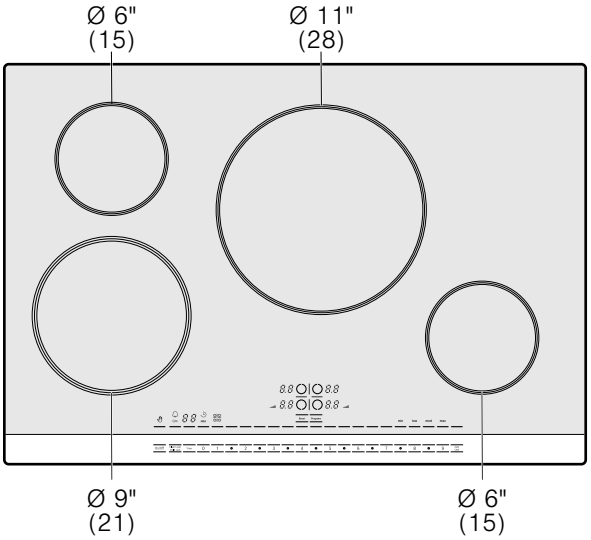
Cooktop

Use and Care Manual

NIT8065UC

BOSCH
Invented for life

NIT8065UC



() = cm

Table of Contents

Safety Definitions 4
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS 5
Fire Safety 5
Cooking Safety 5
Burn Prevention 6
Child Safety 6
Cleaning Safety 6
Cookware Safety 6
Proper Installation and Maintenance 7
Electromagnetic interference 7
Cooling fan 7
State of California Proposition 65 Warnings 7
Causes of damage 8
Protecting the environment 8
Energy-saving advice 8
Cooking by induction 9
Advantages of induction cooking 9
Proper cookware 9
Getting familiar with the appliance 10
Control panel 10
The elements 10
Residual heat indicator 11
Operation 11
Main power switch 11
Setting the cooktop 11
AutoChef™ 13
SpeedBoost function 15
Cook time 15
The timer 16
Child lock 16
Clean Lock 16
Automatic time limitation 17
Basic settings 17
Cleaning and Maintenance 18
Daily Cleaning 18
Cleaning guidelines 18
Cleaning charts 19
Maintenance 19
Service 20
Troubleshooting 20
Normal operating noises of the cooktop 21
Technical service 21
STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY ... 22
What this Warranty Covers & Who it Applies to 22
How Long the Warranty Lasts 22
Repair/Replace as Your Exclusive Remedy 22
Out of Warranty Product 22
Warranty Exclusions 22

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

Safety Definitions

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

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

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

⚠ IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING

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

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

Fire Safety

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

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

Always have a working smoke detector near the kitchen.

Never leave the cooktop unattended when in use. Boilovers cause smoking and greasy spillovers may ignite.

WARNING

TO REDUCE THE RISK OF A GREASE FIRE:

a. Never leave surface units unattended at high settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite. Heat oils slowly on low or medium settings.

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

c. Clean ventilating fans frequently. Grease should not be allowed to accumulate on fan or filter.

d. Use proper pan size. Always use cookware appropriate for the size of the surface element.

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

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

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

WARNING

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

a. SMOTHER FLAMES with a close-fitting lid, cookie sheet, or metal tray, then turn off the burner. BE CAREFUL TO PREVENT BURNS. If the flames do not go out immediately, EVACUATE AND CALL THE FIRE DEPARTMENT.

b. NEVER PICK UP A FLAMING PAN – You may be burned.

c. DO NOT USE WATER, including wet dishcloths or towels – a violent steam explosion will result.

d. Use an extinguisher ONLY if:
- You know you have a Class ABC extinguisher, and you already know how to operate it.
- The fire is small and contained in the area where it started.
- The fire department is being called.
- You can fight the fire with your back to an exit.

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

Cooking Safety

WARNING

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

WARNING

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

WHEN COOKING WITH AUTOCHEF™ OBSERVE THE FOLLOWING:

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

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

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

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

⚠ IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Burn Prevention

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

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

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

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

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

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

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

WARNING

RISK OF BURNS

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

WARNING

RISK OF BURNS

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

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

Child Safety

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

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

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

CAUTION

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

Cleaning Safety

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

Do not use steam cleaners to clean the appliance.

Cookware Safety

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

Use Proper Pan Size.

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

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

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

WARNING

RISK OF INJURY

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

⚠ IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING

DANGER OF INJURY

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

Proper Installation and Maintenance

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

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

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

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

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

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

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

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

Electromagnetic interference

WARNING

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

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

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

CAUTION

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

Cooling fan

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

There must be a minimum distance of ¾" (20mm) between the content of the drawer and the fan input.

State of California Proposition 65 Warnings

WARNING

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

Causes of damage

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

Protecting the environment

Energy-saving advice

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

Cooking by induction

Advantages of induction cooking

Induction cooking represents a radical change from the traditional method of heating; the heat is generated directly in the pan. It therefore offers a number of advantages:

- Greater speed in cooking and frying; as the pan is heated directly.
- Energy is saved.
- Greater convenience in care and cleaning. Foods that have spilled on the cooktop surface do not burn as quickly.
- Heat and safety control; the cooktop supplies or cuts off power immediately when the controls are set. The induction cooktop stops supplying heat if the pan is removed without turning off the power first.

Proper cookware

Ferromagnetic pans

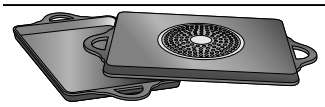
Only ferromagnetic pans are suitable for induction cooking, these can be made from:

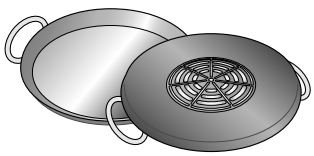
- enamelled steel
- cast iron
- special stainless steel utensils for induction cooking

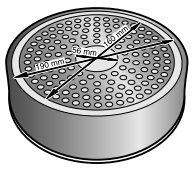
Check that the bases of your pans are attracted by a magnet to find out if they are suitable.

Other suitable cookware for induction

There are other types of cookware with a base not entirely ferromagnetic that are made for induction cooking use.







When using large cookware on a smaller ferromagnetic element, only the ferromagnetic element heats up, so heat might not be uniformly distributed.

Cookware with aluminum on the base reduce the ferromagnetic zone, so less heat may be supplied or problems with detection might occur.

For good cooking results, the diameter of the cookware's ferromagnetic area should match the size of the element. If cookware is not detected on an element, try it on the next smaller element.

Unsuitable pans

Never use pans made of:

- thin normal steel
- glass
- clay
- copper
- aluminum

Characteristics of the pan base

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

No pan or improper size

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

Empty pans or pans with a thin base

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

Pan detection

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

Automatic detection on double or triple cooking elements

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

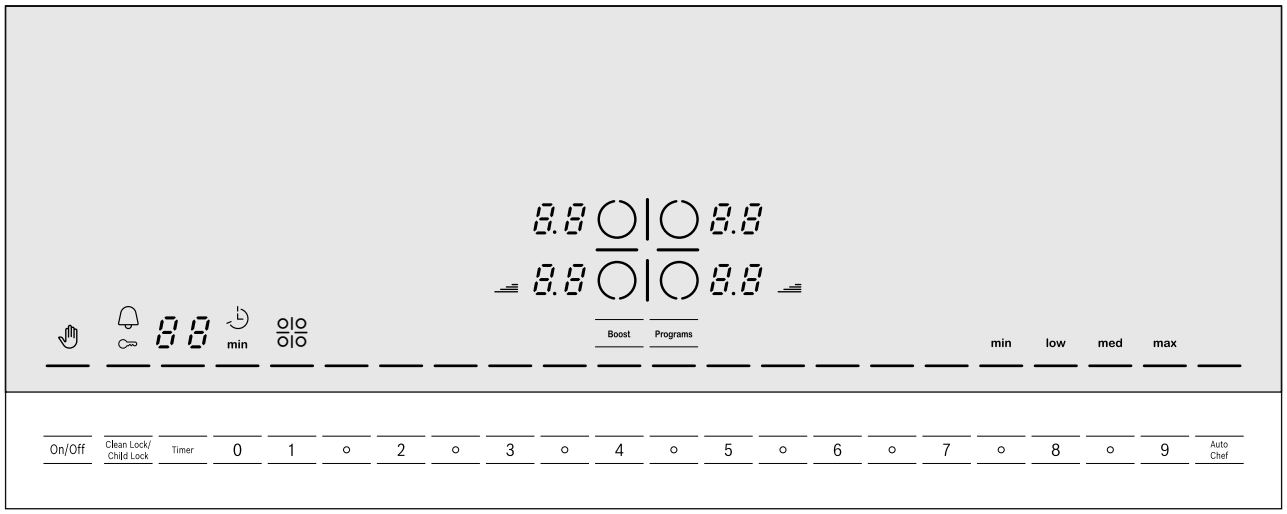
Getting familiar with the appliance

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

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

Page 2 contains a list of models and dimensions.

Control panel



Display icons	
	Child lock on
	Cleaning protection on
	Kitchen timer on
88	Timer value
	Timer function
	Cooking time set for lit element
	AutoChef: Heating up in progress
8.8	Power level 1-9 Ready 0 Residual heat H/h SpeedBoost function b

Touch keys	
On/Off	Main power switch
CleanLock/ ChildLock	Cleaning protection / Child safety
Timer	Time programming functions
AutoChef	AutoChef™ function
Boost	SpeedBoost function
Programs	AutoChef™ programs
◯	Select element
0 - **9**	Set temperature level Frying level Timer Frying program

Touch control zone

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

NOTICES

- Always keep the touch control zones clean and dry. Moisture and dirt can affect proper functioning.
- If the metal tray is bent or damaged, e.g. it has been hit by a pan, functionality might be affected.

The elements

Element	Turning on and off
◯ Single element	Always use cookware of a suitable size.
◎ Dual element	This element is turned on automatically when using cookware with a base the same size as the outer zone.
Use only cookware suitable for induction cooking; see the section on suitable cookware.	

Residual heat indicator

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

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

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

Operation

Main power switch

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

Turning the cooktop on

Touch the **On/Off** touch key. A beep will sound. The __ indicator located on top of the **On/Off** touch key lights up.

Turning the cooktop off

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

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

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

Setting the cooktop

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

Setting the element

Select the desired heat level using the symbols 1 to 9.

Heat level 1 = minimum power

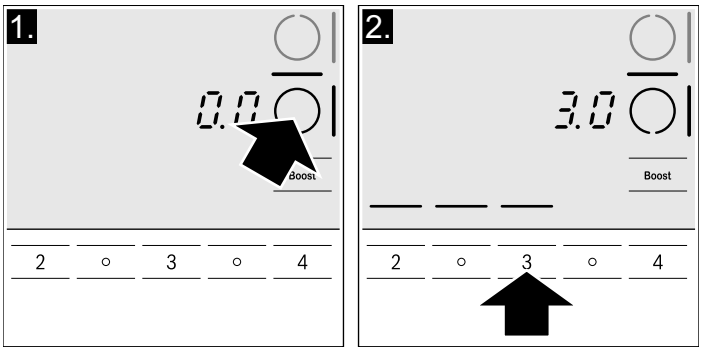
Heat level 9 = maximum power

Each heat level has an intermediate level. This level is marked with the o symbol in the touch control zone.

Selecting the heat level

The cooktop must be turned on.

1. Touch the ◯ touch key for the corresponding element. The 0.0 indicator lights up.
2. Touch the number key for the desired heat level.



Settings table

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

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

	Power levels
Melting	
chocolate	1.5 - 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 bolied in thier 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)	2.0 - 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
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	6.0 - 7.0
Deep fat frying** (in 1-2 qt. oil)	
deepfrozen 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

AutoChef™

When you are using AutoChef™ to operate the heating element, a sensor controls the temperature of the pan.

Advantages when frying

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

⚠ CAUTION

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

Suitable pans for AutoChef

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

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

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

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

⚠ CAUTION

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

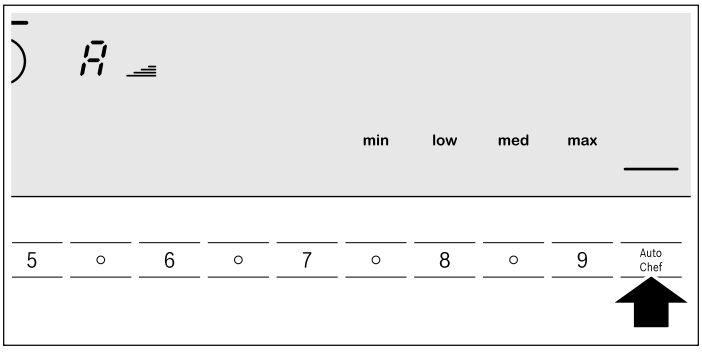
Frying levels

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

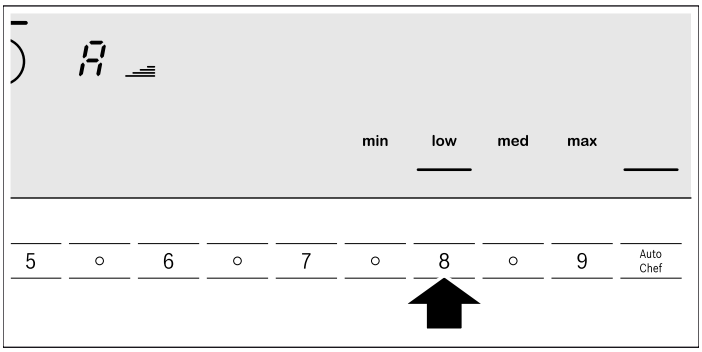
Setting the AutoChef™ feature

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

1. Select the element.
2. Touch **AutoChef**. The A lights up on the element display. The frying level options appear on the display menu.



3. Select the desired frying level using the number keys on the display menu. The symbols ≡ and __ light up on the display.



The temperature symbol ≡ appears until the temperature is reached. Then a beep sounds. The temperature symbol ≡ disappears.

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

Turning off AutoChef™

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

AutoChef™ Frying Chart

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

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

		Frying level	Total frying time from signal
Meat	Pork chop, boneless or bone-in (1" thick)	low	10-17 min
	Veal cutlet in breadcrumb (5/8" thick)	med	6-10 min
	Fillet (1" thick)	med	6-10 min
	Cordon bleu	low	15-20 min
	Beef steaks medium rare (¾" thick)	max	8-10 min
	Beef steaks medium or well done (¾" thick)	med	8-12 min
	Chicken breast (1" thick)	min	20-30 min
	Skillet-fried chicken	min	25-35 min
	Sausages e.g. hot dogs (ø ½ - 1⅛")	low	8-20 min
	Hamburger	low	6-12 min
	Thin slices of meat	med	7-12 min
	Ground meat	med	6-10 min
	Bacon	min	5-8 min
Fish	Fish, fried (whole)	low	15-25 min
	Fish fillet with or without breadcrumbs	low/med	10-20 min
	Shrimps	med	4-8 min
Egg dishes	Pancakes	low	cf
	Omelettes	min	cf
	Fried eggs	min	2-6 min
	Scrambled eggs	min	2-4 min
	French toast	min	cf
Potatoes	Fried boiled potatoes	max	6-12 min
	Fried raw potatoes	low	15-25 min
	Hash browns	min	20-30 min
Vegetables	Garlic/Onions	min	2-10 min
	Squash, Egg plant	low	4-12 min
	Mushrooms	med	10-15 min
	Stir-fried vegetables	med	10-12 min
Frozen products	Chicken nuggets, Chicken patties	med	8-15 min
	Cordon bleu	min	10-30 min
	Chicken breast	low	10-30 min
	Fish fillet in breadcrumbs	low	10-20 min
	Fish sticks	med	8-12 min
	Oven French fries	max	4-6 min
	Stir-fried vegetables	min	8-15 min
	Spring rolls/Eggrolls (¾-1¼" thick)	low	10-30 min
Ready-made meals	Potato products e.g. fried potatoes	low	10-15 min
	Potato products e.g. hash browns	min	10-20 min
	Pasta (with added water)	min	4-6 min
Misc.	Baked camembert/Baked cheese	low	7-10 min.
	Roast almonds, nuts, pine kernel*	min	3-7 min.

* Place in cold pan

cf continuous frying

Frying programs

Use the frying programs with a system pan only.

You can use the frying programs to prepare the following dishes:

Program	Dish
P1	Ground meat
P2	Hamburger, Pork chop
P3	Steak medium rare
P4	Steak medium or well done
P5	Fish
P6	Pancakes, French Toast
P7	Frozen oven French fries
P8	Stir-fried vegetables
P9	Omelette, eggs

Select the desired program

Select the element:

1. Press the **Programs** touch key. The P0 indicator lights up on the element display.
2. Select the desired frying program using the number keys. The temperature symbol appears.

The frying program is activated.

The temperature symbol stays lit until the frying temperature is reached.

Add the frying oil and then the food to the pan. As usual, turn the food over to avoid burning.

Turning off the frying program

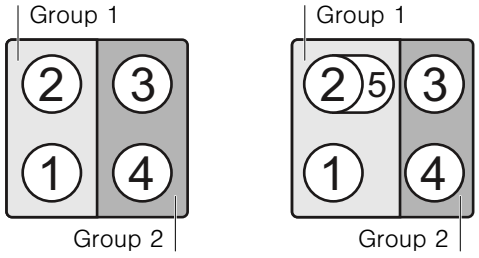
Select the heating element and then touch **Programs**.

SpeedBoost function

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

Limitation on use

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



Turning on SpeedBoost

1. Select an element.
2. Touch **Boost**. The letter b will light up in the element display. The function has been turned on.

Turning off SpeedBoost

1. Select an element.
2. Touch the **Boost** touch key. The letter b will no longer be displayed and the element will return to heat level 9. The SpeedBoost function has been deactivated.

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

Cook time

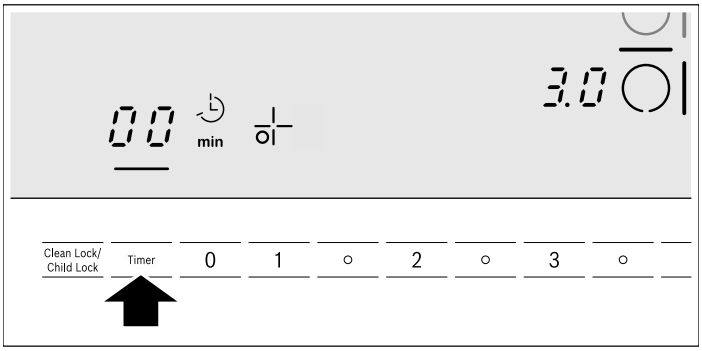
You can use the timer function to set a cook time for any element. The element will turn off automatically once the set time has elapsed.

⚠ CAUTION

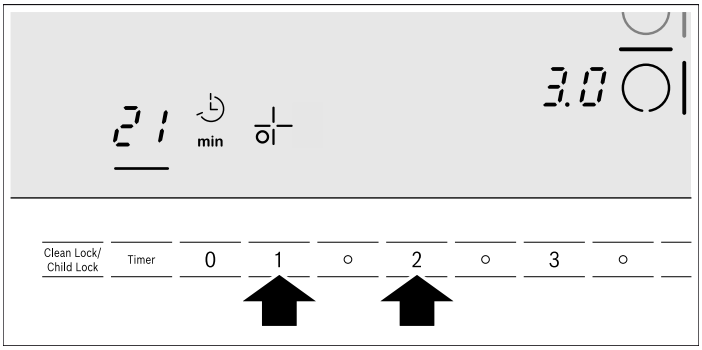
- When using the timer, always keep an eye on the cooktop and do not allow anything to boil over or burn. Boilovers can cause smoke and foods and oils may catch on fire if left on high temperature settings.
- This function should not be used for long periods of time, especially at high heat settings.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

Setting the cook time

1. Select the desired element and power level.
2. Touch the **Timer** symbol.
   The 00, **min** and — indicators light up on the timer display. The indicator for the desired element lights up



3. Within the next 10 seconds, set the required time using the symbols **1** to **9**.



After a few seconds, the timer will start to count down.
The last programmed cook time will appear in the display.

Once the cook time has elapsed

The element turns off once the set cook time has elapsed. You will hear a beep. The indicator 0.0 appears in the element display and the timer display shows 00. Once you touch the **Timer** key, the indicators and the beep are turned off.

Changing cook time

Select the element and touch the **Timer** key twice. Set the new cook time using the number keys **0** to **9**.

Cancelling cook time

Select the desired element and touch the **Timer** symbol twice. The min, __ and indicators light up. Then select **0** from the number keys until 00 is displayed.

Timer function with AutoChef™

When you cook using AutoChef™, the programmed cook time begins to count down once the selected element reaches the set temperature.

Notes

- You can set a cook time of up to 99 minutes.
- To program a cook time of less than 10 minutes, always select **0** first before you select the required value.
- After a power outage, the timer function will be cancelled.

Automatic timer

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

Note: The cook time can be changed or cancelled for any element:
Touch the **Timer** key several times until the ○ indicator of the required element lights up. Adjust the cook time with touch keys **1** to **9** or deactivate with **0**.

The timer

The timer can be set for periods of up to 99 minutes. It is independent of the other settings. This function does not automatically switch off an element.

Setting the kitchen timer

1. Touch the **Timer** key. 00 appears in the timer display. The __, **min** and indicators light up.
2. Set the required time using the number keys **0** to **9**.
   After a few seconds, the __ indicator goes out and the programmed time starts to count down.

Once the time has elapsed

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

Changing the time

Touch the **Timer** key. The __ and indicators light up. Change the time using the number keys **0** to **9**.

Clearing the time

Touch the **Timer** key. The __ and indicators light up. Touch the **0** key until 00 appears on the timer display. The indicator goes out.

Notes

- If the set time is not displayed, touch the **Timer** key several times until the indicator lights up on the timer display.
- The timer will be deactivated after a power outage.
- The automatic off function for an element and the timer function can both be operated simultaneously.

Child lock

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

Turning the child lock on

The cooktop must be turned off.
Touch **Clean Lock/Child Lock** until a beep sounds and the indicator lights up. The cooktop is now locked. After some time, the indicator will go out.

Turning the child lock off

Touch **Clean Lock/Child Lock** until a beep sounds and the indicator turns off. The child lock is now deactivated. The cooktop can be switched on.

⚠ CAUTION

The child lock may be accidentally turned on and off due to:
- water spilled during cleaning
- food that has overflowed
- objects being placed on the **Clean Lock/Child Lock** touch key.

Automatic child lock

With this function, the child lock is automatically activated whenever you switch off the cooktop.

Turning on and off

See "Basic settings" section.

Clean Lock

Cleaning the control panel while the cooktop is on may change the settings.
In order to avoid this the cooktop has a Clean Lock function. Touch **Clean Lock/Child Lock**. The indicator appears. The control panel is locked for approximately 35 seconds. You can now clean the surface of the control panel without risk of changing the settings.
After the time has elapsed a beep will sound. The Clean Lock is deactivated.
The Clean Lock function does not affect the main switch. You can turn off the cooktop at any time.

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. F8 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 device has various basic settings. These settings may be adapted to the user's individual needs.

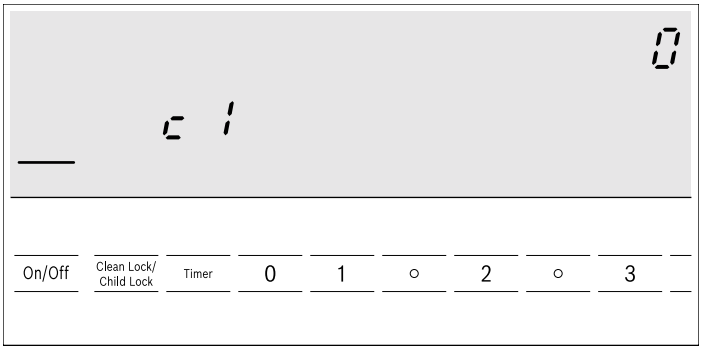
Display	Function
c 1	**Automatic child lock**
	0 Off*
	1 On
c2	**Sound signals**
	0 Confirmation beep and error signal off
	1 Only confirmation beep off
	2 All signals on*
c5	**Automatic timer**
	0 Off*
	1-99 Automatic shut-off time
c6	**Duration of the timer end signal**
	1 10 seconds*
	2 30 seconds
	3 1 minute
c7	**Power Management function**
	0 = Off*
	1 = 1,000 W. minimum power
	1.= 1,500 W
	2 = 2,000 W
	etc.
	9 or 9. = maximum power of the element
c9	**Element selection** time
	0 Unlimited: the last programmed element remains selected*
	1 Limited: The element will only remain selected for 10 seconds
c0	**Restoring default cooktop settings**
	0 Customized settings*
	1 Return to factory settings

*Factory settings

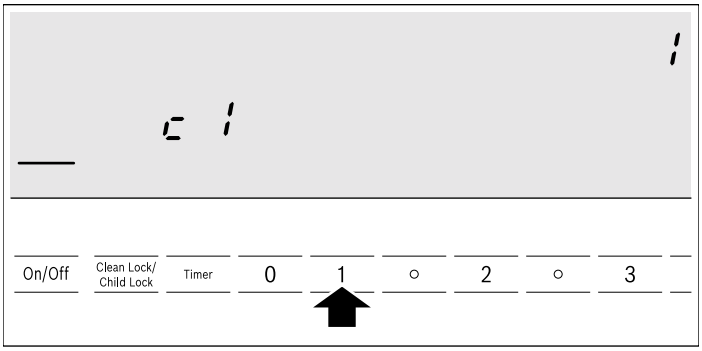
Changing the basic settings

The cooktop should be turned off.

1. Turn on the cooktop with the main switch.
2. Within the next 10 seconds, touch the **Timer** key until you hear a sound signal. c 1 lights up on the left side and 0 on the right side of the display.



3. Touch the **Timer** key until the indicator for the required function is displayed.
4. Select the required setting using the number keys. The new setting will be displayed in the element display on the upper right-hand side.



5. Touch the **Timer** key again for 4 seconds, until you hear a sound signal. The settings have been correctly stored.

Leaving the basic settings

Turn off the cooktop with the main switch.

Cleaning and Maintenance

Daily Cleaning

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

Glass ceramic cooktop

⚠ CAUTION

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

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

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

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

Cleaning guidelines

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

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

Avoid these cleaners

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

Cleaning charts

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

Maintenance

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

Service

Troubleshooting

If you encounter a problem, it often will merely be something minor. Before you call customer service, consider the suggestions and instructions below:

⚠ CAUTION

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

Fault	Possible cause	Measure
Cooktop is not working	The electric power supply has been interrupted.	Use other electrical appliances to check if there has been a power outage. Check to see if there is a problem with the circuit breaker for the electrical installation.
	The appliance has not been correctly connected following the connection diagram.	Make sure that the appliance has been connected correctly.
	Electronic system malfunction.	Contact the Technical Assistance Service.
E is flashing on the element display	The touch control zone is wet, very dirty, food has boiled over, or an object is lying on top of the touch control zone.	Clean the touch control zone, or remove the object. Lightly touch the corresponding touch key. The flashing should stop.
E flashes on all element displays. An accoustic signal sounds	The main switch has been activated continuously for more than 5 seconds.	Press the power key again. Reset the cooktop.
The cooktop turns off by itself	The main switch has been touched unintentionally.	Press the main switch again. Reset the cooktop.
The display flashes (no power) when you place a pan on an induction element	The pan is not ferromagnetic	Check the bottom of the pan with a magnet.
	The diameter of the pan is to small.	Use a pan with an appropriate diameter for the element.
		If the display still does not light up when you turn the element off and on again, disconnect the appliance at the circuit breaker. Wait 20 seconds and then reconnect it.
The SpeedBoost function display flashes and then turnes off	The element is too hot.	The SpeedBoost function operates the element with the highest possible power. During long cooking times, it is possible that the function will turn the element off to protect the cooktop from overheating. You can continue to use the cooktop if the display is not flashing.
Display E and numbers	A fault in the electronic system has occurred.	Turn the appliance off and back on at the fuse or circuit breaker. If the same fault occurs again, disconnect the appliance and call Technical Assistance Service.
Display F and numbers	A fault has been detected.	The following table of error messages lists actions you can take to correct the problem

Error messages

F2	The element is too hot and has turned off.	Remove the pans from the elements. F2 disappears when you press the display, if the element has cooled down sufficiently. Wait a few minutes until the element has cooled down a bit. If F2 appears again after the element is turned back on, the cooktop is still too hot. Turn off the elements and allow them to cool further.
F4	The touch control zone is too hot.	Make sure that cookware is properly positioned on the element, and no hot objects are in contact with the touch control zone. Wait a few minutes until the touch control zone has cooled down. If F4 appears after you turn on the appliance, call Technical Assistance Service.
F8	The element was in continuous use for too long.	The automatic time limitation has been activated. Touch any key. You can now turn on the heating element immediately.

Notes

- 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.

Normal operating noises of the cooktop

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

Low humming (like a transformer)

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

Quiet whistling

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

Crackling

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

Loud whistling

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

Fan noises

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

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

Technical service

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

E number and FD number:

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

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

800-944-2904

www.bosch-home.com

1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614

STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY

What this Warranty Covers & Who it Applies to

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

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

The warranties stated herein apply only to the first purchaser of the Product and are not transferable.

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

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

How Long the Warranty Lasts

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

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

Repair/Replace as Your Exclusive Remedy

During this warranty period, BSH or one of its authorized service providers will repair your Product without charge to you (subject to certain limitations stated herein) if your Product proves to have been manufactured with a defect in materials or workmanship. If reasonable attempts to repair the Product have been made without success, then BSH will replace your Product (upgraded models may be available to you, in BSH’s sole discretion, for an additional charge). All removed parts and components shall become the property of BSH at its sole option. All replaced and/or repaired parts shall assume the identity of the original part for purposes of this warranty and this warranty shall not be extended with respect to such parts. BSH's sole liability and responsibility hereunder is to repair manufacturer-defective Product only, using a BSH-authorized service provider during normal business hours. For safety and property damage concerns, BSH highly recommends that you do not attempt to repair the Product yourself, or use an un-authorized servicer; BSH will have no responsibility or liability for repairs or work performed by a non-authorized servicer. If you choose to have someone other than an authorized service provider work on your Product, THIS WARRANTY WILL AUTOMATICALLY BECOME NULL AND VOID. Authorized service providers are those persons or companies that have been specially trained on BSH products, and who possess, in BSH's opinion, a superior reputation for customer service and technical ability (note that they are independent entities and are not agents, partners, affiliates or representatives of BSH). Notwithstanding the foregoing, BSH will not incur any liability, or have responsibility, for the Product if it is located in a remote area (more than 100 miles from an authorized service provider) or is reasonably inaccessible, hazardous, threatening, or treacherous locale, surroundings, or environment; in any such event, if you request, BSH would still pay for labor and parts and ship the parts to the nearest authorized service provider, but you would still be fully liable and responsible for any travel time or other special charges by the service company, assuming they agree to make the service call.

Out of Warranty Product

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

Warranty Exclusions

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

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

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

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

TO THE EXTENT ALLOWED BY LAW, THIS WARRANTY SETS OUT YOUR EXCLUSIVE REMEDIES WITH RESPECT TO PRODUCT, WHETHER THE CLAIM ARISES IN CONTRACT OR TORT (INCLUDING STRICT LIABILITY, OR NEGLIGENCE) OR OTHERWISE. THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED. ANY WARRANTY IMPLIED BY LAW, WHETHER FOR MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, OR OTHERWISE, SHALL BE EFFECTIVE ONLY FOR THE PERIOD THAT THIS EXPRESS LIMITED WARRANTY IS EFFECTIVE. IN NO EVENT WILL THE MANUFACTURER BE LIABLE FOR CONSEQUENTIAL, SPECIAL, INCIDENTAL, INDIRECT, "BUSINESS LOSS", AND/OR PUNITIVE DAMAGES, LOSSES, OR EXPENSES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION TIME AWAY FROM WORK, HOTELS AND/OR RESTAURANT MEALS, REMODELLING EXPENSES IN EXCESS OF DIRECT DAMAGES WHICH ARE DEFINITIVELY 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 25
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES 26
Sécurité-incendie 26
Sécurité de cuisson 26
Prévention des brûlures 27
Sécurité des enfants 27
Consignes en matière de nettoyage 28
Sécurité pour la batterie de cuisine 28
Installation et entretien corrects 28
Perturbations électromagnétiques 28
Ventilateur de refroidissement 29
Avertissements de la Proposition 65 de l'État de la Californie 29
Éléments qui peuvent endommager l'appareil 30
Protection de l'environnement 30
Conseils d'économie l'énergie 30
La cuisson par induction 30
Avantages de la cuisson par induction 30
Récipients appropriés 30
Faire connaissance avec l'appareil 32
Panneau de commande 32
Les zones de cuisson 33
Indicateur de chaleur résiduelle 33
Fonctionnement 33
Interrupteur d'alimentation principal 33
Allumage de la table de cuisson 33
AutoChef™ 35
Fonction SpeedBoost 38
Durée de cuisson 38
La minuterie 39
Verrouillage à l'épreuve des enfants 39
Verrouillage de nettoyage 40
Durée limitée automatique 40
Réglages de base 40
Nettoyage et entretien 41
Nettoyage quotidien 41
Instructions de nettoyage 41
Tableau de nettoyage 42
Entretien 42
Entretien 43
Dépannage 43
Bruits normaux émis par la table de cuisson 44
Service technique 44
ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE 45
Couverture de la garantie : 45
Durée de la garantie 45
Réparation ou remplacement comme solution exclusive 45
Produit hors garantie 45
Exclusions à la garantie 46

Vous trouverez des informations supplementaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous:
www.bosch-home.com et la boutique en ligne:
www.bosch-eshop.com

Définitions de Sécurité

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

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

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

Remarque : Vous signale des informations importantes ou des conseils.

⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

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

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

Sécurité-incendie

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

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

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

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

AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE FEUX DE GRAISSE :

a. Ne jamais faire fonctionner les unités de surface à des températures élevées sans surveillance. Des débordements causant de la fumée et des déversements graisseux peuvent prendre feu. Chauffer l'huile lentement à réglage faible ou moyen.

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

c. Nettoyer souvent les ventilateurs d'aération. Il ne faut pas que la graisse s'accumule sur le ventilateur ou sur le filtre.

d. Utiliser des casseroles de taille adéquate. Utiliser toujours des casseroles dont les dimensions conviennent à la taille de l'élément.

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

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

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

AVERTISSEMENT

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

a. ÉTOUFFER LES FLAMMES à l'aide d'un couvercle bien hermétique, d'une tôle à biscuits ou d'un plateau en métal, puis éteindre l'appareil. FAIRE ATTENTION À NE PAS SE BRÛLER. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, ÉVACUER LES LIEUX ET FAIRE APPEL AU SERVICE D'INCENDIE.

b. NE JAMAIS SAISIR UN RÉCIPIENT QUI BRÛLE. Vous pourriez vous brûler.

c. NE PAS UTILISER D'EAU, y compris les chiffons ou serviettes mouillées. Une violente explosion de vapeur risque de se produire.

d. Utiliser un extincteur uniquement si :
- Vous savez que vous possédez un extincteur de CLASSE ABC, et vous en connaissez déjà le maniement.
- L'incendie est de petite ampleuret contenu dans la zone où il s'est déclaré.
- Le service d'incendie est appelé.
- On peut combattre l'incendie le dos tourné vers la sortie.

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

Sécurité de cuisson

AVERTISSEMENT

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

⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

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

LORSQUE VOUS CUISINEZ AVEC AUTOCHEF™, OBSERVEZ LES CONSIGNES SUIVANTES :

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

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

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

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

Prévention des brûlures

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

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

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

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

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

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

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

AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURE

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

AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURE

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

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

Sécurité des enfants

Lorsque les enfants sont assez âgés pour utiliser l'appareil, il incombe auxparents 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 dosseret. Les enfants peuvent grimper sur l'appareil pour atteindre ces objets et se blesser sérieusement.

⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Consignes en matière de nettoyage

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

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

Sécurité pour la batterie de cuisine

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

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

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

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

AVERTISSEMENT

RISQUES DE BLESSURES

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

AVERTISSEMENT

RISQUES DE BLESSURES

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

Installation et entretien corrects

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

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

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

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

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

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

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

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

Perturbations électromagnétiques

AVERTISSEMENT

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

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

⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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

ATTENTION

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

Ventilateur de refroidissement

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

Il doit y avoir une distance minimale de ¾" (20mm) entre le contenu du tiroir et l'entrée du ventilateur.

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

AVERTISSEMENT

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

Éléments qui peuvent endommager l'appareil

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

Protection de l'environnement

Conseils d’économie l'énergie

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

La cuisson par induction

Avantages de la cuisson par induction

La cuisson par induction représente un changement radical par rapport aux méthodes traditionnelles de cuisson : la chaleur est générée directement dans la casserole. Ce qui permet de profiter de plusieurs avantages :

- Une vitesse de cuisson et de friture plus rapide étant donné que la casserole est chauffée directement.
- Une sauvegarde d'énergie.
- Une plus grande facilité au niveau de l'entretien et du nettoyage. Les aliments renversés sur la surface de la table de cuisson ne brûlent pas aussi rapidement.
- Contrôle de la chaleur et de la sécurité; la table de cuisson active ou coupe l'alimentation immédiatement lorsque les commandes sont activées. La table de cuisson à induction cesse de générer de la chaleur si la casserole est retirée sans désactiver l'alimentation.

Récipients appropriés

Casseroles ferromagnétiques

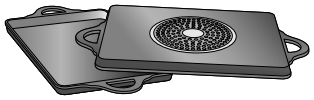
Seules les casseroles ferromagnétiques conviennent à la cuisson par induction, elles peuvent être fabriquées des matériaux suivants :

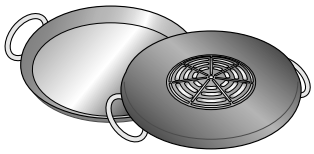
- acier émaillé
- fonte
- ustensiles spéciaux en acier inoxydable conçus pour la cuisson par induction

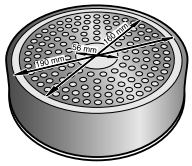
Vérifiez que les bases de vos casseroles sont attirées par un aimant pour déterminer si elles sont adéquates.

Autres ustensiles de cuisine appropriés pour l'induction

Il existe d'autres types d'ustensiles de cuisine conçus spécialement pour l'induction et dont la base n'est pas entièrement ferromagnétique.







Lorsque vous utilisez des ustensiles de cuisine volumineux sur un plus petit élément ferromagnétique, seul cet élément ferromagnétique s'activera ce qui signifie que la chaleur pourrait ne pas être distribuée uniformément.

Les ustensiles avec une base contenant de l'aluminium réduisent la zone ferromagnétique, ce qui signifie que moins de chaleur pourrait être générée ou que des problèmes de détection pourraient survenir.

Pour des résultats de cuisson optimaux, le diamètre de la zone ferromagnétique de l'ustensile utilisé devrait correspondre à la taille de l'élément. Si un ustensile de cuisine n'est pas détecté sur un élément, essayez de nouveau sur un élément plus petit.

Casseroles inappropriées

N'utilisez jamais des casseroles fabriquées en :

- acier normal mince
- verre
- argile
- cuivre
- aluminium

Caractéristiques de la base de la casserole

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

Casserole manquante ou de taille inappropriée

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

Casseroles vides ou casseroles à base mince

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

Détection de casserole

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

Détection automatique sur des éléments de cuisson doubles ou triples

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

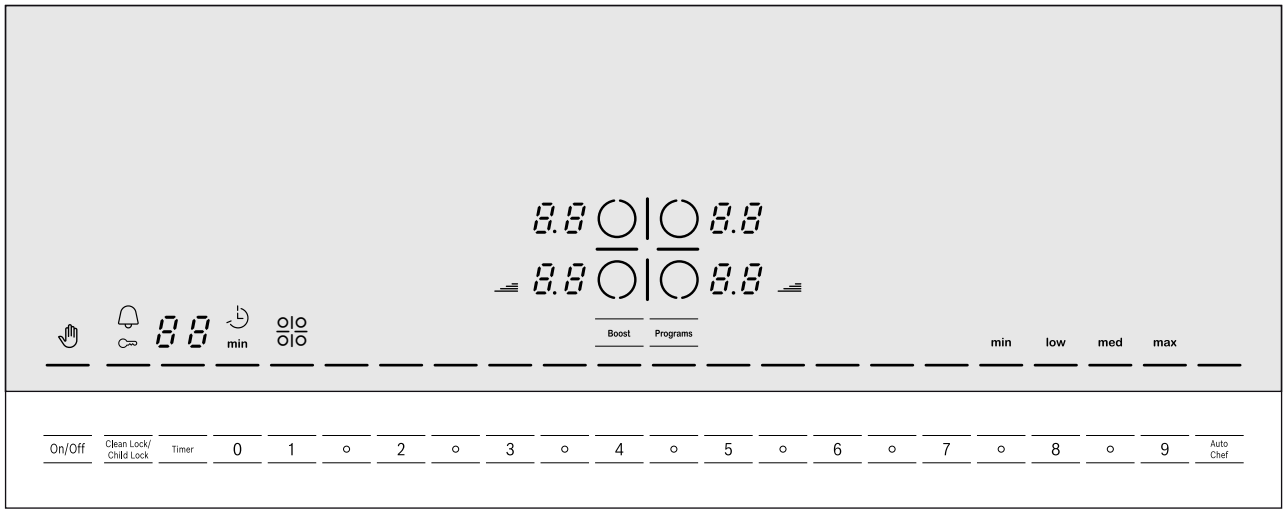
Faire connaissance avec l’appareil

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

Ces instructions s’appliquent à diverses tables de cuisson.

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

Panneau de commande



Icônes d'affichage	
	Verrouillage à l'épreuve des enfants activé
	Verrouillage pour le nettoyage activé
	Minuterie de cuisine activée
88	Temps de la minuterie
	Fonction de minuterie
	Durée de cuisson réglée pour l'élément allumé
	AutoChef : Réchauffement en cours
8.8	Niveau de puissance 1-9 Prêt 0 Chaleur résiduelle H/h Fonction SpeedBoost b

Touches	
On/Off	Interrupteur d'alimentation principal
CleanLock/ ChildLock	Protection pour le nettoyage / sécurité pour les enfants
Timer	Fonctions de programmation du temps
AutoChef	Fonction AutoChef™
Boost	Fonction SpeedBoost
Programs	Programmes AutoChef™
◯	Choisir un élément
0 - **9**	Régler le niveau de température/le niveau de friture/ la minuterie/le programme de friture

Surfaces de commande

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

AVIS

- Conservez toujours les zones des commandes tactiles propres et sèches. L'humidité et la poussière peuvent affecter le bon fonctionnement des touches.
- Si le plateau métallique est plié ou endommagé, si par exemple il a été frappé par une casserole, ses fonctionnalités pourraient être affectées.

Les zones de cuisson

Zone de cuisson	Activer et désactiver
◯ Zone de cuisson simple	Utilisez un récipient de la taille appropriée.
◎ Zone double	La zone s'allume automatiquement en utilisant un récipient dont la base est de la même taille que la zone extérieure.
N'utilisez que des récipients aptes à la cuisson par induction, voir le volet “Récipients appropriés".	

Indicateur de chaleur résiduelle

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

Même si l'appareil est éteint, l'indicateur h/H demeurera allumé tant que la table de cuisson demeure chaude.

Si la casserole est enlevée, mais que l'élément n'est pas éteint, l'indicateur h/H et le niveau de puissance choisi clignoteront en alternance.

Fonctionnement

Interrupteur d'alimentation principal

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

Activation de la table de cuisson

Touchez la touche **On**/**Off**. Un son sera émis. L'indicateur __ situé au-dessus de la touche **On**/**Off** s'allumera.

Désactivation de la table de cuisson

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

Remarque : La table de cuisson s'éteindra automatiquement lorsque tous les éléments sont désactivés pendant plus de 20 secondes.

L'indicateur de chaleur résiduelle demeurera allumé jusqu'à ce que les éléments soient suffisamment refroidis. H/h sera affiché à côté du symbole d'élément correspondant.

Allumage de la table de cuisson

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

Réglage de l'élément

Choisissez le niveau de chaleur souhaité à l'aide des symboles 1 à 9.

Niveau de chaleur 1 = puissance minimale

Niveau de chaleur 9 = puissance maximale

Chaque réglage de chaleur comprend un niveau intermédiaire. Ce niveau est indiqué par le symbole o dans la zone des touches tactiles.

Sélection du niveau de chaleur

La table de cuisson doit être allumée.

1. Touchez la touche ◯ de l'élément correspondant. L'indicateur 0.0 s'allumera.
2. Touchez ensuite la touche numérique pour le niveau de chaleur souhaité.

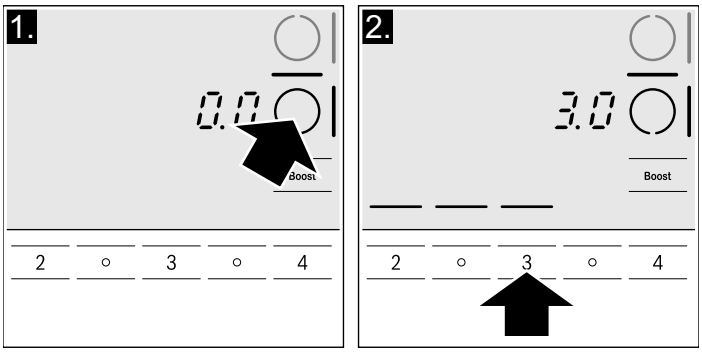


Tableau des réglages

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

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

	Niveaux de puissance
Fondre	
chocolat	1.5 - 2.0
beurre	1.0 - 2.0
Chauffer	
légumes congelés comme épinard	2.5 - 3.5
bouillon	7.0 - 8.0
soupe épaisse	1.5 - 2.5
lait**	1.0 - 2.0
Mijoter	
sauce délicate comme la sauce béchamel	4.0 - 5.0
sauce à spaghetti	2.0 - 3.0
braisé	4.0 - 5.0
poisson**	4.0 - 5.0
Cuisson	
riz (avec le double de la quantité d'eau)	2.0 - 3.0
pommes de terre avec leur pelure bouillies (avec 235 à 475 ml / 1 ou 2 tasses d'eau)	4.0 - 5.0
pommes de terre bouillies (avec 235 à 475 ml / 1 ou 2 tasses d'eau)	4.0 - 5.0
légumes frais (avec 235 à 475 ml / 1 ou 2 tasses d'eau)	2.0 - 3.5
légumes congelés (avec 235 à 475 ml / 1 ou 2 tasses d'eau)	3.5 - 4.5
pâtes (avec 2 à 4 litres d'eau)*	6.0 - 7.0
pouding**	1.0 - 2.0
céréales	2.0 - 3.0
Frire	
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	6.0 - 7.0
Grande friture** (dans 1 ou 2 litres d'huile)	
aliments congelés comme les pépites de poulet (225 grammes / 0,5 lb par portion)	8.0 - 9.0
autre comme les beignes (225 grammes / 0,5 lb par portion)	4.5 - 5.5

* cuisson progressive sans couvercle

** sans couvercle

AutoChef™

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

Avantages

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

⚠ ATTENTION

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

Casseroles appropriées pour AutoChef

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

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

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

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

⚠ ATTENTION

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

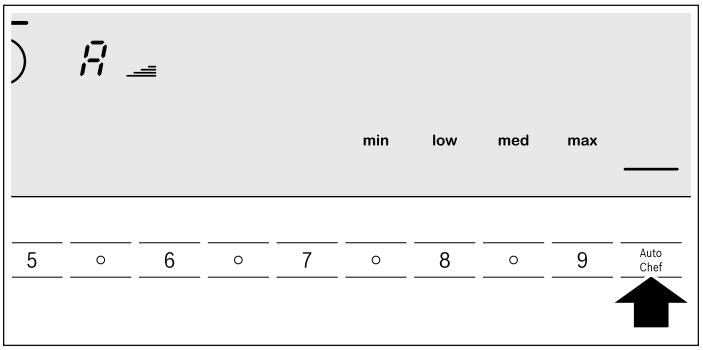
Niveaux de friture

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

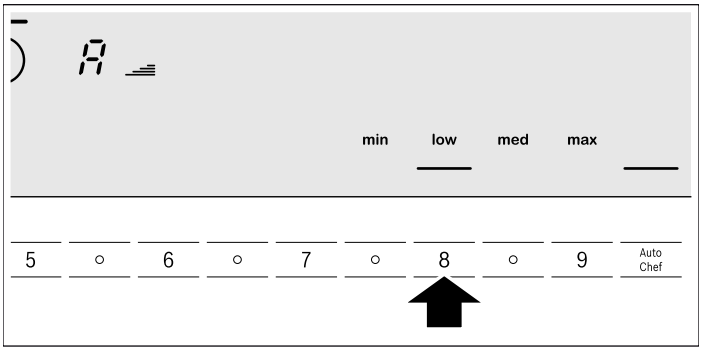
Réglage de la fonction AutoChef™

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

1. Choisissez l'élément.
2. Touchez **AutoChef**™. Les voyants A s'allumeront sur l'écran de l'élément. Les options de niveau de friture apparaîtront sur le menu de l'écran.



3. Choisissez le niveau de friture souhaité à l'aide des touches numériques sur le menu de l'écran. Les symboles ≡ et __ s'allumeront à l'écran.



Le symbole de température ≡ apparaîtra jusqu'à ce que la température de friture soit atteinte. Un signal sonore sera ensuite émis. Le symbole de température ≡ disparaîtra.

4. Ajoutez l'huile de friture à la casserole, puis les ingrédients. Faites tourner les aliments comme d'habitude pour éviter qu'ils ne brûlent.

Désactivation de la fonction AutoChef™

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

Tableau de friture avec AutoChef™

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

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

		Niveau de friture	Temps de friture total à partir du signal
Viande	Côtelette de porc, avec ou sans os (2,5 cm / 1 po d'épaisseur)	low	10 à 17 min
	Escalope de veau panée (1,6 cm / 5/8 po d'épaisseur)	med	6 à 10 min
	Filet (2,5 cm / 1 po d'épaisseur)	med	6 à 10 min
	Cordon bleu	low	15 à 20 min
	Steak de boeuf médium saignant (1,9 cm / ¾ po d'épaisseur)	max	8 à 10 min
	Steak de boeuf médium ou bien cuit (1,9 cm / ¾ po d'épaisseur)	med	8 à 12 min
	Poitrine de poulet (2,5 cm / 1 po d'épaisseur)	min	20 à 30 min
	Poulet frit à la poêle	min	25 à 35 min
	Saucisses, par ex. hot dogs (ø 1,2 à 2,9 cm / ½ à 1⅛ po)	low	8 à 20 min
	Hamburger	low	6 à 12 min
	Minces tranches de viande	med	7 à 12 min
	Viande hachée	med	6 à 10 min
	Bacon	min	5 à 8 min
Poisson	Poisson, frit (entier)	low	15 à 25 min
	Filet de poisson pané ou non	low/med	10 à 20 min
	Crevettes	med	4 à 8 min

* À placer dans une casserole froide
fc friture continue

		Niveau de friture	Temps de friture total à partir du signal
Plats avec des oeufs	Crêpes	low	fc
	Omelettes	min	fc
	Oeufs frits	min	2 à 6 min
	Oeufs brouillés	min	2 à 4 min
	Pain doré	min	fc
Pommes de terre	Pommes de terre bouillies et frites	max	6 à 12 min
	Pommes de terre crues et frites	low	15 à 25 min
	Pommes de terre rissolées	min	20 à 30 min
Légumes	Ail/oignons	min	2 à 10 min
	Courge, aubergine	low	4 à 12 min
	Champignons	med	10 à 15 min
	Légumes sautés	med	10 à 12 min
Produits congelés	Croquettes et galettes de poulet	med	8 à 15 min
	Cordon bleu	min	10 à 30 min
	Poitrine de poulet	low	10 à 30 min
	Filet de poisson pané	low	10 à 20 min
	Bâtonnets de poisson	med	8 à 12 min
	Frites au four	max	4 à 6 min
	Légumes sautés	min	8 à 15 min
	Rouleaux de printemps / rouleaux impériaux (1,9 à 3,2 cm / ¾ à 1¼" d'épaisseur)	low	10 à 30 min
Plats préparés	Produits de pommes de terre, par ex. frites	low	10 à 15 min
	Produits de pommes de terre, par ex. pommes de terre rissolées	min	10 à 20 min
	Pâtes (avec de l'eau ajoutée)	min	4 à 6 min
Divers	Camembert cuit/fromage cuit	low	7 à 10 min
	Amandes rôties, noix, pignons*	min	3 à 7 min

* À placer dans une casserole froide

fc friture continue

Programmes de friture

Utilisez les programmes de friture uniquement pour une poêle du système.

Vous pouvez utiliser les programmes de friture pour préparer les mets suivants :

Programme	Mets
P 1	Viande hachée
P2	Hamburger, côtelettes
P3	Steak á point
P4	Steak á point ou bien cuit
P5	Poisson
P6	Crêpes, pain perdu
P7	Frites congelées à cuire au four
P8	Légumes sautés à feu vif
P9	Omelette, oeufs

Choix du programme souhaité

Choisissez l'élément :

1. Appuyez sur la touche **Programs**. L'indicateur P0 s'allumera sur l'écran de l'élément.
2. Choisissez le programme de friture de votre choix à l'aide des touches numériques. Le symbole de température apparaîtra.

Le programme de friture est maintenant activé.

Le symbole de température demeurera allumé jusqu'à ce que la température de friture soit atteinte.

Ajoutez l'huile de friture puis les ingrédients dans la casserole. Faites tourner les aliments comme d'habitude pour éviter qu'ils ne brûlent.

Désactivation du programme de friture

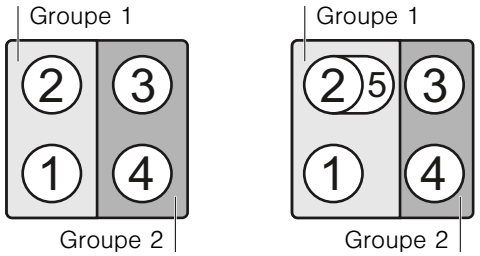
Choisissez l'élément chauffant puis touchez **Programs**.

Fonction SpeedBoost

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

Limitations d'utilisation

Cette fonction est disponible dans toutes les zones de cuisson, tant que l'autre zone de cuisson du même groupe n'est pas en fonctionnement, (cf. image). Inversement, sur le voyant de la zone de cuisson sélectionnée, b et 9 clignoteront ; le niveau de puissance 9 se règlera ensuite automatiquement.



Activation de SpeedBoost

1. Choisissez un élément.
2. Touchez **Boost**. La lettre b s'illuminera sur l'écran de l'élément. La fonction est maintenant activée.

Désactivation de SpeedBoost

1. Choisissez un élément.
2. Touchez la touche **Boost**. La lettre b ne sera plus affichée et l'élément reviendra au niveau de chaleur 9. La fonction SpeedBoost est maintenant désactivée.

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

Durée de cuisson

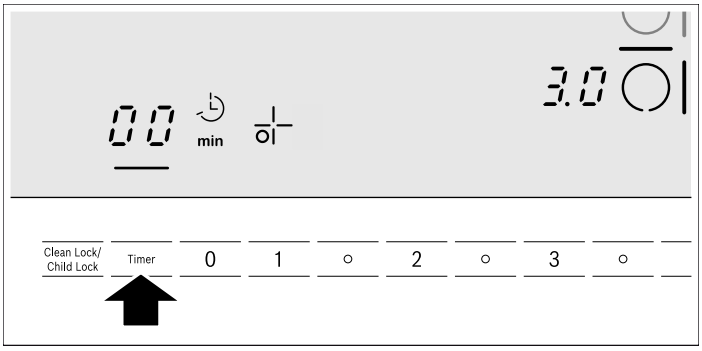
Vous pouvez utiliser la fonction de minuterie pour établir une durée de cuisson pour n'importe quel élément. Une fois la durée de cuisson écoulée, l'élément s'éteindra automatiquement.

⚠ ATTENTION

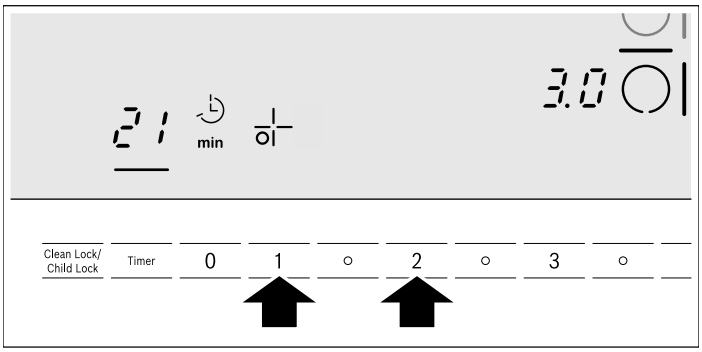
- Lorsque la minuterie est en utilisation, gardez toujours la table de cuisson sous surveillance et ne laissez rien brûler ou déborder. Des débordements peuvent causer de la fumée et les aliments et les huiles peuvent prendre feu s'ils sont laissés sans surveillance à des températures élevées.
- Cette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

Réglage de la durée de cuisson

1. Choisissez l'élément et le niveau de puissance.
2. Touchez le symbole **Timer**.
   Les indicateurs 00, **min** et — s'allumeront à l'écran de la minuterie. Les indicateurs pour les éléments choisis s'allumeront également.



3. Dans les 10 secondes qui suivent, réglez le temps requis à l'aide des symboles **1** à **9**.



Après quelques secondes, la minuterie commencera.

La dernière durée de cuisson programmée apparaîtra à l'écran.

Fin de la durée de cuisson

Une fois la durée de cuisson écoulée, l'élément s'éteint. Vous entendrez un signal sonore. L'indicateur 0.0 apparaîtra à l'écran de l'élément et l'écran de la minuterie affichera 00. Touchez la touche **Timer** pour désactiver les indicateurs et le signal sonore.

Modification de la durée de cuisson

Choisissez l'élément et touchez la touche **Timer** deux fois. Réglez ensuite la nouvelle durée de cuisson à l'aide des touches numériques **0** à **9**.

Annulation de la durée de cuisson

Choisissez l'élément souhaité et touchez le symbole **Timer** deux fois. Les indicateurs min, __ et s'allumeront. Choisissez ensuite **0** sur les touches numériques jusqu'à ce 00 s'affiche.

Fonction de minuterie avec AutoChef™

Lorsque vous cuisinez avec AutoChef™, la durée de cuisson programmée sera lancée lorsque l'élément choisi aura atteint la température réglée.

Remarques

- Vous pouvez régler une durée de cuisson allant jusqu'à 99 minutes.
- Pour programmer une durée de cuisson inférieure à 10 minutes, choisissez d'abord toujours le **0** avant le chiffre de la durée de cuisson.
- La fonction de minuterie sera désactivée après une panne de courant.

Minuterie automatique

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

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

Remarque : La durée de cuisson peut être modifiée ou annulée pour n'importe quel élément :

Touchez la touche **Timer** à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur ◯ de l'élément requis s'allume. Ajustez la durée de cuisson avec les touches **1** à **9** ou désactivez la fonction avec **0**.

La minuterie

La minuterie peut être programmée pour des périodes allant jusqu'à 99 minutes. Elle est également indépendante de tous les autres réglages. Cette fonction n'éteint pas automatiquement un élément.

Régler la durée

1. Touchez la touche **Timer**. 00 apparaîtra à l'écran de la minuterie. Les indicateurs __, **min** et 🔔 s'allumeront.
2. Réglez ensuite la durée souhaitée à l'aide des touches numériques **0** à **9**.

   Après quelques secondes, l'indicateur __ disparaîtra et le compte à rebours de la durée programmée commencera.

Fin de la durée de cuisson

Un signal sonore sera émis. Les indicateurs 00 et 🔔 s'allumeront. Touchez la touche **Timer**. Les indicateurs s'éteindront et le signal sonore arrêtera.

Modification de la minuterie

Touchez la touche **Timer**. Les indicateurs __ et 🔔 s'allumeront. Modifiez la durée à l'aide des touches numériques **0** à **9**.

Annulation de la durée

Touchez la touche **Timer**. Les indicateurs __ et 🔔 s'allumeront. Touchez la touche **0** jusqu'à ce que 00 apparaisse à l'écran de la minuterie. L'indicateur 🔔 disparaîtra.

Remarques

- Si la durée réglée n'apparaît pas, touchez la touche **Timer** à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur 🔔 s'illumine sur l'écran de la minuterie.
- La minuterie sera désactivée après une panne de courant.
- La fonction de désactivation automatique pour un élément et la fonction de minuterie peuvent être utilisées simultanément.

Verrouillage à l'épreuve des enfants

Vous pouvez utiliser le verrouillage à l'épreuve des enfants pour empêcher les enfants d'activer accidentellement la table de cuisson.

Activation du verrouillage à l'épreuve des enfants

La table de cuisson doit être éteinte.

Touchez **Clean Lock/Child Lock** jusqu'à ce qu'un son soit émis et que l'indicateur ⊂⊃ s'allume. La table de cuisson est maintenant verrouillée. Après un court moment, l'indicateur ⊂⊃ s'éteindra.

Désactivation du verrouillage à l'épreuve des enfants

Touchez **Clean Lock/Child Lock** jusqu'à ce qu'un son soit émis et que l'indicateur ⊂⊃ s'éteigne. Le verrouillage à l'épreuve des enfants est maintenant désactivé. La table de cuisson peut être activée.

⚠ ATTENTION

Le verrouillage à l'épreuve des enfants peut être accidentellement activé ou désactivé pour les raisons suivantes :

- de l'eau renversée au cours du nettoyage
- des aliments qui ont débordé
- des objets placés sur la touche **Clean Lock/Child Lock** .

Verrouillage automatique du panneau de commande à l'épreuve des enfants

Cette fonction fait automatiquement activer le verrouillage du panneau de commande à l'épreuve des enfants à chaque fois que l'on éteint la table de cuisson.

Activation et désactivation

Consultez la section sur les « Réglages de base ».

Verrouillage de nettoyage

Nettoyer le panneau de commande lorsque la table de cuisson est activée peut modifier les réglages.

Afin d'éviter cette situation, la table de cuisson est munie de la fonction de verrouillage de nettoyage. Touchez **Clean Lock**/**Child Lock**. L'indicateur ✋ apparaîtra. Le panneau de commande sera verrouillé pendant environ 35 secondes. Vous pouvez maintenant nettoyer la surface du panneau de commande sans risquer de changer les réglages.

Une fois la durée écoulée, un signal sonore sera émis. Le verrouillage de nettoyage est maintenant désactivé.

La fonction de verrouillage de nettoyage n'affecte pas l'interrupteur principal. Vous pouvez donc désactiver la table de cuisson à tout moment.

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. F8 et l'indicateur de chaleur résiduelle HH 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

L'appareil comprend divers réglages de base. Ces réglages peuvent être adaptés en fonction des besoins individuels de l'utilisateur.

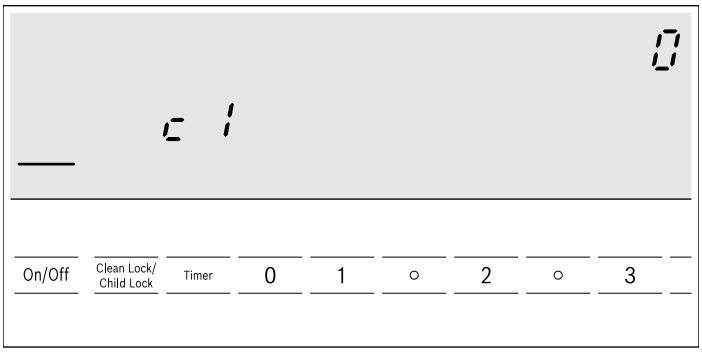
Affichage	Fonction
c1	**Verrouillage automatique à l'épreuve des enfants**
	0 Désactivé*
	1 Activé
c2	**Signaux sonores**
	0 Signal de confirmation et signal d'erreur désactivés
	1 Seulement le signal de confirmation désactivé
	2 Tous les signaux sont activés*
c5	**Minuterie automatique**
	0 Désactivé*
	1-99 Temps de désactivation automatique
c6	**Durée du signal de fin de minuterie**
	1 10 secondes*
	2 30 secondes
	3 1 minute
c7	**Fonction de gestion de la puissance**
	0 = Désactivé*
	1 = puissance minimale de 1000 W
	1. = 1500 W
	2 = 2000 W
	...
	9 ou 9. = puissance maximale de l'élément
c9	**Temps de sélection de l'élément**
	0 Illimité : le dernier élément programmé demeure sélectionné*
	1 Limité : L'élément demeure sélectionné pendant seulement 10 secondes
c0	**Restauration des réglages par défaut de la table de cuisson**
	0 Réglages personnalisés*
	1 Revenir aux réglages par défaut

* Réglages par défaut

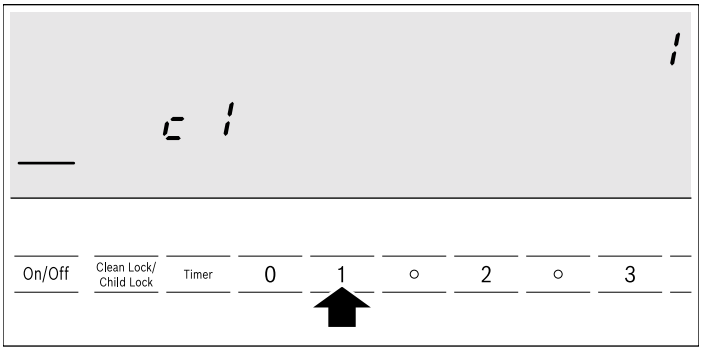
Modification des réglages de base

La table de cuisson devrait être éteinte.

1. Allumez la table de cuisson avec l'interrupteur principal.
2. Dans les 10 secondes qui suivent, touchez la touche **Timer** jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore. c 1 s'illuminera sur le côté gauche et 0 sur le côté droit de l'écran.



3. Touchez la touche **Timer** jusqu'à ce que l'indicateur pour la fonction requise soit affiché.
4. Choisissez le réglage souhaité avec les touches numériques. Le nouveau réglage sera affiché en haut à droite de l'écran de l'élément .



5. Touchez de nouveau la touche **Timer** pendant 4 secondes, jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore. Les réglages sont maintenant enregistrés correctement.

Maintien des réglages de base

Éteignez la table de cuisson avec l'interrupteur principal.

Nettoyage et entretien

Nettoyage quotidien

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

Table de cuisson vitrocéramique

⚠ ATTENTION

N'appliquez pas de nettoyant 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 nettoyant 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 nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique. Si la surface est sèche, la polir avec du papier essuie-tout ou un chiffon propre.

Instructions de nettoyage

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

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

Éviter ces nettoyants

- Nettoyants à vitres contenant de l'ammoniaque ou un agent chloré de blanchiment. Ces ingrédients peuvent endommager ou colorer durablement la table de cuisson.
- Nettoyants caustique - les nettoyants comme Easy Off® peuvent colorer la surface de la table de cuisson.
- Nettoyants 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 nettoyants en poudre contenant un agent chloré de blanchiment peuvent colorer durablement la table de cuisson.
- Les nettoyants 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

Si vous éprouvez un problème, la cause sera habituellement mineure. Avant de contacter le service à la clientèle, veuillez songer à suivre les suggestions et les instructions ci-dessous :

⚠ ATTENTION

Les réparations devraient être effectuées uniquement par un réparateur qualifié.

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

Panne	Cause	Mesure
La table de cuisson ne fonctionne pas	L'alimentation électrique a été coupée.	Utilisez d'autres appareils électriques pour vérifier s'il y a une panne de courant. Vérifiez s'il y a un problème avec le disjoncteur de l'installation électrique.
	L'appareil n'a pas été branché correctement en suivant le schéma de raccordement.	Assurez-vous que l'appareil a été branché correctement.
	Défaillance du système électronique.	Communiquez avec le service d'assistance technique.
E clignote à l'afficahge de l'élément chauffant	Le panneau des touches de commande est très sale, des aliments ont bouilli sur sa surface ou il y un objet sur une touche.	Nettoyer la zone des touches de commande en profondeur ou retirer l'objet. s'il y en a un. Appuyer sur la touche qui semble correspondre au problème. Le clignotement s'arrêtera.
E clignote sur tous les affichages d'élément et un signal sonore se fait entendre	L'interrupteur principal a été activé de façon continue pendant plus de 5 secondes.	Essuyer en profondeur la zone des touches de commande et enlever tout objet qui y colle. Effectuer de nouveau les réglages.
La table de cuisson s'est éteinte d'elle-même	La touche d'alimentation a été appuyée accidentellement.	Allumer de nouveau l'appareil. Effectuer de nouveau les réglages.
L'écran clignote (aucune puissance) lorsque vous placez une casserole sur un élément à induction	La casserole n'est pas ferromagnétique.	Vérifiez la base de la casserole avec un aimant.
	Le diamètre de la casserole est trop petit.	Utilisez une casserole d'un diamètre approprié pour l'élément.
		Si l'écran ne s'allume pas lorsque vous désactivez ou activez de nouveau l'élément, débranchez l'appareil au niveau du disjoncteur. Attendez 20 secondes puis rebranchez l'appareil.
L'écran de la fonction SpeedBoost clignote puis s'éteint	L'élément est trop chaud.	La fonction SpeedBoost fait fonctionner l'élément à la puissance maximale. Au cours de longues durées de cuisson, il est possible que la fonction désactive l'élément pour protéger la table de cuisson d'une surchauffe. Vous pouvez continuer d'utiliser la table de cuisson si l'écran ne clignote pas.
Afficahge de Er et des chiffres	Une panne du système électronique a eu lieu.	Couper l'alimentation de l'appareil, puis le mettre sous tension à l'aide du disjonteur du bâtiment ou à l'aide des fusibles du boîtier de disjoncteur. Si la situation se reproduit, communiquer avec le service à la clientèle.
Affichage de F et des chiffres	L'appareil a détecté une panne.	Le tableau des erreurs suivant dresse une liste des mesures à prendre pour résoudre le problème.

Messages d'erreur

F2	La zone de cuisson est trop chaude et s'est éteinte.	Retirer les récipients des zones de cuisson. F2 s'éteint en appuyant sur la surface de bouton si la plaque est suffisamment froide. Attendre quelques minutes que les zones de cuisson aient légèrement refroidi. Si l'indicatio F2 persiste au moment de rallumer la plaque, éteindre cette dernière et la laisser refroidir plus longtemps.
F4	Une casserole est top près du panneau de commande.	S'assurer que la casserole est positionnée correctement sur l'élément. S'assurer qu'aucun objet chaud n'entre en contact avec la zone des touches de commande. Retirer l'article chaud de la zone des touches de commande. Attendre quelques minutes pour permettre à la zone des touches de commande de se refroidir. Si F4 s'affiche à nouveau après la mise en marche de l'élément, communiquer avec le service à la clientèle.
F8	L'élément chauffant a été en fonctionnement continue pendant trop longtemps	L'arrêt automatique a été activé. Toucher un symbole quelconque. L'élément peut alors être rallumé sans attendre..

Remarques

- La vitrocéramique peut présenter des zones inégales sur sa surface compte tenu de la nature même du matériau. À cause de la finition en miroir de la surface de cuisson, même de très petites bulles de moins de 1 mm de diamètre peuvent être visibles. Ces bulles n'ont aucun impact négatif sur l'utilisation de la table de cuisson ou sur la durabilité de la surface de cuisson en vitrocéramique.
- Selon le comptoir présent dans la cuisine, un espace inégal peut se former entre la table de cuisson et le comptoir. Pour cette raison, un joint flexible est compris sur tout le contour de la table de cuisson.

Bruits normaux émis par la table de cuisson

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

Ronronnement grave (comme pour un transformateur)

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

Sifflement léger

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

Crépitement

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

Sifflement fort

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

Bruit de ventilateur

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

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

Service technique

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

Numéro E et numéro FD :

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

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

800-944-2904

www.bosch-home.com

1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614

ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE

Couverture de la garantie :

La garantie limitée fournie par BSH Home Appliances Ltd. (« BSH ») dans le présent énoncé de garantie limitée s'applique seulement aux Bosch appareil (« Produit ») vendu au premier acheteur, en autant que le produit ait été acheté :

- pour une utilisation normale résidentielle (non commerciale), et qu'en fait en tout temps a été utilisé pour un usage domestique normal ;
- nouveau au détail (non en montre, tel quel ou un retour), qu'il n'est pas destiné à la revente ni à un usage commercial et ;
- aux États-Unis ou au Canada et qu'il est demeuré en tout temps dans le pays où l'appareil a été acheté.

Les garanties données ici s'appliquent seulement au premier acheteur du produit et ne sont pas transférables.

BSH se réserve le droit de demander une preuve d'achat au moment de la réclamation sous garantie afin de confirmer que le produit est à même la période de garantie limitée.

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

Durée de la garantie

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

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

Réparation ou remplacement comme solution exclusive

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

Produit hors garantie

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

Exclusions à la garantie

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

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

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

SELON LA PORTÉE PERMISE PAR LA LOI, CETTE GARANTIE DONNE DES SOLUTIONS EXCLUSIVE RELATIVEMENT AU PRODUIT, QUE LA RÉCLAMATION SURVIENNE PAR CONTRAT OU TORT (INCLUANT RESPONSABILITÉ STRICTE OU NÉGLIGENCE) OU AUTRE. CETTE GARANTIE EST EN LIEU DE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, TOUTE GARANTIE PAR LOI, À DES FINS DE COMMERCIALISATION OU À DES FINS PARTICULIÈRES, OU AUTRE, SERA EN VIGUEUR SEULEMENT POUR LA PÉRIODE EFFECTIVE DE LA GARANTIE LIMITÉE EXPRESSE. EN AUCUN CAS, LE FABRICANT NE PEUT ÊTRE TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES, SPÉCIAUX, INDIRECTS, PERTES D'AFFAIRES, ET/OU DOMMAGES PUNITIFS, PERTES, FRAIS INCLUANT SANS LIMITATION LE MANQUEMENT AU TRAVAIL, REPAS À L'HÔTEL ET/OU AU RESTAURANT, FRAIS DE REMODELAGE SURVENUS À CAUSE DE DOMMAGES DIRECTS DÉFINITIVEMENT CAUSÉS EXCLUSIVEMENT PAR BSH OU AUTRE. CERTAINS ÉTATS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS ET NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION SUR LA DURÉE D'UNE GARANTIE IMPLICITE, PAR CONSÉQUENT LES LIMITATIONS SUSMENTIONNÉES PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER. CETTE GARANTIE DONNE DES DROITS SPÉCIFIQUES ET IL PEUT Y EN AVOIR D'AUTRES QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE.

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

Contenido

Definiciones de Seguridad 48
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES .. 49
Seguridad para evitar incendios 49
Seguridad al cocinar 49
Prevención de quemaduras 50
Seguridad de los niños 50
Seguridad en la limpieza 50
Seguridad en los utensilios de cocina 51
Instalación y mantenimiento adecuados 51
Interferencias electromagnéticas 52
Ventilador de refrigeración 52
Advertencias en virtud de la Proposición 65 del estado de California 52
Elementos que pueden dañar el electrodoméstico .. 53
Protección medioambiental 53
Consejos para ahorrar energía 53
La Cocción por Inducción 53
Ventajas de la cocción por inducción 53
Recipientes apropiados 53
Para familiarizarse con la unidad 55
Panel de control 55
Las zonas de cocción 56
Indicador de calor residual 56
Operación 56
Interruptor de alimentación eléctrica principal 56
Para encender la placa 56
AutoChef™ 58
Función SpeedBoost 60
Tiempo de cocción 61
Temporizador 62
Bloqueo para niños 62
Clean Lock 62
Limitación automática de tiempo 62
Valores básicos 63
Limpieza y mantenimiento 64
Limpieza diaria 64
Pautas de limpieza 64
Tablas de limpieza 65
Mantenimiento 65
Servicio técnico 66
Resolución de problemas 66
Ruidos de funcionamiento normales de la placa de cocción 67
Servicio técnico 68
DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO 68
Cobertura de esta garantía y a quiénes se aplica 68
Duración de la garantía 68
Reparación/reemplazo como único recurso 69
Producto fuera de garantía 69
Exclusiones de la garantía 69

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

Definiciones de Seguridad

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ ATENCION

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

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

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

⚠ INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA

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

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

Seguridad para evitar incendios

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

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

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

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

ADVERTENCIA

PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO OCASIONADO POR GRASA:

a. Nunca deje las unidades de la superficie sin vigilancia a valores altos. Los derrames por hervor causan humo y salpicaduras grasosas que pueden prenderse fuego. Caliente los aceites despacio, a valores bajos o medianos.

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

c. Limpie los ventiladores extractores con frecuencia. No se debe permitir la acumulación de grasa en los ventiladores ni en los filtros.

d. Use el tamaño adecuado de olla. Siempre use utensilios de cocina apropiados para el tamaño del elemento de la superficie.

En el caso de que su ropa se prenda fuego, arrójese al piso y ruede de inmediato para extinguir las llamas.

Tenga un extinguidor de incendio disponible, cerca, en un área fácilmente visible y accesible, cerca del electrodoméstico.

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

ADVERTENCIA

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

a. SOFOQUE LAS LLAMAS con una tapa que ajuste correctamente, una placa para galletas u otra bandeja de metal, luego, apague el electrodoméstico. ASEGÚRESE DE PREVENIR LAS QUEMADURAS. Si las llamas no se apagan de inmediato, EVACUE EL ÁREA Y LLAME AL DEPARTAMENTO DE BOMBEROS.

b. NUNCA LEVANTE UNA OLLA EN LLAMAS. Puede quemarse.

c. NO USE AGUA, ni repasadores o toallas húmedos. Puede ocasionar una violenta explosión por vapor.

d. Use un extinguidor sólo si:
- Sabe que tiene un extinguidor CLASE ABC y ya sabe cómo usarlo.
- El incendio es pequeño y se limita al área donde se originó.
- Alguien llamó al departamento de bomberos.
- Puede combatir el incendio de espaldas a una salida.

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

Seguridad al cocinar

ADVERTENCIA

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

ADVERTENCIA

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

CUANDO COCINE CON AUTOCHEF™, SIGA ESTAS INDICACIONES:

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

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.

⚠ INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES
LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Si no se utilizan los controles de manera adecuada pueden provocarse lesiones y daños al aparato.

Si la placa se desconecta sola y no puede ser utilizada durante un tiempo suficiente, se podrá desconectar repentinamente también en el futuro. Para evitarlo, desconectar el interruptor en la caja de fusibles. Contactar con un técnico autorizado.

Prevención de quemaduras

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

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

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

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

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

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

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

ADVERTENCIA

PELIGRO DE QUEMADURAS

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

ADVERTENCIA

PELIGRO DE QUEMADURAS

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

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

Seguridad de los niños

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

No deje que nadie se suba, pare, incline, 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.

ATENCION

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

Seguridad en la limpieza

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

No use limpiadores a vapor para limpiar el aparato.

⚠ INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Seguridad en los utensilios de cocina

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

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

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

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

ADVERTENCIA

PELIGRO DE LESIONES

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

ADVERTENCIA

PELIGRO DE LESIONES

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

Instalación y mantenimiento adecuados

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES
LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Interferencias electromagnéticas

ADVERTENCIA

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

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

Es responsabilidad del usuario corregir cualquier interferencia.

ATENCION

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

Ventilador de refrigeración

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

Debe haber una distancia mínima de ¾" (20mm) entre el contenido del cajón y la entrada del ventilador.

Advertencias en virtud de la Proposición 65 del estado de California

ADVERTENCIA

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

Elementos que pueden dañar el electrodoméstico

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

Protección medioambiental

Consejos para ahorrar energía

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

La Cocción por Inducción

Ventajas de la cocción por inducción

La cocción por inducción supone un cambio radical en la forma tradicional de calentamiento: el calor se genera directamente en el recipiente. Por este motivo, presenta una serie de ventajas:

- Ahorro de tiempo al cocinar, al freír y al calentar directamente el recipiente.
- Ahorro de energía.
- Cuidados y limpieza más sencillos. Los alimentos que hayan rebosado no se queman con tanta rapidez.
- Control de calor y seguridad. La placa suministra energía o la corta inmediatamente al actuar sobre el mando de control. La zona de cocción por inducción deja de suministrar calor si se retira el recipiente sin haberla desconectado previamente.

Recipientes apropiados

Recipientes ferromagnéticos

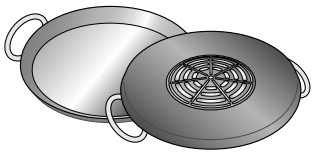
Solo son recipientes adecuados para cocinar por inducción. Los recipientes ferromagnéticos pueden ser de:

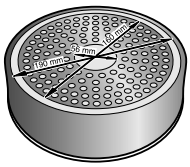
- Acero esmaltado.
- Hierro fundido.
- Vajilla de acero inoxidable especial para inducción.

Para saber si los recipientes son adecuados, comprobar que sean atraídos por un imán.

Otros recipientes aptos para inducción

Existe otro tipo de recipientes especiales para inducción, cuya base no es ferromagnética en su totalidad.





Al utilizar recipientes grandes con un área ferromagnética de diámetro más pequeño, se calienta únicamente la zona ferromagnética, de manera que la distribución de calor puede no ser homogénea.

Los recipientes con zonas de aluminio insertadas en la base reducen el área ferromagnética; por lo tanto, el calor suministrado puede ser menor o puede llegar a tener problemas de detección.

Para obtener buenos resultados de cocción, se recomienda que el diámetro del área ferromagnética del recipiente se ajuste al tamaño de la zona de cocción. Si el recipiente no es detectado en una zona de cocción, pruébelo en la zona de diámetro inmediatamente inferior.

Recipientes no apropiados

No utilizar nunca recipientes de:

- Acero fino normal.
- Vidrio.
- Barro.
- Cobre.
- Aluminio.

Características de la base de los recipientes

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

Ausencia de recipiente o tamaño inadecuado

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

Recipientes vacíos o con base fina

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

Detección de recipiente

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

Detección automática en zonas de cocción dobles o triples

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

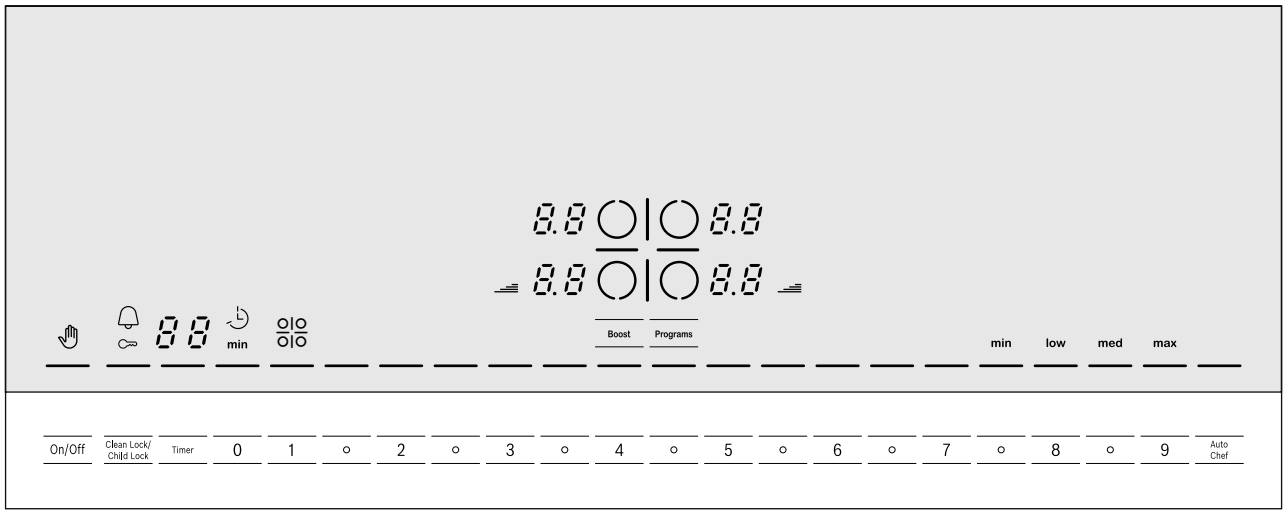
Para familiarizarse con la unidad

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

Estas instrucciones se aplican a varia placas.

La página 2 contiene una lista de modelos y dimensiones.

Panel de control



Íconos que aparecen en la pantalla	
	Bloqueo para niños encendido
	Protección de limpieza encendida
	Temporizador de cocina encendido
88	Valor del temporizador
	Función Timer
	Tiempo de cocción programado para el elemento encendido
	AutoChef: Calentamiento en proceso
8.8	Nivel de potencia 1-9 Listo 0 Calor residual H/h Función SpeedBoost b

Botones digitales	
On/Off	Interruptor de alimentación eléctrica principal
CleanLock/ ChildLock	Cleaning protection/Child safety
Timer	Funciones de programación de tiempo
AutoChef	Función AutoChef™
Boost	Función SpeedBoost
Programas	Programas AutoChef™
◯	Selecciona el elemento
0 - **9**	Programa el nivel de temperatura Nivel de fritura Temporizador Programa para freír

Superficies de mando

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

AVISO

- Siempre mantenga las zonas de control táctil limpias y secas. La humedad y la suciedad pueden afectar el funcionamiento adecuado.
- Si la bandeja de metal se dobla o se daña, p. ej., es golpeada por una olla, la funcionalidad puede verse afectada.

Las zonas de cocción

Zona de cocción	Activar y desactivar
◯ Zona de cocción simple	Utilizar un recipiente del tamaño adecuado.
◎ Zona doble	La zona se enciende de forma automática utilizando un recipiente cuya base sea del mismo tamaño que la zona exterior.
Utilizar sólo recipientes aptos para la cocción por inducción, ver apartado “Recipientes apropiados".	

Indicador de calor residual

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

Aunque la placa esté apagada, el indicador h/H, permanecerá encendido mientras la placa esté caliente.

Si se retira la olla, pero el elemento no está apagado, el indicador h/H y el nivel de potencia seleccionado titilarán en forma alternada.

Operación

Interruptor de alimentación eléctrica principal

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

Encender la placa

Pulse el botón digital **On**/**Off**. Se escuchará un bip. Se enciende el indicador __ que se encuentra en la parte superior del botón digital **On**/**Off**.

Apagar la placa

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

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

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

Para encender la placa

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

Programar el elemento

Seleccione el nivel de calor deseado utilizando los símbolos del 1 al 9.

Nivel de calor 1 = potencia mínima

Nivel de calor 9 = potencia máxima

Cada nivel de calor tiene un nivel intermedio. Este nivel se marca con el símbolo o en la zona de control táctil.

Seleccionar el nivel de calor

La placa debe estar encendida.

1. Pulse el botón digital ◯ para el elemento correspondiente. Se enciende el indicador 0.0.
2. Pulse la tecla numérica para el nivel de calor deseado.

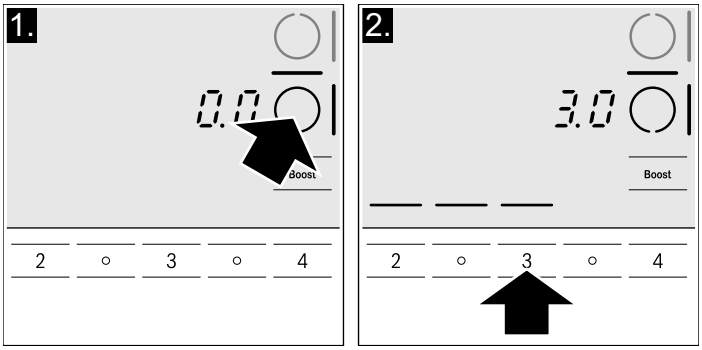


Tabla de valores

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

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

	Niveles de potencia
Derretimiento	
Chocolate	1.5 - 2.0
Mantequilla	1.0 - 2.0
Calentado	
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
Hervor	
Salsa delicada: p. ej., salsa Béchamel	4.0 - 5.0
Salsa para spaghetti	2.0 - 3.0
Estofado	4.0 - 5.0
Pescado**	4.0 - 5.0
Cocción	
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)	2.0 - 3.5
Verduras congeladas (con 1 a 2 tazas de agua)	3.5 - 4.5
Pastas (2 a 4 cuartos de agua)*	6.0 - 7.0
Pudín**	1.0 - 2.0
Cereales	2.0 - 3.0
Frituras	
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	6.0 - 7.0
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

** sin tapa

AutoChef™

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

Ventajas al freír

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

⚠ ATENCION

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

Ollas aptas para AutoChef

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

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

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

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

⚠ ATENCION

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

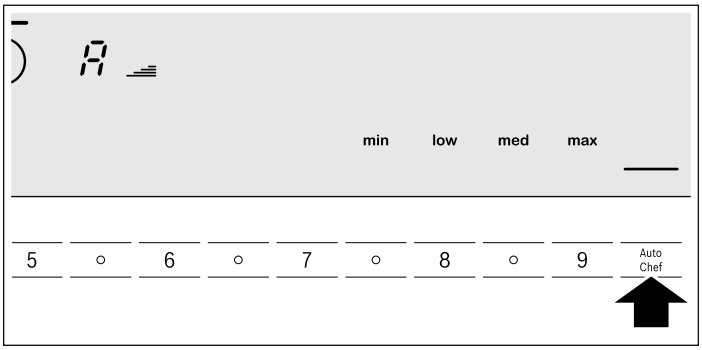
Niveles de fritura

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

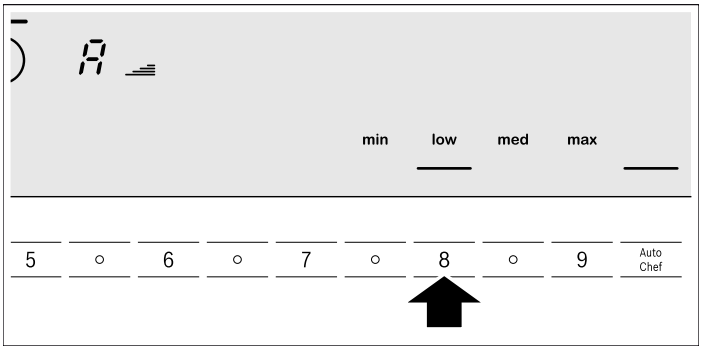
Programar la función AutoChef™

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

1. Seleccione el elemento.
2. Pulse el botón **AutoChef**. El símbolo A se enciende en la pantalla del elemento. Las opciones de nivel de fritura aparecen en el menú de la pantalla.



3. Seleccione el nivel de fritura deseado utilizando las teclas numéricas que aparecen en el menú de la pantalla. Los símbolos y __ se encienden en la pantalla.



El símbolo de temperatura aparece hasta que se alcance la temperatura. Luego, se escucha un bip. El símbolo de temperatura desaparece.

4. Agregue aceite para freír a la sartén y, luego, agregue los ingredientes. Dé vuelta los alimentos como lo hace habitualmente para que no se quemen.

Apagar la función AutoChef ™

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

Cuadro de frituras AutoChef™

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

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

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

* Coloque en una olla fría

cf freído continuo

		Nivel de fritura	Tiempo total de fritura desde la señal
Comidas preelaboradas	Productos a base de papa, p. ej., papas fritas	low	10 a 15 min
	Productos a base de papa, p. ej., croquetas	min	10 a 20 min
	Pastas (con agua agregada)	min	4 a 6 min
Varios	Camembert horneado/queso horneado	low	7 a 10 min
	Almendras, nueces, piñones tostados*	min	3 a 7 min

* Coloque en una olla fría
cf freído continuo

Programas para freír

Use los programas para freír con una freidora del sistema únicamente.

Puede usar los programas para freír para preparar los siguientes platos:

Programa	Plato
P 1	Carne molida
P2	Hamburguesa, chuleta de cerdo
P3	Bistec a punto
P4	Bistec término medio o bien cocido
P5	Prescado
P6	Pancakes, tostada francesa
P7	Papas fritas para horno congeladas
P8	Verduras salteadas
P9	Omelette, huevos

Seleccione el programa deseado

Seleccione el elemento:

1. Presione el botón digital **Programs**. El indicador P0 se enciende en la pantalla del elemento.
2. Seleccione el programa para freír deseado con las teclas numéricas. Aparece el símbolo de temperatura ⎽≡.

El programa para freír se activa.

El símbolo de temperatura ⎽≡ se mantienen encendido hasta que se alcance la temperatura para freír.

Agregue aceite para freír en la olla y, luego, los alimentos. Dé vuelta los alimentos como lo hace habitualmente para evitar que se quemen.

Apagar el programa para freír

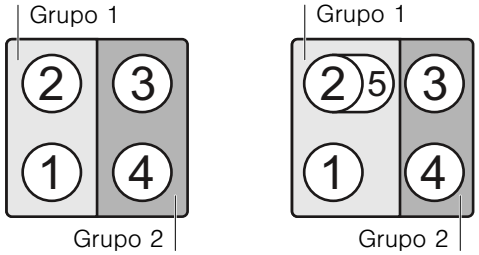
Seleccione el elemento de calentamiento y, luego, pulse el botón **Programs**.

Función SpeedBoost

La función SpeedBoost puede usarse para calentar grandes cantidades de agua de manera más rápida que utilizando el nivel de calor 9.

Limitaciones de uso

Esta función está disponible en todas las zonas de cocción, siempre que la otra zona del mismo grupo no esté en funcionamiento, (ver imagen). De lo contrario, en la indicación visual de la zona de cocción seleccionada parpadearán b y 9; a continuación se ajustará automáticamente el nivel de potencia 9.



Encender la función SpeedBoost

1. Seleccione un elemento.
2. Pulse el botón **Boost**. El símbolo b se encenderá en la pantalla del elemento. Se ha encendido la función.

Apagar la función SpeedBoost

1. Seleccione un elemento.
2. Pulse el botón digital **Boost**. Ya no se mostrará el símbolo b, y el elemento regresará al nivel de calor 9. Se ha desactivado la función SpeedBoost.

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

Tiempo de cocción

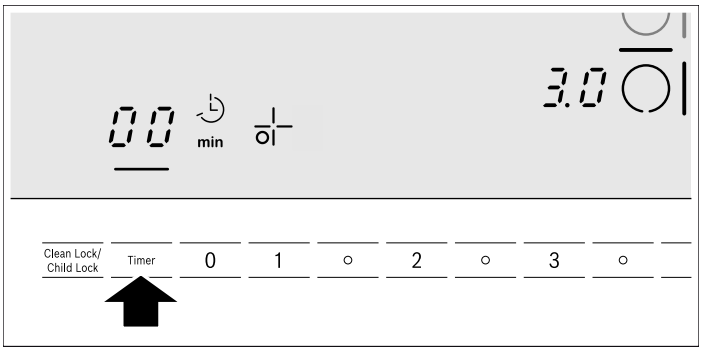
Usted puede utilizar la función Timer para programar un tiempo de cocción para cualquier elemento. El elemento se apagará en forma automática una vez que haya transcurrido el tiempo programado.

⚠ ATENCION

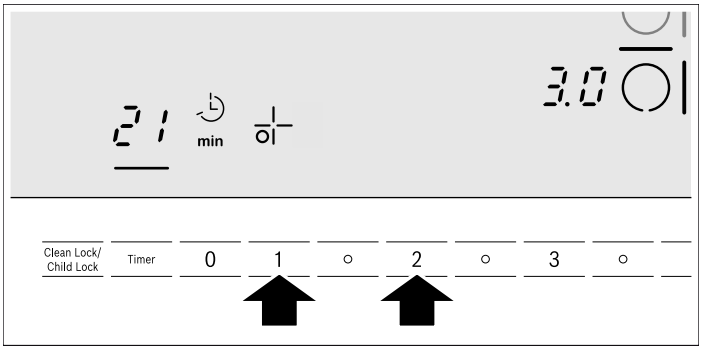
- Al utilizar el temporizador, siempre supervise la placa y no permita que nada se derrame por hervor ni se queme. Los derrames por hervor pueden provocar humo, y algunos alimentos y aceites pueden prenderse fuego si quedan con valores de alta temperatura.
- Esta función no debe utilizarse durante períodos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

Programar el tiempo de cocción

1. Seleccione el elemento y el nivel de potencia deseados.
2. Pulse el símbolo **Timer**.
   Los indicadores 00, **min** y — se encienden en la pantalla del temporizador. Se enciende el indicador para el elemento deseado.



3. En el término de los 10 segundos siguientes, programe el tiempo requerido utilizando los símbolos del **1** al **9**.



Después de algunos segundos, el temporizador comenzará la cuenta regresiva.
El último tiempo de cocción programado aparecerá en la pantalla.

Una vez transcurrido el tiempo de cocción

El elemento se apaga una vez que haya transcurrido el tiempo de cocción programado. Usted escuchará un bip. El indicador 0.0 aparece en la pantalla del elemento, y la pantalla del temporizador muestra el símbolo 00. Una vez que pulse la tecla **Timer**, se apagan los indicadores y se deja de escuchar el bip.

Cambiar el tiempo de cocción

Seleccione el elemento y pulse la tecla **Timer** dos veces. Programe el nuevo tiempo de cocción utilizando las teclas numéricas **0** a **9**.

Cancelar el tiempo de cocción

Seleccione el elemento deseado y pulse el símbolo **Timer** dos veces. Se encienden los indicadores min, __ y . Luego, seleccione **0** de las teclas numéricas hasta que se muestre 00.

Función Timer con AutoChef™

Cuando cocina utilizando AutoChef™, la cuenta regresiva del tiempo de cocción programado comienza una vez que el elemento seleccionado alcance la temperatura programada.

Notas

- Usted puede programar un tiempo de cocción de hasta 99 minutos.
- Para programar un tiempo de cocción de menos de 10 minutos, siempre seleccione **0** primero antes de seleccionar el valor requerido.
- Después de un corte de suministro eléctrico, se cancelará la función del temporizador.

Temporizador automático

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

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

Nota: El tiempo de cocción puede cambiarse o cancelarse para cualquier elemento:

Pulse la tecla **Timer** varias veces hasta que se encienda el indicador ○ del elemento requerido. Ajuste el tiempo de cocción con las teclas táctiles **1** a **9** o desactive con **0**.

Temporizador

El temporizador puede programarse por períodos de hasta 99 minutos. Esto no depende de los demás valores. Esta función no apaga un elemento automáticamente.

Programar la duración

1. Pulse la tecla **Timer**. 00 aparece en la pantalla del temporizador. Se encienden los indicadores __, **min** y 🔔.
2. Programe el tiempo requerido utilizando las teclas numéricas **0** a **9**.

   Después de algunos segundos, se apaga el indicador __ y comienza la cuenta regresiva del tiempo programado.

Una vez transcurrido el tiempo

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

Cambiar la hora

Pulse la tecla **Timer**. Se encienden los indicadores __ y 🔔. Cambie la hora utilizando las teclas numéricas **0** a **9**.

Borrar el tiempo

Pulse la tecla **Timer**. Se encienden los indicadores __ y 🔔. Pulse la tecla **0** hasta que 00 aparezca en la pantalla del temporizador. Desaparece el indicador 🔔.

Notas

- Si no se muestra el tiempo programado, pulse la tecla **Timer** varias veces hasta que el indicador 🔔 se prenda en la pantalla del temporizador.
- El temporizador se desactivará después de un corte de suministro eléctrico.
- La función de apagado automático para un elemento y la función del temporizador pueden operarse en forma simultánea.

Bloqueo para niños

Puede usar el bloqueo para niños, a fin de evitar que estos enciendan la placa de manera accidental.

Encender el bloqueo para niños

La placa debe estar apagada.

Pulse el botón **Clean Lock/Child Lock** hasta que se escuche un bip y se encienda el indicador ⊶. Ahora, la placa está bloqueada. Después de un tiempo, el indicador ⊶ desaparecerá.

Apagar el bloqueo para niños

Pulse el botón **Clean Lock/Child Lock** hasta que se escuche un bip y se apague el indicador ⊶. El bloqueo para niños está ahora desactivado. La placa se puede encender.

⚠ ATENCION

El bloqueo para niños puede encenderse y apagarse de manera accidental debido a que:

- Se haya volcado agua durante la limpieza.
- Se hayan derramado alimentos.
- Se hayan colocado objetos en el botón digital **Clean Lock/Child Lock** .

Bloqueo de panel de seguridad para niños automático

Esta función activa el bloqueo de panel de seguridad para niños automáticamente cuanda apaga la placa..

Activar y desactivar

Consulte la sección “Ajustes básicos”.

Clean Lock

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

Para evitar esto, la placa cuenta con la función Clean Lock. Pulse el botón **Clean Lock/Child Lock**. Aparece el indicador ✋. El panel de control se bloquea durante, aproximadamente, 35 segundos. En ese momento, puede limpiar la superficie del panel de control sin el riesgo de modificar los valores.

Después de que haya transcurrido el tiempo, se escuchará un bip. Se desactiva el bloqueo de limpieza.

La función Clean Lock no afecta al interruptor principal. Puede apagar la placa en cualquier momento.

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 calentar. El símbolo F8 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).

Valores básicos

El electrodoméstico cuenta con diversos valores básicos. Estos valores pueden adaptarse a las necesidades propias del usuario.

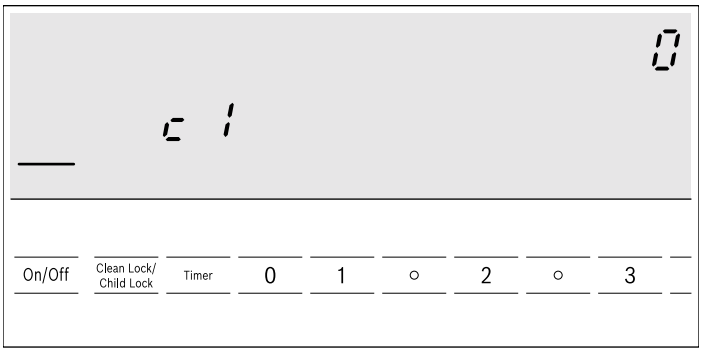
Pantalla	Función
c 1	**Bloqueo para niños automático**
	0 Apagado*
	1 Encendido
c2	**Señales audibles**
	0 Bip de confirmación y señal de error apagados
	1 Solo bip de confirmación apagado
	2 Todas las señales encendidas*
c5	**Temporizador automático**
	0 Apagado*
	1-99 Tiempo de desconexión automática
c6	**Duración de la señal de finalización del temporizador**
	1 10 segundos*
	2 30 segundos
	3 1 minuto
c7	**Función Power-Management**
	0 = Apagada*
	1 = 1000 W de potencia mínima.
	1. = 1500 W
	2 = 2000 W
	etc.
	9 ó 9. = potencia máxima del elemento
c9	**Tiempo de selección del elemento**
	0 Ilimitado: permanece seleccionado el último elemento programado*
	1 Limitado: el elemento permanecerá seleccionado solo durante 10 segundos.
c0	**Restablecer los valores predeterminados de la placa**
	0 Valores personalizados*
	1 Volver a los valores de fábrica

*Valores de fábrica

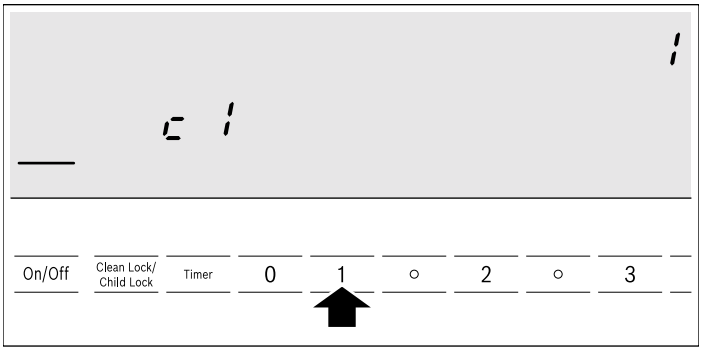
Modificar los valores básicos

Se debe apagar la placa.

1. Encienda la placa con el interruptor principal.
2. En el término de los 10 segundos siguientes, pulse la tecla **Timer** hasta que escuche una señal audible. El símbolo c 1 se enciende en el lado izquierdo de la pantalla, y el símbolo 0 se enciende en el lado derecho.



3. Pulse la tecla **Timer** hasta que se muestre el indicador para la función requerida.
4. Seleccione el valor requerido utilizando las teclas numéricas. El nuevo valor se mostrará en la pantalla del elemento, en el lado superior derecho.



5. Pulse la tecla **Timer** nuevamente durante 4 segundos, hasta que escuche una señal audible. Los valores se han almacenado correctamente.

Salir de los ajustes básicos

Apague la placa de cocción con el interruptor principal.

Limpieza y mantenimiento

Limpieza diaria

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

Placa de cocción vitrocerámica

⚠ ATENCION

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

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

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

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

Pautas de limpieza

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

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

Evite estos productos de limpieza

- Limpiacristales que contengan amoniaco 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

Si encuentra un problema, suele ser solo algo menor. 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 capacitado.

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

Falla	Causa	Acción
La placa no funciona	Se ha interrumpido la alimentación eléctrica.	Use otros electrodomésticos para verificar si se ha producido un corte de alimentación eléctrica. Verifique si hay un problema con el disyuntor de la instalación eléctrica.
	El electrodoméstico no se ha conectado correctamente, de acuerdo con el diagrama de conexiones.	Asegúrese de que el electrodoméstico se haya conectado correctamente.
	Mal funcionamiento del sistema electrónico.	Comuníquese con el servicio de asistencia técnica.
E titila en la pantalla del elemento de calentamiento	La zona de control táctil está muy sucia, se han derramado alimentos por hervor, o hay un objeto apoyado sobre la zona de valores de control.	Limpie bien la zona de control táctil o retire el objeto que está apoyado en la zona si es eso lo que podría estar causando el problema. Pulse la zona de control táctil que parece ser parte del problema. La indicación deja de titlar.
E titila en todas las pantallas de los elementos de calentamiento, y se escucha una señal acústica	El interruptor principal se utilizó en forma continua durante más de cinco segundos.	Limpie bien la zona de control táctil y retire cualquier objeto que pueda estar pegado a la zona.
La placa se apagó sola	Se presionó accidentalmente el interruptor principal.	Vuelva a encender la unidad. Ingrese sus valores nuevamente.
La pantalla titila (no hay alimentación eléctrica) cuando coloca una olla sobre un elemento de inducción.	La olla no es ferromagnética	Verifique la parte inferior de la olla con un imán.
	El diámetro de la olla es demasiado pequeño.	Use una olla del diámetro apropiado para el elemento.
		Si la pantalla continúa sin encenderse cuando usted apaga y enciende el elemento nuevamente, desconecte el electrodoméstico desde el disyuntor. Espere 20 segundos y, luego, conéctelo de nuevo.
La pantalla de la función SpeedBoost titila y, luego, se apaga	El elemento está demasiado caliente.	La función SpeedBoost opera el elemento con la potencia más alta posible. Durante tiempos de cocción prolongados, es posible que la función apague el elemento para evitar que la placa se sobrecaliente. Usted puede continuar usando la placa si la pantalla no titila.
Pantalla E y números	Se ha producido una falla eléctrica.	Use el disyuntor del edificio o los diyuntores de su caja de disyuntores para apagar la unidad y luego volver a encenderla. Si vuelve a aparecer la misma pantalla, llame a servicio a clientes.
Pantalla F y números	Su unidad ha detectado una falla.	La siguiente tabla de fallas enumera las medidas que puede tomar para corregir el problema.

Mensajes de error

F2	El elemento de calentamiento está demasiado caliente y se apagó.	Retire cualquier utensilio de cocina de los elementos de calentamiento. F2 desaparece si confirma la pantalla presionando la zona de control táctil, y cuando el elemento de calentamiento se ha enfriado lo suficiente. Espere algunos minutos hasta que el elemento de calentamiento se haya enfriado un poco. Si todavía aparece F2 después de encender el elemento de calentamiento, el elemento todavía está demasiado caliente. Apague el elemento de calentamiento y déjelo enfriar aún más.
F4	Los utensilios de cocina se encuentran demasiado cerca de la zona de control táctil.	Asegúrese de que sus utensilios de cocina estén colocados correctamente sobre el elemento de calentamiento. Asegúrese de que ningún objeto caliente esté en contacto con la zona de control táctil. Retire el objeto de la zona de control táctil. Espere algunos minutos hasta que la zona de control táctil se haya enfriado. Si aparece F4 después de encender la unidad, llame a servicio a clientes.
F8	El elemento de calentamiento se utilizó en forma continua demasiado tiempo.	Se ha activado el tiempo límite automático. Pulse cualquier símbolo. Ahora puede encender el elemento de calentamiento de inmediato.

Notas

- Es posible que la vitrocerámica presente áreas desparejas 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 sobre la durabilidad de la superficie de cocción de vitrocerámica.
- Según la encimera que haya en la cocina, puede haber una separación asimétrica entre la unidad de la placa y la encimera. Por este motivo, toda la unidad de la placa tiene a su alrededor un sello flexible.

Ruidos de funcionamiento normales de la placa de cocción

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

Un zumbido profundo (como el de un transformador)

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

Un silbido suave

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

Un crujido

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

Un pitido fuerte

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

Ruido del ventilador

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

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

Serviciotécnico

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

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

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

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

800-944-2904

www.bosch-home.com

1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614

DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO

Cobertura de esta garantía y a quiénes se aplica

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

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

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

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

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

Duración de la garantía

BSH garantiza que el Producto estará libre de defectos en los materiales y en la mano de obra por un período de trescientos sesenta y cinqo (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, prorrateos o reemplazo del Producto, con posterioridad al vencimiento de la garantía.

Exclusiones de la garantía

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

- Uso del Producto de maneras distintas del uso normal, habitual y previsto (incluidos, entre otros, cualquier forma de uso comercial, uso o almacenamiento en exteriores de un producto diseñado para interiores, uso del Producto en aeronaves o embarcaciones).
- Conducta indebida, negligencia, uso indebido, abuso, accidentes, descuido, operación inadecuada, omisión de mantener, instalación inadecuada o negligente, adulteración, omisión de seguir las instrucciones de operación, manipulación inadecuada, servicio técnico no autorizado (incluidos "arreglos" o exploración de los mecanismos internos del electrodoméstico realizados por uno mismo) por parte de cualquier persona.
- Ajuste, alteración o modificación de cualquier tipo.
- Incumplimiento de los códigos, reglamentaciones o leyes de electricidad, plomería y/o construcción locales, municipales o de condado, incluida la omisión de instalar el producto cumpliendo estrictamente con los códigos y reglamentaciones locales de construcción y protección contra incendios.
- Desgaste habitual, derrames de alimentos, líquidos, acumulaciones de grasa u otras sustancias que se acumulen sobre, dentro o alrededor del Producto.
- Y cualquier fuerza y factor externo, elemental y/o ambiental, incluidos, entre otros, lluvia, viento, arena, inundaciones, incendios, aludes de lodo, temperaturas bajas extremas, humedad excesiva o exposición prolongada a la humedad, rayos, sobrecargas eléctricas, fallas estructurales alrededor del electrodoméstico y caso fortuito.

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

EN LA MEDIDA PERMITIDA POR LA LEY, ESTA GARANTÍA ESTABLECE SUS RECURSOS EXCLUSIVOS

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

Ningún intento de alterar, modificar o enmendar la presente garantía entrará en vigencia, a menos que fuera autorizado por escrito por un ejecutivo de BSH.

9000309820

930523

BOSCH

Invented for life

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