

Griddle

Use and Care Manual

HEZ9GR41UC



BOSCH

Invented for life



Table of Contents

▲ Safety Definitions	2
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	3
Fire Safety	4
Gas Safety	4
Burn Prevention	5
Child Safety	5
Cleaning Safety	5
Cookware Safety	6
Operating the Griddle	6
Operating the Range top	7
Griddle	7
Operating the Range surface burners	8
Griddle	8
Getting the Most Out of Your Appliance	9
Cleaning Guidelines	9
STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY ..	10
What this Warranty Covers & Who it Applies to	10
How Long the Warranty Lasts	10
Repair/Replace as Your Exclusive Remedy	10
Out of Warranty Product	10
Warranty Exclusions	10
Obtaining Warranty Service:	11

Purpose

Thank you for purchasing a griddle for your Bosch Industrial Style Range or Bosch Range top. Use this specially developed griddle for foods such as pancakes, French toast, grilled sandwiches, bacon, vegetables and hamburgers.

▲ Safety Definitions

▲ WARNING

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

▲ CAUTION

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

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

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



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

⚠ WARNING:

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

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

⚠ WARNING:

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

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

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Accessories Covering One or More Burners

To avoid risk of carbon monoxide and excessive surface temperature:

- Do not use an accessory that will cover all burners.
- When using single or double grill pans, griddles or blechs, ensure that knobs are not covered and the accessory does not extend beyond the grates.

WARNING

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

Fire Safety

Save these instructions.

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

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

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

Always have a working smoke detector near the kitchen.

Never leave the range top / range cooking surface unattended when in use. Boilovers cause smoking and greasy spillovers may ignite.

WARNING

TO REDUCE THE RISK OF A GREASE FIRE:

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

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

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

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

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

WARNING

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

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

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

Gas Safety

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

For proper burner performance, keep igniters clean and dry.

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

IMPORTANT SAFETY NOTICE: Burning gas cooking fuel generates some by-products which are on the list of substances which are known by the State of California to cause cancer or reproductive harm. To minimize exposure to these substances, always operate this unit according to the instructions contained in this booklet and provide good ventilation.

WARNING

All igniters spark when any single burner is turned on. Do not touch any of the burners when the range top / range cooking surface is in use.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING

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

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

WARNING

To prevent flare-ups do not use the range top / range cooking surface without all burner caps and all burner grates properly positioned.

Burn Prevention

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

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

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

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

Secure all loose garments, etc., before beginning. Tie long hair so that it does not hang loose, and do not wear loose-fitting clothing or hanging garments, such as ties, scarves, jewelry, or dangling sleeves.

Do not place any objects on the projecting control panel in front of the burners. The area becomes very hot during cooking.

Child Safety

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

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

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

CAUTION

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

Cleaning Safety

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

WARNING

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

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

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Cookware Safety

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

Use Proper Pan Size.

The use of undersized cookware will expose a portion of the heating element or burner to direct contact and may result in ignition of clothing. Select cookware having flat bottoms large enough to cover the surface heating unit. This appliance is equipped with one or more surface units of different sizes. Proper relationship of cookware to heating element or burner will also improve efficiency.

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

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

Operating the Griddle

WARNING

- To avoid risk of injury, NEVER operate griddle without the grates installed.
 - NEVER use the griddle in a manner that is not prescribed by the Use and Care Guide.
 - DO NOT use ceramic briquettes, wood chips, lava rocks, or charcoal briquettes.
 - The elements are hot after use. Allow sufficient time for components to cool before cleaning.
 - DO NOT use more than one griddle.
 - DO NOT heat cookware on the griddle surface.
-

A VENTILATING HOOD of adequate cubic-feet-per-minute capacity vented to the outside of the house is strongly recommended for installation **ABOVE THE RANGETOP or RANGE**. The hood must be installed according to installation instructions furnished with the hood and local building code requirements. Refer to ventilation requirements in the appliance's Installation Manual for additional information.

HEAT

A griddle cooks more evenly and efficiently at lower temperatures. Burner temperatures can exceed 1,000 °F (540 °C). Excessive heat will cause discoloration, soften the coating and will shorten the life of the griddle surface coating.

FOR COOKING USE MEDIUM-LOW TO MEDIUM HEAT SETTINGS ONLY.

To prevent warping, avoid sudden temperature changes such as running water onto a hot griddle or placing a hot griddle on a cold surface. Always use oven mitts when handling a hot griddle.

IMPORTANT: NEVER USE HIGH HEAT. EXCESS HEAT MAY BE TRAPPED UNDER THE GRIDDLE AND CAUSE DAMAGE TO THE RANGETOP.

Operating the Range top

To use HEZ9GR41UC for RGM8058UC or RGM8658UC follow these instructions.

Griddle

To cook most foods on the griddle, the surface must be pre-heated. The burner power may require adjustment if the griddle is used for a long time.

Before First Use

Before using your new griddle, wash it in hot, soapy water, rinse and dry.

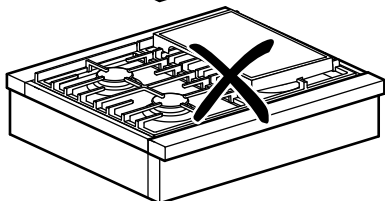
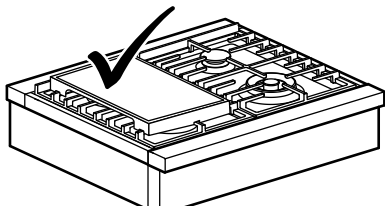
Installing the griddle

The griddle is customized to fit only on the grates illustrated below.

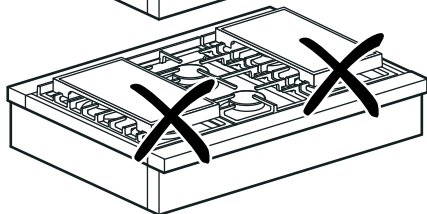
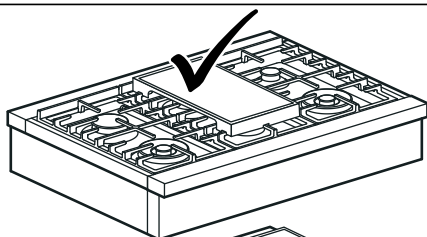
⚠ WARNING

Place and remove the griddle only when all grates and the griddle have cooled down and all burners are off.

RGM8058UC



RGM8658UC



Operating the Range surface burners

To use HEZ9GR41UC for HGS8055UC, HGS8045UC, HGS8655UC, HGS8645UC, HDS8055U, HDS8055C, HDS8045U, HDS8045C, HDS8655U, HDS8655C, HDS8645U or HDS8645C follow these instructions.

Griddle

To cook most foods on the griddle, the surface must be pre-heated. The burner power may require adjustment if the griddle is used for a long time.

Before First Use

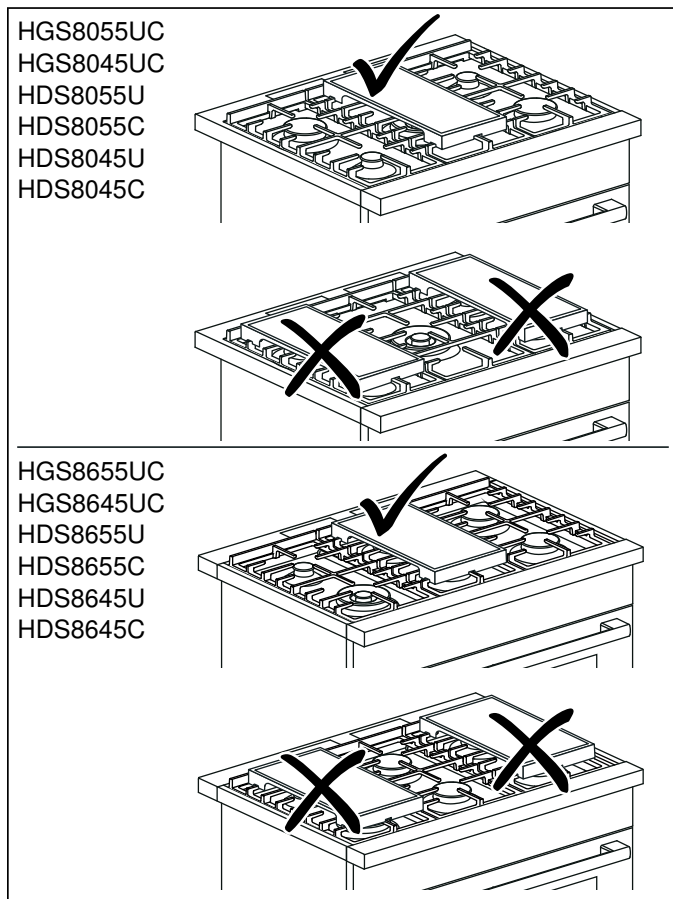
Before using your new griddle, wash it in hot, soapy water, rinse and dry.

Installing the Griddle

The griddle is customized to fit only on the grates illustrated below.

▲ WARNING

Place and remove the griddle only when all grates and the griddle have cooled down and all burners are off.



Getting the Most Out of Your Appliance

Use the lowest cooking temperature possible. Recipes may need to be modified as the griddle surface coating browns and sears at lower temperatures.

For best results, before placing food on the griddle allow the griddle to preheat.

Marinade Caution

If too high of heat is used when cooking with marinades/ glazes/barbecue sauces and similar condiments, damage may occur to your griddle surface coating and cause the condiment to adhere to the griddle surface coating making it difficult to remove.

Proper Utensils

Never use metal utensils, wire brushes, or any abrasive cleaner or metal tool on the cooking surface. Nylon or wooden utensils should be the only type used.

Never cut on the cooking surface with a metal object or knife.

Cleaning Guidelines

The cleaners recommended below and on the following page indicate a type and do not constitute an endorsement of a particular brand. Use all products according to package directions.

Let the griddle cool to room temperature before cleaning.

Suggested Cleaners

- Nonabrasive cleaners: Hot water and detergent, Fantastic®, Formula 409®. Rinse and dry immediately.
- Mild Abrasive Cleaners: Bon Ami® and Soft Scrub®.
- Stubborn Stains: Use soap-filled steel wool pads.

Important Reminders

- The griddle is heavy. Use care when lifting.
- Place on a protected surface for cleaning.
- Acidic and sugar-laden spills deteriorate the enamel. Remove soil immediately after unit has cooled enough to touch.
- Abrasive cleaners, used too vigorously or too often can eventually mar the enamel.
- Do not clean in a self-cleaning oven or dishwasher.
- Never flood a hot griddle with cold water. This can damage the griddle.
- Care should be taken to avoid scratching or gouging the surface.
 - Do not cut food directly on the griddle.
 - Do not use metal utensils.
 - Use plastic or wood utensils to avoid scratching the non-stick surface.

STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY

What this Warranty Covers & Who it Applies to

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

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

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

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

How Long the Warranty Lasts

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

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

Repair/Replace as Your Exclusive Remedy

During this warranty period, Bosch or one of its authorized service providers will repair your Product without charge to you (subject to certain limitations stated herein) if your Product proves to have been manufactured with a defect in materials or workmanship. If reasonable attempts to repair the Product have been made without success, then Bosch will replace your Product (upgraded models may be available to you, in Bosch's sole discretion, for an additional charge). Nothing in this warranty requires damaged or defective parts to be replaced with parts of a different type or design than the original part. All removed parts and components shall become the property of Bosch at its

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

Out of Warranty Product

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

Warranty Exclusions

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

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

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

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

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

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

Obtaining Warranty Service:

To obtain warranty service for your Product, you should contact Bosch Customer Service at 1-800-944-2904 to schedule a repair.

Table des Matières

▲ Définitions de sécurité	12
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	13
Sécurité-incendie	14
Sécurité en matière de gaz	15
Prévention des brûlures	15
Sécurité des enfants	15
Consignes en matière de nettoyage	16
Sécurité pour la batterie de cuisine	16
Utilisation de la plaque chauffante	16
Fonctionnement de la plaque de cuisson	17
Plaque	17
Utilisation des brûleurs de surface de la cuisinière .	18
Plaque	18
Tirer le meilleur parti de l'électroménager	19
Lignes directrices de nettoyage	19
ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE	20
Couverture de la garantie limitée	20
Durée de la garantie	20
Réparation ou remplacement : votre recours exclusif	20
Produit hors garantie	20
Exclusions de garantie	20
Comment obtenir une réparation sous garantie :	21

Objectif

Merci d'avoir acheté une plaque chauffante pour votre cuisinière de style industriel Bosch ou votre cuisinière Bosch.

Utilisez cette plaque spécialement conçue pour les aliments tels que les crêpes, les toasts français, les sandwichs grillés, le bacon, les légumes et les hamburgers.

▲ Définitions de sécurité

▲ AVERTISSEMENT

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

▲ ATTENTION

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

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

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



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

⚠ AVERTISSEMENT :

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

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

⚠ AVERTISSEMENT :

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

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Accessoires couvrant un ou plusieurs brûleurs

Pour éviter tout risque de monoxyde de carbone et de température de surface excessive :

- N'utilisez pas d'accessoire qui couvrira tous les brûleurs.
- Lorsque vous utilisez des casseroles, des plaques de cuisson ou des blechs simples ou doubles, assurez-vous que les boutons ne sont pas couverts et que l'accessoire ne dépasse pas des grilles.

AVERTISSEMENT

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

Sécurité-incendie

Conserver ces instructions.

Réglez la commande du brûleur de manière à ce que la flamme ne dépasse pas du fond du moule ou de la plaque chauffante.

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

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

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

Ne laissez jamais la surface de cuisson de la plaque de cuisson/cuisinière sans surveillance lors de son utilisation. Les débordements provoquent de la fumée et des résidus de graisses qui peuvent s'enflammer.

AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE FEUX DE GRAISSE :

- a. Ne jamais faire fonctionner les unités de surface à des températures élevées sans surveillance. Des débordements causant de la fumée et des déversements graisseux peuvent prendre feu. Chauffer l'huile lentement à réglage faible ou moyen.
- b. Toujours mettre la hotte EN MARCHÉ pendant la cuisson à température élevée et au moment de flamber des aliments (p.ex., crêpes Suzette, cerises jubiléées, steak au poivre flambé).
- c. Souvent nettoyer les ventilateurs d'aération. Il ne faut pas que la graisse s'accumule sur le ventilateur ou sur le filtre.
- d. Utiliser des casseroles de taille adéquate. Utiliser toujours des casseroles dont les dimensions conviennent à la taille de l'élément.

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

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

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

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

AVERTISSEMENT

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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

Sécurité en matière de gaz

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

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

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

AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT : l'incinération de combustible gazeux de cuisson peut générer des sous-produits qui figurent sur la liste des substances reconnues par l'État de Californie comme étant cancérigènes ou nuisibles à la reproduction. Pour minimiser l'exposition à ces substances, toujours faire fonctionner cet appareil conformément aux instructions contenues dans cette brochure et assurer une bonne ventilation.

AVERTISSEMENT

Tous les allumeurs produisent une étincelle lorsqu'on allume un brûleur quelconque. Ne touchez aucun des brûleurs lorsque la surface de cuisson de la plaque de cuisson/cuisinière est utilisée.

AVERTISSEMENT

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

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

AVERTISSEMENT

Pour éviter les flammes excessives, n'utilisez pas la surface de cuisson de la plaque du cuisson /cuisinière sans que tous les chapeaux de brûleur et toutes les grilles de brûleur soient correctement positionnés.

Prévention des brûlures

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

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

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

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

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

Ne pas placez des objets sur le panneau de commande de projection devant les brûleurs. La zone devient très chaude lors de la cuisson.

Sécurité des enfants

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

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

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

ATTENTION

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

⚠ **CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Consignes en matière de nettoyage

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

AVERTISSEMENT

La combustion d'un gaz de cuisson peut créer de petites quantités de monoxyde de carbone, de benzène et de formaldéhyde. Pour minimiser l'exposition à ces substances, les brûleurs doivent être réglés par un installateur ou un organisme agréé pour assurer une combustion adéquate. Pour une bonne ventilation, utilisez une fenêtre ouverte, un ventilateur ou une hotte lorsque vous cuisinez au gaz. Utilisez toujours l'appareil conformément aux instructions de ce manuel.

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

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

Sécurité pour la batterie de cuisine

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

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

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

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

Utilisation de la plaque chauffante

AVERTISSEMENT

- Pour éviter tout risque de blessure, NE JAMAIS utiliser la plaque chauffante sans les grilles installées.
 - N'utilisez JAMAIS la plaque chauffante d'une manière qui n'est pas prescrite par le Guide d'utilisation et d'entretien.
 - N'UTILISEZ PAS de briquettes en céramique, de copeaux de bois, de pierres de lave ou de briquettes de charbon de bois.
 - Les éléments sont chauds après l'utilisation. Laissez suffisamment de temps aux composants pour refroidir avant de les nettoyer.
 - N'UTILISEZ PAS plus d'une plaque chauffante.
 - Ne faites PAS chauffer d'ustensiles de cuisson sur la plaque à griller.
-

UNE HOTTE DE VENTILATION d'une capacité adéquate de pieds cubes par minute ventilée à l'extérieur de la maison est fortement recommandée pour une installation **AU-DESSUS DE LA PLAQUE DE CUISSON OU DE LA CUISINIÈRE**. La hotte doit être installée conformément aux instructions d'installation fournies avec la hotte et aux exigences du code du bâtiment local. Reportez-vous aux exigences de ventilation dans le manuel d'installation de l'appareil pour plus d'informations.

CHALEUR

Une plaque chauffante cuit plus uniformément et plus efficacement à des températures plus basses. La température du brûleur peut dépasser 1 000 ° F (540 ° C). Une chaleur excessive entraînera une décoloration, ramollira le revêtement et raccourcira la durée de vie du revêtement de surface de la plaque chauffante.

POUR LA CUISSON, UTILISEZ UNIQUEMENT LES RÉGLAGES DE CHALEUR MOYEN-FAIBLE À MOYEN.

Pour éviter la déformation, évitez les changements brusques de température tels que l'eau courante sur une plaque chauffante chaude ou la pose d'une plaque chauffante sur une surface froide. Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez une plaque chauffante chaude.

IMPORTANT : NE JAMAIS UTILISER DE CHALEUR ÉLEVÉE. UNE CHALEUR EXCÉDENTAIRE PEUT ÊTRE PIÉGÉE SOUS LA GRILLE ET CAUSER DES DOMMAGES À LA PLAQUE DE CUISSON.

Fonctionnement de la plaque de cuisson

Pour utiliser HEZ9GR41UC pour RGM8058UC ou RGM8658UC suivez ces instructions.

Plaque

Pour cuire la plupart des aliments sur la plaque chauffante, la surface doit être préchauffée. La puissance du brûleur peut nécessiter un réglage si la plaque chauffante est utilisée depuis longtemps.

Avant la première Utilisation

Avant d'utiliser votre nouvelle plaque chauffante, lavez-la dans de l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez.

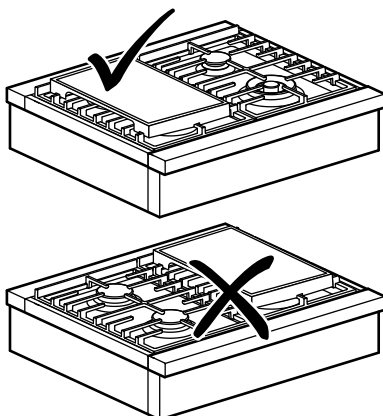
Installation de la plaque

La plaque chauffante est personnalisée pour s'adapter uniquement sur les grilles illustrées ci-dessous.

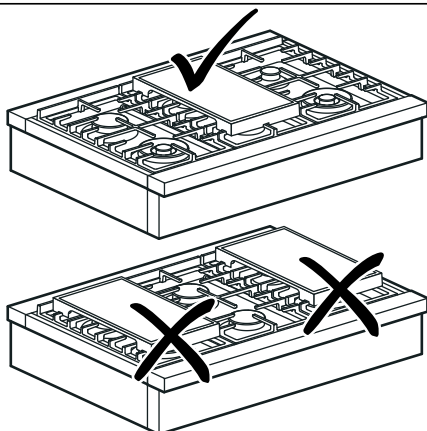
▲ AVERTISSEMENT

Placer et retirer la plaque chauffante uniquement lorsque toutes les grilles et la plaque chauffante ont refroidi et tous les brûleurs sont éteints.

RGM8058UC



RGM8658UC



Utilisation des brûleurs de surface de la cuisinière

Pour utiliser HEZ9GR41UC pour HGS8055UC, HGS8045UC, HGS8655UC, HGS8645UC, HDS8055U, HDS8055C, HDS8045U, HDS8045C, HDS8655U, HDS8655C, HDS8645U ou HDS8645C suivre ces instructions.

Plaque

Pour cuire la plupart des aliments sur la plaque chauffante, la surface doit être préchauffé. La puissance du brûleur peut nécessiter un réglage si la plaque chauffante est utilisée depuis longtemps.

Avant la première Utilisation

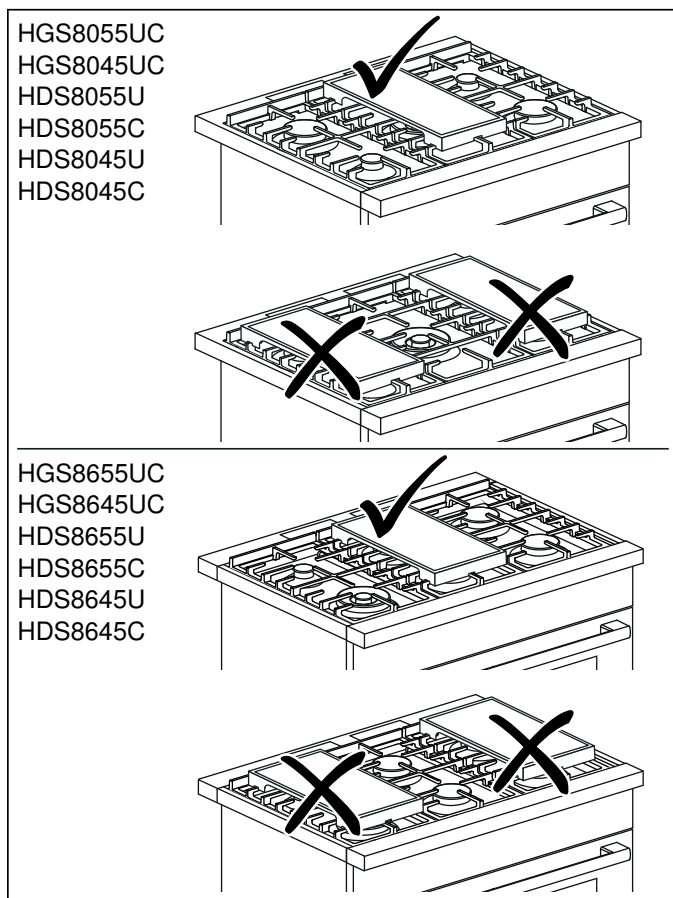
Avant d'utiliser votre nouvelle plaque chauffante, lavez-la dans de l'eau chaude savonneuse, rincer et sécher.

Installation de la plaque

La plaque chauffante est personnalisée pour s'adapter uniquement sur les grilles illustrées ci-dessous.

⚠ AVERTISSEMENT

Placer et retirer la plaque chauffante uniquement lorsque toutes les grilles et la plaque chauffante ont refroidi et tous les brûleurs sont éteints.



Tirer le meilleur parti de l'électroménager

Utilisez la température de cuisson la plus basse possible. Les recettes peuvent devoir être modifiées car la surface de la plaque chauffante brunit et dessèche à des températures plus basses.

Pour de meilleurs résultats, avant de placer des aliments sur la plaque chauffante, laissez-la préchauffer.

Clause de marinade

Si une chaleur trop élevée est utilisée lors de la cuisson avec des marinades/glaçures/sauces barbecue et condiments similaires, des dommages peuvent survenir sur le revêtement de surface de votre plaque et faire en sorte que le condiment adhère au revêtement de surface de la plaque, ce qui rend difficile à retirer.

Ustensiles appropriés

N'utilisez jamais d'ustensiles métalliques, de brosses métalliques ou de tout nettoyant abrasif ou outil métallique sur la surface de cuisson. Les ustensiles en nylon ou en bois devraient être le seul type utilisé.

Ne coupez jamais sur la surface de cuisson avec un objet métallique ou un couteau.

Lignes directrices de nettoyage

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

Laissez la plaque chauffante refroidir à température ambiante avant de la nettoyer.

Produits nettoyants suggérés

- Nettoyants non abrasifs : eau chaude et détergent, Fantastic®, Formula 409®. Rincez et séchez immédiatement.
- Produits nettoyants légèrement abrasifs : Bon Ami® et Soft Scrub®.
- Taches tenaces : Utiliser des tampons de laine d'acier savonneux.

Rappels importants

- La plaque est lourde. Soyez prudent lors du levage.
- Déposez sur une surface protégée pour les nettoyer.
- Les éclaboussures d'aliments acides et très sucrés détériorent l'émail. Nettoyez immédiatement les salissures dès que l'appareil a assez refroidi pour y toucher.
- Un produit nettoyant abrasif utilisé trop vigoureusement ou souvent peut éventuellement marquer l'émail.
- Ne pas nettoyer dans le four autonettoyant ni mettre au lave-vaisselle.
- Ne jamais inonder une plaque chauffante d'eau froide. Cela peut endommager la plaque chauffante.
- Des précautions doivent être prises pour éviter de rayer ou de creuser la surface.
 - Ne coupez pas les aliments directement sur la plaque chauffante.
 - N'utilisez pas d'ustensiles en métal.
 - Utilisez des ustensiles en plastique ou en bois pour éviter de rayer la surface antiadhésive.

ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE

Couverture de la garantie limitée

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

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

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

Assurez-vous de renvoyer la carte d'enregistrement; bien que cette démarche ne soit pas nécessaire pour que la garantie soit valide, c'est la meilleure façon de permettre à Bosch de vous avertir dans l'éventualité improbable d'un avis de sécurité ou d'un rappel du produit.

Durée de la garantie

Bosch garantit que le Produit est exempt de défauts matériels et de fabrication, laquelle garantie s'applique pour une période de trois cent soixante-cinq (365) jours à compter de la date d'achat. La période susmentionnée commence à partir de la date d'achat et ne doit pas être retenue, retardée, prolongée, ou interrompue pour une raison quelconque.

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

Réparation ou remplacement : votre recours exclusif

Pendant cette période de garantie, Bosch ou l'un de ses centres de réparations autorisés réparera gratuitement votre Produit (sous réserve de certaines restrictions aux présentes) si celui-ci présente des défauts de matériels ou de fabrication. Si des tentatives raisonnables pour réparer le produit sont vaines, alors Bosch remplacera le produit (un modèle supérieur peut être offert, à la seule discrétion de Bosch, moyennant des frais

supplémentaires). Rien dans cette garantie n'exige que les pièces endommagées ou défectueuses soient remplacées par des pièces d'un type ou d'une conception différent de la pièce d'origine. Toutes les pièces ou les composants enlevés demeurent la seule propriété de Bosch. Toute pièce remplacée ou réparée doit être identique à la pièce d'origine aux fins de la présente garantie et la garantie ne sera pas prolongée en regard de telles pièces. La seule responsabilité de Bosch est de faire réparer le produit défectueux uniquement par un centre de réparation autorisé pendant les heures de travail normales. Pour la sécurité et éviter des dommages matériels, Bosch recommande fortement de ne pas réparer le produit soi-même ni de le faire réparer par un centre de réparation non-autorisé; Bosch ne sera pas tenue responsable de réparations ou de travail effectués par un centre de réparation non autorisé. Les centres de réparation autorisés sont les personnes ou les entreprises qui ont été spécialement formées sur les produits Bosch et qui possèdent, selon l'opinion de Bosch, une réputation supérieure pour le service après-vente et la capacité technique (il est à noter qu'elles sont des entités indépendantes et non des agents, partenaires, affiliés ou représentants de Bosch). Nonobstant ce qui suit, Bosch ne sera pas tenue responsable d'aucune façon si le produit est situé dans une région éloignée (supérieure à 100 miles d'un centre de réparation autorisé) ou n'est pas accessible de façon raisonnable, dans un environnement ou un local dangereux, menaçant ou périlleux; dans une telle éventualité, à la demande du consommateur, Bosch pourrait encore payer les frais de main-d'œuvre et de pièces et expédier les pièces au centre de réparation autorisé le plus près, mais le consommateur serait entièrement responsable pour tous les frais de déplacement et autres frais spéciaux encourus par le centre de réparation, en autant qu'il accepte la demande de réparation.

Produit hors garantie

Bosch n'a aucune obligation, aux termes de la loi ou autrement, d'offrir toute concession, incluant réparation, prorata ou remplacement de produit une fois la garantie expirée.

Exclusions de garantie

La couverture de garantie décrite dans les présentes exclut tous les défauts ou dommages pour lesquels Bosch serait directement imputable, y compris, sans s'y limiter, l'un ou plusieurs des cas suivants :

- Utilisation du produit autre qu'un usage normal, habituel et de la façon destinée (incluant, sans s'y limiter, toute forme d'utilisation commerciale, d'utilisation ou de rangement d'un produit pour l'intérieur à l'extérieur, d'utilisation du produit de concert avec un transporteur aérien ou marin).
- Mauvaise conduite de toute partie, négligence, mauvaise utilisation, abus, accidents, fonctionnement inadéquat, mauvais entretien, installation inadéquate

ou négligente, altération, manquement d'observer les instructions de fonctionnement, mauvaise manipulation, service non autorisé (incluant réparation par le consommateur ou exploration du fonctionnement interne du produit).

- Réglage, modification ou altération de tout type.
- Non conformité aux normes fédérales, provinciales, municipales ou électriques en vigueur au pays, aux codes de plomberie ou du bâtiment, aux réglementations ou aux lois, incluant le non respect d'installer le produit en stricte conformité avec les codes et les réglementations du bâtiment et d'incendie locaux.
- Bris et usure normaux, déversements d'aliments ou de liquides, accumulations de graisse ou d'autres substances dans, sur ou autour du Produit.
- Toute force ou tout facteur externe, élémentaire et / ou environnemental, incluant sans limitation, la pluie, le vent, le sable, les inondations, les incendies, les coulées de boue, le gel, l'humidité excessive ou l'exposition prolongée à l'humidité, la foudre, les surtensions, les problèmes de structure autour de l'appareil et les désastres naturels.
- Demandes de service visant à corriger l'installation de votre Produit, à obtenir des conseils à propos de son utilisation, à remplacer les fusibles de votre maison ou à réparer l'installation électrique ou la plomberie de votre foyer.

En aucun cas, Bosch ne sera tenue responsable de dommages survenus à la propriété environnantes, incluant les armoires, les planchers, les plafonds et les autres objets ou structures situés autour du produit. Également exclus de la garantie sont les Produits dont les numéros de série ont été modifiés, effacés ou enlevés; les demandes de réparations pour enseigner le fonctionnement du Produit ou les visites où il n'y a aucun problème avec le produit; la correction de problèmes d'installation (le consommateur est seul responsable pour toute structure et tout réglage du Produit, incluant l'électricité, la plomberie et les autres raccordements nécessaires, pour une fondation / plancher approprié[e], et pour toute modification incluant, sans limitation, armoires, murs, planchers, tablettes, etc.) et le réenclenchement de disjoncteurs ou le remplacement de fusibles.

DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LOI, LA PRÉSENTE GARANTIE PRÉCISE LES RECOURS EXCLUSIFS DONT VOUS DISEPOSEZ À L'ÉGARD DU PRODUIT, QUE LA DEMANDE SOIT FONDÉE SUR UN CONTRAT OU DÉLIT (Y COMPRIS RESPONSABILITÉ ABSOLUE OU NÉGLIGENCE) OU AUTRE. LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTES LES AUTRES GARANTIES, EXPRESSES OU IMPLICITES. TOUTES GARANTIES IMPLICITES AUX TERMES DE LA LOI, QUE SE SOIT LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, OU AUTRES, SONT LIMITÉES DANS LE TEMPS À LA DURÉE DE CETTE GARANTIE LIMITÉE EXPRESSE. LE FABRICANT NE SERA EN AUCUN CAS RESPONSABLE DE DOMMAGES CONSÉCUTIFS, SPÉCIAUX, ACCESSOIRES, INDIRECTS OU DE « PERTES COMMERCIALES » ET / OU DE DOMMAGES PUNITIFS, DE PERTES OU DE DÉPENSES, Y COMPRIS SANS S'Y

LIMITER, ABSENCE DU TRAVAIL, FRAIS D'HÔTEL ET / OU FRAIS DE RESTAURANT, FRAIS DE REMANIEMENT EN EXCÉDENT DES DOMMAGES DIRECTS QUI SONT DÉFINITIVEMENT CAUSÉS EXCLUSIVEMENT PAR BOSCH, OU AUTREMENT. CERTAINS ÉTATS N'AUTORISENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DE DOMMAGES ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS, ET CERTAINS ÉTATS N'AUTORISENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES. PAR CONSÉQUENT, LES EXCLUSIONS OU LES LIMITES SUSMENTIONNÉES POURRAIENT NE PAS VOUS CONCERNER. LA PRÉSENTE GARANTIE VOUS DONNE DES DROITS PRÉCIS RECONNUS PAR LA LOI ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT AVOIR D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE.

Aucune tentative de modifier, changer ou amender la présente garantie ne peut être valide sans le consentement écrit autorisé par un dirigeant de BSH.

Comment obtenir une réparation sous garantie :

Pour obtenir une réparation sous garantie pour votre produit, communiquez avec le département de service après-vente de Bosch : Appelez 1-800 944-2904 pour planifier une réparation.



9001555736

000508



BOSCH

Invented for life

1901 Main Street, Suite 600 • Irvine, CA 92614 • 800-944-2904
www.bosch-home.com • © 2020 BSH Home Appliances