum du fond du récipient
Brûleur wok	24 cm	30 cm
Brûleur puissant	22 cm	26 cm
Brûleur standard	14 cm	20 cm
Brûleur éco	12 cm	16 cm

Le récipient ne doit pas dépasser le bord du foyer.

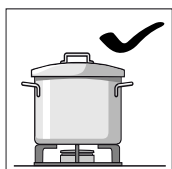
Conseils d'utilisation

Les conseils suivants vous aideront à économiser de l'énergie et à éviter d'endommager les récipients :



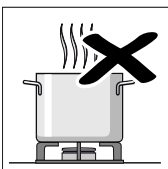
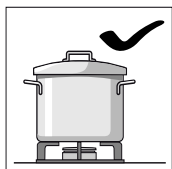
Utilisez des récipients de la taille appropriée à chaque brûleur.

N'utilisez pas de petits récipients sur les grands brûleurs. La flamme ne doit pas toucher les côtés du récipient.

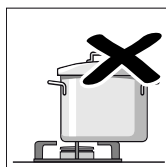
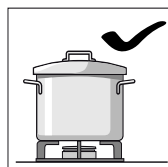


N'utilisez pas de récipients déformés, ayant tendance à être instables sur la plaque de cuisson. Les récipients pourraient se renverser.

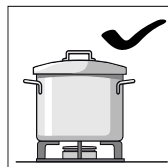
N'utilisez que des récipients à base plane et épaisse.



Ne cuisinez pas sans couvercle ni avec celui-ci mal mis. Vous risqueriez ainsi de perdre une partie de l'énergie.

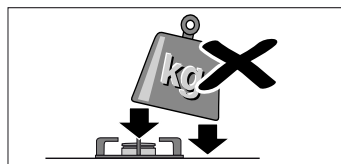


Le plat doit systématiquement être placé au milieu de la plaque, sinon il risque de se renverser.



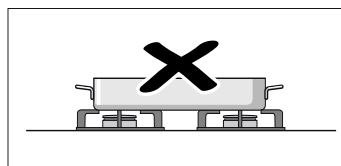
Placez les récipients sur les grilles, jamais directement sur le brûleur.

Vérifiez que les grilles et les couvercles des brûleurs sont bien placés avant de les utiliser.



Manipulez soigneusement les récipients sur la plaque de cuisson.

Ne cognez pas la plaque de cuisson et n'y posez pas d'objets lourds.



N'utilisez pas deux brûleurs ou sources de chaleur pour un seul récipient.

Evitez d'utiliser des plaques pour les grillades, des casseroles en céramique, etc. longtemps à la puissance maximum.

Tableau - Cuisson

Choisissez la bonne taille de casserole. Le diamètre du fond de la casserole ou de la poêle doit correspondre à la taille du foyer.

Les temps de cuisson dépendent de la nature, du poids et de la qualité des aliments. Des variations sont donc possibles. Vous pouvez évaluer le mieux le temps de cuisson optimal.

Pour conserver les vitamines et minéraux, utilisez peu d'eau pour la cuisson. Choisissez des temps de cuisson courts afin que les légumes restent croquants et riches en substances nutritives.

Exemple	Mets	Foyer	Position de chauffe
Faire fondre	Chocolat, beurre, margarine	Brûleur éco	petite flamme
		Plaque de cuisson électrique**	1-2
Faire chauffer	Bouillon, légumes en conserve	Brûleur standard	petite flamme
		Plaque de cuisson électrique**	2-3-4-5
Chauffer et maintenir au chaud	Soupes	Brûleur éco	petite flamme
		Plaque de cuisson électrique**	2-3
Cuire à la vapeur*	Poisson	Brûleur standard	entre grande et petite flamme
		Plaque de cuisson électrique**	5
Etuver*	Pommes de terre et autres légumes, viande	Brûleur standard	entre grande et petite flamme
		Plaque de cuisson électrique**	6-7-8
Faire bouillir*	Riz, légumes, plats de viande (avec sauces)	Brûleur standard	hauteur de flamme importante
		Plaque de cuisson électrique**	7-8
Frire	Crêpe, pommes de terre, escalope, bâtonnets poisson	Grand brûleur	entre grande et petite flamme
		Brûleur wok	entre grande et petite flamme
		Plaque de cuisson électrique**	9

* Si vous utilisez une casserole avec couvercle, diminuez la flamme dès l'ébullition.

** En option. Disponible sur certains appareils, selon le modèle d'appareil. (Pour faire frire sur le brûleur wok, nous recommandons d'utiliser une poêle wok.)

Nettoyage et entretien

Pour optimiser les performances et la durée de vie de la zone de cuisson, celle-ci doit être nettoyée et entretenue avec soin.

Par mesure de sécurité, éteignez le gaz. (Lorsque la cuisinière utilise du gaz naturel, fermez le robinet de gaz naturel).

Retirez la fiche secteur de l'appareil de la prise de courant.

Si la plaque de cuisson est encore chaude, laissez-la d'abord refroidir.

Attention !

- N'utilisez pas de produits nettoyants sous haute pression ni de jet de vapeur.
- Pour nettoyer la cuisinière, n'utilisez pas de matériaux combustibles tels que des produits acides, des diluants, de l'essence ou du benzène.
- N'utilisez en aucun cas des produits nettoyants ou autres matériaux abrasifs.

Nettoyage

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces en employant des produits nettoyants non adaptés, veuillez respecter les instructions suivantes.

Pour nettoyer la table de cuisson

- n'utilisez pas de liquide vaisselle dilué ni de liquide vaisselle pour machine à laver la vaisselle,
- ni de nettoyant à taux d'alcool élevé,
- ni d'éponge abrasive,
- ni de nettoyant agressif tel qu'un nettoyant pour four ou un détachant,
- N'utilisez jamais de produits nettoyants agressifs ou abrasifs.
- Ne nettoyez pas les pièces détachées dans une machine à laver la vaisselle.

Rincez convenablement les nouvelles éponges avant leur première utilisation.

Surfaces en inox* (selon le modèle d'appareil)	Nettoyer avec un nettoyant pour inox et un chiffon doux. Essuyer toujours les surfaces en inox parallèlement à leur veinure naturelle. Vous risqueriez sinon de les rayer. Sécher avec un chiffon doux. Enlevez toujours immédiatement les taches de calcaire, de graisse, d'amidon et de blanc d'oeuf. Les produits nettoyants agressifs, les éponges abrasives et les gros chiffons sont inadaptés. Vous pouvez polir les façades en inox avec des produits d'entretien spéciaux. Veuillez respecter les consignes du fabricant. Des nettoyants spéciaux pour inox sont en vente auprès du service après-vente ou dans les commerces spécialisés.
Surfaces émaillées, laquées et sérigraphiées* (selon le modèle d'appareil)	Essuyer avec de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et un chiffon doux. Sécher avec un chiffon doux.
Foyer gaz et grille en acier	Ne pas nettoyer au lave-vaisselle. Enlevez les grilles en acier et nettoyez-les avec une éponge, un peu d'eau chaude et du produit à vaisselle. Enlever les corps de brûleur et les chapeaux. Pour le nettoyage, utilisez une éponge avec un peu d'eau chaude et du produit à vaisselle. Veillez à ce que les orifices de passage de gaz au corps du brûleur soient propres et exempts d'impuretés. Nettoyez les allumeurs avec une petite brosse douce. Les brûleurs fonctionnent uniquement si les allumeurs sont propres. Éliminez les résidus d'aliments se trouvant dans les corps de brûleur à l'aide d'un chiffon et d'eau chaude additionnée de produit à vaisselle. Utilisez peu d'eau. L'eau ne doit pas parvenir dans l'intérieur de l'appareil. Veillez à ne pas obstruer ou endommager l'orifice de l'injecteur pendant le nettoyage. Sécher toutes les pièces après le nettoyage et poser les chapeaux des brûleurs exactement sur les corps de brûleur. Des pièces incorrectement positionnées rendent l'allumage des brûleurs plus difficile. Remettre les grilles en acier. Vous pouvez vous procurer les nettoyants que nous recommandons pour le nettoyage des grilles en acier auprès de notre service après-vente ou dans le commerce spécialisé.
Table de cuisson en verre* (selon le modèle d'appareil)	Entretien : produit protecteur et d'entretien pour le verre Nettoyage : produit de nettoyage pour le verre. Respecter les indications pour le nettoyage figurant sur l'emballage.  Racloir à verre pour un encrassement important : Déverrouiller et nettoyer uniquement avec la lame. Attention, la lame est très tranchante. Risque de blessure. Reverrouiller après le nettoyage. Remplacer immédiatement les lames endommagées.
Foyer électrique* (selon le modèle d'appareil)	Nettoyer avec le côté dur d'une éponge à récurer et un peu de produit de nettoyage liquide. Après le nettoyage, allumer brièvement la plaque de cuisson pour la sécher. Les plaques de cuisson humides rouillent avec le temps. Appliquer ensuite un produit d'entretien. Supprimer immédiatement les liquides ayant débordé et les restes d'aliment débordés.
Anneau métallique de la plaque de cuisson* (selon le modèle d'appareil)	L'anneau métallique peut se colorer avec le temps. La couleur d'origine peut toutefois être restaurée. Nettoyer l'anneau avec le côté dur d'une éponge à récurer et un peu de produit de nettoyage liquide. Ne pas entrer en contact avec les surfaces adjacentes au cours du nettoyage. Elles pourraient être endommagées. Vous pouvez vous procurer les nettoyants recommandés pour l'anneau métallique du foyer électrique auprès de notre service après-vente ou dans le commerce spécialisé.
Boutons rotatifs	Essuyer avec de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et un chiffon doux. Sécher avec un chiffon doux.
Accessoires	Mettez-les à tremper dans de l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle. Nettoyez-les avec une brosse non-métallique ou une éponge.
Couvercle supérieur en verre* (selon le modèle d'appareil)	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec un chiffon doux. Vous pouvez enlever le couvercle supérieur en verre pour le nettoyage. Pour cela, veuillez respecter le chapitre <i>Couvercle supérieur en verre</i> !

* En option (Disponible pour certains appareils, selon le modèle d'appareil.)

Si les grilles disposent de chevilles en caoutchouc, faites très attention en les nettoyant. Les chevilles peuvent se détacher et la grille peut rayer la plaque de cuisson.

Veillez à bien replacer la grille en acier après l'avoir nettoyée et séchée.

Maintenance

Nettoyez immédiatement tous les liquides qui coulent. Vous éviterez ainsi que les restes d'aliment ne collent et économiserez des efforts inutiles.

Après chaque utilisation, nettoyez la surface des différents éléments du brûleur quand il a refroidi. Si des restes sont laissés (aliments recuits, gouttes de graisse, etc.), même infimes, ils s'incrusteront dans la surface et seront plus difficiles à éliminer par la suite. Les trous et les rainures doivent être propres afin que la flamme soit optimale.

Le frottement de certains récipients peut laisser des traces métalliques sur les grilles.

Lavez les brûleurs et les grilles à l'eau savonneuse et frottez-les à l'aide d'une brosse non métallique.

Ne nettoyez pas les pièces détachées de l'appareil dans une machine à laver la vaisselle.

Séchez toujours complètement les brûleurs et les grilles. La présence de gouttes d'eau ou de zones humides au début de la cuisson peut détériorer l'émail.

Attention !

Le nettoyant d'acier inoxydable ne doit pas être utilisé dans la zone autour du bandeau de commandes. Les indications (sérigraphie) pourraient être effacées.

Retirez soigneusement et immédiatement toute huile renversée ou tout aliment contenant de l'acide comme le citron.

Pour nettoyer le bandeau de commande, n'utilisez jamais de poudre à lessiver abrasive. Cela risquerait d'effacer les inscriptions.

Les chapeaux de brûleur sont revêtus d'émail noir. Une coloration peut survenir en raison des hautes températures. Celle-ci n'a aucune incidence sur le fonctionnement des brûleurs.

Ne faites pas glisser les récipients sur le verre car ils pourraient le rayer. De plus, évitez les chutes d'objets durs ou pointus sur la plaque en verre. Ne frappez la plaque de cuisson sur aucun de ses angles.

Les grains de sable (provenant par exemple du nettoyage des légumes) rayent la surface du verre.

Le sucre fondu ou des aliments à teneur élevée en sucre ayant débordés doivent être immédiatement retirés de la zone de cuisson à l'aide d'un racleur en verre.

Évitez, dans la mesure du possible, le contact du sel avec la surface de la plaque électrique.

Résoudre des anomalies

Parfois, les anomalies détectées peuvent être facilement résolues. Avant de contacter le Service Technique, prenez en considération les conseils suivants :

Anomalie	Cause probable	Solution
Le fonctionnement électrique général est en panne.	Fusible défectueux.	Vérifiez dans le boîtier de fusibles général si le fusible est en panne et remplacez-le.
	L'interrupteur magnétothermique ou un interrupteur différentiel a sauté.	Vérifiez dans le tableau de distribution électrique si l'interrupteur magnétothermique ou un interrupteur différentiel a sauté.
L'allumage automatique ne fonctionne pas.	Il peut y avoir des résidus d'aliments ou de nettoyage entre les bougies et les brûleurs.	L'espace entre la bougie et le brûleur doit être propre.
	Les brûleurs sont mouillés.	Séchez soigneusement les couvercles du brûleur.
	Les couvercles du brûleur sont mal placés.	Vérifiez que les couvercles sont bien placés.
	L'appareil n'est pas raccordé à la terre, est mal raccordé à la terre, ou la prise de terre est défectueuse.	Contactez votre installateur électrique.
La flamme du brûleur n'est pas uniforme.	Les pièces du brûleur sont mal placées.	Placez correctement les pièces sur le brûleur correspondant.
	Les rainures du brûleur sont sales.	Nettoyez les rainures du brûleur.
Le flux de gaz ne paraît pas normal ou aucun gaz ne sort.	Le passage de gaz est obstrué par des robinets intermédiaires.	Ouvrez les robinets intermédiaires éventuels.
	Si le gaz provient d'une bouteille, vérifiez qu'elle n'est pas vide.	Changez la bouteille.
Il y a une odeur de gaz dans la cuisine.	Un robinet est ouvert.	Fermez les robinets.
	Mauvais raccord de la bouteille.	Vérifiez que le raccord est parfait.
	Fuite de gaz éventuelle.	Fermez l'arrivée générale du gaz, aérez l'enceinte et prévenez immédiatement un technicien d'installation agréé afin qu'il vérifie et qu'il atteste du bon fonctionnement de l'installation. N'utilisez pas l'appareil jusqu'à ce que l'absence de fuite de gaz dans l'installation ou l'appareil ait été vérifiée.

Anomalie	Cause probable	Solution
Le brûleur s'éteint immédiatement après avoir relâché le bouton de commande.	Vous n'avez pas maintenu le bouton de commande enfoncé suffisamment longtemps. Les rainures du brûleur sont sales.	Une fois le brûleur allumé, maintenez le bouton de commande enfoncé quelques secondes de plus. Nettoyez les rainures du brûleur.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous trouvons toujours une solution appropriée pour éviter des visites inutiles d'un technicien.

Numéros de produit E-Nr et de fabrication FD

Pour accélérer le temps de traitement de votre demande lors que vous contactez le service après-vente, gardez à portée de main le numéro de produit et sa date de fabrication. La plaque signalétique comportant ces informations est apposée sur la partie inférieure de votre cuisinière. Pour vous éviter de perdre du temps à les rechercher en cas de panne, vous pouvez reporter les données concernant votre appareil et les numéros de téléphone du service après-vente ci-dessous.

N° E	N° FD

Service après-vente ☎

Veuillez noter que les frais de réparation et de maintenance restent à votre charge en cas d'utilisation inappropriée ou abusive et ce, même pendant la période de garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 141
FR 01 40 10 11 00
CH 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens de SAV formés qui disposent des pièces de rechange d'origine adaptées à votre appareil.

Conditions de garantie

Si, contrairement à nos attentes, l'appareil présente un dommage ou ne respecte pas les exigences de qualité prévues, veuillez nous l'indiquer dans les plus brefs délais. Pour que la garantie soit valide, l'appareil ne devra pas avoir été manipulé, ni soumis à une mauvaise utilisation.

Les conditions de garantie applicables sont celles établies par la représentation de notre entreprise dans le pays où l'achat a été effectué. Il est possible d'obtenir des informations détaillées dans les points de vente. Il est nécessaire de présenter le bon d'achat pour bénéficier de la garantie.

Tout droit de modification réservé.

Emballage et équipement utilisé

Si le symbole de poubelle barré  se trouve sur votre appareil, veuillez respecter les consignes suivantes.

Elimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

L'emballage de votre appareil a été fabriqué avec les matériaux indispensables pour garantir une protection efficace pendant le transport. Ces matériaux sont entièrement recyclables, ce qui réduit l'impact sur l'environnement. Nous vous encourageons à contribuer également à la préservation de l'environnement, en suivant les conseils ci-dessous :

- déposez l'emballage dans une benne de recyclage adaptée,
- avant de vous défaire d'un appareil, mettez-le hors d'état. Consultez votre administration locale pour connaître l'adresse du centre de collecte de matériels recyclables le plus près de chez vous, et apportez-le à ce site,
- ne jetez pas l'huile usagée dans l'évier Conservez-la dans un récipient fermé et remettez-le à un point de collecte ou, le cas

échéant, dans un bac approprié (qui sera remis à un déversoir contrôlé ; ce n'est probablement pas la meilleure solution, mais nous évitons ainsi de polluer l'eau).

Conseils pour économiser de l'énergie

- Fermez toujours les récipients avec un couvercle approprié. Une cuisson sans couvercle nécessite nettement plus d'énergie. Un couvercle en verre permet de voir le mets sans devoir soulever le couvercle.
- Utilisez des casseroles et des poêles avec un fond plat. Des fonds qui ne sont pas plats augmentent la consommation d'énergie.
- Le diamètre du fond de la casserole et de la poêle doit correspondre à la dimension du foyer. En particulier, des casseroles trop petites sur le foyer conduisent à des pertes d'énergie. Attention : les fabricants de récipients indiquent souvent le diamètre supérieur. Il est généralement plus grand que le diamètre du fond.
- Pour des petites quantités, utilisez une petite casserole. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.
- Faites cuire avec peu d'eau. Vous économiserez de l'énergie. Les vitamines et minéraux des légumes seront conservés.
- Couvrez avec votre récipient toujours une surface maximale du foyer.
- Réglez à temps à une position de chauffe inférieure.

- Choisissez une position de mijotage appropriée. Avec une position de mijotage trop haute vous gaspillez de l'énergie.
- Utilisez la chaleur résiduelle de la table de cuisson. Si les temps de cuisson sont assez longs, éteignez le foyer 5 -10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

Mesures à respecter au cours du transport

Fixez toutes les parties mobiles au-dessus de l'appareil avec un ruban adhésif qui peut être retiré sans laisser de traces. Fixez, le cas échéant, le couvercle supérieur au flanc de l'appareil avec du ruban adhésif.

Conservez l'emballage d'origine de l'appareil. Transportez l'appareil en position verticale. Veuillez respecter les flèches de transport situées sur l'emballage.

Si l'emballage d'origine n'est plus disponible

Emballer l'appareil dans un emballage de protection afin de pouvoir garantir une protection suffisante contre tout endommagement lié à son transport.

L'appareil doit être transporté à la verticale, avec les plaques de cuisson et les brûleurs orientés vers le haut. Ne posez aucun objet lourd sur l'appareil.

Inhoudsopgave

Veiligheidsvoorschriften	23
Oorzaken van schade	26
Uw nieuwe apparaat	26
Draaischakelaar voor de gasbrander	26
Pankruis voor de spaarbrander (optie):	26
Voor het eerste gebruik	27
Toebehoren reinigen	27
Reinigen van de branderkeel en het branderdekseel	27
Kookplaat instellen	27
Gasbrander ontsteken	27
Kookgerei en kooktips	28
Geschikte pannen	28
Waarschuwingen voor het gebruik	28
Tabel - koken	28
Reiniging en onderhoud	29

Reiniging	29
Onderhoud	30
Afwijkingen verhelpen	30
Servicedienst	31
E-nummer en FD-nummer	31
Verpakking en gebruikte uitrusting	31
Milieuvriendelijk afvoeren	31
Tips om energie te besparen	31
Maatregelen tijdens het transport	32

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: **www.bosch-home.com** en in de online-shop: **www.bosch-eshop.com**

⚠ Veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Berg de gebruiksaanwijzing, het installatievoorschrift en de apparaatpas goed op voor later gebruik of om ze door te geven aan volgende eigenaren.

De fabrikant is vrij van elke verantwoordelijkheid, indien de beschikkingen van deze handleiding niet nageleefd worden.

Apparaatcategorie: Categorie 1

Goedkeuringstype van het apparaat: HIGWS6RQ00

De grafieken die in deze handleiding staan afgebeeld, zijn ter oriëntatie.

Haal het apparaat niet uit de beschermende verpakking, tot het moment van de inbouw.

Controleer het apparaat na het uitpakken.

Niet aansluiten in geval van transportschade.

Opgelet: Het gebruik van een gasfornuis zorgt voor warmte en vochtvorming in de opstellingsruimte. Let vooral als het apparaat in werking is, op een goede ventilatie van de ruimte waarin het staat: de natuurlijke ventilatie-openingen open houden of een mechanische ventilatie-inrichting (bijv. een afzuigkap) installeren.

Bij een intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan extra ventilatie nodig worden, bijv. door het openen van een raam of extra ventilatie bijv. door de afzuigkap op een hoger vermogen te zetten.

Dit apparaat mag enkel worden geïnstalleerd in een goed verluchte ruimte, waarbij de geldende reglementen en beschikkingen inzake ventilatie nageleefd worden. Het apparaat mag niet worden aangesloten op een inrichting voor de afvoer van verbrandingsproducten.

De plaats waarin het apparaat geïnstalleerd wordt, moet beschikken over de reglementaire ventilatie in perfecte staat.

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd volgens het meegeleverde installatievoorschrift.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag het apparaat aansluiten en het omschakelen naar een ander type gas. De installatie van het toestel (elektrische en gasaansluiting) dient volgens de gebruiksaanwijzing en de montagehandleiding te worden uitgevoerd. Een verkeerde aansluiting en onjuiste instellingen kunnen leiden tot ernstige ongelukken en schade aan het toestel. De fabrikant van het apparaat is niet aansprakelijk voor dergelijke schade. De garantie van het apparaat komt te vervallen.

Dit apparaat is enkel ontworpen voor huishoudelijk, het commercieel of professioneel gebruik hiervan is niet toegelaten. Dit apparaat mag niet worden geïnstalleerd in jachten of caravans. De garantie zal enkel geldig zijn wanneer het gebruik nageleefd werd waarvoor deze ontworpen werd.

Dit toestel is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Het toestel alleen gebruiken voor de bereiding van voedsel en drank, nooit om te verwarmen. Houd het toestel tijdens het gebruik in de gaten. Het toestel mag alleen binnen worden gebruikt.

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 2.000 meter boven zeeniveau.

Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een afstandbediening.

Zorg ervoor dat er tijdens het gebruik van het apparaat altijd toezicht is.

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan of met het oog op een veilig gebruik volledig over de bediening van het apparaat zijn geïnformeerd en op de hoogte zijn van de gevaren die hieruit kunnen voortvloeien.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen het toestel niet zonder toezicht schoonmaken of onderhouden.

Risico op vergiftiging!

Het gebruik van een gaskookapparaat veroorzaakt warmte, vocht en verbrandingsproducten in de ruimte waar het geïnstalleerd is. Zorg voor een goede ventilatie in de keuken, met name wanneer kookplaat aan staat: laat de natuurlijke ventilatieopeningen open of installeer een voorziening voor mechanische ventilatie (afzuigkap). Bij intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan extra of doeltreffendere ventilatie nodig zijn: zet een raam open of verhoog het vermogen van de mechanische ventilatie.

Deflagratiegevaar!

- Ophoping van onverbrand gas in een afgesloten ruimte veroorzaakt deflagratiegevaar. Stel het apparaat niet bloot aan luchtstromen. De branders zouden kunnen uitgaan. Lees de aanwijzingen en waarschuwingen omtrent de werking van gasbranders aandachtig door.
- Hete olie en heet vet vatten snel vlam. Hete olie en heet vet nooit gebruiken zonder toezicht. Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen

voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.

- Wanneer er gas-kookzones ingeschakeld zijn waar geen kookgerei op staat, wordt er tijdens het gebruik zeer veel warmte ontwikkeld. Het toestel en een daarboven aangebrachte afzuigkap kunnen beschadigd raken of vlam vatten. Vetresten in de filter van de stofafzuigkap kunnen vlam vatten. Gebruik de gas-kookzones alleen wanneer er kookgerei op staat.
- De kookzones worden erg heet. Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen. Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.
- Het apparaat wordt erg heet, brandbare materialen kunnen snel vlam vatten. Bewaar of gebruik geen brandbare voorwerpen (bijv. spuitbussen, reinigingsmiddelen) onder of in de nabijheid van de oven. Bewaar geen brandbare voorwerpen in of op de oven.
- De achterkant van het toestel wordt zeer heet. Dit kan leiden tot beschadiging van de aansluitleidingen. Elektriciteits- en gasleidingen mogen niet met de achterkant van het toestel in aanraking komen.

Risico van verbranding!

- De kookzones en met name een eventueel aanwezige kookplaatomlijsting worden zeer heet. Raak de hete oppervlakken nooit aan. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Tijdens het gebruik worden de oppervlakken van het apparaat heet. De hete oppervlakken niet aanraken. Houd kinderen uit de buurt van het toestel.
- De alcohol dampen kunnen op de hete kookplaat tot ontsteking komen. Wees voorzichtig met het bereiden van gerechten met een hoog percentage aan alcohol. Gebruik alleen alcohol met een laag percentage.
- Wanneer er leeg kookgerei op ingeschakelde gas-kookzones staat, wordt dit zeer heet. Nooit leeg kookgerei verwarmen.
- Voorwerpen van metaal worden zeer snel heet op de kookplaat. Leg nooit voorwerpen van metaal, zoals messen,

vorken, lepels of deksels, op de kookplaat.

- Wanneer de fles voor vloeibaar gas niet loodrecht staat, kan het vloeibare propaan/butaan/ in het apparaat terechtkomen. Er kunnen dan heftige steekvlammen bij de branders optreden. Onderdelen kunnen beschadigd raken en in de loop van de tijd ondicht worden, waardoor er op een ongecontroleerde manier gas ontsnapt. Deze beide oorzaken kunnen leiden tot verbrandingen. Flessen voor vloeibaar gas altijd in een loodrechte stand houden.
- Het apparaat wordt heet tijdens de bereiding. Laat het voor de reiniging afkoelen.

Risico van letsel!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en vervangingen van beschadigde elektriciteits- en gasleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het toestel defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit, de gastoevoer sluiten. Contact opnemen met de klantenservice.
 - Storingen of beschadigingen aan het apparaat zijn gevaarlijk. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Gastoevoer afsluiten. Contact opnemen met de klantenservice.
 - Wanneer de pannen onjuiste afmetingen hebben, beschadigd of verkeerd geplaatst zijn, kunnen ze ernstig letsel veroorzaken. Neem de aanwijzingen voor het kookgerei in acht
- * **Optie:** Alleen voor bepaalde modellen geldig.
- **Opgelet:** De glasafdekking kan door de hitte barsten. Voor het sluiten van de afdekking moeten alle branders uitgeschakeld zijn. Wacht tot de oven afgekoeld is voordat u de afdekking sluit. Voordat u de bovenste afdekking opent, moet u eerst eventueel gemorst vuil met een doek verwijderen.



Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.
- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

Stel het apparaat niet bloot aan luchtstromen. De branders zouden kunnen uitgaan.

Manipuleer de binnenzijde van het apparaat niet. Telefoon, indien nodig, onze Technische Dienst.

Indien een van de knoppen niet kan worden gedraaid, forceer deze niet. Telefoon onmiddellijk de Technische Dienst, om over te gaan tot de reparatie of vervanging hiervan.

Maak voor de bescherming van kinderen geen gebruik van ongeschikte beveiligingsvoorzieningen of tralies. Dit kan leiden tot ongevallen.

Oorzaken van schade

Kookplaat

Attentie!

Gebruik de kookzones alleen als er een pan op staat. Verhit geen lege pannen. De panbodem raakt hierdoor beschadigd.

Attentie!

Gebruik alleen pannen met een vlakke bodem.

Attentie!

Zet de pan midden boven de brander. Daardoor wordt de warmte van de brandervlam optimaal aan de panbodem doorgegeven. Handvatten of stelen worden niet beschadigd, en er wordt een hogere energiebesparing gerealiseerd.

Attentie!

Let erop dat de gasbranders van de kookplaat altijd schoon en droog zijn. De branderkeel en het branderdekseel moeten altijd exact op hun plaats zitten.

* **Optie:** Alleen voor bepaalde modellen geldig.

Attentie!

Let erop dat de bovenste afdekking niet gesloten is als het fornuis in bedrijf genomen wordt.

Attentie!

Indien u het apparaat met een gasfles gebruikt, moet de gasfles rechtop staan. Bij een horizontaal gebruik van de gasfles kunnen de interne componenten van uw apparaat beschadigd raken en kan er een gaslek ontstaan.

Attentie!

De omgeving van het apparaat moet droog en schoon zijn. Houd het apparaat en de omgeving ervan na elke reiniging droog en schoon.

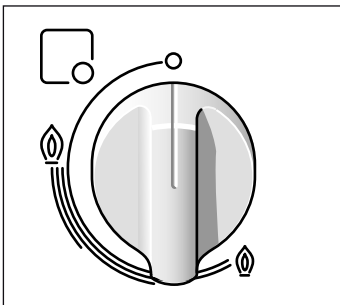
Zorg ervoor dat zich op alle oppervlakken van het apparaat geen reinigingsmateriaal, geen reinigingsmiddel en geen waterresten bevinden.

Uw nieuwe apparaat

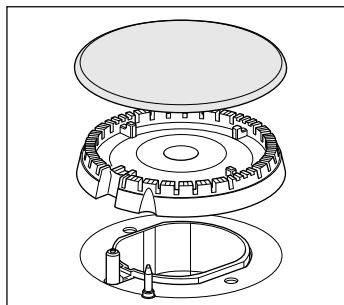
Op bladzijde 2 staat een algemeen overzicht van uw apparaat en van het vermogen van de branders.

Draaischakelaar voor de gasbrander

Op elke bedieningsknop staat de brander aangeduid die deze controleert.



Voor een correcte werking van het apparaat is het noodzakelijk om te controleren of de roosters en alle delen van de branders juist geplaatst zijn. Verwissel de deksels van de branders niet.



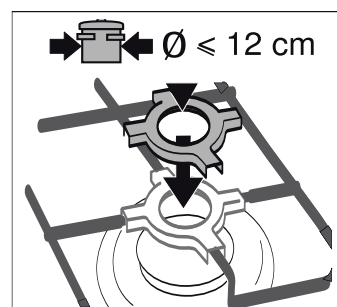
Vermogensstanden

Met de progressieve knoppen kan het vermogen geregeld worden dat u nodig heeft, tussen de maximum- en de minimumstand.

Stand		Knop gesloten
Grote vlam		Maximale opening of capaciteit en elektrische vonkontsteking
Kleine vlam		Minimale opening of capaciteit

Pankruis voor de spaarbrander (optie):

Gebruik het meegeleverde pankruis wanneer u op de spaarbrander gerechten in kleine pannen met een diameter van minder dan 12 cm of Turkse koffie in een espressokan bereidt.



Plaats het pankruis op het rooster van de spaarbrander.

Gebruik het pankruis niet voor pannen met een diameter van meer dan 12 cm.

Het pankruis mag alleen op een spaarbrander worden gebruikt.

Voor het eerste gebruik

Hier leest u alles waarop u moet letten voor het eerste gebruik. Leest eerst het hoofdstuk *Veiligheidsinstructies*.

Toebehoren reinigen

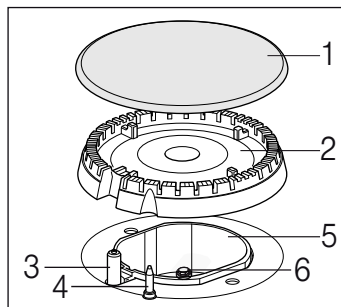
Reinig de toebehoren voor het eerste gebruik grondig met warm zeepsop en een zacht schoonmaakdoekje.

Reinigen van de branderkegel en het branderdekseel

Reinig het branderdekseel (1) en de branderkegel (2) met water en afwasmiddel. Droog deze onderdelen goed af.

Plaats de branderkegel en het -dekseel weer op de brander (5). Let erop dat de ontsteker (3) en de vlambeveiligingspin (4) niet worden beschadigd.

De sproeier (6) moet droog en schoon zijn. Plaats het branderdekseel altijd exact op de branderkegel.

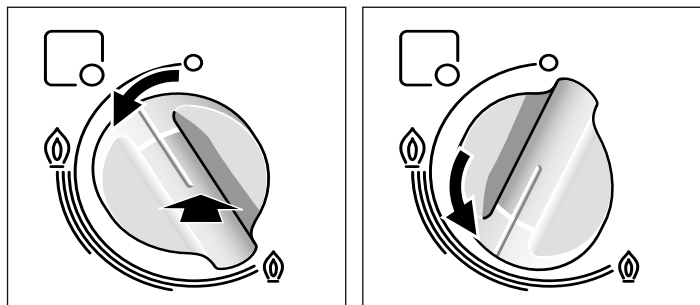


Kookplaat instellen

Uw kookplaat is voorzien van vier gasbranders. Hier kunt u nalezen hoe u de gasbranders aansteekt en de kookplaat instelt.

Gasbrander ontsteken

Zorg ervoor dat de branderdekseel altijd exact op de branderkegel ligt. De sleuven bij de branderkegel mogen niet verstopt zijn. Alle onderdelen dienen droog te zijn.



1. De kookzoneknop van de gekozen brander indrukken en naar links op de hoogste stand draaien. Wanneer de kookzoneknop wordt ingedrukt begint de ontstekingsprocedure.
2. De kookzoneknop 3-5 seconden ingedrukt houden. Er begint gas naar buiten te stromen en de gasbrander gaat branden. De ontstekingsbeveiliging is geactiveerd. Als de gasvlam uitgaat, wordt de gastoevoer automatisch onderbroken door de ontstekingsbeveiliging.
3. Stel de gewenste hoogte van de vlam in. Tussen de stand Uit en de hoogste stand is de vlam niet stabiel. Om deze reden moet er altijd een instelling tussen de hoogste en de laagste stand worden gekozen.
4. Als de vlam weer uitgaat, herhaalt u de procedure vanaf stap 1.
5. Om de bereiding te beëindigen de kookzoneknop naar rechts in de stand Uit draaien.

De kookzoneknop mag niet langer dan 15 seconden in de ontstekingsstand blijven. Wanneer de brander na 15 seconden niet ontstoken is minstens een minuut wachten. Herhaal vervolgens de ontstekingsprocedure.

⚠ Attentie!!

Wanneer u na het uitschakelen aan de kookzoneknop van een nog warme gas-kookplaat draait, komt er gas vrij. Wanneer de kookzoneknop niet wordt ingedrukt, ontbrandt het gas niet en wordt de gastoevoer binnen 90 seconden onderbroken.

Er vindt dan geen ontsteking plaats

Bij stroomuitval of bij vochtige bougies kunt u de gasbrander met een gasaansteker of lucifer aansteken.

Waarschuwingen

Tijdens de werking van de brander is het normaal dat u een zachte fluittoon hoort.

De eerste keren dat het apparaat gebruikt wordt is het normaal dat er geuren vrijkomen. Dit betekent geen risico noch defecte werking. Deze verdwijnen na verloop van tijd.

Een vlam met een oranje kleur is normaal. Dit komt door de aanwezigheid van stof in de omgeving, gemorste vloeistof, enz.

Mocht de vlam van de brander per ongeluk uitgaan, sluit dan de bedieningsknop van de brander en wacht ten minste 1 minuut alvorens hem weer te proberen aan te steken.

Enkele seconden nadat de brander uitgaat, klinkt er een geluid (plof). Dit is geen afwijking, dit betekent dat de veiligheid gedeactiveerd is.

Houd zo zuiver mogelijk. Indien de bougies vuil zijn, zal de ontsteking gebrekkig zijn. Reinig deze regelmatig met een kleine niet-metalen borstel, houd er rekening mee dat de bougies geen harde schokken mogen ondergaan.

Kookgerei en kooktips

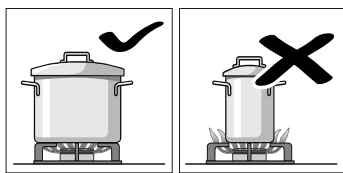
Geschikte pannen

Branders	Minimale diameter van de bodem van de pan	Maximale diameter van de bodem van de pan
Wokbrander	24 cm	30 cm
Sterke brander	22 cm	26 cm
Halfsnelbrander	14 cm	20 cm
Hulpbrander	12 cm	16 cm

De pan mag niet over de rand van de kookplaat uitsteken.

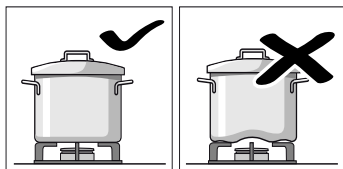
Waarschuwingen voor het gebruik

Onderstaande raadgevingen helpen u energie te besparen en schade vermijden aan de pannen:



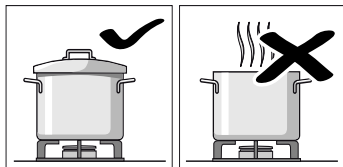
Gebruik pannen met een geschikte maat voor elke brander.

Gebruik geen kleine pannen op grote branders. De vlam mag de zijken van de pan niet raken.

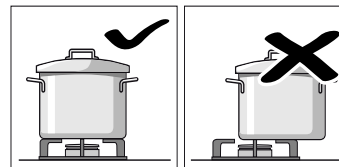


Gebruik geen vervormde pannen die onstabiel staan op de kookplaat. De pannen zouden kunnen kantelen.

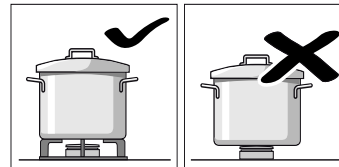
Gebruik altijd pannen met een vlakke en dikke bodem.



Kook niet zonder deksel of met verschoven deksel. Een deel van de energie gaat verloren.

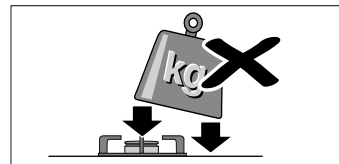


Plaats potten en pannen altijd midden boven de brander anders kunnen deze kantelen.



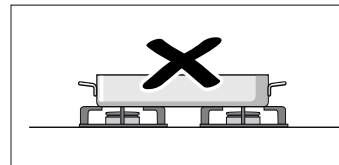
Plaats de pannen op de roosters, nooit rechtstreeks op de brander.

Controleer voor gebruik of de roosters en de branderdekseis op de juiste wijze zijn geplaatst.



Hanteer de pannen voorzichtig op de kookplaat.

Stoot niet tegen de kookplaat aan, noch plaats hierop te hoge gewichten.



Gebruik geen twee branders of warmtebronnen voor één pan.

Vermijd het gebruik van grillplaten, kookpotten van aardewerk, enz. gedurende lange tijd op het maximumvermogen.

Tabel - koken

Kies voor de kookzone altijd een pan met de juiste afmetingen. De diameter van de panbodem moet met de grootte van de kookzone overeenstemmen.

De kooktijden zijn afhankelijk van de soort, het gewicht en de kwaliteit van de gerechten. Daarom zijn afwijkingen mogelijk. De optimale bereidingstijd kunt u zelf het beste inschatten.

Bereid de gerechten met zo weinig mogelijk water, zodat de vitamines en mineralen behouden blijven. Kies korte kooktijden zodat groentes steviger blijven en meer voedingswaarden hebben.

Voorbeeld	Gerecht	Kookzone	Kookstand
Smelten	Chocolade, boter, margarine	Spaarbrander	Kleine vlam
		Elektrische kookplaat**	1-2
Verwarmen	Bouillon, groenteconserven	Normale brander	Kleine vlam
		Elektrische kookplaat**	2-3-4-5
Verwarmen en warm houden	Soepen	Spaarbrander	Kleine vlam
		Elektrische kookplaat**	2-3
Stomen*	Vis	Normale brander	tussen grote en kleine vlam
		Elektrische kookplaat**	5
Stomen*	Aardappels en overige groenten, vlees	Normale brander	tussen grote en kleine vlam
		Elektrische kookplaat**	6-7-8
Koken*	Rijst, groente, vleesgerechten (met saus)	Normale brander	grote vlam
		Elektrische kookplaat**	7-8
Braden	Pannenkoeken, aardappels, schnitzels, vissticks	Grote brander	tussen grote en kleine vlam
		Wokbrander	tussen grote en kleine vlam
		Elektrische kookplaat**	9

* Wanneer u een pan met deksel gebruikt, schakel dan naar een kleinere vlam zodra het eten begint te koken.

** Optioneel beschikbaar bij enkele apparaten, afhankelijk van het apparaattype. (We raden u aan een wokpan te gebruiken als u op de wokbrander gaat bakken.)

Reiniging en onderhoud

Voor een optimale prestatie en lange levensduur van de kookplaat is een zorgvuldige reiniging en onderhoud beslist noodzakelijk.

Schakel als veiligheidsmaatregel het gas via de gasfleskraan uit. (Als de oven op aardgas is ingesteld, moet de aardgaskraan worden uitgeschakeld).

Trek de netstekker van het apparaat uit het stopcontact.

Laat de kookplaat eerst afkoelen als deze nog heet is.

Attentie!

- Gebruik geen hogedrukreiniger of stoomstraler.
- Gebruik voor de reiniging van de oven geen brandbare stoffen zoals zuur, verdunner, benzine of benzeen.
- Er mogen in geen geval schurende reinigingsmiddelen of schurende materialen worden toegepast.

Reiniging

Om te voorkomen dat de diverse oppervlakken door verkeerde reinigingsmiddelen beschadigd raken, moet u zich aan het volgende houden.

Gebruik bij de reiniging van de kookplaat

- geen onverdund afwasmiddel of reinigingsmiddelen voor de vaatwasmachine,
- geen reinigingsmiddelen met een hoog alcoholpercentage,
- geen schuursponsjes,
- geen agressieve reinigingsmiddelen zoals ovensprays of middelen om vlekken te verwijderen,
- Gebruik nooit bijtende of schurende reinigingsmiddelen.
- Reinig losse onderdelen niet in de vaatwasmachine.

Was nieuwe sponzen voor het eerste gebruik goed uit.

Roestvrijstalen oppervlakken* (afhankelijk van het apparaattype)	Schoonmaken met een reinigingsproduct voor roestvrij staal en een zachte doek. Veeg bij roestvrijstalen oppervlakken altijd parallel met de natuurlijke slijprichting. Anders kunnen er krassen ontstaan. Drogen met een zachte doek. Verwijder kalk, vet, zetmeel en eiwitvlekken altijd onmiddellijk. Ongeschikt zijn agressieve schoonmaakmiddelen, schuursponsjes en grove reinigingsdoeken. U kunt de voorkanten van roestvrij staal reinigen met speciale onderhoudsmiddelen. Neem de instructies van de fabrikant in acht. Bij de servicedienst of in speciaalzaken zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar.
Geëmailleerde, gelakte en zeefdruk-oppervlakken* (afhankelijk van het apparaattype)	Afnemen met warm zeepsop en een doek. Drogen met een zachte doek.
Gaskookzone en stalen rooster	Niet in de vaatwasmachine reinigen. Verwijder het stalen rooster en maak dit schoon met een spons, wat warm water en afwasmiddel. Branderhuis en branderdekseel afnemen. Maak deze schoon met een spons met warm water en afwasmiddel. Let erop dat de gasopeningen van het branderhuis schoon en vrij van vuile deeltjes zijn. Reinig de ontstekers met een kleine, zachte borstel. De gasbranders functioneren alleen wanneer de ontstekingen schoon zijn. Verwijder etensresten met een doek en wat warm zeepsop uit de branderhuizen. Gebruik hierbij slechts weinig water. Er mag geen water in het apparaat komen. Let erop dat de opening van de kop tijdens de reiniging niet verstopt of beschadigd raakt. Alle onderdelen na de reiniging drogen en de branderdekseels op de branderhuizen plaatsen. Wanneer onderdelen niet goed geplaatst zijn, is dit van invloed op het ontsteken van de branders. De stalen roosters weer terugplaatsen. De door ons geadviseerde reinigingsproducten voor de stalen roosters kunt u verkrijgen bij onze servicedienst of in speciaalzaken.
(Glazen kookplaat* (afhankelijk van het apparaattype))	Verzorging: beschermings- en onderhoudsmiddelen voor het glas Reiniging: schoonmaakmiddelen voor het glas. De aanwijzingen voor het schoonmaken op de verpakking in acht nemen. ⚠ Schrapper tegen sterke vervuiling: ontgrendelen en alleen met het schrapermesje reinigen. Let op, het mes is heel scherp. Risico van letsel. Na het reinigen weer sluiten. Beschadigde messen direct vervangen.
(Elektrische kookzone* (afhankelijk van het apparaattype))	Reinig deze met de harde kant van een schuursponsje en met wat vloeibaar schuurmiddel. Schakel na het reinigen de kookplaat kort in om deze te laten drogen. Vochtige kookplaten gaan op den duur roesten. Volgens een onderhoudsmiddel opbrengen. Overgekookte vloeistof en etensresten moeten altijd direct verwijderd worden.
Kookplaatring van metaal* (afhankelijk van het apparaattype)	De metalen ring kan op den duur verkleuren. De oorspronkelijke kleur kan echter weer worden hersteld. Maak de ring schoon met de harde kant van een schuurspons en wat vloeibaar schuurmiddel. Raak hierbij niet de aangrenzende oppervlakken aan. Deze kunnen anders beschadigd raken. De aanbevolen reinigingsproducten voor de metalen ring van de elektrische kookzone kunt u verkrijgen bij onze servicedienst of in speciaalzaken.
Draaiknoppen	Afnemen met warm zeepsop en een doek. Drogen met een zachte doek.
Toebehoren	In warm zeepsop laten inweken. Schoonmaken met een borstel die niet van metaal is of met een spons.
Bovenste glazen afscherming* (afhankelijk van het apparaattype)	Glasreiniger: met een zachte doek schoonmaken. U kunt de bovenste glazen afscherming afnemen om hem schoon te maken. Houd u aan de aanwijzingen in het hoofdstuk <i>Bovenste glazen afscherming!</i>
* Optioneel (beschikbaar voor enkele apparaten, afhankelijk van het apparaattype.)	

Indien de roosters rubber voetjes hebben, wees voorzichtig bij het reinigen hiervan. De voetjes kunnen losraken en het rooster kan de kookplaat krassen.

Let erop dat de roosters na het reinigen en drogen weer correct worden geplaatst.

Onderhoud

Reinig meteen gemorste vloeistof. Zo wordt vermeden dat de etensresten zouden kleven en bespaart u onnodige inspanningen.

Reinig na elk gebruik het oppervlak van de verschillende elementen van de brander, nadat deze is afgekoeld. Achtergebleven resten (aangekoekt voedsel, vetdruppels, enz.), hoe weinig ook, zetten zich vast op het oppervlak en zijn later moeilijker te verwijderen. Voor een correcte vlam moeten de openingen en gleuven schoon zijn.

De beweging van sommige pannen kan metaalresten achterlaten op de roosters.

Reinig de branders en de roosters met zeepsop en wrijf erover met een niet-metalen borstel.

Reinig losse onderdelen van het apparaat niet in de vaatwasmachine.

Droog de branders en de roosters altijd volledig. De aanwezigheid van waterdruppels of vochtige zones bij de aanvang van het koken kan het email beschadigen.

Attentie!

Het schoonmaakmiddel voor roestvrij staal mag niet gebruikt worden in de zone rond de bedieningsknoppen. Dit om te voorkomen dat de aanwijzingen (serigrafie) worden uitgeveegd.

Verwijder zorgvuldig gemorste olie en zuurhoudende levensmiddelen zoals een citroen.

Gebruik voor de reiniging van het bedieningspaneel in geen geval schurende reinigingspoeders. Hierdoor kunnen de opschriften afgeschrapt worden.

De branderdekseksels zijn met een laag zwart email bedekt. Door de grote hitte kan deze kleur met de tijd veranderen. De branderfunctie wordt daardoor niet beïnvloed.

Schuif de pannen niet over het glas, aangezien er anders krassen kunnen ontstaan. Vermijd ook het vallen van harde of scherpe voorwerpen op het glas. Stoot niet tegen de randen van de kookplaat.

De zandkorrels (bijvoorbeeld afkomstig van de reiniging van bladgroenten en groenten) krassen het oppervlak van het glas.

Gesmolten suiker of voedsel met een hoog suikergehalte dat gemorst wordt, moet onmiddellijk verwijderd worden van de kookzone met behulp van de glasschraper.

Vermijd, voor zover mogelijk, dat er zout op de elektrische plaat terecht komt.

Afwijkingen verhelpen

In sommige gevallen kunnen de waargenomen afwijkingen gemakkelijk verholpen worden. Neem de volgende raadgevingen in acht alvorens de Technische dienst te bellen:

Afwijking	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De algemene elektrische werking is defect.	Defecte zekering.	Controleer in de zekeringkast of de zekering stuk is en vervang deze.
	De automaat of een differentieel is gesprongen.	Controleer op het schakelbord of de automaat of een differentieel is gesprongen.
De automatische vonkontsteking werkt niet.	Er kunnen voedingsresten of resten van reinigingsmiddelen tussen de bougies en de branders zitten.	De ruimte tussen de bougie en de brander moet schoon zijn.
	De branders zijn nat.	Maak de branderdekseksels zorgvuldig droog.
	De branderdekseksels zijn niet juist geplaatst.	Controleer of de dekseksels juist geplaatst zijn.
	Het apparaat is niet geaard, niet goed aangesloten of de aardleiding is defect.	Neem contact op met de elektrische installateur.
De vlam van de brander is niet gelijkmatig.	De delen van de brander zijn niet juist geplaatst.	Plaats de onderdelen op de juiste wijze op de bijbehorende brander.
	De gleuven van de brander zijn vuil.	Reinig de gleuven van de brander.
De gasstroom lijkt niet normaal of er komt geen gas uit.	De gasuitlaat is gesloten met afsluitkranen.	Open de mogelijke afsluitkranen.
	Indien het gas uit een gasfles komt, kijk dan of deze leeg is.	Vervang de gasfles.
Het ruikt naar gas in de keuken.	Een kraan is open.	Sluit de kranen.
	De gasfles is niet goed aangesloten.	Controleer of de aansluiting perfect is.
	Mogelijk gaslek.	Draai de gaskraan dicht, ventileer de ruimte en waarschuw onmiddellijk een installatietechnicus, voor controle en certificatie van de installatie. Gebruik het apparaat niet totdat zeker is gesteld dat er geen gaslek is in de installatie of het apparaat.
De brander gaat meteen uit als de knop wordt losgelaten.	De knop is niet lang genoeg ingedrukt.	Houd de knop, nadat de brander ontvlamt, nog enkele seconden ingedrukt.
	De gleuven van de brander zijn vuil.	Reinig de gleuven van de brander.

Service dienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Wij vinden altijd een passende oplossing, ook om onnodig bezoek van een technicus te voorkomen.

E-nummer en FD-nummer

Houd voor een snelle afwikkeling het productnummer (E-nr.) en de fabricagedatum (FD-nr.) bij de hand wanneer u contact opneemt met de servicedienst. Het typeplaatje met de nummers vindt u aan de onderzijde van uw oven. Om in geval van een storing niet lang te hoeven zoeken, kunt u de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de servicedienst direct hier invullen.

E-nr.	FD-nr.
-------	--------

Service dienst ☎

Houd u er rekening mee dat ook tijdens de garantieperiode bij ondeskundig gebruik of misbruik kosten voor service en reparatie in rekening worden gebracht.

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4010

B 070 222 141

Vertrouw op de competentie van de fabrikant. Dan bent u ervan verzekerd dat de reparatie wordt uitgevoerd door ervaren technici die gebruikmaken van de originele reserveonderdelen voor uw apparaat.

Garantievoorwaarden

Indien het apparaat, tegen onze verwachting in, schade vertoont of niet voldoet aan de voorziene kwaliteitseisen, verzoeken we u om ons dit zo snel mogelijk te laten weten. Opdat de garantie geldig zou zijn, mag het apparaat niet gemanipuleerd noch onderworpen zijn aan een ongeschikt gebruik.

De garantievoorwaarden die van toepassing zijn, worden bepaald door de vertegenwoordiging van onze onderneming in het land waarin de aankoop uitgevoerd is. U kunt gedetailleerde informatie aanvragen op onze verkooppunten. U moet het aankoopbewijs tonen om gebruik te maken van de garantie.

Recht op wijzigingen voorbehouden.

Verpakking en gebruikte uitrusting

Als uw apparaat een doorgestreept vuilnisemmersymbool  bevat, neem dan de volgende instructies in acht.

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugname en verwerking van oude apparaten.

De verpakking van uw apparaat is vervaardigd uit materialen die strikt noodzakelijk zijn om een goede bescherming te garanderen tijdens het vervoer. Deze materialen zijn volledig recyclebaar, op deze wijze wordt het milieueffect verminderd. We nodigen u uit om ook bij te dragen tot het behoud van het milieu, door onderstaande raadgevingen op te volgen:

- gooi de verpakking in de daarvoor bestemde container voor recycling,
- maak een afgedankt apparaat onbruikbaar alvorens het weg te doen. Raadpleeg bij uw lokale overheid het adres van het dichtstbijzijnde inzamelplaats voor recyclebaar materiaal en lever daar uw apparaat in,
- spoel gebruikte olie niet door de gootsteen. Bewaar deze in een gesloten vat en geef deze af in een inzamelpunt of bij het ontbreken hiervan, in een vuilnisbak, (deze komt terecht op een gecontroleerde stortplaats; waarschijnlijk is dit niet de beste oplossing, maar we vermijden waterverontreiniging).

Tips om energie te besparen

- Sluit de pannen altijd af met een passend deksel. Wanneer u kookt zonder deksel heeft u duidelijk meer energie nodig. Met een glazen deksel kunt in de pan kijken zonder dat u het deksel hoeft op te tillen.
- Gebruik pannen met egale bodems. Niet-egale bodems verhogen het energieverbruik.
- De diameter van de bodem van de pan dient overeen te komen met de grootte van de kookzone. Vooral te kleine pannen op de kookzone zorgen voor energieverlies. Let op: de fabrikanten geven vaak de diameter van de bovenkant van de pan aan. Deze is meestal groter dan de diameter van de pannenbodem.
- Gebruik voor kleine hoeveelheden een kleine pan. Een grote, slechts weinig gevulde pan heeft veel energie nodig.
- Kook met weinig water. Dit bespaart energie. Bij groente blijven vitamines en mineralen behouden.
- Dek met uw pan altijd een zo groot mogelijk vlak van de kookzone af.
- Schakel tijdig terug naar een lagere kookstand.
- Kies een geschikte doorkookstand. Met een te hoge doorkookstand verspilt u energie.
- Maak gebruik van de restwarmte van de kookplaat. Schakel bij langere bereidingstijden al 5-10 minuten voor het einde van de bereidingstijd de kookzone uit.

Maatregelen tijdens het transport

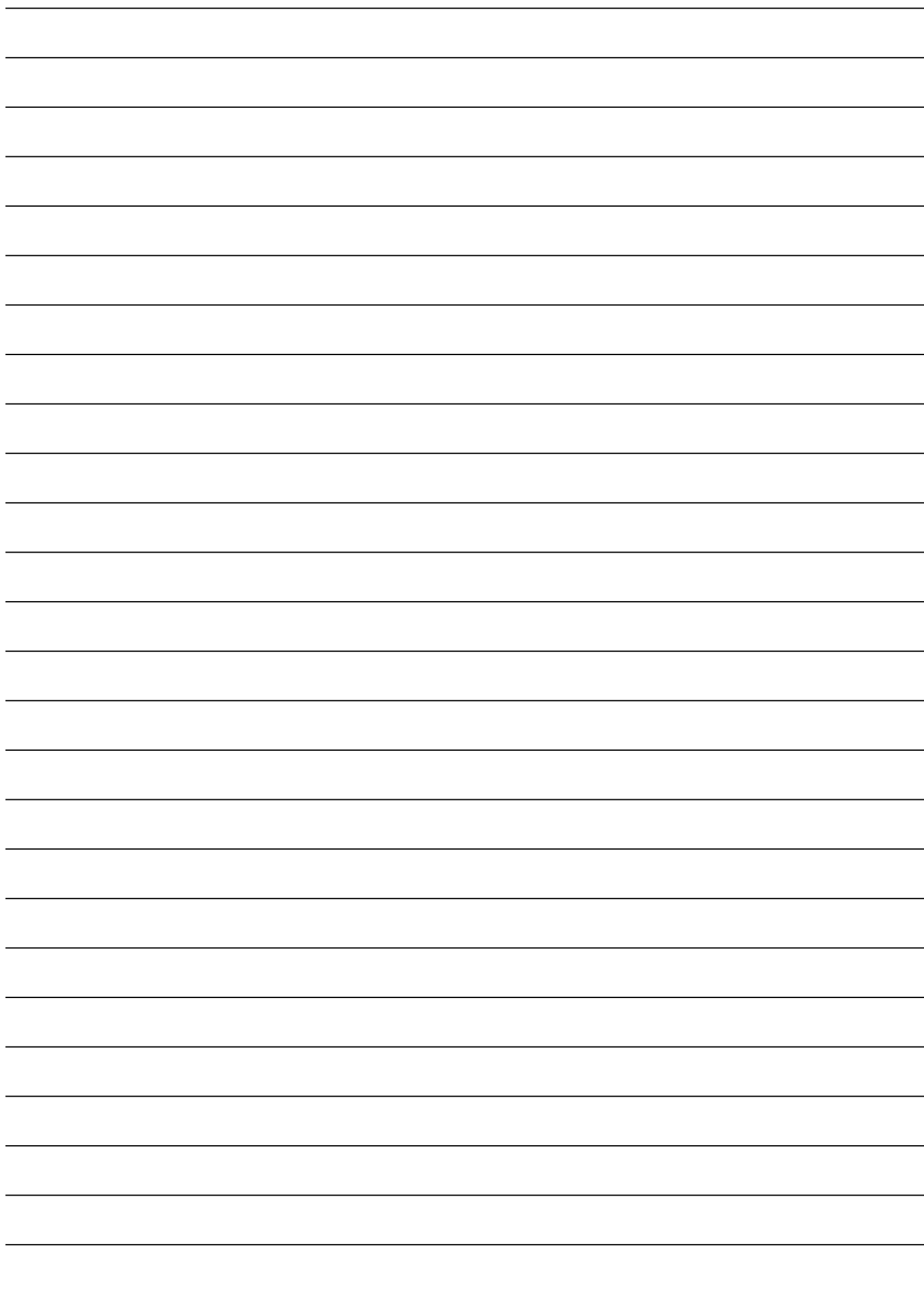
Bevestig alle beweegbare onderdelen op het apparaat met plakband, dat zonder sporen verwijderd kan worden. Bevestig de bovenste afdekking, indien aanwezig, met plakband aan de zijden van het apparaat.

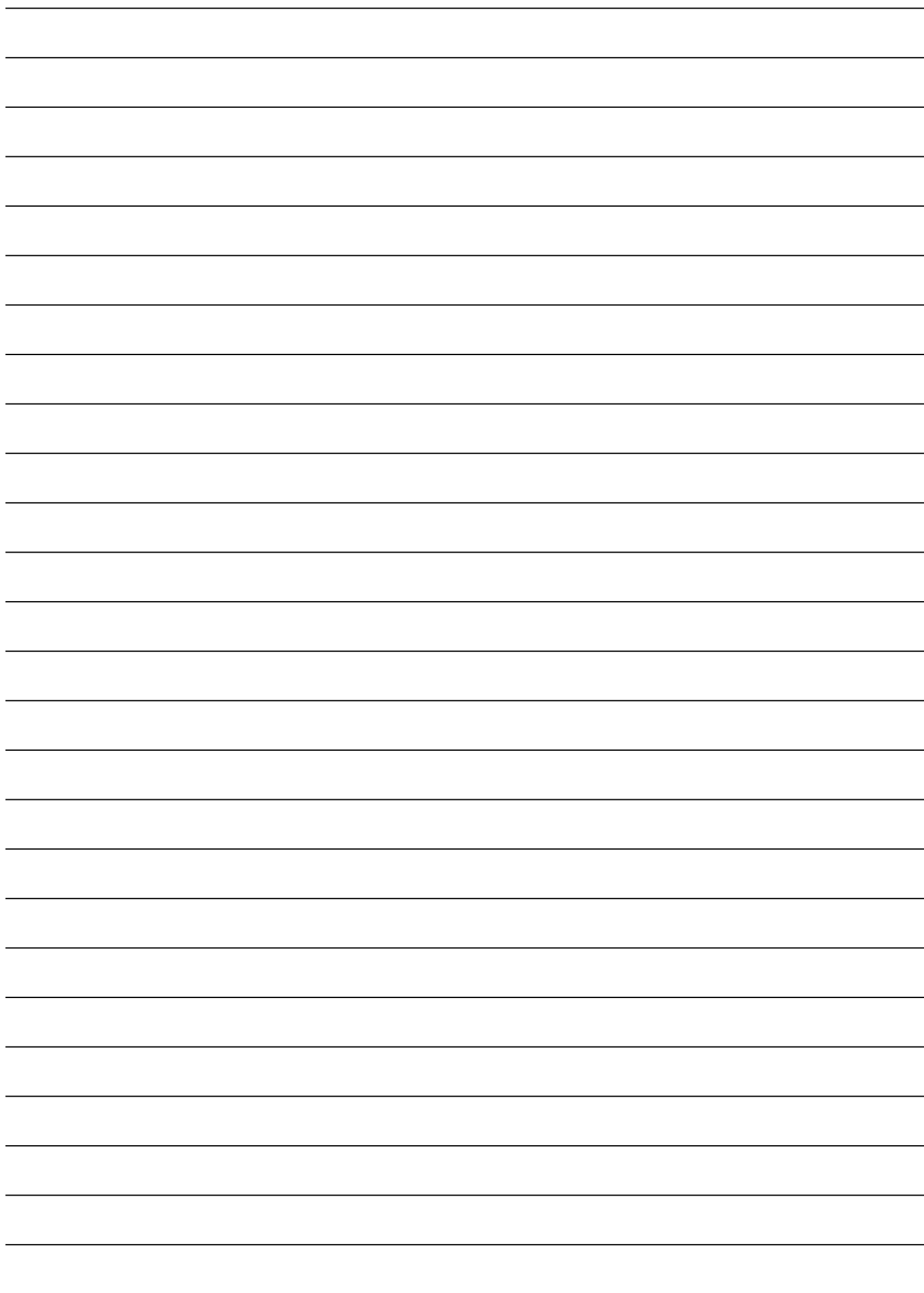
Bewaar de originele verpakking van het apparaat. Transporteer het apparaat alleen in de originele verpakking. Let op de transportpijlen op de verpakking.

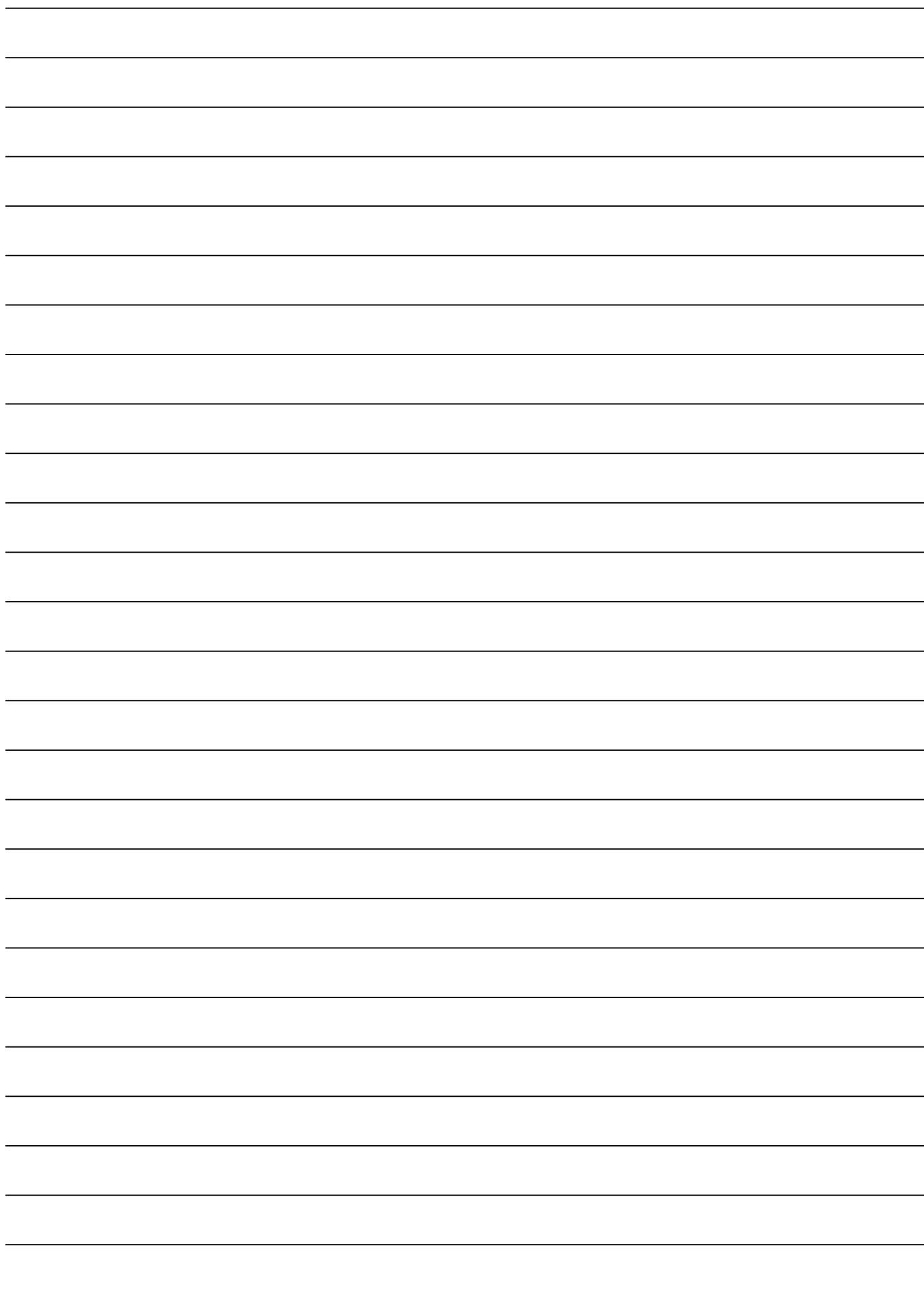
Indien de originele verpakking niet meer beschikbaar is

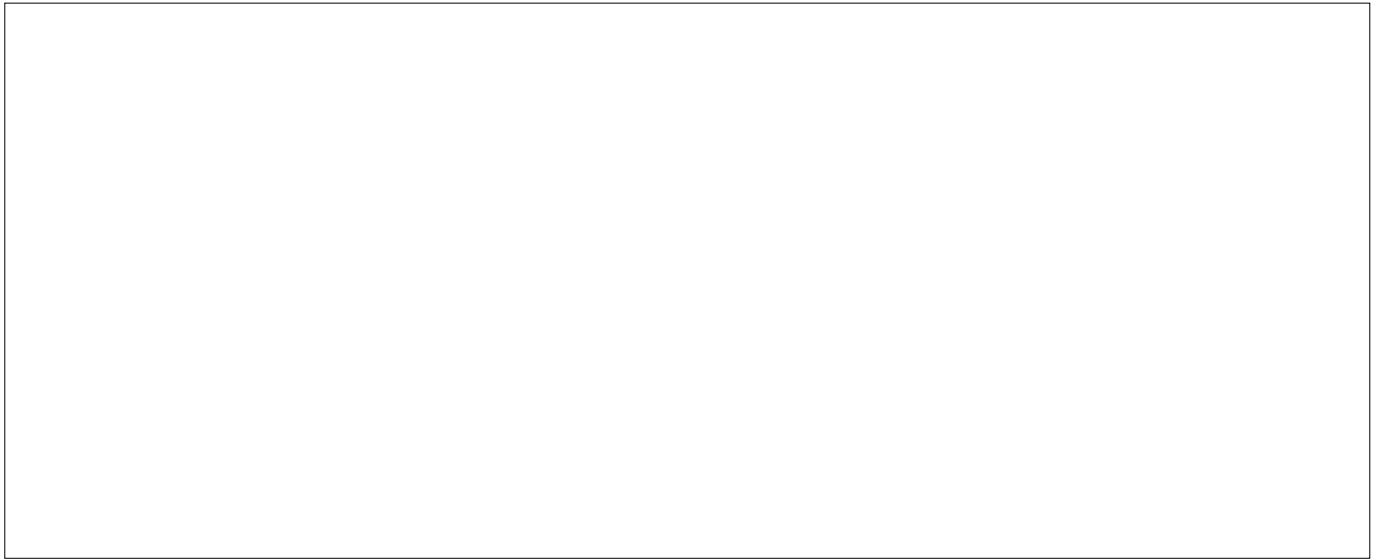
Verpak het apparaat in een beschermende verpakking om voldoende bescherming tegen eventuele transportschade te garanderen.

Het apparaat moet rechtop met de kookplaat en de branders naar boven worden getransporteerd. Leg geen zware voorwerpen op het apparaat.









Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001060053

03
200299