

Use and Care Manual
Guide d'utilisation et d'entretien
Manual de uso y cuidado

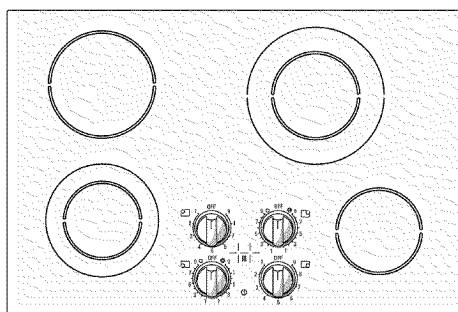
Cooktop

Model:
NEM 74..., NEM 75...,
NEM 94..., NEM 95..

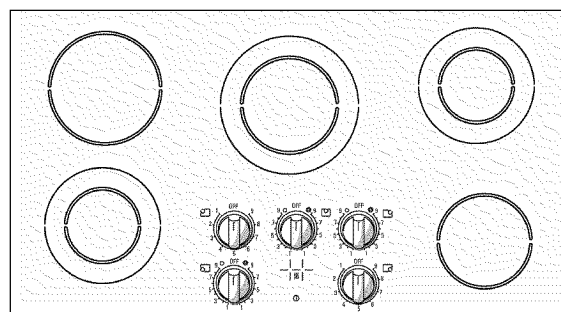


Use and Care Manual	4 – 16
Guide d'utilisation et d'entretien	17 – 30
Manual de uso y cuidado	31– 45

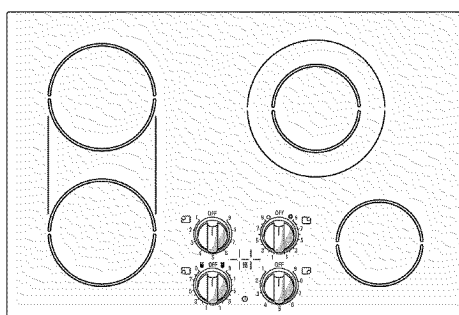
NEM 74..



NEM 94..



NEM 75..



NEM 95..

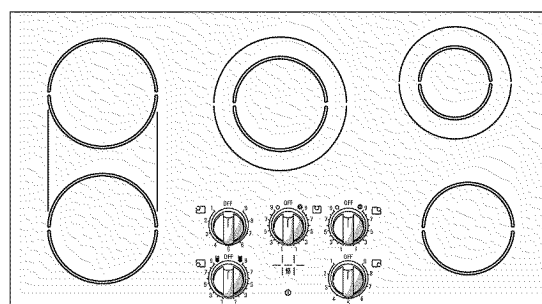


Table of contents

Safety	5
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	5
Getting started	8
Getting to know your appliance	8
Operation	11
Cooking	11
Cleaning and Maintenance	13
Cleaning	13
Maintenance	14
Service	15
Customer service	15
Warranty	15

Safety

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important Safety Instructions

WARNING: Read all instructions before using this appliance. If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death. To reduce the risk of fire, electric shock, or injury to persons, take these precautions:

Installation

Ensure your appliance is installed and grounded by a qualified technician.

Know where and how to switch off power to the cooktop.

Intended Use

This appliance is intended for normal family household use only. See the Warranty. If you have any questions, contact the manufacturer.

This range is for residential use only. It is not approved for outdoor use.

Never use the cooktop to warm or heat a room.

Cooking Safety

When children become old enough to operate 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 aluminium foil, plastic, paper or cloth to come in contact with a surface element. Do not allow pans to boil dry.

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 or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool.

Use only dry potholders; moist or damp potholders on hot surfaces may cause burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or bulky cloth.

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

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

Leave the hood ventilator on when flambéing food.

Cookware Safety

To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with a utensil, the handle of the utensil should be turned inward so it does not extend over adjacent surface units.

Use only certain types of glass, heatproof glass, ceramic, earthenware, or other glazed utensils that are suitable for cooktop use. Utensils not approved for use with ceramic cooktops may break with sudden temperature changes.

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

Cleaning Safety

Do not clean the cooktop while it is still hot. Some cleaners produce noxious fumes when applied to a hot surface. If a wet sponge or a cloth is used to clean spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn.

Condition of Unit

Do not cook on a broken cooktop. If the cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.

Work Space / Environment

Always have a working smoke detector near the kitchen.

Children should not be left unattended in an area where appliances are in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.

CAUTION: Do not store items of interest to children above or at the back of the cooktop - children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.

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

Service and Repair Safety

Do not repair or replace any part unless specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.

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

Flammable Materials

Do not store or use gasoline or other flammable vapors, liquids or materials in the vicinity of this or any other appliance.

Wear proper apparel. Loose fitting garments or hanging sleeves should never be worn while cooking.

If the cooktop is near a window, be certain that curtains or any other window covering do not blow over or near the elements, they could catch on fire.

In Case of Fire

If clothing catches fire, drop and roll immediately to extinguish flames.

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

Smother flames from a grease fire with a close-fitting lid, cookie sheet, or other metal tray, then turn off the element. Be careful to prevent burns. If the flames do not go out immediately, evacuate and call the fire department.

Do not use water, including wet dishcloths or towels on grease fires. A violent steam explosion may result. Smother fire or flame or use dry chemical or foam type extinguisher.

Never pick up flaming pan. You might be burned.

Fire Extinguishers

Use an extinguisher only if:

You know you have Class ABC extinguisher and you know 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.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Causes of damage

Saucepan and pan bases

Rough saucepan bases can scratch the glass ceramic. Check your cookware.

Avoid boiling the pan dry, especially with enamel and aluminum pans. This damages both the pan base and the glass ceramic surface.

Observe the manufacturer's instructions when using special cookware.

Hot pans and saucepans

Never place hot pans or saucepans on the touch key panel, the display area or the frame.

This could cause damage.

Salt, sugar and sand

Salt, sugar and sand can scratch the glass ceramic surface. Do not use the cooktop as a work surface or storage area.

Hard and pointed objects

Hard or pointed objects can damage the cooktop if they fall on the surface. Do not store such objects over the cooktop.

Food spills

Sugar and foods with a high sugar content can damage the cooktop. Remove food spills immediately with a glass scraper.

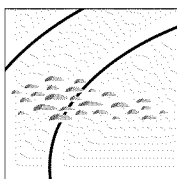
Caution! The glass scraper has a sharp blade.

Foil and plastic

Aluminum foil and plastic containers can melt on hot elements. Protective stove foil is not suitable for your cooktop.

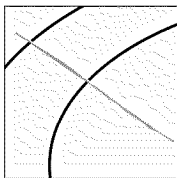
Examples of possible damage

The following types of damage have no effect on either the function or the integrity of the ceramic glass top.



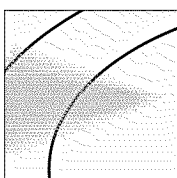
Pitting

caused by melted sugar or foods with a high sugar content.



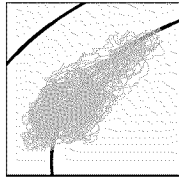
Scratches

caused by grains of salt, or sand, or by the rough bottom of a pan.



Discoloration with a metallic sheen

caused by pan abrasion or an unsuitable cleaning agent.



Dulled markings
caused by an unsuitable cleaning agent.

Getting started

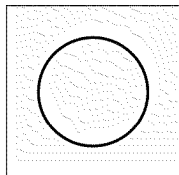
Getting to know your appliance

The instruction manual applies to various cooktops. An overview of models is given on page 3.

The hotplates and indicators are described in this section. They are differentiated by appliance model.

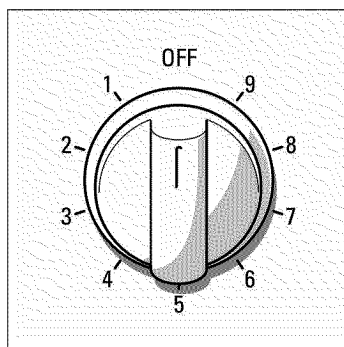
The elements

Single element



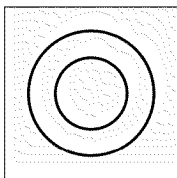
Single elements have only one size cooking surface.

Choose the correct element.
Choose a pan that matches the size of the element.

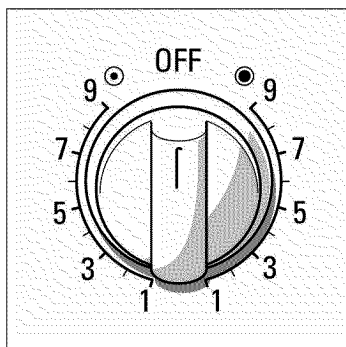


Settings:
Turn the knob to the desired temperature level.

Dual element



On these elements, the size can be changed.

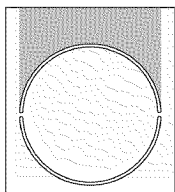


Settings:

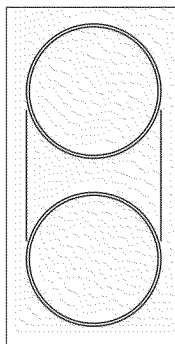
Turn the knob to the right to use the inner and outer ring.

Turn the knob to the left to use only the inner ring.

Bridge element

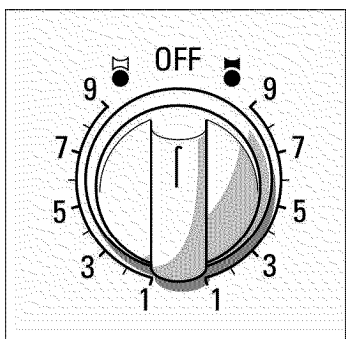


The bridge element connects with one single element to form a long element for griddles or roasters.



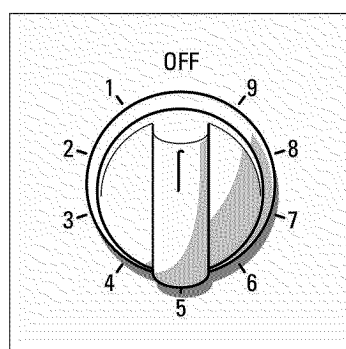
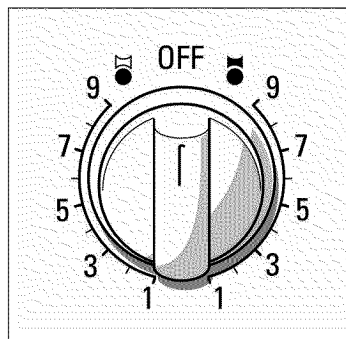
It can also be use to connect two single elements. This forms an even longer element for larger griddles and roasters

Using the bridge element with one single element



Turn the knob to the right. To use only the single element, turn the knob to the left.

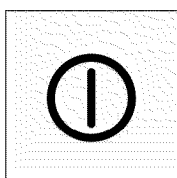
Using the bridge element with two single elements



1. Set the bridge element to the desired temperature level as described above.

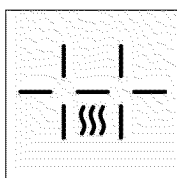
2. Set the other single element to the same temperature level.

Power-on lamp



The power-on lamp ① lights up when an element is switched on.

Hot surface indicator



The cooktop has a hot surface indicator for each element. It shows you which elements are still hot.

The indicator stays on until the element has cooled sufficiently. This applies even after the cooktop has been switched off.

Customer service notes

The heat is switched 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 more frequently, while at a higher setting it only turns off occasionally. Even at the highest level, the element turns off and on.

As the element is heating up, there may be a light buzzing.

The brightness of the glow may vary from element to element. Depending on your line of vision, the red glow may appear to extend beyond the marked edge of the element.

These are technical characteristics and have no impact on quality or function.

Depending on the type of countertop, a small, uneven gap may form between the countertop and the cooktop. For this reason, there is a flexible seal all the way around the cooktop.

Due to the characteristics of the material, there can be irregularities in the glass ceramic surface. Because of the mirror-smooth surface of the cooktop, it is possible for even the smallest of bubbles, less than 1 mm in diameter, to be visible. They are not detrimental either to the functionality or the durability of the glass ceramic cooking surface.

Operation

Cooking

This section explains how to adjust the elements. In the table, you can find temperature settings and cooking times for various foods.

Setting procedure

Adjust the heat setting of the elements using the knob:

Push in and turn the knob to the desired temperature.

Heat setting 1 = lowest level

Heat setting 9 = highest level

When the element turns on, the power-on lamp lights up.

Table

The following table provides a few examples. The cooking time may vary depending on the type of food, its weight and quality. Deviations are therefore possible. Set the cooking zone control to setting 9 for bringing to the boil or initial frying. Then switch the control back to the appropriate heat setting

	Heat setting
Melting	
chocolate	1
butter	1
Heating	
frozen vegetables eg. spinach	1 - 2
broth	6 - 7
thick soup	1
milk**	1
Simmering	
delicate sauce e. g. Béchamel sauce**	3 - 4
spaghetti sauce	1 - 2
pot roast	3 - 4
fish*	3 - 4

	Heat setting
Cooking	
rice (with double amount of water)	2 - 3
potatoes boiled in their skins with 1-2 cups of water	3 - 4
boiled potatoes with 1-2 cups of water	3 - 4
fresh vegetables with 1-2 cups of water	3 - 4
frozen vegetables with 1-2 cups of water	3 - 4
pasta (2-4 qt. water)*	5 - 6
pudding**	1
cereals	2 - 3
Frying	
pork chop	4 - 5
chicken breast	3 - 4
bacon	4 - 5
eggs	3 - 4
fish	3 - 4
pancakes	4 - 5
Deep fat frying (in 1 - 2 qt. oil)**	
deepfrozen foods e.g. chicken nuggets (0.5 lb per serving)	7 - 9
other e. g. doughnuts (0.5 lb per serving)	4 - 5
* Ongoing cooking without lid	
** without lid	

For best results

The correct pan size

Use pans and saucepans with thick, flat bases. An uneven base increases cooking time.

Choose the correct pan size for each element. The diameter of the pan or saucepan base should correspond to the size of the element.

Note: Cookware manufacturers often give the diameter across the top of the pan. This is usually larger than the diameter of the base.

Use a small pan for small quantities.

Put the lid on

Always cover the pan with a lid that fits. Food cooks faster when you use the lid.

Use only a little water to boil food

Boil foods with a small quantity of water. Vegetables retain their vitamins and minerals.

Reduce the heat

Switch to a lower temperature as early as possible.

Use the residual heat

Cooked food can be kept warm on the element for 5 to 10 minutes after the element is turned off.

As long as the hot surface indicator *H* is lit, you can use the element for warming and melting without turning it back on.

Cleaning and Maintenance

Cleaning

Daily Cleaning

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

Glass ceramic cooktop



CAUTION! Do not use any kind of cleaner on the glass while the surface is hot, use only the 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 cleaning chart).

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

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

Stainless steel side trim

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

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

Cleaning 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 cooktop cleaning crème, BonAmi®, Soft Scrub® (without bleach), and white vinegar.

Avoid these cleaners

Glass cleaners which contain ammonia or chlorine bleach. These ingredients may permanently etch or stain the cooktop.

Caustic cleaners – cleaners such as Easy Off® may etch 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 cooktop.

Flammable cleaners such as lighter fluid or WD-40.

Cleaning charts

Type of Soil	Possible Solution
Dry sugar, sugar syrup, milk or tomato spills. Melted plastic film or foil. All these items REQUIRE IMMEDIATE REMOVAL. Failure to remove these immediately can permanently damage the surface.	Remove these types of spills while the surface is hot using the razor blade scraper. Use a new, sharp razor in the scraper. Remove pan and turn off the element. Wearing an oven mitt, hold scraper at 30° angle, using care not to gouge or scratch the glass. Push soil off the heated area. After the surface has cooled, remove the residue and apply the glass ceramic cooktop cleaner.
Greasy spatters	Use a soapy sponge or cloth to remove grease; rinse thoroughly and dry. Apply glass ceramic cooktop cleaner.
Metal marks: Iridescent stain	Pans with aluminum, copper or stainless steel bases may leave marks. Treat immediately after surface has cooled with glass ceramic cooktop cleaner. If this does not remove the marks, try a mild abrasive (Bon Ami®, Soft Scrub® without bleach) with a damp paper towel. Rinse and reapply crème. 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. Can be reduced by using pans with bases that are smooth, clean, and dry before use. Use recommended glass ceramic cooktop cleaner daily. Be Careful: Diamond rings will scratch the surface.

Maintenance

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

Service

Customer service

Contact our Customer 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 customer service, please have the 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.boschappliances.com
5551 McFadden Ave.
Huntington Beach, CA 92649

Warranty

The warranties provided by BSH Home Appliances Corp. in this Statement of Limited Warranty apply only to the BSH Electric Cooktops ("Cooktop") sold to you, the first using purchaser, provided that the Cooktop was purchased (1) for your use and not for resale and (2) in the United States or Canada and is located in the country of purchase. As used in this Statement of Limited Warranty, the term "Date of Installation" shall refer to the earlier of the date the Cooktop is installed or ten (10) business days after the date the Cooktop is sold to the first using purchaser, the warranties stated herein apply only to the first using purchaser and are not transferable.

Standard limited warranty

BSH warrants that its Cooktop is free from defects in materials and workmanship for a period of twelve (12) months from the Date of Installation. During the warranty period, BSH or its authorized service center will repair or replace, at its sole option, any Cooktop that proves to have been defective under conditions of normal use without charge. All removed parts and components shall become the property of BSH, at BSH's 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.

Extended limited warranty

BSH further warrants that the electric heating elements and controls of the Cooktop and the ceramic glass of the Cooktop shall be free from defects in materials for a period of time beginning on the twelfth (12th) month from the Date of Installation and continuing until the sixtieth (60th) month from the Date of Installation ("extended warranty period"). During the extended warranty period,

BSH will replace any electric heating elements, controls, or ceramic glass of the Cooktop that proves to have been defective under normal conditions of use without charge, excluding any labor (including but not limited to labor charges incurred in the removal and reinstallation of any Cooktop), transportation, and/or shipping costs incurred in the performance of this extended warranty. All replaced parts covered under this paragraph shall assume the Identity of the original for purposes of this extended warranty and this warranty shall not be extended with respect to such parts.

Other conditions of the limited warranties

The warranties provided in this Statement of Limited Warranty exclude defects or damage resulting from (1) use of the Cooktop in other than its normal and customary manner (commercial use of the Cooktop shall not be deemed normal or customary), (2) misuse, abuse, accidents or neglect, (3) improper operation, maintenance, installation or unauthorized service, (4) adjustment or alteration or modification of any kind, (5) a failure to comply with applicable state, local, city, and county electrical and/or building codes, (6) spills of food or liquid, and (7) external forces such as floods, fires, acts of God or other circumstances beyond BSH's control. Also excluded from this warranty are scratches and damages on external surfaces and exposed parts of Cooktops on which the serial numbers have been altered, defaced or removed.

To the extent allowed by law, this warranty sets out your exclusive remedies with respect to products covered by it, whether the claim arises in contract or tort (including strict liability and negligence) or otherwise. BSH will not be liable for consequential or incidental damages, losses, or expenses. THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL OTHER EXPRESS WARRANTIES. 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 WARRANTY IS EFFECTIVE. No attempt to alter, modify, or amend this warranty shall be effective unless authorized in writing by an officer of BSH.

Notice to california owners

If your Cooktop needs warranty service and there is no authorized BSH service center reasonably close to you, you may notify the BSH reseller from whom you purchased the Cooktop. If the BSH reseller fails to repair or replace the defective parts, or partially refund your purchase price (where applicable), you may have the Cooktop repaired at any large appliance repair shop or center and you will be reimbursed for all reasonable expenses provided the costs are substantiated in writing and the work performed is covered by this warranty. BSH shall not reimburse any repair costs hereunder which exceed the depreciated value of the Cooktop.

Table de matières

Sécurité	18
INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	18
Mise en route	22
Se familiariser avec votre appareil	22
Fonctionnement	25
Cuisson	25
Nettoyage et entretien	27
Nettoyage	27
Entretien	29
Entretien	29
Service à la clientèle	29
Garantie	29

Sécurité

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité importantes

AVERTISSEMENT : Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil. Si les informations contenues dans ce guide ne sont pas suivies à la lettre, cela peut entraîner un risque d'incendie ou d'explosion pouvant causer des dommages matériels, des lésions corporelles, voire la mort. Pour réduire le risque de feu, de choc électrique ou de blessures, prenez les précautions suivantes :

Installation

Assurez-vous que l'appareil est installé et mis à la terre par un technicien qualifié.

Sachez où et comment mettre hors tension la table de cuisson.

Utilisation prévue

Cet appareil est destiné à une utilisation domestique normale seulement. Voir la garantie. Pour toute question, communiquer avec le fabricant.

Cette cuisinière est pour usage résidentiel seulement. Elle n'est pas homologuée pour l'usage à l'extérieur.

N'utilisez jamais la table de cuisson pour réchauffer ou chauffer une pièce.

Hygiène de cuisson

Lorsque les enfants sont assez grands pour utiliser l'appareil, il incombe légalement aux parents ou aux tuteurs légaux de s'assurer que les enfants savent comment utiliser l'appareil en toute sécurité.

Ne laissez pas du papier en aluminium, du plastique, du papier ou du tissu entrer en contact avec un élément chauffant. Ne laissez pas les poêles sécher au feu.

NE PAS TOUCHER LES UNITÉS DE SURFACE OU LES ZONES PRÈS DES UNITÉS DE SURFACE. 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 touchez pas ou ne laissez pas les vêtements approcher d'autres unités de surface en contact avec des matériaux inflammables ou des zones près des unités jusqu'à ce qu'elles aient eu suffisamment le temps de se refroidir.

Utilisez seulement des poignées sèches; des poignées humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures causées par la vapeur. Ne laissez pas les poignées toucher les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas une serviette ou un chiffon.

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

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

Laissez la hotte de ventilation en marche lorsque vous flambez des aliments.

Sécurité pour la batterie de cuisine

Pour réduire le risque de brûlure, l'allumage de matériaux inflammables et le déversement occasionné par le contact par inadvertance avec un ustensile, la poignée de l'ustensile devrait être tournée vers l'intérieur afin qu'elle ne se prolonge pas au-dessus des unités de surface adjacentes.

Utilisez uniquement certains types de verre, du verre thermorésistant, céramique, vaisselle ou autres ustensiles vitrifiés qui conviennent pour une utilisation sur la table de cuisson. Les ustensiles qui ne sont pas approuvés pour utilisation avec les tables de cuisson en céramique peuvent se briser à la suite de changements de température soudains.

Utilisez des poêles de taille appropriée – cet appareil est doté de plusieurs unités de surface de différentes tailles. Sélectionnez des ustensiles ayant des fonds plats suffisamment larges pour couvrir la surface de l'élément chauffant. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément chauffant au contact direct et peut causer les vêtements de s'enflammer. L'adaptation de l'ustensile par rapport au brûleur améliore également l'efficacité.

Consignes en matière de nettoyage

Ne nettoyez pas la table de cuisson pendant que celle-ci est chaude. Certains produits nettoyants produisent des vapeurs nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude. Si une éponge ou un chiffon mouillé est utilisé pour nettoyer les déversements sur une zone de cuisson chaude, faites attention d'éviter toute brûlure par la vapeur.

État de l'unité

Ne cuisinez pas sur une table de cuisson brisée. Si la table de cuisson est brisée, les solutions nettoyantes et les déversements pourraient pénétrer dans la table brisée et créer un risque de choc électrique. Communiquez immédiatement avec un technicien qualifié.

Espace de travail / Environnement

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

Les enfants ne doivent pas être laissés sans surveillance dans une zone où les appareils sont utilisés. On ne doit pas leur permettre de s'asseoir ou de se mettre debout sur quelque partie de l'appareil.

ATTENTION ! Ne pas entreposer des objets pouvant présenter un intérêt pour les enfants au-dessus ou à l'arrière de la table de cuisson. Les enfants pourraient se blesser gravement en grimpant sur la table de cuisson pour essayer de les atteindre.

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.

Sécurité en matière d'entretien et de réparation

Ne réparez pas ou ne remplacez pas une pièce à moins d'indication contraire dans ce manuel. Toute autre réparation doit être confiée à un technicien qualifié.

Pour éviter les risques de choc électrique, avant de travailler sur la table de cuisson, mettez la cuisinière hors service au panneau de service et fermez le panneau pour empêcher que la cuisinière soit accidentellement mise sous tension.

Matériaux inflammables

Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ou des matériaux ou autres liquides ou vapeurs inflammables près de cet appareil ou de tout autre appareil.

Portez des vêtements appropriés. Quand vous cuisinez, évitez le port de vêtements lâches ou de manches amples.

Si la table de cuisson est près d'une fenêtre, assurez-vous que les rideaux ou tout autre décor de fenêtre ne sont pas balayés au-dessus ou près des éléments car ils pourraient s'enflammer.

En cas de feu

Si les vêtements prennent feu, mettez-vous immédiatement à terre et roulez sur vous-même pour éteindre les flammes.

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 un feu de cuisson.

Étouffez les flammes d'un feu de friture avec un couvercle bien ajusté, tôle ou autre bac métallique, puis éteignez l'élément. Redoublez de vigilance pour empêcher les brûlures. Si les flammes persistent, évacuez et appelez le département d'incendie.

N'utilisez pas de l'eau, y compris des chiffons de serviette mouillés sur des feux de friture. Une explosion de vapeur violente peut en résulter. Étouffez le feu ou les flammes à l'aide d'un extincteur chimique ou à mousse.

Ne saisissez jamais une poêle enflammée. Vous risquez d'être brûlé.

Extincteurs d'incendie

Utiliser un extincteur seulement :

Si l'on en possède un de classe ABC et que l'on sait s'en servir.

Si le feu est petit et contenu dans la zone où il a commencé.

Si le service des pompiers a été appelé.

Si l'on peut combattre le feu en ayant le dos vers une sortie.

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Causes de dommages

Fonds des casseroles et des poêles

Les fonds de casserole rugueux peuvent rayer la partie vitrocéramique. Vérifiez votre batterie de cuisine.

Évitez de chauffer le poêle jusqu'à sec, particulièrement les poêles en émail et en aluminium. Cela peut endommager à la fois le fond de la poêle et la surface en vitrocéramique.

Observez les instructions du fabricant lorsque vous utilisez une batterie de cuisine spéciale.

Poêles et casseroles chaudes

Ne placez jamais des poêles ou des casseroles chaudes sur le panneau tactile, la zone d'affichage ou le cadre.

Cela peut causer des dommages.

Sel, sucre et sable

Le sel, le sucre et le sable peuvent enrayer la surface en vitrocéramique. N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou surface de rangement.

Objets durs ou pointus

Les objets durs ou pointus peuvent endommager la table de cuisson s'ils tombent sur la surface.

Ne rangez pas de tels objets au-dessus de la table de cuisson.

Déversement des aliments

Le sucre et les aliments à forte teneur en sucre peuvent endommager la table de cuisson. Enlevez immédiatement les aliments qui se seraient déversés avec un grattoir en verre.

Attention Le grattoir en verre est muni d'une lame tranchante.

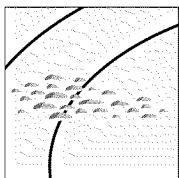
Papier d'aluminium et plastique

Le papier d'aluminium et les contenants en plastique peuvent fondre sur des éléments chauffants.

Du papier d'aluminium de cuisinière ne convient pas pour votre table de cuisson.

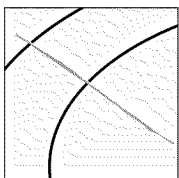
Exemples de dommages possibles

Les types de dommages suivants n'ont aucune incidence ni sur la fonction ni sur l'intégrité du dessus de la table en vitrocéramique.



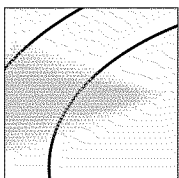
Piqûres

causées par du sucre ou des aliments fondus à forte teneur en sucre



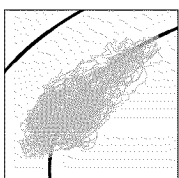
Rayures

causées par des grains de sel, ou de sable ou par le fond rugueux d'une poêle.



Décoloration avec patine métallisée

causée par l'abrasion de la poêle ou d'un agent nettoyant inapproprié.



Marques de ternissement

causées par un agent nettoyant inapproprié.

Mise en route

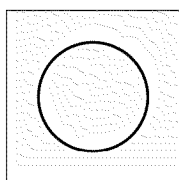
Se familiariser avec votre appareil

Ce manuel s'applique à diverses tables de cuisson. Un sommaire des modèles est fourni en page 3.

Les foyers et indicateurs sont décrits dans cette section. Ils sont différenciés par modèle d'appareil.

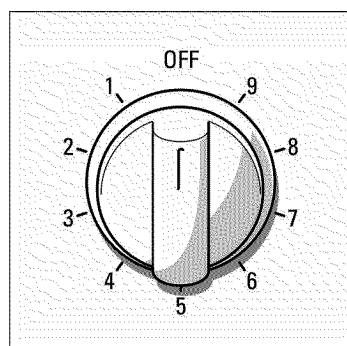
Les éléments

Élément simple



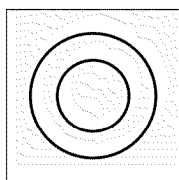
Les éléments simples ont une surface de cuisson d'une seule taille.

Sélectionnez l'élément approprié.
Choisissez une poêle adaptée à la taille de l'élément.

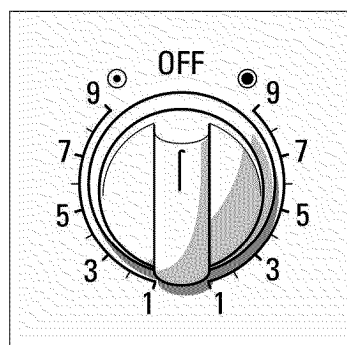


Réglages :
Réglez la molette à la température souhaitée.

Élément double



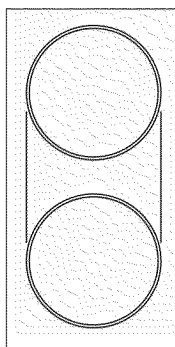
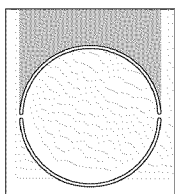
Sur ces éléments, la taille peut être modifiée.



Réglages :
Tournez la molette à droite pour utiliser les foyers intérieur et extérieur.

Tournez la molette à gauche pour utiliser les foyer intérieur.

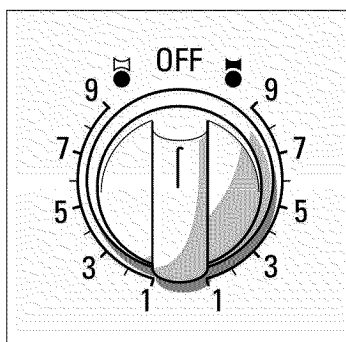
élément intermédiaire



L'élément intermédiaire se joint à un autre élément pour former un long élément pour les grils ou plats à rôtir.

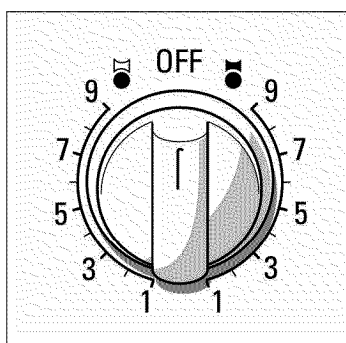
Il peut aussi être utilisé pour connecter deux éléments simples. Cela forme un élément encore plus long pour les grils et plats à rôtir plus grands

Utilisation de l'élément intermédiaire avec un seul élément

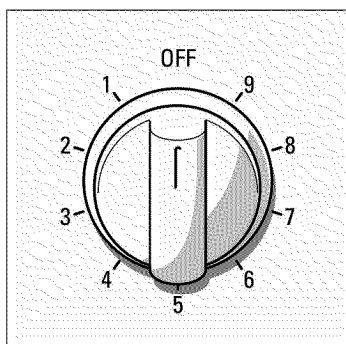


Tournez la molette à droite. Pour utiliser l'élément simple, tournez la molette à gauche.

Utilisation de l'élément intermédiaire avec deux éléments simples

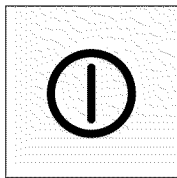


1. Réglez l'élément intermédiaire à la température souhaitée tel que décrit ci-dessus.



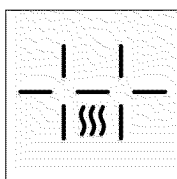
2. Réglez l'autre élément à la même température.

Lampe de mise sous tension



La lampe de mise sous tension ① s'allume quand un élément est allumé.

Indicateur de surface chaude



La table de cuisson a un indicateur de surface chaude pour chaque élément. Il montre l'élément ou les éléments qui sont toujours chauds.

L'indicateur reste allumé jusqu'à ce que l'élément se soit suffisamment refroidi. Cela s'applique après même que la table de cuisson a été éteinte.

Notes sur le service à la clientèle

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 plus fréquemment, tandis qu'un réglage plus élevé s'éteint à l'occasion. Même à niveau élevé, l'élément s'allume et s'éteint.

À mesure que l'élément se réchauffe, vous pourrez entendre un bourdonnement léger.

L'intensité de la lumière peut varier d'un élément à l'autre. Selon votre ligne de vue, la lumière rouge peut donner l'impression de s'étendre au-delà du bord marqué de l'élément.

Ce sont là des caractéristiques techniques qui n'ont aucune incidence sur la qualité ni sur la fonction.

Selon le type de table de cuisson, un petit écart inégal peut se former entre la table de cuisson et le tablier. Pour cette raison, il y a un joint flexible sur le pourtour de la table de cuisson.

En raison des caractéristiques du matériel, la surface en vitrocéramique peut présenter quelques irrégularités. En raison de la surface lisse vitrée de la table de cuisson, il est possible même que des bulles très petites, mesurant moins de 1 mm de diamètre, soient visibles. Elles n'ont aucune incidence ni sur la fonctionnalité ni sur la durabilité de la surface en vitrocéramique.

Fonctionnement

Cuisson

Cette section explique comment régler les éléments. Dans la table, vous trouverez les réglages de température et les temps de cuisson pour différents aliments.

Procédure de réglage

Réglez la température des éléments avec la molette :

Enfoncez et tournez le bouton pour régler la température souhaitée.

Réglage de chaleur 1 = niveau le plus bas

Réglage de chaleur 9 = niveau le plus élevé.

Quand l'élément s'allume, la lampe de mise sous tension s'allume.

Tableau

Le tableau suivant fournit quelques exemples : La durée de cuisson varie en fonction du type d'aliment, de son poids et de sa qualité. Des variations sont donc possibles. Réglez la commande de la zone de cuisson sur 9 pour porter à ébullition ou pour commencer les fritures. Remettez ensuite la commande sur le réglage de chaleur approprié

	Réglage de chaleur
Fondre	
chocolat	1
beurre	1
Chauffer	
légumes congelés (épinards p. ex.)	1 - 2
bouillon	6 - 7
soupe épaisse	1
lait**	1
Mijoter	
sauce délicate (sauce Béchamel** p. ex.)	3 - 4
sauce à spaghetti	1 - 2
bœuf braisé	3 - 4
poisson*	3 - 4
Cuire	
riz (avec deux fois son volume d'eau)	2 - 3
pommes de terre avec la peau dans 1 à 2 tasses d'eau	3 - 4
pommes de terre bouillies dans 1 à 2 tasses d'eau	3 - 4
légumes frais dans 1 à 2 tasses d'eau	3 - 4
légumes congelés dans 1 à 2 tasses d'eau	3 - 4
pâtes (2 à 4 l d'eau)*	5 - 6
pudding**	1
céréales	2 - 3

	Réglage de chaleur
Frire	
côtelettes de porc	4 - 5
poitrine de poulet	3 - 4
bacon	4 - 5
œufs	3 - 4
poisson	3 - 4
crêpes (pancakes)	4 - 5
Frire dans un bain d'huile (dans 1 à 2 l d'huile)**	
aliments surgelés tels que les pépites de poulet (226 g par portion)	7 - 9
autres aliments tels que les beignets (226 g par portion)	4 - 5
* Cuisson progressive sans couvercle	
** sans couvercle	

Pour de meilleurs résultats

Taille de poêle appropriée

Utilisez des poêles et des casseroles à fonds plats et épais. Un fond inégal augmente le temps de cuisson.

Sélectionnez la taille de poêle appropriée pour chaque élément. Le diamètre du fond de la poêle ou de la casserole doit correspondre à la taille de l'élément. Remarque : Les fabricants de tables de cuisson mesurent souvent le diamètre à travers le haut de la poêle. Cela est généralement plus large que le diamètre du fond.

Utilisez une petite poêle pour de petites quantités.

Mettez le couvercle

Couvrez toujours une poêle avec un couvercle bien ajusté. Les aliments cuisent plus rapidement lorsque vous utilisez un couvercle.

Utilisez seulement une petite quantité d'eau pour bouillir les aliments

Faites bouillir les aliments avec une petite quantité d'eau. Les légumes conservent leurs vitamines et minéraux.

Réduisez la chaleur

Passez à une température plus basse dès que possible.

Utilisez la chaleur résiduelle

Les aliments cuits peuvent être conservés au chaud sur l'élément pendant 5 à 10 minutes après que l'élément a été éteint.

Tant que l'indicateur de surface chaude *H* est allumé, vous pouvez utiliser l'élément pour réchauffer ou fondre sans le rallumer.

Nettoyage et entretien

Nettoyage

Nettoyage quotidien

Remarque :

Les nettoyants recommandés indiquent un type de nettoyage et ne constituent pas une recommandation pour une marque de produit.

Table en vitrocéramique



ATTENTION ! N'utiliser aucun produit d'entretien sur le verre lorsque la surface est chaude. Utiliser uniquement le grattoir à lame. Les vapeurs qui en résultent peuvent être dangereuses pour la santé. Le chauffage du nettoyeur peut attaquer chimiquement la surface et l'endommager.

Nettoyez la surface lorsque celle-ci est complètement refroidie sauf dans le cas suivant : retirer immédiatement le sucre sec, le sirop de sucre, les produits à base de tomate et le lait à l'aide du grattoir muni de la lame de rasoir (Voir le tableau de nettoyage spécial).

Essuyez les éclaboussures avec une éponge propre et humide ou une serviette de papier. Rincez et séchez. Utiliser du vinaigre blanc pour éliminer les traces rebelles ; rincez.

Appliquez une petite quantité de nettoyeur pour table en vitrocéramique. Lorsque la surface est sèche, essuyez bien la surface avec une serviette de papier ou un chiffon propre.

Garniture latérale en acier inox

Essuyez dans le sens du grain lors du nettoyage. Pour des taches modérées/tenaces, utilisez BonAmi® ou Soft Scrub® (sans javellisant).

Essuyez à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humide, rincez et séchez.

Lignes directrices pour le nettoyage

Lorsque vous utilisez un nettoyeur, utilisez-en seulement une petite quantité appliquez sur une serviette de papier ou un chiffon propre. Essuyez la surface et séchez bien avec une serviette sèche et propre.

Pour de meilleurs résultats, utilisez des nettoyeurs comme la crème de nettoyage pour table de cuisson BonAmi®, Soft Scrub® (sans javellisant) et du vinaigre blanc.

Évitez les nettoyeurs suivants :

Nettoyeurs pour verre qui contiennent de l'ammoniac ou du javellisant à base de chlore. Ces ingrédients peuvent s'imprégner de manière irréversible sur la table de cuisson ou la tacher.

Nettoyeurs corrosifs – nettoyeurs tels qu'Easy Off® pouvant attaquer chimiquement la surface de la table de cuisson.

Nettoyeurs abrasifs.

Des tampons à récurer métalliques ou des éponges à récurer tels que Scotch Brite® peuvent rayer et / ou laisser des marques métalliques.

Des tampons à récurer savonneux tels que SOS® peuvent rayer la surface.

Des nettoyeurs à poudre contenant du javellisant à base de chlore peuvent tacher de manière irréversible la table de cuisson.

Des nettoyeurs inflammables comme du liquide pour allume-cigarette ou WD-40.

Tableaux de nettoyage

Type de saleté	Solution possible
<p>Sucre, sirop de sucre, lait ou tomate secs. Papier en plastique ou papier d'aluminium fondu</p> <p>Tous ces éléments EXIGENT UN RETRAIT IMMÉDIAT, sinon ils peuvent endommager de manière irréversible la surface.</p>	<p>Retirez ces types de déversements pendant que la surface est chaude à l'aide du grattoir à lame. Utilisez une nouvelle lame dans le grattoir. Enlevez la poêle et éteignez l'élément. En portant un gant de cuisine, tenez le grattoir à un angle de 30°, faites attention de ne pas percer ou rayer le verre. Poussez les résidus à l'extérieur de la zone chaude.</p> <p>Après que la surface se soit refroidie, retirez les résidus et appliquez du nettoyant pour vitrocéramique.</p>
<p>Éclaboussures de graisse</p>	<p>Utilisez une éponge ou un chiffon savonneux pour enlever la graisse; rincez à fond et séchez. Appliquez du nettoyant pour vitrocéramique.</p>
<p>Marques métalliques : Tache iridescente</p>	<p>Les poêles à fond d'aluminium, de cuivre ou d'acier inoxydable peuvent laisser des marques. Traitez immédiatement après que la surface est refroidie avec un nettoyant pour vitrocéramique. Si les marques persistent, essayez un nettoyant abrasif doux (Bon Ami[®], Soft Scrub[®] sans javellisant) avec une serviette de papier humide. Rincez et réappliquez la crème. Si les marques métalliques ne sont pas enlevés avant la prochaine cuisson, leur élimination sera très difficile.</p>
<p>Taches d'eau dure</p> <p>Liquides de cuisson chauffés qui se déversent sur la surface</p>	<p>Les minéraux de certaines eaux peuvent être transférés sur la surface et causer des taches. Utilisez du vinaigre blanc non dilué, rincez et séchez. Reconditionnez avec du nettoyant pour vitrocéramique. Retirez les débordements et les taches avant d'utiliser la table de cuisson de nouveau.</p>
<p>Rayures de surface</p> <p>Les petites rayures sont courantes et n'affectent en rien la cuisson. Elles peuvent devenir plus lisses et moins marquantes avec l'usage quotidien d'un nettoyant pour vitrocéramique.</p>	<p>Appliquez du nettoyant pour vitrocéramique avant d'enlever des taches granuleuses telles que le sel ou les assaisonnements. Peuvent être réduites en utilisant des poêles à fond lisse, propres et sèches avant l'utilisation. Utilisez un nettoyant pour vitrocéramique quotidiennement.</p> <p>Redoublez de vigilance : Les bagues à diamants rayeront la surface.</p>

Entretien

L'appareil ne nécessite aucun entretien sauf un nettoyage quotidien. Pour de meilleurs résultats, appliquez quotidiennement de la crème de nettoyage.

Entretien

Service à la clientèle

Communiquez avec notre département du service à la clientèle si votre appareil a besoin d'être réparé. Notre Centre de service à la clientèle central (voir ci-après) se fera un plaisir de vous donner des renseignements détaillés sur le centre de réparation le plus proche.

Numéro E et numéro FD

Lorsque vous prenez contact avec notre service client, veuillez avoir les numéros E et FD de votre appareil à portée de main. Vous pouvez trouver la plaque signalétique comportant ces chiffres sous le dessous de l'appareil et dans le livret de l'appareil.

Questions ? Veuillez nous contacter. Nous avons hâte d'avoir de vos nouvelles !

800-944-2904
www.boschappliances.com
5551 McFadden Ave.
Huntington Beach, CA 92649

Garantie

Les garanties fournies par BSH Home Appliances Corp. dans cet énoncé de garantie limitée s'appliquent uniquement aux tables de cuisson électriques BSH Electric Cooktops («table de cuisson») vendues à vous, le premier acheteur, à condition que (1) la table de cuisson ait été achetée pour votre usage et non pour la revente et (2) aux États-Unis ou au Canada et se trouve dans le pays d'achat. Utilisé dans cet énoncé de garantie limitée, le terme «Date d'installation» désignera la date à laquelle la table de cuisson a été installée ou dix (10) jours ouvrables après la date à laquelle la table de cuisson a été vendue au premier acheteur au détail, selon la première éventualité, les garanties présentées ici s'appliquent seulement aux premiers acheteurs et ne sont pas transférables.

Garantie limitée standard

BSH garantit que sa table de cuisson est exempte de défauts en matériel et en main-d'oeuvre pendant une période de douze (12) mois de la date d'installation. Pendant la période de garantie, BSH ou son centre de service autorisé remplacera ou réparera, à sa discrétion, sans frais toute table de cuisson défectueuse sous condition d'utilisation normale. Toutes les pièces et composants retirés deviendront la propriété de BSH, selon la décision de BSH. Toutes les pièces remplacées et/ou réparées assumeront l'identité de la pièce d'origine aux fins de cette garantie et cette garantie ne sera pas prolongée eu égard à ces pièces.

Garantie limitée prolongée

BSH garantit que les éléments chauffants électriques et les commandes de la table de cuisson et le verre en céramique de la table de cuisson seront exempts de défauts de fabrication pendant une période débutant le douzième (12e) mois de la date d'installation et continuant jusqu'au soixantième (60e) mois de la date d'installation («période de garantie prolongée»). Pendant la période de garantie prolongée, BSH remplacera tous les éléments chauffants électriques, commandes ou verre en céramique de la table de cuisson sans frais qui s'avèrent défectueux sous condition normale d'utilisation, excluant la main-d'oeuvre (incluant mais sans s'y limiter les frais de main-d'oeuvre encourus au moment de la dépose et de la réinstallation de la table de cuisson), le transport et/ou la livraison encouru dans l'exécution de cette garantie prolongée. Toutes les pièces remplacées couvertes en vertu de ce paragraphe assumeront l'identité de la pièce originale aux fins de cette garantie prolongée et cette garantie ne sera pas prolongée au égard à ces pièces.

Autres conditions des garanties limitées.

Les garanties fournies dans cet énoncé de garantie limitée excluent les défauts ou dommages résultants de 1) l'utilisation de la table chauffante de manière autre que normale ou habituelle (l'utilisation commerciale de la table de cuisson ne sera pas considérée normale ou habituelle), 2) utilisation non indiquée, abus, accident ou négligence, 3) fonctionnement, entretien, installation ou service non autorisé ou non approprié, 4) réglage ou modification de quelque type que ce soit, 5) manquement aux codes électriques et/ou du bâtiment de l'État, de la localité, de la ville ou du pays, 6) déversement d'aliments, de liquides, et 7) forces majeures telles qu'inondation, feu, force majeure ou autre circonstance hors du contrôle de BSH. Sont également exclus de la garantie les rayures et dommages sur les surfaces externes et les parties exposées de la table de cuisson sur lesquelles les numéros de série ont été altérés, défigurés ou retirés.

Dans la mesure permise par la loi, cette garantie présente vos recours exclusifs en respect des produits qu'elle couvre. BSH ne sera pas responsable pour les dommages consécutifs ou accessoires, pertes ou dépenses. CETTE GARANTIE REMPLACE TOUTES LES AUTRES GARANTIES EXPRESSES. TOUTE GARANTIE IMPLICITE PAR LA LOI, DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UNE FIN PARTICULIER OU AUTRE, SERA EN VIGUEUR SEULEMENT POUR UNE PÉRIODE PENDANT LAQUELLE CETTE GARANTIE EXPRESSE EST EN VIGUEUR. Aucune tentative de modifier, d'altérer ou d'amender cette garantie ne sera en vigueur à moins d'autorisation écrite par un dirigeant de BSH.

Avis aux propriétaires de la Californie

Si votre table de cuisson a besoin d'un service au titre de la garantie et qu'aucun centre de service BSH autorisé n'est à proximité raisonnable de vous, vous pouvez aviser le revendeur BSH auprès duquel vous avez acheté la table de cuisson. Si le revendeur BSH ne peut réparer ou remplacer des pièces défectueuses, ou vous rembourser partiellement votre prix (le cas échéant), vous pouvez faire réparer la table de cuisson à un atelier de réparation de gros appareils électroménagers et vous serez remboursé pour toutes les dépenses raisonnables à condition que les frais soient justifiés par écrit et que le travail soit effectué est couvert par cette garantie. BSH ne remboursera aucun frais de réparation qui dépasse la valeur dépréciée de la table de cuisson.

Contenido

Seguridad	32
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES	32
Cómo comenzar	36
Conozca su electrodoméstico	36
Operación	39
Cocción	39
Limpieza y mantenimiento	41
Limpieza	41
Mantenimiento	43
Servicio técnico	43
Servicio al Cliente	43
Garantía	44

Seguridad

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de seguridad importantes

ADVERTENCIA: lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico. Si no sigue la información de este manual exactamente, se puede ocasionar un incendio o una explosión que puede causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte. Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones a las personas, tome estos recaudos:

Instalación

Asegúrese de que el electrodoméstico sea correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico calificado.

Sepa dónde y cómo cortar el suministro eléctrico a la placa.

Uso previsto

Este electrodoméstico ha sido diseñado para el uso doméstico normal de una familia únicamente. Consulte la garantía. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con el fabricante.

Esta estufa es para uso residencial únicamente. No está aprobada para uso en exteriores.

Nunca use la placa para calentar o calefaccionar una habitación.

Seguridad al cocinar

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

No permita que papel de aluminio, plástico, papel o tela entren en contacto con un elemento de la superficie. No deje ollas hirviendo sin líquido.

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

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

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

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

Deje encendido el extractor de campana al flamear alimentos.

Seguridad en los utensilios de cocina

A fin de reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames debido al contacto accidental con un utensilio, el mango del utensilio debe estar orientado hacia adentro, de manera que no se extienda sobre las unidades de la superficie adyacentes.

Use únicamente utensilios de determinados tipos de vidrio, vidrio resistente al calor, cerámica, loza u otros utensilios vidriados que sean aptos para usarlos en la placa. Los utensilios no aprobados para uso con placas de cerámica pueden romperse con los cambios bruscos de temperatura.

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

Seguridad en la limpieza

No limpie la placa cuando esté caliente. Algunos limpiadores producen emanaciones tóxicas cuando se aplican en una superficie caliente. Si utiliza una esponja o un paño húmedos para limpiar derrames en un área de cocción caliente, tenga cuidado con las quemaduras por vapor.

Condición de la unidad

No cocine en una placa rota. Si la placa está rota, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en la placa rota y crear un riesgo de descarga eléctrica. Comuníquese con un técnico calificado de inmediato.

Espacio/ambiente de trabajo

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

Los niños no deben quedarse sin vigilancia en un área donde haya electrodomésticos en funcionamiento. Nunca se debe permitir que se sienten ni se paren sobre ninguna parte del electrodoméstico.

PRECAUCIÓN: no almacene objetos de interés para niños sobre la placa o detrás de esta; los niños que se suban a la placa para alcanzar estos objetos podrían sufrir lesiones graves.

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

Seguridad en el servicio técnico y reparaciones

No repare ni cambie ninguna pieza, a menos que se recomiende específicamente en este manual. Si necesita hacer cualquier otro tipo de reparación, consulte a un técnico calificado.

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

Materiales inflamables

No almacene ni utilice gasolina u otros vapores, líquidos o materiales inflamables en la cercanía de este o de cualquier otro electrodoméstico.

Use ropa adecuada. Nunca debe usar prendas holgadas ni mangas colgantes cuando cocine.

Si la placa se encuentra cerca de una ventana, asegúrese de que las cortinas o cualquier otro elemento utilizado para cubrir una ventana no se aproximen a los elementos ni se extiendan sobre estos, ya que podrían prenderse fuego.

En caso de incendio

Si la ropa se prende fuego, arrójese al suelo y ruede inmediatamente para extinguir las llamas.

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

Sofoque las llamas de un incendio ocasionado por grasa con una tapa que calce correctamente, una placa para galletas u otra bandeja de metal, luego, apague el elemento. Asegúrese de prevenir las quemaduras. Si las llamas no se apagan de inmediato, evacue el área y llame al departamento de bomberos.

No use agua, ni repasadores ni toallas húmedos en incendios ocasionados por grasa. Puede ocasionar una violenta explosión por vapor. Sofoque el fuego o las llamas, o use un extinguidor de polvo químico seco o de espuma.

Nunca levante la olla en llamas. Se quemará.

Extinguidores de incendio

Use un extinguidor sólo si:

Sabe que tiene un extinguidor Clase ABC y sabe cómo operarlo.

El incendio es pequeño y se limita al área donde se originó.

Alguien llamó al departamento de bomberos.

Puede combatir el incendio con la espalda en dirección a una salida.

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Causas de daños

Bases de cacerolas y ollas

Las cacerolas con bases ásperas pueden rayar la superficie vitrocerámica. Controle sus utensilios de cocina.

No deje la olla hirviendo sin líquido, especialmente con ollas esmaltadas o de aluminio. Esto daña la base de la olla y la superficie vitrocerámica.

Siga las instrucciones del fabricante al usar utensilios de cocina especiales.

Ollas y cacerolas calientes

Nunca coloque ollas ni cacerolas calientes en el panel digital, el área de la pantalla o el marco.

Esto podría causar daños.

Sal, azúcar y arena

La sal, el azúcar y la arena pueden rayar la superficie vitrocerámica. No use la placa como superficie de trabajo o área de almacenamiento.

Objetos duros y punzantes

Los objetos duros o punzantes pueden dañar la placa si caen sobre la superficie. No almacene dichos objetos sobre la placa.

Derrames de alimentos

El azúcar y los alimentos con un alto contenido de azúcar pueden dañar la placa. Remueva los derrames de alimentos de inmediato con un raspador de vidrio.

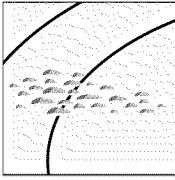
¡Precaución! El raspador de vidrio tiene una cuchilla filosa.

Papel de aluminio y plástico

El papel de aluminio y los recipientes de plástico se pueden derretir sobre los elementos calientes.

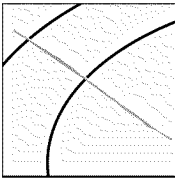
El papel de aluminio para protección de estufa no es apto para su placa.

Ejemplos de posibles daños



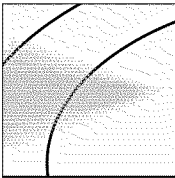
Picaduras

causadas por azúcar u otros alimentos con un alto contenido de azúcar derretidos.



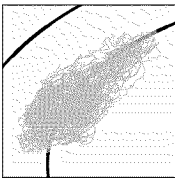
Rayaduras

causadas por granos de sal o arena, o por la base áspera de una olla.



Decoloración con una placa metálica

causada por la abrasión de las ollas o un agente de limpieza no adecuado.



Marcas opacas

causadas por un agente de limpieza no adecuado.

Cómo comenzar

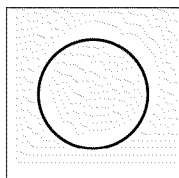
Conozca su electrodoméstico

Este manual de instrucciones se aplica a varias placas. En la página 3, se incluye una descripción general de los modelos.

Las placas calentadoras y los indicadores se describen en esta sección. Se diferencian por el modelo de electrodoméstico.

Elementos

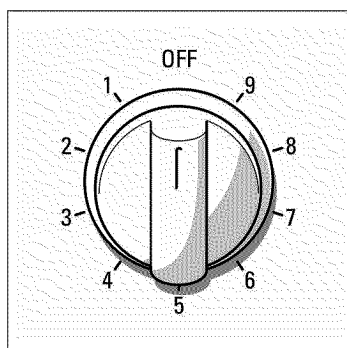
Elemento individual



Los elementos individuales tienen sólo una superficie de cocción de un solo tamaño.

Elija el elemento correcto.

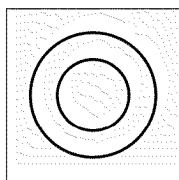
Elija una olla que sea adecuada para el tamaño del elemento.



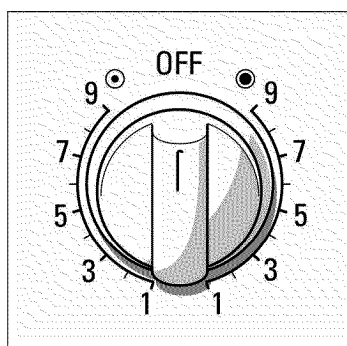
Valores:

Gire la perilla al nivel de temperatura deseado.

Elemento doble



En estos elementos, se puede cambiar el tamaño.

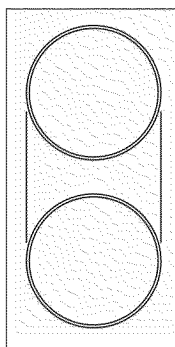
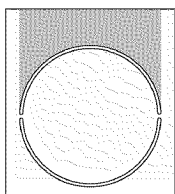


Valores:

Gire la perilla a la derecha para usar el anillo interno y el externo.

Gire la perilla a la izquierda para usar sólo el anillo interno.

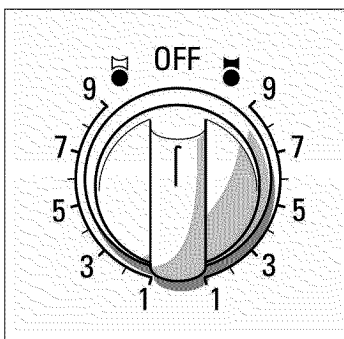
Elemento puente



El elemento puente se conecta con un único elemento para formar un elemento largo para usar con planchas o asaderas.

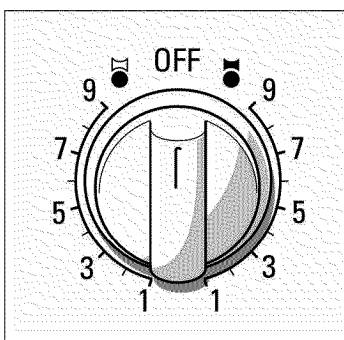
También se puede usar para conectar dos elementos individuales. Esto forma un elemento aún más largo para usar con planchas o asaderas más grandes.

Para usar el elemento puente con un único elemento

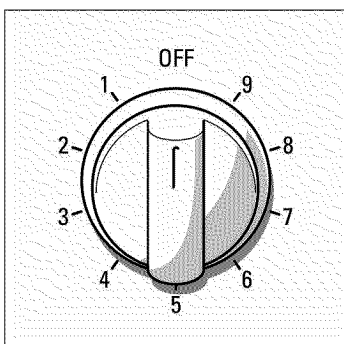


Gire la perilla a la derecha. Para usar sólo el elemento individual, gire la perilla a la izquierda.

Para usar el elemento puente con dos elementos individuales

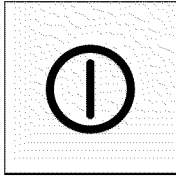


1. Programe el elemento puente al nivel de temperatura deseado como se describe anteriormente.



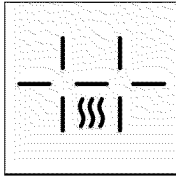
2. Programe el otro elemento individual al mismo nivel de temperatura.

Luz de encendido



La luz de encendido ① se ilumina cuando se enciende un elemento.

Indicador de superficie caliente



La placa tiene un indicador de superficie caliente para cada elemento. Le muestra qué elementos continúan calientes.

El indicador permanece encendido hasta que el elemento se haya enfriado lo suficiente. Esto sucede aun cuando se ha apagado la placa.

Notas sobre servicio al cliente

Se enciende y apaga el suministro de calor para regular la temperatura del elemento; esto significa que el brillo rojo debajo del elemento no siempre es visible. Cuando selecciona un valor de calor bajo, el elemento se apaga con mayor frecuencia, mientras que un valor más alto sólo se apaga ocasionalmente. Incluso al nivel más alto, el elemento se apaga y se enciende.

A medida que se calienta el elemento, es posible que haya un zumbido suave. La intensidad del brillo puede variar en cada elemento. Según su línea de visión, puede parecer que el brillo rojo se extiende más allá del borde marcado del elemento.

Estas son características técnicas y no tienen impacto sobre la calidad ni el funcionamiento.

Según el tipo de superficie de trabajo, puede haber una pequeña separación asimétrica entre la superficie de trabajo y la placa. Por este motivo, la placa tiene a su alrededor un sello flexible.

Debido a las características del material, puede haber irregularidades en la superficie vitrocerámica. Debido a la superficie espejada de la placa, es posible que hasta las burbujas más pequeñas, de menos de 1 mm de diámetro, sean visibles. No afectan la funcionalidad ni la durabilidad de la superficie vitrocerámica para cocinar.

Operación

Cocción

Esta sección explica cómo ajustar los elementos. En la tabla, puede encontrar los valores de temperatura y los tiempos de cocción para diversos alimentos.

Procedimiento de programación

Regule el valor de calor de los elementos con la perilla:

Empuje y gire la perilla a la temperatura deseada.

Valor de calor 1 = nivel más bajo

Valor de calor 9 = nivel más alto.

Cuando se enciende el elemento, se activa la luz de encendido.

Tabla

La siguiente tabla incluye algunos ejemplos. El tiempo de cocción puede variar según el tipo, el peso y la calidad de los alimentos. Por lo tanto, es posible que se produzcan desviaciones. Establezca el control de la zona de cocción en el valor 9 para romper el hervor o comenzar a freír. Luego, vuelva a cambiar el control al valor de temperatura adecuado.

	Valor de temperatura
Para derretir	
chocolate	1
mantequilla	1
Para calentar	
verduras congeladas, p. ej., espinaca	1 - 2
caldo	6 - 7
sopa espesa	1
leche**	1
Para hervir	
salsa delicada, p. ej., salsa Béchamel**	3 - 4
salsa para spaghetti	1 - 2
estofado	3 - 4
pescado*	3 - 4
Para cocinar	
arroz (con doble cantidad de agua)	2 - 3
papas hervidas con piel con 1 a 2 tazas de agua	3 - 4
papas hervidas con 1 a 2 tazas de agua	3 - 4
verduras frescas con 1 a 2 tazas de agua	3 - 4
verduras congeladas con 1 a 2 tazas de agua	3 - 4
pastas (2 a 4 cuartos de agua)*	5 - 6
pudín**	1
cereales	2 - 3

	Valor de temperatura
Para freír	
chuleta de cerdo	4 - 5
pechuga de pollo	3 - 4
tocino	4 - 5
huevos	3 - 4
pescado	3 - 4
pancakes	4 - 5
Para freír en aceite abundante (en 1 a 2 cuartos de aceite)**	
alimentos congelados, p. ej., nuggets de pollo (0.5 lb por porción)	7 - 9
otros, p. ej., donas (0.5 lb por porción)	4 - 5
* Cocción continua sin tapa	
** sin tapa	

Para obtener mejores resultados

El tamaño correcto de olla

Use ollas y cacerolas con bases planas y gruesas. Una base que no es uniforme aumenta el tiempo de cocción.

Elija el tamaño correcto de olla para cada elemento. El diámetro de la base de la olla o cacerola debe ser adecuada para el tamaño del elemento.

Nota: Con frecuencia, los fabricantes de utensilios de cocina proporcionan el diámetro de la parte superior de la olla. Normalmente, es mayor que el diámetro de la base.

Use una olla pequeña para cantidades pequeñas.

Tape la olla

Siempre cubra la olla con una tapa del tamaño adecuado. Los alimentos se cocinan más rápido cuando usa una tapa.

Use poca agua para hervir alimentos

Hierva los alimentos con una pequeña cantidad de agua. Las verduras retienen sus vitaminas y minerales.

Disminuya la temperatura

Cambie a una temperatura más baja lo antes posible.

Use el calor residual

Los alimentos cocidos se pueden mantener calientes en el elemento durante 5 a 10 minutos una vez apagado el elemento.

Siempre que el indicador de superficie caliente *H* esté encendido, puede usar el elemento para calentar y derretir sin necesidad de volver a encenderlo.

Limpieza y mantenimiento

Limpieza

Limpieza diaria

Nota:

Los limpiadores recomendados indican un tipo de limpiador, no implican el aval del producto.

Placa vitrocerámica



¡PRECAUCIÓN! No use ningún tipo de limpiador en el vidrio cuando la superficie está caliente, use sólo el raspador con cuchilla. Las emanaciones producidas pueden ser peligrosas para su salud. Calentar el limpiador puede causar una reacción química y dañar la superficie.

Limpie la superficie cuando se haya enfriado completamente con la siguiente excepción: remueva de inmediato el azúcar seca, almíbar, productos con tomate y leche con el raspador con cuchilla de rasurar (Consulte el cuadro de limpieza especial).

Limpie las salpicaduras con una esponja húmeda y limpia o una toalla de papel. Enjuague y seque. Use vinagre blanco si quedan marcas; enjuague.

Coloque una pequeña cantidad del limpiador para placas vitrocerámicas. Cuando se haya secado, pule la superficie con una toalla de papel o un paño limpios.

Borde lateral de acero inoxidable

Limpie en la misma dirección de las vetas del material. Para manchas moderadas/difíciles, use BonAmi[®] o Soft Scrub[®] (sin blanqueador).

Limpie con una esponja o paño húmedos, enjuague y seque.

Instrucciones de limpieza

Al usar un limpiador, use sólo una pequeña cantidad en una toalla de papel o paño limpios. Limpie la superficie y pule con una toalla limpia seca.

Para obtener mejores resultados, use limpiadores tales como limpiador de placas en crema, BonAmi[®], Soft Scrub[®] (sin blanqueador) y vinagre blanco.

Evite usar estos limpiadores

Limpiadores de vidrio que contienen amoníaco o blanqueador con cloro. Estos ingredientes pueden marcar o manchar la placa en forma permanente.

Limpiadores cáusticos: limpiadores como Easy Off[®] pueden marcar la superficie de la placa.

Limpiadores abrasivos.

Las esponjillas de metal y las esponjas para fregar como Scotch Brite[®] pueden rayar y/o dejar marcas de metal.

Las esponjillas con jabón como SOS[®] pueden rayar la superficie.

Los limpiadores en polvo que contienen blanqueador con cloro pueden manchar la placa en forma permanente.

Los limpiadores inflamables como líquido para encendedor o WD-40.

Cuadros de limpieza

Tipo de residuos	Posible solución
<p>Derrames de azúcar seca, almíbar, leche o tomate. Película de plástico o papel de aluminio derretidos. Todos estos residuos DEBEN SER REMOVIDOS DE INMEDIATO. Si no se remueven de inmediato, los daños a la superficie pueden ser permanentes.</p>	<p>Remueva los derrames de este tipo cuando la superficie está caliente con un raspador con cuchilla de rasurar. Use una cuchilla filosa nueva en el raspador. Retire la olla y apague el elemento. Con un guante para horno, sostenga el raspador a un ángulo de 30°, teniendo sumo cuidado de no causar hendiduras ni rayar el vidrio. Empuje los residuos del área calentada hasta eliminarlos. Cuando la superficie se haya enfriado, remueva los residuos y coloque limpiador para placas vitrocerámicas.</p>
<p>Salpicaduras grasosas</p>	<p>Use una esponja o un paño con jabón para remover la grasa; enjuague bien y seque. Coloque limpiador para placas vitrocerámicas.</p>
<p>Marcas de metal: Mancha iridiscente</p>	<p>Las ollas con bases de aluminio, cobre o acero inoxidable pueden dejar marcas. Trate las manchas con limpiador para placas vitrocerámicas de inmediato una vez que se haya enfriado la superficie. Si aún así no se remueven las marcas, pruebe con un limpiador abrasivo suave (Bon Ami®, Soft Scrub® sin blanqueador) con una toalla de papel húmeda. Enjuague y vuelva a aplicar el limpiador en crema. No remover las marcas de metal antes de volver a calentar dificultará aún más la remoción.</p>
<p>Marcas de agua dura Goteo de líquidos de cocción calientes sobre la superficie</p>	<p>Los minerales de algunas aguas se pueden transferir a la superficie y causar manchas. Use vinagre blanco no diluido, enjuague y seque. Reacondicione con limpiador para placas vitrocerámicas. Remueva los derrames por hervor y las manchas antes de volver a usar la placa.</p>
<p>Rayas en la superficie Las rayas pequeñas son comunes y no afectan la cocción. Con el uso diario de un limpiador para placas vitrocerámicas, se vuelven más suaves y menos visibles.</p>	<p>Coloque limpiador para placas vitrocerámicas antes de comenzar a remover los granos de textura arenosa y el polvo, como sal y condimentos. Este problema se puede evitar usando ollas con bases lisas que estén limpias y secas antes de usarlas. Use a diario uno de los limpiadores para placas vitrocerámicas recomendados. Tenga cuidado: Los anillos de diamantes pueden rayar la superficie.</p>

Mantenimiento

Este electrodoméstico no requiere otro mantenimiento más que la limpieza diaria. Para obtener mejores resultados, use a diario un limpiador para placas en crema.

Servicio técnico

Servicio al Cliente

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

Número E y número FD

Cuando llame a nuestro servicio al cliente, tenga a la mano el número E y el número FD de su electrodoméstico.

Puede encontrar la placa de identificación con estos números en la parte inferior del electrodoméstico y en el manual del electrodoméstico.

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

800-944-2904
www.boschappliances.com
5551 McFadden Ave.
Huntington Beach, CA 92649

Garantía

Las garantías otorgadas por BSH Home Appliances Corp. en esta Declaración de Garantía Limitada se aplican únicamente a las Placas Eléctricas de BSH ("Placa") vendidas a usted, el primer comprador usuario, siempre que la Placa haya sido comprada para (1) su uso y no para la reventa y (2) en los Estados Unidos o Canadá y se encuentra en el país de compra. Según el uso en esta Declaración de Garantía Limitada, el término "Fecha de Instalación" se refiere a la fecha más temprana entre la fecha que se instala la Placa o diez (10) días hábiles después de la fecha en que se vendió la Placa al primer comprador usuario. Las garantías incluidas por el presente se aplican únicamente al primer comprador usuario y no son transferibles.

Garantía limitada estándar

BSH garantiza que su Placa estará libre de defectos en los materiales y en la mano de obra por un período de doce (12) meses a partir de la Fecha de Instalación. Durante el período de garantía, BSH o su centro de servicio técnico autorizado repararán o reemplazarán, a su entera discreción, cualquier Placa que estuviera defectuosa en condiciones de uso normal sin cargo. Todas las piezas y los componentes removidos serán propiedad de BSH, a entera discreción de BSH. Todas las piezas reemplazadas y/o reparadas se considerarán como la pieza original a los fines de esta garantía, y esta garantía no se extenderá con respecto a dichas partes.

Garantía limitada extendida

Asimismo, BSH garantiza que los elementos eléctricos de calentamiento y los controles de la Placa y la vitrocerámica de la Placa estarán libres de defectos en los materiales por un período a partir del duodécimo (12º) mes desde la Fecha de Instalación que se extenderá hasta el sexagésimo (60º) mes desde la Fecha de Instalación ("período de garantía extendida"). Durante el período de garantía extendida, BSH reemplazará cualquier elemento eléctrico de calentamiento, control o vitrocerámica de la Placa que estuviera defectuoso en condiciones de uso normal sin cargo, pero excluirá cualquier costo de mano de obra (incluidos, entre otros, los cargos de mano de obra en que se incurra en la extracción y reinstalación de la Placa), transporte y/o envío en que se incurra en la ejecución de la presente garantía extendida. Todas las piezas reemplazadas cubiertas en virtud del presente párrafo se considerarán como la pieza original a los fines de esta garantía extendida, y esta garantía no se extenderá con respecto a dichas partes.

Otras condiciones de las garantías limitadas

Las garantías otorgadas en la presente Declaración de Garantía Limitada excluyen los defectos o daños resultantes de (1) el uso de la Placa en formas distintas del uso normal y habitual (el uso comercial de la Placa no se considera normal o habitual), (2) uso indebido, abuso, accidentes o negligencia, (3) operación, mantenimiento, instalación inadecuados o servicio técnico no autorizado, (4) ajuste, alteración o modificación de cualquier tipo, (5) el incumplimiento de los códigos de electricidad y/o construcción estatales, locales, municipales y del condado, (6) derrames de alimentos o líquidos, y (7) fuerzas externas como inundaciones, incendios, caso fortuito u otras circunstancias ajenas al control de BSH. También se excluyen de esta garantía las rayas y daños en superficies externas y piezas expuestas de las Placas en las que se hayan alterado, modificado o eliminado los números de serie.

En la medida permitida por la ley, esta garantía establece sus recursos exclusivos con respecto a los productos cubiertos por ella, independientemente que la reclamación sea contractual o extracontractual (incluida la responsabilidad objetiva y la negligencia), o de cualquier otro modo. BSH no se responsabilizará por los daños indirectos o incidentales, pérdidas o gastos. ESTA GARANTÍA REEMPLAZA TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS EXPRESAS. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS POR LEY, YA SEA DE COMERCIALIZABILIDAD O APTITUD PARA UN FIN ESPECÍFICO, O DE CUALQUIER OTRO TIPO, TENDRÁN VIGENCIA ÚNICAMENTE POR EL PERÍODO DE VIGENCIA DE LA PRESENTE GARANTÍA. Ningún intento de alterar, modificar o enmendar la presente garantía entrará en vigencia, a menos que fuera autorizado por escrito por un ejecutivo de BSH.

Notificación para los propietarios de California

Si su Placa requiere el servicio técnico de la garantía y no hay ningún centro de servicio técnico de BSH razonablemente cerca de su domicilio, notifíquesele al revendedor de BSH a quien le compró la Placa. Si el revendedor de BSH no repara ni reemplaza las partes defectuosas, o reembolsa parcialmente el precio de la compra (si corresponde), puede solicitar la reparación de la Placa en cualquier taller o centro de reparación grande de electrodomésticos y se le reembolsarán todos los gastos razonables con la condición de que los costos sean justificados por escrito y el trabajo realizado esté cubierto por la presente garantía. BSH no reembolsará ningún costo de reparación en virtud del presente que supere el valor depreciado de la Placa.

BOSCH

9000131357
170786

5551 McFadden Ave. Huntington Beach, CA 92649 • 800-944-2904 •
www.boschappliances.com • © BSH Home Appliances Corporation