BOSCH

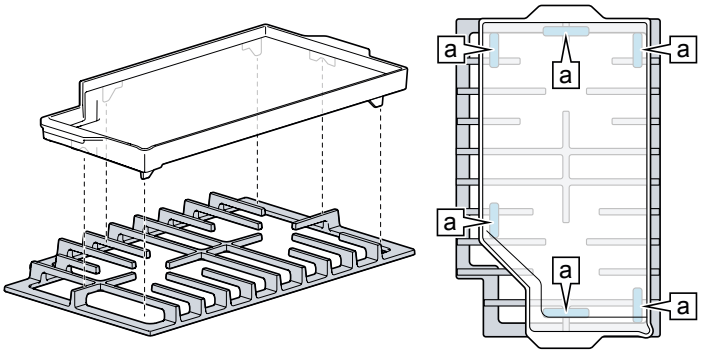
Use and Care Manual **Griddle**

HEZ9GR58UC

1 First time use and how to position the griddle

The Bosch griddle is for use on the right burner grate only.

- Never use two griddles at the same time, as this will adversely affect the cooktop.
- Never preheat an empty griddle for an extended period of timeusing a high flame.
- Do not overheat the griddle, as the coating may be damaged.
- Before using the griddle for the first time, wash with dish detergent, rinse and dry.
- Use medium to low heat settings.
- Align the feet of the griddle [a] with the burner grate.



⚠ WARNING

Failure to follow these instructions could result in SERIOUS BURNS to the person(s) cooking and/or person(s) in the immediate area of cooking.

- Read and understand these instructions before you attempt to cook using the griddle.
- Always let the griddle cool before handling after each use.
- Place the pour spout and grease well of the griddle towards the front of the cooktop.
- Let drippings cool before pouring them out of the griddle grease well. Pour drippings from the griddle grease well by tilting the griddle towards the corner pour spout. This directs the stream at an angle away from you, and is the safest way to handle the griddle when the grease well is full.
- Never put a hot griddle into cool water as the steam produced could seriously scald you.

1.1 State of California Proposition 65 Warnings

This product may contain a chemical known to the State of California, which can cause cancer or reproductive harm. Therefore, the packaging of your product may bear the following label as required by California:

STATE OF CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING:

⚠ WARNING

Cancer and Reproductive Harm - **www.P65Warnings.ca.gov**

2 Tips for using the griddle

Please take note of the following information when you are using the griddle.

- Do not cut food or use other sharp or metal utensils on the griddle.
- Non-stick food sprays are not recommended. They burn at low temperatures, leaving a surface residue that may affect the performance.
- The griddle and handles get very hot during use. Always use potholders.
- It is normal for the griddle to cook food, such as pancakes, faster in consecutive batches.

3 Griddle cooking chart

Here, you can find the ideal settings for various types of food. We have perfectly tailored these recommendations to your accessory.

- Preheat times should range from 1 minute for more delicate or fast cooking foods like eggs, to 3-5 minutes for foods that need more browning or searing.
- After use, let the griddle cool down before handling.

3.1 Recommended settings

Food	Preheat settings rear burner	Preheat settings front burner	Cooking settings rear burner	Cooking settings front burner
Breads				
Pancakes, French Toast	7-8	8-9	7-8	8-9
Grilled cheese sandwiches	7-8	8-9	6-7	7-8
Eggs				
Fried eggs	7-8	8-9	5-6	6-7
Meats				
Bacon, sausages	7-8	8-9	5-6	6-7
Hamburgers, fresh	7-8	8-9	5-6	6-7
Turkey burgers, frozen	7-8	8-9	6-7	7-8
Ham steaks	7-8	8-9	7-8	8-9
Hibachi style chicken	7-8	8-9	6-7	7-8
Pork chops	7-8	8-9	5-6	6-7
Sirloin steaks	7-8	8-9	5-6	6-7
Vegetables				
Stir fry vegetables	7-8	8-9	5-6	6-7
Hash brown potatoes, diced	7-8	8-9	7-8	8-9
Fried rice	7-8	8-9	6-7	7-8

4 Cleaning and care

To help extend the lifetime of your griddle, it is important to clean and maintain it carefully.

Note: If food residue is not removed after each use and reheated, the non-stick performance will be affected. Loosen hard to remove soils with a soft non-scratch sponge.

- Allow the griddle to cool before cleaning.
- Wash the griddle in hot water with dish detergent. Rinse with hot water and dry.
- Do not use abrasive cleansers or scouring pads.
- Remove white film by rubbing vinegar on the area.
- Pour drippings away from you using the pour spout corner of the griddle.
- Do not wash in the dishwasher.
- Refer to your cooktop User Manual for general cleaning tips.

5 Customer Service

If you have any questions, please contact our Customer Service.
USA:
1-800-944-2904
www.bosch-home.com/us/owner-support/get-support
www.bosch-home.com/us/shop
CA:
1-800-944-2904
www.bosch-home.ca/en/service/get-support
www.bosch-home.ca/en/service/cleaners-and-accessories

BOSCH

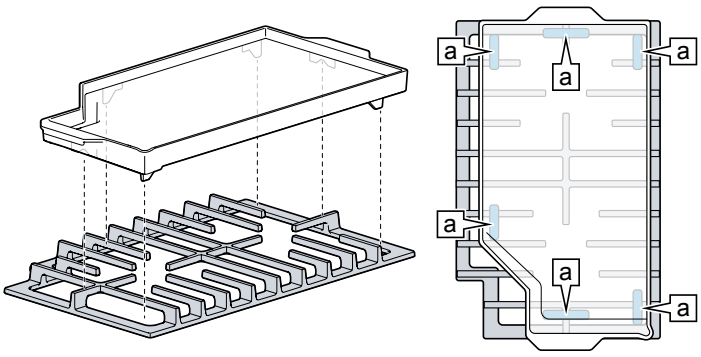
Manuel d’utilisation **Plaque à frire**

HEZ9GR58UC

1 Première utilisation et comment positionner la plaque à frire

La plaque à frire Bosch doit être utilisée sur la grille du brûleur droit uniquement.

- N'utilisez jamais deux plaques de cuisson en même temps, car cela endommagerait la table de cuisson.
- Ne préchauffez jamais une plaque à frire vide pendant une période prolongéeà feu vif.
- Ne surchauffez pas la plaque à frire, car le revêtement peut être endommagé.
- Avant d'utiliser la plaque à frire pour la première fois, lavez-la avec un détergent à vaisselle, rincez et séchez.
- Utilisez des réglages de chaleur moyenne à basse.
- Alignez les pieds de la plaque à frire [a] avec la grille du brûleur.



⚠ AVERTISSEMENT

Le non-respect de ces instructions peut entraîner de GRAVES BRÛLURES à la ou aux personne(s) qui cuisinent et/ou aux personnes se trouvant dans la zone immédiate de cuisson.

- ▸ Lisez et comprenez ces instructions avant d'essayer de cuisiner avec la plaque à frire.
- ▸ Laissez toujours la plaque à frire refroidir avant de la manipuler après chaque utilisation.
- ▸ Placez le bec verseur et graissez bien la plaque à frire vers l'avant de la table de cuisson.
- ▸ Laissez refroidir les jus de cuisson avant de les verser dans la graisse de la plaque à frire. Versez bien l'égouttement de la graisse de la plaque à frire en inclinant la plaque à frire vers le bec verseur dans le coin. Cela dirige le flux à un angle éloigné de vous et constitue le moyen le plus sûr de manipuler la plaque à frire lorsque le puits de graisse est plein.
- ▸ Ne mettez jamais une plaque à frire chaude dans de l'eau froide car la vapeur produite pourrait vous ébouillanter gravement.

1.1 Mises en garde conformément à la proposition 65 de l'État de Californie

Ce produit pourrait contenir un produit chimique reconnu par l'État de la Californie comme cancérigène ou ayant des effets nocifs sur la reproduction. Par conséquent, vous pourriez devoir apposer l'étiquette suivante sur l'emballage du produit comme requis par la Californie :

AVERTISSEMENT ISSUE DE LA PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE LA CALIFORNIE :

⚠ AVERTISSEMENT

Cancer et dommages à la reproduction -
www.P65Warnings.ca.gov

2 Conseils d'utilisation de la plaque à frire

Veuillez prendre note des informations suivantes lorsque vous utilisez la plaque à frire.

- Ne coupez pas les aliments et n'utilisez pas d'autres ustensiles tranchants ou métalliques sur la plaque à frire.
- Les vaporisateurs alimentaires anti-adhésifs ne sont pas recommandés. Ils brûlent à basse température, laissant un résidu de surface qui peut affecter les performances.
- La plaque à frire et les poignées deviennent très chaudes pendant l'utilisation. Utilisez toujours des maniques.
- Il est normal que la plaque à frire cuise les aliments, tels que les crêpes, plus rapidement par lots consécutifs.

3 Tableau de cuisson de la plaque à frire

Vous trouverez ici les réglages idéaux pour différents types d'aliments. Nous avons parfaitement adapté ces recommandations à votre accessoire.

- Les temps de préchauffage doivent aller de 1 minute pour les aliments plus délicats ou à cuisson rapide comme les œufs, à 3 à 5 minutes pour les aliments qui nécessitent plus de brunissement ou de saisie.
- Après utilisation, laissez refroidir la plaque à frire avant de la manipuler.

3.1 Réglages recommandés

Aliment	Réglages de préchauffage du brûleur arrière	Réglages de préchauffage du brûleur avant	Réglages de cuisson du brûleur arrière	Réglages de cuisson du brûleur avant
Pains				
Crêpes, pain doré	7 - 8	8 - 9	7 - 8	8 - 9
Sandwichs au fromage grillé	7 - 8	8 - 9	6 - 7	7 - 8
Œufs				
Œufs frits	7 - 8	8 - 9	5 - 6	6 - 7
Viandes				
Bacon, saucisses	7 - 8	8 - 9	5 - 6	6 - 7
Hamburgers, frais	7 - 8	8 - 9	5 - 6	6 - 7
Burgers de dinde, surgelés	7 - 8	8 - 9	6 - 7	7 - 8
Steaks de jambon	7 - 8	8 - 9	7 - 8	8 - 9
Poulet de style hibachi	7 - 8	8 - 9	6 - 7	7 - 8
Côtelettes de porc	7 - 8	8 - 9	5 - 6	6 - 7
Steaks de surlonge	7 - 8	8 - 9	5 - 6	6 - 7
Légumes				
Légumes sautés	7 - 8	8 - 9	5 - 6	6 - 7
Pommes de terre rissolées, coupées en dés	7 - 8	8 - 9	7 - 8	8 - 9
Riz frit	7 - 8	8 - 9	6 - 7	7 - 8

4 Nettoyage et entretien

Pour aider à prolonger la durée de vie de votre plaque à frire, nettoyez-le et entretenez-le avec soin.

Remarque : Si les résidus alimentaires ne sont pas éliminés après chaque utilisation et réchauffés, les performances anti-adhésives seront affectées. Détachez les saletés difficiles à éliminer avec une éponge douce qui ne raye pas.

- Laissez la plaque à frire refroidir avant de la nettoyer.
- Lavez la plaque à frire à l'eau chaude avec un détergent à vaisselle. Rincer à l'eau chaude et sécher.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer.
- Retirez le film blanc en frottant du vinaigre sur la zone.
- Versez les gouttes loin de vous en utilisant le coin du bec verseur de la plaque à frire.
- Ne lavez pas au lave-vaisselle.
- Référez-vous à votre manuel de table de cuisson pour des conseils de nettoyage généraux.

5 Service à la clientèle

Si vous avez des questions, veuillez contacter notre service client.
USA:
1-800-944-2904
www.bosch-home.com/us/owner-support/get-support
www.bosch-home.com/us/shop
CA:
1-800-944-2904
www.bosch-home.ca/en/service/get-support
www.bosch-home.ca/en/service/cleaners-and-accessories

010928 - 8001233128