

Cooktop

Use and Care Manual

NET5466SC



BOSCH
Invented for life



NET5466SC

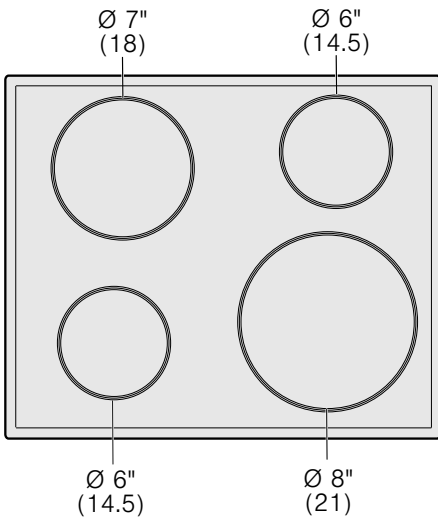


Table of Contents

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	6
State of California Proposition 65 Warnings	7
Causes of damage	8
Protecting the environment	8
Energy-saving advice	8
Getting familiar with the appliance	9
Control panel	9
Residual heat indicator	9
Operation	10
Turning the cooktop on and off	10
Setting the cooktop	10
PowerStart™ feature	11
Timer	12
Child lock	13
Clean lock	13
Automatic time limitation	13
Basic Settings	14
Cleaning and Maintenance	15
Daily Cleaning	15
Cleaning guidelines	15
Cleaning charts	15
Maintenance	16
Service	16
Troubleshooting	16
Technical service	17
STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY ...	18
What this Warranty Covers & Who it Applies to	18
How Long the Warranty Lasts	18
Repair/Replace as Your Exclusive Remedy	18
Out of Warranty Product	18
Warranty Exclusions	18

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.
- c.** Clean ventilating fans frequently. Grease should not be allowed to accumulate on fan or filter.
- d.** Use proper pan size. Always use cookware appropriate for the size of the surface element.

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

In the event that personal clothing or hair catches fire, drop and roll immediately to extinguish flames. Have an appropriate fire extinguisher available, nearby, highly visible and easily accessible near the appliance. Smother flames from food fires other than grease fires with baking soda. Never use water on cooking fires.

WARNING

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

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

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

Cooking Safety

WARNING

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

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

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.

WARNING

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

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.

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.

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

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

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.

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

Proper Installation and Maintenance

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

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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.

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

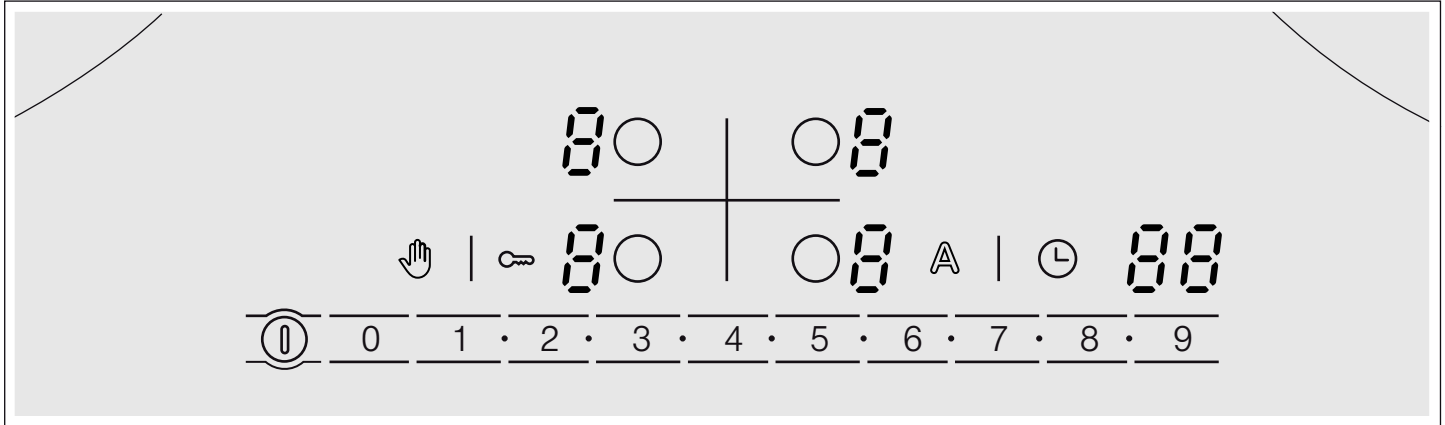
- Always place a fitting lid on cookware. Cooking with an uncovered pan will increase energy consumption considerably. Use a glass lid to provide visibility and avoid having to lift the lid.
- Use cookware equipped with a solid, flat bottom. Curved pan bases increase energy consumption.
- The diameter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

Getting familiar with the appliance

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

Page 2 contains a list of models and dimensions.

Control panel



Displays

<i>1-9</i>	Power levels
<i>H/h</i>	Residual heat indicator
<i>A</i>	Power Start
<i>88</i>	Timer

Touch keys

ⓘ	Main power switch
☞	Cleaning protection
🔑	Child safety
○	Select cooking zone
1•2•3•	Temperature levels
4•	
A	Power Start
🕒	Timer

Touch control zone

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

NOTICE: Always keep the touch control zones clean and dry. Moisture and dirt can affect proper functioning.

Residual heat indicator




The cooktop is equipped with a residual heat indicator for each element. It shows you which elements are still hot. Avoid touching the indicated elements.

If an *H* is shown on the display, the element is still hot. You could use it, for example, to keep a small quantity of food warm or to melt a chocolate coating. As the element continues to cool, the display changes to *h*. The display goes out once the element has cooled sufficiently.

The residual heat indicator will automatically come on after a power failure. The display lights up for approximately 30 minutes.

Operation

Turning the cooktop on and off

The main switch is used to turn the cooktop on and off. To switch on: touch the  symbol. A signal sounds. The display light above the main switch and the  indicators light up. The cooking zones are ready for use. To switch off: Touch the  symbol until the display light above the main switch and the displays go out. All cooking zones are switched off. The residual heat indicator remains lit up until the cooking zones are sufficiently cooled off.

Notes

- The cooktop turns off automatically if all cooking zones have been switched off for more than 20 seconds.
- The settings remain stored for 4 seconds after the cooktop has been switched off. If you switch it back on in this time, the cooktop starts up with the previous settings.

Setting the cooktop

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

Setting a cooking zone

Set the desired heat setting on the control panel.

Heat setting 1 = lowest power

Heat setting 9 = highest power

Every heat setting has an intermediate setting. This is marked in the control panel with the • symbol.

Settings table




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

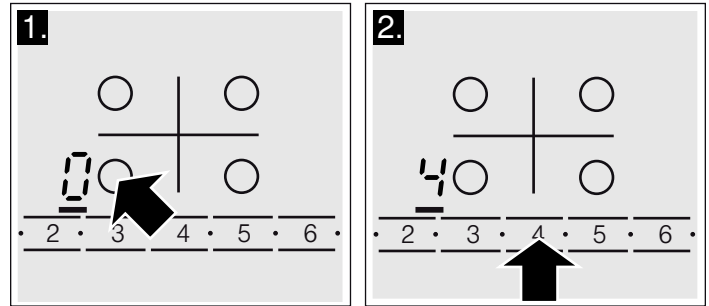
Set the element to heat setting 9 for bringing to the boil or initial frying, then switch back to appropriate setting (not for melting).

	Power levels
Melting	
chocolate	1 - 2
butter	1 - 2
Heating	
frozen vegetables (e.g. spinach)	2. - 3.

Selecting the heat level

The cooking zone must be turned on.


1. Touch the  symbol to select the cooking zone.  lights up in the heat setting display,  lights up under the heat setting display.
2. Set the required heat setting on the control panel.



Changing the heat level

Select the cooking zone and set the required heat setting on the control panel.

Turning off the cooking zone

Use the  symbol to select the cooking zone. Set the control panel from 9 to 0. After approximately 10 seconds, the residual heat indicator appears.

Notes

- The last selected cooking zone remains activated. You can set the cooking zone without selecting it again.
- Cooking zone temperature is regulated by the heat switching on and off. The heating can switch on and off even at high power.

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

⚠ CAUTION

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

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

* ongoing cooking without lid

** without lid

*** turn several times

PowerStart™ feature

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

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

Setting the PowerStart™ feature

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

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

2. Touch the **A** symbol.

PowerStart™ is activated. **A** and the ongoing cooking setting flash alternately on the display.

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

Cooking table for the PowerStart™ feature

Refer to the following table to see the foods for which PowerStart™ is suitable. The smaller amount refers to the smaller heating elements, the larger amount refers to the larger heating elements. The values stated in the table are guideline values.

Foods for which PowerStart™ is appropriate	Quantity	Heat setting
Heating		
frozen vegetables like spinach	10 oz - 16 oz	2. - 3. PS
broth	2-4 cups	7 - 8 PS
thick soups	2-4 cups	1. - 2. PS
milk*	1-2 cups	1 - 2 PS

Foods for which PowerStart™ is appropriate	Quantity	Heat setting
Simmering		
pot roast	2 lb.	4 - 5 PS
fish**	1 lb. - 1.5 lb.	4 - 5 PS
Boiling		
rice (with double amount of water)	3/4 cup - 2 cups	2 - 3 PS
potatoes boiled in their skins with 1-2 cups of water	5 - 14 medium potatoes	4 - 5 PS
boiled peeled potatoes with 1-2 cups of water	5 - 14 medium potatoes	4 - 5 PS
fresh vegetables with 1-2 cups of water	1 lb. - 2 lb.	2. - 3. PS
Frying		
pork chop	1 - 2 servings	5. - 6. PS
pancakes		5. - 6. PS

* without lid

** ongoing cooking without lid

Tips for using PowerStart™

The PowerStart™ feature does not bring foods to a boil	It is designed to conserve the food's nutritional value while using little water for cooking. Add only about 2 cups of water to the food for the large elements and about ¾ - 1 cup of water for the small elements. Cook rice in double the quantity of liquid. The PowerStart™ feature is not suited for foods that are cooked in a large quantity of water (e.g pasta).
Milk and foods that produce a lot of froth will boil over	Use a tall pot.
Milk will stick	Rinse the pan with cold water before filling it.
When frying, the food may stick to the pan	Preheat the frying pan and oil before adding food. Do not turn the food too soon. Food will separate from the bottom of the pan after cooking a short time.

Timer

The timer can be used in two different ways:

- A cooking zone should switch off automatically.
- As a kitchen timer.

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.

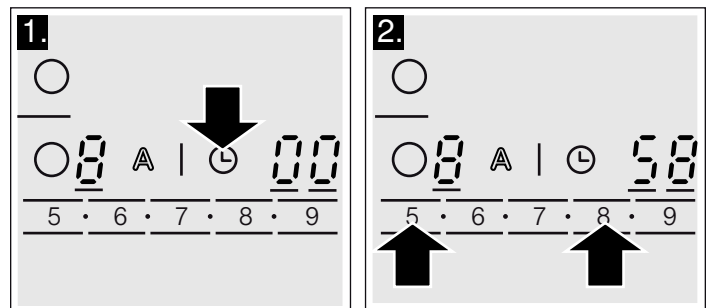
⚠ CAUTION

- 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

The cooking zone must be selected and set.

1. Touch the ⏸ symbol. The I→I indicator for the desired cooking zone lights up. 00 lights up on the timer display.
2. Within the next 10 seconds, set the desired cooking time on the control panel.






The cook time counts down. If you have set a cook time for more than one cooking zone, the cook time of the selected cooking zone is always displayed.

Once the cook time has elapsed

When the cook time has elapsed, the cooking zone turns off. You will hear a beep and on the indicator, 00 will light up for 10 seconds. The I→I lights up. Touch any indicator. The indicators go out and the audible signal ceases.

Changing or canceling the cook time




Select the cooking zone and touch the  symbol. The  indicator lights up. On the control panel, change the cook time or set to .

Note: You can set a cooking time of up to 99 minutes.

Automatic timer

You can use this function to pre-select a cook time for all cooking zones. Each time a cooking zone is turned on, the pre-selected cook time then counts down. When the cook time has elapsed, the cooking zone switches off automatically.

You can find out how to turn on the automatic timer in the *Basic settings* section.



Note: You can change the cook time for a cooking zone or switch off the automatic timer for the cooking zones. Select the cooking zone and touch the  symbol. The desired indicator  lights up. Change the cook time or set to  on the control panel.

Kitchen timer

You can use the kitchen timer to set a time of up to 99 minutes. It runs independently of all the other settings.

Switching on the kitchen timer

You can switch the kitchen timer on in 2 different ways:



- If a cooking zone has been selected, touch the  symbol twice within 10 seconds.
- If a cooking zone has not been selected, touch the  symbol.

The  indicator lights up.


Setting the kitchen timer

Set the desired time on the control panel.


Once the time has elapsed

After the time has elapsed, you will hear an audible signal.  lights up in the timer display. The  indicator for the kitchen timer lights up. After 10 seconds, the indicator switches off.

Displaying the time

Use the  symbol to select the kitchen timer. The time is displayed for 10 seconds.

Setting the correct time



Use the  symbol to select the kitchen timer and reset the time.


Child lock

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

Turning the child lock on and off

The cooktop must be turned off.

To turn on: Touch the  symbol for approx. 4 seconds. The indicator light above the  symbol lights up for 10 seconds. The cooktop is locked.

To turn off: Touch the  symbol for approx. 4 seconds. The cooktop is unlocked.

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

If you wipe over the control panel while the cooking zone is turned on, settings may be altered.

To prevent this from happening, your cooktop has a clean lock function. Touch the  symbol. A signal sounds and the indicator light above the  symbol lights up. The control panel is locked for 30 seconds. You can now wipe over the control panel without altering any settings.

Note: The main switch is excluded from the clean lock function. 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.  and the residual heat indicator  flash alternately in the display.

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

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

Basic Settings

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

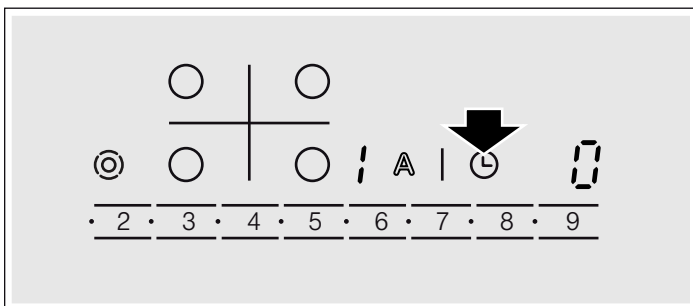
Display	Function
c l	Automatic child lock 0 Off* l On
c 2	Sound signals 0 Confirmation beep and error signal off l Only error signal on 2 Only confirmation beep on 3 All signals on*
c 5	Automatic timer 0 Off* 1-99 Automatic shut-off time
c 6	Duration of timer end signal l 10 seconds* 2 30 seconds 3 1 minute
c 9	Selection time for heating element 0 Unlimited*: You can adjust the settings of the last heating element used at any time without having to select it again. l Restricted: You can adjust the settings for the last heating element used within 10 seconds after selecting it. After that you will have to reselect the heating element before setting it.
c 0	Reset to basic settings 0 Off* l Reset the appliance to basic settings

*factory settings

Changing the basic settings

The cooktop must be turned off.

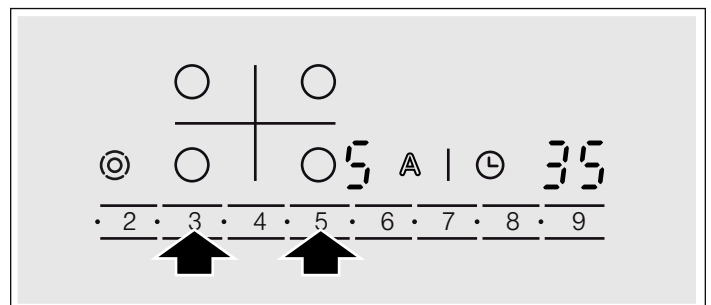
1. Turn on the cooktop.
2. Within the next 10 seconds, touch the ⌚ symbol for 4 seconds.



c and l flash alternately in the left-hand display; 0 lights up in the right-hand display.

3. Touch the ⌚ symbol repeatedly until the required indicator appears in the left-hand display.

4. Set the required value on the control panel.



5. Touch the ⌚ symbol for 4 seconds. The setting is activated.

Switching off

To exit the basic setting, turn off the cooktop with the main switch and make new settings.

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 charts

Type of Soil	Possible Solution
Dry sugar, sugar syrup, milk or tomato spills. Melted plastic film or foil. All these items REQUIRE IMMEDIATE REMOVAL. Failure to remove these immediately can permanently damage the surface.	Remove these types of spills while the surface is hot using the razor blade scraper. Use a new, sharp razor in the scraper. Remove pan and turn off the element. Wearing an oven mitt, hold scraper at 30° angle, using care not to gouge or scratch the glass. Push soil off the heated area. After the surface has cooled, remove the residue and apply the glass ceramic cooktop cleaner.
	<hr/> ⚠ WARNING <hr/> <p>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.</p> <hr/>
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.

Stainless steel side trim

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

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

Cleaning 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.

Type of Soil	Possible Solution
Metal marks: Iridescent stain	Pans with aluminum, copper or stainless steel bases may leave marks. Treat immediately after surface has cooled with glass ceramic cooktop cleaner. If this does not remove the marks, try a mild abrasive (Bon Ami®, Soft Scrub® without bleach) with a damp paper towel. Rinse and reapply glass ceramic cooktop cleaner. Failure to remove metal marks before the next heating makes removal very difficult.
Hard water spots: Hot cooking liquids dripped on surface	Minerals in some water can be transferred onto the surface and cause stains. Use undiluted white vinegar, rinse and dry. Recondition with glass ceramic cooktop cleaner. Remove boilovers and stains before using the cooktop again.
Surface scratches: Small scratches are common and do not affect cooking. They become smoother and less noticeable with daily use of the glass ceramic cooktop cleaner.	Apply glass ceramic cooktop cleaner before using to remove sand-like grains and grit such as salt and seasoning. Scratches can be reduced by using pans with bases that are smooth, clean, and dry before use. Use recommended glass ceramic cooktop cleaner daily. NOTICE: Diamond rings may scratch the surface.

Maintenance

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

Service

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.

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

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

Indicator	Error	Task
None	There is no power supply.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
All indicators flash	The touch controls are wet or an object is resting on them.	Dry the controls or remove the object.
F2	Several cooking zones have been used over a prolonged period at high power settings. To protect the electronics, the cooking zone has been switched off.	Wait a while. Touch any control. When F2 goes out, the electronics have cooled down sufficiently. You can continue cooking.
F4	Despite the switch-off by F2 , the electronics have become hot again. All cooking zones have therefore been switched off.	Wait a while. Touch any control. When F4 goes out, you can continue cooking.

Indicator	Error	Task
F5 and the heat setting flash alternately. An audible signal can be heard	Warning: There is a hot pot in the area of the control panel. There is a risk that the electronics will overheat.	Remove the pot. The fault display goes out shortly afterwards. You can continue cooking.
F5 and audible signal	There is a hot pot in the area of the control panel. To protect the electronics, the cooking zone has been switched off.	Remove the pot. Wait a while. Touch any control. When F5 goes out, you can continue cooking.
F8	The cooking zone was in operation for too long and has switched itself off.	You can switch the cooking zone back on again immediately.

Notes

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

Technical service

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

E number and FD number:

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

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

800-944-2904

www.bosch-home.com

1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614

STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY

What this Warranty Covers & Who it Applies to

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

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

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

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

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

How Long the Warranty Lasts

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

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

Repair/Replace as Your Exclusive Remedy

During this warranty period, BSH or one of its authorized service providers will repair your Product without charge to you (subject to certain limitations stated herein) if your Product proves to have been manufactured with a defect in materials or workmanship. If reasonable attempts to repair the Product have been made without success, then BSH will replace your Product (upgraded models may be available to you, in BSH's sole discretion, for an additional charge). All removed parts and components shall become the property of BSH at its sole option. All replaced and/or repaired parts shall assume the identity

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

Out of Warranty Product

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

Warranty Exclusions

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

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

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

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

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

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

Table des Matières

Définitions de Sécurité	21
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	22
Sécurité-incendie	22
Sécurité de cuisson	22
Prévention des brûlures	23
Sécurité des enfants	23
Consignes en matière de nettoyage	23
Sécurité pour la batterie de cuisine	23
Installation et entretien corrects	24
Avertissements de la Proposition 65 de l'État de la Californie	24
Éléments qui peuvent endommager l'appareil	25
Protection de l'environnement	25
Conseils d'économie l'énergie	25
Faire connaissance avec l'appareil	26
Panneau de commande	26
Indicateur de chaleur résiduelle	26
Fonctionnement	27
Allumer et éteindre la table de cuisson	27
Allumage de la table de cuisson	27
Fonction PowerStart™	29
Minuterie	30
sécurité-enfants	31
Verrouillage temporaire	31
Durée limitée automatique	31
Réglages de base	32
Nettoyage et entretien	33
Nettoyage quotidien	33
Instructions de nettoyage	33
Tableau de nettoyage	34
Entretien	34
Entretien	35
Dépannage	35
Service technique	36
ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE	36
Couverture de la garantie :	36
Durée de la garantie	36
Réparation ou remplacement comme solution exclusive	37
Produit hors garantie	37
Exclusions à la garantie	37

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

Définitions de Sécurité

▲ AVERTISSEMENT

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

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

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

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

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

AVERTISSEMENT

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

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

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.

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Si les boutons ne sont pas utilisés correctement, des lésions et des dommages peuvent survenir sur l'appareil. Si la plaque s'éteint automatiquement et ne peut être utilisée pendant un certain temps, il est possible qu'elle se rallume plus tard par inadvertance. Pour éviter que cela ne se produise, débrancher le coupe-circuit du disjoncteur automatique. Contacter un technicien agréé.

AVERTISSEMENT

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

Prévention des brûlures

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

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

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

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

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

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

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).

Si l'affichage ne fonctionne pas lorsqu'une zone de cuisson est en train de chauffer, déconnecter le coupe-

circuit du disjoncteur automatique. Contacter un technicien agréé..

Sécurité des enfants

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

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

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

ATTENTION

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

Consignes en matière de nettoyage

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

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

Sécurité pour la batterie de cuisine

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

Utiliser des casseroles de taille adéquate.

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

Les ustensiles de cuisson non approuvés pour l'utilisation avec les tables de cuisson en céramique peuvent se briser lors d'un changement soudain de température. Utiliser uniquement des casseroles qui sont approuvés pour l'utilisation avec les tables de cuisson en céramique (seuls certains types de verre, la céramique

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

vitriée à l'épreuve de la chaleur et la faïence peuvent être utilisés).

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.

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

Installation et entretien corrects

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

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

Cet appareil est destiné uniquement à une utilisation domestique normale. Il n'est pas homologué pour un usage en extérieur. Voyez la 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.

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

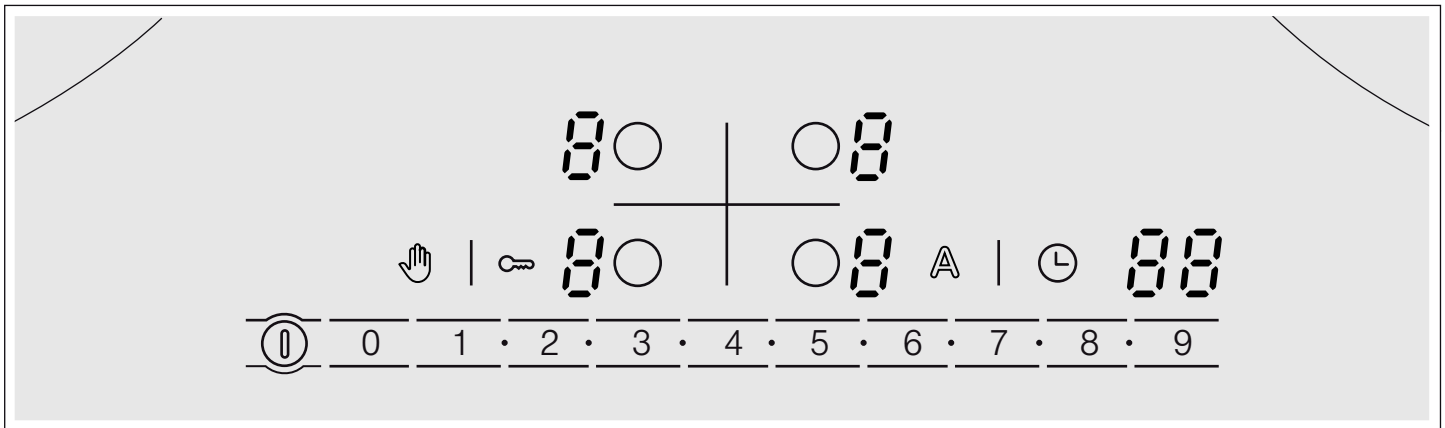
- Toujours poser le couvercle correspondant sur les récipients. En cuisinant sans couvercle, la consommation d'énergie est multipliée. Utiliser un couvercle en verre qui permet de contrôler la cuisson sans avoir à le soulever.
- Utilisez des récipients avec une base épaisse et plate. Les fonds irréguliers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

Faire connaissance avec l'appareil

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

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

Panneau de commande



Affichages

1-9	Niveaux de puissance
H/h	Indicateur de chaleur résiduelle
A	Power Start (Préchauffage rapide)
88	Minuterie

Touches

⓪	Interrupteur d'alimentation principal
✋	Protection contre le nettoyage
🔑	Sécurité des enfants
○	Sélectionnez l'élément de cuisson
1•2•3•	Niveaux de température
4•	
A	Power Start (Préchauffage rapide)
🕒	Minuterie

Surfaces de commande

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

AVIS : Veillez à ce que les surfaces de commande soient toujours sèches. L'humidité compromet le fonctionnement.

Indicateur de chaleur résiduelle

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



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


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

Fonctionnement

Allumer et éteindre la table de cuisson

L'interrupteur principal vous permet d'allumer et d'éteindre la table de cuisson.

Allumer : effleurez le symbole . Un signal retentit. Le voyant lumineux au-dessus de l'interrupteur principal et les voyants  s'allument. La table de cuisson est prête à fonctionner.

Éteindre : effleurez le symbole , jusqu'à ce que le voyant lumineux au-dessus de l'interrupteur principal et les voyants s'éteignent. Tous les foyers sont éteints. L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé jusqu'à ce que les foyers aient suffisamment refroidi.

Remarques

- La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints depuis plus de 20 secondes.
- Les réglages restent mémorisés pendant 4 secondes après la mise hors tension. Si vous rallumez la table de cuisson pendant ce délai, celle-ci se remet en service avec les réglages précédents.

Allumage de la table de cuisson

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

Régler un foyer

Dans la zone de réglage, réglez le niveau de cuisson souhaité.

Niveau de cuisson 1 = puissance minimale



Niveau de cuisson 9 = puissance maximale

Chaque niveau de cuisson possède un niveau intermédiaire. Il est marqué par le symbole • dans la zone de réglage.

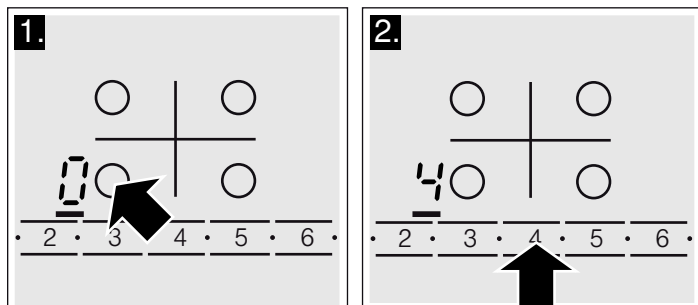
Régler le niveau de cuisson

La table de cuisson doit être allumée.

1. Effleurez le symbole  pour sélectionner le foyer.

Le symbole  s'allume dans l'affichage du niveau de cuisson, le symbole  s'allume au-dessous de l'affichage du niveau de cuisson.


2. Réglez le niveau de cuisson souhaité dans la zone de réglage.



Modifier le niveau de cuisson

Sélectionnez le foyer et réglez le niveau de cuisson souhaité dans la zone de réglage.

Éteindre le foyer

Sélectionnez le foyer au moyen du symbole . Réglez sur 0 dans la zone de réglage. Le voyant de chaleur résiduelle apparaît au bout d'env. 10 secondes.

Remarques

- Le dernier foyer réglé reste activé. Vous pouvez régler le foyer sans le sélectionner de nouveau.
- Le foyer est régulé par l'allumage et l'arrêt du chauffage. Même à la puissance maximale, le chauffage peut s'allumer et s'éteindre.

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

Tableau des réglages

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

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

▲ ATTENTION

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

	Niveaux de puissance
Fondre	
chocolat	1 - 2
beurre	1 - 2
Réchauffage	
légumes congelés (p. ex., épinards)	2. - 3.
bouillon	7 - 8
soupe épaisse	1. - 2.
lait**	1 - 2
Mijoter	
sauce délicate p. ex., sauce béchamel	4 - 5
sauce à spaghetti	2 - 3
boeuf braisé	4 - 5
poisson*	4 - 5
Mode	
riz (avec quantité double d'eau)	2 - 3
pommes de terre cuites dans leur peau avec 1-2 tasses d'eau	4 - 5
pommes de terre bouillis dans 1 à 2 tasses d'eau	4 - 5
légumes frais avec 1 à 2 tasses d'eau	2. - 3.
légumes congelés avec 1 à 2 tasses d'eau	3. - 4.
pâtes (2-4 pintes d'eau)*	6 - 7
pouding**	1 - 2
céréales	2 - 3
Friture	
côtelette de porc***	5. - 6.
poitrine de poulet***	5 - 6
bacon	6 - 7
oeufs	5 - 6
poisson	5 - 6
crêpes	5. - 6.
Grande friture** (dans 1 à 2 pintes d'huile)	
produits alimentaires surgelés, p. ex., croquettes de poulet (0,5 lb par portion)	8 - 9
autres, p. ex., beignes (0,5 lb par portion)	4. - 5.

* cuisson continu sans couvercle

** sans couvercle

*** retournez plusieurs fois

Fonction PowerStart™

(Préchauffage rapide)

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

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

Réglage de la fonction PowerStart™

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

1. Choisissez le réglage de cuisson continue que vous souhaitez utiliser pour la zone de cuisson sélectionnée.
2. Effleurez le symbole **A**.

PowerStart™ est maintenant activée. Le symbole **A** et le niveau de cuisson continue clignotent en alternance dans l'affichage.

Après le préchauffage, seul le niveau de cuisson continue est encore allumé dans l'affichage.

Tableau de cuisson pour la fonction PowerStart™

Consultez le tableau suivant pour les types d'aliments qui conviennent avec la fonction PowerStart™. La quantité la plus petite correspond aux éléments chauffants plus petits, tandis que la quantité plus importante correspond

aux éléments chauffants plus volumineux. Les valeurs indiquées dans ce tableau servent de lignes directrices seulement.

Aliments appropriés pour PowerStart™	Quantité	Réglage de chaleur
Chauffer		
légumes congelés comme les épinards	300 à 600 g (10 oz à 16 oz)	2. - 3. PS
bouillon	475 à 950 ml (2 à 4 tasses)	7 - 8 PS
soupes épaisses	475 à 950 ml (2 à 4 tasses)	1. - 2. PS
lait*	1 à -2 ml (2 à 4 tasses)	1 - 2 PS
Mijoter		
braisé	900 g (2 lb)	4 - 5 PS
poisson**	450 à 680 g (1 lb à 1,5 lb)	4 - 5 PS
Bouillir		
riz (avec le double de la quantité d'eau)	175 à 475 ml (3/4 de tasse à 2 tasses)	2 - 3 PS
pommes de terre bouillies avec leur peau et 235 à 475 ml (1 ou 2 tasses) d'eau	5 - 14 pommes de terre moyennes	4 - 5 PS
pommes de terre épluchées et bouillies avec 235 à 475 ml (1 ou 2 tasses) d'eau	5 - 14 pommes de terre moyennes	4 - 5 PS
légumes frais avec 235 à 475 ml (1 ou 2 tasses) d'eau	450 g à 900 g (1 lb à 2 lb)	2. - 3. PS
Frيره		
côtelette de porc	1 - 2 portions	5. - 6. PS
crêpes		5. - 6. PS

* sans couvercle

** poursuite de cuisson sans couvercle

Trucs pour utiliser PowerStart™

La fonction PowerStart™ ne fait pas bouillir les aliments	Elle est conçue pour préserver la valeur nutritive des aliments tout en consommant un minimum d'eau pour la cuisson. Ajoutez environ 475 ml (2 tasses) d'eau aux aliments pour les grands éléments et de 175 à 235 ml (¾ - 1 tasse) d'eau pour les petits éléments. Faites cuire le riz dans le double de la quantité de liquide. La fonction PowerStart™ ne convient pas aux aliments qui doivent être cuits dans une grande quantité d'eau (par ex., les pâtes).
Le lait et les aliments qui produisent beaucoup de mousse pourraient déborder	Utilisez une casserole à rebords élevés.
Le lait colle	Rincez la casserole à l'eau froide avant de la remplir.
Au cours de la friture, les aliments peuvent coller à la casserole	Faites préchauffer la casserole et l'huile avant d'ajouter les aliments. Ne retournez pas les aliments trop rapidement. Les aliments se sépareront du fond de la casserole après un court moment de cuisson.

Minuterie

La minuterie peut être utilisée de 2 façons différentes :

- Pour éteindre automatiquement un foyer.
- Comme minuteur.

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.

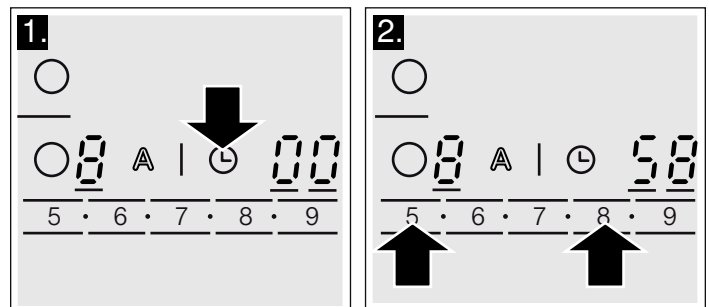
⚠ ATTENTION

- 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.

Régler la durée



Le foyer doit avoir été sélectionné et réglé.

1. Effleurez le symbole . Le voyant  du foyer s'allume. Le symbole  s'affiche dans l'affichage de minuterie.
2. Dans les 10 secondes suivantes, réglez la durée souhaitée dans la zone de réglage.






La durée s'écoule. Si vous avez réglé une durée pour plusieurs foyers, la durée du foyer sélectionné est toujours affichée.

Après écoulement du temps sélectionné

Le foyer s'éteint lorsque la durée est écoulée. Un signal retentit et le voyant s'allume  pendant 10 secondes. Le voyant  s'allume intensément. Effleurez un symbole quelconque. Les voyants s'éteignent et le signal sonore s'arrête.

Corriger ou supprimer la durée

Sélectionnez le foyer et effleurez le symbole . Le voyant  s'allume intensément. Dans la zone de réglage, modifiez la durée ou réglez sur .




Remarque : Vous pouvez régler la durée de chauffe jusqu'à 99 minutes.

Minuterie automatique

Cette fonction permet de présélectionner une durée de chauffe pour tous les foyers. Après chaque enclenchement d'un foyer, ce dernier s'allumera pendant la durée présélectionnée. Le foyer s'éteint automatiquement après ce délai.

Pour savoir comment activer la minuterie automatique, consultez le chapitre Réglages de base.

Remarque : Vous pouvez modifier la durée de chauffe ou désactiver la minuterie automatique pour chaque foyer :



Sélectionnez le foyer et effleurez le symbole . Le voyant souhaité  s'allume intensément. Modifiez la durée dans la zone de réglage ou réglez sur .


Minuteur

Le minuteur vous permet de régler une durée de chauffe allant jusqu'à 99 minutes. Il est indépendant des autres réglages.

Mise en marche du minuteur

Vous pouvez activer le minuteur de 2 façons différentes :



- Un foyer étant sélectionné, effleurez 2 fois le symbole  dans un intervalle de 10 secondes.
- Sans foyer sélectionné, effleurez le symbole .

Le voyant  s'allume.


Régler le minuteur

Réglez le temps souhaité dans la zone de réglage.


Après écoulement du temps sélectionné

Un signal retentit une fois le temps écoulé. Le symbole  s'allume dans l'affichage du minuteur. Le voyant  du minuteur s'allume. Il s'éteint après 10 secondes.

Afficher le temps

Sélectionnez le minuteur au moyen du symbole . Le temps s'affiche pendant 10 secondes.

Corriger le temps



Sélectionnez le minuteur au moyen du symbole  et procédez à un nouveau réglage.


Sécurité-enfants

La sécurité-enfants vous permet d'empêcher que des enfants allument la table de cuisson.

Activer et désactiver la verrouillage à l'épreuve des enfants

La table de cuisson doit être éteinte.

Activer : effleurez le symbole  pendant environ 4 secondes. Le voyant lumineux au-dessus du symbole  s'allume pendant 10 secondes. La table de cuisson est verrouillée.

Désactiver : effleurez le symbole  pendant environ 4 secondes. Le verrouillage est désactivé.

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 temporaire



Si vous essayez le bandeau de commande lorsque la table de cuisson est allumée, vous risquez d'activer des commandes et de modifier des réglages.

Pour éviter cela, votre table de cuisson est dotée d'une fonction de verrouillage temporaire des commandes. Effleurez le symbole . Un signal retentit et le voyant lumineux au-dessus du symbole s'allume. Le bandeau de commande est verrouillé pendant 30 secondes. Vous pouvez essayer le bandeau de commande sans modifier des réglages.

Remarque : L'interrupteur principal est exclu de la fonction de verrouillage. Vous pouvez éteindre 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.  et l'indicateur de chaleur résiduelle  clignoteront en alternance à l'écran.

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

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

Réglages de base

L'appareil a plusieurs réglages de base. Vous pouvez modifier ces réglages selon vos préférences de cuisson.

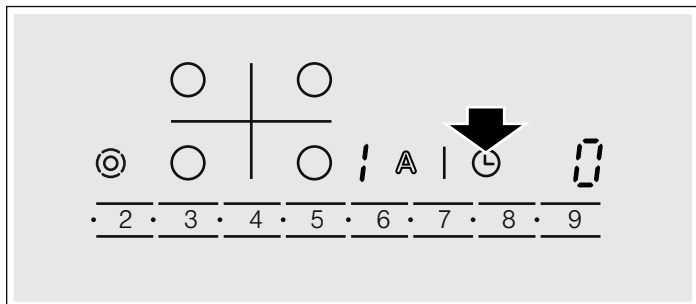
Affichage	Fonction
$c \ 1$	Verrouillage automatique à l'épreuve des enfants \square Off* (Arrêt) $ $ On (Marche)
$c \ 2$	Signaux sonores \square Signal sonore de confirmation et signal d'erreur désactivés $ $ Signal d'erreur seulement activé 2 Signal sonore de confirmation seulement activé 3 Tous les signaux activés*
$c \ 5$	Minuterie automatique \square Off* (Arrêt) $1-99$ Temps d'arrêt automatique
$c \ 6$	Longueur du signal de fin de minuterie $ $ 10 secondes* 2 30 secondes 3 1 minute
$c \ 9$	Temps sélectionné pour élément chauffant \square Unlimited* (Illimité): Vous pouvez régler les réglages du dernier élément chauffant utilisé en tout temps sans avoir à le sélectionner de nouveau $ $ Restricted (Restreint) : Vous pouvez régler les réglages du dernier élément chauffant utilisé dans les 10 secondes suivant sa sélection. Après ce délai, il vous faudra resélectionner l'élément chauffant avant de le régler.
$c \ 0$	Réinitialisation aux réglages de base \square Off* (Arrêt) $ $ Réinitialisation de l'appareil aux réglages de base

*réglages d'usine

Modifier les réglages de base

La table de cuisson doit être éteinte.

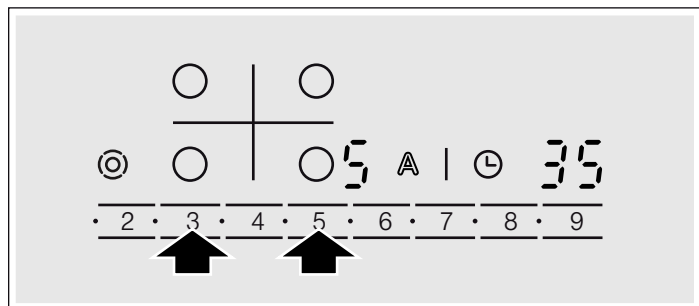
1. Allumez la table de cuisson.
2. Dans les 10 secondes suivantes, effleurez le symbole \odot pendant 4 secondes



c et $|$ clignotent en alternance dans l'affichage gauche et \square est allumé dans l'affichage droite.

3. Effleurez à plusieurs reprises le symbole \odot , jusqu'à ce que le voyant souhaité apparaisse dans l'affichage gauche.

4. Réglez la valeur souhaitée dans la zone de réglage.



5. Effleurez le symbole \odot pendant 4 secondes. Le réglage est activé.

Extinction

Pour quitter le réglage de base, éteignez la table de cuisson avec l'interrupteur principal et procédez à un nouveau réglage.

Nettoyage et entretien

Nettoyage quotidien

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

Table de cuisson vitrocéramique

▲ ATTENTION

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

Nettoyer la surface lorsqu'elle est parfaitement froide, sauf dans les cas suivants : enlever immédiatement le sucre sec, le sirop de sucre, les produits à base de tomate et le lait au moyen du grattoir à lame de rasoir (voir le tableau spécial d'entretien).

Essuyer les projections avec une éponge humide propre ou du papier essuie-tout. Rincer et sécher. Utiliser du vinaigre blanc s'il reste des taches ; rincer.

Appliquer une petite quantité du nettoyeur pour tables de cuisson en vitrocéramique. Si la surface est sèche, la polir avec du papier essuie-tout ou un chiffon propre.

Moules latérales en acier inoxydable

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

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

Instructions de nettoyage

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

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

Éviter ces nettoyeurs

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

Tableau de nettoyage

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

Entretien

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

Entretien

Dépannage

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.

L'électronique de votre table de cuisson est située sous le bandeau de commande. Dans cette zone, la température peut fortement augmenter pour différentes raisons.

Pour protéger l'électronique, les foyers seront automatiquement coupés en cas de surchauffe. Dans ce cas, le voyant **F2**, **F4**, ou **F5** apparaît en alternance avec l'indicateur de chaleur résiduelle **H** ou **h**.

Affichage	Panne	Solution
Aucun	L'alimentation électrique est coupée.	Vérifiez le disjoncteur général de l'appareil. À l'aide d'autres appareils électroniques, vérifiez s'il y a une panne de courant sur le circuit.
Tous les voyants clignotent	La surface de commande est mouillée ou un objet est posé dessus.	Séchez la surface de commande ou enlevez l'objet.
F2	Plusieurs foyers ont été utilisés sur une période prolongée avec une puissance élevée. Le foyer a été coupé pour protéger l'électronique.	Patientez quelques instants. Effleurez une surface de commande quelconque. Lorsque F2 s'éteint, l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer à cuisiner.
F4	Malgré la coupure par F2 , l'électronique a continué à chauffer. C'est pourquoi tous les foyers ont été coupés.	Patientez quelques instants. Effleurez une surface de commande quelconque. Lorsque F4 s'éteint, vous pouvez continuer à cuisiner.
F5 et le niveau de cuisson clignotent en alternance. Un signal sonore retentit.	Attention : un récipient chaud est placé dans la zone du bandeau de commande. L'électronique risque de surchauffer.	Enlevez la casserole. Le signal d'anomalie s'éteint peu de temps après. Vous pouvez continuer à cuisiner.
F5 et signal sonore	Un récipient chaud est placé dans la zone du bandeau de commande. Le foyer a été coupé pour protéger l'électronique.	Enlevez la casserole. Patientez quelques instants. Effleurez une surface de commande quelconque. Lorsque F5 s'éteint, vous pouvez continuer à cuisiner.
F8	Le foyer est resté trop longtemps allumé et s'est coupé.	Vous pouvez immédiatement rallumer le foyer.

Remarques

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

Service technique

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

Numéro E et numéro FD :

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

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

800-944-2904

www.bosch-home.com

1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614

ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE

Couverture de la garantie :

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

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

Les garanties données ici s'appliquent seulement au premier acheteur du produit et ne sont pas transférables. BSH se réserve le droit de demander une preuve d'achat au moment de la réclamation sous garantie afin de confirmer que le produit est à même la période de garantie limitée.

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

Durée de la garantie

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

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

Réparation ou remplacement comme solution exclusive

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

Produit hors garantie

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

Exclusions à la garantie

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

- utilisation du produit autre qu'un usage normal, habituel et de la façon destinée (incluant sans limitation toute forme d'utilisation commerciale, d'utilisation ou de rangement d'un produit pour l'intérieur à l'extérieur, utilisation du produit de concert avec un transporteur aérien ou marin) ;

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

En aucun cas, BSH ne sera tenu responsable des dommages survenus à la propriété, incluant les armoires, planchers, plafonds et autres objets ou structures autour du produit. Également exclus de la garantie sont des produit sur lequel le numéro de série a été modifié, altéré, effacé, enlevé ; appel de service pour enseigner le fonctionnement du produit ou les visites où il n'y a aucun problème avec le produit ; correction de problèmes d'installation (le consommateur est seul responsable pour toute structure et tout réglage du produit, incluant l'électricité, la plomberie et autres connexions nécessaires, pour un plancher/fondation appropriée, et pour toute modification incluant, sans limitation, armoire, mur, plancher, tablette, etc.) et la remise de coupe-circuit ou remplacement de fusible. SELON LA PORTÉE PERMISE PAR LA LOI, CETTE GARANTIE DONNE DES SOLUTIONS EXCLUSIVE RELATIVEMENT AU PRODUIT, QUE LA RÉCLAMATION SURVIENNE PAR CONTRAT OU TORT (INCLUANT RESPONSABILITÉ STRICTE OU NÉGLIGENCE) OU AUTRE. CETTE GARANTIE EST EN LIEU DE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, TOUTE GARANTIE PAR LOI, À DES FINS DE COMMERCIALISATION OU À DES FINS PARTICULIÈRES, OU AUTRE, SERA EN VIGUEUR SEULEMENT POUR LA PÉRIODE EFFECTIVE DE LA GARANTIE LIMITÉE EXPRESSE. EN AUCUN CAS, LE FABRICANT NE PEUT ÊTRE TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES, SPÉCIAUX, INDIRECTS, PERTES D'AFFAIRES, ET/OU DOMMAGES PUNITIFS, PERTES, FRAIS INCLUANT SANS LIMITATION LE MANQUEMENT AU TRAVAIL, REPAS À L'HÔTEL ET/OU AU RESTAURANT, FRAIS DE REMODELAGE SURVENUS À CAUSE DE DOMMAGES DIRECTS DÉFINITIVEMENT CAUSÉS EXCLUSIVEMENT PAR BSH OU AUTRE. CERTAINS ÉTATS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS ET NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION SUR LA DURÉE D'UNE GARANTIE

IMPLICITE, PAR CONSÉQUENT LES LIMITATIONS
SUSMENTIONNÉES PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER.
CETTE GARANTIE DONNE DES DROITS SPÉCIFIQUES
ET IL PEUT Y EN AVOIR D'AUTRES QUI VARIENT D'UN
ÉTAT À L'AUTRE.

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



9000897470

950202



BOSCH

Invented for life

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