

Cooktop

Use and Care Manual

NETP668SUC



BOSCH

Invented for life



NETP668SUC

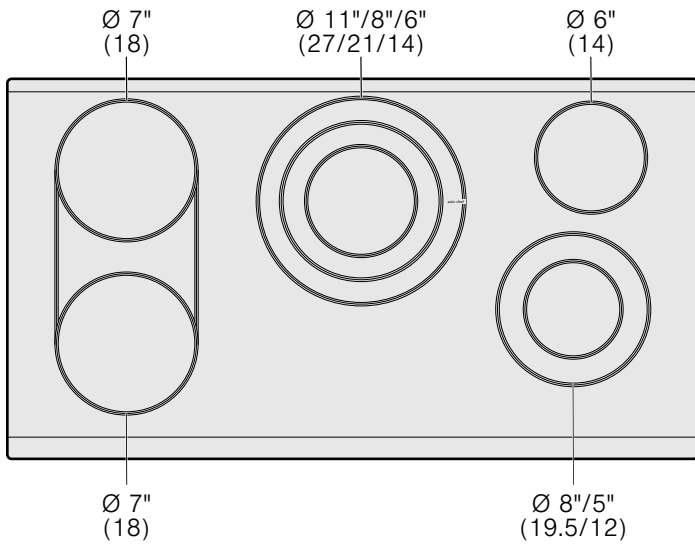


Table of Contents

| | | | |
|--|----------|---|-----------|
| ▲ Safety Definitions | 3 | Panel Lock | 16 |
| IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS | 4 | Wipe protection | 16 |
| Fire Safety | 4 | Automatic time limitation | 16 |
| Cooking Safety | 4 | Basic settings | 17 |
| Burn Prevention | 5 | Cleaning and Maintenance | 18 |
| Child Safety | 5 | Daily Cleaning | 18 |
| Cleaning Safety | 5 | Cleaning guidelines | 18 |
| Cookware Safety | 5 | Cleaning chart | 18 |
| Proper Installation and Maintenance | 5 | Maintenance | 19 |
| Proposition 65 Warning | 6 | Service | 19 |
| Causes of damage | 7 | Before Calling for Service | 19 |
| Protecting the Environment | 7 | How to Obtain Warranty Service | 20 |
| Energy-saving advice | 7 | STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY .. | 21 |
| Getting familiar with the appliance | 8 | What this Warranty Covers & Who it Applies to | 21 |
| Control Panel | 8 | How Long the Warranty Lasts | 21 |
| Heating elements | 8 | Repair/Replace as Your Exclusive Remedy | 21 |
| Residual heat indicator | 9 | Out of Warranty Product | 21 |
| Operation | 9 | Warranty Exclusions | 21 |
| Main power switch | 9 | | |
| Setting the cooktop | 9 | | |
| PowerStart® feature | 11 | | |
| AutoChef® | 12 | | |
| Cook timer | 15 | | |
| Kitchen timer | 15 | | |
| Count Up Timer | 16 | | |
| Keep Warm function | 16 | | |

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.

This appliance is not intended for operation with an external clock timer or a remote control.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

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.
- 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.

Do not flambé under the extractor hood or work with a naked flame. When switched on, the extractor hood draws flames into the filter. There is a risk of fire due to deposits on the grease filter!

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.

When using the timer, always supervise the cooktop and do not allow anything to boil over or burn. Boilovers can cause smoke and some foods and oils may catch fire if left on high temperature settings.

WARNING

If the frying sensor is not working properly, overheating may result causing smoke and damage to the pan or fire. WHEN COOKING WITH THE FRYING SENSOR OBSERVE THE FOLLOWING:

- Use a system pan only
 - Always put the pan in the center 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.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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 Customer Support for service.

WARNING

If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

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.

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.

If the display does not work when a cooking area is heating up, disconnect the circuit breaker or fuse in the electrical panel. Contact an authorized servicer.

Child Safety

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

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

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

CAUTION

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

Cleaning Safety

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 sizes. 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 (only certain types of glass, heatproof glass, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable).

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.

Always keep the cooktop and bases of pots dry. Liquid between the potbase and the cooktop may build up steam pressure, causing the pot to jump suddenly and causing injury.

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 Statement of Limited Product 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.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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.

Proposition 65 Warning:

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

STATE OF CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING:

 **WARNING**

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

Causes of damage

NOTICES

- **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 increase energy consumption considerably. 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.
- 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.
- Switch to a lower heat setting in time.
- Select a suitable setting for ongoing cooking. You will waste energy by using an ongoing cooking setting which is too high.
- Use the residual heat of the cooktop. For longer cooking times, you can switch the element off 5-10 minutes before the end of the cooking time.

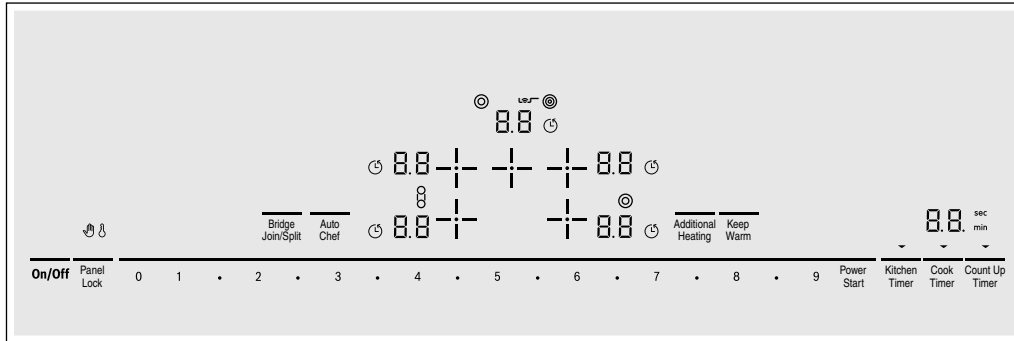
Getting familiar with the appliance

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

| | |
|-----------------|----------------------------|
| 0.0 | Cooktop ready |
| 1-9 | Heat levels |
| H/h | Residual heat |
| 00 | Time programming functions |
| Hand icon | Wipe protection |
| Key icon | Child lock |
| Clock icon | Cook timer |
| AutoChef icon | AutoChef® function |
| PowerStart icon | PowerStart® function |
| Lo icon | Keep Warm function |
| min / sec | Timer indicator |

Touch keys

| | |
|-------------------|---|
| On/Off | Main switch |
| + | Select a cooking zone |
| 0 1•2•...•8•9 | Settings range |
| Panel Lock | Panel lock for child safety/wipe protection |
| Bridge Join/Split | Bridge element |

Touch keys

| | |
|--------------------|----------------------------|
| Auto Chef | AutoChef® function |
| Additional Heating | Additional heating element |
| Keep Warm | Keep warm function |
| Power Start | PowerStart® function |
| Kitchen Timer | Kitchen timer function |
| Cook Timer | Cook timer function |
| Count Up Timer | Stopwatch function |

Touch controls

When the cooktop heats up, the keys for the touch controls available at this time light up.





Touching a key activates the respective function.

Notes

- The corresponding keys for the controls light up only if they are available.
The displays for the cooking zones or the selected functions get brighter.
- Always keep the control panel clean and dry. Moisture can prevent it from working properly.

Heating elements

| Element | Turning on and off |
|--|---|
| ○ Single element | Single elements have only one size cooking surface. Activate: Touch the + key. |
| The sizes of these elements can be matched to your pan size: | |
| ◎ Dual element | The element has to be selected. <ul style="list-style-type: none"> Activate: Touch the Additional Heating key. The ◎ indicator turns on. Deactivate: Touch the Additional Heating key again. The ◎ indicator turns off. |

| Element | Turning on and off |
|------------------|--|
| ☉ Triple element | <p>The element has to be selected.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Add middle heating ring: Touch the Additional Heating key. The ☉ indicator turns on. • Add outer heating ring: Touch the Additional Heating key again. The ☉ indicator turns on. • Deactivate: Touch the Additional Heating key again. The ☉ indicator turns off. The inner heating ring remains on. |
| ⌘ Bridge element | <p>The bridge element combines two individual heating elements into one long griddle zone. This configuration is ideal for griddles and large pans.</p> <p>Note: Do not use cookware larger than 17" x 10" (432 x 254 mm). One of the two elements that belong to the bridge element has to be selected.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Activate: Touch the Bridge Join/Split key. The ⌘ indicator appears;  appears in both heating element displays. Set the desired heat setting. → "Setting the cooktop" If a heat level was set on one of the elements before, this heat level will be used for the bridge element. If two different heat levels were set on the two elements before, the bridge element will use heat level . • Change heat level: Select one of the two elements that belong to the bridge element and set the new heat level. • Deactivate: Touch the Bridge Join/Split key.  appears in both displays. The front heating element remains selected. Setting the heat level to  does not split the bridge element. |

Residual heat indicator

The cooktop is equipped with a residual heat indicator for each element. It shows you which elements are still hot. Avoid touching the indicated elements. If an **H** is shown on the display, the element is still hot. You could use it, for example, to keep a small quantity of


food warm or to melt a chocolate coating. As the element continues to cool, the display changes to **h**. The display goes out once the element has cooled sufficiently. The residual heat indicator will automatically come on after a power failure. The display lights up for approximately 30 minutes.

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. An acoustic signal will sound. The ___ indicator located on top of the **On/Off** touch key and the symbols for the cooking zones light up.  lights up next to the cooking zones. The cooktop is ready to use.

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.

Notes

- 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.

- The settings will be stored for 4 seconds after turning off the cooktop. If you turn the cooktop back on during that time the cooktop will continue with those settings.

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

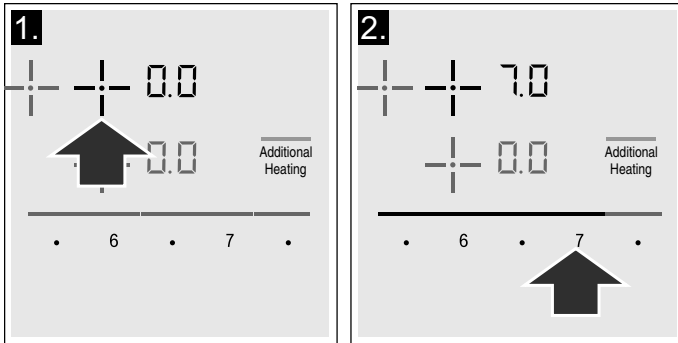
Heat level 9 = maximum power

Each heat setting has an intermediate level. This level is indicated by **.5** 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 of the desired element. In the element display 0.0 lights up brighter.
2. Then select the desired power level using the number keys.



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.

Set the element to heat setting 9 for bringing to the boil or initial frying, then switch back to appropriate setting (not for melting).

Stir thick liquids occasionally. Food that needs to be seared quickly or food which loses a lot of liquid during initial frying is best seared in several small portions. Tips

3. The power level is set.

Changing the power level

Select the cooking zone and then set the desired power level in the control panel.

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.

Note: The heat is turned on and off to regulate the temperature of the element; this means that the red glow below the element is not always visible. When you select a low heat setting, the element turns off for longer intervals, while at a higher setting these intervals are very short. Even at the highest level, the element turns on and off.

for energy-saving cooking can be found in section → "Protecting the Environment".

⚠ CAUTION

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 | 1.0 - 2.0 |
| Butter | 1.0 - 2.0 |
| Heating | |
| Frozen vegetables, e.g. spinach | 2.5 - 3.5 |
| Broth | 7.0 - 8.0 |
| Thick soup | 1.5 - 2.5 |
| Milk** | 1.0 - 2.0 |
| Simmering | |
| Delicate sauce, e.g. Béchamel sauce | 4.0 - 5.0 |
| Spaghetti sauce | 2.0 - 3.0 |
| Pot roast | 4.0 - 5.0 |
| Fish* | 4.0 - 5.0 |
| Cooking | |
| Rice (with double amount of water) | 2.0 - 3.0 |
| Potatoes boiled in their skins (with 1-2 cups of water) | 4.0 - 5.0 |
| Boiled potatoes (with 1-2 cups of water) | 4.0 - 5.0 |
| Fresh vegetables (with 1-2 cups of water) | 2.5 - 3.5 |
| Frozen vegetables (with 1-2 cups of water) | 3.5 - 4.5 |
| Pasta (with 2-4 qt. water)* | 6.0 - 7.0 |
| Pudding** | 1.0 - 2.0 |
| Cereals | 2.0 - 3.0 |

| | Power levels |
|--|---------------------|
| Frying | |
| Pork chop*** | 5.5 - 6.5 |
| Chicken breast*** | 5.0 - 6.0 |
| Bacon | 6.0 - 7.0 |
| Eggs | 5.0 - 6.0 |
| Fish | 5.0 - 6.0 |
| Pancakes | 5.5 - 6.5 |
| Deep fat frying** (in 1-2 qt. oil) | |
| Deep frozen foods, e.g. chicken nuggets (0.5 lb per serving) | 8.0 - 9.0 |
| Other, e.g. doughnuts (0.5 lb per serving) | 4.5 - 5.5 |

* ongoing cooking without lid

** without lid

*** turn several times

PowerStart® feature

All heating elements are equipped with PowerStart® circuits. This feature heats up the element using the highest power and then switches back to the continuous cooking setting that you have selected.

How long it will take the element to heat up will depend on the continuous cooking setting that you have selected.

Cooking table for the PowerStart® feature


Refer to the following table to see the foods for which PowerStart® is suitable. The smaller amount refers to the smaller heating elements, the larger amount refers to the

Setting the PowerStart® feature

The PowerStart® feature can only be activated in the first 30 seconds after the cooktop has been turned on:

1. Select the continuous cooking setting you want to use for the cooking zone.

2. Touch the **Power Start** key.

PowerStart® is activated.  and the ongoing cooking setting flash alternately on the display.

After the food has been brought to a boil, only the ongoing cooking setting remains lit on the display.

larger heating elements. The values stated in the table are guideline values.

| Foods for which PowerStart® is appropriate | Quantity | Heat setting + Power Start |
|---|------------------------|-----------------------------------|
| Heating | | |
| Frozen vegetables like spinach | 10 oz - 16 oz | 2.5 - 3.5 + Power Start |
| Broth | 2 - 4 cups | 7.0 - 8.0 + Power Start |
| Thick soups | 2 - 4 cups | 1.5 - 2.5 + Power Start |
| Milk* | 1 - 2 cups | 1.0 - 2.0 + Power Start |
| Simmering | | |
| Pot roast | 2 lb. | 4.0 - 5.0 + Power Start |
| Fish** | 1 lb. - 1.5 lb. | 4.0 - 5.0 + Power Start |
| Boiling | | |
| Rice (with double amount of water) | 3/4 cup - 2 cups | 2.0 - 3.0 + Power Start |
| Potatoes boiled in their skins (with 1-2 cups of water) | 5 - 14 medium potatoes | 4.0 - 5.0 + Power Start |
| Boiled peeled potatoes (with 1-2 cups of water) | 5 - 14 medium potatoes | 4.0 - 5.0 + Power Start |
| Fresh vegetables (with 1-2 cups of water) | 1 lb. - 2 lb. | 2.5 - 3.5 + Power Start |
| Frying | | |
| Pork chop | 1 - 2 servings | 5.5 - 6.5 + Power Start |
| Pancakes | | 5.5 - 6.5 + Power Start |

* without lid

** ongoing cooking without lid

Tips for using PowerStart®

The PowerStart® feature is designed to conserve the food's nutritional value while using little water for cooking.

- Add only about 2 cups of water to the food for the large elements and about ¾ - 1 cup of water for the small elements.
- Place a lid on the pot.
- The PowerStart® feature is not suited for foods that are cooked in a large quantity of water (e.g. pasta).

AutoChef®

When you are using AutoChef® to operate the heating element, a sensor controls the temperature of the pan. The center element of your cooktop model is equipped with this feature.

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 programming 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, native olive oil or pork lard, select frying level 1 or 2.
 - AutoChef® is not suitable for boiling.
-

Suitable pans for AutoChef®

A suitable frying pan for use with AutoChef® is available as optional accessory. You can buy our system pan in specialized stores, or through our Technical Assistance Service. Always indicate the related reference code.

HEZ390230 (Large)

The frying pan has a non-stick coating, which means that very little oil is needed for frying.

Notes

- The AutoChef® function was set especially for this type of frying pan.
- Other frying pans may overheat. The temperature can be set higher or lower. Try the low heat setting first and then change it according to your requirements.
- Make sure that the diameter of the base of the frying pan corresponds to the size of the element. Place the pan in the centre of the element.

Frying levels



| Setting | Temperature | Suitable for |
|---------|---------------|--|
| 1 | Very low | Preparing and reducing sauces, sweating vegetables and frying food in extra virgin olive oil, butter or margarine. |
| 2 | Low | Frying food using extra virgin olive oil, butter or margarine, e.g. omelettes, French toast, hash browns. |
| 3 | Medium – low | Frying fish, pancakes and thick food such as Hamburgers or pork chops. |
| 4 | Medium – high | Frying ground meat, vegetables or thin slices of meat, e.g. veal cutlet. |
| 5 | High | Frying food at high temperatures, e.g. steaks medium rare or fried cooked potatoes. |

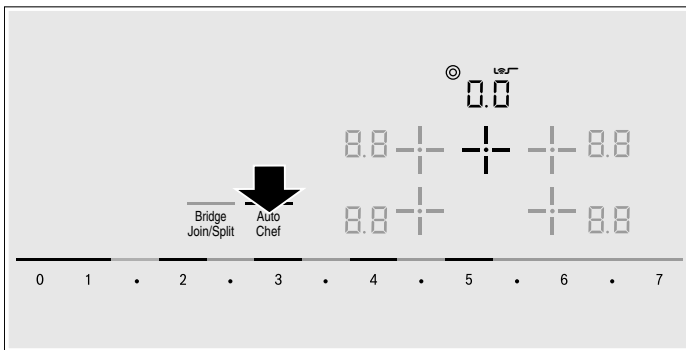
Setting the AutoChef® feature

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

Notes

- AutoChef® is fitted on the three circle cooking zone of your cooktop, the outer heating ring is not available while using this feature.
- If only the inner section of the cooking zone is activated, the additional ring will automatically be turned on once you select the AutoChef® feature.

1. Select the cooking zone with the AutoChef® feature.
2. Touch the **AutoChef** key.  and the  indicator light up in the element display. The frying levels 1 - 5 appear in the settings area.



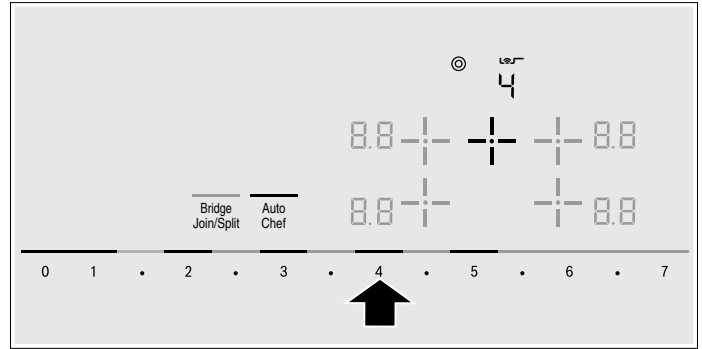
AutoChef® Frying Chart



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.

| | Frying level | Total frying time from signal |
|--|--------------|-------------------------------|
| Meat | | |
| Pork chop, boneless or bone-in (1" thick) | 3 | 10 - 17 min |
| Veal outlet in breadcrumb (5/8" thick) | 4 | 6 - 10 min |
| Fillet (1" thick) | 4 | 6 - 10 min |
| Cordon bleu | 3 | 15 - 20 min |
| Beef steaks medium rare (3/4" thick) | 5 | 8 - 10 min |
| Beef steaks medium or well done (3/4" thick) | 4 | 8 - 12 min |
| Chicken breast (1" thick) | 2 | 20 - 30 min |
| Skillet-fried chicken | 2 | 25 - 35 min |
| Sausages, e.g. hot dogs (ø 1/2 - 1 1/8") | 3 | 8 - 20 min |
| Hamburger | 3 | 6 - 12 min |
| Thin slices of meat | 4 | 7 - 12 min |
| Ground meat | 4 | 6 - 10 min |
| Bacon | 2 | 5 - 8 min |
| Fish | | |
| Fish, fried (whole) | 3 | 15 - 25 min |
| Fish fillet with or without breadcrumbs | 3/4 | 10 - 20 min |
| Shrimp | 4 | 4 - 8 min |

* Place in cold pan

3. Select the desired frying level using the number keys on the display menu. AutoChef® is activated.



The  indicator blinks until the set frying temperature is reached. Then a beep sounds. The  indicator stops blinking.

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**.

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 |
|---|---------------------|--------------------------------------|
| Egg dishes | | |
| Pancakes | 3 | continuous frying |
| Omelettes | 2 | continuous frying |
| Fried eggs | 2 | 2 - 6 min |
| Scrambled eggs | 2 | 2 - 4 min |
| French toast | 2 | continuous frying |
| Potatoes | | |
| Fried cooked potatoes | 5 | 6 - 12 min |
| Fried raw potatoes | 3 | 15 - 25 min |
| Hash browns | 2 | 20 - 30 min |
| Vegetables | | |
| Garlic/onions | 1/2 | 2 - 10 min |
| Squash, eggplant | 3 | 4 - 12 min |
| Mushrooms | 4 | 10 - 15 min |
| Stir-fried vegetables | 4 | 10 - 12 min |
| Frozen products | | |
| Chicken nuggets, chicken patties | 4 | 8 - 15 min |
| Cordon bleu | 2 | 10 - 30 min |
| Chicken breast | 3 | 10 - 30 min |
| Fish fillet in breadcrumbs | 3 | 10 - 20 min |
| Fish sticks | 4 | 8 - 12 min |
| Oven French fries | 5 | 4 - 6 min |
| Stir-fried vegetables | 2 | 8 - 15 min |
| Spring rolls/eggrolls (¾ - 1¼" thick) | 3 | 10 - 30 min |
| Sauces | | |
| Tomato sauce with vegetables | 1 | 25 - 35 min |
| Béchamel sauce | 1 | 10 - 20 min |
| Cheese sauce, e.g. Gorgonzola sauce | 1 | 10 - 20 min |
| Reducing sauces, e.g. Bolognese sauce, tomato sauce | 1 | 25 - 35 min |
| Desert sauces, e.g. orange sauce | 1 | 15 - 25 min |
| Ready-made meals | | |
| Potato products, e.g. fried potatoes | 3 | 10 - 15 min |
| Potato products, e.g. hash browns | 2 | 10 - 20 min |
| Pasta (with added water) | 2 | 4 - 6 min |
| Misc. | | |
| Baked camembert/baked cheese | 3 | 7 - 10 min |
| Roast almonds, nuts, pine kernel* | 2 | 3 - 7 min |

* Place in cold pan

Cook timer

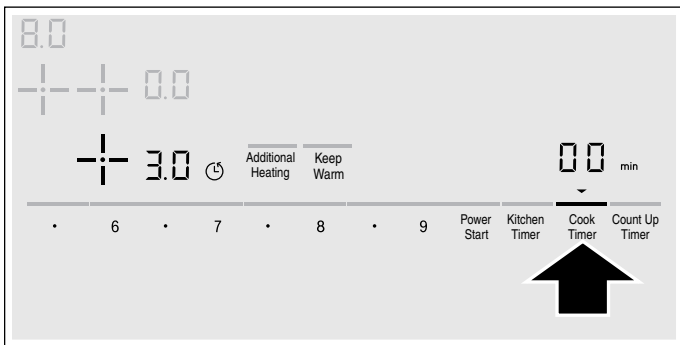
You can use this timer function to set a cook time for any element. The element will turn off automatically once the set time has elapsed.

⚠ CAUTION

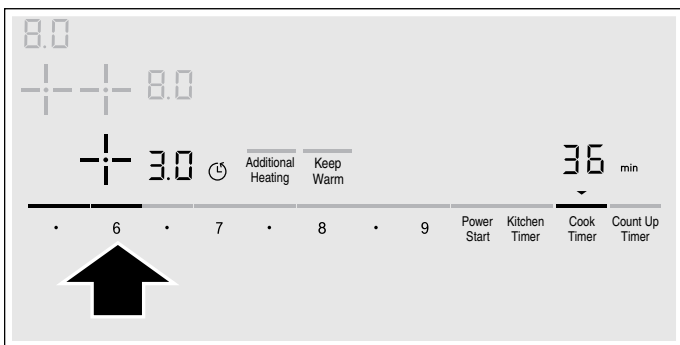
- When using the timer, always keep an eye on the cooktop and do not allow anything to boil over or burn. Boilovers can cause smoke and foods and oils may catch on fire if left on high temperature settings.
- This function should not be used for long periods of time, especially at high heat settings.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

Setting procedure

1. Select the element and the required power level.
2. Touch the **Cook Timer** key. The **00** symbol and the ▼ indicator light up in the Cook Timer display. ⌚ lights up in the display for the element.



3. Within the next 10 seconds, set the required cooking time using the number keys.



4. Touch the **Cook Timer** key to confirm the selected setting.

The cooking time begins to elapse.

Note: The same cooking time can be set automatically for all elements. The set time for each of the elements counts down independently.

You can find information on automatically programming the cooking time in section on “Cook timer”.

Using Cook timer with AutoChef®

When you are cooking with AutoChef® the programmed cooking time will begin to count down once the temperature for the selected frying level has been reached.

Changing or deleting the time

Select the element and then touch the **Cook Timer** key. Change the cooking time using the number keys or set **00** to delete the programmed cooking time. Touch the **Cook Timer** key to confirm the selected setting.

When the time has elapsed

The element switches off, the ⌚ display flashes and the element switches to power level **00**. An acoustic signal sounds.

00 and the ▼ indicator flash in the timer display.

When the **Cook Timer** key is touched, the indicators go out and the acoustic signal ceases.

Notes

- If a cooking time was set for several elements, the time information for the selected element is shown in the timer display.
- Select the relevant element to call up the remaining cooking time.
- You can set a cooking time of up to **99** minutes.

Kitchen timer

The timer can be set for periods of up to 99 minutes. It is independent of the other settings. The cooktop must be turned on to use this function.

This function does not automatically switch off an element.

Setting procedure

1. Touch the **Kitchen Timer** key. The **00** symbol and the ▼ indicator light up in the timer display.
2. Select the required time on the control panel and touch the **Kitchen Timer** key to confirm. After a few seconds, the time begins to elapse.

Changing or deleting the time

Touch the **Kitchen Timer** key.

Change the programmed time using the number keys or set **00** to delete the programmed time.

Touch the **Kitchen Timer** key to confirm the selected setting.

When the time has elapsed

An audible signal sounds once the time has elapsed. **00** and the ▼ symbol flash in the timer display.



Touch any key to turn off the indicators.

Count Up Timer

The count up timer function displays the time that has elapsed since activation.

This functions independently from the cooking zones and from other settings. This function does not automatically switch off a cooking zone.

Activating

Touch the **Count Up Timer** key. The  symbol and the  indicator light up in the timer display.

The time begins to count up.

Deactivating

Touching the **Count Up Timer** key turns off the stopwatch function. The timer displays remain lit.

If you touch the **Count Up Timer** key again, the displays go out.

The function is deactivated.

Keep Warm function

This function is suitable for melting chocolate or butter and for keeping food warm.

Activating


1. Select the required element.
2. Touch the **Keep Warm** key.

The  indicator lights up.

The function is activated.

Deactivating

1. Select an element.
2. Touch the **Keep Warm** key.

The  display goes out. The element switches itself off and the residual heat indicator appears.

The function is deactivated.


Panel Lock

You can use the panel lock to prevent children from accidentally turning the appliance on.

Activating and deactivating the panel lock

The cooktop must be turned off.

To activate:

1. Switch on the cooktop using the main switch.
2. Touch the **Panel Lock** key for approx. 4 seconds.
The  indicator lights up for 10 seconds.

The cooktop is locked.

To deactivate:

1. Switch on the cooktop using the main switch.
2. Touch the **Panel Lock** key for approx. 4 seconds.
The lock is released.

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.

To activate:

Touch the **Panel Lock** key. An acoustic signal sounds. The  indicator lights up. The control panel is locked for 35 seconds. You can now wipe over the surface of the control panel without altering any settings.

To deactivate:

The control panel will be unlocked once 35 seconds have elapsed. To release the function early, touch the **Panel Lock** key.

Notes

- An audible signal sounds 30 seconds after activation. This indicates that the function is about to finish.
- The wipe protection function does not lock the main switch. The cooktop can be switched off at any time.

Automatic time limitation

If the element is used for prolonged periods of time without changes in the settings being made, the automatic time limitation function is triggered.

The element stops heating. **FB** and the residual heat indicator **H/h** flash alternately in the display.

The indicator goes out when any symbol is pressed. The element can now be reset.

When the automatic time limitation is activated depends on the selected heat level (from 1 to 10 hours).

Basic settings

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

| Display | Function |
|---------|----------|
|---------|----------|

Automatic childproof lock

0 Manual*.

1 Automatic.

c 1 2 Function deactivated.

Signal tones

0 Confirmation and error signals are switched off.

1 Only the error signal is switched on.

2 Only the confirmation signal is switched on.

c 2 3 All signal tones are switched on.*

Automatically setting the cooking time

00 Switched off.*

c 5 0 1-99 Time until automatic switch-off.

Audible signal duration for the timer function

1 10 seconds.*

2 30 seconds.

c 6 3 1 minute.

Activation of additional heating elements

0 Off

1 On*

c 7 2 Last setting before turning off the heating element

Restoring the factory settings

0 Individual settings.*

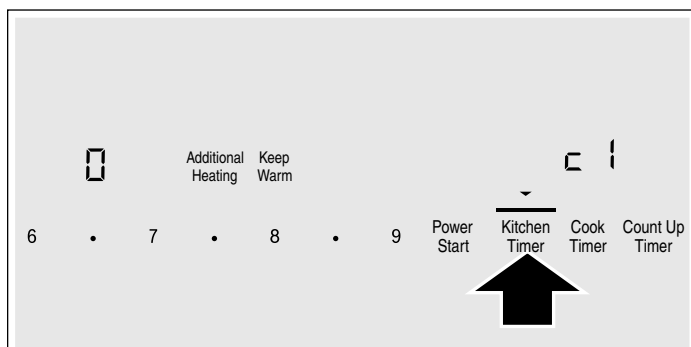
c 0 1 Restore factory settings.

* Factory settings

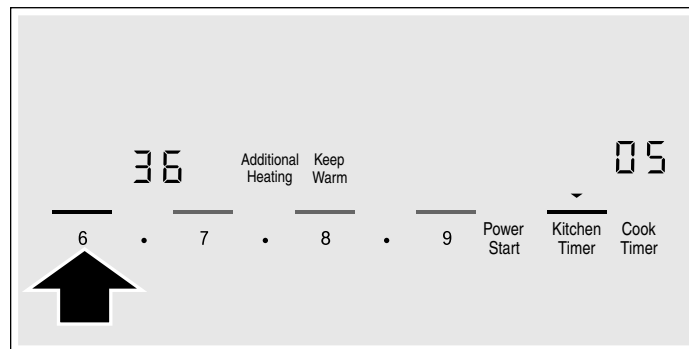
Changing the basic settings

The cooktop must be turned off.

1. Turn on the cooktop with the main switch.
2. Within 10 seconds, touch the **Kitchen Timer** key for about 4 seconds.
3. Touching the **Kitchen Timer** key again takes you to the basic settings.
c 1 lights up in the timer display and 0 light up in the displays.



4. Touch the **Kitchen Timer** key repeatedly until the indicator for the required function is displayed.
5. Set the required value with the number keys.



6. Touch the **Kitchen Timer** key again for at least 4 seconds. The settings have been stored.

Quit basic settings

Turn the cooktop off with the main switch.

Cleaning and Maintenance

Daily Cleaning

Note: : Bosch cleaners have been tested and approved for use on Bosch appliances. Other recommended cleaners 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 cleaning 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.

Stainless steel side trim

Wipe with the grain when cleaning. For moderate/heavy soil, use BonAmi® or Soft Scrub® (no bleach).

Wipe using a damp sponge or cloth, rinse and dry.

Cleaning chart

| 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. |

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 a glass cooktop cleaner such as the Bosch Glass Cooktop Cleaner (part number 12010030), which can be ordered online at www.bosch-home.com/us/store (for U.S. customers only). Other cleaners include Bon Ami®, 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.

| Type of Soil | Possible Solution |
|--|---|
| 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

Before Calling for Service

Before calling Customer Service, consider the suggestions and instructions below:

▲ CAUTION

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

Error messages

The electronics of your cooktop are underneath the control panel. For various reasons, the temperature in this area may rise sharply.

In order that the electronics do not overheat, the cooking zones are switched off as and when necessary. The **F2**, **F4** or **F5** indicator appears alternately with the **H** or **h** residual heat indicator.

| Display | Possible cause | Solution |
|--------------------|---|---|
| None | The power supply has been disconnected. The device has not been connected in accordance with the connection diagram. Electronics error. | Use other electrical devices to check whether a short-circuit has occurred in the power supply. Ensure that the device has been connected in accordance with the connection diagram. If the error cannot be eliminated, inform the technical after-sales service. |
| The displays flash | The control panel is damp or an object is covering it. | Dry the control panel or remove the object. |
| F2 | The electronics have overheated and have switched off the corresponding element. | Wait until the electronics have cooled down sufficiently. Then touch any symbol on the cooktop. |
| F4 | The electronics have overheated and have switched off all elements. | |

Do not place hot pans on the control panel.

| Display | Possible cause | Solution |
|--|---|--|
| <i>F5</i> + heat setting and acoustic signal | There is a hot pan in the area of the control panel. There is a risk that the electronics will overheat. | Remove the pan. The error display goes out shortly afterwards. You can continue to cook. |
| <i>F5</i> and acoustic signal | There is a hot pan in the area of the control panel. To protect the electronics, the element has been switched off. | Remove the pan. Wait for a few seconds. Touch any control. If the error display goes out, you can continue to cook. |
| <i>F8</i> | The element was operating for an extended period without interruption. | The automatic safety switch-off function has been activated. See section "Automatic time limitation" |
| <i>U400</i> | The supply voltage is error; outside of the normal operating range. | Contact your electricity provider. |
| <i>dE</i> | The demo mode is activated | Disconnect the cooktop from the power supply. Wait 30 seconds and reconnect it. Touch any touch control in the next three minutes. The demo mode is deactivated. |

Do not place hot pans on the control panel.

Notes

- If an error message with *E* (e.g. E0111) appears on the display, the sensor for the element in question must be held down in order to be able to read off the fault code.
- Disconnect the cooktop from the power supply, wait 30 seconds, and then reconnect it again. If the display appears again, contact technical Customer Service and tell them the precise fault code.

Notes

- The cooktop regulates the heating element temperature by turning the heat source on and off; this means that the reddish glow of the heat source beneath the heating element may not always be visible. If you select a low heat setting, the heat source is frequently off; at higher settings it is seldom off. The source turns on and off even at the highest settings.
- You may hear a quiet hum when the heating elements are in the heating phase. The heating elements may glow with different levels of brightness. Depending on the angle from which you are looking at the heating element, this glow may be visible over the marked edge of the heating element. These are technical characteristics. They have no effect on quality and function.
- Glass ceramic may have uneven areas on the surface due to the nature of the material itself. Because of the mirror-like finish on the cooking surface, even extremely small bubbles less than 1 mm in diameter may be visible. These bubbles will not have any adverse effect on the operation of the cooktop nor on the durability of the glass ceramic cooking surface.
- Depending on the countertop that is present in the kitchen, an uneven gap between the cooktop unit and the countertop can occur. For this reason, a flexible seal is provided around the entire cooktop unit.

How to Obtain Warranty Service


To obtain warranty service for your Product, you should contact the nearest Bosch authorized servicer.

E number and FD number:

When you contact 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. To avoid having to search for a long time when you need it, you can enter your appliance data and the customer support telephone number here.

E-Nr.

FD-Nr.

Customer Service 

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 Corporation ("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.

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 | 23 | Protection contre l'essuyage | 37 |
| CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES | 24 | Durée limitée automatique | 37 |
| Sécurité-incendie | 24 | Réglages de base | 38 |
| Sécurité de cuisson | 25 | Nettoyage et entretien | 39 |
| Prévention des brûlures | 25 | Nettoyage quotidien | 39 |
| Sécurité des enfants | 25 | Instructions pour le nettoyage | 39 |
| Consignes en matière de nettoyage | 26 | Tableau de nettoyage | 40 |
| Sécurité pour la batterie de cuisine | 26 | Entretien | 40 |
| Installation et entretien corrects | 26 | Entretien | 41 |
| Avertissement issu de la proposition 65 | 26 | Dépannage | 41 |
| Éléments qui peuvent endommager l'appareil | 27 | Comment bénéficier du service de garantie | 42 |
| Protection de l'Environnement | 27 | ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE | 42 |
| Conseils pour économiser l'énergie | 27 | Couverture de la garantie : | 42 |
| Faire connaissance avec l'appareil | 28 | Durée de la garantie | 42 |
| Panneau de commande | 28 | Réparation ou remplacement comme solution exclusive | 43 |
| Éléments chauffants | 29 | Produit hors garantie | 43 |
| Indicateur de chaleur résiduelle | 29 | Exclusions à la garantie | 43 |
| Fonctionnement | 30 | | |
| Interrupteur d'alimentation principal | 30 | | |
| Allumage de la table de cuisson | 30 | | |
| Fonction PowerStart® | 32 | | |
| AutoChef® | 33 | | |
| Minuterie de cuisson | 35 | | |
| Minuterie de cuisine | 36 | | |
| Fonction Chronomètre | 36 | | |
| Fonction Keep Warm (Garder au chaud) | 37 | | |
| Verrouillage du panneau de commande | 37 | | |

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

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

▲ ATTENTION

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

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

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. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmateur externe ou une télécommande. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à moins qu'elles n'aient été informées de la manière d'utiliser l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

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 :

- Ne laissez jamais la surface de cuisson sans surveillance à des températures élevées. Les débordements causent de la fumée et les résidus graisseux peuvent s'enflammer. Faites chauffer les huiles lentement à feu doux ou moyen.
- Faites toujours fonctionner la hotte lorsque vous cuisinez à feu vif.
- Nettoyez les ventilateurs régulièrement. Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur le ventilateur ou sur le filtre.

- Utilisez des casseroles de taille appropriée. Utilisez toujours des récipients adaptés à la taille de la surface de cuisson.

Ne flambez jamais sous la hotte aspirante et ne travaillez jamais avec une flamme nue. Une hotte aspirante en marche aspire les flammes dans le filtre. Une hotte aspirante en marche aspire les flammes dans le filtre. Ne flambez jamais sous la hotte aspirante et ne travaillez jamais avec une flamme nue. Une hotte aspirante en marche aspire les flammes dans le filtre. Les dépôts de graisse sur les filtre risquent alors de s'enflammer!

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 :

- 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.
 - NE JAMAIS SAISIR UN RÉCIPIENT QUI BRÛLE. Vous pourriez vous brûler.
 - NE PAS UTILISER D'EAU, y compris les chiffons ou serviettes mouillées. Une violente explosion de vapeur risque de se produire.
 - 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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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.

Lorsque la minuterie est en utilisation, surveillez toujours la table de cuisson et ne laissez rien brûler ou déborder. Des débordements peuvent causer de la fumée et certains aliments et huiles peuvent prendre feu s'ils sont laissés sans surveillance à des températures élevées.

AVERTISSEMENT

Un capteur de friture qui ne fonctionne pas correctement pourrait entraîner une surchauffe causant de la fumée ou un feu ou encore des dommages à la casserole.

QUAND VOUS CUISINEZ AVEC LE CAPTEUR DE FRITURE, RESPECTEZ LES CONSIGNES SUIVANTES :

- Utilisez une casserole de système seulement
 - Posez toujours la casserole au centre de l'élément chauffant
 - Ne couvrez pas la casserole
 - Ne laissez jamais frire du gras 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.

AVERTISSEMENT

Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter la possibilité d'électrocution.

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.

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.

Si l'afficheur ne fonctionne pas quand une zone de cuisson se réchauffe, désarmer le disjoncteur ou retirer le fusible dans le tableau de distribution. Communiquer avec un réparateur autorisé.

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. Utiliser uniquement des casseroles qui sont approuvés pour l'utilisation avec les tables de cuisson en céramique (seuls certains types de verre, la céramique vitriée à l'épreuve de la chaleur et la faïence peuvent être utilisés).

Tourner toujours les poignées 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.

Tenir toujours sec la table de cuisson et le dessous des casseroles. Du liquide entre le dessous d'une casserole et la table de cuisson peut générer de la vapeur et la casserole risque de bondir soudain ce qui pourrait provoquer des blessures.

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 Déclaration de la Garantie Limitée. 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.

Avertissement issu de la proposition 65 :

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

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

 **AVERTISSEMENT**

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

Éléments qui peuvent endommager l'appareil

AVIS

- **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 pour économiser l'énergie

- Placez toujours un couvercle adéquat sur les ustensiles de cuisine. La cuisson avec des ustensiles non recouverts augmente considérablement la consommation d'énergie. Utilisez un couvercle en verre pour maximiser la visibilité sans devoir soulever le couvercle.
- Utilisez des ustensiles de cuisine avec un fond solide et plat. Les bases courbes augmentent la consommation d'énergie.
- Le diamètre du fond de la casserole doit correspondre à la taille de l'élément. Sinon, vous pourriez gaspiller de l'énergie.
- Choisissez des ustensiles de cuisine d'un format approprié pour la quantité de nourriture à faire cuire. Une casserole à moitié pleine utilisera beaucoup d'énergie.
- Utilisez une petite quantité d'eau pour cuisiner. Vous pourrez ainsi économiser de l'énergie, tout en permettant aux légumes de conserver une plus grande part de leurs vitamines et minéraux.
- Passez à un niveau de chaleur moins élevé à un moment approprié.
- Choisissez un réglage qui convient à la cuisson continue. Vous gaspillerez de l'énergie en choisissant un réglage de cuisson trop élevé pour la cuisson continue.
- Utilisez la chaleur résiduelle de la table de cuisson. Pour des temps de cuisson plus longs, vous pouvez éteindre l'élément de 5 à 10 minutes avec la fin du temps de cuisson.

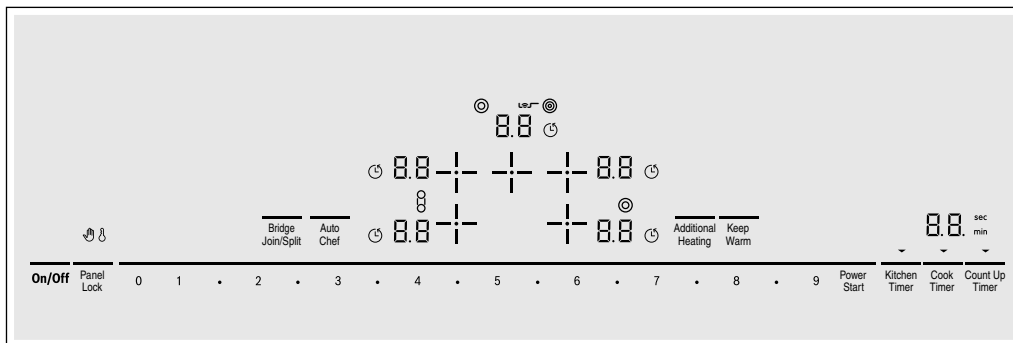
Faire connaissance avec l'appareil

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



Symboles affichés

| | |
|-----------|--|
| 0.0 | Table de cuisson prête |
| 1-9 | Niveaux de chaleur |
| H/h | Chaleur résiduelle |
| 00 | Fonctions de programmation du temps |
| 🔒 | Protection contre l'essuyage |
| 🔒 | Verrou pour enfant |
| 🕒 | Minuterie de cuisson |
| 👨‍🍳 | Fonction AutoChef® |
| ⚡ | Fonction PowerStart® (Préchauffage rapide) |
| Lo | Fonction Keep Warm (Garder au chaud) |
| min / sec | Indicateur de minuterie |

Commandes

| | |
|---|---|
| On/Off (Marche/arrêt) | Interrupteur principal |
| + | Sélectionnez la zone de cuisson |
| 0 1•2•...•8•9 | Plage des réglages |
| Panel Lock (Verrouillage des enfants/Protection contre l'essuyage du panneau) | Verrouillage du panneau pour la sécurité des enfants/Protection contre l'essuyage du panneau) |
| Bridge Join/Split (Combizone Joindre/Séparer) | Relier les éléments |
| Auto Chef | Fonction AutoChef® |
| Additional Heating (Chauffage additionnel) | Élément chauffant additionnel |
| Keep Warm (Garder chaud) | Fonction Garder au chaud |

Commandes

| | |
|---|---|
| Power Start (Préchauffage rapide) | Fonction PowerStart® (préchauffage rapide) |
| Kitchen Timer (Minuterie de cuisine) | Fonction de minuterie de cuisine |
| Cook Timer (Minuterie de cuisson) | Fonction de minuterie de cuisson |
| Count Up Timer (Minuterie croissante) | Fonction de chronomètre |

Surfaces de commande

Quand le foyer commence à chauffer, les symboles des champs de commande disponibles à ce moment s'allument.

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

Remarques

- Les symboles correspondants des champs de commande s'allument en fonction de leur disponibilité. Les affichages des foyers ou des fonctions sélectionnées brillent plus intensément.
- Maintenez toujours le bandeau de commande propre et sec. L'humidité peut affecter le fonctionnement.

Éléments chauffants

| Élément | Activation et désactivation |
|---|---|
| ○ Élément simple | Les éléments simples ont une surface de cuisson d'une seule taille. Activation : Touchez la touche \pm . |
| La taille des éléments peut être adaptée à la taille de votre casserole : | |
| ⊙ Élément double | L'élément chauffant doit être sélectionné. <ul style="list-style-type: none">• Activation : Touchez la touche Additional Heating (Chauffage additionnel). L'indicateur ⊙ s'allume.• Désactivation : Touchez de nouveau la touche Additional Heating (Chauffage additionnel). L'indicateur ⊙ s'éteint. |
| ⊙ Élément triple | L'élément chauffant doit être sélectionné. <ul style="list-style-type: none">• Ajout de l'anneau chauffant central : Touchez la touche Additional Heating (Chauffage additionnel). L'indicateur ⊙ s'allume.• Ajout de l'anneau chauffant extérieur : Touchez de nouveau la touche Additional Heating (Chauffage additionnel). L'indicateur ⊙ s'allume.• Désactivation : Touchez de nouveau la touche Additional Heating (Chauffage additionnel). L'indicateur ⊙ s'éteint. L'anneau chauffant intérieur demeure allumé. |
| ⌘ Relier les éléments | Cette fonction combine deux éléments chauffants individuels en une seule longue plaque. Cette configuration convient parfaitement aux plaques et aux grandes casseroles. Remarque : N'utilisez pas une casserole de taille supérieure à 17 po x 10 po (432 x 254 mm). Un des deux éléments associés à cette fonction doit être choisi. <ul style="list-style-type: none">• Activation : Touchez la touche Bridge Join/Split (fonction Relier les éléments Joindre/Séparer). L'indicateur ⌘ apparaît; \square apparaît sur les affichages des deux éléments chauffants. Réglez le niveau de chaleur souhaité. → "Allumage de la table de cuisson" Si un niveau de chaleur a été réglé sur l'un des éléments avant d'activer la fonction, ce niveau de chaleur sera utilisé pour les éléments reliés. Si deux niveaux de chaleur différents ont été réglés sur les deux éléments, les éléments reliés utiliseront le niveau de chaleur \square.• Modifier le niveau de chaleur : Choisissez un des deux éléments appartenant à la fonction Relier les éléments, et réglez le nouveau niveau de chaleur.• Désactivation : Touchez la touche Bridge Join/Split. \square apparaît sur les deux affichages. L'élément chauffant avant demeure sélectionné. Régler le niveau de chaleur \square ne sépare pas les éléments reliés. |

Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson comprend un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque élément. Ils vous indiquent quels éléments sont encore chauds. Évitez de toucher les éléments indiqués.

Si un **H** est affiché à l'écran, l'élément est encore chaud. Vous pouvez encore l'utiliser, par exemple, pour garder une petite quantité d'aliments au chaud ou pour faire fondre du chocolat. À mesure que l'élément se refroidit, le symbole à l'écran deviendra **h**. L'écran s'éteindra lorsque l'élément sera suffisamment refroidi.



L'indicateur de chaleur résiduelle s'activera automatiquement après une panne de courant. L'écran restera allumé pendant environ 30 minutes.

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). Un signal sonore retentit. L'indicateur  situé sur le dessus du bouton **On/Off** (Marche/Arrêt) et les symboles des zones de cuisson s'allument.  s'allume ensuite à côté des zones de cuisson. La table de cuisson est prête à être utilisée.

Mise à l'arrêt de la table de cuisson

Touchez la touche **On/Off** (Marche/Arrêt). L'indicateur  s'éteint. La table de cuisson est éteinte. Les indicateurs de chaleur résiduelle demeureront allumés jusqu'à ce que les éléments soient suffisamment refroidis.

Remarques

- 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.
- Les réglages restent mémorisés pendant les 4 premières secondes après la mise hors tension de la table de cuisson. Si la table de cuisson est rallumée pendant ce délai, celle-ci se remet en service avec les réglages précédents.

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

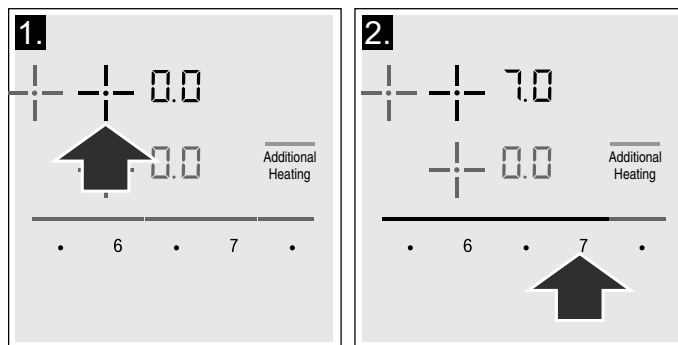
Niveau de chaleur 9 = puissance maximum

Chaque réglage de chaleur a un niveau intermédiaire. Ce niveau est indiqué par **.5** 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  de l'élément souhaité.  s'allume sur l'affichage de l'élément.
2. Entrez ensuite le niveau de puissance souhaité avec les touches numérotées.



3. Le niveau de puissance est réglé.

Modification du niveau de puissance

Sélectionnez la zone de cuisson et réglez ensuite le niveau de puissance souhaité sur le panneau de commande.

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.

Remarque : La chaleur est activée et désactivée pour régler la température de l'élément; cela signifie que la lumière rouge sous l'élément n'est pas toujours visible. Lorsque vous sélectionnez un réglage de chauffage bas, l'élément s'éteint aux périodes assez longues, tandis qu'un réglage plus élevé s'éteint à l'occasion. Même à niveau élevé, l'élément s'allume et s'éteint.

Tableau des réglages

Le tableau suivant fournit des exemples. Les temps de cuisson peuvent varier selon le type d'aliment, son poids et sa qualité. Des écarts sont ainsi possibles.

Réglez l'élément au niveau de chaleur 9 pour amener à ébullition ou pour la friture initiale, puis revenez au réglage approprié (pas pour fondre).

Brassez les liquides épais occasionnellement. Les aliments qui doivent être poêlés rapidement, ou les aliments qui perdent beaucoup de liquide au cours de la friture initiale, devraient normalement être poêlés en petites portions. Des conseils pour économiser de

l'énergie au cours de la cuisson se trouvent à la section → "Protection de l'Environnement".

▲ ATTENTION

Pendant la cuisson, les ragoûts ou les repas liquides comme les soupes, les sauces ou les boissons peuvent chauffer trop rapidement et peuvent déborder ou éclabousser. Pour cette raison, nous vous recommandons de remuer constamment, en chauffant graduellement l'aliment à un niveau convenable.

| | Niveaux de puissance |
|---|----------------------|
| Fondre | |
| Chocolat | 1.0 - 2.0 |
| Beurre | 1.0 - 2.0 |
| Réchauffage | |
| Légumes congelés, p. ex., épinards | 2.5 - 3.5 |
| Bouillon | 7.0 - 8.0 |
| Soupe épaisse | 1.5 - 2.5 |
| Lait** | 1.0 - 2.0 |
| Mijoter | |
| Sauce délicate, p. ex., sauce béchamel | 4.0 - 5.0 |
| Sauce à spaghetti | 2.0 - 3.0 |
| Boeuf braisé | 4.0 - 5.0 |
| Poisson* | 4.0 - 5.0 |
| Cuisson | |
| Riz (avec quantité double d'eau) | 2.0 - 3.0 |
| Pommes de terre cuites dans leur peau (avec 1 à 2 tasses d'eau) | 4.0 - 5.0 |
| Pommes de terre bouillies dans 1 à 2 tasses d'eau | 4.0 - 5.0 |
| Légumes frais (avec 1 à 2 tasses d'eau) | 2.5 - 3.5 |
| Légumes congelés (avec 1 à 2 tasses d'eau) | 3.5 - 4.5 |
| Pâtes (avec 2-4 pintes d'eau)* | 6.0 - 7.0 |
| Pouding** | 1.0 - 2.0 |
| Céréales | 2.0 - 3.0 |
| Friture | |
| Côtelette de porc*** | 5.5 - 6.5 |
| Poitrine de poulet*** | 5.0 - 6.0 |
| Bacon | 6.0 - 7.0 |
| Oeufs | 5.0 - 6.0 |
| Poisson | 5.0 - 6.0 |
| Crêpes | 5.5 - 6.5 |
| Grande friture** (dans 1 à 2 pintes d'huile) | |
| Produits alimentaires surgelés, p. ex., croquettes de poulet (0,5 lb par portion) | 8.0 - 9.0 |
| Autres, p. ex., beignes (0,5 lb par portion) | 4.5 - 5.5 |

* cuisson continu sans couvercle

** sans couvercle

*** retournez plusieurs fois

Fonction PowerStart®

(Préchauffage rapide)

Tous les éléments chauffants sont dotés d'un circuit de PowerStart®. Cette fonction fait chauffer l'élément en utilisant la puissance maximum jusqu'au réglage de cuisson que vous avez sélectionné.

La durée du préchauffage de l'élément dépend du réglage de cuisson que vous avez sélectionné.

Réglage de la fonction PowerStart®

La fonction PowerStart® peut seulement être activée dans les 30 premières secondes suivant l'activation de la table de cuisson :

1. Choisissez le réglage de cuisson continue que vous souhaitez utiliser pour l'élément sélectionné.
2. Touchez la touche **Power Start**.

PowerStart® est activé. **P** et le niveau de cuisson apparaîtront en alternance sur l'affichage.

Une fois que l'aliment est porté à ébullition, seul le réglage pour la cuisson continue demeurera présent sur l'affichage.

Tableau de cuisson pour la fonction PowerStart®

Consultez le tableau suivant pour les types d'aliments qui conviennent avec la fonction PowerStart®. La quantité la plus petite correspond aux éléments chauffants plus petits, tandis que la quantité plus importante correspond aux éléments chauffants plus volumineux. Les valeurs indiquées dans ce tableau servent de lignes directrices seulement.

| Aliments appropriés pour PowerStart® | Quantité | Réglage de chaleur + PowerStart |
|--|---------------------------------|---------------------------------|
| Chauffer | | |
| Légumes congelés comme les épinards | 10 oz - 16 oz | 2.5 - 3.5 + Power Start |
| Bouillon | 2 - 4 tasses | 7.0 - 8.0 + Power Start |
| Soupes épaisses | 2 - 4 tasses | 1.5 - 2.5 + Power Start |
| Lait* | 1 - 2 tasses | 1.0 - 2.0 + Power Start |
| Mijoter | | |
| Braisé | 2 lb | 4.0 - 5.0 + Power Start |
| Poisson** | 1 lb - 1,5 lb | 4.0 - 5.0 + Power Start |
| Bouillir | | |
| Riz (avec le double de la quantité d'eau) | 3/4 de tasse à 2 tasses | 2.0 - 3.0 + Power Start |
| Pommes de terre bouillies avec leur peau (avec 1 à 2 tasses d'eau) | 5 - 14 pommes de terre moyennes | 4.0 - 5.0 + Power Start |
| Pommes de terre épluchées et bouillies (avec 1 à 2 tasses d'eau) | 5 - 14 pommes de terre moyennes | 4.0 - 5.0 + Power Start |
| Légumes frais (avec 1 à 2 tasses d'eau) | 1 lb - 2 lb. | 2.5 - 3.5 + Power Start |
| Frيره | | |
| Côtelette de porc | 1 - 2 portions | 5.5 - 6.5 + Power Start |
| Crêpes | | 5.5 - 6.5 + Power Start |

* sans couvercle

** cuisson continue sans couvercle

Trucs pour utiliser PowerStart®

La fonction PowerStart® est conçue pour préserver la valeur nutritive des aliments tout en consommant un minimum d'eau pour la cuisson.

- Ajoutez environ 2 tasses d'eau aux aliments pour les grands éléments et de ¾ - 1 tasse d'eau pour les petits éléments.
- Placez un couvercle sur la casserole.
- La fonction PowerStart® ne convient pas aux aliments qui doivent être cuits dans une grande quantité d'eau (par ex., les pâtes).

AutoChef®

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

L'élément central de votre modèle de table de cuisson comporte cette fonction.

Avantages lors de la friture

- L'élément chauffant est chauffé seulement lorsque cela est nécessaire. Cela économise l'énergie.
- L'huile et la graisse ne surchauffent pas.

⚠ ATTENTION

- Ne laissez jamais de l'huile ou du gras cuire sans surveillance.
- Placez la casserole au centre de l'élément. Assurez-vous que le fond de la casserole est de diamètre approprié.
- Ne couvrez pas la casserole. Sinon, la régulation automatique ne fonctionnera pas. Une grille anti-éclaboussure peut être utilisée sans affecter la régulation automatique.
- Utilisez seulement du gras ou de l'huile convenant pour la friture. Lorsque vous utilisez du beurre, de la margarine, de l'huile d'olive ou du lard de porc, choisissez le réglage de friture 1 ou 2. • AutoChef® n'est pas conçu pour bouillir des aliments.

Niveaux de friture

| Réglage | Température | Convient pour |
|---------|----------------|---|
| 1 | Très faible | Préparer et réduire des sauces, faire revenir des légumes et frire des aliments dans de l'huile d'olive extra-vierge, du beurre ou de la margarine. |
| 2 | Faible | Faire frire des aliments dans de l'huile d'olive extra-vierge, du beurre ou de la margarine, par ex. omelettes, pain doré et pommes de terre rissolées. |
| 3 | Moyen - faible | Faire frire du poisson, des crêpes et des aliments épais comme des hamburgers ou des côtelettes de porc. |
| 4 | Moyen - élevé | Faire frire de la viande hachée, des légumes ou des fines tranches de viande, par ex. escalope de veau. |
| 5 | Élevée | Faire frire à des températures élevées, par ex., steaks de bœuf rosés ou pommes de terre bouillies frites. |

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.

Remarques

- AutoChef® est installé sur la zone de cuisson à trois anneaux de votre table de cuisson, l'anneau extérieur ne peut être utilisé quand vous utilisez cette fonction.
- Si seule la section intérieure de la zone de cuisson est activée, l'anneau additionnel sera automatiquement allumé après avoir sélectionné la fonction AutoChef®.

1. Sélectionnez la zone de cuisson avec la fonction AutoChef®.

Poêles convenant à AutoChef®

Une poêle à frire à utiliser avec AutoChef® est offerte en accessoire optionnel. Vous pouvez acheter nos poêles et casseroles de système dans des magasins spécialisés ou par le biais du service d'assistance technique.



Indiquez toujours le code de référence correspondant.

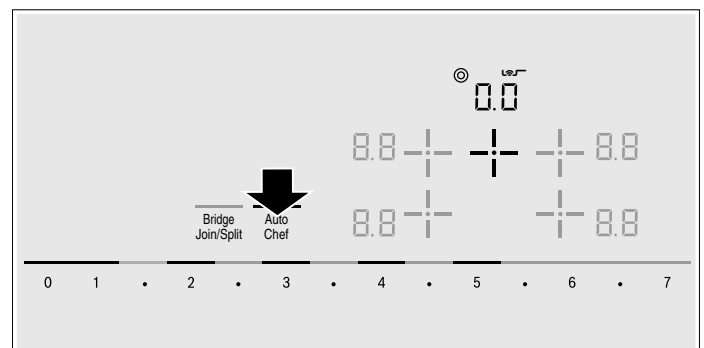
HEZ390230 (Grand)

La poêle à frire possède un revêtement anti-adhérent, ce qui signifie qu'elle nécessite très peu d'huile pour la friture.

Remarques

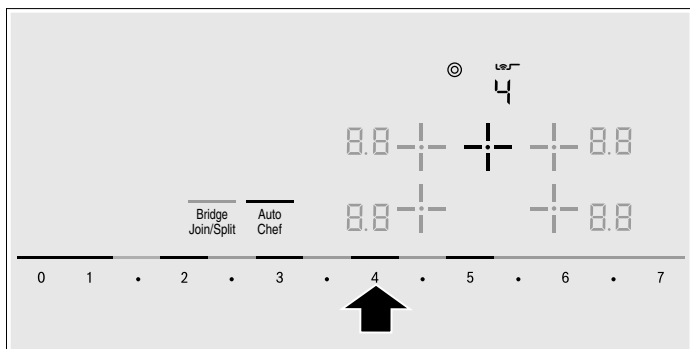
- La fonction AutoChef® a été configurée expressément pour les poêles à frire de ce type.
- D'autres types de poêles à frire pourraient surchauffer. La température peut être réglée à un niveau plus élevé ou plus faible. Essayez d'abord un réglage à faible température et ajustez ensuite la température en fonction de vos besoins.
- Assurez-vous que le diamètre du fond de la casserole correspond à la taille de l'élément. Placez la casserole au centre de l'élément.


2. Touchez la touche **AutoChef**  et l'indicateur  s'allument sur l'affichage de l'élément. Les niveaux de friture 1 - 5 apparaissent dans la zone des réglages.




3. Sélectionnez le niveau de friture souhaité avec les touches numérotées dans le menu d'affichage.

AutoChef® est activé.



L'indicateur  clignote jusqu'à ce que la température de friture réglée soit atteinte. Ensuite, un

signal sonore retentit. L'indicateur  cesse de clignoter.

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 fournis sont conçus pour la casserole de système. Les niveaux de friture peuvent varier avec d'autres poêles à frire.

| | Niveau de friture | Temps total de friture à partir du signal |
|--|-------------------|---|
| Viande | | |
| Côtelettes de porc, sans os ou avec os (1 po d'épaisseur) | 3 | 10 - 17 min |
| Escalope de veau panée (5/8 po d'épaisseur) | 4 | 6 - 10 min |
| Filets (1 po d'épaisseur) | 4 | 6 - 10 min |
| Cordon bleu | 3 | 15 - 20 min |
| Steaks de bœuf rosés (3/4 po d'épaisseur) | 5 | 8 - 10 min |
| Steaks de boeuf à point ou bien cuits (3/4 po d'épaisseur) | 4 | 8 - 12 min |
| Poitrine de poulet (1 po d'épaisseur) | 2 | 20 - 30 min |
| Poulet frit à la poêle | 2 | 25 - 35 min |
| Saucisses, p. ex., hot dogs (ø 1/2 - 1 1/8 po) | 3 | 8 - 20 min |
| Hamburger | 3 | 6 - 12 min |
| Fines tranches de viande | 4 | 7 - 12 min |
| Viande hachée | 4 | 6 - 10 min |
| Bacon | 2 | 5 - 8 min |
| Poisson | | |
| Poisson, frit (entier) | 3 | 15 - 25 min |
| Filets de poisson avec ou sans panure | 3/4 | 10 - 20 min |
| Crevettes | 4 | 4 - 8 min |
| Plats aux œufs | | |
| Crêpes | 3 | friture continue |
| Omelettes | 2 | friture continue |
| Oeufs au plat | 2 | 2 - 6 min |
| Oeufs brouillés | 2 | 2 - 4 min |
| Pain doré | 2 | friture continue |
| Pommes de terre | | |
| Pommes de terre bouillies frites | 5 | 6 - 12 min |
| Pommes de terre crues frites | 3 | 15 - 25 min |
| Pommes de terre rissolées | 2 | 20 - 30 min |

* Placez dans une casserole froide

| | Niveau de friture | Temps total de friture à partir du signal |
|--|-------------------|---|
| Légumes | | |
| Ail/oignons | 1/2 | 2 - 10 min |
| Courge, aubergine | 3 | 4 - 12 min |
| Champignons | 4 | 10 - 15 min |
| Légumes sautés | 4 | 10 - 12 min |
| Produits congelés | | |
| Croquettes de poulet, galettes de poulet | 4 | 8 - 15 min |
| Cordon bleu | 2 | 10 - 30 min |
| Poitrine de poulet | 3 | 10 - 30 min |
| Filets de poisson avec panure | 3 | 10 - 20 min |
| Bâtonnets de poisson | 4 | 8 - 12 min |
| Frites cuites au four | 5 | 4 - 6 min |
| Légumes sautés | 2 | 8 - 15 min |
| Rouleaux de printemps/pâtés impériaux (3/4 - 1 1/4po d'épaisseur) | 3 | 10 - 30 min |
| Sauces | | |
| Sauce tomate avec légumes | 1 | 25 - 35 min |
| Sauce béchamel | 1 | 10 - 20 min |
| Sauce au fromage, par ex. sauce au gorgonzola | 1 | 10 - 20 min |
| Sauces réduites, par ex. sauce bolognaise, sauce tomate | 1 | 25 - 35 min |
| Sauces sucrées, par ex. sauce à l'orange | 1 | 15 - 25 min |
| Plats cuisinés | | |
| Produits à base de pommes de terre, p. ex., frites | 3 | 10 - 15 min |
| Produits à base de pommes de terre, p. ex., pommes de terre risso-lées | 2 | 10 - 20 min |
| Pâtes (avec eau ajoutée) | 2 | 4 - 6 min |
| Divers | | |
| Camembert/fromage cuit au four | 3 | 7 - 10 min |
| Amandes, noix et pignons de pin grillés | 2 | 3 - 7 min |

* Placez dans une casserole froide

Minuterie de cuisson

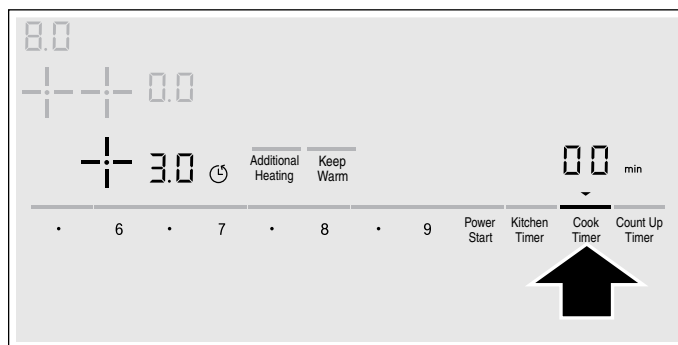
Vous pouvez utiliser la fonction de minuterie pour établir une durée de cuisson pour n'importe quel élément. Une fois la durée de cuisson écoulée, l'élément s'éteindra automatiquement.

⚠ ATTENTION

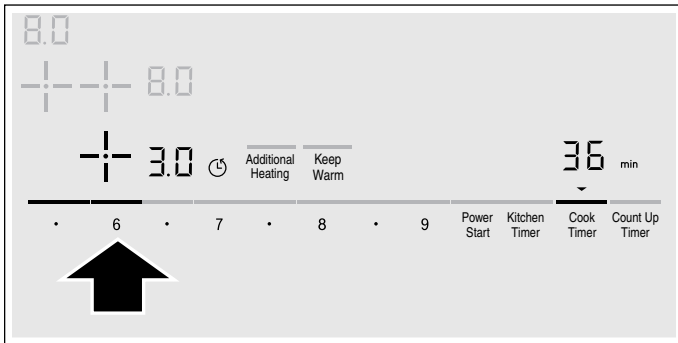
- Lorsque la minuterie est en utilisation, gardez toujours la table de cuisson sous surveillance et ne laissez rien brûler ou déborder. Des débordements peuvent causer de la fumée et les aliments et les huiles peuvent prendre feu s'ils sont laissés sans surveillance à des températures élevées.
- Cette 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.

Procédure de réglage

1. Sélectionnez l'élément et le niveau de puissance souhaité.
2. Touchez la touche **Cook Timer** (Minuterie de cuisson). Le symbole **00** et l'indicateur ▼ s'allument dans l'affichage de la Minuterie de cuisson. ⌚ s'allume sur l'affichage de l'élément.



3. Dans les 10 secondes qui suivent, réglez le temps de cuisson souhaité avec les touches numérotées.



4. Touchez la touche **Cook Timer** (Minuterie de cuisson) pour confirmer le réglage choisi.

Le temps de cuisson commence à s'écouler.

Remarque : Le même temps de cuisson peut être automatiquement réglé pour tous les éléments. Le temps réglé pour chaque élément s'écoule séparément.

Vous pouvez trouver des informations supplémentaires sur la programmation automatique du temps de cuisson dans la section portant sur la minuterie de cuisson.

Utilisation de la Minuterie de cuisson avec AutoChef®

Lorsque vous cuisinez avec AutoChef®, le temps de cuisson programmé commencera à s'écouler une fois que la température pour le niveau de friture choisi est atteinte.


Modification ou annulation du temps


Sélectionnez l'élément et touchez la touche **Cook Timer** (Minuterie de cuisson).

Réglez le temps de cuisson souhaité avec les touches numérotées, ou choisissez **00** pour effacer le temps programmé.

Touchez la touche **Cook Timer** (Minuterie de cuisson) pour confirmer le réglage choisi.

Une fois que le temps s'est écoulé,

L'élément s'éteint, l'affichage  clignote et l'élément passe au niveau de puissance **00**. Un signal sonore retentit.

00 et l'indicateur  clignotent dans l'affichage de la minuterie.

Lorsque la touche **Cook Timer** (Minuterie de cuisson) est touchée, les indicateurs s'éteignent et le signal sonore cesse.

Remarques

- Si vous avez réglé un temps de cuisson pour plusieurs foyers, l'indication de temps du foyer sélectionné apparaît toujours dans l'affichage de la minuterie.
- Pour connaître le temps de cuisson restant, sélectionnez le foyer correspondant.
- Vous pouvez régler un temps de cuisson de jusqu'à **99** minutes.

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. La table de cuisson doit être activée pour utiliser cette fonction. Cette fonction n'éteint pas automatiquement un élément.


Procédure de réglage

1. Touchez la touche **Kitchen Timer** (Minuterie de cuisine). Le symbole  et l'indicateur  s'allument dans l'affichage de la minuterie.
2. Sélectionnez le temps requis sur le panneau de commande et touchez la touche **Kitchen Timer** (Minuterie de cuisine) pour confirmer.
Après quelques secondes, le temps de cuisson commence à s'écouler.

Modification ou annulation du temps

Touchez la touche **Kitchen Timer** (Minuterie de cuisine). Réglez le temps souhaité avec les touches numérotées, ou choisissez **00** pour effacer le temps programmé. Touchez la touche **Kitchen Timer** (Minuterie de cuisine) pour confirmer le réglage choisi.

Une fois que le temps s'est écoulé,

un signal sonore retentit pour indiquer la fin du temps réglé. **00** et le symbole  clignotent dans l'affichage de la minuterie.

Appuyez sur quelque une touche pour éteindre les indicateurs.

Fonction Chronomètre

La fonction Chronomètre indique le temps écoulé depuis l'activation.

Elle fonctionne indépendamment des foyers et des autres réglages. Cette fonction ne désactive pas automatiquement un foyer.

Activation

Touchez la touche **Count Up Timer** (Minuterie croissante). Le symbole  et l'indicateur  s'allument dans l'affichage de la minuterie.

Le temps commence à s'écouler.

Désactivation

Touchez la touche **Count Up Timer** (Minuterie croissante) pour arrêter la fonction chronomètre. L'affichage de la minuterie demeure allumé.


Si vous touchez la touche **Count Up Timer** (Minuterie croissante) de nouveau, l'affichage s'éteindra.

La fonction est désactivée.

Fonction Keep Warm (Garder au chaud)


Cette fonction convient pour faire fondre du chocolat ou du beurre, et pour maintenir au chaud des mets et de la vaisselle.

Activation

1. Sélectionnez un élément.
2. Touchez **Keep Warm** (Garder au chaud).
L'indicateur  s'allume.

La fonction est activée.

Désactivation

1. Sélectionnez un élément.
2. Touchez la touche **Keep Warm** (Garder au chaud).
L'affichage  s'éteint. L'élément est désactivé et l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît.

La fonction est désactivée.


Verrouillage du panneau de commande

Vous pouvez utiliser le verrouillage du panneau pour empêcher les enfants d'activer accidentellement l'appareil.

Activation et désactivation du verrouillage du panneau

La table de cuisson doit être éteinte.

Pour activer :

1. Allumez la table de cuisson avec l'interrupteur principal.
2. Touchez **Panel Lock** (Verrouillage du panneau) pendant environ 4 secondes.
L'indicateur  s'allume pendant 10 secondes.

La table de cuisson est verrouillée.

Pour désactiver :

1. Allumez la table de cuisson avec l'interrupteur principal.
2. Touchez **Panel Lock** (Verrouillage du panneau) pendant environ 4 secondes.

Le verrouillage est désactivé.

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.

Pour activer :

touchez la touche **Panel Lock** (Verrouillage du panneau). Un signal sonore retentit. L'indicateur  s'allume. Le panneau de commande est verrouillé pendant 35 secondes. Vous pouvez maintenant nettoyer la surface du panneau de commande sans risquer de modifier les réglages.



Pour désactiver :

le panneau de commande sera déverrouillé après 35 secondes. Pour mettre fin plus rapidement à la fonction, touchez la touche **Panel Lock** (Verrouillage du panneau).

Remarques

- Un signal retentit au bout de 30 secondes après l'activation. Cela indique la fin imminente de la fonction.
- Le verrouillage pour le nettoyage n'a pas d'effet sur l'interrupteur principal. La table de cuisson peut être éteinte à tout moment.

Durée limitée automatique

Si un élément est utilisé pour une période prolongée sans qu'aucun changement de réglage ne soit effectué, la fonction de durée limitée automatique sera activée. L'élément cessera de chauffer.  et l'indicateur de chaleur résiduelle  clignoteront en alternance à l'écran.

L'indicateur s'éteindra lorsque n'importe quel symbole est touché. L'élément peut ensuite être réinitialisé.

Le moment d'activation de la durée limitée automatique dépend du niveau de chaleur choisi (de 1 à 10 heures).

Réglages de base

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

| Affichage | Fonction |
|-----------|---|
| | Verrou pour enfant automatique ☐ Manuel*. / Automatique. c 1 2 Fonction désactivée. |
| | Signaux sonores ☐ Signal de confirmation et signal d'erreur désactivés. / Seulement le signal d'erreur est activé. 2 Seulement le signal de confirmation est activé. c 2 3 Tous les signaux sonores sont activés.* |
| | Réglage automatique du temps de cuisson ☐☐ Désactivé.* c 5 0 1-99 Temps avant la désactivation automatique. |
| | Signal sonore pour la durée de la fonction minuterie / 10 secondes.* 2 30 secondes. c 6 3 1 minute. |
| | Activation d'éléments chauffants supplémentaires ☐ Désactivée / Activée* c 7 2 Dernier réglage avant la mise à l'arrêt de l'élément chauffant |
| | Revenir aux réglages par défaut ☐ Réglages individuels.* c 0 / Revenir aux réglages par défaut de l'appareil. |

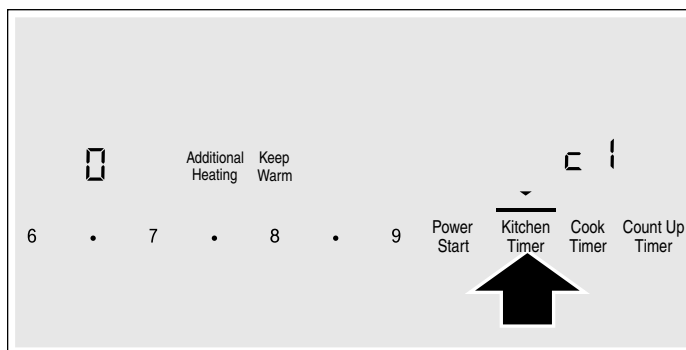
* Réglages d'usine

Modification des réglages de base

La table de cuisson doit être éteinte.

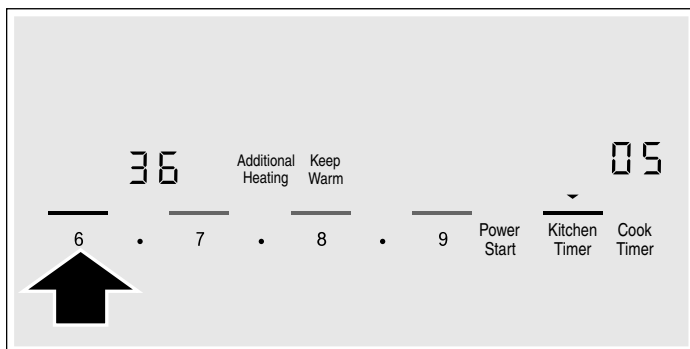
1. Éteignez la table de cuisson avec l'interrupteur principal.
2. Dans les 10 secondes qui suivent, touchez **Kitchen Timer** (Minuterie de cuisine) pendant 4 secondes.

3. Touchez la touche **Kitchen Timer** (Minuterie de cuisine) à nouveau pour revenir aux réglages de base. c 1 s'allume dans l'affichage de la minuterie et ☐ s'allume dans les affichages.



4. Touchez la touche **Kitchen Timer** (Minuterie de cuisine) à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur pour la fonction requise s'affiche.

5. Réglez la valeur requise avec les touches numérotées.



6. Touchez de nouveau la touche **Kitchen Timer** (Minuterie de cuisine) pendant au moins 4 secondes. Les réglages sont sauvegardés.

Sortie des réglages de base

Éteignez la table de cuisson avec l'interrupteur principal.

Nettoyage et entretien

Nettoyage quotidien

Remarque : : les nettoyeurs Bosch ont été testés et approuvés pour être utilisés sur les appareils Bosch. Les autres nettoyeurs recommandés ne constituent pas l'approbation explicite d'une marque en particulier.

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.

Mouleurs latérales en acier inoxydable

Lors du nettoyage, utiliser une éponge à récurer. Pour les saletés modérées ou tenaces, utiliser un nettoyeur en poudre doux, tel que BonAmi® ou Soft Scrub® (sans chlore).

Essuyer avec une éponge humide ou un linge humide, rincer et sécher.

Instructions pour le nettoyage

Lorsque vous utilisez un nettoyeur, utilisez uniquement une petite quantité appliquée sur un linge ou une serviette en papier propre. Frottez les surfaces et polissez-les avec une serviette propre et sèche.

Pour des résultats optimaux, utilisez le nettoyeur pour surface de cuisson en verre de Bosch (numéro de pièce 12010030), que vous pouvez commander en ligne à l'adresse www.bosch-home.com/us/store (pour les clients américains seulement). Les autres nettoyeurs comprennent Bon Ami®, Soft Scrub® (sans détergent) et le 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

Dépannage

Avant de contacter le Service Après-Vente, veuillez songer à suivre les suggestions et les instructions ci-dessous :

▲ ATTENTION

Les réparations devraient être effectuées uniquement par un réparateur autorisé. Des réparations inappropriées sur votre appareil peuvent mener à des risques de blessures graves ou de décès.

Messages d'erreur

Le système électronique de votre table de cuisson se trouve sous le panneau de commande. Pour diverses raisons, la température dans cette zone peut augmenter rapidement.

Afin d'éviter la surchauffe du système électronique, les zones de cuisson s'éteignent automatiquement au besoin. L'indicateur *F2*, *F4* ou *F5* apparaît en alternance avec l'indicateur de chaleur résiduelle *H* ou *h*.

| Affichage | Cause possible | Solution |
|---|--|---|
| Rien | 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 appareils électriques pour voir si un court-circuit s'est produit dans l'alimentation. 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. |
| L'affichage clignote. | Le panneau de commande est humide ou un objet le couvre. | Séchez la zone du panneau de commande ou enlevez l'objet qui le couvre. |
| <i>F2</i> | Le système électronique a surchauffé et l'élément correspondant a été éteint. | Attendez que le système électronique se soit complètement refroidi. Ensuite, touchez n'importe quel symbole sur la table de cuisson. |
| <i>F4</i> | Le système électronique a surchauffé et tous les éléments ont été éteints. | |
| <i>F5</i> + réglage de chaleur et signal sonore | Il y a un plat de cuisson chaud dans la zone du panneau de commande. Il y a un risque que le système électronique surchauffe. | Retirez le plat de cuisson. L'affichage de défaillance disparaît rapidement par la suite. Vous pouvez continuer de cuisiner. |
| <i>F5</i> et signal sonore | Il y a un plat de cuisson chaud dans la zone du panneau de commande. Pour protéger le système électronique, l'élément a été éteint. | Retirez le plat de cuisson. Attendez quelques secondes. Touchez n'importe quelle commande. Si l'affichage de défaillance disparaît, vous pouvez continuer de cuisiner. |
| <i>F8</i> | L'élément chauffant a été en fonctionnement continu pendant trop longtemps. | La fonction de désactivation automatique de sécurité a été activée. Consultez la section "Durée limitée automatique". |
| <i>U400</i> | La tension d'alimentation est incorrecte et à l'extérieur des limites de fonctionnement normales. | Contactez votre distributeur d'électricité. |
| <i>dE</i> | Le mode démo est activé | Débranchez la table de cuisson de la source d'alimentation. Attendez 30 secondes avant de la rebrancher. Touchez n'importe quelle commande dans les trois minutes qui suivent. Le mode démo est désactivé. |

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

Remarques

- Si un message d'erreur avec *E* (par ex. E0111) apparaît sur l'affichage, le capteur de l'élément en question doit être retenu afin de pouvoir lire le code de défaillance.
- Débranchez la table de cuisson de la source d'alimentation, attendez 30 secondes puis rebranchez-la. Si le même affichage apparaît de nouveau, contactez le service après-vente en mentionnant le code de défaillance précis.

Remarques

- La table de cuisson est dotée d'un dispositif d'autorégulation qui allume et éteint la source de chaleur. Cela signifie que la source de chaleur sous l'élément, qui dégage un lueur rouge, n'est pas toujours visible. Lorsque vous sélectionnez un réglage bas de chaleur, l'élément s'éteint plus souvent tandis qu'avec un réglage élevé de chaleur, il ne s'éteint qu'occasionnellement. Même au réglage le plus élevé, la source de chaleur s'allume et s'éteint.
- Un léger bourdonnement se fera peut-être entendre lorsque l'élément est en train de chauffer. La luminosité de la lueur peut varier d'un élément à l'autre. Selon la logne de vision, il se peut que la lueur rouge dépasse le rebord marqué de l'élément chauffant. Ce sont des caractéristiques techniques. Elles n'ont pas d'impact sur la qualité ou le fonctionnement.
- En raison des caractéristiques du matériau, certaines irrégularités peuvent se trouver sur la surface de vitrocéramique. En raison de la surface douce en miroir de la table de cuisson, il est possible que des petites bulles de moins de 1 mm de diamètre soient visibles. Ces bulles ne nuisent pas à la fonctionnalité ou à la durabilité de la surface de cuisson en vitrocéramique.
- Selon le type de comptoir de votre cuisine, un petit intervalle irrégulier peut se former entre la table de cuisson et le comptoir. C'est pour cette raison qu'un joint d'étanchéité flexible est placé tout autour de la table de cuisson.

Comment bénéficier du service de garantie

Pour obtenir un service de garantie pour votre produit, contactez le centre de service autorisé Bosch le plus près de chez vous.

Numéro E et numéro FD:

Quand vous contactez notre service, veuillez avoir à portée de main le numéro de modèle (E) et le numéro FD de votre appareil. Vous pouvez trouver la plaque signalétique avec ces numéros sur le dessous de l'appareil et dans le livret de l'appareil. Pour ne pas avoir à chercher longtemps en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les références de l'appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

N° E

N° FD

Service après-vente

Vous avez encore des questions? N'hésitez pas à nous contacter. Nous nous ferons un plaisir de vous servir!

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. 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 | 45 | Protección de limpieza | 59 |
| INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES . | 46 | Limitación automática de tiempo | 59 |
| Seguridad para evitar incendios | 46 | Valores básicos | 59 |
| Seguridad al cocinar | 46 | Limpieza y mantenimiento | 61 |
| Prevención de quemaduras | 47 | Limpieza diaria | 61 |
| Seguridad de los niños | 47 | Directrices de limpieza | 61 |
| Seguridad en la limpieza | 47 | Tablas de limpieza | 62 |
| Seguridad en los utensilios de cocina | 48 | Mantenimiento | 62 |
| Instalación y mantenimiento adecuados | 48 | Servicio técnico | 63 |
| Advertencia en virtud de la Proposición 65 | 48 | Resolución de problemas | 63 |
| Elementos que pueden dañar el electrodoméstico .. | 49 | Cómo obtener el servicio técnico de la garantía | 64 |
| Protección Medioambiental | 49 | DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL | |
| Dispositivo de ahorro de energía | 49 | PRODUCTO | 64 |
| Para familiarizarse con la unidad | 50 | Cobertura de esta garantía y a quiénes se aplica | 64 |
| Panel de control | 50 | Duración de la garantía | 64 |
| Elementos calefactores | 51 | Reparación/reemplazo como único recurso | 65 |
| Indicador de calor residual | 51 | Producto fuera de garantía | 65 |
| Operación | 52 | Exclusiones de la garantía | 65 |
| Interruptor de alimentación eléctrica principal | 52 | | |
| Para encender la placa | 52 | | |
| Función PowerStart® | 54 | | |
| AutoChef® | 55 | | |
| Cook Timer (Temporizador de cocción) | 57 | | |
| Temporizador de cocina | 58 | | |
| Cronómetro de cocina | 58 | | |
| Función conservadora de calor | 59 | | |
| Bloqueo de panel | 59 | | |

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 pueden producirse heridas graves o incluso la muerte si no se cumple con esta advertencia.

⚠ ATENCION

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

AVISO: Esto indica que pueden producirse daños en el aparato o en los bienes si no se cumple con este aviso.

Nota: Esto alerta sobre información o sugerencias 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. Este electrodoméstico no fue diseñado para ser usado con un temporizador externo ni con un control remoto. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

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 en valores altos. Los derrames por hervor producen humos y salpicaduras grasosas que pueden prenderse fuego. Caliente los aceites despacio a temperaturas bajas o medianas.
- b. Siempre encienda la campana al cocinar a una temperatura alta.
- c. Limpie los ventiladores extractores con frecuencia. No se debe permitir la acumulación de la grasa en el ventilador ni en el filtro.
- d. Use el tamaño de cacerola adecuado. Siempre use utensilios de cocina apropiados para el tamaño del elemento de la superficie.

No flambee alimentos bajo la campana no decorativa ni trabaje con la llama abierta. Cuando está encendida, la campana extractora atrae las llamas hacia el filtro. ¡Siempre existe el riesgo de incendio debido a los depósitos en el filtro de grasa!

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 atravesese 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.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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 a altos valores de temperatura.

ADVERTENCIA

Si el sensor para freír no está funcionando adecuadamente, podría producirse un sobrecalentamiento, lo cual puede provocar humo y daño a la sartén, o un incendio.

CUANDO COCINE CON EL SENSOR PARA FREÍR, RESPETE LAS SIGUIENTES INDICACIONES:

- Use únicamente un set de sartenes.
 - Siempre coloque la sartén en el centro del calefactor espiral.
 - No coloque una tapa protectora sobre la sartén.
 - Nunca deje grasa friendo sin vigilancia.
-

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.

ADVERTENCIA

Si la superficie está rajada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.

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.

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.

Si la pantalla no funciona cuando uno de las áreas de cocción se está calentando, desconectar el breaker del circuito o el fusible del panel eléctrico. Contactar con un profesional autorizado.

Seguridad de los niños

Cuando los niños tienen la edad adecuada para utilizar el electrodoméstico, es responsabilidad 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, siente 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. Use sólo ollas que sean apropiadas para placas de cerámica (únicamente determinados tipos de vidrio, vidrio resistente al calor, cerámica, loza u otros utensilios vidriados que sean aptos).

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.

Siempre mantenga la placa y las bases de las cacerolas secas. El líquido que se encuentra entre la base de la cacerola y la placa puede acumular presión de vapor, que puede hacer que la cacerola salte repentinamente y provoque lesiones.

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 Declaración de Garantía limitada del Producto. 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.

Advertencia en virtud de la Proposición 65:

Este producto puede contener un químico que el Estado de California reconoce como potencialmente cancerígeno o causante de daños reproductivos. Por tanto, su producto debe llevar en su embalaje la siguiente etiqueta de conformidad con la legislación de California:

ADVERTENCIA EN VIRTUD DE LA PROPOSICIÓN 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA:

 **ADVERTENCIA**

Cáncer y daño reproductivo - www.P65Warnings.ca.gov

Elementos que pueden dañar el electrodoméstico

AVISO

- **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

Dispositivo de ahorro de energía

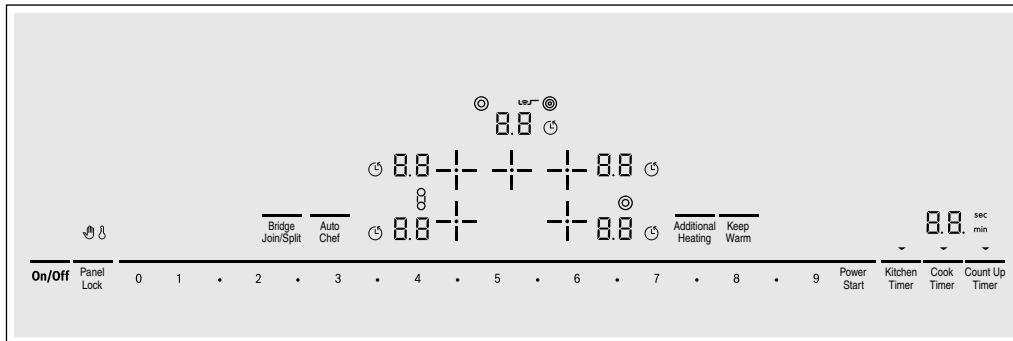
- Poner siempre una tapa hermética en el recipiente para cocinar. Cocinar con un sartén sin tapar aumenta el consumo de energía de manera notable. Utilizar una tapa de vidrio para facilitar la visibilidad y evitar tener que levantar la tapa.
- Utilizar un recipiente para cocinar con una base sólida y lisa. Una base curvada en el sartén aumenta el consumo de energía.
- El diámetro de la base del sartén deberá ajustarse al tamaño del elemento. En caso contrario, se desperdiciará energía.
- Elegir un recipiente para cocinar de un tamaño que se ajuste a la cantidad de comida que va a cocinar. Un sartén grande que solo se utilice a la mitad, consume mucha energía.
- Utilizar poca cantidad de agua al cocinar. Esto ahorrará energía y las verduras conservarán un porcentaje mayor de sus vitaminas y minerales.
- Cambiar a un ajuste de temperatura menor a su debido tiempo.
- Seleccionar un ajuste adecuado para lo que se esté cocinando. Se desperdiciará energía si se hace uso de unos ajustes de cocción demasiado elevados.
- Utilizar el calor residual de la encimera. Para tiempos de cocción prolongados, apagar el elemento de 5 a 10 minutos una vez finalizado el tiempo 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



Símbolos del display

| | |
|------------------|--------------------------------------|
| | Cubierta lista |
| | Niveles de temperatura |
| | Calor residual |
| | Funciones de programación de tiempos |
| | Protección de limpieza |
| | Bloqueo para niños |
| | Temporizador |
| | Función AutoChef® |
| | Función PowerStart® (encendido) |
| | Función conservadora de calor |
| min / sec | Indicador del temporizador |

Elementos de control

| | |
|--|---|
| On/Off (Encendido/ Apagado) | Interruptor principal |
| | Seleccionar una zona de cocción |
| 0 1•2•...•8•9 | Rango de ajustes |
| Panel Lock (Bloqueo del panel) | Bloqueo de panel para seguridad de los niños/protección de limpieza |
| Bridge Join/Split (Zona combinada para unir/separar) | Elemento puente |
| Auto Chef | Función AutoChef® |
| Additional Heating (Calentamiento adicional) | Elemento calefactor adicional |
| Keep Warm | Función conservadora de calor (Mantener caliente) |

Elementos de control

| | |
|--|-----------------------------------|
| Power Start (Encendido) | Función PowerStart® (encendido) |
| Kitchen Timer (Temporizador de cocina) | Función de temporizador de cocina |
| Cook Timer (Temporizador de cocción) | Función del temporizador |
| Count Up Timer (Temporizador de tiempo hacia adelante) | Función de cronómetro |

Sensores de selección

Cuando se enciende la placa, se iluminan los símbolos de los sensores de selección que están disponibles en ese momento.

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

Notas

- Los símbolos correspondientes a los sensores de selección se iluminan en función de su disponibilidad. Los indicadores de las zonas de cocción o funciones seleccionadas se iluminan con mayor intensidad.
- Mantener el panel de mando siempre limpio y seco. La humedad puede afectar al funcionamiento.

Elementos calefactores

| Elemento | Encendido y apagado |
|--|--|
| ○ Elemento individual | Los elementos individuales tienen solo una superficie de cocción de un solo tamaño. Activar: pulsar la tecla \pm . |
| El tamaño de estos elementos puede coincidir con el tamaño de su sartén. | |
| ⊙ Elemento doble | El elemento tiene que seleccionarse. <ul style="list-style-type: none">• Activar: pulsar la tecla Additional Heating (Calentamiento adicional). El indicador ⊙ se enciende.• Desactivar: pulsar de nuevo la tecla Additional Heating. El indicador ⊙ se apaga. |
| ⊙ Elemento triple | El elemento tiene que seleccionarse. <ul style="list-style-type: none">• Añadir el anillo calefactor central: pulsar la tecla Additional Heating. El indicador ⊙ se enciende.• Añadir el anillo calefactor externo: pulsar de nuevo la tecla Additional Heating. El indicador ⊙ se enciende.• Desactivar: pulsar de nuevo la tecla Additional Heating. El indicador ⊙ se apaga. El anillo calefactor interno permanece encendido. |
| ⊞ Elemento puente | El elemento puente combina dos resistencias individuales en el interior de una prolongada zona de plancha. Esta configuración es ideal para planchas y sartenes grandes. Nota: No usar recipientes para cocinar con unas dimensiones mayores que (432 x 254 mm). Seleccionar uno de los dos elementos del elemento puente. <ul style="list-style-type: none">• Activar: pulsar la tecla Bridge Join/Split (elemento puente para unir/separar). Aparece el indicador ⊞; \square aparece en las pantallas de ambos elementos de calentamiento. Ajustar los ajustes de temperatura deseados. → "Para encender la placa" Si ya se ajustó anteriormente un nivel de temperatura en uno de los elementos, este nivel de temperatura será el que se use para el elemento puente. Si se ajustaron dos niveles de temperatura diferentes en dos elementos anteriormente, el elemento puente hará uso del nivel de temperatura \square.• Cambiar el nivel de temperatura: seleccionar uno de los dos elementos del elemento puente y ajustar el nuevo nivel de temperatura.• Desactivar: pulsar la tecla Bridge Join/Split. \square Aparece en ambos displays. La resistencia frontal permanece seleccionada. Ajustar el nivel de temperatura a \square no separa el elemento puente. |

Indicador de calor residual

La placa está equipada con un indicador de calor residual para cada elemento. Este muestra qué elementos aún están calientes. Evite tocar los elementos indicados.

Si aparece una **H** en la pantalla, el elemento aún está caliente. Por ejemplo, puede usarlo para mantener caliente una pequeña cantidad de alimentos o para derretir cobertura de chocolate. A medida que el elemento se enfría, la pantalla cambia a **h**. La pantalla desaparece una vez que el elemento se haya enfriado en forma suficiente.

El indicador de calor residual se enciende automáticamente después de un corte de la alimentación eléctrica. La pantalla se enciende durante, aproximadamente, 30 minutos.

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.

Encender la superficie de cocción

Pulsar la tecla de **On/Off** (Encendido/Apagado). Sonará una señal acústica. El indicador **—** situado en la parte superior de la tecla **On/Off** y los símbolos para las zonas de cocción, se enciende. **0.0** se enciende al lado de la zona de cocción. La cubierta está lista para ser utilizada.

Apagar la cubierta.

Pulsar la tecla **On/Off** (Encendido/Apagado). El indicador **—** se apaga. La cubierta se apaga. El indicador de calor residual permanece encendido hasta que los elementos se hayan enfriado lo suficiente.

Notas

- 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.
- Los ajustes seleccionados permanecen memorizados durante los primeros 4 segundos después de apagar la placa. Si se vuelve a encender la placa de cocción en este periodo de tiempo se aplican los ajustes anteriores.

Para encender la placa

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

Ajustar el elemento

Seleccionar el nivel de temperatura deseado con las teclas numéricas. del **1** al **9**.

Nivel de temperatura 1 = potencia mínima

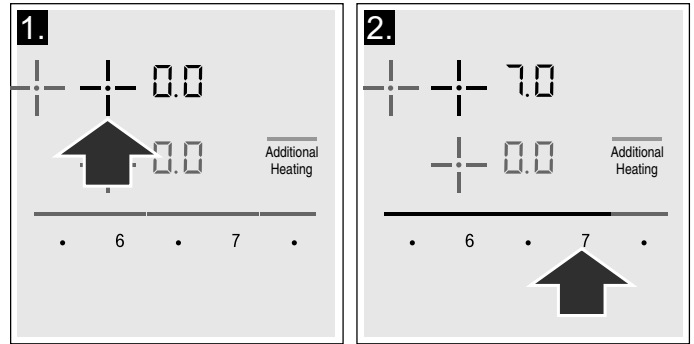
Nivel de temperatura 9 = potencia máxima

Cada ajuste de temperatura tiene un nivel intermedio. Este nivel se indica con el número **.5** en el display del elemento y se ajusta pulsando los símbolos **●** situados entre las teclas numéricas.

Seleccionar el nivel de temperatura

La placa debe estar encendida.

1. Seleccionar el elemento deseado, tocando el símbolo **+** del elemento deseado. En el display del elemento **0.0** se ilumina de forma más brillante.
2. Seleccionar el nivel de potencia deseado con las teclas numéricas.



3. El nivel de potencia se ha configurado.

Modificar el nivel de potencia

Seleccionar la placa independiente y ajustar el nivel de potencia deseado en el panel de control.

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.

Nota: Se enciende y apaga el suministro de calor para regular la temperatura del elemento; esto significa que el brillo rojo debajo del elemento no siempre es visible. Cuando selecciona un valor de calor bajo, el elemento se apaga en intervalos prolongados. Incluso al nivel más alto, el elemento se apaga y se enciende.

Tabla de ajustes

La siguiente tabla facilita algunos ejemplos. Los tiempos de cocción pueden variar, dependiendo del tipo de comida, su peso y su calidad. Por lo tanto, cualquier desviación es posible.

Ajustar el elemento al ajuste de temperatura número 9 para llevar a ebullición o empezar a freír. Después, vuelva a cambiarlo al ajuste adecuado (no para fundirse).

Remover de vez en cuando, si se trata de un líquido viscoso. Es mejor quemar en varios trozos pequeños, aquellos alimentos que se tengan que quemar rápido o que pierdan una gran cantidad de líquido al freírlos. Se

pueden encontrar consejos para cocinar ahorrando energía en la sección → "Protección Medioambiental".

▲ ATENCION

Mientras se cocina, los guisos y las comidas líquidas, como sopas, salsas y bebidas, pueden aumentar demasiado rápido su temperatura sin que nos demos cuenta y desbordarse o salpicar. Por esta razón, recomendamos remover constantemente y aumentar de manera gradual la temperatura de la comida hasta alcanzar un nivel de potencia adecuado.

| | Niveles de potencia |
|---|---------------------|
| Fundir | |
| Chocolate | 1.0 - 2.0 |
| Mantequilla | 1.0 - 2.0 |
| Calentar | |
| Verduras congeladas, p. ej., espinaca | 2.5 - 3.5 |
| Caldo | 7.0 - 8.0 |
| Sopa espesa | 1.5 - 2.5 |
| Leche** | 1.0 - 2.0 |
| Hervir | |
| Salsa delicada, p. ej., salsa Béchamel | 4.0 - 5.0 |
| Salsa para espaguetis | 2.0 - 3.0 |
| Carne para saltear | 4.0 - 5.0 |
| Pescado* | 4.0 - 5.0 |
| Cocinar | |
| Arroz (con doble cantidad de agua) | 2.0 - 3.0 |
| Papas hervidas con piel (con 1 a 2 tazas de agua) | 4.0 - 5.0 |
| Papas hervidas (con 1 a 2 tazas de agua) | 4.0 - 5.0 |
| Verduras frescas (con 1 a 2 tazas de agua) | 2.5 - 3.5 |
| Verduras congeladas (con 1 a 2 tazas de agua) | 3.5 - 4.5 |
| Pastas (con 2 a 4 cuartos de agua)* | 6.0 - 7.0 |
| Pudín** | 1.0 - 2.0 |
| Cereales | 2.0 - 3.0 |
| Freír | |
| Chuleta de cerdo*** | 5.5 - 6.5 |
| Pechuga de pollo*** | 5.0 - 6.0 |
| Tocino | 6.0 - 7.0 |
| Huevos | 5.0 - 6.0 |
| Pescado | 5.0 - 6.0 |
| Pancakes | 5.5 - 6.5 |
| Alimentos fritos con abundante aceite** (en 1 a 2 cuartos de aceite) | |
| Alimentos congelados; p. ej., nuggets de pollo (0.5 lb por porción) | 8.0 - 9.0 |
| Otros; p. ej., donas (0.5 lb por porción) | 4.5 - 5.5 |

* Cocción continua sin tapa protectora

** Sin tapa protectora

*** Darlas vuelta varias veces

Función PowerStart®

(Precalentar rápido)

Todos los elementos de calentamiento vienen equipados con circuitos de PowerStart® (Precalentar rápido). Esta función va calentando el elemento usando la potencia más alta y luego vuelve al valor de cocción continua que haya seleccionado.

El tiempo que el elemento tarde en calentarse dependerá del valor de cocción continua que haya seleccionado.

La mesa para cocinar de la función de PowerStart®

Consultar la siguiente tabla para ver los alimentos para los que es adecuado PowerStart®. Los cantidades pequeñas hacen referencia a los elementos de

Ajustar las funciones de PowerStart®

La función PowerStart® solo se podrá activar en los primeros 30 segundos, una vez que la cubierta se haya encendido:

1. Seleccionar el ajuste de cocción continua que se quiera emplear en la placa independiente.
2. Pulsar la tecla **Power Start**.

PowerStart® se encuentra activado. **P** y el ajuste de cocción en curso parpadea de forma intermitente en la pantalla.

Una vez haya hervido la comida, únicamente el ajuste de cocción en curso permanecerá encendido en el display.

calentamiento pequeños y las cantidades grandes, a los elementos de calentamiento grandes. Los valores indicados en la tabla son de referencia.

| Alimentos para los que PowerStart® es adecuado | Cantidad | Ajuste de temperatura + Power Start |
|---|--------------------------|--|
| Calentar | | |
| Verduras congeladas, como las espinacas. | 0.3 l - 0.47 l | 2.5 - 3.5 + Power Start |
| Caldo | De 2 a 4 tazas | 7.0 - 8.0 + Power Start |
| Sopas espesas | De 2 a 4 tazas | 1.5 - 2.5 + Power Start |
| Leche* | 1 taza/2 tazas | 1.0 - 2.0 + Power Start |
| Hervir a fuego lento | | |
| Asados | Aprox. 1 kg. | 4.0 - 5.0 + Power Start |
| Pescado** | 0.454 kg. - 0.68 kg. | 4.0 - 5.0 + Power Start |
| Hervir | | |
| Arroz (con el doble de cantidad de agua) | 3/4 taza/ 2 tazas | 2.0 - 3.0 + Power Start |
| Papas hervidas con su cáscara (con 1 o 2 tazas de agua) | De 5 a 14 papas medianas | 4.0 - 5.0 + Power Start |
| Papas peladas hervidas (con 1 o 2 tazas de agua) | De 5 a 14 papas medianas | 4.0 - 5.0 + Power Start |
| Verdura fresca (con 1 o 2 tazas de agua) | 0.454 kg. - 0.907 kg. | 2.5 - 3.5 + Power Start |
| Freír | | |
| Chuleta de cerdo | 1 - 2 raciones | 5.5 - 6.5 + Power Start |
| Hot cakes | | 5.5 - 6.5 + Power Start |

* Sin tapa protectora

** cocción en curso sin tapa

Consejos para utilizar PowerStart®

La función PowerStart® está diseñada para conservar el valor nutricional de los alimentos, al mismo tiempo que se usa una pequeña cantidad de agua para cocinarlos.

- Añadir solo 2 tazas de agua a la comida en el caso de los elementos grandes y de 3/4 a 1 taza de agua en el caso de los pequeños.
- Colocar una tapa protectora sobre el sartén.
- La función PowerStart® no es adecuada para aquellos alimentos que se cocinan con mucha cantidad de agua (p. ej., la pasta).

AutoChef®

Cuando se usa AutoChef® para accionar el elemento de calentamiento, un sensor controla la temperatura del sartén.

La superficie de cocción situada en la parte central de su modelo, está equipado con esta función.

Ventajas a la hora de freír

- El elemento de cocción solo calienta cuando es necesario. Esto ahorra energía.
- El aceite y la grasa no se sobrecalientan.

⚠ ATENCION

- No dejar nunca aceite o grasa al fuego y sin atender.
- Coloque el sartén en el centro del elemento. Asegurarse de que el diámetro de la base del sartén es el apropiado.
- No cubrir el sartén con una tapa. La regulación automática no funciona. Se puede usar una tapa antisalpicaduras, sin que esto afecte a la regulación automática.
- Utilizar aceite o grasa solo si son adecuados para freír. Cuando se use mantequilla, margarina, aceite virgen de oliva o manteca de cerdo, seleccionar el nivel de fritura 1 o 2.
- AutoChef® no es adecuado para hervir.

Sartenes adecuados para AutoChef®

Un sartén adecuado para su uso con AutoChef® está disponible como accesorio opcional. Se puede adquirir el sartén en tiendas especializadas o a través de nuestro servicio de asistencia técnica. Indicar siempre el código de referencia asociado.

HEZ390230 (grande)

El sartén tiene un recubrimiento antiadherente, lo que significa que se necesita muy poca cantidad de aceite para freír.

Notas

- La función AutoChef® se ajustó especialmente para este tipo de sartén.
- Otros sartenes podrían sufrir un sobrecalentamiento. La temperatura puede ser ajustada, incrementarse o disminuirse. Intentar primero el ajuste a temperatura baja y después cambiarlo según sea necesario.
- Asegurarse de que el diámetro de la base del sartén corresponda al tamaño del elemento. Coloque el sartén en el centro del elemento.

Niveles de freído

| Ajuste | Temperatura | Adecuado para |
|--------|--------------|--|
| 1 | Muy baja | Por ejemplo: preparar y diluir salsas, vaporizar verduras y freír alimentos con aceite de oliva virgen extra, mantequilla o margarina. |
| 2 | Baja | Freír alimentos con aceite de oliva virgen extra, mantequilla o margarina, p. ej., tortillas, tostada francesa, croquetas de patata. |
| 3 | Media - baja | Freír pescado, hot cakes y alimentos gruesos como hamburguesas o chuletas de cerdo. |
| 4 | Media - alta | Freír carne molida, verduras o filetes delgados de carne, p. ej., chuletas de ternera. |
| 5 | Alta | Freír alimentos a temperaturas elevadas, p. ej., bisteces en su punto o papas hervidas fritas. |



Programar la función AutoChef®

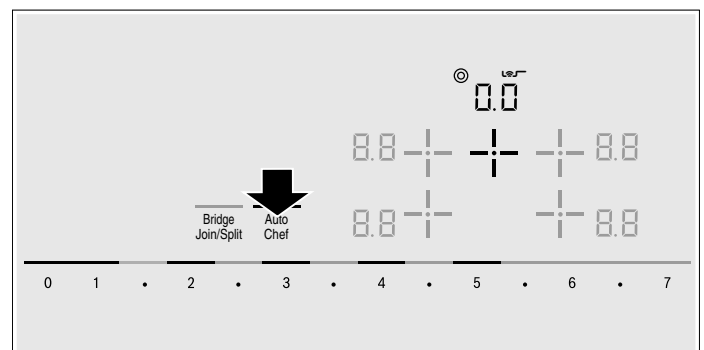
Seleccione el nivel de fritura adecuado del cuadro. Coloque la freidora del sistema en el centro del elemento de calentamiento. La placa debe estar encendida.

Notas

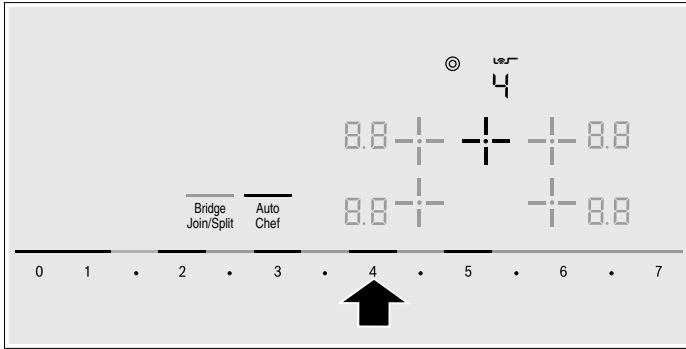
- Si se instala AutoChef® en la zona de cocción de tres círculos de su superficie de cocción, el anillo calefactor externo no estará disponible mientras se utilice esta función.
- Si solo se activa la sección interna de la zona de cocción, el anillo adicional se encenderá automáticamente una vez que usted seleccione la función AutoChef®.

1. Seleccionar la zona de cocción con la función AutoChef®.

2. Pulse la tecla **AutoChef**  y  la luz indicadora se encenderá en el elemento del display. Los niveles de fritura 1 - 5 aparecerán en la sección de ajustes.



3. Seleccione el nivel de fritura deseado con las teclas numéricas que se encuentran en el menú del display. AutoChef® se encuentra activado.





El indicador  parpadeará hasta que se alcance la temperatura que se ha ajustado. Luego, se escucha un bip. El indicador  deja de parpadear.

Tabla de freído AutoChef®

Las siguientes listas de la tabla, con el nivel de fritura ideal para cada alimento. El tiempo de fritura dependerá del tipo de comida, su peso y la calidad del producto.

4. Añadir el aceite para freír al sartén; luego, añadir los ingredientes. Dar vuelta a la comida como siempre para evitar que se quemé.

Apagar la función AutoChef®

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

Los niveles de fritura proporcionados están diseñados para el set de sartenes. Los niveles de fritura podrán variar cuando se empleen otras sartenes.

| | Nivel de fritura | Tiempo total de fritura desde la señal |
|---|------------------|--|
| Carne | | |
| Chuleta de cerdo, con o sin hueso (de unos 2 cm y medio de espesor) | 3 | 10 a 17 min |
| | 4 | 6 - 10 min |
| Chuletas de ternera empanada (de unos 12.50 cm a 20 cm de espesor aprox.) | 4 | 6 - 10 min |
| | 3 | 15 - 20 min |
| Filete (de unos 2 cm y medio de espesor) | 5 | 8 - 10 min |
| Cordon bleu | 4 | 8 - 12 min |
| Bisteces en su punto (¾cm de espesor) | 2 | 20 - 30 min |
| Bisteces en su punto o muy cocidos (¾cm de espesor) | 2 | 25 - 35 min |
| Pechuga de pollo (de unos 2 cm y medio de espesor) | 3 | 8 - 20 min |
| Pollo frito al sartén | 3 | 6 - 12 min |
| Embutidos como, p. ej., las salchichas (con ½ 2 cm y medio ⅛aprox. de diámetro) | 4 | 7 - 12 min |
| | 4 | 6 - 10 min |
| Hamburguesa | 2 | 5 - 8 min |
| Filetes delgados de carne | | |
| Carne molida | | |
| Tocino | | |
| Pescado | | |
| Pescado, frito (entero) | 3 | 15 - 25 min |
| Filetes de pescado con o sin empanizar | 3/4 | 10 - 20 min |
| Camarones | 4 | 4 - 8 min |
| Platillos a base de huevo | | |
| Hot cakes | 3 | continuar friendo |
| Omelettes | 2 | continuar friendo |
| Huevos fritos | 2 | 2 - 6 min |
| Huevos revueltos | 2 | 2 - 4 min |
| Tostadas a la francesa | 2 | continuar friendo |

* Colocar en sartén frío

| | Nivel de fritura | Tiempo total de fritura desde la señal |
|--|------------------|--|
| Papas | | |
| Papas hervidas fritas | 5 | 6 - 12 min |
| Papas crudas fritas | 3 | 15 - 25 min |
| Croquetas de papa | 2 | 20 - 30 min |
| Verduras | | |
| Ajo/Cebollas | 1/2 | 2 - 10 min |
| Calabaza, berenjena | 3 | 4 - 12 min |
| Hongos | 4 | 10 - 15 min |
| Verduras salteadas | 4 | 10 - 12 min |
| Productos congelados | | |
| Nuggets de pollo, hamburguesas de pollo | 4 | 8 - 15 min |
| Cordon bleu | 2 | 10 - 30 min |
| Pechuga de pollo | 3 | 10 - 30 min |
| Filetes de pescado empanizado | 3 | 10 - 20 min |
| Barritas de pescado | 4 | 8 - 12 min |
| Papas fritas para horno | 5 | 4 - 6 min |
| Verduras salteadas | 2 | 8 - 15 min |
| Rollitos primavera (de unos 1/4 2 cm y medio 3/4 de espesor) | 3 | 10 - 30 min |
| Salsas | | |
| Salsa de tomate con verduras | 1 | 25 - 35 min |
| Salsa bechamel | 1 | 10 - 20 min |
| Salsa de queso, p. ej., salsa gorgonzola | 1 | 10 - 20 min |
| Salsas diluidas, p. ej., salsa de tomate, salsa boloñesa | 1 | 25 - 35 min |
| Salsas dulces, p. ej., salsa de naranja | 1 | 15 - 25 min |
| Comidas preelaboradas | | |
| Alimentos a base de papa, p. ej., papas fritas | 3 | 10 - 15 min |
| Alimentos a base de papa, p. ej., croquetas de papa | 2 | 10 - 20 min |
| Pasta (añadiendo agua) | 2 | 4 - 6 min |
| Varios | | |
| Camembert al horno/queso al horno | 3 | 7 - 10 min |
| Almendras tostadas, nueces, piñones* | 2 | 3 - 7 min |

* Colocar en sartén frío


Cook Timer (Temporizador de cocción)

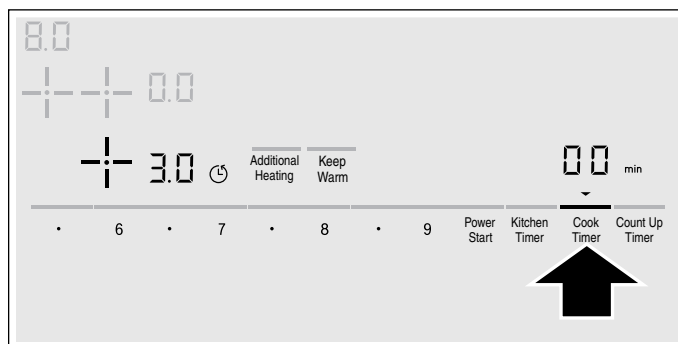
Se puede hacer uso de la función de reloj temporizador para ajustar el tiempo de cocción de cualquier elemento. El elemento se apagará automáticamente una vez haya transcurrido el tiempo ajustado.

⚠ ATENCION

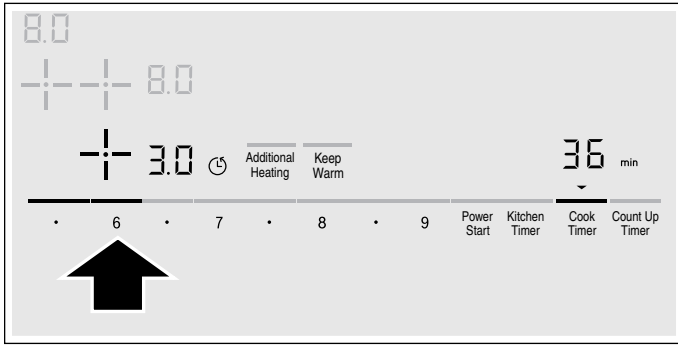
- Cuando se use el temporizador, vigilar siempre la cubierta y no permitir que nada se derrame o se queme. Los alimentos que se derramen pueden provocar humo; los alimentos y aceites tendrán que sacarse del fuego si se dejan con un ajuste de temperatura elevado.
- Esta función no deberá usarse para periodos de tiempo prolongados, especialmente con ajustes de temperatura elevados.
- Asegurarse de que la cubierta se apague con el interruptor principal, una vez haya sido utilizada.

Procedimientos de ajuste

1. Seleccione el elemento y el nivel de potencia deseados.
2. Pulse la tecla **Cook Timer**. El símbolo **00** y la luz indicadora **▼** se encenderán en el display del temporizador.
 se enciende en el display del elemento.



3. En el lapso de los 10 segundos siguientes, programe el tiempo de cocción requerido con las teclas numéricas.



4. Pulse la tecla **Cook Timer**, para configurar los ajustes deseados.

El tiempo de cocción empieza a transcurrir.

Nota: Este mismo tiempo de cocción se puede ajustar de forma automática para todos los elementos. El tiempo de ajuste para cada uno de los elementos empieza a descontarse de forma independiente.

Se puede encontrar información sobre la programación automática del tiempo de cocción en la parte situada sobre la tecla «Temporizador».

Utilizar el temporizador con AutoChef®

Al cocinar con AutoChef®, el tiempo de cocción programado empezará a descontarse una vez se haya alcanzado la temperatura del nivel de fritura seleccionado.


Cambiar o eliminar el tiempo


Seleccionar el elemento deseado y pulsar la tecla **Cook Timer**.

Cambiar el tiempo de cocción con las teclas numéricas o ajustar **00** para eliminar el tiempo de cocción programado.

Pulse la tecla **Cook Timer** para configurar los ajustes deseados.

Cuando haya transcurrido el tiempo

El elemento se apaga, el display  parpadea y el elemento cambia al nivel de potencia **00**. Sonará una señal acústica.

00 y el indicador  de parpadeo en el display del temporizador.

Al pulsar la tecla **Cook Timer**, los indicadores se apagan y la señal acústica se detiene.


Notas

- Si se ha programado un tiempo de cocción para varias zonas, en la indicación visual de la función programación del tiempo se muestra siempre el tiempo de la zona de cocción seleccionada.
- Para consultar el tiempo de cocción restante de una zona de cocción, seleccionar la zona.
- Se puede ajustar un tiempo de cocción de hasta **99** minutos.

Temporizador de cocina

El temporizador puede programarse por períodos de hasta 99 minutos. Es independiente de los otros valores. La placa debe estar activado para utilizar esta función. Esta función no apaga automáticamente un elemento.

Procedimientos de ajuste


1. Pulsar la tecla **Kitchen Timer** (Temporizador de cocina). El símbolo **00** y el indicador  de la luz indicadora se encenderá en el display del temporizador.
2. Seleccionar el tiempo deseado en el cuadro mandos y pulsar la tecla **Kitchen Timer** para confirmar. Después de unos segundos, el tiempo empieza a transcurrir.

Cambiar o eliminar el tiempo

Pulsar la tecla **Kitchen Timer** (Temporizador de cocina). Cambiar el tiempo con las teclas numéricas o ajustar **00** para eliminar el tiempo programado.

Pulse la tecla **Kitchen Timer**, para configurar los ajustes deseados.

Cuando haya transcurrido el tiempo

Sonará una señal acústica cuando haya transcurrido el tiempo. **00** y el símbolo  de parpadeo en el display del temporizador.


Toque cualquier tecla para apagar el indicador.

Cronómetro de cocina

El cronómetro muestra el tiempo transcurrido desde que se activa la función.

Es independiente de las zonas de cocción y del resto de ajustes. Esta función no apaga automáticamente una zona de cocción.

Activado

Pulsar la tecla **Count Up Timer** (Temporizador de tiempo hacia adelante). El símbolo **00** y el indicador  de la luz indicadora se encenderá en el display del temporizador.

El tiempo empieza a transcurrir.

Desactivado

Al tocar la tecla **Count Up Timer**, se pone en marcha la función de cronómetro. El display del temporizador permanece encendido.

Al tocar de nuevo el **Count Up Timer**, el display se apaga.

La función está desactivada.

Función conservadora de calor

Esta función es apropiada para derretir chocolate o mantequilla y para mantener calientes los alimentos.


Activado

1. Seleccione un elemento.
2. Pulse la tecla **Keep Warm** (Mantener caliente).

El indicador  se enciende.

La función está activada.

Desactivado

1. Seleccionar un elemento.
2. Pulsar la tecla **Keep Warm** (Mantener caliente).
El display  se apaga. El elemento se apaga solo y aparece el indicador de calor residual.

La función está desactivada.

Bloqueo de panel

Puede utilizar el bloqueo de panel, a fin de impedir que los niños enciendan el electrodoméstico accidentalmente.

Activar y desactivar el bloqueo de panel

La superficie de cocción debe estar apagada.

Para activar:

1. Encender la superficie de cocción con el interruptor principal.
2. Pulse la tecla **Panel Lock** (Bloqueo de panel) durante 4 segundos.

El indicador  se enciende durante 10 segundos.

La cubierta se bloquea.

Para desactivar:

1. Encender la superficie de cocción con el interruptor principal.
2. Pulse la tecla **Panel Lock** durante 4 segundos.

El bloqueo se libera.

Valores básicos

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

| Display | Función |
|---------|---------|
|---------|---------|

Seguro para niños automático

 Manual*.

 Automático.

  Función desactivada.

*Ajustes de fábrica

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 panel de control mientras la cubierta está encendida, puede cambiar los ajustes. Para evitar esto, la cubierta dispone de una función de protección de limpieza.

Para activar:

pulsar la tecla **Panel Lock** (Bloqueo de panel). Sonará una señal acústica. El indicador  se enciende. El cuadro de mandos se bloqueará durante 35 segundos. Ahora se podrá limpiar la superficie del panel de control, sin correr el riesgo de cambiar los ajustes.

Para desactivar:

el panel de control se desactivará una vez transcurridos 35 segundos. Para liberar antes la función, pulse la tecla **Panel Lock**.

Notas

- 30 segundos después de la activación suena un aviso que indica que la función está a punto de terminar.
- El bloqueo de limpieza no afecta al interruptor principal. La placa de cocción se puede apagar cuando se desee.

Limitación automática de tiempo

Cuando el elemento se utiliza durante un período prolongado y no se modifican los valores, se activa la limitación automática de tiempo.

El elemento deja de calentarse. El símbolo **FB** y el indicador de calor residual **h/H** titilan en la pantalla de manera alternada.

Al presionar cualquier símbolo, se apaga el indicador. Se puede volver a restablecer el elemento ahora.

El momento en que se activa la limitación automática de tiempo depende del nivel de calor seleccionado (de 1 a 10 horas).

Display Función

Señales acústicas

0 Las señales de confirmación y error están apagadas.

1 Solo se enciende la señal de error.

2 Solo se enciende la señal de confirmación.

c2 3 Todas las señales acústicas están encendidas.*

Ajuste automático del tiempo de cocción

00 Apagado.*

c5 0 1-99 Tiempo hasta apagado automático.

Duración de la señal acústica para la señal del temporizador

1 10 segundos.*

2 30 segundos.

c6 3 1 minuto.

Activación de elementos de calentamiento adicionales

0 Apagado

1 Encendido*

c7 2 Último ajuste antes de apagar la resistencia

Restablecer ajustes de fábrica

0 Ajustes individuales.*

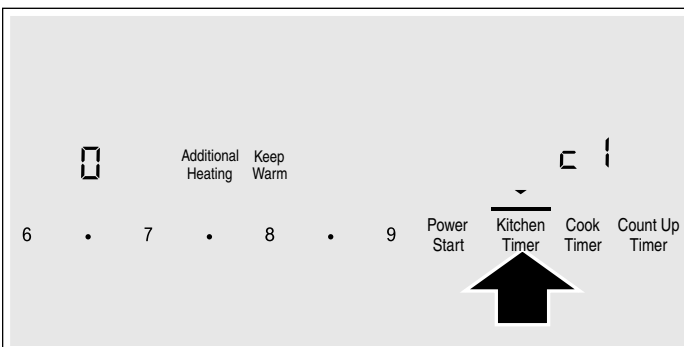
c0 1 Restablecer los ajustes de fábrica.

*Ajustes de fábrica

Modificar los valores básicos

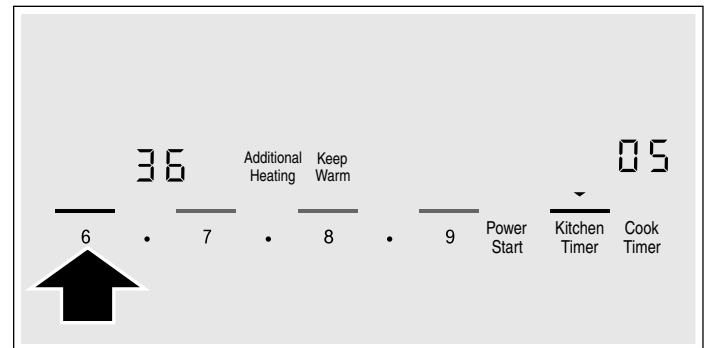
La superficie de cocción debe estar apagada.

1. Encienda la placa con el interruptor principal.
2. En el lapso de los 10 segundos siguientes, pulse la tecla **Kitchen Timer** durante aproximadamente 4 segundos.
3. Al pulsar de nuevo la tecla **Kitchen Timer**, cambiará a los ajustes básicos.
c 1 se enciende en el display del temporizador y 0 se enciende en los displays.



4. Pulsar la tecla **Kitchen Timer** de forma repetida, hasta que el indicador de la función deseada aparezca en pantalla.

5. Programe el valor deseado con las teclas numéricas.



6. Vuelva a pulsar la tecla **Kitchen Timer** durante, 4 segundos mínimo. Los ajustes se han guardado.

Salir de los valores básicos

Apague la placa con el interruptor principal.

Limpieza y mantenimiento

Limpieza diaria

Nota: Los productos de limpieza de Bosch han sido probados y aprobados para su uso en los aparatos de Bosch. Otros productos de limpieza recomendados no constituyen un respaldo de 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.

Molduras laterales de acero inoxidable

Use una fibra cuando haga la limpieza. Para suciedad moderada o abundante, usar un limpiador en polvo tal como BonAmi® o Soft Scrub® (sin cloro).

Limpiar usando una esponja húmeda o un trapo, enjuagar y secar.

Directrices de limpieza

Al usar un producto de limpieza, utilizar solamente una pequeña cantidad; aplicar a una toalla de papel o paño limpios. Frotar la superficie y pulir con un paño limpio y seco.

Para obtener mejores resultados, utilizar un producto limpiador de cubiertas de cristal, tal como el limpiador de cubiertas de cristal de Bosch (número de parte 12010030), que puede ordenarse online en www.bosch-home.com/us/store (solo para clientes en los Estados Unidos). Otros productos de limpieza incluyen Bon Ami®, Soft Scrub® (sin cloro) y el 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.

Tablas de limpieza

| Tipo de suciedad | Posible solución |
|---|---|
| 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. | 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. |
| 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

Resolución de problemas

Antes de llamar al Servicio a Clientes, tenga en cuenta las sugerencias y las instrucciones que aparecen a continuación:

▲ ATENCION

Las reparaciones solo deben ser realizadas por un técnico autorizado.

Si su electrodoméstico es reparado en forma incorrecta, esto puede causar un riesgo de lesiones físicas graves o de muerte.

Mensajes de error

Los elementos electrónicos de la cubierta se encuentran por debajo del panel de control. Por diferentes razones, la temperatura en esta zona podría aumentar de forma considerable.

Para que los elementos electrónicos no se sobrecalienten, las placas independientes se apagan cuando es necesario. El **F2** **F4** o el indicador **F5** aparece de forma alterna con **H** o con el indicador de calor residual **h**.

| Display | Posible causa | Solución |
|--|---|--|
| Ninguno | La fuente de alimentación eléctrica se ha desconectado. El dispositivo no ha sido conectado de acuerdo con el plano de conexión. Error electrónico. | Utilizar otros dispositivos eléctricos para comprobar si se ha producido un cortocircuito en el suministro eléctrico. Asegurarse de que el dispositivo haya sido conectado de acuerdo con el plano de conexión. Si no se puede eliminar el error, informar al servicio técnico de postventa. |
| El display parpadea. | El panel de control está húmedo o un objeto lo está cubriendo. | Secar el panel de control o quitar el objeto. |
| F2 | Los elementos electrónicos se han sobrecalentado y han apagado el elemento correspondiente. | Esperar hasta que los elementos electrónicos se hayan enfriado lo suficiente. Entonces, pulsar cualquier símbolo de la cubierta. |
| F4 | Los elementos electrónicos se han sobrecalentado y han apagado todos los elementos. | |
| F5 + ajuste de temperatura y señal acústica | Hay un sartén caliente en la zona del panel de control. Existe el riesgo de que los elementos electrónicos se sobrecalienten. | Quitar el sartén. El mensaje de error desaparecerá poco después. Se puede continuar cocinando. |
| F5 y señal acústica | Hay un sartén caliente en la zona del panel de control. Para proteger los elementos electrónicos, el elemento se ha apagado. | Quitar el sartén. Esperar unos segundos. Pulsar cualquier elemento de control. Si el mensaje de error desaparece, se puede continuar cocinando. |
| F8 | El elemento ha funcionado durante un periodo prolongado de tiempo y sin interrupción. | La función de seguridad de apagado automático se ha activado. Véase sección «Limitación temporal automática» |
| U400 | El voltaje de alimentación es erróneo; está fuera del rango de funcionamiento normal. | Contactar con la compañía de electricidad. |
| dE | El modo demo está activado | Desconectar la superficie de cocción de la fuente de alimentación eléctrica. Esperar 30 segundos y volver a conectar. Pulsar cualquier elemento de control durante los tres minutos siguientes. El modo demo está desactivado. |

No colocar sartenes calientes en el panel de control.

Notas

- Si aparece un mensaje de error en el display con **E** (p. ej. E0111), el sensor del elemento en cuestión se deberá mantener pulsado para poder leer el código de error.
- Desconectar la superficie de cocción de la fuente de alimentación eléctrica, esperar 30 segundos y volver a conectarla entonces. Si vuelve a aparecer el display, contactar con el servicio técnico de atención al cliente e indicarles el código de error preciso.

Notas

- La placa regula la temperatura del elemento de calentamiento encendiendo y apagando la fuente de calor; este significa que la fuente de calor debajo del elemento de calentamiento, que libera un brillo rojizo, no siempre puede estar visible. Si selecciona un valor de calor bajo, la fuente de calor generalmente está apagada; a valores más altos, rara vez está apagada. La fuente se enciende y se apaga incluso al valor más alto.
- Es posible que escuche un ligero zumbido cuando los elementos de calentamiento se encuentren en la fase de calentamiento. Los elementos de calentamiento pueden brillar con diferentes niveles de intensidad. Según el ángulo desde donde esté observando el elemento de calentamiento, este brillo puede ser visible sobre el borde marcado del elemento de calentamiento. Estas son características técnicas. No tienen efecto alguno sobre la calidad ni el funcionamiento del electrodoméstico.
- Es posible que la vitrocerámica presente áreas desaparecidas en la superficie debido a la naturaleza del mismo material. Debido al acabado espejado de la superficie de cocción, es posible que hasta las burbujas más pequeñas, de menos de 1 mm de diámetro, sean visibles. Estas burbujas no tienen efecto adverso alguno sobre la operación de la placa ni la durabilidad de la superficie de cocción de vitrocerámica.
- Según la superficie de trabajo que haya en la cocina, puede haber una separación asimétrica entre la unidad de la placa y la superficie de trabajo. Por este motivo, toda la unidad de la placa tiene a su alrededor un sello flexible.

Cómo obtener el servicio técnico de la garantía

Para obtener el servicio técnico de la garantía de su Producto, debe comunicarse con el servicio técnico autorizado de Bosch más cercano.

Número E y número FD:

Al llamar al servicio técnico, tener preparado el número de modelo (E) y el número FD del electrodoméstico. Puede encontrar la placa de identificación con estos números en la parte inferior del aparato y en el manual del aparato. Para evitar tener que buscar los datos de su aparato cuando los precise, es aconsejable anotarlos aquí conjuntamente con el número de teléfono del Servicio de atención al cliente.

Nº E.

Nº FD.

Servicio de atención al cliente 

¿Tiene 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.

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, INDEPENDIEMENTE DE QUE LA RECLAMACIÓN SEA CONTRACTUAL O EXTRA CONTRACTUAL (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 COMERCIALIZACIÓN 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.



9001140978

981217



BOSCH

Invented for life

1901 Main Street, Suite 600 • Irvine, CA 92614 • 800-944-2904
www.bosch-home.com • © 2018 BSH Home Appliances