



MARQUE: BOSCH

REFERENCE: PCL 752 MEU BLANCHE

CODIC: 2313316



CONTENU

Consignes de sécurité	29
Présentation de votre nouvelle table de cuisson	31
Brûleurs à gaz	32
Diamètres des récipients conseillés	33
Conseils pour cuisiner	34
Plaques électriques	34
Avec manette à réglage continu d'énergie.....	35
Consignes d'utilisation	36
En ce qui concerne la cuisson	36
En ce qui concerne le nettoyage et la conservation.....	37
Situations anormales	38
Conditions de garantie	39

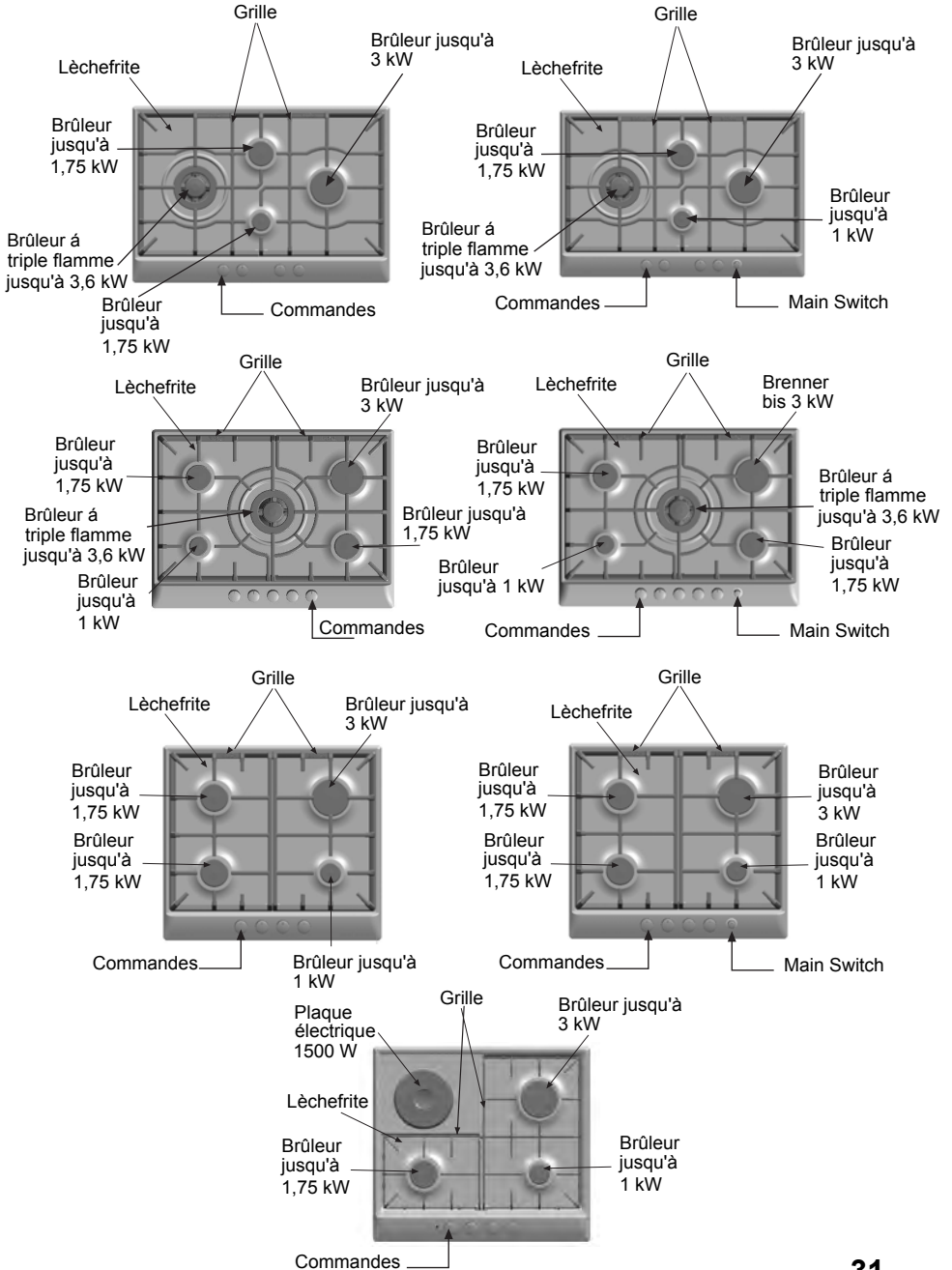
Consignes de sécurité

- ❑ **Lisez attentivement ce manuel** d'utilisation pour cuisiner d'une manière efficace et sûre avec cet appareil.
- ❑ Selon la réglementation en vigueur, l'installation et la transformation de gaz doivent uniquement être effectués par un **technicien spécialiste agréé**.
- ❑ Avant d'installer votre nouvelle table de cuisson, vérifiez que les **mesures sont correctes**.
- ❑ 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.
- ❑ Les instructions suivantes ne sont valables que pour les pays dont le symbole apparaît sur l'appareil. Il est nécessaire de suivre les instructions techniques pour l'adaptation de ce dernier aux conditions d'utilisation du pays.
- ❑ Il est indispensable que le lieu où est installé l'appareil dispose de la **ventilation réglementaire** en parfait état d'utilisation.
- ❑ Ne laissez pas l'appareil dans de forts courants d'air qui pourraient éteindre les brûleurs.
- ❑ Cet appareil sort d'usine adapté au gaz indiqué sur la plaque signalétique. Le cas échéant, appelez notre **service après-vente**.
- ❑ Ne manipulez pas l'intérieur de l'appareil. Le cas échéant, appelez notre **service après-vente**.
- ❑ **Gardez** bien les instructions d'utilisation et d'assemblage, pour pouvoir les fournir avec l'appareil, en cas de changement de propriétaire.
- ❑ Si votre table de cuisson possède un panneau en verre, n'exercez pas de forces excessives sur celui-ci. Si la table de cuisson présente un verre détaché, **appelez immédiatement le service après-vente**, pour qu'il procède à la réparation ou à son remplacement.
- ❑ Ne mettez pas en marche un **appareil endommagé**.

- ❑ Les surfaces des appareils de cuisson se réchauffent pendant le fonctionnement de l'appareil. Faites attention. **Gardez toujours hors de la portée des enfants.**
- ❑ Cet appareil ne doit être utilisé que pour des préparations culinaires, **jamais** comme chauffage.
- ❑ Les matières grasses ou les huiles excessivement chauffées peuvent facilement s'enflammer. C'est pourquoi la préparation de plats avec des matières grasses ou des huiles, par exemple les pommes de terre frites, doit être surveillée.
- ❑ Ne jetez jamais de l'eau si la matière grasse ou l'huile s'enflamment. **DANGER** de brûlures ! couvrez le récipient pour étouffer le feu puis débranchez la zone de cuisson.
- ❑ En cas de panne, coupez l'alimentation de gaz et électrique de l'appareil. Pour le réparer, appelez notre **service après-vente.**
- ❑ Ne placez pas de récipients déformés qui s'avèrent instables sur les tables et les brûleurs, pour éviter qu'ils ne soient accidentellement renversés.
- ❑ Si un robinet résiste, il ne faut pas le forcer. **Appelez immédiatement notre service après-vente officiel,** afin de le réparer ou de le remplacer
- ❑ N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour réaliser le nettoyage de la table de cuisson vu qu'il existe un risque d'électrocution.
- ❑ Cet appareil n'est pas destiné aux personnes (enfants y compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, aux personnes manquant d'expérience ou de connaissances, sauf s'ils ont bénéficié de la supervision ou des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne chargée de leur sécurité.
- ❑ Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- ❑ Les graphiques représentés dans ce manuel d'instructions sont à titre d'orientation.

**LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ
SI VOUS NE RESPECTEZ PAS LES DISPOSITIONS
À CE SUJET.**

Présentation de votre nouvelle table de cuisson



Brûleurs à gaz



Fig. 2

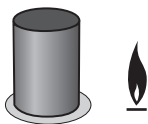


Fig. 3

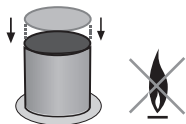
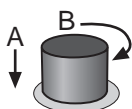


Fig. 4



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

Pour allumer un brûleur, pressez sur le bouton du brûleur choisi puis tournez-le vers la gauche jusqu'à la position d'allumage, en le maintenant sur la position maximum pendant quelques secondes jusqu'à ce que le brûleur s'allume puis relâchez-le et réglez-le sur la position souhaitée. Si l'allumage ne se produit pas, répétez l'opération.

Si les bougies sont sales, l'allumage sera défectueux, maintenez votre plaque de cuisson toujours très propre. Pour ce faire, utilisez une petite brosse, en faisant attention à ce que la bougie ne subisse pas d'impact violent.

Si votre plaque de cuisson a des brûleurs disposant de **soupapes de sécurité** qui empêchent la sortie de gaz si les brûleurs s'éteignent accidentellement, procédez à l'allumage de la même manière mais en maintenant le bouton enfoncé jusqu'à ce que se produise l'allumage puis continuez à presser pendant quelques secondes avec la flamme déjà allumée. Si l'allumage ne se produit pas, répétez l'opération, cette fois-ci en appuyant environ 10 secondes.

Pour éteindre, tournez le bouton vers la droite jusqu'à la position ●.

Selon le modèle.

Cet appareil nouveau et innovateur dispose d'un système de coupure de gaz général, Main Switch permettant de couper entièrement le flux de gaz en cas d'urgence.

Fonctionnement Main Switch:

Pour utiliser normalement l'appareil, le bouton de Main Switch ne devra pas être enfoncé Fig. 2, s'il faut couper de manière inattendue le flux total de gaz indépendamment du nombre de brûleurs en fonctionnement, il suffira d'appuyer sur le bouton Main Switch et la table de cuisson sera entièrement bloquée. Fig. 3.

Pour débloquer la table de cuisson:

tournez le bouton vers la droite jusqu'à la position ●. Appuyez sur le bouton de Main Switch puis tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la fin de la rotation. Fig. 4.

Votre table de cuisson moderne et fonctionnelle dispose de robinets progressifs qui permettent de trouver le **réglage nécessaire** entre la flamme maximum et minimum.

Selon le modèle, votre table de cuisson peut disposer d'un brûleur à **triple flamme**, très pratique et commode pour cuisiner avec des poêles à paella, Wok chinois (toute sorte de plats asiatiques) etc.,

L'utilisation de l'appareil à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Veillez à une bonne ventilation de la cuisine : maintenez ouverts les orifices de ventilation naturelle, ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante). L'utilisation continue de votre appareil peut exiger une ventilation supplémentaire, par exemple ouvrir une fenêtre (sans provoquer de courants) ou augmenter la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

Une flamme orangée est normale et se produit quand il y a de la poussière dans l'atmosphère, quand un liquide a versé, etc.

Diamètre récipients (cm) conseillés

Selon le modèle :

BRULEUR	MINIMUM Ø RECIPIENT	MAXIMUM Ø RECIPIENT
Triple flamme	22 cm	
Rapide	22 cm	26 cm
Semi-rapide	12 cm	20 cm
Auxiliaire	10 cm	12 cm
Plaques électriques		14 cm

Grilles complémentaires

Fig.5



Selon le modèle, votre table de cuisson peut comprendre une grille complémentaire **indispensable, sur le brûleur à triple flamme** pour des récipients ayant un diamètre supérieur à : 26 cm, grils, casseroles en terre et toute classe de récipients concaves (Wok chinois, etc.).
Fig. 5. Le cas échéant, le service après-vente de la marque dispose de cette grille supplémentaire avec réf. 363300.

Grille cafetières : En fonction du modèle, votre table de cuisson peut inclure une grille cafetière supplémentaire, **indispensable** au brûleur auxiliaire pour les récipients d'un diamètre inférieur à 10 cm. Le cas échéant, le service après-vente de la marque dispose de ces grilles cafetières sous la référence 184200.
Le fabricant décline toute responsabilité si ces grilles supplémentaires sont utilisées ou pas utilisées de façon correcte.

Conseils pour cuisiner

Ces conseils ne sont donnés qu'à titre indicatif

	Très fort	Fort	Moyen	Lent
Triple flamme	Faire bouillir, cuire, rôtir, dorer, paellas, plats asiatiques (Wok).		Réchauffer et maintenir au chaud : plats cuisinés.	
Rapide	Escalope, steak, omelette, fritures.		Riz, béchamel, ragoût.	Cuisson à la vapeur : poisson, légumes.
Semi-rapide	Pommes de terre vapeur, légumes frais, potages, pâtes.		Réchauffer et maintenir au chaud : plats cuisinés et ragoûts délicats.	
Auxiliaire	Cuire : ragoûts, riz au lait, caramel.		Décongeler et cuire à feu doux : légumes secs, fruits, produits congelés.	Faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.

Plaques électriques

Avant d'utiliser la plaque pour la première fois, faites-la chauffer pendant 5 minutes sans poser aucun récipient et avec le régulateur situé sur la puissance maximum. Pendant cette période, il est normal qu'il se dégage de la fumée et des odeurs, celles-ci disparaîtront au fur et à mesure. A part ce premier chauffage, n'utilisez pas les plaques sans récipients.

Au début de la cuisson, il est recommandé de placer le bouton sur la position maximale puis, selon la quantité et la qualité des aliments, passer sur une position intermédiaire de maintien.

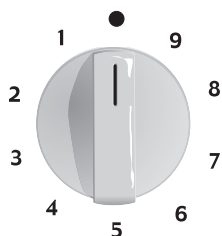
Il est possible d'éteindre la plaque un peu avant la fin de la cuisson et profiter de l'inertie thermique de la plaque ; ceci permettra de faire des économies d'énergie vu que la cuisson continuera grâce à la chaleur accumulée dans la plaque.

Utilisez des récipients à fond parfaitement plat, épais et d'une taille similaire à celle du chauffage, jamais d'une taille inférieure.

Évitez les débordements de liquide sur la surface de la plaque, ainsi que de travailler avec des récipients mouillés.

Plaques électriques avec manette à réglage continu d'énergie

Fig.6



Ces plaques sont commandées par un régulateur de contrôle d'énergie grâce auquel vous pouvez choisir la puissance appropriée à l'aliment que vous préparez. Fig.6.

En considérant le type de cuisson, la quantité d'aliment et en utilisant le **tableau suivant**, tournez le bouton vers la gauche, sur la position correspondant au plat que vous souhaitez préparer. Le voyant de contrôle de fonctionnement s'allumera. Pour déconnecter la plaque, tournez le bouton jusqu'à la position 0. Le témoin de contrôle s'éteindra.

Suggestions

	POSITION
Fondre : beurre, chocolat, gélatine	1-2
Cuisson de : riz, béchamel, ragoût	2-3
Cuisson de : pommes de terre, pâtes, légumes	4-5
Faire mijoter : ragoûts, rôtis	4-5
Cuire à la vapeur : poissons	5
Réchauffer , maintenir chauds des plats cuisinés	2-3-4-5
Rôtir : escalopes, steak, omelettes	6-7-8
Cuire et dorer	9

Un réglage plus élevé est nécessaire en cas de :

- Quantités importantes de liquide.
- Plats grands à préparer.
- Cuisson avec des récipients non couverts.

Consignes d'utilisation concernant la cuisson

NON



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



Ne cuisinez pas sans couvercle ou avec couvercle déplacé, cela provoque un gaspillage d'énergie.



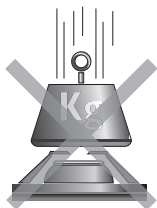
N'utilisez pas de récipients avec des fonds irréguliers, ils rallongent le temps de cuisson et augmentent la consommation d'énergie.



Ne déplacez pas le récipient sur le brûleur, il pourrait se renverser. N'utilisez pas de récipients de grand diamètre dans les brûleurs proches des commandes. Une fois centrés sur le brûleur ces récipients peuvent les atteindre ou s'en approcher tellement que la température s'élève dans cette zone et pourrait provoquer des dommages.



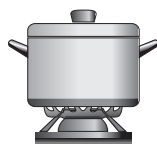
Ne placez pas les récipients directement sur le brûleur.



Ne posez pas de poids excessifs, ne cognez pas la table de cuisson avec des objets lourds.

OUI

Utilisez toujours des **récipients** adaptés à chaque brûleur. Vous éviterez ainsi une consommation excessive de gaz et d'abîmer les récipients.



Placez toujours le **couvercle**.



Utilisez seulement des marmites, des poêles et des casseroles avec **fond plat et épais**.

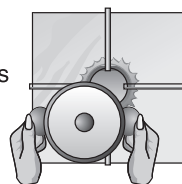


Placez le récipient bien **centré** sur le brûleur.



Posez le récipient **sur la grille**.

Maniez **soigneusement** les récipients sur la table de cuisson.



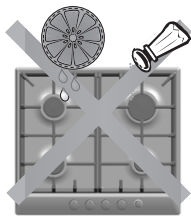
En ce qui concerne le nettoyage et la conservation

NON



N'utilisez **JAMAIS** de produits **abrasifs**, d'objets coupants, de lavettes en acier, de couteaux, etc., pour retirer des restes d'aliments ayant durci sur la plaque de cuisson, les grilles, les brûleurs ou les plaques électriques. Si votre table de cuisson possède un bandeau en verre ou en aluminium, n'utilisez **pas** de couteau, de raclette ou tout autre objet similaire pour nettoyer l'union avec le métal.

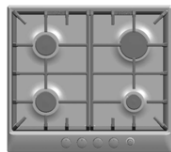
N'utilisez **PAS** de machines nettoyantes à la **vapeur** sur la table de cuisson car vous pourriez l'endommager.



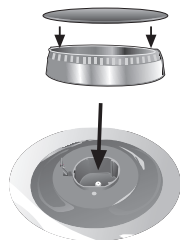
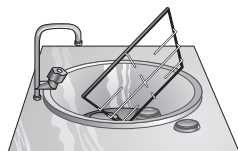
Ne laissez **PAS** de liquides **acides** (jus de citron, vinaigre, etc.) sur la table de cuisson. **Évitez** dans la mesure du possible le contact du **sel** avec la surface de la table électrique.

OUI

Une fois l'appareil refroidi, utilisez une **éponge, de l'eau et du savon**. Retirez immédiatement tout le liquide ayant débordé, vous économiserez ainsi des efforts inutiles.



Pour maintenir les brûleurs et les grilles propres, ils doivent **régulièrement être nettoyés** en les submergeant dans de l'eau savonneuse et en les frottant avec une brosse non métallique pour nettoyer parfaitement les orifices et les rainures et obtenir une flamme correcte. Séchez les couvercles des brûleurs et les grilles s'ils ont été mouillés. Après le nettoyage et le séchage des brûleurs, **veillez** à ce que les couvercles soient bien placés sur le diffuseur de la flamme du brûleur.



Si l'utilisation prolongée a éliminé le revêtement des plaques électriques, arrosez-les de quelques gouttes d'huile ou d'un autre produit de maintenance vendu habituellement sur le marché.

En raison des hautes températures que doivent supporter le couvercle du cercle de votre brûleur à triple flamme et les zones d'acier inoxydable comme : les cercles des plaques, la lèche-frite, les contours des brûleurs, etc., il est tout à fait **NORMAL** que ces parties se décolorent avec le temps. Nettoyez-les après chaque utilisation et avec un produit destiné à l'acier inoxydable. Après avoir lavé les grilles, séchez-les complètement avant de cuisiner à nouveau avec elles. La présence de gouttes d'eau ou de zones humides au début de la cuisson peut provoquer d'éventuels points de détérioration de l'émail.

Si les grilles de votre table de cuisson disposent de chevilles en caoutchouc, faites **attention** en les nettoyant car elles pourraient se détacher et laisser la grille sans protection, ce qui pourrait amener à rayer la table de cuisson.

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

Situations anormales

Il n'est pas toujours nécessaire d'appeler le service après-vente. Très souvent, vous pouvez les résoudre vous-mêmes.

Le tableau suivant contient quelques conseils.

Remarque importante :

Seul un personnel agréé par notre service après-vente peut travailler sur le système fonctionnel de gaz et d'électricité.

Que se passe-t-il...	Cause probable	Solution
...si le fonctionnement électrique général est endommagé ?	<ul style="list-style-type: none">- Fusible défectueux .- L'automatique ou un différentiel a pu être déclenché.	<ul style="list-style-type: none">- Contrôlez le fusible dans le boîtier général des fusibles et le changer s'il est endommagé.- Vérifiez dans le boîtier général d'entrée si l'automatique ou un différentiel s'est déclenché.
...si l'allumage électrique ne fonctionne pas ?	<ul style="list-style-type: none">- Il peut y avoir des résidus d'aliments ou de nettoyant entre les bougies et les brûleurs.- Les brûleurs sont mouillés.- Les couvercles du brûleur sont mal placés.	<ul style="list-style-type: none">- L'espace entre bougie et le brûleur doit être soigneusement nettoyé.- Séchez soigneusement les couvercles du brûleur.- Vérifiez que les couvercles sont bien placés.
...si la flamme des brûleurs n'est pas uniforme ?	<ul style="list-style-type: none">- Les différentes parties du brûleur ont été mal posées.- Les rainures de sortie de gaz des brûleurs sont sales.	<ul style="list-style-type: none">- Placez correctement les différentes pièces.- Nettoyez les rainures de sortie de gaz des brûleurs.
...si le flux de gaz ne paraît pas normal ou qu'aucun gaz ne sort ?	<ul style="list-style-type: none">- Le passage du gaz est fermé à cause des robinets intermédiaires.- Si le gaz provient d'une bouteille, celle-ci peut être vide.	<ul style="list-style-type: none">- Ouvrir les éventuels robinets intermédiaires.- Remplacez la bouteille par une pleine.
...s'il y a une odeur à gaz dans la cuisine ?	<ul style="list-style-type: none">- Un robinet est ouvert.- Possible fuite au raccord de la bouteille.	<ul style="list-style-type: none">- Vérifiez ce fait.- Vérifiez que le raccord est correct.
...si les sécurités des différents brûleurs ne fonctionnent pas ?	<ul style="list-style-type: none">- Vous n'avez pas maintenu enfoncé suffisamment longtemps le bouton.- Les rainures de sortie de gaz des brûleurs sont sales.	<ul style="list-style-type: none">- Une fois le brûleur allumé, appuyez sur le bouton pendant quelques secondes supplémentaires.- Nettoyez les rainures de sortie de gaz des brûleurs.

Si vous devez appeler notre Service Technique, veuillez indiquer :

E - NR FD

Ces indications figurent sur la plaque signalétique de votre appareil. Cette plaque est située sur la partie inférieure de votre table de cuisson.

Conditions de garantie

Les conditions de garantie applicables à cet appareil sont établies par la représentation de notre entreprise dans le pays où l'achat a été effectué.

Si vous le souhaitez, le vendeur à qui vous avez acheté l'appareil sera à tout moment disposé à vous fournir des renseignements à ce sujet. Dans tous les cas, pour profiter de la garantie, il faudra présenter le ticket d'achat. Tout droit de modification réservé.