

Cooktop

Use and Care Manual

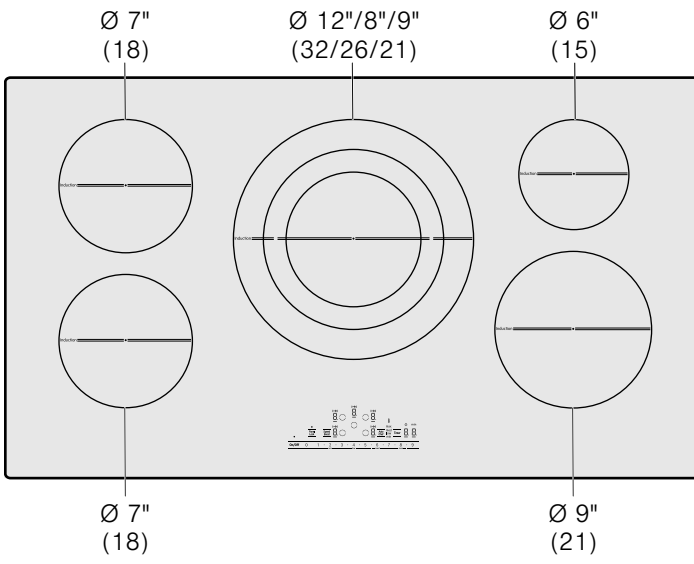
NIT8666SUC, NIT8666UC



BOSCH
Invented for life



NIT8666UC



NIT8666SUC

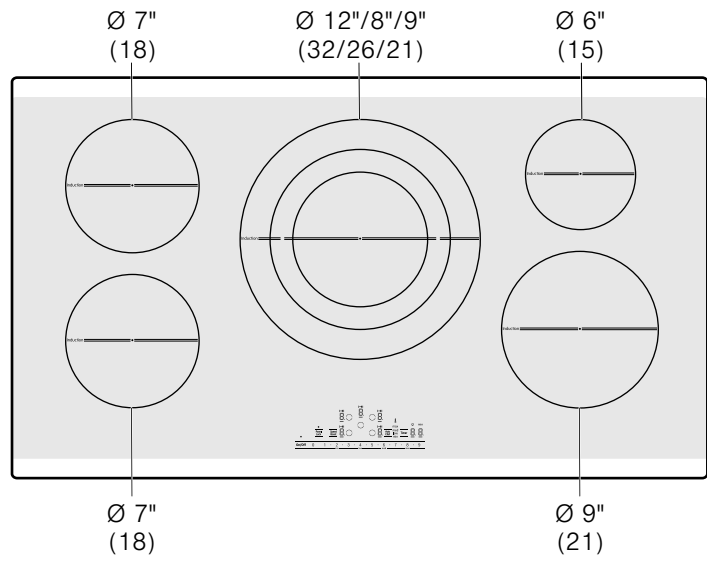


Table of Contents

Safety Definitions	4
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	5
Fire Safety	5
Cooking Safety	5
Burn Prevention	6
Child Safety	6
Cleaning Safety	6
Cookware Safety	6
Proper Installation and Maintenance	7
Electromagnetic interference	7
Cooling fan	7
State of California Proposition 65 Warnings	7
Causes of damage	8
Protecting the environment	8
Energy-saving advice	8
Cooking by induction	9
Advantages of induction cooking	9
Cookware	9
Getting familiar with the appliance	10
Control panel	10
The Elements	10
Residual heat indicator	11
Operation	11
Main power switch	11
Setting the cooktop	11
SpeedBoost function	13
AutoChef™	13
Cook time	15
Kitchen timer	16
Automatic Shutoff	16
Panel lock	16
Wipe Protection	16
Basic settings	17
Cleaning and Maintenance	18
Daily Cleaning	18
Cleaning guidelines	18
Cleaning charts	19
Maintenance	19
Service	20
Fixing Malfunctions	20
Normal operating noises of the cooktop	20
Technical service	21

STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY ...	21
What this Warranty Covers & Who it Applies to	21
How Long the Warranty Lasts	21
Repair/Replace as Your Exclusive Remedy	21
Out of Warranty Product	22
Warranty Exclusions	22

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at www.bosch-home.com and in the online shop www.bosch-home.com/us/store

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

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.

Examine the appliance after unpacking it. In the event of transport damage, do not plug it in.

Fire Safety

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 cooktop 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 flambeing 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. Have an appropriate fire extinguisher available, nearby, highly visible and easily accessible near the appliance. Smother flames from food fires other than grease fires with baking soda. Never use water on cooking fires.

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.

Cooking Safety

WARNING

Use this appliance only for its intended use as described in this manual. NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in overheating the appliance. Never use the appliance for storage.

WARNING

If AutoChef™ is not working properly, overheating may result causing smoke and damage to the pan.

WHEN COOKING WITH AUTOCHEF™ OBSERVE THE FOLLOWING:

- Use a system pan only
 - Always put the pan in the centre of the heating element
 - Do not place a lid on the pan
 - Never leave frying fat unattended
-

Never use the appliance if liquids or foods have spilled around the control panel. Always turn off the cooktop and dry the control panel.

Injury and damage to the appliance may occur if control elements are not used properly.

If the cooktop turns off automatically and can no longer be operated, it may turn itself on unintentionally at a later point. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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.

Always use dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

Always turn hood ON when cooking at high heat or when flambeing food (i.e. Crêpes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef Flambe).

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.

WARNING

RISK OF BURNS

Metallic objects become hot very quickly on the cooktop. Never set down metallic objects, such as knives, forks, spoons and lids on the cooktop.

WARNING

RISK OF BURNS

The pan detection may potentially fail to turn off the cooking zone due to spilled food or objects placed upon the cooktop. After each use, turn off the cooktop using the main switch.

If the display does not work when a cooking area is heating up, disconnect the circuit breaker from the fuse box. Contact an authorized servicer.

Child Safety

When children become old enough to use the appliance, it is the legal 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

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.

Do not use steam cleaners to clean the appliance.

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 size. Proper relationship of cookware to heating element or burner will also improve efficiency.

Cookware not approved for use with ceramic cooktops may break with sudden temperature changes. Use only pans that are appropriate for ceramic cooktops.

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.

WARNING

RISK OF INJURY

When cooking with a bain-marie, the cooktop and cooking vessel may crack due to overheating. The cooking vessel in the bain-marie must not come in direct contact with the bottom of the pot filled with water. Use only heat-resistant cookware.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING

DANGER OF INJURY

Cookware may jump upward due to fluid trapped between the cookware bottom and cooking zone. Always keep cooking zone and cookware bottom dry.

Proper Installation and Maintenance

Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.

This appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Connect only to properly grounded outlet. Refer to Installation Instructions for details.

This appliance is intended for normal family household use only. It is not approved for outdoor use. See the Warranty. If you have any questions, contact the manufacturer.

Do not store or use corrosive chemicals, vapors, flammables or nonfood products on or near this appliance. It is specifically designed for use when heating or cooking food. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance and could result in injury.

Do not operate this appliance if it is not working properly, or if it has been damaged. Contact an authorized servicer.

Do not cook on a broken cooktop. Cleaning solutions and spillovers may create a risk of electric shock.

Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual. Refer all servicing to a factory authorized service center.

To avoid electrical shock hazard, before servicing the appliance, switch power off at the service panel and lock the panel to prevent the power from being switched on accidentally.

Electromagnetic interference

WARNING

This induction cooktop generates and uses ISM frequency energy that heats cookware by using an electromagnetic field. It has been tested and complies with Part 18 of the FCC Rules for ISM equipment. This induction cooktop meets the FCC requirements to minimize interference with other devices in residential installation. Induction cooktops may cause interference with television or radio reception. If interference occurs, the user should try to correct the interference by:

- Relocating the receiving antenna of the radio or television.
 - Increasing the distance between the cooktop and the receiver.
 - Connecting the receiver into an outlet different than the receiver.
-

It is the user's responsibility to correct any interference.

CAUTION

Persons with a pacemaker or similar medical device should exercise caution when standing near an induction cooktop while it is in use. Consult your doctor or the manufacturer of the pacemaker or similar medical device for additional information about its effects with electromagnetic fields from an induction cooktop.

Cooling fan

The cooktop is equipped with a cooling fan on its underside. Should the cooktop lie above a drawer, there must be no objects or paper in it. They may be sucked in and compromise the cooling of the appliance or damage the fan.

There must be a minimum distance of $\frac{3}{4}$ " (20mm) between the content of the drawer and the fan input.

State of California Proposition 65 Warnings

WARNING

This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

Causes of damage

- **Scratches on glass ceramic surface:** Cookware with rough bottoms will scratch the glass ceramic surface.
- **Salt, sugar and sand:** Salt, sugar or grains of sand will scratch the glass ceramic surface. Never use the cooktop as a working surface or for setting things down.
- **Overheated cookware:** Avoid heating pots or pans that are empty.
- **Hot cookware:** Never set down hot pans and pots on the control panel or frame. This may cause damage.
- **Hard and sharp objects:** Hard or sharp objects falling on the cooktop may damage it.
- **Boiled-over food:** Sugar and products containing sugar may damage the cooktop. Immediately eliminate spills of these products with a glass scraper.
- **Foils and plastics:** Aluminum foil and plastic will melt on the hot cooking zones. Stove protective film isn't suitable for your cooktop.
- **Unsuitable cleaning agent:** Shimmering metallic discolorations on the glass ceramic surface result from the use of inappropriate cleaning agents and abrasion from cookware.

Protecting the environment

Energy-saving advice

- Always place a fitting lid on cookware. Cooking with an uncovered pan will result in a four-fold increase in energy use. Use a glass lid to provide visibility and avoid having to lift the lid.
- Use cookware equipped with a solid, flat bottom. Curved pan bases increase energy consumption.
- The diameter of the pan base must match the size of the element. If not, energy may be wasted. Note: The manufacturer normally indicates the pan's upper diameter. This is normally greater than the diameter of the pan's base.
- Choose cookware of a size suited to the amount of food you are going to cook. A large pan that is only half full will use a lot of energy.
- Use a small amount of water when cooking. This saves energy, and vegetables retain a larger percentage of their vitamins and minerals.
- Select a lower power level.

Cooking by induction

Advantages of induction cooking

When cooking with induction, heat is generated directly in the base of the pan. This provides many benefits for you:

- Time saving when boiling and frying. Cookware is heated directly.
- Less energy is consumed.
- Easy cleaning and maintenance. Spilled food does not burn onto the cooktop so quickly.
- Controlled supply of heat and increased safety. The burner reacts immediately to any power change, so heating can be dosed precisely. Heating is interrupted when you remove the cookware from the burner even if the burner is still switched on.

Cookware

Only ferromagnetic cookware made of the following materials is suitable for induction cooktops:

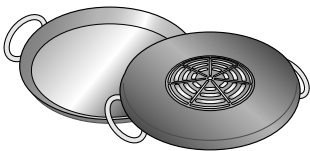
- Enameled steel
- Cast iron
- Induction-capable cookware of stainless steel.

To determine whether the cookware is suitable, check whether the base of the pot or pan attracts a magnet.

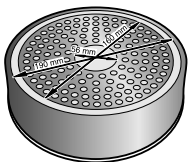
There are other induction-capable pots and pans whose bases are not completely ferromagnetic.



If the base of the cookware is not completely ferromagnetic, only the area that is magnetizable will get hot. Thus it can happen that the heat is not distributed evenly.



If the base of the cookware is made from aluminum, among other things, the ferromagnetic area is also reduced. It can be that this cookware will not become truly hot or it may not be detected at all.



To get good cooking results, we recommend that the diameter of the ferromagnetic area of the cookware match the size of the burner. If a pot or pan is not detected on a burner, try it again on a burner with a smaller diameter.

Unsuitable cookware

Do not ever use adapter plates for induction or cookware made of:

- Traditional stainless steel
- Glass
- Clay
- Copper
- Aluminum

Characteristics of the pan base

The characteristics of the pan base can influence the evenness of the cooking results. Pans made from materials which help diffuse heat, such as stainless steel sandwich pans, distribute heat uniformly, saving time and energy.

No pan or improper size

If no pan is placed on the selected element, or if it is made of unsuitable material or is not the correct size, the power level displayed on the element indicator will flash. Place a suitable pan on the element to stop the flashing. If you take longer than 90 seconds to place a suitable pan on the element, it will automatically turn off.

Empty pans or pans with a thin base

Do not heat up empty pans, or use pans with a thin base. The cooktop is equipped with an internal safety system. However, an empty pan may heat up so quickly that the "automatic switch off" function may not have time to react and the pan may reach very high temperatures. The pan base could melt and damage the cooktop glass. In this case, do not touch the pan and switch the cooktop off. If the cooktop fails to work after it has cooled down, please contact the technical service.

Pan detection

Each element has a minimum limit for detecting pans, which varies depending on the material of the pan you are using. You should therefore use the element that best matches the diameter of your pan.

Automatic detection on double or triple cooking elements

These elements can detect different pan sizes. Depending on the material and properties of the pan, the element will adapt automatically, and will turn on single zone or the entire element, supplying the proper power to obtain good cooking results.

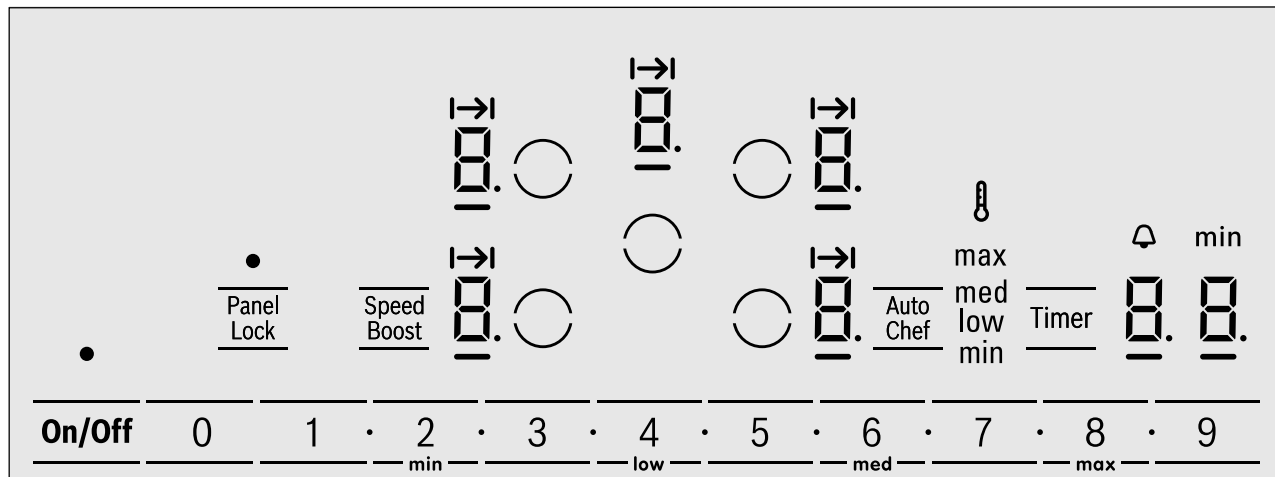
Getting familiar with the appliance

In this section we describe the control panel, elements and displays.

These instructions apply to more than one cooktop, your appliance might vary slightly.

Page 2 contains a list of models and dimensions.

Control panel



Display icons

●	Indicated function active
I→I	Cook time set
—	Inticates selected element
88	Timer value
8.	Power level 1-9 and intermediate level •
☐	Ready
H/h	Residual heat
b	PowerBoost
☐	Auto Chef frying function levels
max med low min	
☐ min	Timer function

Touch keys

On/Off	Main power switch
Panel Lock	Child safety panel lock / Wipe protection
Speed Boost	Speed Boost function for rapid heating
Auto Chef	Auto Chef frying function
Timer	Timer functions
○	Select cooking element
0 - 9	Temperature levels with intermediate levels •
min / low / med / max	Select power level for Auto Chef

Touch control zone

When you touch a symbol, the corresponding function will be activated.

Notes

- When you touch several symbol at once the settings will not change. This enables you to clean the touch control zone when food has spilled over.
- Always keep the touch control zone clean and dry. Moisture and dirt can affect proper functioning.

The Elements

Element	Turning on and off
○ Single element	Always use cookware of a suitable size.
◎ Dual element	This element is turned on automatically when using cookware with a base the same size as the outer zone.
◎ Triple element	This element is turned on automatically when using cookware with a base that matches the size of the outer area (◎ or ◎) selected for use.

Use only cookware suitable for induction cooking; see the section on suitable cookware.

Residual heat indicator

The cooktop is equipped with a residual heat indicator for each element. Avoid touching the indicated elements.

Even when turned off, the indicator *H/h* will stay lit while the cooktop is hot.


If the pan is removed but the element is not turned off, the indicator *H/h* and the selected power level will flash alternately.

Operation


Main power switch

Use the main switch to turn on the electronic circuitry for the control panel. The cooktop is now ready to use.

Turning the cooktop on

Touch the **On/Off** touch key until the indicator above the main switch and the temperature level indicators  next to the heating elements turn on.

Turning the cooktop off

Touch the **On/Off** touch key. The  indicator goes out. The cooktop is switched off. The residual heat indicators will remain on until the elements have cooled off sufficiently.

Note: The cooktop switches off automatically when all the elements have been switched off for more than 20 seconds.

The residual heat indicator remains lit until the elements have cooled down sufficiently. *H/h* is displayed next to the corresponding element symbol.

Setting the cooktop



This section will show you how to set the elements. The table contains details on the heat settings for a variety of dishes.

Setting the element

Select the desired heat level using the number keys 1 to 9.




Heat level 1 = minimum power

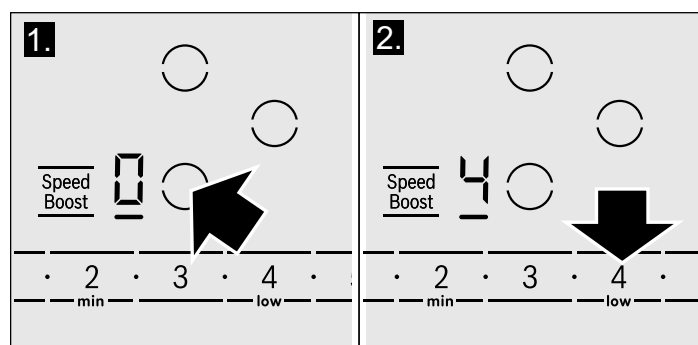
Heat level 9 = maximum power


Each heat setting has an intermediate level. This level is indicated by  in the element display and is set by touching the  symbols between the number keys.

Selecting the heat level

The cooktop must be turned on.

1. Select the desired element with by touching the  symbol on the control panel. In the element display  and the  indicator light up.
2. Within the following 10 seconds, set the desired power level using the number keys.



3. To change the power level, select the element and set the desired power level using the number keys. To set an intermediate level touch the  symbols between the number keys.

Turning off the element

Select the element and set the heat level to 0. The element is turned off and the residual heat indicator is displayed.

Notes

- If there is no cookware on the induction cooking zone, the heat setting display blinks. After a while, the cooking zone will switch itself off.
- If cookware has been placed on the cooking zone before you turn on the cooktop, it will be detected within 20 seconds after you have touched the main switch and the cooking zone will be selected automatically. Once detected, set the power level within the next 20 seconds, otherwise the cooking zone will turn off.

Even if there are several pots and pans on the cooktop when it is switched on, only one piece of cookware is detected.

Settings table

The following table provides some examples. Cooking times may vary depending on the type of food, its weight and quality. Deviations are therefore possible.

Note: During cooking, stews or liquid meals such as soups, sauces or drinks can heat up too quickly unnoticed and overflow or spatter. For this reason we recommend that you stir continuously, gradually heating the food at a suitable power level.

	Power levels
Melting	
chocolate	1.
butter	1 - 2
Heating	
frozen vegetables (e.g. spinach)	2. - 3.
broth	7 - 8
thick soup	1. - 2.
milk**	1 - 2
Simmering	
delicate sauce e.g. Béchamel sauce	4 - 5
spaghetti sauce	2 - 3
pot roast	4 - 5
fish**	4 - 5
Cooking	
rice (with double amount of water)	2 - 3
potatoes boiled in their skins with 1-2 cups of water	4 - 5
boiled potatoes with 1-2 cups of water	4 - 5
fresh vegetables with 1-2 cups of water	2 - 3.
frozen vegetables with 1-2 cups of water	3. - 4.
pasta (2-4 qt. water)*	6 - 7
pudding**	1 - 2
cereals	2 - 3
Frying	
pork chop	5. - 6.
chicken breast	5 - 6
bacon	6 - 7
eggs	5 - 6
fish	5 - 6
pancakes	6 - 7
Deep fat frying** (in 1-2 qt. oil)	
deepfrozen foods, e.g. chicken nuggets (0.5 lb per serving)	8 - 9
other e.g. doughnuts (0.5 lb per serving)	4. - 5.
Keep warm	
tomato sauce	1.

* ongoing cooking without lid

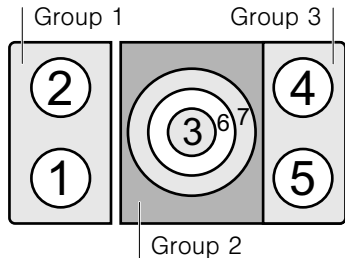
** without lid

SpeedBoost function

The SpeedBoost function can be used to heat large amounts of water faster than by using heat level 9.

Limitation on use

This function is available on all elements, provided that no other element in the same group is operating, (see picture). If this is not the case, the **b** and **9** symbols will flash on the selected element display; then it will automatically set the power level 9.



Setting SpeedBoost

1. Select an element.
2. Touch **Speed Boost**. The function is set.

Turning SpeedBoost off

1. Select an element on which SpeedBoost is set.
2. Touch **Speed Boost**. The function is deactivated.

Note: In certain circumstances, the function may be deactivated automatically to protect the internal electronic components of the cooktop.

AutoChef™

When you are using AutoChef™ to operate the heating element, a sensor controls the temperature of the pan. The AutoChef™ feature is fitted in the left and right front elements. Check your cooktop elements for the printing **Auto Chef**.

Advantages when frying

The cooking element only heats when it is necessary. This saves energy. Oil and grease do not overheat.

⚠ CAUTION

- Never leave oil or fat cooking unattended.
- Place the pan in the centre of the element. Make sure that the base of the pan has the proper diameter.
- Do not cover the pan with a lid. The automatic regulation will not work. A splash guard can be used without affecting the automatic regulation.
- Only use fat or oil that is suitable for frying. When you are using butter, margarine, olive oil or pork lard, select the **min** temperature setting.
- AutoChef™ is not suitable for boiling.

Suitable pans for AutoChef

Suitable frying pans for use with AutoChef are available as optional accessory. Only use pans that are suitable for use with AutoChef. Otherwise the pans may overheat at higher frying levels. You can buy our system pans in specialized stores, or through our Technical Assistance Service. Always indicate the related reference code.

- **HEZ390210** (Small)
- **HEZ390220** (Medium)
- **HEZ390230** (Large)

The pans are non-stick. Food may also be fried in a small amount of oil.

The frying levels provided below are designed for our system pans.

⚠ CAUTION

If a different type of pan is used, try it first at the lowest frying level, adjusting it as required. The pans may overheat.

Frying levels

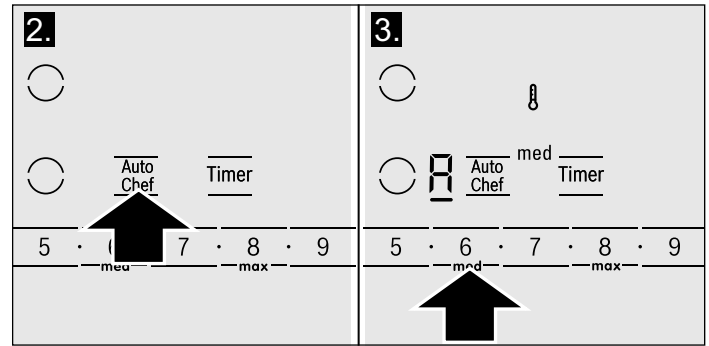
Power level	Temperature	Suitable for
max	high	e.g., potato pancakes, sautéed potatoes, and rare beefsteak.
med	medium-high	e.g., thin fried foods like frozen pies, escalopes, ragu, vegetables
low	medium-low	e.g. thick fried food such as hamburgers and sausages, fish.
min	low	e.g. omelettes, using butter, olive oil or margarine

Setting the AutoChef™ feature

Select the appropriate frying level from the chart. Place the system pan in the center of the element. The cooktop must be on.

1. Select the element.
2. Touch **AutoChef**. The **A** lights up on the element display. The **⌘** symbol lights up on the display.

3. Select the desired frying level using the number keys. The selected frying level is displayed.



The temperature symbol **⌘** stays lit until the temperature is reached. Then a beep sounds, **⌘** disappears.

4. Add the frying oil to the pan, then add the ingredients. Turn the food over as usual to avoid burning.

Turning off AutoChef™

Select the heating element and touch **AutoChef**.

AutoChef™ Frying Chart

The following chart lists which frying level is ideal for particular foods. Frying time may depend on the type, weight and quality of the food product.

The frying levels provided are designed for the system pan. Frying levels may vary when using other frying pans.

		Frying level	Total frying time from signal
Meat	Pork chop, boneless or bone-in (1" thick)	low	10-17 min
	Veal cutlet in breadcrumb (5/8" thick)	med	6-10 min
	Fillet (1" thick)	med	6-10 min
	Cordon bleu	low	15-20 min
	Beef steaks medium rare (3/4" thick)	max	8-10 min
	Beef steaks medium or well done (3/4" thick)	med	8-12 min
	Chicken breast (1" thick)	min	20-30 min
	Skillet-fried chicken	min	25-35 min
	Sausages e.g. hot dogs (ø 1/2 - 1 1/8")	low	8-20 min
	Hamburger	low	6-12 min
	Thin slices of meat	med	7-12 min
	Ground meat	med	6-10 min
	Bacon	min	5-8 min
Fish	Fish, fried (whole)	low	15-25 min
	Fish fillet with or without breadcrumbs	low/med	10-20 min
	Shrimps	med	4-8 min
Egg dishes	Pancakes	low	cf
	Omelettes	min	cf
	Fried eggs	min	2-6 min
	Scrambled eggs	min	2-4 min
	French toast	min	cf
Potatoes	Fried boiled potatoes	max	6-12 min
	Fried raw potatoes	low	15-25 min
	Hash browns	min	20-30 min

* Place in cold pan
cf continuous frying

		Frying level	Total frying time from signal
Vegetables	Garlic/Onions	min	2-10 min
	Squash, Egg plant	low	4-12 min
	Mushrooms	med	10-15 min
	Stir-fried vegetables	med	10-12 min
Frozen products	Chicken nuggets, Chicken patties	med	8-15 min
	Cordon bleu	min	10-30 min
	Chicken breast	low	10-30 min
	Fish fillet in breadcrumbs	low	10-20 min
	Fish sticks	med	8-12 min
	Oven French fries	max	4-6 min
	Stir-fried vegetables	min	8-15 min
	Spring rolls/Eggrolls (3/4-1 1/4" thick)	low	10-30 min
Ready-made meals	Potato products e.g. fried potatoes	low	10-15 min
	Potato products e.g. hash browns	min	10-20 min
	Pasta (with added water)	min	4-6 min
Misc.	Baked camembert/Baked cheese	low	7-10 min.
	Roast almonds, nuts, pine kernel*	min	3-7 min.

* Place in cold pan
of continuous frying

Cook time

You can use the timer function to set a cook time for any element. The element will turn off automatically once the set time has elapsed.

⚠ CAUTION

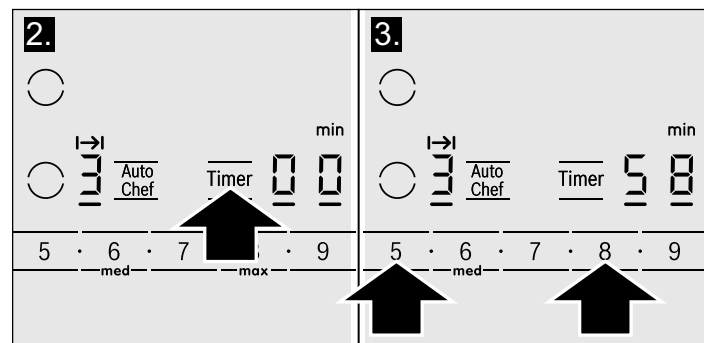
- When using the timer, always keep an eye on the cooktop and do not allow anything to boil over or burn. Boilovers can cause smoke and foods and oils may catch on fire if left on high temperature settings.
- This function should not be used for long periods of time, especially at high heat settings.
- Make sure the cooktop is turned off with the main power switch after each use.

Setting a cook time

The cooktop must be turned on.

1. Select the desired element and power level.
2. Touch the **Timer** key twice. The **I→I** indicator lights up in the element display and **00** is shown in the timer display.

3. Within 10 seconds enter the desired cook time using the number keys.



After a few seconds the timer will start to count down.

Once the cook time has elapsed

The element turns off once the set cook time has elapsed. You will hear a beep. The indicator **I→I** appears in the element display and the timer display shows **00** for 10 seconds. The **I→I** indicator in the element display stays on.

Touch the **Timer** key, to turn the indicators and the beep off.

Changing or cancelling cook time

1. Select the desired element.
2. Touch the **Timer** key twice. The |→| indicator lights up in the element display and the remaining cook time is displayed. Adjust the cook time using the number keys.
3. Adjust the cook time using the number keys. To cancel cook time set the timer to 00 by touching the 0 key twice.

Automatic timer

With this function you may select a cook time for all elements. Once an element is turned on, the selected time will begin to count down. The element will automatically turn off when the cook time has elapsed. Instructions on activating the automatic timer are found in the chapter "Basic settings".

Note: The cook time can be changed or cancelled for any element:

Select the desired element and touch the **Timer** key twice. The remaining cook time for the element is displayed. Adjust the cook time using the number keys, or deactivate it by setting the the timer value to 00.

Kitchen timer

The timer can be set for periods of up to 99 minutes. It is independent of the other settings. You can also use the kitchen timer when the cooktop is turned off or locked.

This function does not automatically switch off an element.

Setting the kitchen timer

1. Touch the **Timer** key until the 🕒 indicator lights up. 00 appears on the timer display.

2. Set the desired time using the number keys.
The timer start to count down after a few seconds.

To display the remaining time, touch the **Timer** key until the 🕒 indicator lights up. After 10 seconds the timer display will turn off.

Once the time has elapsed

A beep sounds. 00 and 🕒 indicators light up. Touch the **Timer** key. The indicators go out and the beep stops.

Changing the time

Touch the **Timer** key until the 🕒 indicator lights up and set a new time using number keys.

Clearing the time

Touch the **Timer** key until the 🕒 indicator lights up. Touch the 0 key until 00 appears on the timer display. The 🕒 indicator goes out.

Automatic Shutoff

The appliance features an automatic shutoff function. Automatic shutoff is activated when the settings have not been changed over an extended period of time. The time when automatic shutoff is activated is based on the temperature selected.

Shutoff Activated

FS appears in the display. Operation is interrupted. Touch any key to make the display indicator disappear. You can now adjust the settings.

Panel lock

You can use the child safety panel lock to prevent children from accidentally turning the cooktop on.

Turning the panel lock on

The cooktop must be turned off.

Touch **Panel Lock** for 4 seconds. The ● indicator over *Panel Lock* lights up for 10 seconds. The cooktop is now locked.

Turning the panel lock off

Touch **Panel Lock** for 4 seconds. The child lock is now deactivated.

⚠ CAUTION

The child lock may be accidentally turned on and off due to:

- water spilled during cleaning
 - food that has overflowed
 - objects being placed on the **Panel Lock** key.
-

Automatic panel lock

With this function, the panel lock is automatically activated whenever you turn off the cooktop.

Turning on and off

See "Basic settings" section.

Wipe Protection

Cleaning the control panel while the cooktop is on may change the settings.

In order to avoid this the cooktop has a wipe protection function. Touch **Panel Lock**. The ● indicator above this key appears. The control panel is locked for approximately 35 seconds. You can now clean the surface of the control panel without risk of changing the settings.

After the time has elapsed a beep will sound. The Clean Lock is deactivated.

The Clean Lock function does not affect the main switch. You can turn off the cooktop at any time.

Basic settings

The appliance has various basic settings. You can adjust these settings to the way you usually cook.

Display	Function
<i>c 1</i>	Automatic child lock/panel lock <i>0</i> Off* <i>1</i> On
<i>c 2</i>	Audible signals <i>0</i> Confirmation signal and error signals deactivated <i>1</i> Only error signals activated <i>2</i> Only confirmation signals activated <i>3</i> All signals activated*
<i>c 5</i>	Automatic timer <i>0</i> Off* <i>1-99</i> Automatic shut-off time
<i>c 6</i>	Length of timer end signal <i>1</i> 10 seconds* <i>2</i> 30 seconds <i>3</i> 1 minute
<i>c 7</i>	Power Management function <i>0</i> = Off* <i>1</i> = 1.000 W. minimum power <i>1.</i> = 1.500 W <i>2</i> = 2.000 W etc. <i>9</i> or <i>9.</i> = maximum power of the element
<i>c 9</i>	Selection time for heating element <i>0</i> Unlimited*: You can adjust the settings of the last heating element used at any time without having to select it again. <i>1</i> Restricted: You can adjust the settings for the last heating element used within 10 seconds after selecting it. After that you will have to reselect the heating element before setting it.
<i>c 0</i>	Reset to basic settings <i>0</i> Off* <i>1</i> Reset the appliance to basic settings

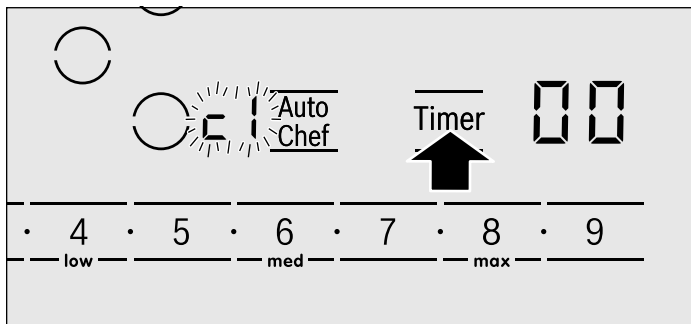
*factory settings

Changing the basic settings

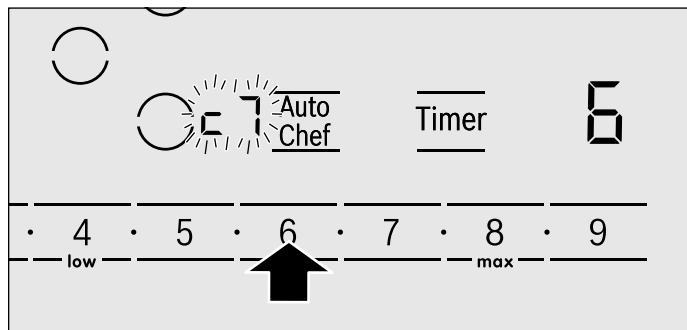
The cooktop must be turned off.

1. Turn on the cooktop with the main switch.
2. Within the next 10 seconds, touch the **Timer** key for about 4 seconds.

In the display **E** and **I** light up alternately and in the timer display **00** lights up as a default setting.



3. Touch **Timer** repeatedly until the indicator for the desired function appears in the element display.
4. Select the desired setting using the number keys.



5. Touch **Timer** again for 4 seconds. The setting is stored.

Quit basic settings

Turn the cooktop off with the main switch.

Cleaning and Maintenance

Daily Cleaning

Note: Recommended cleaners indicate a type of cleaner and do not constitute an endorsement of a specific brand.

Glass ceramic cooktop

▲ CAUTION

Do not use any kind of cleaner on the glass while the surface is hot, use only the razor blade scraper. The resulting fumes can be hazardous to your health. Heating the cleaner can chemically attack and damage the surface.

Clean the surface when it is completely cool with the following exception: remove dry sugar, sugar syrup, tomato products and milk immediately with the razor blade scraper (see special care chart).

Wipe off spatters with a clean, damp sponge or a paper towel. Rinse and dry. Use white vinegar if smudge remains; rinse.

Apply a small amount of the glass ceramic cooktop cleaner. When dry, buff surface with a clean paper towel or cloth.

Cleaning guidelines

When using a cleaner, use only a small amount; apply to a clean paper towel or cloth. Wipe on the surface and buff with a clean dry towel.

For best results, use cleaners such as glass ceramic cooktop cleaner, BonAmi®, Soft Scrub® (without bleach), and white vinegar.

Avoid these cleaners

- Glass cleaners which contain ammonia or chlorine bleach. These ingredients may damage or permanently stain the cooktop.
- Caustic cleaners - cleaners such as Easy Off® may stain the cooktop surface.
- Abrasive cleaners.
- Metal scouring pads and scrub sponges such as Scotch Brite® can scratch and/or leave metal marks.
- Soap-filled scouring pads such as SOS® can scratch the surface.
- Powdery cleaners containing chlorine bleach can permanently stain the cooktop.
- Flammable cleaners such as lighter fluid or WD-40.

Cleaning charts

Type of Soil	Possible Solution
Dry sugar, sugar syrup, milk or tomato spills. Melted plastic film or foil. All these items REQUIRE IMMEDIATE REMOVAL. Failure to remove these immediately can permanently damage the surface.	Remove these types of spills while the surface is hot using the razor blade scraper. Use a new, sharp razor in the scraper. Remove pan and turn off the element. Wearing an oven mitt, hold scraper at 30° angle, using care not to gouge or scratch the glass. Push soil off the heated area. After the surface has cooled, remove the residue and apply the glass ceramic cooktop cleaner. ▲ WARNING RISK OF INJURY The blade is extremely sharp. Risk of cuts. Protect the blade when not in use. Replace the blade immediately when any imperfections are found. Follow manufacturer's instructions.
Burned-on food soil, dark streaks, and specks	Soften by laying a damp paper towel or sponge on top of soil for 30 minutes. Use a plastic scrubber and glass ceramic cooktop cleaner or use the razor blade scraper. Rinse and dry.
Greasy spatters	Use a soapy sponge or cloth to remove grease; rinse thoroughly and dry. Apply glass ceramic cooktop cleaner.
Metal marks: Iridescent stain	Pans with aluminum, copper or stainless steel bases may leave marks. Treat immediately after surface has cooled with glass ceramic cooktop cleaner. If this does not remove the marks, try a mild abrasive (Bon Ami®, Soft Scrub® without bleach) with a damp paper towel. Rinse and reapply glass ceramic cooktop cleaner. Failure to remove metal marks before the next heating makes removal very difficult.
Hard water spots: Hot cooking liquids dripped on surface	Minerals in some water can be transferred onto the surface and cause stains. Use undiluted white vinegar, rinse and dry. Recondition with glass ceramic cooktop cleaner. Remove boilovers and stains before using the cooktop again.
Surface scratches: Small scratches are common and do not affect cooking. They become smoother and less noticeable with daily use of the glass ceramic cooktop cleaner.	Apply glass ceramic cooktop cleaner before using to remove sand-like grains and grit such as salt and seasoning. Scratches can be reduced by using pans with bases that are smooth, clean, and dry before use. Use recommended glass ceramic cooktop cleaner daily. NOTICE: Diamond rings may scratch the surface.

Maintenance

This appliance requires no maintenance other than daily cleaning. For best results, apply cooktop cleaning cream daily.

Service

Fixing Malfunctions

Malfunctions are usually due to small details. Before calling the Technical Assistance Service, you should consider the following advice and warnings.

⚠ CAUTION

Repairs should only be done by a trained servicer. Improper repair of your appliance may result in risk of severe physical injury or death.

Indicator	Malfunction	Solution
none	The electric power supply has been cut off. The appliance has not been correctly connected following the connection diagram. Electronic system malfunction.	Use other electrical appliances to check whether there has been a power cut. Check that the appliance has been connected correctly according to the connection diagram. If the measures above cannot resolve the malfunction, contact the Technical Assistance Service.
The indicators flash	The control panel is damp or an object is resting on it.	Dry the control panel area or remove the object.
The indicator - flashes on the cooking zone indicators	A fault has occurred in the electronic system.	Briefly cover the control panel with your hand to confirm the malfunction.
<i>E</i> + number / <i>d</i> + number / <i>E</i> + number	Electronic system malfunction.	Unplug the cooktop from the mains. Wait about 30 seconds before plugging it in again.*
<i>F0</i> / <i>F9</i>	There is an internal operating error.	Unplug the cooktop from the mains. Wait about 30 seconds before plugging it in again.*
<i>F2</i>	The electronic system has overheated and the corresponding burner has been turned off.	Wait until the electronic system has cooled down sufficiently. Then touch any symbol on the cooktop. *
<i>F4</i>	The electronic system has overheated and all burners have been turned off.	
<i>F5</i> + power level and beep	There is a hot pan on the control panel. It is highly likely that the electronic system will overheat.	Remove that pan. The malfunction indicator will turn off shortly afterwards. You can carry on cooking.
<i>F5</i> and beep	There is a hot pan on the control panel. The burner has turned off to protect the electronic system.	Remove that pan. Wait a few seconds. Touch any key on the control panel. When the malfunction indicator turns off, you can carry on cooking.
<i>U1</i>	Incorrect supply voltage, outside normal operating limits.	Contact your electricity distributor.
<i>U2</i> / <i>U3</i>	The burner has overheated and has turned off in order to protect its cooking surface.	Wait until the electronic system has cooled down sufficiently before turning it back on.

* If the warning persists call the Technical Assistance Service.

Do not rest hot pans on the control panel.

Normal operating noises of the cooktop

Induction technology is based on the creation of electromagnetic fields. They may generate heat directly on the bottom of the cookware. Pots and pans may cause a variety of noises or vibrations depending on the way they've been manufactured. These noises are described as follows:

Low humming (like a transformer)

This noise is produced when cooking at a high heat level. It is based on the amount of energy transferred from the cooktop to the cookware. The noise ceases or quiets down when the heat level is reduced.

Quiet whistling

This noise is produced when the cooking vessel is empty. It ceases once water or food is placed in the vessel.

Crackling

This noise occurs with cookware comprised of various materials layered one upon the other. It's caused by the vibrations of the surfaces where different materials meet. The noise occurs on the cookware and can vary depending on the amount and method of preparation of the food.

Loud whistling

This noise occurs with cookware comprised of different materials layered one upon the other, and when they are additionally used at maximum output and also on two cooking zones. The noise ceases or quiets down when the heat level is reduced.

Fan noises

For proper operation of the electronic system, it is necessary to regulate the temperature of the cooktop. For this purpose, the cooktop is equipped with a cooling fan, which is activated to reduce and regulate the temperature of the electronic system. The fan may also continue to run after the appliance is turned off if the detected temperature of the cooktop is still too hot after turning it off.

The noises described are a normal element of the described induction technology and shouldn't be regarded as defects.

Technical service

Contact our Technical Service Department if your appliance needs repair. Our central Customer Service Center (see below) will also be happy to supply you with details on a center close to you.

E number and FD number:

When you contact our service, please have the Model(E) number and the FD number for your appliance available. You can find the identification plate with these numbers on the underside of the appliance and in the appliance booklet.

Questions? Please contact us. We look forward to hearing from you!

800-944-2904

www.bosch-home.com

1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614

STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY

What this Warranty Covers & Who it Applies to

The limited warranty provided by BSH Home Appliances Corporations ("BSH") in this Statement of Limited Product Warranty applies only to the Bosch appliance ("Product") sold to you, the first using purchaser, 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 only to the first purchaser of the Product and are not transferable.

BSH reserves the right to request proof of purchase at the time any warranty claim is submitted to confirm that the Product falls within the scope of this limited product warranty.

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

How Long the Warranty Lasts

BSH 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 purchase. The foregoing timeline begins to run upon the date of 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, BSH 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 BSH will replace your Product (upgraded models may be available to you, in BSH's sole discretion, for an additional charge). All removed parts and components shall become the property of BSH 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. BSH's sole liability and responsibility hereunder is to repair manufacturer-defective Product only, using a BSH-authorized service provider during normal business hours. For safety and property damage concerns, BSH highly recommends that you do not attempt to repair the Product yourself, or use an un-authorized servicer; BSH will have no responsibility or liability for repairs or work performed by a non-authorized servicer. If you choose to have someone other than an authorized service provider work on your Product, THIS WARRANTY WILL AUTOMATICALLY BECOME NULL AND VOID. Authorized service providers are those persons or companies that have been specially trained on BSH products, and who possess, in BSH'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 BSH). Notwithstanding the foregoing, BSH 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, BSH 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

BSH is under no obligation, at law or otherwise, to provide you with any concessions, including repairs, pro-rates, 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 BSH, 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.

In no event shall BSH 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 BSH, 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 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.

Table des Matières

Définitions de Sécurité	24	ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE	44
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	25	Couverture de la garantie:	44
Sécurité-incendie	25	Durée de la garantie	44
Sécurité de cuisson	25	Réparation ou remplacement comme solution exclusive	44
Prévention des brûlures	26	Produit hors garantie	44
Sécurité des enfants	26	Exclusions à la garantie	45
Consignes en matière de nettoyage	27		
Sécurité pour la batterie de cuisine	27		
Installation et entretien corrects	27		
Perturbations électromagnétiques	27		
Ventilateur de refroidissement	28		
Avertissements de la Proposition 65 de l'État de la Californie	28		
Éléments qui peuvent endommager l'appareil	29		
Protection de l'environnement	29		
Conseils d'économie l'énergie	29		
La cuisson par induction	30		
Avantages de la cuisson par induction	30		
Ustensiles de cuisson	30		
Faire connaissance avec l'appareil	31		
Panneau de commande	31		
Les Éléments	32		
Indicateur de chaleur résiduelle	32		
Fonctionnement	32		
Interrupteur d'alimentation principal	32		
Allumage de la table de cuisson	32		
Fonction SpeedBoost	34		
AutoChef™	34		
Durée de cuisson	37		
Minuterie de cuisine	38		
Arrêt automatique	38		
Verrouillage du tableau de commande	38		
Protection contre l'essuyage	38		
Réglages de base	39		
Nettoyage et entretien	40		
Nettoyage quotidien	40		
Instructions de nettoyage	40		
Tableau de nettoyage	41		
Entretien	41		
Entretien	42		
Corrections des défaillances	42		
Bruits normaux émis par la table de cuisson	43		
Service technique	43		

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

Définitions de Sécurité

▲ AVERTISSEMENT

Le non-respect de cet avertissement peut entraîner la mort ou des blessures graves.

▲ ATTENTION

Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures mineures ou modérées.

AVIS : Vous indique que des dommages à l'appareil ou aux biens peuvent survenir si vous ne respectez pas cet avertissement.

Remarque : Vous signale des informations importantes ou des conseils.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

Votre nouvel appareil a été conçu pour un fonctionnement sûr et fiable si vous en prenez bien soin. Lire attentivement toutes les consignes avant l'emploi. Ces précautions réduiront les risques de brûlures, de choc électrique, d'incendie et de lésions corporelles. Lors de l'utilisation d'un appareil électroménager, quelques précautions de sécurité élémentaires doivent être observées, y compris celles qui figurent aux pages suivantes.

Contrôler l'appareil après l'avoir déballé. Si l'appareil a été endommagé durant le transport, ne pas le brancher.

Sécurité-incendie

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 évent 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 table de cuisson sans surveillance lorsqu'elle est en utilisation. Des débordements causant de la fumée et des déversements graisseux peuvent prendre feu.

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. Mettre toujours la hotte EN MARCHE pendant la cuisson à température élevée et au moment de flamber des aliments (p.ex., crêpes Suzette, cerises jubilé, steak au poivre flambé).
 - c. Nettoyer souvent 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, rouler par terre immédiatement pour éteindre les flammes.

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.

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.

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 RÉCÉPENT 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.
-

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 de cuisson

AVERTISSEMENT

Utiliser cet appareil uniquement dans le cadre de l'utilisation prévue tel que décrit dans ce manuel. **NE JAMAIS** utiliser pour chauffer ou réchauffer une pièce. Ceci pourrait faire surchauffer l'appareil. L'appareil ne doit jamais servir à entreposer quoi que ce soit.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

Si AutoChef™ ne fonctionne pas correctement, une surchauffe peut se produire et générer de la fumée ou endommager la casserole.

LORSQUE VOUS CUISEZ AVEC AUTO-CHEF™, OBSERVEZ LES CONSIGNES SUIVANTES:

- Utilisez une casserole adaptée seulement
 - Placez toujours la casserole au centre de l'élément chauffant
 - Ne placez pas de couvercle sur la casserole
 - Ne laissez jamais de gras de friture sans surveillance
-

Ne jamais utiliser l'appareil en cas de projections de liquides ou d'aliments autour du panneau de commande. Toujours éteindre la plaque de cuisson et sécher le panneau de commande.

Si les boutons ne sont pas utilisés correctement, des lésions et des dommages peuvent survenir sur l'appareil.

Si la plaque s'éteint automatiquement et ne peut être utilisée pendant un certain temps, il est possible qu'elle se rallume plus tard par inadvertance. Pour éviter que cela ne se produise, débrancher le coupe-circuit du disjoncteur automatique. Contacter un technicien agréé.

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.

Toujours utiliser des poignées isolantes sèches. Des poignées mouillées ou humides entrant en contact avec les surfaces chaudes peuvent provoquer des blessures par dégagement de vapeur. Ne laissez pas les poignées toucher les éléments chauffants chauds. Ne pas utiliser de serviette ni de chiffon volumineux.

Mettre toujours la hotte EN MARCHÉ pendant la cuisson à température élevée et au moment de flamber des aliments (p.ex., crêpes Suzette, cerises jubilé, steak au poivre flambé).

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.

AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURE

Les objets en métal chauffent très vite sur la table de cuisson. Ne jamais poser d'objets en métal sur la table de cuisson (couteaux, fourchettes, cuillers et couvercles).

AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURE

Il peut arriver que la détection de casserole ne fonctionne pas à cause d'aliments ayant débordé ou d'objets déposés sur la table de cuisson. Après chaque utilisation, éteindre la table de cuisson au moyen de l'interrupteur général.

Si l'affichage ne fonctionne pas lorsqu'une zone de cuisson est en train de chauffer, déconnecter le coupe-circuit du disjoncteur automatique. Contacter un technicien agréé..

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

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.

Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.

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.

Les ustensiles de cuisson non approuvés pour l'utilisation avec les tables de cuisson en céramique peuvent se briser lors d'un changement soudain de température. Utilisez seulement des casseroles conçues pour les tables de cuisson en céramique.

Tourner toujours les poignées an 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.

AVERTISSEMENT

RISQUES DE BLESSURES

Lorsque vous cuisinez avec un bain-marie, la table de cuisson et le récipient de cuisson peuvent fendre à cause de la surchauffe. Le récipient de cuisson dans le bain-marie ne doit pas entrer en contact direct avec le fond de la casserole remplie d'eau. Utilisez seulement des ustensiles de cuisine résistants à la chaleur.

AVERTISSEMENT

RISQUES DE BLESSURES

Les ustensiles de cuisine pourraient sauter vers le haut si des liquides se retrouvent coincés entre le dessous de l'ustensile et la zone de cuisson. Assurez-vous de toujours conserver la zone de cuisson et le dessous des ustensiles de cuisson bien au sec.

Installation et entretien corrects

Demandez à l'installateur de vous montrer où se trouve le disjoncteur ou le fusible. Identifier sa position pour pouvoir le retrouver facilement.

Cet appareil doit être adéquatement installé et mis à la terre par un technicien agréé. Branchez l'appareil uniquement dans une prise correctement reliée à la terre. Pour plus de détails, reportez-vous à la notice d'installation.

Cet appareil est destiné uniquement à une utilisation domestique normale. Il n'est pas homologué pour un usage en extérieur. Voyez la garantie. Si vous avez des questions, communiquez avec le fabricant.

Ne pas entreposer ni utiliser de produits chimiques corrosifs, vapeurs, substances inflammables ou produits non alimentaires sur ou à proximité de l'appareil. Il a été spécialement conçu pour être utilisé pendant le chauffage et la cuisson des aliments. L'emploi de produits chimiques corrosifs pour chauffer ou nettoyer l'appareil endommagera ce dernier et peut provoquer des blessures.

Ne pas se servir de cet appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé. Communiquer avec un réparateur autorisé.

Ne cuisinez pas sur une table de cuisson brisée. Les solutions de nettoyage et les déversements peuvent créer des risques de choc électrique.

Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé par ce manuel. Toute réparation doit être effectuée par un centre de réparation autorisé par l'usine.

Pour éviter les risques d'électrocution, avant de réparer l'appareil, mettre l'alimentation hors circuit au niveau du panneau de service et le verrouiller pour éviter toute mise en circuit accidentelle.

Perturbations électromagnétiques

AVERTISSEMENT

Cette table de cuisson à induction génère et utilise de l'énergie à fréquence ISM qui chauffe les casseroles en utilisant un champ électromagnétique. Elle a été testée et est conforme avec la partie 18 des règlements FCC régissant les appareils ISM. Cette table de cuisson est conforme aux exigences FCC visant à réduire la perturbation des autres dispositifs dans des installations résidentielles. Les tables de cuisson à induction peuvent perturber la réception radio et télévision. En cas de perturbation de la réception, l'utilisateur devrait essayer d'y remédier en:

- Relocalisant l'antenne de réception de la radio ou du téléviseur.
- Augmentant la distance entre la table de cuisson et le récepteur.
- Branchant le récepteur dans une prise de courant autre que celle du récepteur.

C'est à l'utilisateur qu'il incombe de corriger toute perturbation.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

ATTENTION

Les personnes avec un stimulateur cardiaque ou autre dispositif médical similaire devraient redoubler de vigilance lorsqu'elles sont à proximité d'une table de cuisson à induction en marche. Consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur cardiaque pour de plus amples renseignements sur les effets que peuvent causer les champs électromagnétiques provenant d'une table de cuisson à induction.

Ventilateur de refroidissement

La table de cuisson est équipée d'un ventilateur de refroidissement sur sa face inférieure. Si la table de cuisson se trouve au-dessus d'un tiroir, il ne doit y avoir aucun objet ou papier à l'intérieur du tiroir. Ces derniers pourraient être aspirés et nuire au refroidissement de l'appareil ou endommager le ventilateur.

Il doit y avoir une distance minimale de $\frac{3}{4}$ " (20mm) entre le contenu du tiroir et l'entrée du ventilateur.

Avertissements de la Proposition 65 de l'État de la Californie

AVERTISSEMENT

Ce produit contient des produits chimiques connus de l'État de la Californie pour causer le cancer, des anomalies congénitales ou d'autres problèmes de reproduction.

Éléments qui peuvent endommager l'appareil

- **Égratignures sur les surfaces en céramique:** les dessous rugueux des ustensiles de cuisine peuvent endommager la céramique.
- **Sel, sucre et sable:** le sel, le sucre et le sable peuvent égratigner la céramique. N'utilisez jamais la table de cuisson comme surface de travail ou comme endroit pour déposer des objets.
- **Ustensiles de cuisine surchauffés:** évitez de faire chauffer des ustensiles vides.
- **Ustensiles de cuisine chauds:** placez les casseroles et les chaudrons chauds sur la zone d'opération ou sur les rebords. Cela peut causer des dommages.
- **Objets durs ou coupants:** des objets durs ou coupants qui tombent sur la plaque chauffante peuvent l'endommager.
- **Plats qui débordent:** du sucre ou des produits sucrés peuvent endommager la plaque chauffante. Enlevez immédiatement ces produits avec un grattoir en verre.
- **Aluminium et plastique:** le papier d'aluminium et les plats en plastiques vont fondre sur des plaques chauffantes en fonction. Le papier protecteur pour les fours ne convient pas à votre table de cuisson.
- **Nettoyants non appropriés:** une décoloration métallique et chatoyante de la céramique peut être causée par l'utilisation de nettoyants non appropriés ou de l'abrasion des ustensiles de cuisine.

Protection de l'environnement

Conseils d'économie l'énergie

- Toujours poser le couvercle correspondant sur les récipients. En cuisinant sans couvercle, la consommation d'énergie est multipliée par quatre. Utiliser un couvercle en verre qui permet de contrôler la cuisson sans avoir à le soulever.
- Utilisez des récipients avec une base épaisse et plate. Les fonds irréguliers font augmenter la consommation d'énergie.
- Le diamètre de la base des récipients doit concorder avec la taille de la zone de cuisson. Si ce n'est pas le cas, il peut y avoir un gaspillage d'énergie. Observez : En général, le fabricant indique le diamètre maximal du récipient. Celui-ci est en général supérieur au diamètre de la base du récipient.
- Choisissez des récipients de taille adaptée à la quantité d'aliments à préparer. Un récipient de grandes dimensions et à moitié plein consomme beaucoup d'énergie.
- Faites cuire avec le minimum d'eau. Cela économise de l'énergie. Dans le cas des légumes, les vitamines et minéraux sont préservés.
- Abaissez à temps le niveau de cuisson.

La cuisson par induction

Avantages de la cuisson par induction

Lors de la cuisson par induction, la chaleur est directement générée dans le fond de casserole. Cela présente de nombreux avantages :

- Gain de temps lors de la cuisson et le rôtissage. Les récipients sont chauffés directement.
- Réduction de la consommation d'énergie.
- Entretien et nettoyage faciles. Les aliments qui débordent brûlent moins facilement.
- Puissance thermique contrôlée et sécurité accrue. Le foyer réagit immédiatement à chaque changement de puissance. La chaleur peut ainsi être dosée avec exactitude. Le foyer cesse immédiatement de chauffer lorsque vous retirez l'ustensile de cuisson du foyer, même s'il est encore allumé.

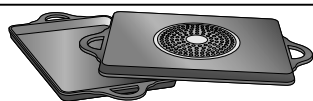
Ustensiles de cuisson

Seuls les ustensiles de cuisson ferromagnétiques composés des matériaux suivants sont adaptés aux foyers à induction :

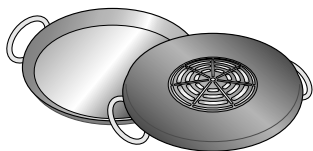
- acier émaillé
- fonte
- casseroles adaptées pour l'induction, en acier inoxydable.

Pour savoir si un ustensile est adapté pour l'induction, vérifiez si le fond de la casserole ou de la poêle peut attirer un aimant.

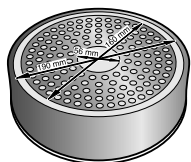
Il existe d'autres ustensiles de cuisson dont le fond n'est pas entièrement ferromagnétique.



Si le fond du récipient n'est pas entièrement ferromagnétique, seule la surface magnétisable chauffera. Dans ce cas, il se peut que la chaleur ne soit pas répartie uniformément.



Si le fond de l'ustensile est constitué entre autres d'aluminium, ses propriétés ferromagnétiques seront réduites. Il se peut que ce récipient ne chauffe pas correctement ou qu'il ne soit pas reconnu.



Pour obtenir de bons résultats de cuisson, nous vous recommandons de faire correspondre le diamètre de la surface ferromagnétique de l'ustensile de cuisson avec la taille du foyer. Si une casserole ou une poêle n'est pas reconnue sur son foyer, tentez de la placer sur un foyer de diamètre inférieur.

Ustensile de cuisson non adapté

N'utilisez en aucun cas une plaque d'adaptation pour l'induction ou un ustensile de cuisson en :

- inox traditionnel
- verre
- terre
- cuivre
- aluminium

Caractéristiques de la base de la casserole

Les caractéristiques de la base de la casserole peuvent influencer sur l'uniformité des résultats au niveau de la cuisson. Les casseroles fabriquées de matériaux qui permettent de diffuser la chaleur, comme les casseroles à sandwich en acier inoxydable, distribuent la chaleur de façon uniforme, ce qui permet de sauver du temps et de l'énergie.

Casserole manquante ou de taille inappropriée

Si vous ne placez pas de casserole sur l'élément choisi, ou si la casserole est fabriquée d'un matériau inadéquat ou n'est pas de la taille appropriée, le niveau de puissance affiché sur l'indicateur de l'élément clignotera. Placez une casserole adéquate sur l'élément pour faire cesser le clignotement. Si vous prenez plus de 90 secondes pour placer une casserole adéquate sur l'élément, ce dernier se désactivera automatiquement.

Casseroles vides ou casseroles à base mince

Ne chauffez pas de casseroles vides, et n'utilisez pas des casseroles à base mince. La table de cuisson comprend un système de sécurité interne. Une casserole vide peut toutefois chauffer assez rapidement pour que la fonction « d'arrêt automatique » ne puisse pas s'activer à temps, ce qui laissera la casserole atteindre des températures très élevées. La base de la casserole pourrait fondre et endommager la vitre de la table de cuisson. Dans une telle situation, ne touchez pas la casserole et éteignez la table de cuisson. Si l'appareil ne fonctionne plus après avoir refroidi, veuillez contacter le service technique.

Détection de casserole

Chaque élément possède une limite minimale pour détecter les casseroles, qui varie en fonction du matériau de composition de la casserole que vous utilisez. C'est pourquoi vous devriez utiliser l'élément qui correspond le mieux au diamètre de votre casserole.

Détection automatique sur des éléments de cuisson doubles ou triples

Ces éléments peuvent détecter diverses tailles de casseroles. En fonction des matériaux et des propriétés de la casserole, l'élément s'adaptera automatiquement et activera une seule zone ou tout l'élément, et fournira la puissance nécessaire pour obtenir des résultats de cuisson optimaux.

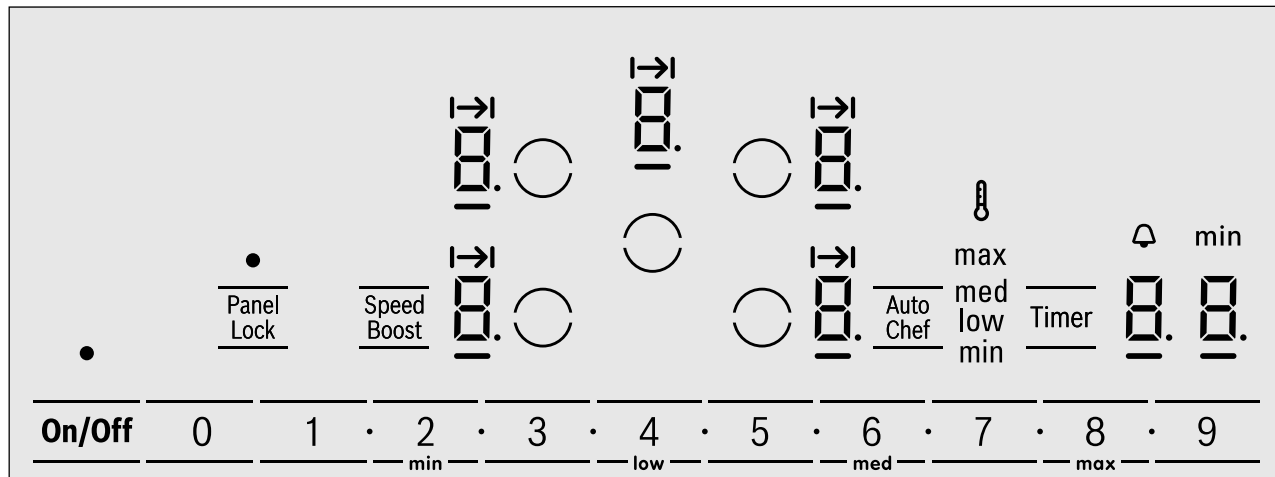
Faire connaissance avec l'appareil

Cette section décrit le panneau des touches, les éléments chauffants et les affichages.

Ces instructions s'appliquent à diverses tables de cuisson.

Voir la page 2 pour une liste des modèles et leurs dimensions.

Panneau de commande



Icônes d'affichage

●	Fonction indiquée active
→	Temps de cuisson réglé
—	Indique l'élément souhaité
88	Valeur de minuterie
8.	Niveau de puissance 1-9 et niveau intermédiaire •
Prêt	Prêt
H/h	Chaleur résiduelle H/h
b	PowerBoost b
max moy bas min	Niveaux de fonction de friture Auto Chef
min	Fonction de minuterie

Touches

On/Off (Marche/arrêt)	Interrupteur d'alimentation principal
Panel Lock (Verrouillage du panneau)	Verrouillage du panneau pour la sécurité des enfants / Protection contre l'essuyage
Speed Boost (Haute vitesse)	Fonction Speed Boost (Haute vitesse) pour chauffage rapide
Auto Chef	Fonction de friture Auto Chef
Minuterie	Fonctions de minuterie
○	Sélectionnez l'élément de cuisson
0 - 9	Niveaux de température avec niveaux intermédiaires •
min / bas / moy / max	Sélectionnez le niveau de puissance pour Auto Chef

Surfaces de commande

Lorsque vous touchez un symbole, la fonction respective sera activée.

Remarques

- Quand vous touchez plusieurs symboles à la fois, les réglages ne changeront pas. Cela vous permet de nettoyer la zone de commande tactile suite à un déversement d'aliments.
- Conservez toujours la zone de commande tactile propre et sèche. L'humidité et la saleté peuvent affecter le fonctionnement.

Les Éléments

Élément	Activation et désactivation
○ Élément simple	Utilisez toujours des ustensiles de cuisine de taille appropriée.
⊙ Élément double	Cet élément est activé automatiquement lorsque vous utilisez des ustensiles de cuisine avec une base de la même taille que la zone extérieure.
⊙ Élément triple	Cet élément est activé automatiquement lorsque vous utilisez des ustensiles de cuisine avec une base de la même taille que la zone extérieure (⊙ ou ⊙) sélectionnée.

Utilisez seulement des ustensiles appropriés pour l'induction; consultez la section sur les ustensiles appropriés.

Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson comprend un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque élément. Évitez de toucher les éléments indiqués.


Même si l'appareil est éteint, l'indicateur *h/H* demeurera allumé tant que la table de cuisson demeure chaude. Si la casserole est enlevée, mais que l'élément n'est pas éteint, l'indicateur *h/H* et le niveau de puissance choisi clignoteront en alternance.

Fonctionnement


Interrupteur d'alimentation principal

Utilisez l'interrupteur principal pour activer les circuits électroniques du panneau de commande. La table de cuisson est maintenant prête à être utilisée.

Mise en marche de la table de cuisson

Touchez la touche **On/Off** (Marche/arrêt) jusqu'à ce que l'indicateur au-dessus de l'interrupteur principal et les indicateurs de niveau de température  à côté des éléments chauffants s'allument.

Désactivation de la table de cuisson

Touchez la touche **On/Off**. L'indicateur  disparaîtra. La table de cuisson est maintenant désactivée. Les indicateurs de chaleur résiduelle resteront allumés jusqu'à ce que les éléments soient suffisamment refroidis.

Remarque : La table de cuisson s'éteindra automatiquement lorsque tous les éléments sont désactivés pendant plus de 20 secondes. L'indicateur de chaleur résiduelle demeurera allumé jusqu'à ce que les éléments soient suffisamment refroidis. *H/h* sera affiché à côté du symbole d'élément correspondant.

Allumage de la table de cuisson



Ce chapitre explique comment procéder au réglage des éléments chauffants. Le tableau ci-après répertorie les réglages de chaleur pour différents aliments.

Réglage de l'élément

Sélectionnez le niveau de chauffage souhaité avec les touches numérotées 1 à 9.




Niveau de chaleur 1 = puissance minimum

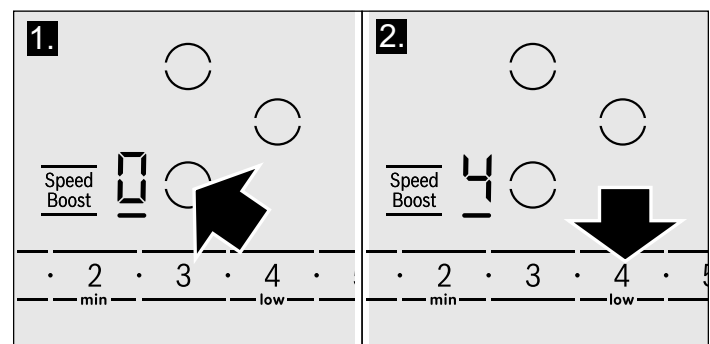
Niveau de chaleur 9 = puissance maximum


Chaque réglage de chaleur a un niveau intermédiaire. Ce niveau est indiqué par  dans l'écran de l'élément et est réglé en touchant les symboles  entre les touches numérotées.

Sélection du niveau de chaleur

La table de cuisson doit être allumée.

1. Sélectionnez l'élément souhaité en touchant le symbole  sur le panneau de commande. Sur l'écran de l'élément,  et l'indicateur  s'allument.
2. Dans les 10 secondes qui suivent, réglez le niveau de puissance souhaité avec les touches numérotées.



3. Pour modifier le niveau de puissance, sélectionnez l'élément et réglez le niveau de puissance souhaité avec les touches numérotées. Pour régler un niveau intermédiaire, touchez les symboles  entre les touches numérotées.

Désactivation de l'élément

Choisissez l'élément et réglez le niveau de chaleur à 0. L'élément sera désactivé et l'indicateur de chaleur résiduelle s'allumera.

Remarques

- Lorsqu'aucun récipient n'est placé sur une zone de cuisson par induction, l'indicateur du niveau de puissance clignote. La zone de cuisson s'éteint après quelque temps.

Tableau des réglages

Le tableau qui suit indique certains exemples. La durée de cuisson varie en fonction du type d'aliment, de son poids et de sa qualité. Des variations sont donc possibles.

- Si un récipient est placé sur la zone de cuisson avant l'allumage de la table de cuisson, ce récipient est reconnu au plus tard 20 secondes après l'allumage de l'interrupteur principal et la zone de cuisson est automatiquement sélectionnée. Réglez le niveau de puissance dans les 20 secondes qui suivent. Sinon, la zone de cuisson s'éteindra de nouveau.

Si plusieurs casseroles sont placées sur la table de cuisson lors de son allumage, une seule sera reconnue.

Remarque : Au cours de la cuisson, les ragoûts ou repas liquides, comme les soupes, sauces ou boissons, peuvent chauffer très rapidement et déborder ou causer des dégâts. Pour cette raison, nous vous recommandons de brasser continuellement la nourriture afin de la chauffer graduellement à un niveau de puissance approprié.

	Niveaux de puissance
Fondre	
chocolat	1.
beurre	1 - 2
Chauffer	
légumes congelés (par ex., épinard)	2. - 3.
bouillon	7 - 8
soupe épaisse	1. - 2.
lait**	1 - 2
Mijoter	
sauce délicate comme la sauce béchamel	4 - 5
sauce à spaghetti	2 - 3
braisé	4 - 5
poisson**	4 - 5
Cuisson	
riz (avec le double de la quantité d'eau)	2 - 3
pommes de terre avec leur pelure bouillies avec 235 à 475 ml (1 ou 2 tasses) d'eau	4 - 5
pommes de terre bouillies avec 235 à 475 ml (1 ou 2 tasses) d'eau	4 - 5
légume frais avec 235 à 475 ml (1 ou 2 tasses) d'eau	2 - 3.
légumes congelés avec 235 à 475 ml (1 ou 2 tasses) d'eau	3. - 4.
pâtes (2 à 4 litres d'eau)*	6 - 7
pouding**	1 - 2
céréales	2 - 3
Frir	
côtelette de porc	5. - 6.
poitrine de poulet	5 - 6
bacon	6 - 7
oeufs	5 - 6
poisson	5 - 6
crêpes	6 - 7
Grande friture** (dans 1 ou 2 litres d'huile)	
aliments congelés comme les pépites de poulet (225 grammes (0,5 lb) par portion)	8 - 9
autre comme les beignes (225 grammes (0,5 lb) par portion)	4. - 5.

Maintien au chaud

sauce tomate

1.

* cuisson progressive sans couvercle

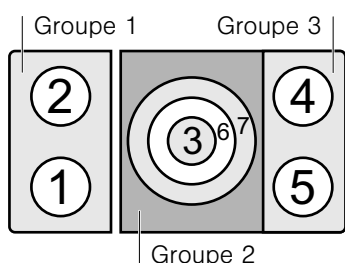
** sans couvercle

Fonction SpeedBoost

La fonction SpeedBoost peut être utilisée pour réchauffer une grande quantité d'eau plus rapidement qu'en utilisant le niveau de chaleur 9.

Limites d'utilisation

Cette fonction est disponible sur tous les éléments, à condition qu'aucun autre élément du même groupe ne soit en cours de fonctionnement, (voyez l'image). Si ce n'est pas le cas, les symboles 6 et 9 clignoteront sur l'écran de l'élément sélectionné, puis le niveau de puissance 9 sera réglé automatiquement.

**Réglage de SpeedBoost (Haute vitesse)**

1. Sélectionnez un élément.
2. Touche **Speed Boost** (Haute vitesse). La fonction est réglée.

Désactivation de SpeedBoost (Haute vitesse)

1. Sélectionnez un élément sur lequel la fonction SpeedBoost (Haute vitesse) est réglée.
2. Touchez **Speed Boost** (Haute vitesse). La fonction est désactivée.

Remarque : Dans certaines circonstances, la fonction peut être désactivée automatiquement pour protéger les composants électroniques internes de la table de cuisson.

AutoChef™

Lorsque vous utilisez AutoChef™ pour faire fonctionner l'élément chauffant, un capteur contrôle la température de la casserole.

La fonction AutoChef™ est montée sur les éléments avant gauche ou droit. Vérifiez vos éléments de cuisson pour **auto chef**.

Avantages

La zone de cuisson ne chauffe que lorsque cela est nécessaire. L'utilisateur peut alors économiser de l'énergie. L'huile et la graisse ne risquent pas de surchauffer.

ATTENTION

- Ne laissez jamais d'huile ou de gras cuire sans supervision.
- Placez la casserole au centre de l'élément. Assurez-vous que la base de la casserole possède un diamètre approprié.
- Ne placez pas de couvercle sur la casserole. La régulation automatique ne fonctionnera pas. Un filet anti-éclaboussures peut être utilisé sans affecter la régulation automatique.
- Utilisez seulement du gras ou de l'huile qui convient à la friture. Lorsque vous utilisez du beurre, de la margarine, de l'huile d'olive ou du lard de porc, choisissez le réglage de température **min**.
- AutoChef™ ne convient pas pour faire bouillir des aliments.

Casserolles appropriées pour AutoChef

Les casseroles pour la friture à utiliser avec AutoChef sont offertes comme accessoires optionnels. Utilisez seulement des casseroles appropriées pour AutoChef. Sinon, les casseroles pourraient surchauffer à des niveaux de friture plus élevés. Vous pouvez acheter les casseroles adaptées dans les magasins spécialisés ou par le biais de notre service d'assistance technique. Indiquez toujours le code de référence approprié.

- **HEZ390210** (petite)
- **HEZ390220** (moyenne)
- **HEZ390230** (grande)

Ces casseroles sont antiadhésives. Les aliments peuvent également être frits dans une petite quantité d'huile.

Les niveaux de friture indiqués ci-dessous sont en fonction des casseroles adaptées.

ATTENTION



Si vous utilisez un type de casserole différent, essayez d'abord le niveau de friture le plus bas et ajustez ensuite les réglages au besoin. Ces casseroles pourraient surchauffer.

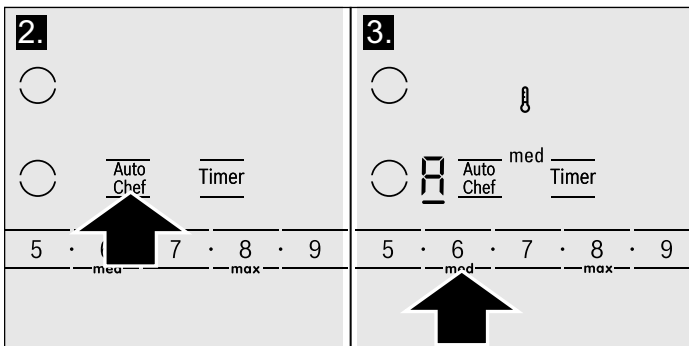
Niveaux de friture



Niveau de puissance	Température	Convient pour
max	élevée	par ex., crêpes de pommes de terre, pommes de terre sautées et bifteck saignant
med	moyenne - élevée	par ex., aliments frits minces, comme les tartes congelés, escalopes, ragu, légumes
low	moyenne - faible	par ex., aliments frits épais comme les hamburgers et les saucisses, poisson
min	faible	par ex., omelettes avec du beurre, de l'huile d'olive ou de la margarine

Réglage de la fonction AutoChef™

Sélectionnez le niveau de friture approprié du tableau. Placez la poêle du système au centre de l'élément chauffant. La surface de cuisson doit être en marche.

1. Sélectionnez l'élément.
2. Touchez **AutoChef**.  s'allume sur l'écran de l'élément. Le symbole  s'allume sur l'écran.
3. Sélectionnez le niveau de friture souhaité avec les touches numérotées. Le niveau de friture sélectionné est affiché.



Le symbole de température  reste allumé jusqu'à ce que la température de friture soit atteinte. Ensuite, un signal sonore retentit,  disparaît.

4. Ajoutez de l'huile de friture dans la casserole, puis ajoutez les ingrédients. Retournez les aliments comme d'habitude pour éviter de les brûler.

Désactivation de la fonction AutoChef™

Choisissez l'élément chauffant et touchez **AutoChef**.

Tableau de friture avec AutoChef™

Le tableau qui suit indique le niveau de friture approprié en fonction de la nourriture choisie. La durée de friture dépendra du type, du poids et de la qualité de la nourriture.

Les niveaux de friture indiqués sont en fonction d'une casserole adaptée. Les niveaux de friture peuvent varier lorsque vous utilisez d'autres casseroles pour la friture.

		Niveau de friture	Temps de friture total à partir du signal
Viande	Côtelette de porc, avec ou sans os (2,5 cm / 1 po d'épaisseur)	low	10 à 17 min
	Escalope de veau panée (1,6 cm / 5/8 po d'épaisseur)	med	6 à 10 min
	Filet (2,5 cm / 1 po d'épaisseur)	med	6 à 10 min
	Cordon bleu	low	15 à 20 min
	Steak de boeuf médium saignant (1,9 cm / 3/4 po d'épaisseur)	max	8 à 10 min
	Steak de boeuf médium ou bien cuit (1,9 cm / 3/4 po d'épaisseur)	med	8 à 12 min
	Poitrine de poulet (2,5 cm / 1 po d'épaisseur)	min	20 à 30 min
	Poulet frit à la poêle	min	25 à 35 min
	Saucisses, par ex. hot dogs (ø 1,2 à 2,9 cm / 1/2 à 1 1/8 po)	low	8 à 20 min
	Hamburger	low	6 à 12 min
	Minces tranches de viande	med	7 à 12 min
	Viande hachée	med	6 à 10 min
Bacon	min	5 à 8 min	
Poisson	Poisson, frit (entier)	low	15 à 25 min
	Filet de poisson pané ou non	low/med	10 à 20 min
	Crevettes	med	4 à 8 min
Plats avec des oeufs	Crêpes	low	fc
	Omelettes	min	fc
	Oeufs frits	min	2 à 6 min
	Oeufs brouillés	min	2 à 4 min
	Pain doré	min	fc
Pommes de terre	Pommes de terre bouillies et frites	max	6 à 12 min
	Pommes de terre crues et frites	low	15 à 25 min
	Pommes de terre rissolées	min	20 à 30 min
Légumes	Ail/oignons	min	2 à 10 min
	Courge, aubergine	low	4 à 12 min
	Champignons	med	10 à 15 min
	Légumes sautés	med	10 à 12 min
Produits congelés	Croquettes et galettes de poulet	med	8 à 15 min
	Cordon bleu	min	10 à 30 min
	Poitrine de poulet	low	10 à 30 min
	Filet de poisson pané	low	10 à 20 min
	Bâtonnets de poisson	med	8 à 12 min
	Frites au four	max	4 à 6 min
	Légumes sautés	min	8 à 15 min
	Rouleaux de printemps / rouleaux impériaux (1,9 à 3,2 cm / 3/4 à 1 1/4" d'épaisseur)	low	10 à 30 min
Plats préparés	Produits de pommes de terre, par ex. frites	low	10 à 15 min
	Produits de pommes de terre, par ex. pommes de terre rissolées	min	10 à 20 min
	Pâtes (avec de l'eau ajoutée)	min	4 à 6 min
Divers	Camembert cuit/fromage cuit	low	7 à 10 min
	Amandes rôties, noix, pignons*	min	3 à 7 min

* À placer dans une casserole froide
fc friture continue

Durée de cuisson

Vous pouvez utiliser la fonction de minuterie pour établir une durée de cuisson pour n'importe quel élément. Une fois la durée de cuisson écoulée, l'élément s'éteindra automatiquement.

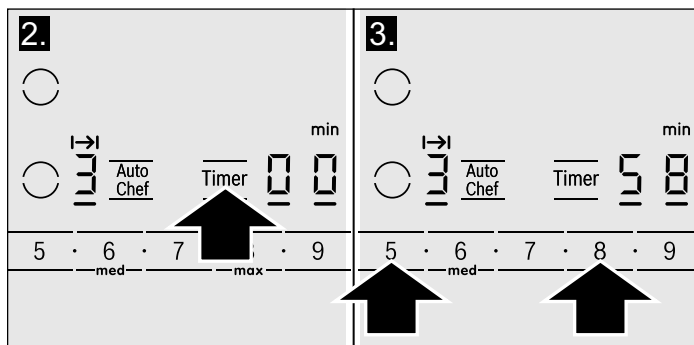
▲ ATTENTION

- Lorsque la minuterie est en utilisation, gardez toujours la table de cuisson sous surveillance et ne laissez rien brûler ou déborder. Des débordements peuvent causer de la fumée et les aliments et les huiles peuvent prendre feu s'ils sont laissés sans surveillance à des températures élevées.
- Cette fonction ne devrait pas être utilisée pour des durées prolongées, surtout à des températures élevées.
- Assurez-vous d'éteindre la table de cuisson avec l'interrupteur principal après chaque utilisation.

Réglage du temps de cuisson

La table de cuisson doit être allumée.

1. Sélectionnez l'élément souhaité et le niveau de puissance.
2. Touchez deux fois **Timer**. L'indicateur I→I s'allume dans l'écran de l'élément et **00** est affiché dans l'écran de la minuterie.
3. Dans les 10 secondes qui suivent, réglez le temps souhaité avec les touches numérotées.



La minuterie lance le compte à rebours après quelques secondes.

Une fois que le temps de cuisson s'est écoulé

L'élément s'éteint une fois que le temps de cuisson réglé s'est écoulé. Vous entendrez un signal sonore.

L'indicateur I→I apparaît dans l'écran de l'élément et la minuterie affiche **00** pendant 10 secondes. L'indicateur I→I dans l'écran de l'élément reste allumé.

Touchez **TIMER** (Minuterie) pour éteindre les indicateurs et les signaux sonores.

Modification ou annulation du temps de cuisson

1. Sélectionnez l'élément souhaité.
2. Touchez deux fois **Timer**. L'indicateur I→I s'allume sur l'écran de l'élément et le temps de cuisson restant est affiché. Réglez le temps de cuisson avec les touches numérotées.
3. Réglez le temps de cuisson avec les touches numérotées. Pour annuler le temps de cuisson réglé, réglez la minuterie sur **00** en touchant deux fois la touche **0**.

Minuterie automatique

Grâce à cette fonction, vous pouvez choisir une durée de cuisson pour tous les éléments. Lorsqu'un élément est activé, le compte à rebours de la durée choisie sera lancé. Une fois la durée de cuisson écoulée, l'élément s'éteindra automatiquement.

Les Instructions pour activer la minuterie automatique se trouvent dans le chapitre des « Réglages de base ».

Remarque : Le temps de cuisson peut être modifié ou annulé pour n'importe quel élément:



Sélectionnez l'élément souhaité et touchez deux fois la touche **Timer** (Minuterie). Le temps de cuisson restant pour l'élément est affiché. Réglez le temps de cuisson avec les touches numérotées, ou désactivez-le en réglant la valeur de minuterie sur **00**.


Minuterie de cuisine

La minuterie peut être programmée pour des périodes allant jusqu'à 99 minutes. Elle est également indépendante de tous les autres réglages. Vous pouvez aussi utiliser la minuterie de cuisine lorsque la table de cuisson est désactivée ou verrouillée.



Cette fonction n'éteint pas automatiquement un élément.

Réglage de la minuterie de cuisine


1. Touchez **Timer** (Minuterie) jusqu'à ce que l'indicateur  s'allume.  apparaît sur l'écran de minuterie.
2. Réglez le temps souhaité avec les touches numérotées.
La minuterie lance le compte à rebours après quelques secondes.

Pour afficher le temps qui reste, touchez **Timer** (Minuterie) jusqu'à ce que l'indicateur  s'allume. Après 10 secondes, l'écran de minuterie s'éteindra.




Fin de la durée de cuisson

Un signal sonore sera émis. Les indicateurs  et  s'allumeront. Touchez la touche **Timer**. Les indicateurs s'éteindront et le signal sonore arrêtera.

Modification du temps

Touchez **Timer** (Minuterie) jusqu'à ce que l'indicateur  s'allume et réglez un nouveau temps avec les touches numérotées.

Effacement du temps

Touchez **Timer** (Minuterie) jusqu'à ce que l'indicateur  s'allume. Touchez la touche **0** jusqu'à ce que  apparaisse sur l'écran de minuterie. L'indicateur  s'éteint le voyant s'éteint.

Arrêt automatique

L'appareil est doté d'une fonction d'arrêt automatique. L'arrêt automatique est activé lorsque les réglages n'ont pas été changés depuis très longtemps. L'heure à laquelle l'arrêt automatique est activé est basée sur la température sélectionnée.

Arrêt activé

FB s'affiche à l'écran. Le fonctionnement du four est interrompu.


Appuyez sur n'importe quelle touche à effleurement pour faire disparaître l'indicateur affiché. Vous pouvez maintenant configurer les réglages.

Verrouillage du tableau de commande

Le verrouillage du panneau de commande permet de sécuriser la table de cuisson pour ne pas que les enfants puissent l'allumer accidentellement.

Activation du verrouillage du panneau

La table de cuisson doit être éteinte.

Touchez **Panel Lock** (Verrouillage du panneau) pendant 4 secondes. L'indicateur  au-dessus de *Panel Lock* (Verrouillage du panneau) s'allume pendant 10 secondes. La table de cuisson est maintenant verrouillée.

Désactivation du verrouillage du panneau

Touchez **Panel Lock** (Verrouillage du panneau) pendant 4 secondes. Le verrou de sécurité pour enfants est maintenant désactivé.

ATTENTION

Le verrou de sécurité pour enfants peut être activé et désactivé par inadvertance par les moyens suivants:

- déversement d'eau pendant le nettoyage
 - débordement d'aliments
 - objets placés sur la touche **Panel Lock** (Verrouillage du panneau).
-


Verrouillage automatique du panneau

Avec cette fonction, le verrouillage du panneau est automatiquement activé chaque fois que vous éteignez la table de cuisson.

Activation et désactivation

Consultez la section sur les «Réglages de base».

Protection contre l'essuyage

Le nettoyage du panneau de commande pendant que la table de cuisson est allumée peut modifier les réglages. Pour éviter cette situation, la table de cuisson est dotée d'une fonction de protection contre l'essuyage. Touchez **Panel Lock (Verrouillage du panneau)**. L'indicateur  au-dessus de cette touche apparaît. Le panneau de commande est verrouillé pendant environ 35 secondes. Vous pouvez maintenant nettoyer la surface du panneau de commande sans risquer de modifier les réglages. Une fois la durée écoulée, un signal sonore sera émis. Le verrouillage de nettoyage est maintenant désactivé. La fonction de verrouillage de nettoyage n'affecte pas l'interrupteur principal. Vous pouvez donc désactiver la table de cuisson à tout moment.

Réglages de base

Votre appareil comprend divers réglages de base. Vous pouvez ajuster ces réglages en fonction de votre façon de cuisiner.

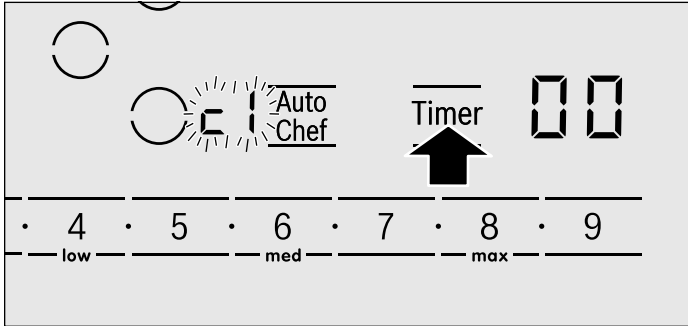
Affichage	Fonction
c 1	Verrouillage automatique du panneau de commande à l'épreuve des enfants 0 Désactivé* 1 Activé
c 2	Signaux sonores 0 Signal de confirmation et signaux d'erreur désactivés 1 Seuls les signaux d'erreur sont activés 2 Seuls les signaux de confirmation sont activés 3 Tous les signaux activés*
c 5	Minuterie automatique 0 Off* (Arrêt) 1-99 Temps d'arrêt automatique
c 6	Durée du signal de fin de minuterie 1 10 secondes* 2 30 secondes 3 1 minute
c 7	Fonction de gestion de la puissance 0 = Désactivé* 1 = puissance minimale de 1000 W 1. = 1500 W 2 = 2000 W etc. 9 ou 9. = puissance maximale de l'élément
c 9	Temps de sélection pour l'élément chauffant 0 Illimité*: Vous pouvez ajuster les réglages du dernier élément chauffant utilisé à tout moment sans avoir à le sélectionner de nouveau. 1 Restreint: Vous pouvez ajuster les réglages du dernier élément chauffant utilisé dans les 10 secondes suivant sa sélection. Après ce délai, vous devrez de nouveau choisir l'élément chauffant avant de pouvoir le régler.
c 0	Revenir aux réglages par défaut 0 Désactivé* 1 Revenir aux réglages par défaut de l'appareil

* réglages par défaut

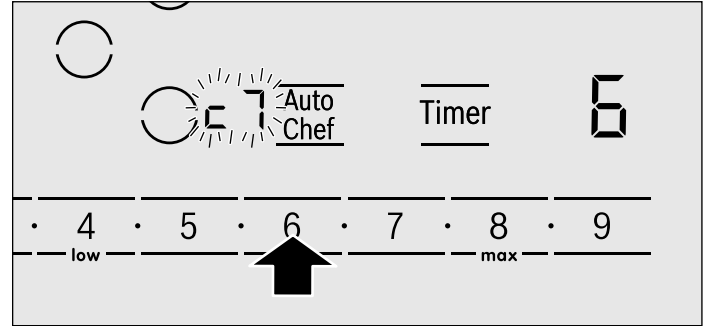
Modification des réglages de base

La table de cuisson doit être éteinte.

1. Allumez la table de cuisson avec l'interrupteur principal.
2. Dans les 10 secondes qui suivent, touchez **Timer** (Minuterie) pendant 4 secondes.
Dans l'écran, **⏸** et **!** s'allument en alternance et dans l'écran de minuterie **⏸** s'allume comme réglage par défaut.



3. Touchez **Timer** (Minuterie) à répétition jusqu'à ce que l'indicateur de la fonction souhaitée apparaisse sur l'écran de l'élément.
4. Sélectionnez le réglage souhaité au moyen des touches numérotées.



5. Touchez de nouveau **Timer** (Minuterie) pendant 4 secondes. Le réglage est mémorisé.

Sortie des réglages de base

Éteignez la table de cuisson avec l'interrupteur principal.

Nettoyage et entretien

Nettoyage quotidien

Remarque : Les recommandations de nettoyeurs sont fournies à titre indicatif et n'ont pas valeur de promotion d'une marque particulière.

Table de cuisson vitrocéramique

▲ ATTENTION

N'appliquez pas de nettoyeur sur le verre lorsque la surface est chaude, utilisez seulement le grattoir à lame de rasoir. Les vapeurs générées à cette occasion peuvent être nocives pour la santé. L'échauffement du nettoyeur peut provoquer une attaque chimique de la surface.

Nettoyer la surface lorsqu'elle est parfaitement froide, sauf dans les cas suivants: enlever immédiatement le sucre sec, le sirop de sucre, les produits à base de tomate et le lait au moyen du grattoir à lame de rasoir (voir le tableau spécial d'entretien).
Essuyer les projections avec une éponge humide propre ou du papier essuie-tout. Rincer et sécher. Utiliser du vinaigre blanc s'il reste des taches ; rincer.
Appliquer une petite quantité du nettoyeur pour tables de cuisson en vitrocéramique. Si la surface est sèche, la polir avec du papier essuie-tout ou un chiffon propre.

Instructions de nettoyage

Utilisez les produits nettoyeurs en petites quantités ; appliquez le nettoyeur sur un papier essuie-tout ou un chiffon propre et sec. Passez sur la surface et polissez avec un chiffon sec et propre.

Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez des nettoyeurs pour table de cuisson en vitrocéramique comme BonAmi®, Soft Scrub®(sans eau de Javel), et du vinaigre blanc.

Éviter ces nettoyeurs

- Nettoyeurs à vitres contenant de l'ammoniaque ou un agent chloré de blanchiment. Ces ingrédients peuvent endommager ou colorer durablement la table de cuisson.
- Nettoyeurs caustique - les nettoyeurs comme Easy Off® peuvent colorer la surface de la table de cuisson.
- Nettoyeurs abrasifs.
- Les tampons à récurer en métal et éponges à laver, comme Scotch Brite®, peuvent rayer ou laisser des marques dans le métal.
- Les tampons à récurer savonneux, comme SOS®, peuvent rayer la surface.
- Les nettoyeurs en poudre contenant un agent chloré de blanchiment peuvent colorer durablement la table de cuisson.
- Les nettoyeurs inflammables, tels l'essence à briquet ou WD-40.

Tableau de nettoyage

Type de salissures	Solution possible
Sucre sec, sirop de sucre, lait ou morceaux de tomates. Film ou feuille de plastique fondu. Il faut ENLEVER IMMEDIATEMENT tous ces dépôts. Si vous ne les enlevez pas tout de suite, vous risquez d'endommager durablement la surface.	Enlever ces salissures pendant que la surface est encore chaude, à l'aide du grattoir à lame de rasoir. Mettre une lame neuve et bien affûtée dans le grattoir. Enlever la poêle et éteindre le foyer. Porter des gants de cuisinier, tenir le grattoir avec un angle de 30°, veiller à ne pas rayer le verre. Enlever les salissures de la zone chauffée. Une fois que la surface a refroidi, enlever les résidus et appliquer un nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique.
▲ AVERTISSEMENT	
RISQUE DES LÉSIONS La lame est très aiguisée. Risque de coupures. Protéger la lame quand elle n'est pas utilisée. Remplacer immédiatement la lame si elle présente des imperfections.	
Aliments brûlés, traînées foncées et taches	Ramollir pendant 30 minutes en plaçant un papier essuie-tout ou une éponge humide sur la salissure. Utiliser un tampon à récurer en plastique et un nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique ou bien le grattoir à lame de rasoir. Rincer et sécher.
Projections de graisse	Utiliser une éponge ou une lavette savonneuse pour enlever la graisse ; rincer soigneusement et sécher. Appliquer un nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique.
Marques laissées par le métal: Tache chatoyante	Les poêles contenant de l'aluminium, du cuivre ou de l'inox peuvent laisser des marques. Dans ce cas, il faut traiter avec un nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique dès que la surface a refroidi. Si cela ne suffit pas à enlever les marques, essayer avec un produit abrasif doux (Bon Ami®, Soft Scrub® sans eau de Javel) et du papier essuie-tout humide. Rincer et réappliquer du nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique. Si vous n'enlevez pas avant la prochaine cuisson les marques laissées par le métal, vous aurez beaucoup de mal à le faire plus tard.
Taches d'eau calcaire: Liquides de cuisson ayant débordé sur la surface	Les minéraux contenus dans certaines eaux peuvent être transférés à la surface et générer des taches. Utiliser du vinaigre blanc non dilué, rincer et sécher. Remettre en état avec du nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique. Enlever les traces de débordement et les taches avant de réutiliser la table de cuisson.
Rayures de surface: Les petites rayures sont courantes et n'affectent pas la cuisson. Elles se polissent et sont moins visibles si le nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique est appliqué quotidiennement.	Appliquer un nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique avant l'utilisation, afin d'éliminer les grains de sable ou autres (sel et épices). Pour réduire les rayures, utiliser des poêles à fonds lisses, propres, et les sécher avant utilisation. Utiliser chaque jour le nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique recommandé. AVIS : les anneaux en diamant peuvent rayer la surface.

Entretien

Cet appareil ne requiert pas d'autre entretien qu'un nettoyage quotidien. Pour obtenir les meilleurs résultats, appliquer chaque jour une crème de nettoyage pour tables de cuisson.

Entretien

Corrections des défaillances

Les défaillances sont généralement attribuables à de petits détails. Avant d'appeler le service d'assistance technique, vous devriez envisager les conseils et avertissements suivants.

⚠ ATTENTION

Les réparations devraient être effectuées uniquement par un réparateur qualifié.

Des réparations inappropriées sur votre appareil peuvent mener à des risques de blessures graves ou de décès.

Indicateur	Défaillance	Solution
aucun	La source d'alimentation électrique a été coupée. L'appareil n'a pas été connecté correctement selon le schéma de raccordement. Défaillance du système électronique.	Utilisez d'autres électroménagers pour voir si l'alimentation a été coupée. Vérifiez que l'appareil a été raccordé correctement selon le schéma de raccordement. Si les mesures ci-dessus ne peuvent corriger la défaillance, contactez le service d'assistance technique.
Les indicateurs clignotent	Le panneau de commande est humide ou un objet y repose dessus.	Séchez la zone du panneau de commande ou enlevez l'objet qui y repose dessus.
L'indicateur - clignote sur les indicateurs de zone de cuisson	Une anomalie s'est produite dans le système électronique.	Couvrez brièvement sur le panneau de commande avec la main pour confirmer la défaillance.
<i>E</i> + numéro / <i>d</i> + numéro / <i>E</i> + numéro	Défaillance du système électronique.	Débranchez la table de cuisson du secteur. Attendez environ 30 secondes avant de le débrancher de nouveau.*
<i>F0</i> /	Il y a une erreur de fonctionnement interne.	Débranchez la table de cuisson du secteur. Attendez environ 30 secondes avant de le débrancher de nouveau.*
<i>F2</i> <i>F4</i>	Le système électronique a surchauffé et le brûleur correspondant a été éteint. Le système électronique a surchauffé et tous les brûleurs ont été éteints.	Attendez que le système électronique se soit suffisamment refroidi. Ensuite, touchez n'importe quel symbole sur la table de cuisson. *
<i>F5</i> + niveau de puissance et signal sonore	Il y a un plat de cuisson chaud sur le panneau de commande. Il est fort probable que le système électronique surchauffera.	Retirez le plat de cuisson. L'indicateur de défaillance s'éteindra peu de temps après. Vous pouvez poursuivre la cuisson.
<i>F5</i> et signal sonore	Il y a un plat de cuisson chaud sur le panneau de commande. Le brûleur s'est éteint pour protéger le système électronique.	Retirez le plat de cuisson. Attendez quelques secondes. Touchez n'importe quelle touche sur le panneau de commande. Une fois l'indicateur de défaillance éteint, vous pouvez poursuivre la cuisson.
<i>U1</i>	Tension d'alimentation incorrecte, à l'extérieur des limites de fonctionnement normales.	Contactez votre distributeur d'électricité.
<i>U2</i> / <i>U3</i>	Le brûleur a surchauffé et s'est éteint afin de protéger sa surface de cuisson.	Attendez que le système électronique se soit suffisamment refroidi avant de le rallumer.

* Si l'avertissement persiste, appelez le service d'assistance technique.

Ne posez aucun plat de cuisson chaud sur le panneau de commande.

Bruits normaux émis par la table de cuisson

La technologie d'induction est basée sur la génération de champs électromagnétiques grâce auxquels la chaleur est produite directement sur le fond de l'ustensile de cuisson. Selon leur fabrication, les casseroles et poêles peuvent produire des bruits très variés. Ces bruits sont décrits de la manière suivante:

Ronronnement grave (comme pour un transformateur)

Ce bruit est perceptible lorsque la cuisson se fait à un niveau de puissance élevé. Il est dû à la quantité d'énergie transmise de table de cuisson à l'ustensile. Il disparaît ou diminue lorsque le niveau de puissance est inférieur.

Sifflement léger

Ce bruit apparaît lorsque l'ustensile de cuisson est vide. Il disparaît dès que de l'eau ou des aliments sont versés dans le récipient.

Crépitement

Ce bruit vient d'ustensiles de cuisson composés de plusieurs matières superposées. Il apparaît lorsque les surfaces de contact entre les différentes matières se mettent à vibrer. Il se forme au niveau de l'ustensile de cuisson et peut varier selon la quantité et la préparation des aliments.

Sifflement fort

Ce bruit se produit avec les ustensiles de cuisson composés de plusieurs matières superposées, et utilisés au plus haut niveau de puissance et sur deux foyers en même temps. Le bruit disparaît ou diminue lorsque le niveau de puissance est inférieur.

Bruit de ventilateur

Pour que le système électronique fonctionne bien, il est nécessaire de réguler la température de la table de cuisson. À cet effet, la table est dotée d'un ventilateur de refroidissement qui se met en marche pour abaisser et réguler la température de l'électronique. Le ventilateur peut continuer à tourner après l'arrêt de l'appareil, si la température mesurée reste trop chaude bien que la table soit éteinte.

Les bruits décrits sont normaux avec la technologie d'induction et ne doivent pas être considérés comme des défauts.

Service technique

Si vous devez réparer l'appareil ménager, contactez notre département de service technique. Notre principal centre de service à la clientèle (voir la suite) sera ravi de vous référer à un centre près de votre domicile.

Numéro E et numéro FD:

Lorsque vous appelez notre service à la clientèle, ayez à votre disposition le numéro de produit (E) et le numéro de fabrication (FD) de votre appareil ménager. Ces numéros figurent sur la plaque d'identification au bas de l'appareil ménager.

Des question ? Contactez-nous. Nous espérons recevoir de vos nouvelles très bientôt !

800-944-2904

www.bosch-home.com

1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614

ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE

Couverture de la garantie:

La garantie limitée fournie par BSH Home Appliances Ltd. (« BSH ») dans le présent énoncé de garantie limitée s'applique seulement aux Bosch appareil (« Produit ») vendu au premier acheteur, en 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 ;
- nouveau au détail (non en montre, tel quel ou un retour), qu'il n'est pas destiné à la revente ni à un usage commercial et ;
- 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 données ici s'appliquent seulement au premier acheteur du produit et ne sont pas transférables. BSH se réserve le droit de demander une preuve d'achat au moment de la réclamation sous garantie afin de confirmer que le produit est à même la période de garantie limitée.

S'assurer de retourner la carte d'enregistrement, quoiqu'elle n'est pas nécessaire pour la garantie, c'est la façon dont BSH peut vous aviser dans le cas d'un avis de rappel ou de sécurité du produit.

Durée de la garantie

BSH garantit que le produit ne présente aucun défaut de matériaux ou de fabrication pour une période trois cent soixante cinq (365) jours à compter de la date d'achat. La durée commence à la date d'achat et ne sera pas allongée, prolongée, interrompue pour quelle que raison que ce soit.

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 comme solution exclusive

Pendant la période de garantie, BSH ou un de ses centres de service autorisés réparera le produit sans frais (sujet à certaines limitations indiquées dans le présent document), si le produit présente un défaut de fabrication ou de matériaux. Si des tentatives raisonnables pour réparer le produit sont vaines, alors BSH remplacera le produit (un modèle supérieur peut être disponible, à la seule discrétion de BSH, moyennant des frais additionnels). Toutes les pièces ou les composants enlevés demeurent la seule propriété de BSH. Toute pièce et tout composant réparés doit être identique à la pièce d'origine à des fins de cette garantie et la garantie ne sera pas prolongée en regard de telles pièces. La seule responsabilité de BSH est de faire réparer le produit défectueux par un centre de service autorisé pendant les heures d'affaires normales. Pour la sécurité et éviter des dommages à la propriété, BSH recommande fortement de ne pas réparer le produit soi-même, par une personne non qualifié ; BSH ne sera pas tenu responsable des réparations ou du travail effectué par une personne non autorisée. Si le consommateur désire faire réparer par une personne autre qu'une personne autorisée, **CETTE GARANTIE EST AUTOMATIQUEMENT NULLE ET NON AVENUE**. Les centres de service autorisés sont les personnes ou les compagnies qui ont été spécialement formées sur les produits BSH et qui possèdent, selon l'opinion de BSH, une réputation supérieure pour le service à la clientèle et la capacité technique (il est à noter qu'elles sont des entités indépendantes et non des agents, partenaires, affiliations ou représentants de BSH). Nonobstant ce qui suit, BSH ne sera pas tenu responsable d'aucune façon si le produit est situé dans une région éloignée (supérieure à 100 miles d'un centre de service autorisé) ou n'est pas accessible de façon raisonnable, dans un environnement hasardeux, dangereux ; dans une telle éventualité, à la demande du consommateur, BSH pourrait payer les frais de main-d'oeuvre et de pièces et expédier les pièces à un centre de service autorisé le plus près, mais le consommateur serait entièrement responsable pour toute durée de déplacement et autres frais spéciaux encourus par le centre de service, en autant qu'il accepte l'appel de service.

Produit hors garantie

BSH n'a aucun obligation, par loi ou autre, d'offrir toute concession, incluant réparation, prorata ou remplacement de produit une fois la garantie expirée.

Exclusions à la garantie

La couverture de garantie décrite aux présentes exclut tout défaut ou dommage qui n'est pas une faute directe de BSH, y compris sans limitation, un ou plusieurs des cas suivants:

- utilisation du produit autre qu'un usage normal, habituel et de la façon destinée (incluant sans limitation toute forme d'utilisation commerciale, d'utilisation ou de rangement d'un produit pour l'intérieur à l'extérieur, utilisation du produit de concert avec un transporteur aérien ou marin) ;
- mauvaise conduite, 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) ;
- ajustement, modification ou altération de toute sorte ;
- manquement à la conformité des normes applicables fédérales, provinciales, municipales ou électrique du pays, codes de plomberie et/ou de construction, réglementation ou lois, incluant le manquement d'installer le produit en stricte conformité avec les codes et réglementations de construction et d'incendie locaux ;
- usure ordinaire, déversements d'aliments, liquide, accumulation de graisse ou autres substances accumulées dans, sur ou autour du produit ;
- toute force ou tout facteur externe, élémentaire et/ou environnemental, incluant sans limitation, pluie, vent, sable, inondation, incendie, coulée de boue, gel, humidité excessive et exposition prolongée à l'humidité, foudre, surtension, problème de structure autour de l'appareil et actes de Dieu.

En aucun cas, BSH ne sera tenu responsable des dommages survenus à la propriété, incluant les armoires, planchers, plafonds et autres objets ou structures autour du produit. Également exclus de la garantie sont des produit sur lequel le numéro de série a été modifié, altéré, effacé, enlevé ; appel de service pour enseigner le fonctionnement du produit ou les visites où il n'y a aucun problème avec le produit ; correction de problèmes d'installation (le consommateur est seul responsable pour toute structure et tout réglage du produit, incluant l'électricité, la plomberie et autres connexions nécessaires, pour un plancher/fondation appropriée, et pour toute modification incluant, sans limitation, armoire, mur, plancher, tablette, etc.) et la remise de coupe-circuit ou remplacement de fusible.

SELON LA PORTÉE PERMISE PAR LA LOI, CETTE GARANTIE DONNE DES SOLUTIONS EXCLUSIVE RELATIVEMENT AU PRODUIT, QUE LA RÉCLAMATION SURVIENNE PAR CONTRAT OU TORT (INCLUANT RESPONSABILITÉ STRICTE OU NÉGLIGENCE) OU AUTRE. CETTE GARANTIE EST EN LIEU DE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, TOUTE GARANTIE PAR LOI, À DES FINS DE COMMERCIALISATION OU À DES FINS PARTICULIÈRES, OU AUTRE, SERA EN VIGUEUR SEULEMENT POUR LA PÉRIODE EFFECTIVE DE LA GARANTIE LIMITÉE EXPRESSE. EN AUCUN CAS, LE

FABRICANT NE PEUT ÊTRE TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES, SPÉCIAUX, INDIRECTS, PERTES D'AFFAIRES, ET/OU DOMMAGES PUNITIFS, PERTES, FRAIS INCLUANT SANS LIMITATION LE MANQUEMENT AU TRAVAIL, REPAS À L'HÔTEL ET/OU AU RESTAURANT, FRAIS DE REMODELAGE SURVENUS À CAUSE DE DOMMAGES DIRECTS DÉFINITIVEMENT CAUSÉS EXCLUSIVEMENT PAR BSH OU AUTRE. CERTAINS ÉTATS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS ET NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION SUR LA DURÉE D'UNE GARANTIE IMPLICITE, PAR CONSÉQUENT LES LIMITATIONS SUSMENTIONNÉES PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER. CETTE GARANTIE DONNE DES DROITS SPÉCIFIQUES ET IL PEUT Y EN AVOIR D'AUTRES QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE.

Aucune tentative de modifier, changer ou amender cette garantie ne peut être effective sans le consentement écrit autorisé par un officier de BSH.

Contenido

Definiciones de Seguridad	47
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES ..	48
Seguridad para evitar incendios	48
Seguridad al cocinar	48
Prevención de quemaduras	49
Seguridad de los niños	49
Seguridad en la limpieza	49
Seguridad en los utensilios de cocina	50
Instalación y mantenimiento adecuados	50
Interferencias electromagnéticas	51
Ventilador de refrigeración	51
Advertencias en virtud de la Proposición 65 del estado de California	51
Elementos que pueden dañar el electrodoméstico ..	52
Protección medioambiental	52
Consejos para ahorrar energía	52
La Cocción por Inducción	53
Ventajas de las cocinas de inducción	53
Recipientes para cocinar	53
Para familiarizarse con la unidad	54
Panel de control	54
Elementos	55
Indicador de calor residual	55
Operación	55
Interruptor de alimentación eléctrica principal	55
Para encender la placa	55
Función SpeedBoost	57
AutoChef™	57
Tiempo de cocción	60
Temporizador de cocina	60
Cierre automático	61
Panel Lock	61
Protección de limpieza	61
Valores básicos	61
Limpieza y mantenimiento	63
Limpieza diaria	63
Pautas de limpieza	63
Tablas de limpieza	63
Mantenimiento	64
Servicio técnico	64
Arreglo de los desperfectos	64
Ruidos de funcionamiento normales de la placa de cocción	65
Servicio técnico	66

DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO	66
Cobertura de esta garantía y a quiénes se aplica	66
Duración de la garantía	66
Reparación/reemplazo como único recurso	66
Producto fuera de garantía	67
Exclusiones de la garantía	67

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: www.bosch-home.com y también en la tienda online: www.bosch-home.com/us/store

Definiciones de Seguridad

▲ ADVERTENCIA

Esto indica que se pueden producir lesiones graves o la muerte si no se cumple con esta advertencia.

▲ ATENCION

Esto indica que pueden producirse lesiones leves o moderadas si no se cumple con esta advertencia.

AVISO: Esto indica que puede producirse un daño al electrodoméstico o a la propiedad como resultado de la falta de cumplimiento de este aviso.

Nota: Esto lo alerta sobre información y/o consejos importantes.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA

Su nuevo electrodoméstico ha sido diseñado para ser seguro y confiable si recibe el cuidado adecuado. Lea atentamente todas las instrucciones antes de usarlo. Estas precauciones reducirán el riesgo de quemaduras, descarga eléctrica, incendio y lesiones a personas. Al utilizar electrodomésticos de cocina, se deben tomar precauciones de seguridad básicas, incluidas las que se encuentran en las páginas siguientes.

Una vez retirado el embalaje, revise el aparato. No lo conecte si ha sufrido daños durante el transporte.

Seguridad para evitar incendios

No deje que papel de aluminio, plástico, papel ni tela entren en contacto con un elemento de la superficie, una hornilla o una rejilla calientes. No deje ollas hirviendo sin líquido.

Si la placa está cerca de una ventana, una ventilación o un ventilador de aire forzado, asegúrese de que los materiales inflamables, como los elementos utilizados para cubrir una ventana, no se aproximen a las hornillas o a los elementos ni se extiendan sobre estos. Podrían prenderse fuego.

Siempre tenga un detector de humo en funcionamiento cerca de la cocina.

Nunca deje la placa sin vigilancia cuando esté en uso. Los derrames por hervor causan humo y las salpicaduras grasosas pueden prenderse fuego.

ADVERTENCIA

PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO OCASIONADO POR GRASA:

- a. Nunca deje las unidades de la superficie sin vigilancia a valores altos. Los derrames por hervor causan humo y salpicaduras grasosas que pueden prenderse fuego. Caliente los aceites despacio, a valores bajos o medianos.
 - b. Siempre encienda la campana al cocinar a un valor de calor alto o al flambear alimentos (p. ej., Crepas Suzette, cerezas Jubilee, carne flambeada con granos de pimienta).
 - c. Limpie los ventiladores extractores con frecuencia. No se debe permitir la acumulación de grasa en los ventiladores ni en los filtros.
 - d. Use el tamaño adecuado de olla. Siempre use utensilios de cocina apropiados para el tamaño del elemento de la superficie.
-

En el caso de que su ropa se prenda fuego, arrójese al piso y ruede de inmediato para extinguir las llamas. Tenga un extinguidor de incendio disponible, cerca, en un área fácilmente visible y accesible, cerca del electrodoméstico.

Sofoque las llamas provocadas por alimentos que se prenden fuego, que no sean incendios ocasionados por grasa, con bicarbonato de sodio. Nunca use agua en incendios ocasionados al cocinar.

ADVERTENCIA

PARA REDUCIR EL RIESGO DE LESIONES A PERSONAS EN CASO DE INCENDIO OCASIONADO POR GRASA, SIGA ESTAS INDICACIONES:

- a. SOFOQUE LAS LLAMAS con una tapa que ajuste correctamente, una placa para galletas u otra bandeja de metal, luego, apague el electrodoméstico. ASEGÚRESE DE PREVENIR LAS QUEMADURAS. Si las llamas no se apagan de inmediato, EVACUE EL ÁREA Y LLAME AL DEPARTAMENTO DE BOMBEROS.
 - b. NUNCA LEVANTE UNA OLLA EN LLAMAS. Puede quemarse.
 - c. NO USE AGUA, ni repasadores o toallas húmedos. Puede ocasionar una violenta explosión por vapor.
 - d. Use un extinguidor sólo si:
 - Sabe que tiene un extinguidor CLASE ABC y ya sabe cómo usarlo.
 - El incendio es pequeño y se limita al área donde se originó.
 - Alguien llamó al departamento de bomberos.
 - Puede combatir el incendio de espaldas a una salida.
-

Si es posible, no ponga el sistema de ventilación en funcionamiento si hay un incendio en la placa. Pero no atraviese el fuego con la mano para apagarla.

Seguridad al cocinar

ADVERTENCIA

Utilice este electrodoméstico únicamente para el fin para el cual fue diseñado, según se describe en este manual. NUNCA utilice este electrodoméstico como estufa para calentar o calefaccionar la habitación. Esto puede hacer que el electrodoméstico se caliente en exceso. Nunca utilice el electrodoméstico para almacenar objetos.

ADVERTENCIA

Si AutoChef™ no está funcionando en forma adecuada, puede haber calentamiento excesivo, lo que provoca humo y daños en la olla.

CUANDO COCINE CON AUTOCHEF™, SIGA ESTAS INDICACIONES:

- Utilice únicamente una olla del sistema.
 - Siempre coloque la olla en el centro del elemento de calentamiento.
 - No coloque una tapa en la olla.
 - Nunca deje la grasa para fritura sin supervisión.
-

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

No utilizar nunca el aparato si se han derramado líquidos o alimentos alrededor del panel de control. Apagar siempre la placa de cocción y secar el panel de control. Si no se utilizan los controles de manera adecuada pueden provocarse lesiones y daños al aparato. Si la placa se desconecta sola y no puede ser utilizada durante un tiempo suficiente, se podrá desconectar repentinamente también en el futuro. Para evitarlo, desconectar el interruptor en la caja de fusibles. Contactar con un técnico autorizado.

Prevención de quemaduras

NO TOQUE LAS UNIDADES DE LAS SUPERFICIES NI LAS ÁREAS CERCANAS A LAS UNIDADES. Las unidades de la superficie pueden estar calientes, aunque su color sea oscuro. Las áreas cercanas a las unidades de la superficie pueden calentarse lo suficiente como para ocasionar quemaduras. Durante el uso y con posterioridad, no toque las unidades de la superficie o áreas cercanas a las unidades, ni deje que su ropa, agarradores ni otros materiales inflamables entren en contacto con estos hasta que haya transcurrido el tiempo suficiente para que se enfríen. Entre estas áreas, se encuentran la placa y las áreas que miran hacia la placa.

No caliente recipientes de alimentos sin abrir. La acumulación de presión puede hacer explotar el recipiente y causar lesiones.

Siempre use agarradores secos. Los agarradores húmedos o mojados sobre las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por vapor. No deje que los agarradores toquen los elementos de calentamiento que estén calientes. No use toallas ni otros paños gruesos.

Siempre encienda la campana al cocinar a un valor de calor alto o al flambear alimentos (p. ej., Crepas Suzette, cerezas Jubilee, carne flambeada con granos de pimienta).

Use valores de calor altos en la placa sólo cuando sea necesario. Para evitar burbujas y salpicaduras, caliente el aceite despacio, a un valor bajo-mediano, como máximo. El aceite caliente puede provocar quemaduras y lesiones de extrema gravedad.

Nunca mueva un recipiente con aceite caliente, especialmente una freidora. Espere hasta que se haya enfriado.

Sujétese todas las prendas, etc. antes de comenzar. Sujétese el cabello largo de manera que no quede suelto, y no use prendas holgadas o sueltas, como corbatas, bufandas, joyas o mangas amplias.

ADVERTENCIA

PELIGRO DE QUEMADURAS

Los objetos metálicos se calientan muy rápido en la placa de cocción. No deje nunca objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas encima de la placa de cocción.

ADVERTENCIA

PELIGRO DE QUEMADURAS

Es posible que el detector de ollas no se apague en algunos casos al derramarse alimentos o colocar objetos encima de la placa de cocción. Apague la placa de cocción con el interruptor principal siempre que termine de utilizarlo.

Si el display no funciona cuando una zona de cocción está calentándose, desconectar el interruptor en la caja de fusibles. Contactar con un técnico autorizado.

Seguridad de los niños

Cuando los niños tienen la edad adecuada para utilizar el electrodoméstico, es responsabilidad legal de los padres o tutores legales asegurarse de que reciban las instrucciones sobre prácticas seguras por parte de personas calificadas.

No deje que nadie se suba, pare, incline, sienta o cuelgue de cualquier parte de un electrodoméstico, especialmente una puerta, cajón calentador o cajón para almacenamiento. Esto puede dañar el electrodoméstico, y la unidad puede caerse y, posiblemente, causar lesiones graves.

No permita que niños utilicen este electrodoméstico, a menos que sean supervisados de cerca por un adulto. Los niños y las mascotas no deben quedar solos o sin vigilancia en el área donde se utilice el electrodoméstico. Nunca se les debe permitir jugar cerca del electrodoméstico, independientemente de que esté en funcionamiento o no.

ATENCIÓN

Los objetos de interés para niños no deben almacenarse en un electrodoméstico, en gabinetes sobre un electrodoméstico ni en la placa antisalpicaduras. Si los niños se suben a un electrodoméstico para alcanzar estos objetos, podrían sufrir lesiones graves.

Seguridad en la limpieza

No limpie el electrodoméstico cuando aún esté caliente. Algunos limpiadores producen emanaciones tóxicas cuando se aplican en una superficie caliente. Las esponjas y los paños mojados pueden ocasionar quemaduras por vapor.

No use limpiadores a vapor para limpiar el aparato.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Seguridad en los utensilios de cocina

Sostenga el mango de la olla cuando revuelva o dé vuelta los alimentos. Esto ayuda a evitar salpicaduras y a prevenir el movimiento de la olla.

Utilice el tamaño de olla adecuado.

El uso de utensilios de cocina más pequeños deja expuesta al contacto directo una parte del elemento de calentamiento o de la hornilla, y puede ocasionar la ignición de la ropa. Seleccione utensilios de cocina con bases planas y lo suficientemente grandes para que cubran la unidad de calentamiento de la superficie. Este electrodoméstico está equipado con una o más unidades de superficie de diferente tamaño. La proporción correcta del utensilio de cocina con respecto al elemento de calentamiento o la hornilla también aumenta la eficiencia.

Los utensilios de cocina no aprobados para uso con placas de cerámica pueden romperse con los cambios bruscos de temperatura. Utilice únicamente ollas que sean apropiadas para placas de cerámica.

Siempre coloque los mangos de los utensilios hacia adentro, de manera que no se extiendan sobre las áreas de trabajo adyacentes ni sobre el borde de la placa. Esto reduce el riesgo de incendios, derrames y quemaduras.

ADVERTENCIA

PELIGRO DE LESIONES

Cuando esté cocinando en baño María, es posible que la placa y el recipiente de cocción se quiebren debido al calentamiento excesivo. El recipiente de cocción en baño María no debe entrar en contacto directo con la parte inferior de la cacerola llenada con agua. Utilice solo utensilios de cocina resistentes al calor.

ADVERTENCIA

PELIGRO DE LESIONES

Los utensilios de cocina pueden saltar hacia arriba debido a que existe líquido atrapado entre la base de los utensilios de cocina y la zona de cocción. Mantenga siempre la zona de cocción y la base de los utensilios de cocina secas.

Instalación y mantenimiento adecuados

Pídale al instalador que le muestre la ubicación del disyuntor o el fusible. Márquela para recordarla más fácilmente.

Este electrodoméstico debe ser correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico calificado. Conéctelo sólo a una toma de corriente eléctrica correctamente conectada a tierra. Para obtener más información, consulte las Instrucciones de instalación.

Este electrodoméstico ha sido diseñado para uso doméstico normal únicamente. No está aprobado para uso en exteriores. Consulte la garantía. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con el fabricante.

No almacene ni utilice productos químicos corrosivos, vapores, materiales inflamables ni productos no alimenticios sobre este electrodoméstico ni cerca de él. Está específicamente diseñado para calentar o cocinar alimentos. El uso de productos químicos corrosivos al calentar o limpiar dañará el electrodoméstico y podría causar lesiones.

No utilice este electrodoméstico si no funciona correctamente o si ha sido dañado. Comuníquese con un centro de servicio técnico autorizado.

No cocine en una placa rota. Las soluciones de limpieza y los derrames pueden crear un riesgo de descarga eléctrica.

No repare ni cambie ninguna parte del electrodoméstico, a menos que se recomiende específicamente en este manual. Remita todas las reparaciones a un centro de servicio técnico autorizado por la fábrica.

Para evitar un peligro de descarga eléctrica, antes de reparar el electrodoméstico, apague la alimentación eléctrica en el panel de servicio y trabe el panel para impedir que se encienda accidentalmente.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Interferencias electromagnéticas

ADVERTENCIA

Esta placa de inducción genera y utiliza energía con frecuencia industrial, científica y médica (industrial, scientific and medical, ISM) que calienta los utensilios de cocina mediante un campo electromagnético. Ha sido sometida a pruebas y cumple con la Parte 18 de las normas de la Comisión Federal de Comunicaciones (Federal Communications Commission, FCC) para los equipos ISM. Esta placa de inducción cumple con los requisitos de la FCC para minimizar la interferencia con otros dispositivos en instalaciones residenciales. Las placas de inducción pueden causar interferencia con la recepción de la televisión o la radio. Si se produce interferencia, el usuario debe intentar corregir la interferencia de la siguiente manera:

- Cambiando la ubicación de la antena de recepción de radio o televisión.
- Aumentando la distancia entre la placa y el receptor.
- Conectando el receptor en una toma de corriente distinta a la del receptor.

Es responsabilidad del usuario corregir cualquier interferencia.

ATENCIÓN

Las personas con marcapasos o con un dispositivo médico similar deben tener cuidado cuando se paren cerca de una placa de inducción en funcionamiento. Consulte con su médico o con el fabricante del marcapasos o del dispositivo médico similar para obtener más información sobre sus efectos en combinación con los campos electromagnéticos de una placa de inducción.

Ventilador de refrigeración

La placa está equipada con un ventilador de refrigeración en su parte inferior. Si la placa se encuentra sobre el cajón, no debe haber ningún objeto ni papel en su interior. Estos pueden ser succionados y pueden afectar la refrigeración del electrodoméstico o dañar el ventilador.

Debe haber una distancia mínima de 3/4" (20mm) entre el contenido del cajón y la entrada del ventilador.

Advertencias en virtud de la Proposición 65 del estado de California

ADVERTENCIA

Este producto contiene una o más sustancias químicas que el estado de California sabe que provocan cáncer, defectos congénitos, u otro daño reproductivo.

Elementos que pueden dañar el electrodoméstico

- **Rayas en las superficies de cerámica:** los utensilios de cocina de base áspera rayan la cerámica.
- **Sal, azúcar y arena:** la sal, el azúcar y la arena rayan la cerámica. Nunca utilice la placa como una superficie de trabajo o para apoyar elementos.
- **Utensilios de cocina sobrecalentados:** evite calentar cacerolas o ollas vacías.
- **Utensilios de cocina calientes:** coloque cacerolas y ollas calientes en el área operativa o en el borde. Esto puede causar daños.
- **Objetos duros y filosos:** si caen objetos duros o filosos en la placa calentadora, esta puede dañarse.
- **Fuentes que se desbordan:** los productos de azúcar y con azúcar pueden dañar la placa calentadora. Elimine estos productos inmediatamente con un raspador de vidrio.
- **Papel de aluminio y plástico:** Las fuentes de papel de aluminio y plástico se derretirán en las placas calentadoras calentadas. La película protectora para estufas no es apta para su placa.
- **Agentes de limpieza no aptos:** puede producirse la decoloración metálica reluciente de la cerámica por el uso de agentes de limpieza no aptos y por la abrasión de los utensilios de cocina.

Protección medioambiental

Consejos para ahorrar energía

- Coloque siempre en los recipientes la tapa correspondiente. Al cocinar sin tapa el consumo de energía se multiplica por cuatro. Utilice una tapa de cristal para poder tener visibilidad sin necesidad de levantarla.
- Utilice recipientes con la base gruesa y plana. Las bases curvas aumentan el consumo de energía.
- El diámetro de la base de los recipientes debe coincidir con el tamaño de la zona de cocción. En caso contrario puede producirse un derroche de energía. Observe: El fabricante suele indicar el diámetro superior del recipiente. Éste es por lo general superior al diámetro de la base del recipiente.
- Seleccione recipientes del tamaño adecuado a la cantidad de alimento que se vaya a preparar. Un recipiente de gran dimensión y medio lleno, consume mucha energía.
- Cocine con poca agua. De esta manera, se ahorra energía y, además, se mantienen las vitaminas y minerales de la verdura.
- Seleccione un nivel de potencia más bajo.

La Cocción por Inducción

Ventajas de las cocinas de inducción

En la cocción por inducción, el calor se genera directamente en el fondo del recipiente. Esto tiene las siguientes ventajas:

- Ahorro de tiempo al cocinar y asar. Los recipientes para cocinar se calientan directamente.
- Se consume menos electricidad.
- Limpieza y mantenimiento sencillos. Los alimentos que hayan rebosado no se queman con tanta rapidez.
- Aportación controlada de calor y más seguridad. La zona de cocción se adapta al instante a los cambios de potencia. De esta forma, el calor puede dosificarse con precisión. La producción de calor se interrumpe tan pronto como se retire el recipiente de la zona de cocción, incluso aunque esta siga conectada.

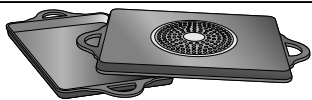
Recipientes para cocinar

En cocinas de inducción solo se pueden utilizar recipientes ferromagnéticos de los siguientes materiales:

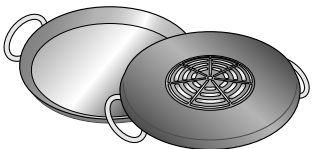
- acero esmaltado,
- hierro fundido,
- acero apto para inducción.

Para saber si un recipiente es apto o no, ponga un imán en la base del recipiente; si se pega, el recipiente es apto para inducción.

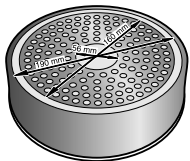
Existen otras ollas y sartenes aptas para inducción y cuya base no es completamente ferromagnética.



Si la base del recipiente no es completamente ferromagnética, solo se calentará la superficie magnetizable y eso podría provocar que el calor no se distribuya de forma homogénea.



Si la base del recipiente está compuesta, entre otros, por aluminio, la superficie ferromagnética también queda reducida. Puede ser que el recipiente no se caliente de forma adecuada o que ni siquiera lo reconozca la placa de cocción.



Para conseguir unos buenos resultados de cocción, recomendamos que el diámetro de la superficie ferromagnética del recipiente coincida con el tamaño de la zona de cocción. Si una zona de cocción no reconoce una olla o una sartén, inténtelo de nuevo en una zona de cocción con un diámetro inferior.

Recipientes no aptos

No utilice bajo ningún concepto adaptadores para inducción o recipientes hechos de:

- Acero inoxidable convencional
- Cristal
- Arcilla
- Cobre
- Aluminio

Características de la base de los recipientes

Las características de la base de los recipientes pueden influir en la homogeneidad del resultado de la cocción. Los recipientes fabricados con materiales que ayudan a difundir el calor, como los recipientes “sándwich” de acero inoxidable, reparten el calor de manera uniforme y ahorran tiempo y energía.

Ausencia de recipiente o tamaño inadecuado

Si no se coloca un recipiente sobre la zona de cocción seleccionada, o este no es del material o del tamaño adecuado, el nivel de cocción que se visualiza en el indicador de la zona de cocción parpadeará. Colocar el recipiente adecuado para que deje de parpadear. Si se tarda más de 90 segundos, la zona de cocción se apaga automáticamente.

Recipientes vacíos o con base fina

No calentar recipientes vacíos ni utilizar recipientes con base fina. La placa de cocción está dotada de un sistema interno de seguridad, pero un recipiente vacío puede calentarse tan rápidamente como para que la función “Automatic deactivation” (Desactivación automática) no tenga tiempo de reaccionar y puede alcanzar una temperatura muy elevada. La base del recipiente podría llegar a derretirse y dañar el cristal de la placa. En este caso, no tocar el recipiente y apagar la zona de cocción. Si después de enfriarse no funciona, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.

Detección de recipiente

Cada zona de cocción tiene un límite mínimo de detección de recipiente, que varía en función del material del recipiente que se está utilizando. Por este motivo, se debe utilizar la zona de cocción que más se adecue al diámetro de su recipiente.

Detección automática en zonas de cocción dobles o triples

Estas zonas pueden reconocer recipientes de diferentes tamaños. Según el material y las propiedades del recipiente, la zona se adaptará automáticamente, y solo se activará la zona simple o todas las zonas y se suministrará la potencia adecuada para obtener buenos resultados de cocción.

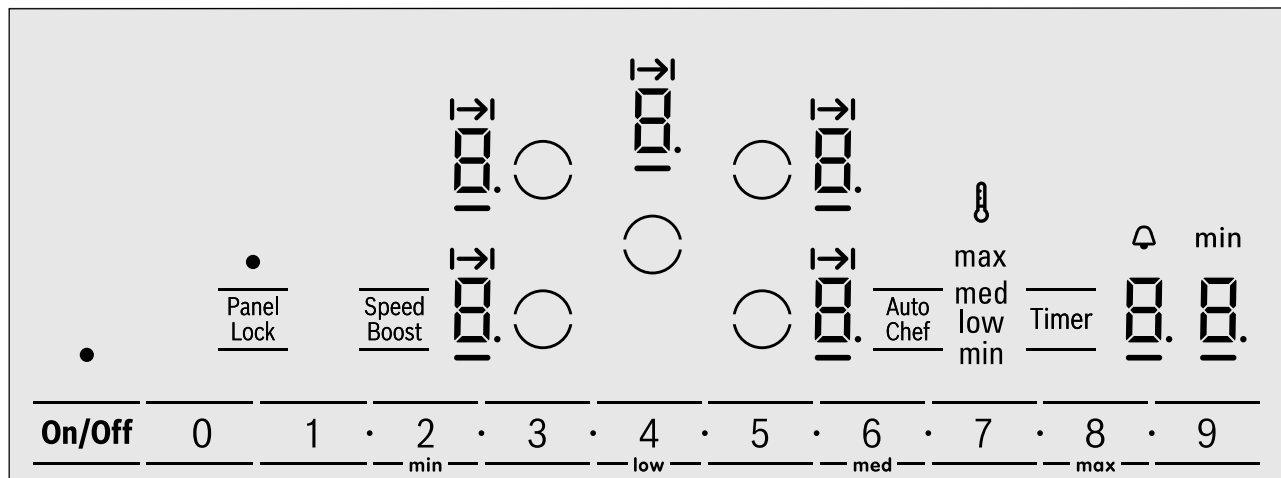
Para familiarizarse con la unidad

En esta sección, se describen el panel de control, los elementos de calentamiento y las pantallas.

Estas instrucciones se aplican a varias placas.

La página 2 contiene una lista de modelos y dimensiones.

Panel de control



Iconos que aparecen en el display

●	Función indicada activa
I→I	Tiempo de cocción programado
—	Indica el elemento seleccionado
88	Valor del temporizador
8.	Nivel de potencia 1-9 y nivel intermedio • Listo 0 Calor residual H/h PowerBoost b
8	Niveles de la función para freír Auto Chef max (máx.) med (med.) low (bajo) min (mín.)
⌚ min	Función del temporizador

Teclas digitales

On/Off (Encendido/ Apagado)	Interruptor de alimentación eléctrica principal
Panel Lock	Bloqueo de panel para seguridad de los niños/protección de limpieza panel)
Speed Boost	Función Speed Boost (Intensificar velocidad) para calentar rápidamente velocidad)
Auto Chef	Función para freír Auto Chef
Timer (Temporizador)	Funciones del temporizador
○	Selección del elemento de cocción
0 - 9	Niveles de temperatura con niveles intermedios •
min (mín.)/ low (bajo)/ med (med.)/ max (máx.)	Selección del nivel de potencia de Auto Chef

Superficies de mando

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

Notas

- Cuando se pulsan varios símbolos al mismo tiempo, los valores no cambian. Esto le permite limpiar la zona de control digital cuando se derrama comida sobre ella.
- Siempre mantenga la zona de control digital limpia y seca. La humedad y la suciedad pueden afectar el funcionamiento óptimo.

Elementos

Elemento	Encendido y apagado
<input type="radio"/> Elemento individual	Siempre use utensilios de cocina de un tamaño adecuado.
<input checked="" type="radio"/> Elemento doble	Este elemento se enciende automáticamente cuando se usan utensilios de cocina con una base del mismo tamaño que la zona exterior.
<input checked="" type="radio"/> Elemento triple	Este elemento se enciende automáticamente cuando se usan utensilios de cocina con una base que coincida con el tamaño del área exterior (<input checked="" type="radio"/> o <input checked="" type="radio"/>) seleccionada para usar.

Use únicamente utensilios de cocina aptos para cocción por inducción; consulte la sección sobre utensilios de cocina adecuados.

Indicador de calor residual

La placa de cocción está equipada con un indicador de calor residual para cada elemento. Evite tocar los elementos indicados.


Aunque la placa esté apagada, el indicador *h/H*, permanecerá encendido mientras la placa esté caliente. Si se retira la olla, pero el elemento no está apagado, el indicador *h/H* y el nivel de potencia seleccionado titilarán en forma alternada.

Operación


Interruptor de alimentación eléctrica principal

Use el interruptor principal para encender el circuito electrónico del panel de control. Ahora la placa está lista para su uso.

Encendido de la placa

Pulse la tecla digital **On/Off** (Encendido/Apagado) hasta que se enciendan la indicación visual que se encuentra sobre el interruptor principal y las indicaciones visuales de nivel de temperatura  que se encuentran al lado de los calefactores espirales.

Apagar la placa

Pulse el botón digital **On/Off**. Desaparece el indicador . La placa está apagada. Los indicadores de calor residual continuarán apareciendo hasta que los elementos se hayan enfriado lo suficiente.

Nota: La placa se apaga automáticamente cuando todos los elementos hayan estado apagados durante más de 20 segundos.

El indicador de calor residual se mantiene encendido hasta que los elementos se hayan enfriado lo suficiente. *H/h* se muestra al lado del símbolo del elemento correspondiente.

Para encender la placa



En este capítulo, aprenderá cómo ajustar los elementos de calentamiento. La tabla contiene los valores de calor para diversos alimentos.

Programación del elemento

Seleccione el nivel de calor deseado con las teclas numéricas 1 a 9.




Nivel de calor 1 = potencia mínima

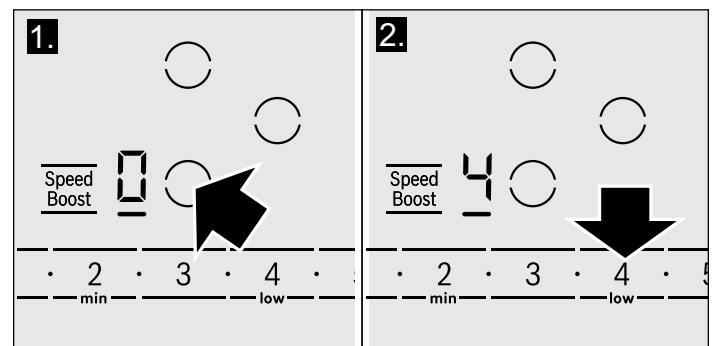
Nivel de calor 9 = potencia máxima


Cada programación de calor tiene un nivel intermedio. Este nivel está indicado por  en el display del elemento y se programa pulsando los símbolos  que se encuentran entre las teclas numéricas.

Seleccionar el nivel de calor

La placa debe estar encendida.

1. Seleccione el elemento deseado pulsando el símbolo  en el control de mandos. En el display del elemento, se encienden  y la indicación visual .
2. En el término de los 10 segundos siguientes, programe el nivel de potencia deseado con las teclas numéricas.



3. Para cambiar el nivel de potencia, seleccione el elemento y programe el nivel de potencia deseado con las teclas numéricas. Para programar un nivel intermedio, pulse los símbolos  que se encuentran entre las teclas numéricas.

Apagar el elemento

Seleccione el elemento y programe el nivel de calor en 0. Se apaga el elemento y se muestra el indicador de calor residual.

Notas

- Cuando no hay ningún recipiente sobre la zona de cocción de inducción, el indicador de la posición de cocción parpadea. Al cabo de un tiempo, la zona de cocción se apaga.

Tabla de valores

La siguiente tabla proporciona algunos ejemplos. Los tiempos de cocción puede variar según el tipo, el peso y la calidad de los alimentos. Por lo tanto, es posible que se produzcan desviaciones.

- Si antes de encender la placa ya hay un recipiente sobre la zona de cocción, la placa tardará máximo 20 segundos en reconocerlo una vez pulsado el interruptor principal y se seleccionará la zona de cocción pertinente de forma automática. Ajuste la posición de cocción en los 20 segundos a continuación. Si no, la zona de cocción se apagará de nuevo.

Aunque haya varias ollas o sartenes sobre la placa de cocción al encenderla, solo se reconoce un solo recipiente.

Nota: Durante la cocción, los estofados o los platos líquidos, como sopas, salsas o bebidas, pueden calentarse muy rápidamente de manera inadvertida y derramarse o salpicar. Por este motivo, se recomienda que revuelva en forma continua, a fin de que los alimentos se calienten a un nivel de potencia apto.

	Niveles de potencia
Derretimiento	
Chocolate	1.
Mantequilla	1 - 2
Calentado	
Verduras congeladas (p. ej., espinaca)	2. - 3.
Caldo	7 - 8
Sopa espesa	1. - 2.
Leche**	1 - 2
Hervor	
Salsa delicada: p. ej., salsa Béchamel	4 - 5
Salsa para spaghetti	2 - 3
Estofado	4 - 5
Pescado**	4 - 5
Cocción	
Arroz (con doble cantidad de agua)	2 - 3
Papas hervidas con piel, con 1 a 2 tazas de agua	4 - 5
Papas hervidas con 1 a 2 tazas de agua	4 - 5
Verduras frescas, con 1 a 2 tazas de agua	2 - 3.
Verduras congeladas, con 1 a 2 tazas de agua	3. - 4.
Pastas (2 a 4 cuartos de agua)*	6 - 7
Pudín**	1 - 2
Cereales	2 - 3
Frituras	
Chuleta de cerdo	5. - 6.
Pechuga de pollo	5 - 6
Tocino	6 - 7
Huevos	5 - 6
Pescado	5 - 6
Pancakes	6 - 7
Alimentos fritos con abundante aceite** (en 1 a 2 cuartos de aceite)	
Alimentos congelados; p. ej., nuggets de pollo (0.5 lb por porción)	8 - 9
Otros; p. ej., donas (0.5 lb por porción)	4. - 5.

Mantener caliente

salsa de tomate

1.

* Cocción continua sin tapa

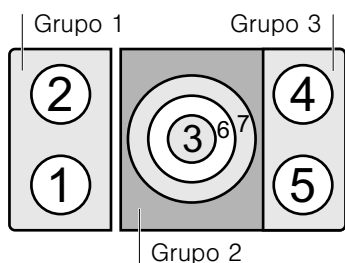
** sin tapa

Función SpeedBoost

La función SpeedBoost puede usarse para calentar grandes cantidades de agua de manera más rápida que utilizando el nivel de calor 5.

Limitación al uso

Esta función está disponible en todos los elementos, siempre que no esté en operación ningún otro elemento del mismo grupo (consulte la imagen). Si este no es el caso, titilarán los símbolos **b** y **5** en el display del elemento seleccionado; luego, programará automáticamente el nivel de potencia 5.

**Programación de SpeedBoost**

1. Seleccione un elemento
2. Pulse **Speed Boost** (Intensificar velocidad). La función está programada.

Apagado de SpeedBoost

1. Seleccione un elemento en el que se programe SpeedBoost.
2. Pulse **Speed Boost** (Intensificar velocidad). La función está desactivada.

Nota: En algunos casos, la función puede desactivarse automáticamente para proteger los componentes electrónicos internos de la placa.

AutoChef™

Cuando utiliza AutoChef™ para operar el elemento de calentamiento, un sensor controla la temperatura de la olla.

La función AutoChef™ se encuentra en los elementos de la parte delantera izquierda y derecha. Verifique los elementos de su placa para ver si tienen impreso **Auto Chef**.

Ventajas al freír

La zona de cocción sólo clienta cuando es necesario. De este modo se ahorra energía. El aceite y la grasa no se sobrecalientan.

⚠ ATENCION

- Nunca deje aceite ni grasa cocinándose sin supervisión.
- Coloque la olla en el centro del elemento. Asegúrese de que la base de la olla tenga el diámetro adecuado.
- No cubra la olla con una tapa. La regulación automática no funcionará. Se puede utilizar una protección de malla contra salpicaduras sin afectar la regulación automática.
- Únicamente utilice grasa o aceite aptos para freír. Cuando utilice mantequilla, margarina, aceite de oliva o manteca de cerdo, seleccione el valor de temperatura **min**.
- AutoChef™ no es apto para hervir.

Ollas aptas para AutoChef

Las sartenes aptas para usar con AutoChef están disponibles como un accesorio opcional. Use únicamente ollas que sean aptas para usar con AutoChef. De otro modo, las ollas pueden sobrecalentarse a niveles de fritura más altos. Usted puede comprar nuestras ollas del sistema en las tiendas especializadas o a través de nuestro Servicio de Asistencia Técnica. Indique siempre el código de referencia correspondiente.

- **HEZ390210** (Pequeña)
- **HEZ390220** (Media)
- **HEZ390230** (Grande)

Las ollas son antiadherentes. Los alimentos también pueden freírse en una pequeña cantidad de aceite.

Los niveles de fritura que se proporcionan a continuación están diseñados para nuestras ollas del sistema.

⚠ ATENCION

Si se usa un tipo de olla diferente, pruébela primero al nivel de fritura más bajo y ajústelo si es necesario. Las ollas pueden sobrecalentarse.

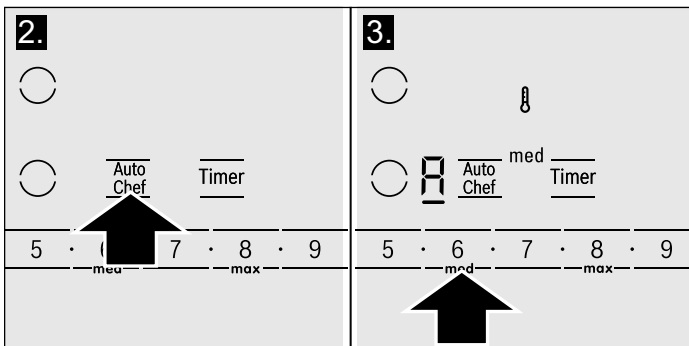
Niveles de fritura

Nivel de potencia	Temperatura	Apto para
max	alta	p. ej., pancakes de papas, papas salteadas y bistecs de carne de res rojos.
med	media - alta	p. ej., alimentos fritos finos, como pies congelados, escalopes, ragú, verduras.
low	baja - media	p. ej., alimentos fritos gruesos, como hamburguesas y salchichas, pescado.
min	baja	p. ej. omelettes, con mantequilla, aceite de oliva o margarina

Programar la función AutoChef™

Seleccione el nivel de fritura adecuado del cuadro. Coloque la freidora del sistema en el centro del elemento de calentamiento. La placa debe estar encendida.

1. Seleccione el elemento.
2. Pulse **AutoChef**. Se enciende \mathbb{R} en el display del elemento. Se enciende el símbolo \mathbb{H} en el display.
3. Seleccione el nivel de fritura deseado con las teclas numéricas. Se muestra el nivel de fritura seleccionado.



El símbolo de la temperatura \mathbb{H} permanece encendido hasta que se alcance la temperatura. Luego, se escucha un bip, desaparece \mathbb{H} .

4. Añada el aceite para freír a la sartén; luego, añada los ingredientes. Dé vuelta la comida como siempre para evitar que se queme.

Apagar la función AutoChef™

Seleccione el elemento de calentamiento y, luego, pulse el botón **AutoChef**.

Cuadro de frituras AutoChef™

El siguiente cuadro detalla qué nivel de fritura es ideal para determinados alimentos. El tiempo de fritura puede depender del tipo, del peso y de la calidad del producto alimenticio.

Los niveles de fritura proporcionados están diseñados para la olla del sistema. Los niveles de fritura pueden variar al utilizar otras sartenes.

		Nivel de fritura	Tiempo total de fritura desde la señal
Carne	Chuleta de cerdo, sin hueso o con hueso (1 pulg. de grosor)	low	10 a 17 min
	Chuleta de ternera empanizada (5/8 pulg. de grosor)	med	6 a 10 min
	Filete (1 pulg. de grosor)	med	6 a 10 min
	Cordon bleu	low	15 a 20 min
	Bistecs de carne de res a punto (¾ pulg. de grosor)	max	8 a 10 min
	Bistecs de carne de res término medio o bien cocidos (¾ pulg. de grosor)	med	8 a 12 min
		min	20 a 30 min
	Pechuga de pollo (1 pulg. de grosor)	min	25 a 35 min
	Pollo frito en sartén	min	8 a 20 min
	Salchichas, p. ej. hot dogs (ø ½ - 1⅛ pulg.)	low	6 a 12 min
	Hamburguesa	med	7 a 12 min
	Rebanadas delgadas de carne	med	6 a 10 min
	Carne molida	min	5 a 8 min
Tocino			
Pescado	Pescado, frito (entero)	low	15 a 25 min
	Filete de pescado empanizado o sin empanizar	low/med	10 a 20 min
	Camarones	med	4 a 8 min
Platos con huevo	Pancakes	low	cf
	Omelettes	min	cf
	Huevos fritos	min	2 a 6 min
	Huevos revueltos	min	2 a 4 min
	Tostada francesa	min	cf
Papas	Papas hervidas fritas	max	6 a 12 min
	Papas crudas fritas	low	15 a 25 min
	Croquetas de papa	min	20 a 30 min
Verduras	Ajo/cebollas	min	2 a 10 min
	Calabaza, berenjena	low	4 a 12 min
	Hongos	med	10 a 15 min
	Verduras salteadas	med	10 a 12 min
Productos congelados	Nuggets de pollo, medallones de pollo	med	8 a 15 min
	Cordon bleu	min	10 a 30 min
	Pechuga de pollo	low	10 a 30 min
	Filete de pescado empanizado	low	10 a 20 min
	Bastoncitos de pescado	med	8 a 12 min
	Papas fritas al horno	max	4 a 6 min
	Verduras salteadas	min	8 a 15 min
	Arrolladitos/arrollados primavera (¾-1¼ pulg. de grosor)	low	10 a 30 min
Comidas preelaboradas	Productos a base de papa, p. ej., papas fritas	low	10 a 15 min
	Productos a base de papa, p. ej., croquetas	min	10 a 20 min
	Pastas (con agua agregada)	min	4 a 6 min
Varios	Camembert horneado/queso horneado	low	7 a 10 min
	Almendras, nueces, piñones tostados*	min	3 a 7 min

* Coloque en una olla fría
cf freído continuo

Tiempo de cocción

Usted puede utilizar la función Timer para programar un tiempo de cocción para cualquier elemento. El elemento se apagará en forma automática una vez que haya transcurrido el tiempo programado.

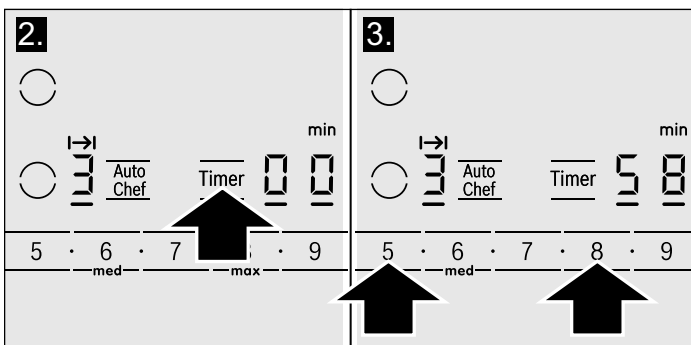
▲ ATENCION

- Al utilizar el temporizador, siempre supervise la placa y no permita que nada se derrame por hervor ni se queme. Los derrames por hervor pueden provocar humo, y algunos alimentos y aceites pueden prenderse fuego si quedan con valores de alta temperatura.
- Esta función no debe utilizarse durante períodos prolongados, especialmente con valores de alto calor.
- Asegúrese de que la placa esté apagada con el interruptor de alimentación eléctrica principal después de cada uso.

Programación de un tiempo de cocción

La placa debe estar encendida.

1. Seleccione el elemento y el nivel de potencia deseados.
2. Pulse la tecla **Timer** (Temporizador) dos veces. Se enciende la indicación visual **I→I** en el display del elemento y se muestra **00** en el display del temporizador.
3. En el término de 10 segundos, ingrese el tiempo de cocción deseado con las teclas numéricas.



El temporizador comenzará la cuenta atrás después de unos segundos.

Una vez transcurrido el tiempo de cocción

El elemento se apaga una vez que haya transcurrido el tiempo de cocción. Escuchará un bip. Aparece la indicación visual **I** en el display del elemento, y el display del temporizador muestra **00** durante 10 segundos. La indicación visual **I→I** que se encuentra en el display del elemento se mantiene encendida. Pulse la tecla **Timer** (Temporizador) para apagar la indicación visual y el bip.

Modificación o cancelación del tiempo de cocción

1. Seleccione el elemento deseado.
2. Pulse la tecla **Timer** (Temporizador) dos veces. Se enciende la indicación visual **I→I** en el display del elemento y se muestra el tiempo de cocción restante. Ajuste el tiempo de cocción con las teclas numéricas.
3. Ajuste el tiempo de cocción con las teclas numéricas. Para cancelar el tiempo de cocción, programe el temporizador en **00** pulsando la tecla **0** dos veces.

Temporizador automático

Con esta función, se puede seleccionar un tiempo de cocción para todos los elementos. Una vez que un elemento esté encendido, comenzará la cuenta regresiva del tiempo seleccionado. El elemento se apagará automáticamente una vez que haya transcurrido el tiempo de cocción.

Las instrucciones sobre cómo activar el temporizador automático se encuentran en el capítulo "Valores básicos".

Nota: Puede cambiarse o cancelarse el tiempo de cocción para cualquier elemento:

Seleccione el elemento deseado y pulse la tecla **Timer** (Temporizador) dos veces. Se muestra el tiempo de cocción restante del elemento. Ajuste el tiempo de cocción utilizando las teclas numéricas o desactívelo programando el valor del temporizador en **00**.

Temporizador de cocina

El temporizador puede programarse por períodos de hasta 99 minutos. Es independiente de los otros valores. También puede utilizar el temporizador de cocina cuando la placa esté apagada o bloqueada.

Esta función no apaga automáticamente un elemento.

Programación del temporizador de la cocina

1. Pulse la tecla **Timer** (Temporizador) hasta que se encienda la indicación visual **I**. Aparece **00** en el display del temporizador.
2. Programe el tiempo deseado con las teclas numéricas.
El temporizador comienza la cuenta atrás después de unos segundos.

Para mostrar el tiempo restante, pulse la tecla **Timer** (Temporizador) hasta que se encienda la indicación visual **I**. Después de 10 segundos, se apagará el display del temporizador.

Una vez transcurrido el tiempo

Se escucha un bip. Se encienden los indicadores **00** y **I**. Pulse la tecla **Timer**. Los indicadores desaparecen y el sonido del bip se detiene.

Modificación del tiempo

Pulse la tecla **Timer** (Temporizador) hasta que se encienda la indicación visual **I** y programe un tiempo nuevo con las teclas numéricas.


Borrado del tiempo

Pulse la tecla **Timer** (Temporizador) hasta que se encienda la indicación visual . Pulse la tecla **0** hasta que aparezca  en el display del temporizador. Desaparece la indicación visual .

Cierre automático

El electrodoméstico cuenta con una función de cierre automático. El cierre automático se activa cuando no se han modificado los valores durante un período prolongado. El momento de activación del cierre automático depende de la temperatura seleccionada.


Cierre activado

 Aparece en la pantalla. Se interrumpe la operación. Pulse cualquier tecla para que desaparezca el indicador de la pantalla. Ahora puede ajustar los valores.

Panel Lock
















Puede utilizar el bloqueo de panel de seguridad para niños, a fin de impedir que los niños enciendan la placa accidentalmente.

Activación del bloqueo de panel

La placa debe estar apagada. Pulse **Panel Lock** (Bloqueo de panel) durante 4 segundos. Se enciende la indicación visual  sobre **Panel Lock** (Bloqueo de panel) durante 10 segundos. Ahora, la placa está bloqueada.

Valores básicos

El electrodoméstico tiene varios valores básicos. Puede ajustar estos valores según el modo en el que cocina habitualmente.

Pantalla	Función
	Bloqueo para niños/bloqueo de panel automáticos  Apagado*  Encendido
	Señales acústicas  Señal de confirmación y señales de error desactivadas  Señales de error activadas únicamente  Señales de confirmación activadas únicamente  Todas las señales activadas*
	Temporizador automático  Apagado*  Tiempo de apagado automático
	Duración de la señal de finalización del temporizador  10 segundos*  30 segundos  1 minuto

Desactivación del bloqueo de panel

Pulse **Panel Lock** (Bloqueo de panel) durante 4 segundos. El bloqueo para niños ahora está desactivado.

⚠ ATENCION

El bloqueo para niños puede activarse y desactivarse accidentalmente debido a lo siguiente:

- Que se haya derramado agua durante la limpieza.
- Que se haya derramado comida por exceso.
- Que se hayan colocado objetos en la tecla **Panel Lock** (Bloqueo de panel).

Bloqueo de panel automático

Con esta función, se activa automáticamente el bloqueo de panel cuando apaga la placa.

Activar y desactivar

Consulte la sección “Ajustes básicos”.

Protección de limpieza

Limpiar el control de mandos mientras la placa está encendida puede cambiar los valores.

Para evitarlo, la placa tiene una función de protección de limpieza. Pulse **Panel Lock** (Bloqueo de panel). Aparece

ϵ 7	Función Power Management \square = Apagada* $!$ = 1.000 W, potencia mínima $!$ = 1.500 W ϵ = 2.000 W etc. 9 o 9 = potencia máxima del elemento
--------------	--

ϵ 9	Tiempo de selección para el elemento de calentamiento \square Ilimitado*: Puede ajustar los valores del último elemento de calentamiento utilizado en cualquier momento, sin tener que seleccionarlo nuevamente. $!$ Restringido: Puede ajustar los valores para el último elemento de calentamiento utilizado en el término de los 10 segundos después de seleccionarlo. Luego, tendrá que seleccionar el elemento de calentamiento nuevamente antes de programarlo.
--------------	--

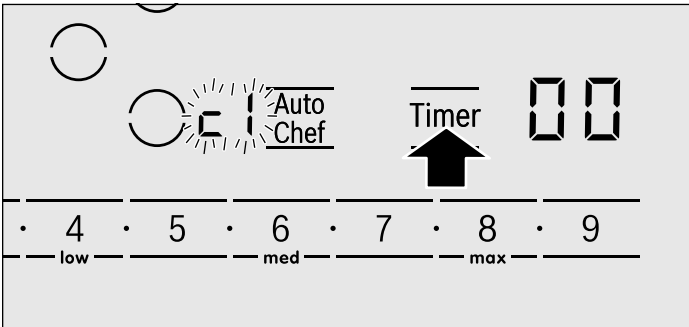
ϵ 0	Reprogramar a los valores básicos \square Apagado* $!$ Reprograme el electrodoméstico a los valores básicos
--------------	--

*valores de fábrica

Modificación de los valores básicos

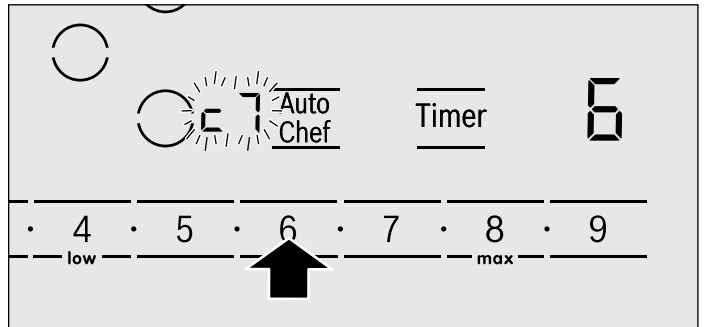
La placa debe estar apagada.

1. Encienda la placa con el interruptor principal.
2. En el término de los 10 segundos siguientes, pulse la tecla **Timer** (Temporizador) durante alrededor de 4 segundos.
Se encienden ϵ y $!$ en el display en forma alternada, y se enciende \square en el display del temporizador como valor predeterminado.



3. Pulse **Timer** (Temporizador) repetidamente hasta que aparezca la indicación visual de la función deseada en el display del elemento.

4. Seleccione el valor deseado con las teclas numéricas.



5. Vuelva a pulsar **Timer** (Temporizador) durante 4 segundos. Se guarda el valor.

Salir de los valores básicos

Apague la placa con el interruptor principal.

Limpieza y mantenimiento

Limpieza diaria

Nota: Los productos de limpieza recomendados hacen referencia a un tipo de limpiador y no significan que sea obligatorio utilizar una marca específica.

Placa de cocción vitrocerámica

▲ ATENCION

No aplique ningún producto de limpieza sobre el cristal mientras esté caliente. Utilice únicamente la cuchilla limpiacristales. Los humos que se generarían pueden ser peligrosos para la salud. Además, el producto de limpieza caliente puede agredir y dañar la superficie.

Limpie la superficie cuando se haya enfriado completamente, salvo para la siguiente excepción: limpie el azúcar caramelizado, el sirope de azúcar, las salsas de tomate y la leche inmediatamente utilizando la cuchilla limpiacristales (véase la tabla de cuidados especiales).

Limpie las salpicaduras con una esponja húmeda limpia o papel de cocina. Lave y seque. Si la mancha persiste, utilice vinagre blanco; lave.

Aplique una pequeña cantidad de limpiador para placas de vitrocerámica. Una vez seco, frote la superficie con un paño o papel de cocina limpio.

Tablas de limpieza

Tipo de suciedad

Azúcar caramelizado, sirope de azúcar, leche o salsas de tomate. Películas o láminas de plástico fundidas. Este tipo de suciedades DEBEN LIMPIARSE INMEDIATAMENTE. Si no se limpian inmediatamente, podrían provocar daños permanentes en la superficie.

Posible solución

Limpie este tipo de manchas mientras la superficie todavía esté caliente utilizando la cuchilla limpiacristales. Utilice una cuchilla nueva. Extraiga la sartén y apague el aparato. Póngase una manopla y sujete la cuchilla en un ángulo de 30° teniendo cuidado de no rayar o arañar el cristal. Empuje la suciedad hacia fuera del área térmica. Cuando la superficie esté fría, limpie los restos de suciedad y aplique un limpiador para placas de vitrocerámica..

▲ ADVERTENCIA

PELIGRO DE LESIONES

La cuchilla está muy afilada. Peligro de daños por cortes. Proteger la cuchilla cuando no se esté utilizando. Reemplazar inmediatamente la cuchilla cuando presente desperfectos.

Restos de comida pegados, rayas oscuras y manchas

Coloque una toallita de papel o una esponja húmedas encima de la mancha durante 30 minutos para ablandarla. Utilice un rascador de plástico y limpiador para placas de vitrocerámica o utilice la cuchilla limpiacristales. Lave y seque.

Salpicaduras grasientas

Limpie la grasa con un paño o una esponja con detergente; Lave completamente y seque. Aplique limpiador para placas de vitrocerámica.

Pautas de limpieza

Utilice únicamente pequeñas cantidades de producto de limpieza; aplíquelo sobre una toallita de papel o un paño limpios. Frote la superficie y luego púlala con una toallita de papel seca.

Para obtener los mejores resultados, utilice limpiadores para placas de vitrocerámica, como por ejemplo BonAmi® o Soft Scrub® (sin lejía), y vinagre blanco.

Evite estos productos de limpieza

- Limpiacristales que contengan amoníaco o lejía de cloro. Estos ingredientes pueden provocar daños o manchas irreparables en la placa de cocción.
- Limpiadores cáusticos. Productos como Easy Off® pueden manchar la superficie de la placa de cocción.
- Limpiadores abrasivos.
- Los estropajos metálicos y los estropajos abrasivos, como por ejemplo Scotch Brite®, pueden provocar arañazos y/o dejar marcas metálicas.
- Los estropajos con detergente integrado, como SOS®, pueden rayar la superficie.
- Los limpiadores en polvo con lejía de cloro pueden provocar manchas irreparables en la placa de cocción.
- Limpiadores inflamables, como el líquido de mecheros o WD-40.

Tipo de suciedad	Posible solución
Marcas de metal: manchas iridiscentes	Es posible que las sartenes con bases de aluminio, cobre o acero inoxidable dejen marcas. Trátelas inmediatamente con limpiador para placas de vitrocerámica cuando la superficie esté fría. Si las marcas no desaparecen, intente utilizar un limpiador abrasivo débil (Bon Ami®, Soft Scrub® sin lejía) y una toallita de papel húmeda. Lave y vuelva a aplicar limpiador para placas de vitrocerámica. Si las marcas metálicas no se limpian antes de volver a calentar la placa, se volverán muy difíciles de quitar.
Manchas profundas de agua: Derrames de líquidos de cocción calientes sobre la superficie	Los minerales de algunas aguas pueden penetrar en la superficie y provocar manchas. Utilice vinagre blanco sin diluir, lave y seque. Vuelva a tratar con limpiador para placas de vitrocerámica. Limpie los derrames y las manchas antes de volver a utilizar la placa de cocción.
Arañazos en la superficie: Los arañazos pequeños son normales y no afectan a la cocción. El uso diario de un limpiador para placas de vitrocerámica puede suavizarlos y volverlos menos visibles.	Aplique limpiador para placas de vitrocerámica antes de utilizar la placa para quitar los granitos y las motas, por ejemplo de sal y otros condimentos. Para reducir los arañazos, utilice sartenes con una base suave, limpia y totalmente seca. Utilice el limpiador para placas de vitrocerámica recomendado de manera diaria. AVISO: Los anillos de diamante pueden rayar la superficie.

Mantenimiento

Este aparato no requiere más mantenimiento que la limpieza diaria. Para obtener los mejores resultados, aplique limpiador para placas de vitrocerámica a diario.

Servicio técnico

Arreglo de los desperfectos

Los desperfectos, por lo general, se producen debido a detalles pequeños. Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica, debe considerar el aviso y las advertencias que figuran a continuación.

⚠ ATENCION

Las reparaciones solo deben ser realizadas por un técnico capacitado.
Si su electrodoméstico es reparado en forma incorrecta, esto puede causar un riesgo de lesiones físicas graves o de muerte.

Indicación visual	Desperfecto	Solución
Ninguna	Se ha cortado la fuente de alimentación eléctrica. No se ha conectado correctamente el aparato siguiendo el diagrama de conexión. Desperfecto del sistema electrónico.	Utilice otros aparatos eléctricos para verificar si hubo un corte de energía. Verifique que se haya conectado correctamente el aparato de acuerdo con el diagrama de conexión. Si las medidas que figuran anteriormente no pueden resolver el desperfecto, comuníquese con el Servicio de Asistencia Técnica.
Destellan las indicaciones visuales	El control de mandos está húmedo o hay un objeto apoyado en él.	Seque el área del control de mandos o retire el objeto.

* Si la advertencia persiste, llame al Servicio de Asistencia Técnica.

No apoye sartenes calientes en el control de mandos.

Indicación visual	Desperfecto	Solución
Destella la indicación visual - en las indicaciones visuales de la placa independiente	Se ha producido una falla en el sistema electrónico.	Cubra brevemente el control de mandos con la mano para confirmar que se ha producido el desperfecto.
<i>E</i> + número / <i>d</i> + número / <i>E</i> + número	Desperfecto del sistema electrónico.	Desenchufe la placa de la red eléctrica. Espere alrededor de 30 segundos antes de volver a enchufarla.*
<i>F0</i> /	Hay un error operativo interno.	Desenchufe la placa de la red eléctrica. Espere alrededor de 30 segundos antes de volver a enchufarla.*
<i>F2</i>	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y el quemador correspondiente se ha apagado.	Espere hasta que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. Luego, pulse cualquier símbolo de la placa. *
<i>F4</i>	Se ha sobrecalentado el sistema electrónico y todos los quemadores se han apagado.	
<i>F5</i> + nivel de potencia y un bip	Hay una sartén caliente en el control de mandos. Es muy probable que se sobrecaliente el sistema electrónico.	Retire esa sartén. La indicación visual del desperfecto se apagará poco después. Usted puede seguir cocinando.
<i>F5</i> y un bip	Hay una sartén caliente en el control de mandos. Se ha apagado el quemador para proteger el sistema electrónico.	Retire esa sartén. Espere algunos segundos. Pulse cualquier tecla en el control de mandos. Cuando se apague la indicación visual del desperfecto, puede seguir cocinando.
<i>U1</i>	Tensión de suministro incorrecta, fuera de los límites operativos normales.	Comuníquese con su distribuidor de electricidad.
<i>U2</i> / <i>U3</i>	El quemador se ha sobrecalentado y se ha apagado para proteger su superficie de cocción.	Espere hasta que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente antes de volver a encenderlo.

* Si la advertencia persiste, llame al Servicio de Asistencia Técnica.

No apoye sartenes calientes en el control de mandos.

Ruidos de funcionamiento normales de la placa de cocción

La tecnología de inducción se basa en la generación de campos electromagnéticos. De esta manera, el calor se genera directamente en el fondo del utensilio de cocina. Dependiendo del método de fabricación, las ollas y sartenes pueden hacer distintas clases de ruidos y vibraciones. Estos ruidos se pueden describir de la siguiente manera:

Un zumbido profundo (como el de un transformador)

Este ruido aparece al cocinar con un nivel de potencia alto. Se basa en la cantidad de energía que la placa de cocción transfiere al utensilio de cocina. El ruido desaparece o disminuye al reducir el nivel de potencia.

Un silbido suave

Este ruido aparece cuando el recipiente de cocción está vacío. Desaparece cuando se añade agua o alimentos al recipiente.

Un crujido

Este ruido se produce en los utensilios de cocina que constan de distintas capas de material superpuestas. Se debe a que las superficies de contacto entre los distintos materiales vibran. Este ruido se produce en el utensilio de cocina y puede variar en función de la cantidad de comida y del tipo de elaboración.

Un pitido fuerte

Este ruido se produce en los utensilios de cocina que constan de distintas capas de material superpuestas, cuando se utilizan simultáneamente al nivel de potencia máximo y en dos puntos de cocción diferentes. El ruido desaparece o disminuye al reducir el nivel de potencia.

Ruido del ventilador

Para que el sistema electrónico funcione correctamente es necesario regular la temperatura de la placa de cocción. Para ello, la placa de cocción está equipada con un ventilador que se pone en marcha para reducir y regular la temperatura del sistema electrónico. Es posible que el ventilador continúe funcionando después de apagar el aparato si la temperatura medida tras apagar la placa de cocción continúa siendo demasiado alta.

Los ruidos descritos anteriormente forman parte de la tecnología de inducción y no deben considerarse un desperfecto.

Servicio técnico

Si necesita reparar el electrodoméstico, llame a nuestro departamento de Servicio Técnico. Nuestro Centro de Servicio al Cliente principal (ver a continuación) también se complacerá en brindarle la información sobre un centro cercano a su domicilio.

Número de producto (E) y número de fabricación (FD)

Cuando llame a nuestro servicio al cliente, tenga a la mano el número de producto (E) y el número de serie (FD) de su electrodoméstico. Puede encontrar la placa de identificación con estos números en la parte inferior del electrodoméstico.

¿Preguntas? Comuníquese con nosotros. ¡Esperamos tener noticias suyas pronto!

800-944-2904

www.bosch-home.com

1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614

DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO

Cobertura de esta garantía y a quiénes se aplica

La garantía limitada otorgada por BSH Home Appliances Corporation ("BSH") en esta Declaración de Garantía Limitada del Producto se aplica únicamente al electrodoméstico Bosch ("Producto") vendido a usted, el primer comprador usuario, siempre que el Producto haya sido comprado:

- Para uso doméstico (no comercial) normal y haya sido utilizado en todo momento únicamente para fines domésticos normales.
- Nuevo en una tienda minorista (que no sea un producto de exhibición, ni un producto vendido "en las condiciones en que se encuentra" ni un modelo devuelto anteriormente) y no esté destinado para reventa ni uso comercial.
- Dentro de los Estados Unidos o Canadá, y permanezca en todo momento dentro del país de compra original.

Las garantías incluidas en el presente se aplican únicamente al primer comprador del Producto y no son transferibles.

BSH se reserva el derecho de exigir un comprobante de la compra al momento de presentar una reclamación de garantía para verificar que el Producto esté cubierto por esta garantía de producto limitada.

Asegúrese de devolver su tarjeta de registro; si bien no es necesario para hacer efectiva la cobertura de la garantía, es la mejor manera para que BSH le notifique en el caso poco probable de que se emita un aviso de seguridad o se retire del mercado un producto.

Duración de la garantía

BSH garantiza que el Producto estará libre de defectos en los materiales y en la mano de obra por un período de trescientos sesenta y cinco (365) días a partir de la fecha de compra. El período precedente comienza a regir a partir de la fecha de compra y no se interrumpirá, dejará sin efecto, extenderá ni suspenderá por ningún motivo.

También se garantiza que este Producto no presenta defectos *estéticos* en el material ni en la mano de obra (como rayas en el acero inoxidable, imperfecciones en la pintura/porcelana, astillas, abolladuras ni ningún otro daño en el acabado del Producto) durante un período de treinta (30) días desde la fecha de compra o fecha de cierre para una nueva construcción. Se excluyen de esta garantía por defectos *estéticos* las variaciones leves de color que se deban a diferencias inherentes a las piezas pintadas y de porcelana, así como diferencias provocadas por la iluminación de la cocina, la ubicación del producto u otros factores similares. Se excluye específicamente de esta garantía por defectos *estéticos* cualquier electrodoméstico en exposición, de piso, vendido "en el estado en que se encuentra" o de segunda selección.

Reparación/reemplazo como único recurso

Durante el período de esta garantía, BSH o uno de sus proveedores de servicio técnico autorizados reparará su Producto sin cargo para usted (con sujeción a determinadas limitaciones especificadas en el presente) si se prueba que su Producto ha sido fabricado con un defecto en los materiales o en la mano de obra. Si se ha intentado de manera razonable reparar el Producto sin éxito, BSH reemplazará su Producto (es posible que usted tenga disponibles modelos mejorados, a entera discreción de BSH, por un cargo adicional). Todas las piezas y los componentes extraídos serán propiedad de BSH, a su entera discreción. Todas las piezas reemplazadas y/o reparadas se considerarán como la pieza original a los fines de esta garantía, y esta garantía no se extenderá con respecto a dichas piezas. En virtud del presente, la única y exclusiva responsabilidad y obligación de BSH es únicamente reparar el Producto defectuoso de fábrica, a través de un proveedor de servicio técnico autorizado por BSH durante el horario normal de oficina. Por cuestiones de seguridad y daños materiales, BSH recomienda categóricamente que no intente reparar el Producto usted mismo ni use un centro de servicio técnico no autorizado; BSH no tendrá responsabilidad ni obligación alguna por las

reparaciones o trabajos realizados por un centro de servicio técnico no autorizado. Si usted prefiere que una persona que no es un proveedor de servicio técnico autorizado trabaje en su Producto, ESTA GARANTÍA SE ANULARÁ AUTOMÁTICAMENTE. Los proveedores de servicio técnico autorizados son aquellas personas o compañías que han sido especialmente capacitadas para manejar los productos de BSH y que tienen, según el criterio de BSH, una reputación superior de servicio al cliente y capacidad técnica (debe tener en cuenta que son entidades independientes y no son agentes, socios, afiliados ni representantes de BSH). Sin perjuicio de lo que antecede, BSH no tendrá responsabilidad ni obligación alguna por el Producto que se encuentre en un área remota (a más de 100 millas de un proveedor de servicio técnico autorizado) o en un lugar, área circundante o entorno que no sea accesible por medios razonables o que sea peligroso, hostil o arriesgado; en cualquier caso, a su solicitud, BSH de todas maneras pagará por la mano de obra y las piezas, y enviará las piezas al proveedor de servicio técnico autorizado más cercano, pero usted seguirá siendo totalmente responsable por el tiempo de viaje y demás cargos especiales de la compañía de servicio técnico, suponiendo que acepte hacer la visita de servicio técnico.

Producto fuera de garantía

BSH no tiene obligación alguna, en virtud de la ley o por otro motivo, de otorgarle ninguna concesión, incluidos reparaciones, prorratesos o reemplazo del Producto, con posterioridad al vencimiento de la garantía.

Exclusiones de la garantía

La cobertura de garantía descrita en el presente excluye todos los defectos o daños que no fueron provocados directamente por BSH, incluidos, entre otros, alguno de los siguientes:

- Uso del Producto de maneras distintas del uso normal, habitual y previsto (incluidos, entre otros, cualquier forma de uso comercial, uso o almacenamiento en exteriores de un producto diseñado para interiores, uso del Producto en aeronaves o embarcaciones).
- Conducta indebida, negligencia, uso indebido, abuso, accidentes, descuido, operación inadecuada, omisión de mantener, instalación inadecuada o negligente, adulteración, omisión de seguir las instrucciones de operación, manipulación inadecuada, servicio técnico no autorizado (incluidos "arreglos" o exploración de los mecanismos internos del electrodoméstico realizados por uno mismo) por parte de cualquier persona.
- Ajuste, alteración o modificación de cualquier tipo.
- Incumplimiento de los códigos, reglamentaciones o leyes de electricidad, plomería y/o construcción locales, municipales o de condado, incluida la omisión de instalar el producto cumpliendo estrictamente con los códigos y reglamentaciones locales de construcción y protección contra incendios.

- Desgaste habitual, derrames de alimentos, líquidos, acumulaciones de grasa u otras sustancias que se acumulen sobre, dentro o alrededor del Producto.
- Y cualquier fuerza y factor externo, elemental y/o ambiental, incluidos, entre otros, lluvia, viento, arena, inundaciones, incendios, aludes de lodo, temperaturas bajas extremas, humedad excesiva o exposición prolongada a la humedad, rayos, sobrecargas eléctricas, fallas estructurales alrededor del electrodoméstico y caso fortuito.

En ningún caso, BSH tendrá responsabilidad ni obligación alguna por los daños ocasionados a los bienes circundantes, incluidos los gabinetes, pisos, techos y demás estructuras u objetos que se encuentren alrededor del producto. También se excluyen de esta garantía productos en los cuales los números de serie hayan sido alterados, modificados o eliminados; visitas del servicio técnico para enseñarle a usar el Producto o visitas en las que se determine que no hay ningún problema con el Producto; corrección de los problemas de instalación (usted es el único responsable de cualquier estructura y soporte del Producto, incluidas las instalaciones de electricidad y plomería o demás instalaciones de conexión, de la correcta instalación en bases/pisos y de cualquier alteración, incluidos, entre otros, gabinetes, paredes, pisos, repisas, etc.); y el restablecimiento de disyuntores o fusibles.

EN LA MEDIDA PERMITIDA POR LA LEY, ESTA GARANTÍA ESTABLECE SUS RECURSOS EXCLUSIVOS CON RESPECTO AL PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DE QUE LA RECLAMACIÓN SEA CONTRACTUAL O EXTRACONTRACTUAL (INCLUIDA LA RESPONSABILIDAD OBJETIVA O LA NEGLIGENCIA), O DE CUALQUIER OTRO MODO. ESTA GARANTÍA REEMPLAZA TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS POR LEY, YA SEA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN FIN ESPECÍFICO, O DE CUALQUIER OTRO TIPO, TENDRÁN VIGENCIA ÚNICAMENTE POR EL PERÍODO DE VIGENCIA DE LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA EXPRESA. EN NINGÚN CASO, EL FABRICANTE SERÁ RESPONSABLE POR LOS DAÑOS CONSECUENTES, ESPECIALES, INCIDENTALES, INDIRECTOS, POR "PÉRDIDAS COMERCIALES" Y/O DAÑOS PUNITIVOS, PÉRDIDAS O GASTOS, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, TIEMPO FUERA DEL TRABAJO, HOTELES Y/O COMIDAS EN RESTAURANTES, GASTOS DE REMODELACIÓN QUE SUPEREN LOS DAÑOS DIRECTOS, QUE DEFINITIVAMENTE HAYAN SIDO CAUSADOS DE MANERA EXCLUSIVA POR BSH O DE OTRO MODO. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, Y ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES CON RESPECTO AL PLAZO DE VIGENCIA DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA; POR LO TANTO, ES POSIBLE QUE LAS LIMITACIONES PRECEDENTES NO SE APLIQUEN. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, Y TAMBIÉN PUEDEN CORRESPONDERLE OTROS DERECHOS QUE PUEDEN VARIAR SEGÚN EL ESTADO. Ningún intento de alterar, modificar o enmendar la presente garantía entrará en vigencia, a menos que fuera autorizado por escrito por un ejecutivo de BSH.



9000892874

941016



BOSCH

Invented for life

1901 Main Street, Suite 600 • Irvine, CA 92614 • 800-944-2904
www.bosch-home.com • © 2012 BSH Home Appliances