

Cooktop

Use and Care Manual

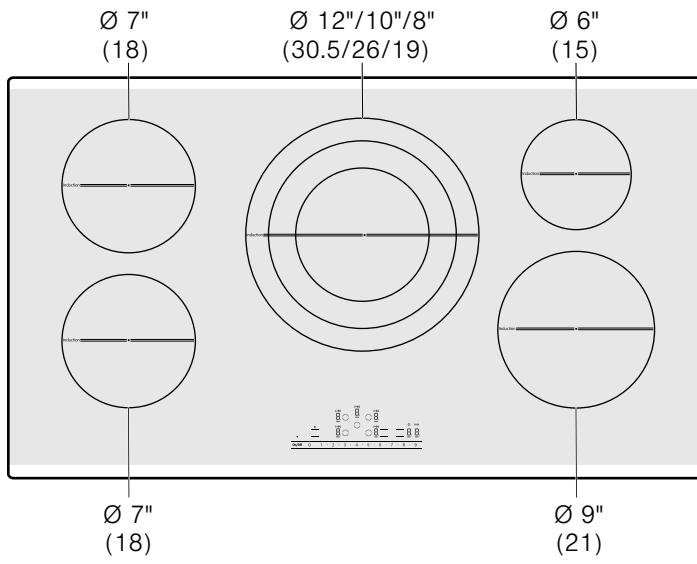
NIT8668SUC NIT8668UC



BOSCH
Invented for life



NIT8668SUC



NIT8668UC

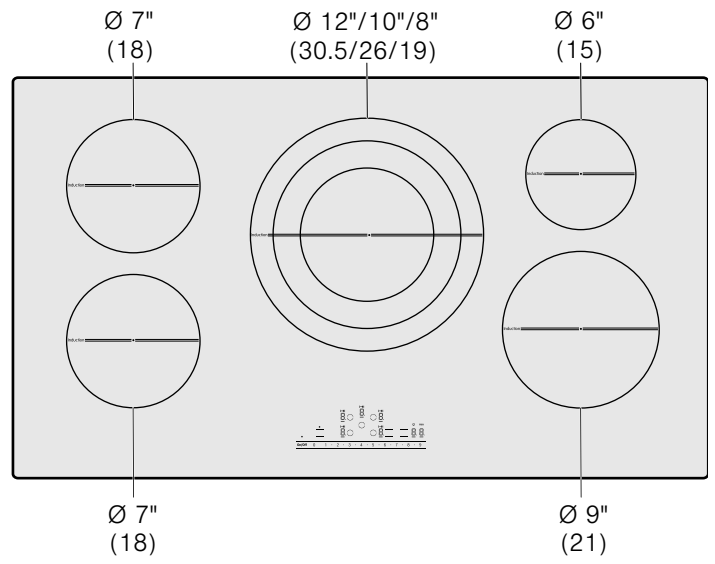


Table of Contents

Safety Definitions	4
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	5
Fire Safety	5
Cooking Safety	5
Burn Prevention	6
Child Safety	6
Cleaning Safety	6
Cookware Safety	6
Proper Installation and Maintenance	7
Electromagnetic interference	7
Cooling fan	7
State of California Proposition 65 Warnings	7
Causes of damage	8
Protecting the environment	8
Energy-saving advice	8
Cooking with Induction	8
Advantages of induction cooking	8
Cookware	8
Getting familiar with the appliance	10
Control panel	10
The elements	10
Residual heat indicator	11
Operation	11
Main power switch	11
Setting the cooktop	11
Cook time	13
Kitchen timer	14
SpeedBoost® function	14
AutoChef®	14
Panel lock	17
Wipe Protection	17
Automatic time limitation	17
Basic settings	18
Cleaning and Maintenance	19
Daily Cleaning	19
Cleaning guidelines	19
Cleaning charts	20
Maintenance	20
Service	21
Frequently-asked questions and answers (FAQ)	21
Fixing Malfunctions	22
How to Obtain Warranty Service	23
STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY ...	24
What this Warranty Covers & Who it Applies to	24
How Long the Warranty Lasts	24
Repair/Replace as Your Exclusive Remedy	24
Out of Warranty Product	24
Warranty Exclusions	24

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

Safety Definitions

▲ WARNING

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

▲ CAUTION

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

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

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING

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

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

Fire Safety

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

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

Always have a working smoke detector near the kitchen.

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

WARNING

TO REDUCE THE RISK OF A GREASE FIRE:

- a. Never leave surface units unattended at high settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite. Heat oils slowly on low or medium settings.
 - b. Always turn hood ON when cooking at high heat or when flambeing food (i.e. Crepes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef Flambé).
 - c. Clean ventilating fans frequently. Grease should not be allowed to accumulate on fan or filter.
 - d. Use proper pan size. Always use cookware appropriate for the size of the surface element.
-

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

WARNING

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

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

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

Cooking Safety

WARNING

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

WARNING

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

WHEN COOKING WITH AUTOCHEF® OBSERVE THE FOLLOWING:

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

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

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

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Burn Prevention

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

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

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

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

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

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

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

WARNING

RISK OF BURNS

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

WARNING

RISK OF BURNS

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

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

Child Safety

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

Do not allow anyone to climb, stand, lean, sit, or hang on any part of an appliance, especially a door, warming drawer, or storage drawer. This can damage the

appliance, and the unit may tip over, potentially causing severe injury.

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

CAUTION

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

Cleaning Safety

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

Do not use steam cleaners to clean the appliance.

Cookware Safety

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

Use Proper Pan Size.

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

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

WARNING

RISK OF INJURY

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING

DANGER OF INJURY

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

Proper Installation and Maintenance

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

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

This appliance is intended for use up to a maximum height of 13,100 feet (4,000 meters) above sea level.

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

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

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

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

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

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

Electromagnetic interference

WARNING

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

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

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

CAUTION

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

Cooling fan

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

There must be a minimum distance of 3/4" (20mm) between the content of the drawer and the fan input.

State of California Proposition 65 Warnings

WARNING

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

Causes of damage

NOTICES

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

Protecting the environment

Energy-saving advice

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

Cooking with Induction

Advantages of induction cooking

Induction cooking is very different from traditional cooking methods, as heat builds up directly in the item of cookware. This offers numerous advantages:

- Saves time when boiling and frying.
- Saves energy.
- Easier to care for and clean. Spilled food does not burn on as quickly.
- Heat control and safety – the cooktop increases or decreases the heat supply as soon as the user changes the setting. The induction element stops the heat supply as soon as the cookware is removed from the element, without having to switch it off first.

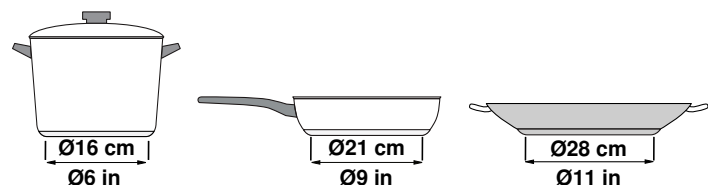
Cookware

Only use ferromagnetic cookware for induction cooking, such as:

- Cookware made from enameled steel
- Cookware made from cast iron
- Special induction-compatible cookware made from stainless steel.

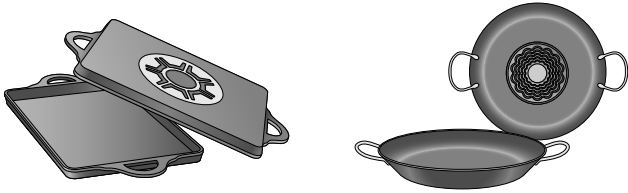
To check whether your cookware is suitable for induction cooking, refer to the section on → "Suitability test of cookware".

To achieve a good cooking result, the ferromagnetic area on the base of the pan should match the size of the element. If a element does not detect an item of cookware, try placing it on another element with a smaller diameter.

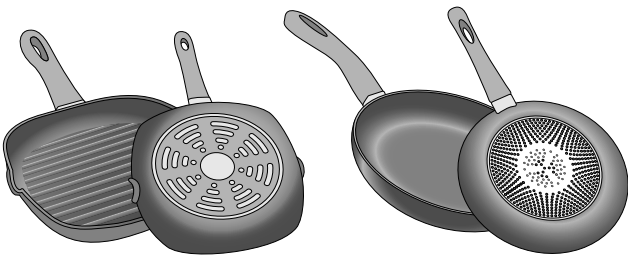


Some induction cookware does not have a fully ferromagnetic base:

- If the base of the cookware is only partially ferromagnetic, only the area that is ferromagnetic will heat up. This may mean that heat will not be distributed evenly. The non-ferromagnetic area may not heat up to a sufficient temperature for cooking.



- The ferromagnetic area will also be reduced if the material of which the base of the cookware is made contains aluminum, for example. This may mean that the cookware will not become sufficiently hot or even that it will not be detected.



Unsuitable cookware

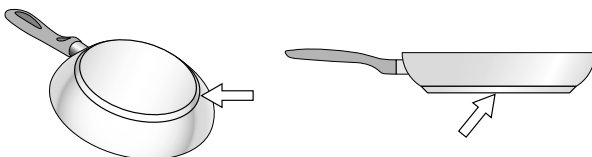
Do not ever use adapter plates for induction or cookware made of:

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

Properties of the base of the cookware

The material(s) of which the base of the cookware is made can affect the cooking result. Using pots and pans made from materials that distribute heat evenly through them, such as stainless-steel pans with a three-layer base, saves time and energy.

Use cookware with a flat base; if the base of the cookware is uneven, this may impair the heat supply.



No pan or improper size

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

Empty pans or pans with a thin base

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

Pan detection

Each element has a lower limit for pan detection. This depends on the diameter of the ferromagnetic area of the cookware and the material of which its base is made. For this reason, you should always use the element that best matches the diameter of the base of the pan.

Automatic detection in double and triple cooking zones

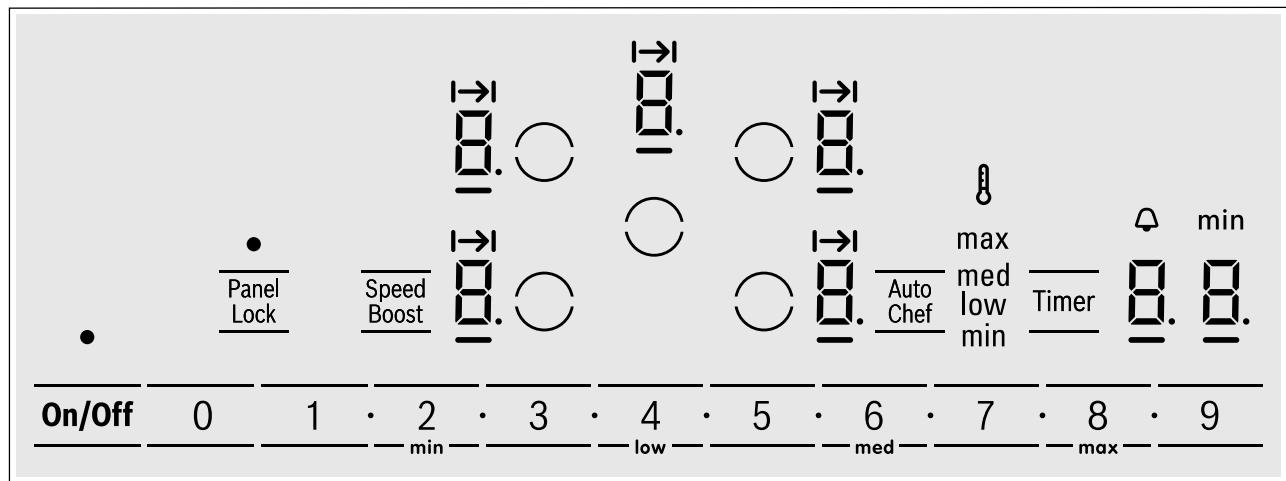
These cooking zones can detect cookware of different sizes. Depending on the material and the properties of the cookware, the cooking zone automatically activates the single, double or triple cooking zone, supplying the proper power to obtain good cooking results.

Getting familiar with the appliance

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

Page 2 contains a list of models and dimensions.

Control panel



Touch keys	
On/Off	Main switch
○	Select cooking element
0 1 • 2 • ... 8 • 9	Settings area
Panel Lock	Child safety panel lock / Wipe protection
Speed Boost	SpeedBoost® function
Auto Chef	AutoChef® frying function
Timer	Timer functions
min / low / med / max	Select power level for AutoChef®
Display icons	
	Cooktop ready
●	Indicated function active
→	Cook time set
—	Indicates selected element
00	Timer value
1-9	Power level

Display icons	
H/h	Residual heat
b	SpeedBoost® function
R	AutoChef® function
min	Time display
	AutoChef® temperature
max, med, low, min	Temperature settings
	min Timer function

Touch control zone

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

Notes

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

The elements

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

Use only cookware suitable for induction cooking; see the section → "Cooking with Induction"

Residual heat indicator

The cooktop has a residual heat indicator for each element. This indicates that an element is still hot. Do not touch an element while the residual heat indicator is lit up.

The following indicators are shown depending on the amount of residual heat:


- Display **H**: High temperature
- Display **h**: Low temperature

Operation


Main power switch

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

Turning the cooktop on

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

Turning the cooktop off

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

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

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

If you remove the cookware from the element during cooking, the residual heat indicator and the selected heat setting will flash alternately.

When the element is switched off, the residual heat indicator will light up. Even after the cooktop has been switched off, the residual heat indicator will stay lit for as long as the element is still warm.

Setting the cooktop



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

Setting the element

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




Heat level 1 = minimum power

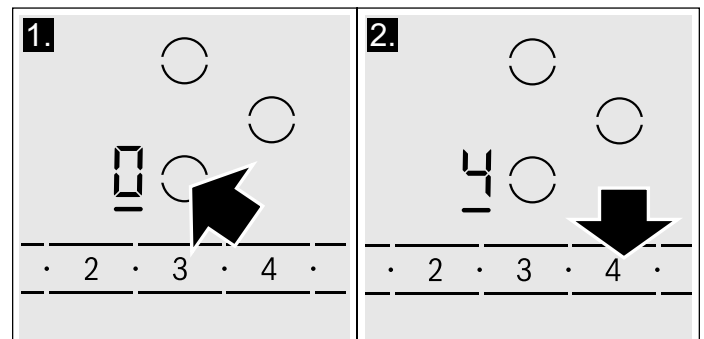
Heat level 9 = maximum power


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

Selecting the heat level

The cooktop must be turned on.

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



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

Turning off the element

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

Notes

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

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

Settings table

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

	Power levels
Melting	
chocolate	1.
butter	1 - 2
Heating	
frozen vegetables (e.g. spinach)	2. - 3.
broth	7 - 8
thick soup	1. - 2.
milk**	1 - 2
Simmering	
delicate sauce e.g. Béchamel sauce	4 - 5
spaghetti sauce	2 - 3
pot roast	4 - 5
fish**	4 - 5
Cooking	
rice (with double amount of water)	2 - 3
potatoes boiled in their skins with 1-2 cups of water	4 - 5
boiled potatoes with 1-2 cups of water	4 - 5
fresh vegetables with 1-2 cups of water	2 - 3.
frozen vegetables with 1-2 cups of water	3. - 4.
pasta (2-4 qt. water)*	6 - 7
pudding**	1 - 2

Recommendations

- When heating up puree, cream soups and thick sauces, stir occasionally.
- Set heat setting 8 to 9 for preheating.
- When cooking with the lid on, turn the heat setting down as soon as steam escapes between the lid and the cookware.
- After cooking, keep the lid on the cookware until you serve the food.
- To cook with the pressure cooker, observe the manufacturer's instructions.
- Do not cook food for too long, otherwise the nutrients will be lost. The kitchen timer can be used to set the optimum cooking time.
- For healthier cooking results, oil or grease should not be heated until it smokes.
- To brown food, fry small portions in succession.
- Cookware may reach high temperatures while the food is cooking. We recommend that you use pot holders.
- You can find recommendations for energy-efficient cooking in section → "Protecting the environment"

⚠ CAUTION

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

	Power levels
cereals	2 - 3
Frying	
pork chop	5. - 6.
chicken breast	5 - 6
bacon	6 - 7
eggs	5 - 6
fish	5 - 6
pancakes	6 - 7
Deep fat frying** (in 1-2 qt. oil)	
deepfrozen foods, e.g. chicken nuggets (0.5 lb per serving)	8 - 9
other e.g. doughnuts (0.5 lb per serving)	4. - 5.
Keep warm	
tomato sauce	1.

* ongoing cooking without lid

** without lid

Cook time

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

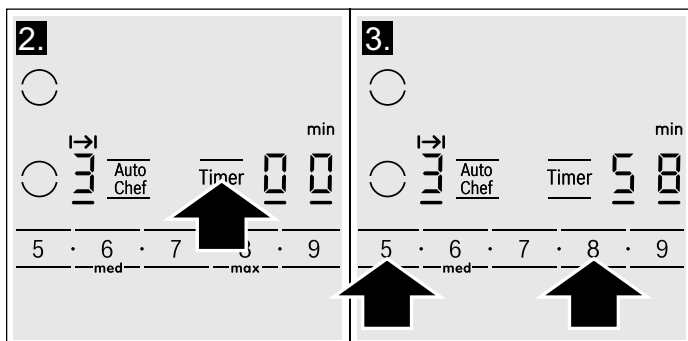
⚠ CAUTION

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

Setting a cook time

The cooktop must be turned on.

1. Select the desired element and power level.
2. Touch the **Timer** key. The I→I indicator lights up in the element display and 00 is shown in the timer display.
3. Within 10 seconds enter the desired cook time using the number keys.



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


AutoChef®

If a cooking time has been programmed for an element and AutoChef® has been activated, the cooking time will not begin to count down until the selected temperature setting has been reached.

Changing or cancelling cook time

1. Select the desired element and touch the **Timer** key.
2. Adjust the cook time using the number keys. To cancel cook time set the timer to 00.

Once the cook time has elapsed

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

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

Notes

- To set a cooking time of under 10 minutes, always touch 0 before you select the required value.
- If a cooking time was set for several elements, the time information for the selected element is shown in the timer display.
- Select the relevant element to call up the remaining cooking time.
- You can set a cooking time of up to 99 minutes.

Automatic timer

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


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

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


Kitchen timer

The timer can be set for periods of up to 99 minutes. It is independent of the other settings. You can also use the kitchen timer when the cooktop is turned off or locked. This function does not automatically switch off an element.

Setting the kitchen timer


1. Touch the **Timer** key until the  indicator lights up. **00** and **min** appear on the timer display.
2. Set the desired time using the number keys.
The timer start to count down after a few seconds.

Changing or deleting the time

Touch the **Timer** key repeatedly until the  indicator lights up.

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

When the time has elapsed

A beep sounds. **00** appears on the timer display and the  indicator lights up. The displays go out after 10 seconds.

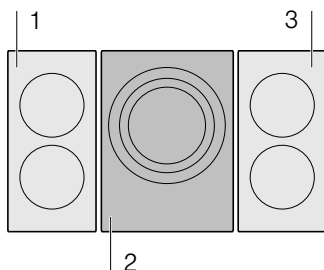
When the **Timer** key is touched, the displays go out and the beep stops.

SpeedBoost® function

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

Limitation on use

This function can always be activated for an element, provided the other element in the same group is not in use (see illustration). Otherwise, **b** and **9** will flash in the display for the selected element; heat setting **9** will then be set automatically without activating the function.



Activation

1. Select an element.
2. Touch the **Speed Boost** key.
b lights up on the display.
The function is activated.

Deactivation

1. Select the element on which SpeedBoost® is set.
2. Touch the **Speed Boost** key.
b goes out on the display and the element switched back to heat setting **9**.
The function is deactivated.

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

AutoChef®

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

Advantages when frying

- The element only heats up if this is required to maintain the temperature. This saves energy and prevents the oil or fat from overheating.
- The AutoChef® function reports when the empty frying pan has reached the optimum temperature for adding oil and then for adding the food.

CAUTION

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

Suitable pans for AutoChef®

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

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

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

⚠ CAUTION

- The AutoChef® function was set especially for this type of frying pan.
- Other frying pans may overheat. The temperature can be set higher or lower. Try the lowest heat setting first and then change it according to your requirements.
- Make sure that the diameter of the base of the frying pan corresponds to the size of the element. Place the pan in the centre of the element.
- If a different type of pan is used, try it first at the lowest frying level, adjusting it as required. The pans may overheat.

Frying levels

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

Frying chart

The chart lists which heat setting is suitable for each type of food. The frying time may vary depending on the type, weight, size and quality of the food.

The set heat setting varies depending on the frying pan that is used.

Preheat the empty pan; add oil and food after the acoustic signal has sounded.

	Temperature setting	Total frying time from signal (mins.)
Meat		
Escalope, plain or breaded	med	6 - 10
Fillet	med	6 - 10
Chops*	low	10 - 15
Cordon bleu, Wiener Schnitzel*	med	10 - 15
Steak, rare; 1¼" (3 cm) thick	max	6 - 8
Steak, medium or well-done; 1¼" (3 cm) thick	med	8 - 12
Poultry breast; ¾" (2 cm) thick*	low	10 - 20
Sausages, pre-boiled or raw*	low	8 - 20
Hamburger, meatballs, rissoles*	low	6 - 30
Meat loaf	min	6 - 9
Gyros	med	7 - 12
Ground meat	med	6 - 10
Bacon	min	5 - 8
Fish		
Fish, fried, whole, e.g. trout	low	10 - 20
Fish fillet, with or without breadcrumbs	low - med	10 - 20
Shrimp	med	4 - 8

* Turn several times.

** Total cooking time per portion. Fry in succession.

	Temperature setting	Total frying time from signal (mins.)
Egg dishes		
Pancakes**	max	-
Omelette**	min	3 - 6
Fried eggs	min - med	2 - 6
Scrambled eggs	min	4 - 9
Raisin pancake	low	10 - 15
French toast**	low	4 - 8
Potatoes		
Fried potatoes; boiled in their skin	max	6 - 12
French fries; made from raw potatoes	med	15 - 25
Potato fritter**	max	2,5 - 3,5
Glazed potatoes	low	15 - 20
Vegetables		
Garlic, onions	min	2 - 10
Squash, egg plant	low	4 - 12
Peppers, green asparagus	low	4 - 15
Mushrooms	med	10 - 15
Glazed vegetables	low	6 - 10
Frozen products		
Escalope	med	15 - 20
Cordon bleu*	med	10 - 30
Poultry breast*	med	10 - 30
Chicken nuggets	med	10 - 15
Gyros, kebab	low	5 - 10
Fish fillet, with or without breadcrumbs	low	10 - 20
Fish sticks	med	8 - 12
French fries	max	4 - 6
Stir-fried meals, e.g. fried vegetables with chicken	low	6 - 10
Spring rolls	med	10 - 30
Camembert/cheese	low	10 - 15
Miscellaneous		
Camembert/cheese	low	7 - 10
Dry ready meals that require water to be added, e.g. pasta	min	5 - 10
Croutons	low	6 - 10
Almonds/walnuts/pine nuts	med	3 - 15

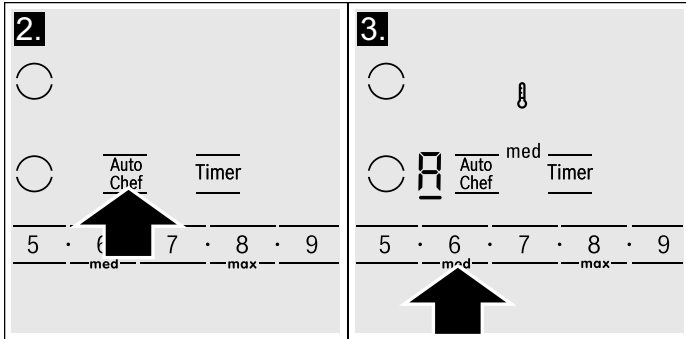
* Turn several times.

** Total cooking time per portion. Fry in succession.

Setting the AutoChef® feature

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

1. Select the element.
2. Touch the **AutoChef** key. The **AC** lights up on the element display.
3. Select the desired frying level using the number keys. The **⌚** symbol lights up on the display. The selected frying level is displayed.



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

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

Turning off AutoChef®

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

Panel lock

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

Turning the panel lock on

The cooktop must be turned off.

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

Turning the panel lock off

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

⚠ CAUTION

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

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

Automatic panel lock

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

Switching on and off: You can find out how to switch the automatic panel lock on in the section → "Basic settings"

Wipe Protection

Cleaning the control panel while the cooktop is on may change the settings. In order to avoid this the cooktop has a wipe protection function.

To activate: Touch the **Panel Lock** key. The **●** indicator above the key lights up. The control panel is locked for 35 seconds.

You can now clean the surface of the control panel without risk of changing the settings.

To deactivate: To deactivate the function before the time has elapsed, touch the **Panel Lock** key. The **●** indicator above the key turns off, the function is deactivated.

Notes

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

Automatic time limitation

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

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

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

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

Basic settings

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

Display	Function
<i>c 1</i>	Automatic child lock/panel lock <i>0</i> Off* <i>1</i> On
<i>c 2</i>	Audible signals <i>0</i> Confirmation signal and error signals deactivated <i>1</i> Only error signals activated <i>2</i> Only confirmation signals activated <i>3</i> All signals activated*
<i>c 5</i>	Automatic timer <i>0</i> Off* <i>1-99</i> Automatic shut-off time
<i>c 6</i>	Length of timer end signal <i>1</i> 10 seconds* <i>2</i> 30 seconds <i>3</i> 1 minute
<i>c 7</i>	Power Management function <i>0</i> = Off* <i>1</i> = 1.000 W. minimum power <i>1.</i> = 1.500 W <i>2</i> = 2.000 W etc. <i>9</i> or <i>9.</i> = maximum power of the element
<i>c 9</i>	Selection time for heating element <i>0</i> Unlimited*: You can adjust the settings of the last heating element used at any time without having to select it again. <i>1</i> Restricted: You can adjust the settings for the last heating element used within 10 seconds after selecting it. After that you will have to reselect the heating element before setting it.
<i>c 12</i>	Cookware, Checking result of cooking process <i>0</i> Not suitable <i>1</i> Not perfect <i>2</i> Suitable
<i>c 0</i>	Reset to basic settings <i>0</i> Off* <i>1</i> Reset the appliance to basic settings

*factory settings

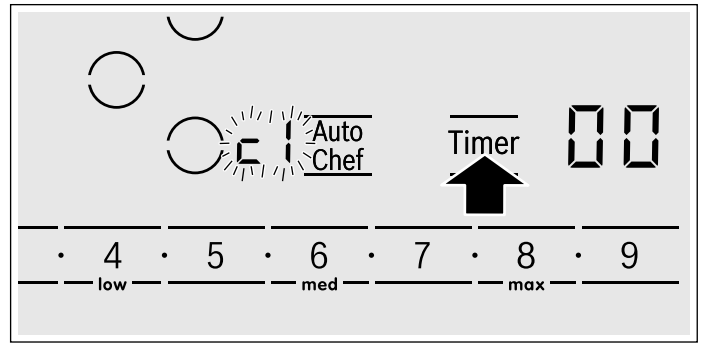
Changing the basic settings

The cooktop must be turned off.

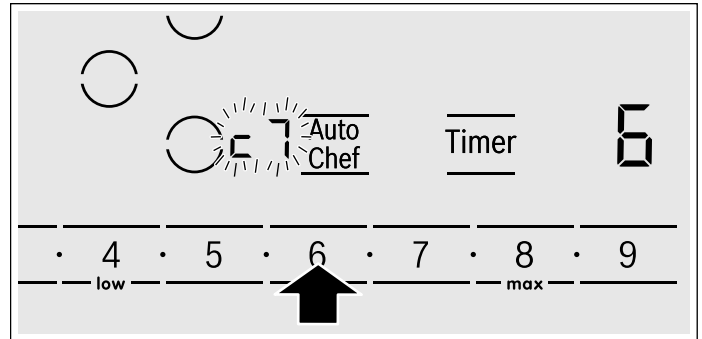
1. Turn on the cooktop with the main switch.
2. Within 10 seconds, touch the **Timer** key for about 4 seconds.
The first four displays provide product information.
Touch the settings area to view the individual displays.

Product information	Display
Directory for the Customer Service Index (TK)	01
FD number	Fd
FD number 1	95
FD number 2	05

3. Touching the **Timer** key again takes you to the basic settings.
In the display **E** and **I** light up alternately and in the timer display **0** lights up as a default setting.



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



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

Quit basic settings

Turn the cooktop off with the main switch.

Cleaning and Maintenance

Daily Cleaning

Note: : Bosch cleaners have been tested and approved for use on Bosch appliances. Other recommended cleaners do not constitute an endorsement of a specific brand.

Glass ceramic cooktop

▲ CAUTION

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

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

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 a glass cooktop cleaner such as the Bosch Glass Cooktop Cleaner (part number 12010030), which can be ordered online at www.bosch-home.com/us/store (for U.S. customers only). Other cleaners include Bon Ami®, Soft Scrub® (without bleach), and white vinegar.

Avoid these cleaners

- Glass cleaners which contain ammonia or chlorine bleach. These ingredients may damage or permanently stain the cooktop.
- Caustic cleaners - cleaners such as Easy Off® may stain the cooktop surface.
- Abrasive cleaners.

- Metal scouring pads and scrub sponges such as Scotch Brite® can scratch and/or leave metal marks.
- Soap-filled scouring pads such as SOS® can scratch the surface.
- Powdery cleaners containing chlorine bleach can permanently stain the cooktop.
- Flammable cleaners such as lighter fluid or WD-40.

Cleaning charts

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

Maintenance

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

Service

Frequently-asked questions and answers (FAQ)

Using the appliance

Why can't I switch on the cooktop and why is the child lock symbol lit?

The child lock is activated.

You can find information about this function in section → "*Panel lock*"

Why are the displays flashing and why can I hear an acoustic signal?

Remove any liquid or food remains from the control panel. Remove any objects from the control panel.

You can find instructions on how to deactivate the audible signal in the section on → "*Basic settings*"

Noises

Why I can hear noises while I'm cooking?

Noises may be generated while using the cooktop depending on the base material of the cookware. These noises are a normal part of induction technology. They do not indicate a defect.

Possible noises:

A low humming noise like the one a transformer makes:

Occurs when cooking at a high heat setting. The noise disappears or becomes quieter when the heat setting is reduced.

Low whistling noise:

Occurs when the cookware is empty. This noise disappears when water or food is added to the cookware.

Crackling:

Occurs when using cookware made from different layers of material or when using cookware of different sizes and different materials at the same time. The volume of the noise can vary depending on the quantity of food being cooked or the cooking method.

High-pitched whistling noises:

Can occur when two elements are used on the highest heat setting at the same time. The whistling noises disappear or become quieter when the heat setting is reduced.

Fan noise:

The cooktop is equipped with a fan that switches on automatically at high temperatures. The fan may continue to run even after you have switched off the cooktop if the temperature detected is still too high.

Cleaning

How do I clean the cooktop?

Using a special glass-ceramic cleaning agent produces the best results. We advise against using harsh or abrasive cleaning agents, dishwasher detergent (concentrated) or scouring pads.

You can find more information about cleaning and caring for your cooktop in the section on

Fixing Malfunctions

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

⚠ CAUTION

Repairs should only be done by an authorized servicer.

Improper repair of your appliance may result in risk of severe physical injury or death.

Display	Possible cause	Solution
None	The power supply has been disconnected. The device has not been connected in accordance with the connection diagram. Electronics error.	Use other electrical devices to check whether a short-circuit has occurred in the power supply. Ensure that the device has been connected in accordance with the connection diagram. If the error cannot be eliminated, inform the technical after-sales service.
The displays flash	The control panel is damp or an object is covering it.	Dry the control panel or remove the object.
The – indicator flashes in the element displays	An error has occurred in the electronics.	To confirm the error, cover the control panel with your hand.
<i>F2</i>	The electronics have overheated and have switched off the corresponding element.	Wait until the electronics have cooled down sufficiently. Then touch any symbol on the cooktop. If the warning persists, call the Technical Assistance Service.
<i>F4</i>	The electronics have overheated and have switched off all elements.	
<i>F5</i> + heat setting and acoustic signal	There is a hot pan in the area of the control panel. There is a risk that the electronics will overheat.	Remove the pan. The error display goes out shortly afterwards. You can continue to cook.
<i>F5</i> and acoustic signal	There is a hot pan in the area of the control panel. To protect the electronics, the element has been switched off.	Remove the pan. Wait for a few seconds. Touch any control. If the error display goes out, you can continue to cook.
<i>F1/F6</i>	The element has overheated and switched itself off to protect the work surface.	Wait until the electronics have cooled down sufficiently and switch the element on again.
<i>F8</i>	The element was operating for an extended period without interruption.	The automatic safety switch-off function has been activated. See section “Automatic time limitation”
<i>E9000</i> <i>E9010</i>	The supply voltage is incorrect; outside of the normal operating range.	Contact your electrical utility provider.
<i>E9011</i>	The cooktop is not connected properly.	Disconnect the cooktop from the power supply. Ensure that it has been connected in accordance with the connection diagram.

Do not place hot pans on the control panel.

Notes

- If *E* appears on the display, the sensor for the element in question must be held down in order to be able to read off the fault code.
- If the fault code is not listed in the table, disconnect the cooktop from the power supply, wait 30 seconds, and then reconnect it again. If the display appears again, contact Technical Assistance Service and tell them the precise fault code.

Suitability test of cookware

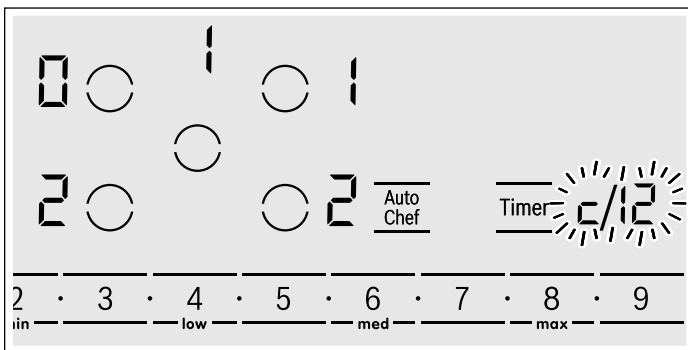
This function can be used to check the speed and quality of the cooking process depending on the cookware.

The result is a reference value and depends on the properties of the cookware and the element being used.

1. With the cookware still cold, fill it with approx. 8 oz. (200 ml) of water and place it on the center of the cooking zone with the diameter that most closely matches that of the base of the cookware.
2. Go to the basic settings and select the **c 12** setting.
3. Touch the settings range. **—** will flash on the cooking zone display.

The function has now been activated.

After 10 seconds, the result for the quality and speed of the cooking process will appear on the cooking zone display.



Check the result using the table below:

Result	
	The cookware is not suitable for the element and will therefore not heat up.*
	The cookware is taking longer to heat up than expected and the cooking process is not going as well as it ought to.*
	The cookware is heating up correctly and cooking is progressing well.
* If there is a smaller element available, try the cookware again on the smaller element.	

To reactivate this function, touch the settings range.

Notes

- If the diameter of the used cooking zone is much smaller than the diameter of the cookware, only the middle of the cookware can be expected to heat up. This may result in the cooking results not being as good as expected or being less than satisfactory.
- You can find information on this function in the section → "Basic settings"
- You can find information on the type, size and positioning of the cookware in the section → "Cooking with Induction"

How to Obtain Warranty Service

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

E number and FD number

When you contact our service, please have the Model (E) number and the FD number for your appliance available.

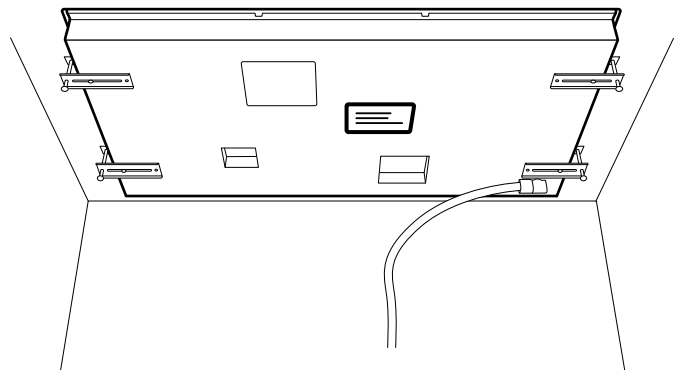
You can find the identification plate with these numbers:

- in the appliance booklet
- on the underside of the appliance

You can also find the (E) number on the glass ceramic of your cooktop. You can check the Customer Service Index (TK) and the FD number in the basic settings.

Please refer to the section on → "Basic settings"

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



800-944-2904

www.bosch-home.com

1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614

STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY

What this Warranty Covers & Who it Applies to

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

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

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

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

How Long the Warranty Lasts

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

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

Repair/Replace as Your Exclusive Remedy

During this warranty period, BSH or one of its authorized service providers will repair your Product without charge to you (subject to certain limitations stated herein) if your Product proves to have been manufactured with a defect in materials or workmanship. If reasonable attempts to repair the Product have been made without success, then BSH will replace your Product (upgraded models may be available to you, in BSH's sole discretion, for an additional charge). All removed parts and components shall become the property of BSH at its sole option. All replaced and/or repaired parts shall assume the identity of the original part for purposes of this warranty and this warranty shall not be extended with respect to such parts. BSH's sole liability and responsibility hereunder is to repair manufacturer-defective Product only, using a

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

Out of Warranty Product

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

Warranty Exclusions

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

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

- Any external, elemental and/or environmental forces and factors, including without limitation, rain, wind, sand, floods, fires, mud slides, freezing temperatures, excessive moisture or extended exposure to humidity, lightning, power surges, structural failures surrounding the appliance, and acts of God.

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

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

Table des Matières

Définitions de sécurité	27
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	28
Sécurité-incendie	28
Sécurité de cuisson	28
Prévention des brûlures	29
Sécurité des enfants	29
Consignes en matière de nettoyage	30
Sécurité pour la batterie de cuisine	30
Installation et entretien corrects	30
Perturbations électromagnétiques	31
Ventilateur de refroidissement	31
Avertissements de la Proposition 65 de l'État de la Californie	31
Éléments qui peuvent endommager l'appareil	32
Protection de l'environnement	32
Conseils d'économie l'énergie	32
Cuisson par induction	32
Avantages lors de la cuisson par induction	32
Ustensiles de cuisson	32
Faire connaissance avec l'appareil	34
Panneau de commande	34
Les éléments	35
Indicateur de chaleur résiduelle	35
Fonctionnement	35
Interrupteur d'alimentation principal	35
Allumage de la table de cuisson	35
Durée de cuisson	37
Minuterie de cuisine	38
Fonction SpeedBoost®	38
AutoChef®	39
Verrouillage du tableau de commande	41
Protection contre l'essuyage	42
Durée limitée automatique	42
Réglages de base	42
Nettoyage et entretien	44
Nettoyage quotidien	44
Instructions pour le nettoyage	44
Tableau de nettoyage	45
Entretien	45
Entretien	46
Foire aux questions (FAQ)	46
Corrections des défaillances	47
Comment bénéficier du service de garantie	48

ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE	49
Couverture de la garantie :	49
Durée de la garantie	49
Réparation ou remplacement comme solution exclusive	49
Produit hors garantie	49
Exclusions à la garantie	49

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

Définitions de sécurité

▲ AVERTISSEMENT

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

▲ ATTENTION

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

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

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

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

Sécurité-incendie

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

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

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

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

AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE FEUX DE GRAISSE :

- a. Ne jamais faire fonctionner les unités de surface à des températures élevées sans surveillance. Des débordements causant de la fumée et des déversements graisseux peuvent prendre feu. Chauffer l'huile lentement à réglage faible ou moyen.
 - b. Mettre toujours la hotte EN MARCHE pendant la cuisson à température élevée et au moment de flamber des aliments (p.ex., crêpes Suzette, cerises jubilee, steak au poivre flambé).
 - c. Nettoyer souvent les ventilateurs d'aération. Il ne faut pas que la graisse s'accumule sur le ventilateur ou sur le filtre.
 - d. Utiliser des casseroles de taille adéquate. Utiliser toujours des casseroles dont les dimensions conviennent à la taille de l'élément.
-

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

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

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

AVERTISSEMENT

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

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

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

Sécurité de cuisson

AVERTISSEMENT

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

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

LORSQUE VOUS CUISINEZ AVEC AUTOCHF®, OBSERVEZ LES CONSIGNES SUIVANTES :

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

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

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

Prévention des brûlures

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

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

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

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

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

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

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

AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURE

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

AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURE

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

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

Sécurité des enfants

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

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

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

ATTENTION

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Consignes en matière de nettoyage

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

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

Sécurité pour la batterie de cuisine

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

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

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

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

AVERTISSEMENT

RISQUES DE BLESSURES

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

AVERTISSEMENT

RISQUES DE BLESSURES

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

Installation et entretien corrects

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

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

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 13 100 pieds (4 000 m).

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

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

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

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

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Perturbations électromagnétiques

AVERTISSEMENT

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

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

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

ATTENTION

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

Ventilateur de refroidissement

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

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

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

AVERTISSEMENT

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

Éléments qui peuvent endommager l'appareil

AVIS

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

Protection de l'environnement

Conseils d'économie l'énergie

- Toujours poser le couvercle correspondant sur les récipients. En cuisinant sans couvercle, la consommation d'énergie est multipliée par quatre. Utiliser un couvercle en verre qui permet de contrôler la cuisson sans avoir à le soulever.
- Utilisez des récipients avec une base épaisse et plate. Les fonds irréguliers font augmenter la consommation d'énergie.
- Le diamètre de la base des récipients doit concorder avec la taille de la zone de cuisson. Si ce n'est pas le cas, il peut y avoir un gaspillage d'énergie. Observez :

En général, le fabricant indique le diamètre maximal du récipient. Celui-ci est en général supérieur au diamètre de la base du récipient.
- Choisissez des récipients de taille adaptée à la quantité d'aliments à préparer. Un récipient de grandes dimensions et à moitié plein consomme beaucoup d'énergie.
- Faites cuire avec le minimum d'eau. Cela économise de l'énergie. Dans le cas des légumes, les vitamines et minéraux sont préservés.
- Abaissez à temps le niveau de cuisson.

Cuisson par induction

Avantages lors de la cuisson par induction

La cuisson par induction est totalement différente de la cuisson traditionnelle, la chaleur étant directement générée dans le récipient. Ce qui offre toute une série d'avantages :

- Gain de temps lors de la cuisson et du rôtissage.
- Économie d'énergie.
- Entretien et nettoyage plus faciles. Les aliments qui ont débordé ne brûlent pas aussi rapidement.
- Puissance thermique contrôlée et sécurité accrue. Le foyer génère ou coupe la puissance thermique immédiatement après chaque commande. Le foyer coupe immédiatement la puissance thermique dès que le récipient est retiré du foyer, même s'il est encore allumé.

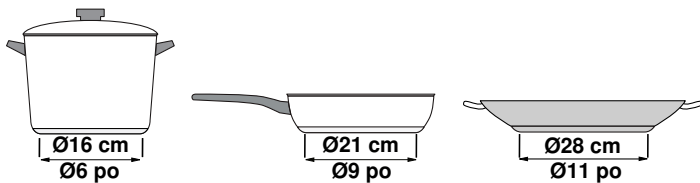
Ustensiles de cuisson

N'utilisez que des récipients ferromagnétiques pour la cuisson par induction, par exemple :

- des récipients en acier émaillé
- des récipients en fonte
- des récipients spéciaux pour la cuisson par induction en acier inox.

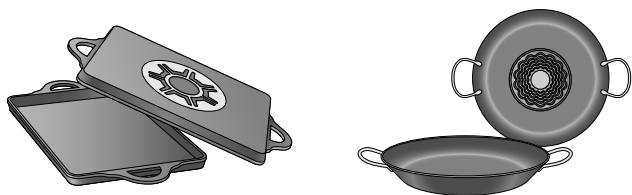
Pour vérifier si la casserole est compatible pour la cuisson par induction, veuillez consulter le chapitre → "Test de la vaisselle".

Pour obtenir un bon résultat de cuisson, la zone ferromagnétique du fond du récipient devrait correspondre à la taille du foyer. Si le récipient n'est pas détecté sur un foyer, essayez de nouveau sur un foyer d'un diamètre plus petit.

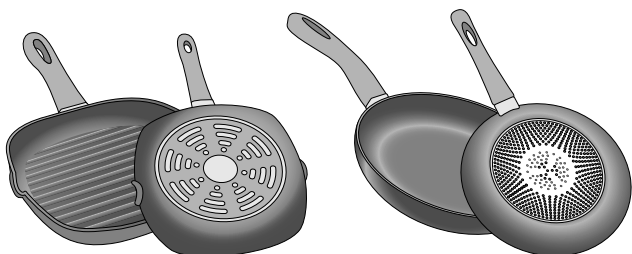


Il existe aussi des récipients spéciaux pour la cuisson par induction dont le fond n'est pas entièrement ferromagnétique :

- Si le fond du récipient n'est que partiellement ferromagnétique, seule la zone ferromagnétique se réchauffe. Il se peut donc que la chaleur ne soit pas uniformément répartie. La zone non ferromagnétique pourrait présenter une température trop basse pour la cuisson.



- Si le fond du récipient contient entre autres de l'aluminium, cela réduit aussi la surface ferromagnétique. Il se peut que ce récipient ne chauffe pas correctement ou, éventuellement, qu'il ne soit même pas détecté.



Ustensile de cuisson non adapté

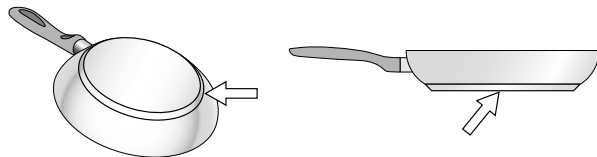
N'utilisez en aucun cas une plaque d'adaptation pour l'induction ou un ustensile de cuisson en :

- inox traditionnel
- verre
- terre
- cuivre
- aluminium

Caractéristiques du fond du récipient

La composition du fond du récipient peut influencer le résultat de cuisson. Utilisez des casseroles et des poêles fabriquées dans des matériaux diffusant uniformément la chaleur, comme les récipients "sandwich" en acier inoxydable, ce qui permet d'économiser du temps et de l'énergie.

Utilisez des récipients avec un fond plat, les fonds de récipient inégaux nuisent à la puissance thermique.



Casserole manquante ou de taille inappropriée

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

Casseroles vides ou casseroles à base mince

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

Détection du récipient

Chaque foyer possède une limite inférieure pour la détection du récipient et celle-ci dépend du diamètre ferromagnétique et du matériau du fond du récipient. Vous devriez toujours utiliser le foyer qui correspond le mieux au diamètre du fond du récipient.

Détection automatique en cas de foyers à deux ou trois zones

Ces foyers peuvent détecter des récipients de taille différente. En fonction du matériau et des caractéristiques du récipient, par activation du foyer simple, double ou triple, le foyer s'adapte automatiquement pour transmettre la puissance appropriée pour un bon résultat de cuisson.

Les éléments

Élément	
○ Élément simple	Utilisez toujours des ustensiles de cuisine de la taille appropriée.
⊙ Élément double	Cet élément est allumé automatiquement quand vous utilisez une casserole dont le fond correspond à la taille de la zone extérieure.
⊙ Élément triple	Cet élément est allumé automatiquement quand vous utilisez une casserole dont le fond correspond à la taille de la zone extérieure (⊙ ou ⊙).

Utilisez uniquement des casseroles convenant à la cuisson par induction; consultez la section → "Cuisson par induction"

Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson possède pour chaque foyer un indicateur de chaleur résiduelle. Il indique qu'un foyer est encore chaud. Ne touchez pas le foyer tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé.

Selon le degré de la chaleur résiduelle, l'affichage est le suivant :

- Affichage **H** : température élevée
- Affichage **h** : faible température

Si vous retirez le récipient du foyer pendant la cuisson, l'indicateur de chaleur résiduelle et la puissance de cuisson sélectionnée clignotent en alternance.


Lorsque le foyer est éteint, l'indicateur de chaleur résiduelle s'allume. Même si la table de cuisson est déjà éteinte, l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé tant que le foyer est encore chaud.

Fonctionnement


Interrupteur d'alimentation principal

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

Mise en marche de la table de cuisson

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

Désactivation de la table de cuisson

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

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

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

Allumage de la table de cuisson

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

Réglage de l'élément

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




Niveau de chaleur 1 = puissance minimum

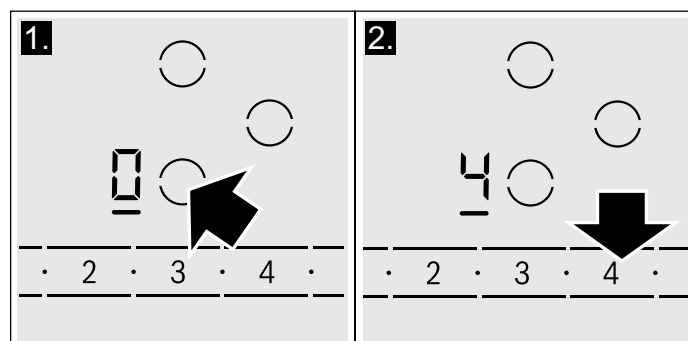
Niveau de chaleur 9 = puissance maximum

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

Sélection du niveau de chaleur

La table de cuisson doit être allumée.

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



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

Désactivation de l'élément

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

Remarques

- Lorsqu'aucun récipient n'est placé sur une zone de cuisson par induction, l'indicateur du niveau de puissance clignote. La zone de cuisson s'éteint après quelque temps.
- Si un récipient est placé sur la zone de cuisson avant l'allumage de la table de cuisson, ce récipient est reconnu au plus tard 20 secondes après l'allumage de l'interrupteur principal et la zone de cuisson est automatiquement sélectionnée. Réglez le niveau de puissance dans les 20 secondes qui suivent. Sinon, la zone de cuisson s'éteindra de nouveau.

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

Tableau des réglages

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

Recommandations

- En chauffant de la purée, des veloutés et des sauces épaisses, remuer de temps en temps.
- Pour préchauffer, réglez la puissance de cuisson 8 - 9.
- Lors de la cuisson avec un couvercle, réduisez la puissance de cuisson dès que de la vapeur sort entre le couvercle et le récipient.
- Après la cuisson, maintenez le récipient fermé jusqu'au service.
- Pour la cuisson en cocotte-minute, respectez les consignes du fabricant.
- Ne pas faire cuire les mets trop longtemps, afin de conserver la valeur nutritive. La minuterie permet de régler le temps de cuisson optimal.
- Pour un résultat de cuisson plus sain, l'huile ou la graisse ne doit pas être chauffée à haute température (point de fumée).
- Pour faire dorer les mets, les faire frire par petites portions une par une.
- Les récipients peuvent atteindre des températures élevées pendant la cuisson. Il est recommandé d'utiliser des maniques.
- Dans le chapitre → "*Protection de l'environnement*" vous trouverez des recommandations pour cuisiner en économisant le plus possible d'énergie

▲ ATTENTION

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

	Niveaux de puissance
Fondre	
chocolat	1.
beurre	1 - 2
Chauffer	
légumes congelés (par ex., épinard)	2. - 3.
bouillon	7 - 8
soupe épaisse	1. - 2.
lait**	1 - 2
Mijoter	
sauce délicate comme la sauce béchamel	4 - 5
sauce à spaghetti	2 - 3
braisé	4 - 5
poisson**	4 - 5
Cuisson	
riz (avec le double de la quantité d'eau)	2 - 3
pommes de terre avec leur pelure bouillies avec 235 à 475 ml (1 ou 2 tasses) d'eau	4 - 5
pommes de terre bouillies avec 235 à 475 ml (1 ou 2 tasses) d'eau	4 - 5

	Niveaux de puissance
légume frais avec 235 à 475 ml (1 ou 2 tasses) d'eau	2 - 3.
légumes congelés avec 235 à 475 ml (1 ou 2 tasses) d'eau	3. - 4.
pâtes (2 à 4 litres d'eau)*	6 - 7
pouding**	1 - 2
céréales	2 - 3
Frيره	
côtelette de porc	5. - 6.
poitrine de poulet	5 - 6
bacon	6 - 7
oeufs	5 - 6
poisson	5 - 6
crêpes	6 - 7
Grande friture** (dans 1 ou 2 litres d'huile)	
aliments congelés comme les pépites de poulet (225 grammes (0,5 lb) par portion)	8 - 9
autre comme les beignes (225 grammes (0,5 lb) par portion)	4. - 5.
Maintien au chaud	
sauce tomate	1.

* cuisson progressive sans couvercle

** sans couvercle

Durée de cuisson

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

⚠ ATTENTION

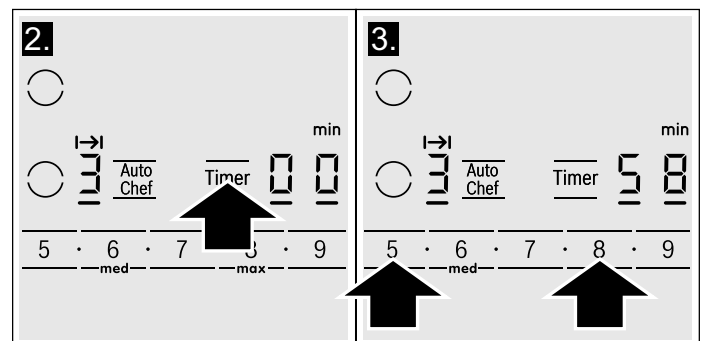
- Lorsque la minuterie est en utilisation, gardez toujours la table de cuisson sous surveillance et ne laissez rien brûler ou déborder. Des débordements peuvent causer de la fumée et les aliments et les huiles peuvent prendre feu s'ils sont laissés sans surveillance à des températures élevées.
- Cette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

Réglage du temps de cuisson

La table de cuisson doit être allumée.

1. Sélectionnez l'élément souhaité et le niveau de puissance.
2. Touchez la touche **Timer** (Minuterie). L'indicateur I→ s'allume dans l'écran de l'élément et 00 est affiché dans l'écran de la minuterie.

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



La minuterie lance le compte à rebours après quelques secondes.

AutoChef^{MD}



Si un temps de cuisson a été programmé pour un élément et que la fonction AutoChef^{MD} a été activée, le temps de cuisson commencera à s'écouler seulement lorsque le réglage de température choisi sera atteint.

Modification ou annulation du temps de cuisson

1. Sélectionnez l'élément souhaité et touchez la touche **Timer** (Minuterie).
2. Réglez le temps de cuisson avec les touches numérotées. Pour annuler le temps de cuisson réglé, réglez la minuterie sur 00.


Une fois que le temps de cuisson s'est écoulé

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

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

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

Remarques


- Pour régler un temps de cuisson inférieur à 10 minutes, effleurez toujours **0** avant de sélectionner la valeur souhaitée.
- Si vous avez réglé un temps de cuisson pour plusieurs foyers, l'indication de temps du foyer sélectionné apparaît toujours dans l'affichage de la minuterie.
- Pour connaître le temps de cuisson restant, sélectionnez le foyer correspondant.
- Vous pouvez régler un temps de cuisson de jusqu'à  minutes.

Minuterie automatique

Grâce à cette fonction, vous pouvez choisir un temps de cuisson pour tous les éléments. Une fois qu'un élément est activé, le temps réglé commence à s'écouler. Une fois la durée de cuisson écoulée, l'élément s'éteindra automatiquement.

Les instructions pour activer la minuterie automatique se trouvent à la section → "Réglages de base"

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



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

Minuterie de cuisine


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


Cette fonction n'éteint pas automatiquement un élément.

Réglage de la minuterie de cuisine


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

Modification ou annulation du temps

Touchez la touche **Timer** (Minuterie) à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur  s'allume.


Réglez le temps souhaité avec les touches numérotées, ou choisissez  pour effacer le temps programmé.

Une fois que le temps s'est écoulé,




un signal sonore retentit.  apparaît sur l'affichage de la minuterie et l'indicateur  s'allume. L'affichage disparaît après 10 secondes.

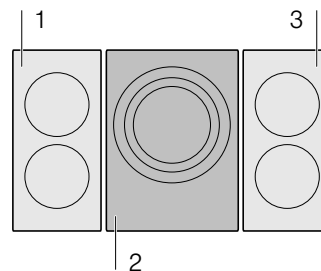
Lorsque vous appuyez sur la touche **Timer** (Minuterie), les affichages s'éteignent et le signal sonore cesse.

Fonction SpeedBoost®


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

Limites d'utilisation

Cette fonction peut toujours être activée pour un foyer, si l'autre foyer du même groupe n'est pas allumé (voir l'illustration). Sinon  et  clignotent à l'écran du foyer souhaité; ensuite la position de cuisson  est automatiquement réglée, sans activer la fonction.





Activation

1. Sélectionnez un élément.
2. Touchez la touche **Speed Boost** (Haute vitesse).  s'allume sur l'écran.

La fonction est activée.

Désactivation

1. Sélectionnez l'élément sur lequel la fonction SpeedBoost^{MD} (Haute vitesse) est activée.
2. Touchez la touche **Speed Boost** (Haute vitesse).  s'éteint à l'écran et l'élément revient au niveau de chaleur .

La fonction est désactivée.

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

AutoChef®

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

Avantages lors du rôtissage

- L'élément chauffe seulement pour maintenir la température. Cela permet d'économiser de l'énergie et d'éviter que l'huile ou le gras ne surchauffe.
- La fonction AutoChef^{MD} indique lorsque la poêle à frire vide atteint la température optimale pour ajouter l'huile et la nourriture.

▲ ATTENTION

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

Poêles convenant à AutoChef^{MD}

Des poêles à frire à utiliser avec AutoChef^{MD} sont offertes en accessoires optionnels. Utilisez seulement des poêles à frire compatibles avec AutoChef^{MD}. Vous pouvez acheter nos poêles de système dans des magasins spécialisés ou par le biais du service d'assistance technique. Indiquez toujours le code de référence correspondant.

- **HEZ390210** (Petit)
- **HEZ390220** (Moyen)
- **HEZ390230** (Grand)

Les poêles à frire possèdent un revêtement anti-adhérent, ce qui signifie qu'elles nécessitent très peu d'huile pour la friture.

▲ ATTENTION

- La fonction AutoChef^{MD} a été configurée expressément pour les poêles à frire de ce type.
 - D'autres types de poêles à frire pourraient surchauffer. La température peut être réglée à un niveau plus élevé ou plus faible. Essayez d'abord le réglage de température le plus faible et ajustez ensuite la température en fonction de vos besoins.
 - Assurez-vous que le diamètre du fond de la poêle à frire correspond à la taille de l'élément. Placez la poêle au centre de l'élément.
 - Si un type différent de poêle est utilisé, essayez-la d'abord au niveau de friture le plus faible et ajustez ensuite le réglage au besoin. D'autres types de poêles à frire pourraient surchauffer.
-

Niveaux de friture

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

Tableau pour la friture

Le tableau indique le réglage approprié pour chaque type de nourriture. Le temps de friture peut varier en fonction du type, du poids, de la taille et de la qualité de la nourriture.

Le réglage de température varie en fonction du type de poêle à frire qui est utilisé.

Faites chauffer préalablement la poêle et ajoutez l'huile et la nourriture une fois que le signal sonore a retenti.

	Réglage de température	Temps total de friture à partir du signal (min)
Viande		
Escalope, nature ou panée	med (moy)	6 - 10
Filets	med (moy)	6 - 10
Côtelettes*	low (faible)	10 - 15
Cordon bleu, escalope viennoise*	med (moy)	10 - 15
Steak, saignant 1¼ po (3 cm) d'épaisseur	max	6 - 8
Steak, médium ou bien cuit 1¼ po (3 cm) d'épaisseur	med (moy)	8 - 12
Poitrine de volaille ¾ po (2 cm) d'épaisseur	low (faible)	10 - 20
Saucisses, précuites ou crues*	low (faible)	8 - 20
Hamburger, boulettes, rissoles*	low (faible)	6 - 30
Pain de viande	min	6 - 9
Gyros	med (moy)	7 - 12
Viande hachée	med (moy)	6 - 10
Bacon	min	5 - 8
Poisson		
Poisson, frit, entier, par ex. truite	low (faible)	10 - 20
Filets de poisson avec ou sans panure	low - med (faible - moy)	10 - 20
Crevettes	med (moy)	4 - 8
Plats aux œufs		
Crêpes**	max	-
Omelette**	min	3 - 6
Oeufs au plat	min - med (min - moy)	2 - 6
Oeufs brouillés	min	4 - 9
Crêpes aux raisins	low (faible)	10 - 15
Pain doré**	low (faible)	4 - 8
Pommes de terre		
Pommes de terre sautées cuites avec la peau	max	6 - 12
Frites; faites de patates crues	med (moy)	15 - 25
Beignets de pommes de terre**	max	2,5 - 3,5
Pommes de terre glacées	low (faible)	15 - 20
Légumes		
Ail/oignons	min	2 - 10
Courge, aubergine	low (faible)	4 - 12
Poivrons verts, asperges	low (faible)	4 - 15
Champignons	med (moy)	10 - 15
Légumes glacés	low (faible)	6 - 10

* Retournez plusieurs fois.

** Temps de cuisson total par portion. Frire de manière consécutive.

	Réglage de température	Temps total de friture à partir du signal (min)
--	------------------------	---

Produits congelés

Escalope	med (moy)	15 - 20
Cordon bleu*	med (moy)	10 - 30
Poitrine de volaille*	med (moy)	10 - 30
Croquettes de poulet	med (moy)	10 - 15
Gyros, kebab	low (faible)	5 - 10
Filets de poisson avec ou sans panure	low (faible)	10 - 20
Bâtonnets de poisson	med (moy)	8 - 12
Frites	max	4 - 6
Plats sautés, par ex. légumes sautés au poulet	low (faible)	6 - 10
Rouleaux de printemps	med (moy)	10 - 30
Camembert/fromage	low (faible)	10 - 15

Divers



Camembert/fromage	low (faible)	7 - 10
Mets secs requérant un ajout d'eau, par ex. pâtes	min	5 - 10
Croûtons	low (faible)	6 - 10
Amandes/noix/pignons de pin	med (moy)	3 - 15

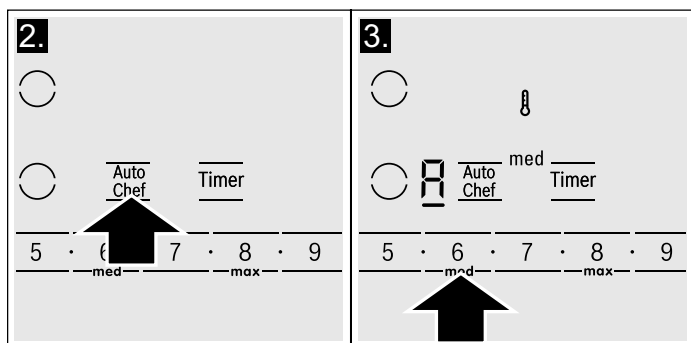
* Retournez plusieurs fois.



** Temps de cuisson total par portion. Frire de manière consécutive.

Réglage de la fonction AutoChef®

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

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



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

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

Désactivation de la fonction AutoChef®


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

Verrouillage du tableau de commande

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

Activation du verrouillage du panneau

La table de cuisson doit être éteinte.

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

Désactivation du verrouillage du panneau

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

⚠ ATTENTION

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

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

Verrouillage automatique du panneau

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

Activation et désactivation : Vous pouvez trouver comment activer le verrouillage automatique du panneau dans la section → "Réglages de base"

Protection contre l'essuyage

Le nettoyage du panneau de commande pendant que la table de cuisson est allumée peut modifier les réglages. Pour éviter cette situation, la table de cuisson est dotée d'une fonction de protection contre l'essuyage.























Pour activer : Touchez la touche **Panel Lock** (Verrouillage du panneau). L'indicateur ● au-dessus de la touche s'allume. Le panneau de commande est verrouillé pendant 35 secondes.

Vous pouvez maintenant nettoyer la surface du panneau de commande sans risquer de modifier les réglages.

Pour désactiver : pour désactiver la fonction avant que le temps ne soit écoulé, touchez la touche Panel Lock

Réglages de base

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

Affichage	Fonction
	Verrouillage automatique du panneau de commande à l'épreuve des enfants  Désactivé*  Activé
	Signaux sonores  Signal de confirmation et signaux d'erreur désactivés  Seuls les signaux d'erreur sont activés  Seuls les signaux de confirmation sont activés  Tous les signaux activés*
	Minuterie automatique  Off* (Arrêt)  1-99 Temps d'arrêt automatique
	Durée du signal de fin de minuterie  10 secondes*  30 secondes  1 minute
	Fonction de gestion de la puissance  = Désactivé*  = puissance minimale de 1000 W  = 1500 W  = 2000 W etc.  ou  = puissance maximale de l'élément

(Verrouillage du panneau). L'indicateur ● au-dessus de la touche s'éteint et la fonction est désactivée.

Remarques

- Un signal sonore retentira 30 secondes après l'activation. Cela indique que la fonction est sur le point de se terminer.
- La fonction de protection contre l'essuyage ne verrouille pas l'interrupteur d'alimentation principal. Vous pouvez éteindre la table de cuisson en tout temps.

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. **FB** et l'indicateur de chaleur résiduelle **Hh** clignoteront en alternance à l'écran.

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

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

c 9	<p>Temps de sélection pour l'élément chauffant</p> <p>∞ Illimité* : Vous pouvez ajuster les réglages du dernier élément chauffant utilisé à tout moment sans avoir à le sélectionner de nouveau.</p> <p>! Restreint : Vous pouvez ajuster les réglages du dernier élément chauffant utilisé dans les 10 secondes suivant sa sélection. Après ce délai, vous devrez de nouveau choisir l'élément chauffant avant de pouvoir le régler.</p>
c 12	<p>Ustensiles de cuisine, vérifier les résultats du processus de cuisson</p> <p>∞ Ne convient pas</p> <p>! N'est pas parfait</p> <p>2 Convient</p>
c 0	<p>Revenir aux réglages par défaut</p> <p>∞ Désactivé*</p> <p>! Revenir aux réglages par défaut de l'appareil</p>

* réglages par défaut

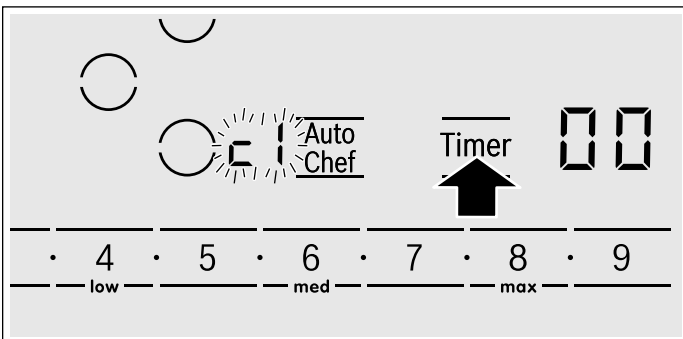
Modification des réglages de base

La table de cuisson doit être éteinte.

1. Allumez la table de cuisson avec l'interrupteur principal.
2. Dans les 10 secondes qui suivent, touchez la touche **Timer** (Minuterie) pendant 4 secondes. Les quatre premiers écrans offrent des informations sur le produit. Touchez la zone des réglages pour voir les écrans individuels.

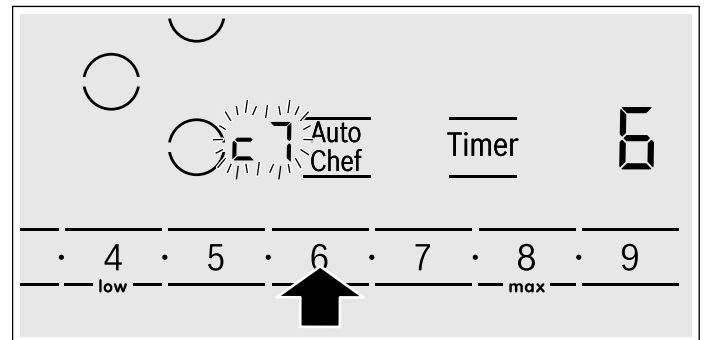
Informations sur le produit	Affichage
Répertoire pour le service après-vente (TK)	01
Numéro FD	Fd
Numéro FD 1	95
Numéro FD 2	05

3. Touchez la touche **Timer** (Minuterie) à nouveau pour revenir aux réglages de base. Dans l'écran, **c** et **!** s'allument en alternance et dans l'écran de minuterie **∞** s'allume comme réglage par défaut.



4. Touchez **Timer** (Minuterie) à répétition jusqu'à ce que l'indicateur de la fonction souhaitée apparaisse sur l'écran de l'élément.

5. Sélectionnez le réglage souhaité au moyen des touches numérotées.



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

Sortie des réglages de base

Éteignez la table de cuisson avec l'interrupteur principal.

Nettoyage et entretien

Nettoyage quotidien

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

Table de cuisson vitrocéramique

▲ ATTENTION

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

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

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

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

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 pour le nettoyage

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

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

Éviter ces nettoyeurs

- Nettoyeurs à vitres contenant de l'ammoniaque ou un agent chloré de blanchiment. Ces ingrédients peuvent endommager ou colorer durablement la table de cuisson.
- Nettoyeurs caustique - les nettoyeurs comme Easy Off® peuvent colorer la surface de la table de cuisson.
- Nettoyeurs abrasifs.

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

Tableau de nettoyage

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

Entretien

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

Entretien

Foire aux questions (FAQ)

Utilisation de l'appareil

Pourquoi ne puis-je pas allumer la table de cuisson et pourquoi le symbole de verrou pour les enfants est-il allumé?

Le verrou pour enfant est activé.

Vous pouvez trouver davantage de renseignements sur cette fonction dans la section → "*Verrouillage du tableau de commande*"

Pourquoi les écrans clignotent-ils et pourquoi un signal sonore retentit-il?

Retirez tout reste de liquide ou de nourriture sur le panneau de commande. Retirez tout objet se trouvant sur le panneau de commande.

Vous pouvez trouver des instructions sur la façon de désactiver le signal sonore dans la section → "*Réglages de base*"

Bruits

Pourquoi entend-on des bruits pendant la cuisson?

En fonction de la composition du fond du récipient, des bruits peuvent se produire pendant l'utilisation de la table de cuisson. Ces bruits sont normaux et font partie de la technologie de chauffage par induction, et n'indiquent aucun défaut.

Bruits possibles :

Bourdonnement profond comme dans un transformateur :

Bruit généré lors d'une cuisson à puissance élevée. Le bruit disparaît ou s'atténue après réduction de la puissance de cuisson.

Sifflement grave :

Généré quand le récipient est vide. Ce bruit disparaît lorsque de l'eau ou des aliments sont mis dans le récipient.

crépitement :

Généré avec des récipients composés de différents matériaux superposés ou en cas d'utilisation simultanée de récipients de différentes tailles et en matériaux différents. L'intensité du bruit peut varier en fonction de la quantité et du mode de préparation des aliments.

sifflements aigus :

Peuvent se produire lorsque deux foyers sont utilisés simultanément à la puissance de cuisson maximale. Les sifflements disparaissent ou s'atténuent dès que la puissance de cuisson est réduite.

Bruit du ventilateur :

La table de cuisson est dotée d'un ventilateur qui se met en marche en cas de températures élevées. Le ventilateur peut également continuer de tourner par inertie, une fois la table de cuisson éteinte, si la température détectée est encore trop élevée.

Nettoyage

Comment puis-je nettoyer la table de cuisson?

Utilisez un agent de nettoyage spécial conçu pour la vitrocéramique afin d'obtenir des résultats optimaux. Nous vous déconseillons d'utiliser des agents de nettoyage abrasifs ou agressifs, du détergent pour lave-vaisselle (concentré) ou des tampons à récurer.

Vous pouvez trouver davantage de renseignements sur le nettoyage et l'entretien de votre table de cuisson dans la section

Corrections des défaillances

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

⚠ ATTENTION

Les réparations devraient être effectuées uniquement par un réparateur autorisé.

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

Affichage	Cause possible	Solution
Rien	La source d'alimentation électrique a été coupée. L'appareil n'a pas été connecté correctement selon le schéma de raccordement. Défaillance du système électronique.	Utilisez d'autres appareils électriques pour voir si un court-circuit s'est produit dans l'alimentation. Vérifiez que l'appareil a été raccordé correctement selon le schéma de raccordement. Si les mesures ci-dessus ne peuvent corriger la défaillance, contactez le service d'assistance technique.
L'écran clignote.	Le panneau de commande est humide ou un objet le couvre.	Séchez la zone du panneau de commande ou enlevez l'objet qui le couvre.
L'indicateur – clignote dans les écrans des éléments.	Une défaillance est survenue dans le système électronique.	Pour confirmer la défaillance, couvrez le panneau de commande avec la main.
<i>F2</i>	Le système électronique a surchauffé et l'élément correspondant a été éteint.	Attendez que le système électronique se soit complètement refroidi. Ensuite, touchez n'importe quel symbole sur la table de cuisson. Si l'avertissement persiste, appelez le service d'assistance technique.
<i>F4</i>	Le système électronique a surchauffé et tous les éléments ont été éteints.	
<i>F5</i> + réglage de chaleur et signal sonore	Il y a un plat de cuisson chaud dans la zone du panneau de commande. Il y a un risque que le système électronique surchauffe.	Retirez le plat de cuisson. L'écran de défaillance disparaît rapidement par la suite. Vous pouvez continuer de cuisiner.
<i>F5</i> et signal sonore	Il y a un plat de cuisson chaud dans la zone du panneau de commande. Pour protéger le système électronique, l'élément a été éteint.	Retirez le plat de cuisson. Attendez quelques secondes. Touchez n'importe quelle commande. Si l'écran de défaillance disparaît, vous pouvez continuer de cuisiner.
<i>F1/F6</i>	L'élément a surchauffé et s'est éteint automatiquement pour protéger la surface de travail.	Attendez que le système électronique se soit complètement refroidi et activez de nouveau l'élément.
<i>F8</i>	L'élément chauffant a été en fonctionnement continu pendant trop longtemps.	La fonction de désactivation automatique de sécurité a été activée. Consultez la section "Durée limitée automatique".
<i>E9000</i> <i>E9010</i>	La tension d'alimentation est incorrecte et à l'extérieur des limites de fonctionnement normales.	Contactez votre distributeur d'électricité.
<i>E9011</i>	La table de cuisson n'est pas branchée de façon adéquate.	Débranchez la table de cuisson de la source d'alimentation. Vérifiez que l'appareil a été raccordé correctement selon le schéma de raccordement.

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

Remarques

- Lorsque le symbole **E** apparaît dans l'affichage, vous devez maintenir enfoncé le capteur du foyer correspondant afin de pouvoir lire le code d'erreur.
- Si le code d'erreur n'apparaît pas dans le tableau, débranchez la table de cuisson du réseau, patientez 30 secondes, puis raccordez-la de nouveau. Si l'afficheur apparaît encore, contactez le service après-vente technique et transmettez le code d'erreur exact.

Test de la vaisselle

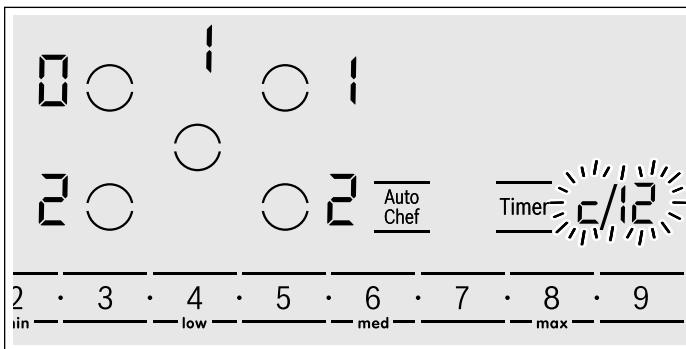
Cette fonction permet de contrôler la rapidité et la qualité du processus de cuisson en fonction du récipient.

Le résultat est une valeur de référence et dépend des caractéristiques du récipient et du foyer utilisé.

1. Remplissez l'ustensile de cuisine encore froid avec 200 ml (8 oz) d'eau et placez-le au centre de la zone de cuisson au diamètre se rapprochant le plus de celui de la base de l'ustensile de cuisson.
2. Accédez aux réglages de base et sélectionnez le réglage **c 12**.
3. Touchez la zone des réglages. — clignotera à l'écran de la zone de cuisson.

La fonction est maintenant activée.

Après 10 secondes, le résultat de la qualité et de la vitesse du processus de cuisson apparaîtra sur l'écran de la zone de cuisson.



Contrôlez le résultat à l'aide du tableau suivant :

Résultat

- 0** Le récipient n'est pas compatible pour le foyer, ce qui explique pourquoi il ne chauffe pas.*
- 1** Le récipient chauffe plus lentement que prévu et le processus de cuisson n'est pas optimal.*
- 2** Le récipient chauffe correctement et le processus de cuisson est correct.

* En présence d'un foyer plus petit, testez de nouveau le récipient sur le foyer plus petit.

Pour réactiver cette fonction, effleurez la zone de réglage.

Remarques

- Si le diamètre de la zone de cuisson utilisée est beaucoup plus petit que le diamètre de l'ustensile de cuisson, seule la portion centrale de l'ustensile de cuisson sera chauffée. Cela pourrait avoir un impact sur les résultats de cuisson, qui pourraient être imprévisibles ou ne pas être satisfaisants.
- Vous pouvez trouver davantage de renseignements sur cette fonction dans la section → "Réglages de base"
- Vous pouvez trouver davantage de renseignements sur le type, le format et le positionnement de l'ustensile de cuisine dans la section → "Cuisson par induction"

Comment bénéficier du service de garantie

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

Numéro E et numéro FD:

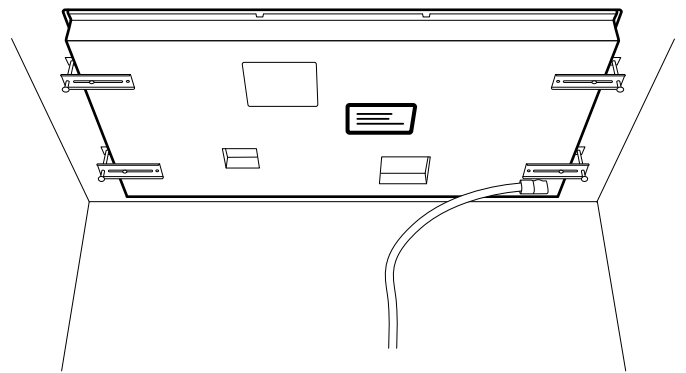
Quand vous contactez notre service, veuillez avoir à portée de main le numéro de modèle (E) et le numéro FD de votre appareil.

Vous pouvez trouver la plaque d'identification avec ces numéros :

- dans le manuel de l'appareil
- sur le dessous de l'appareil

Vous pouvez également trouver le numéro de modèle E sur la vitrocéramique de votre table de cuisson. Vous pouvez consulter le répertoire du service après-vente (TK) et le numéro FD dans les réglages de base. Veuillez consulter la section → "Réglages de base"

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



800-944-2904

www.bosch-home.com

1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614

ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE

Couverture de la garantie :

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

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

Les garanties données ici s'appliquent seulement au premier acheteur du produit et ne sont pas transférables. S'assurer de retourner la carte d'enregistrement, quoiqu'elle n'est pas nécessaire pour la garantie, c'est la façon dont BSH peut vous aviser dans le cas d'un avis de rappel ou de sécurité du produit.

Durée de la garantie

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

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

Réparation ou remplacement comme solution exclusive

Pendant la période de garantie, BSH ou un de ses centres de service autorisés réparera le produit sans frais (sujet à certaines limitations indiquées dans le présent document), si le produit présente un défaut de fabrication ou de matériaux. Si des tentatives raisonnables pour réparer le produit sont vaines, alors BSH remplacera le produit (un modèle supérieur peut être disponible, à la seule discrétion de BSH, moyennant des frais additionnels). Toutes les pièces ou les composants enlevés demeurent la seule propriété de BSH. Toute pièce et tout composant réparés doit être identique à la pièce d'origine à des fins de cette garantie

et la garantie ne sera pas prolongée en regard de telles pièces. La seule responsabilité de BSH est de faire réparer le produit défectueux par un centre de service autorisé pendant les heures d'affaires normales. Pour la sécurité et éviter des dommages à la propriété, BSH recommande fortement de ne pas réparer le produit soi-même, par une personne non qualifié ; BSH ne sera pas tenu responsable des réparations ou du travail effectué par une personne non autorisée. Si le consommateur désire faire réparer par une personne autre qu'une personne autorisée, **CETTE GARANTIE EST AUTOMATIQUEMENT NULLE ET NON AVENUE**. Les centres de service autorisés sont les personnes ou les compagnies qui ont été spécialement formées sur les produits BSH et qui possèdent, selon l'opinion de BSH, une réputation supérieure pour le service à la clientèle et la capacité technique (il est à noter qu'elles sont des entités indépendantes et non des agents, partenaires, affiliations ou représentants de BSH). Nonobstant ce qui suit, BSH ne sera pas tenu responsable d'aucune façon si le produit est situé dans une région éloignée (supérieure à 100 miles d'un centre de service autorisé) ou n'est pas accessible de façon raisonnable, dans un environnement hasardeux, dangereux ; dans une telle éventualité, à la demande du consommateur, BSH pourrait payer les frais de main-d'oeuvre et de pièces et expédier les pièces à un centre de service autorisé le plus près, mais le consommateur serait entièrement responsable pour toute durée de déplacement et autres frais spéciaux encourus par le centre de service, en autant qu'il accepte l'appel de service.

Produit hors garantie

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

Exclusions à la garantie

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

- utilisation du produit autre qu'un usage normal, habituel et de la façon destinée (incluant sans limitation toute forme d'utilisation commerciale, d'utilisation ou de rangement d'un produit pour l'intérieur à l'extérieur, utilisation du produit de concert avec un transporteur aérien ou marin) ;
- mauvaise conduite, négligence, mauvaise utilisation, abus, accidents, fonctionnement inadéquat, mauvais entretien, installation inadéquate ou négligente, altération, manquement d'observer les instructions de fonctionnement, mauvaise manipulation, service non autorisé (incluant réparation par le consommateur ou exploration du fonctionnement interne du produit) ;
- ajustement, modification ou altération de toute sorte ;
- manquement à la conformité des normes applicables fédérales, provinciales, municipales ou électrique du pays, codes de plomberie et/ou de construction,

réglementation ou lois, incluant le manquement d'installer le produit en stricte conformité avec les codes et réglementations de construction et d'incendie locaux ;

- usure ordinaire, déversements d'aliments, liquide, accumulation de graisse ou autres substances accumulées dans, sur ou autour du produit ;
- toute force ou tout facteur externe, élémentaire et/ou environnemental, incluant sans limitation, pluie, vent, sable, inondation, incendie, coulée de boue, gel, humidité excessive et exposition prolongée à l'humidité, foudre, surtension, problème de structure autour de l'appareil et actes de Dieu.

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

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

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

Contenido

Definiciones de seguridad	52
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES ..	53
Seguridad para evitar incendios	53
Seguridad al cocinar	53
Prevención de quemaduras	54
Seguridad de los niños	54
Seguridad en la limpieza	54
Seguridad en los utensilios de cocina	54
Instalación y mantenimiento adecuados	55
Interferencias electromagnéticas	55
Ventilador de refrigeración	56
Advertencias en virtud de la Proposición 65 del estado de California	56
Elementos que pueden dañar el electrodoméstico ..	57
Protección medioambiental	57
Consejos para ahorrar energía	57
Cocción por inducción	57
Ventajas de la cocción por inducción	57
Recipientes para cocinar	57
Para familiarizarse con la unidad	59
Panel de control	59
Los elementos	60
Indicador de calor residual	60
Operación	60
Interruptor de alimentación eléctrica principal	60
Para encender la placa	60
Tiempo de cocción	62
Temporizador de cocina	63
Función SpeedBoost®	63
AutoChef®	64
Panel Lock	66
Protección de limpieza	67
Limitación automática de tiempo	67
Valores básicos	67
Limpieza y mantenimiento	69
Limpieza diaria	69
Directrices de limpieza	69
Tablas de limpieza	70
Mantenimiento	70
Servicio técnico	71
Preguntas y respuestas frecuentes (FAQ)	71
Arreglo de los desperfectos	72
Cómo obtener el servicio técnico de la garantía	73

DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO	74
Cobertura de esta garantía y a quiénes se aplica	74
Duración de la garantía	74
Reparación/reemplazo como único recurso	74
Producto fuera de garantía	75
Exclusiones de la garantía	75

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

Definiciones de seguridad

▲ ADVERTENCIA

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

▲ ATENCION

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

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

Nota: Esto alerta sobre información o sugerencias importantes.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA

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

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

Seguridad para evitar incendios

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

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

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

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

ADVERTENCIA

PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO OCASIONADO POR GRASA:

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

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

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

ADVERTENCIA

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

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

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

Seguridad al cocinar

ADVERTENCIA

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

ADVERTENCIA

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

CUANDO COCINE CON AUTOCHF®, SIGA ESTAS INDICACIONES:

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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

Prevención de quemaduras

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

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

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

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

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

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

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

ADVERTENCIA

PELIGRO DE QUEMADURAS

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

ADVERTENCIA

PELIGRO DE QUEMADURAS

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

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

Seguridad de los niños

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

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

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

ATENCIÓN

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

Seguridad en la limpieza

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

No use limpiadores a vapor para limpiar el aparato.

Seguridad en los utensilios de cocina

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

Utilice el tamaño de olla adecuado.

El uso de utensilios de cocina más pequeños deja expuesta al contacto directo una parte del elemento de calentamiento o de la hornilla, y puede ocasionar la

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ignición de la ropa. Seleccione utensilios de cocina con bases planas y lo suficientemente grandes para que cubran la unidad de calentamiento de la superficie. Este electrodoméstico está equipado con una o más unidades de superficie de diferente tamaño. La proporción correcta del utensilio de cocina con respecto al elemento de calentamiento o la hornilla también aumenta la eficiencia.

Los utensilios de cocina no aprobados para uso con placas de cerámica pueden romperse con los cambios bruscos de temperatura. Utilice únicamente ollas que sean apropiadas para placas cerámicas de inducción. Siempre coloque los mangos de los utensilios hacia adentro, de manera que no se extiendan sobre las áreas de trabajo adyacentes ni sobre el borde de la placa. Esto reduce el riesgo de incendios, derrames y quemaduras.

ADVERTENCIA

PELIGRO DE LESIONES

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

ADVERTENCIA

PELIGRO DE LESIONES

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

Instalación y mantenimiento adecuados

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

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

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 13,100 pies (4,000 metros) sobre el nivel del mar.

Este electrodoméstico ha sido diseñado para uso doméstico normal únicamente. No está aprobado para uso en exteriores. Consulte la Declaración de Garantía limitada del Producto. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con el fabricante.

No almacene ni utilice productos químicos corrosivos, vapores, materiales inflamables ni productos no alimenticios sobre este electrodoméstico ni cerca de él. Está específicamente diseñado para calentar o cocinar

alimentos. El uso de productos químicos corrosivos al calentar o limpiar dañará el electrodoméstico y podría causar lesiones.

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

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

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

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

Interferencias electromagnéticas

ADVERTENCIA

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

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

Es responsabilidad del usuario corregir cualquier interferencia.

ATENCIÓN

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Ventilador de refrigeración

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

Debe haber una distancia mínima de $\frac{3}{4}$ " (20mm) entre el contenido del cajón y la entrada del ventilador.

Advertencias en virtud de la Proposición 65 del estado de California

ADVERTENCIA

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

Elementos que pueden dañar el electrodoméstico

AVISO

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

Protección medioambiental

Consejos para ahorrar energía

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

Cocción por inducción

Ventajas de la cocción por inducción

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

- Ahorro de tiempo al cocinar y asar.
- Ahorro de energía.
- Cuidados y limpieza más sencillos. Los alimentos que hayan rebosado no se queman con tanta rapidez.
- Aportación controlada de calor y más seguridad. La placa de cocción genera o interrumpe la aportación de calor inmediatamente después de cada uso. La zona de cocción interrumpe la aportación de calor inmediatamente cuando se retira el recipiente de la zona, aunque esta permanezca conectada.

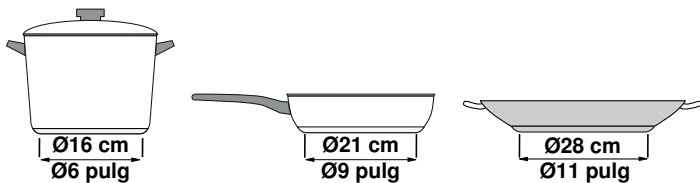
Recipientes para cocinar

Sólo son recipientes adecuados para cocinar por inducción los recipientes ferromagnéticos, por ejemplo:

- de acero esmaltado
- de hierro fundido
- vajilla especial para inducción de acero inoxidable.

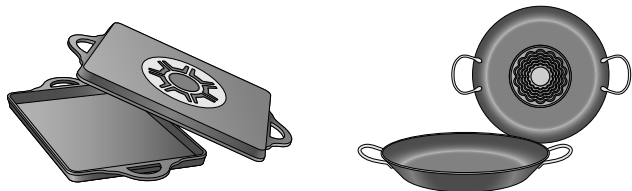
Para comprobar si los recipientes son adecuados para inducción consultar el capítulo → "*Prueba de la vajilla*".

Para obtener buenos resultados de cocción, es recomendable que el área ferromagnética de la base del recipiente se ajuste al tamaño de la zona de cocción. Si el recipiente no se detecta en una zona de cocción, intentarlo de nuevo en una zona de cocción con un diámetro menor.

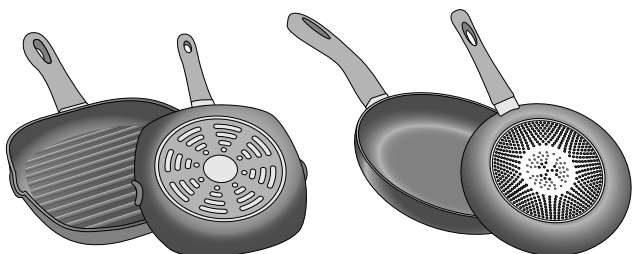


También hay recipientes para inducción cuya base no es ferromagnética en su totalidad:

- si la base del recipiente para cocinar solo es ferromagnética en parte, se calentará únicamente dicha superficie ferromagnética. Esto puede provocar que el calor no se distribuya de forma homogénea. La temperatura que alcance la zona no ferromagnética puede ser demasiado baja para cocinar.



- Si el material de la base del recipiente está compuesto, entre otros, de fragmentos de aluminio, la superficie ferromagnética también se ve reducida. Puede ser que el recipiente no se caliente de forma adecuada o que la placa de cocción ni siquiera lo detecte.



Recipientes no aptos

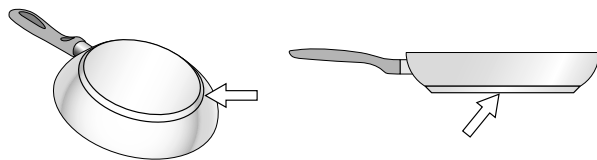
No utilice bajo ningún concepto adaptadores para inducción o recipientes hechos de:

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

Características de la base del recipiente

Las características de la base de los recipientes pueden influir en la homogeneidad del resultado de la cocción. Recipientes fabricados con materiales que ayudan a difundir el calor, como recipientes "sandwich" de acero inoxidable, reparten el calor uniformemente, ahorrando tiempo y energía.

Se recomienda utilizar recipientes con bases totalmente planas, evitando relieves que impliquen un menor suministro de potencia.



Ausencia de recipiente o tamaño inadecuado

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

Recipientes vacíos o con base fina

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

Detección de recipiente

Cada zona de cocción tiene un límite mínimo de detección del recipiente, que depende del diámetro ferromagnético y del material de la base del recipiente. Siempre se debe utilizar la zona de cocción que más se adecue al diámetro de la base del recipiente que se está utilizando.

Detección automática en zonas de cocción dobles o triples

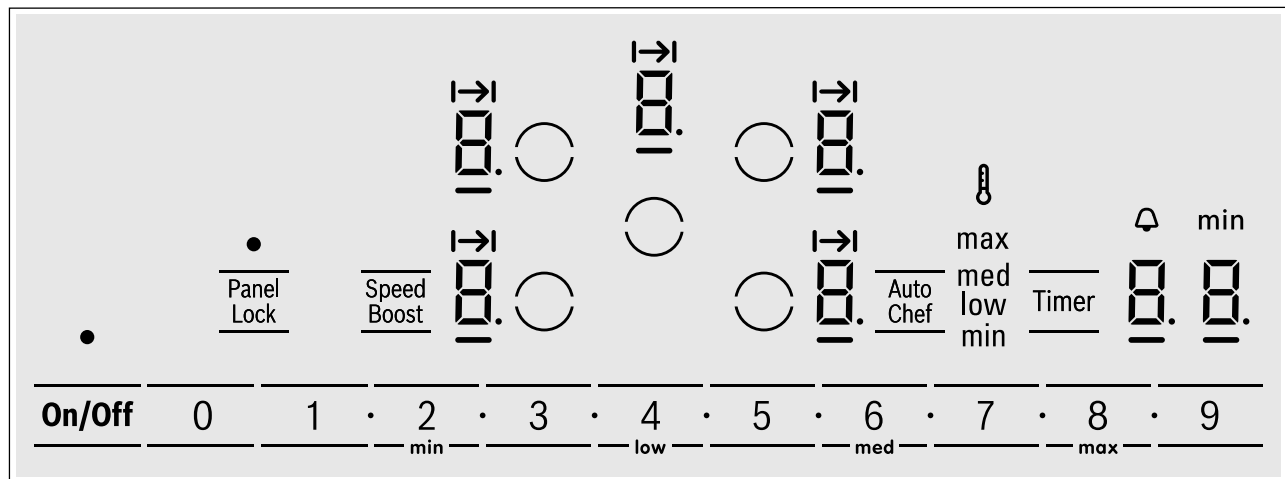
Estas zonas pueden reconocer recipientes de diferentes tamaños. Dependiendo del material y de las propiedades del recipiente para cocinar, la zona de cocción se adapta automáticamente, activándose la zona simple, doble o triple y suministrando la potencia adecuada para obtener buenos resultados de cocción.

Para familiarizarse con la unidad

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

La página 2 contiene una lista de modelos y dimensiones.

Panel de control



Elementos de control	
On/Off (Encendido/ Apagado)	Interruptor principal
○	Seleccionar el elemento de cocción
0 1 • 2 • ... 8 • 9	Área de ajustes
Panel Lock (Bloqueo de panel)	Bloqueo de panel para seguridad de los niños/protección de limpieza
Speed Boost (Intensificar velocidad)	Función SpeedBoost® (Intensificar velocidad)
Auto Chef	Función para freír AutoChef®
Timer (Temporizador)	Funciones del temporizador
min/low/med/max (mín/bajo/med/máx)	Seleccionar nivel de potencia para AutoChef®

Indicadores	
□	Placa lista
●	Función indicada activa
I→I	Ajustar el tiempo de cocción
—	Indica el elemento seleccionado
00	Valor del temporizador
1-9	Nivel de potencia
H/h	Calor residual
b	Función SpeedBoost® (Intensificar velocidad)
R	Función AutoChef®
min.	Indicación de la hora actual
⌋	Temperatura AutoChef®
máx., med, bajo, mín.	Ajustes de temperatura
⌋ min	Función del temporizador

Superficies de mando

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

Notas

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

Los elementos

Elemento	
○ Elemento individual	Utilizar siempre el recipiente con el tamaño adecuado.
⊙ Elemento doble	Este elemento se enciende automáticamente al utilizar utensilios de cocina con una base que coincida con el tamaño del área externa seleccionada para el uso.
⊗ Elemento triple	Este elemento se enciende automáticamente al utilizar utensilios de cocina con una base que coincida con el tamaño del área externa (⊙ o ⊗) seleccionada para el uso.

Utilice únicamente utensilios de cocina adecuados para cocción por inducción; consulte la sección → "Cocción por inducción"

Indicador de calor residual

La placa de cocción cuenta con un indicador de calor residual para cada zona de cocción que señala que dicha zona aún está caliente. Evitar tocar la zona de cocción mientras el indicador de calor residual esté iluminado o inmediatamente después de que se apague. En función de la intensidad del calor residual se mostrará lo siguiente:

- Display **H**: temperatura elevada
- Display **h**: temperatura baja

Al retirar el recipiente para cocinar de la zona de cocción durante el proceso de cocción el indicador de calor residual y el nivel de potencia seleccionado parpadean de modo alterno.


Cuando se apaga la zona de cocción, el indicador de calor residual se ilumina. Aunque la placa de cocción esté apagada, el indicador de calor residual se mantendrá iluminado mientras la zona de cocción esté caliente.

Operación


Interruptor de alimentación eléctrica principal

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

Encendido de la placa

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

Apagar la placa

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

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

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

Para encender la placa



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

Programación del elemento

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




Nivel de calor 1 = potencia mínima

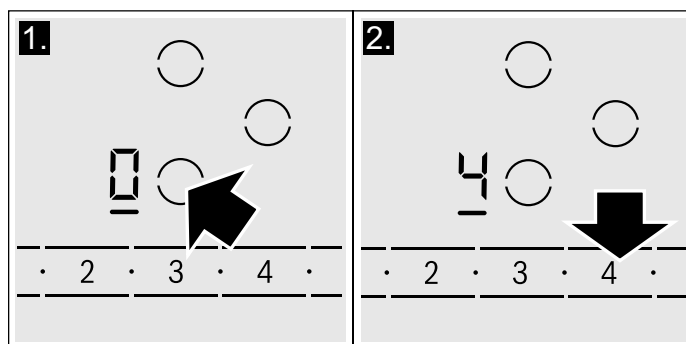
Nivel de calor 9 = potencia máxima


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

Seleccionar el nivel de calor

La placa debe estar encendida.

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



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

Apagar el elemento

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

Notas

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

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

Tabla de valores

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

	Niveles de potencia
Derretimiento	
Chocolate	1.
Mantequilla	1 - 2
Calentado	
Verduras congeladas (p. ej., espinaca)	2. - 3.
Caldo	7 - 8
Sopa espesa	1. - 2.
Leche**	1 - 2
Hervor	
Salsa delicada: p. ej., salsa Béchamel	4 - 5
Salsa para spaghetti	2 - 3
Estofado	4 - 5
Pescado**	4 - 5
Cocción	
Arroz (con doble cantidad de agua)	2 - 3
Papas hervidas con piel, con 1 a 2 tazas de agua	4 - 5

Recomendaciones

- Si se calientan purés, cremas y salsas espesas, remover de vez en cuando.
- Durante el precalentamiento utilizar el nivel de potencia 8-9.
- Durante la cocción con tapa, reducir el nivel de potencia en cuanto aparezca vapor entre la tapa y el recipiente.
- Tras el proceso de cocción mantener el recipiente cerrado hasta el momento de servir.
- Para cocinar con olla exprés seguir las instrucciones del fabricante.
- No cocinar excesivamente los alimentos para mantener sus propiedades nutricionales. Con el reloj de cocina se puede programar el tiempo de cocción óptimo.
- Para un resultado sano de la cocción el aceite o la grasa no deben calentarse hasta el punto de que humeen.
- Para dorar alimentos, freírlos en porciones pequeñas una tras otra.
- Algunos recipientes pueden alcanzar temperaturas altas durante la cocción. Se recomienda el uso de guantes de cocina para manipularlos.
- En el capítulo → "Protección medioambiental" hay recomendaciones para ahorrar energía al cocinar.

⚠ ATENCION

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

	Niveles de potencia
Papas hervidas con 1 a 2 tazas de agua	4 - 5
Verduras frescas, con 1 a 2 tazas de agua	2 - 3.
Verduras congeladas, con 1 a 2 tazas de agua	3. - 4.
Pastas (2 a 4 cuartos de agua)*	6 - 7
Pudín**	1 - 2
Cereales	2 - 3
Frituras	
Chuleta de cerdo	5. - 6.
Pechuga de pollo	5 - 6
Tocino	6 - 7
Huevos	5 - 6
Pescado	5 - 6
Pancakes	6 - 7
Alimentos fritos con abundante aceite** (en 1 a 2 cuartos de aceite)	
Alimentos congelados; p. ej., nuggets de pollo (0.5 lb por porción)	8 - 9
Otros; p. ej., donas (0.5 lb por porción)	4. - 5.
Mantener caliente	
salsa de tomate	1.

* Cocción continua sin tapa

** sin tapa

Tiempo de cocción

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

⚠ ATENCION

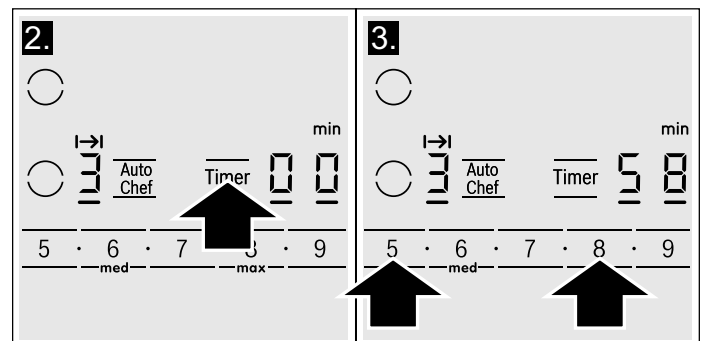
- Al utilizar el temporizador, siempre supervise la placa y no permita que nada se derrame por hervor ni se queme. Los derrames por hervor pueden provocar humo, y algunos alimentos y aceites pueden prenderse fuego si quedan con valores de alta temperatura.
- Esta función no debe utilizarse durante períodos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

Programar un tiempo de cocción

La placa debe estar encendida.

- Seleccionar el elemento y el nivel de potencia deseados.
- Pulsar la tecla **Timer** (Temporizador). Se enciende la indicación visual **I→I** en el display del elemento y se muestra **00** en el display del temporizador.

- En el término de 10 segundos, ingresar el tiempo de cocción deseado con las teclas numéricas.



El temporizador comenzará la cuenta atrás después de unos segundos.




AutoChef®

Si se ha programado un tiempo de cocción para un elemento y se ha activado AutoChef®, el tiempo de cocción no empezará la cuenta regresiva hasta que se haya alcanzado el ajuste de temperatura seleccionado.

Cambiar o cancelar el tiempo de cocción

- Seleccionar el elemento deseado y pulsar la tecla **Timer** (temporizador).
- Ajustar el tiempo de cocción con las teclas numéricas. Para cancelar el tiempo de cocción, ajustar el temporizador a **00**.

Una vez transcurrido el tiempo de cocción

El elemento se apaga una vez que haya transcurrido el tiempo de cocción. Escuchará un bip. Aparece la indicación visual  en el display del elemento, y el display del temporizador muestra  durante 10 segundos. La indicación visual  que se encuentra en el display del elemento se mantiene encendida.

Pulse la tecla **Timer** (Temporizador) para apagar la indicación visual y el bip.

Notas


- Para programar un tiempo de cocción inferior a 10 minutos, pulsar siempre **0** antes de seleccionar el valor deseado.
- Si se ha programado un tiempo de cocción para varias zonas, en la indicación visual de la función programación del tiempo se muestra siempre el tiempo de la zona de cocción seleccionada.
- Para consultar el tiempo de cocción restante de una zona de cocción, seleccionar la zona.
- Se puede ajustar un tiempo de cocción de hasta **99** minutos.

Temporizador automático

Esta función permite seleccionar un tiempo de cocción para todos los elementos. Una vez que se enciende un elemento, la hora seleccionada empieza la cuenta regresiva. El elemento se apagará automáticamente una vez haya transcurrido el tiempo de cocción.

En la sección → "Valores básicos", se puede encontrar información sobre cómo activar el temporizador automático.

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



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

Temporizador de cocina


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


Esta función no apaga automáticamente un elemento.

Programación del temporizador de la cocina



1. Pulsar la tecla **Timer**, hasta que el indicador  se encienda. Aparece  y **min** en el display del temporizador.
2. Ajustar el tiempo deseado con las teclas numéricas. El tiempo empezará a descontarse después de unos segundos.

Cambiar o eliminar el tiempo

Pulsar la tecla **Timer** de forma repetida, hasta que el indicador  se encienda.

Cambiar el tiempo con las teclas numéricas, o ajustar  para eliminar el tiempo programado.

Cuando haya transcurrido el tiempo


Se escucha un bip.  aparece en el display del temporizador y el indicador  se enciende. El display se apagará después de 10 segundos.

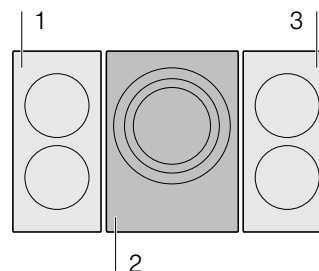
Al pulsar la tecla **Timer**, el display se apaga y deja de sonar el bip.

Función SpeedBoost®


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

Limitación al uso

Esta función puede activarse para una zona de cocción siempre que la otra zona del mismo grupo no esté funcionando (ver imagen). De lo contrario, en la indicación visual de la zona de cocción seleccionada parpadearán  y **9**; a continuación se ajustará automáticamente el nivel de potencia **9** sin activarse la función.




Activación

1. Seleccionar un elemento.
2. Pulsar la tecla **Speed Boost** (Intensificar velocidad).  se ilumina en el display.

La función está activada.

Desactivación

1. Seleccionar el elemento en el que se ajusta la función SpeedBoost®.
2. Pulsar la tecla **Speed Boost** (Intensificar velocidad).  aparece en el display y el elemento cambia de nuevo al ajuste del calor **9**.

La función está desactivada.

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

AutoChef®

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

Ventajas al freír

- El elemento solo se calienta si es necesario para mantener la temperatura. Esto ahorra energía y evita que el aceite o la grasa se sobrecalienten.
- La función AutoChef® avisa cuando el sartén vacío ha alcanzado la temperatura óptima para añadir el aceite y, a continuación, los alimentos.

▲ ATENCION

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

Sartenes aptos para AutoChef®

Los sartenes aptos para usarse con AutoChef® se encuentran disponibles como accesorio opcional. Utilizar solo sartenes aptos para usarse con AutoChef®. Se puede adquirir nuestra gama de sartenes en tiendas especializadas o a través de nuestro servicio de asistencia técnica. Indicar siempre el código de referencia asociado.

- **HEZ390210** (pequeño)
- **HEZ390220** (mediano)
- **HEZ390230** (grande)

Los sartenes tienen un recubrimiento antiadherente, lo que significa que se necesita muy poca cantidad de aceite para freír.

▲ ATENCION

- La función AutoChef® se ajustó especialmente para este tipo de sartén.
 - Otros sartenes podrían sufrir un sobrecalentamiento. La temperatura puede ajustarse, incrementarse o reducirse. Intentar primero el ajuste a temperatura baja y después cambiarlo según sea necesario.
 - Asegurarse de que el diámetro de la base del sartén corresponda con el tamaño del elemento. Colocar el sartén en el centro del elemento.
 - Si se utiliza un tipo de sartén diferente, intentar primero en el nivel de fritura más bajo y ajustarlo según sea necesario. Los sartenes podrían sufrir un sobrecalentamiento.
-

Niveles de fritura

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

Tabla para freír

La tabla muestra el ajuste de temperatura apropiado para cada alimento. El tiempo de cocción puede variar en función del tipo, el peso, el tamaño y la calidad del alimento.

El ajuste de temperatura programado varía dependiendo del sartén utilizado.

Precalentar el sartén vacío; agregar aceite y el alimento después de que suene la señal acústica.

	Ajuste de temperatura	Tiempo total de fritura desde la señal (min.)
Carne		
Milanesa, sencilla o empanizada	med.	6 - 10
Filete	med.	6 - 10
Chuletas*	bajo	10 - 15
Cordon bleu, milanesas*	med.	10 - 15
Filete, término azul, 1¼" (3 cm) de grosor	máx.	6 - 8
Filete, término medio o bien cocido, 1¼" (3 cm) de grosor	med.	8 - 12
Pechuga de pollo, ¾" (2 cm) de grosor*	bajo	10 - 20
Salchichas, hervidas o crudas*	bajo	8 - 20
Hamburguesas, albóndigas, croquetas*	bajo	6 - 30
Pan de carne	mín.	6 - 9
Gyros	med.	7 - 12
Carne molida	med.	6 - 10
Tocino	mín.	5 - 8
Pescado		
Pescado, frito, entero, p. ej., trucha	bajo	10 - 20
Filete de pescado con o sin empanizar	bajo - medio	10 - 20
Camarones	med.	4 - 8
Platos con huevo		
Hot cakes**	máx.	-
Omellete**	mín.	3 - 6
Huevos fritos	mín. - med.	2 - 6
Huevos revueltos	mín.	4 - 9
Hot cake de pasas	bajo	10 - 15
Tostadas a la francesa**	bajo	4 - 8
Papas		
Papas fritas, hervidas con piel	máx.	6 - 12
Papas fritas, hechas de papas crudas	med.	15 - 25
Buñuelos de papa**	máx.	2.5 - 3.5
Papas glaseadas	bajo	15 - 20
Verduras		
Ajo, cebollas	mín.	2 - 10
Calabaza, berenjena	bajo	4 - 12
Pimientos, espárragos verdes	bajo	4 - 15
Hongos	med.	10 - 15
Verduras glaseadas	bajo	6 - 10

* Dar la vuelta varias veces.

** Tiempo de cocción total por pieza. Freír de forma consecutiva.

	Ajuste de temperatura	Tiempo total de fritura desde la señal (min.)
--	-----------------------	---

Productos congelados

Milanesa	med.	15 - 20
Cordon bleu*	med.	10 - 30
Pechuga de pollo*	med.	10 - 30
Nuggets de pollo	med.	10 - 15
Gyros, kebab	bajo	5 - 10
Filete de pescado con o sin empanizar	bajo	10 - 20
Barritas de pescado	med.	8 - 12
Papas fritas	máx.	4 - 6
Alimentos salteados, p. ej., verduras fritas con pollo	bajo	6 - 10
Rollitos de primavera	med.	10 - 30
Camembert/queso	bajo	10 - 15

Otros



Camembert/queso	bajo	7 - 10
Alimentos secos a los que debe agregarse agua, p. ej., pasta	mín.	5 - 10
Croutones	bajo	6 - 10
Almendras/nueces/piñones	med.	3 - 15

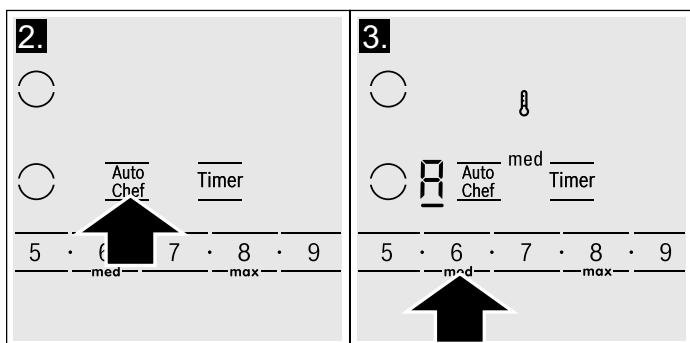
* Dar la vuelta varias veces.



** Tiempo de cocción total por pieza. Freír de forma consecutiva.

Programar la función AutoChef®

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

1. Seleccionar el elemento.
2. Pulsar la tecla **AutoChef**. Se enciende  en el display del elemento.
3. Seleccione el nivel de fritura deseado con las teclas numéricas. Se enciende el símbolo  en el display. Se muestra el nivel de fritura seleccionado.



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

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

Apagar la función AutoChef®


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

Panel Lock

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

Activación del bloqueo de panel

La placa debe estar apagada.

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

Desactivación del bloqueo de panel

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

⚠ ATENCION

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

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

Bloqueo automático de panel

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

Encender y apagar: en la sección → "Valores básicos", se puede consultar cómo manejar el bloqueo automático de panel

Protección de limpieza

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

Para activar: Pulsar la tecla **Panel Lock** (Bloqueo de panel). El indicador ● situado encima de la tecla se enciende. El panel de control se bloqueará durante 35 segundos.

Ahora se podrá limpiar la superficie del panel de control, sin correr el riesgo de cambiar los ajustes.

Para desactivar: para desactivar la función antes de que se haya terminado todo el tiempo, pulsar la tecla de Bloqueo de panel. El indicador ● situado por encima de la tecla se apaga, la función se desactiva.

Notas

- Suena una señal acústica 30 segundos después de la activación. Esto indica que la función está a punto de terminar.

Valores básicos

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

Pantalla	Función
<i>c 1</i>	Bloqueo para niños/bloqueo de panel automáticos <i>0</i> Apagado* <i>1</i> Encendido
<i>c 2</i>	Señales acústicas <i>0</i> Señal de confirmación y señales de error desactivadas <i>1</i> Señales de error activadas únicamente <i>2</i> Señales de confirmación activadas únicamente <i>3</i> Todas las señales activadas*
<i>c 5</i>	Temporizador automático <i>0</i> Apagado* <i>1-99</i> Tiempo de apagado automático
<i>c 6</i>	Duración de la señal de finalización del temporizador <i>1</i> 10 segundos* <i>2</i> 30 segundos <i>3</i> 1 minuto
<i>c 7</i>	Función Power Management <i>0</i> = Apagada* <i>1</i> = 1.000 W, potencia mínima <i>1.</i> = 1.500 W <i>2</i> = 2.000 W etc. <i>9</i> o <i>9.</i> = potencia máxima del elemento

- El bloqueo de la protección de limpieza no bloquea el interruptor principal. La placa se podrá apagar en cualquier momento.

Limitación automática de tiempo

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

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

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

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

c 9	<p>Tiempo de selección para el elemento de calentamiento</p> <p>∞ Ilimitado*: Puede ajustar los valores del último elemento de calentamiento utilizado en cualquier momento, sin tener que seleccionarlo nuevamente.</p> <p>! Restringido: Puede ajustar los valores para el último elemento de calentamiento utilizado en el término de los 10 segundos después de seleccionarlo. Luego, tendrá que seleccionar el elemento de calentamiento nuevamente antes de programarlo.</p>
c 12	<p>Recipiente para cocinar, resultado de la comprobación del proceso de cocción</p> <p>∞ No adecuado</p> <p>! No perfecto</p> <p>2 Adecuado</p>
c 0	<p>Reprogramar a los valores básicos</p> <p>∞ Apagado*</p> <p>! Reprograme el electrodoméstico a los valores básicos</p>

*valores de fábrica

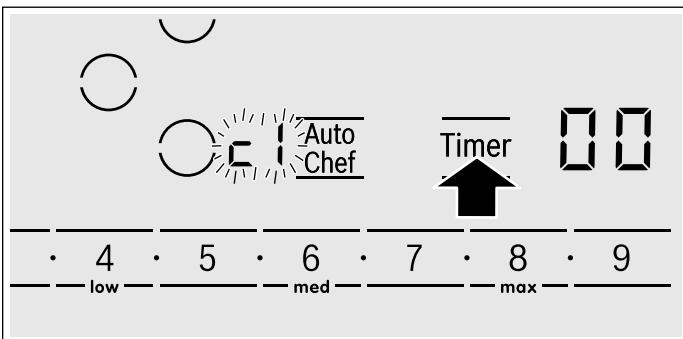
Modificación de los valores básicos

La placa debe estar apagada.

1. Encienda la placa con el interruptor principal.
2. En el término de los 10 segundos siguientes, pulsar la tecla **Timer** (Temporizador) durante alrededor de 4 segundos.
Los primeros cuatro displays muestran la información del producto. Pulsar el área de ajustes para visualizar los displays individuales.

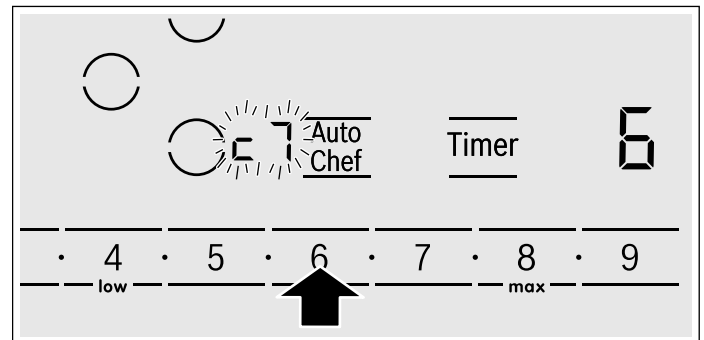
Información del producto	Display
Directorio del servicio al cliente (TK)	01
Número FD	Fd
Número FD 1	95.
Número FD 2	0.5

3. Al pulsar de nuevo la tecla del **Timer**, cambiará a los ajustes básicos.
Se encienden **c** y **!** en el display en forma alternada y se enciende **∞** en el display del temporizador como valor predeterminado.



4. Pulsar **Timer** repetidamente hasta que aparezca la indicación visual de la función deseada en el display del elemento.

5. Seleccionar el valor deseado con las teclas numéricas.



6. Volver a pulsar **Timer** durante 4 segundos. Se guarda el valor.

Salir de los valores básicos

Apague la placa con el interruptor principal.

Limpieza y mantenimiento

Limpieza diaria

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

Placa de cocción vitrocerámica

▲ ATENCION

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

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

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

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

Molduras laterales de acero inoxidable

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

Limpie usando una esponja húmeda o un trapo, enjuague y seque.

Directrices de limpieza

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

Para obtener mejores resultados, utilizar un producto limpiador de cubiertas de cristal, tal como el limpiador de cubiertas de cristal de Bosch (número de parte 12010030), que puede ordenarse online en

www.bosch-home.com/us/store (solo para clientes en los Estados Unidos). Otros productos de limpieza incluyen Bon Ami®, Soft Scrub® (sin cloro) y el vinagre blanco.

Evite estos productos de limpieza

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

Tablas de limpieza

Tipo de suciedad	Posible solución
Azúcar caramelizado, sirope de azúcar, leche o salsas de tomate. Películas o láminas de plástico fundidas. Este tipo de suciedades DEBEN LIMPIARSE INMEDIATAMENTE. Si no se limpian inmediatamente, podrían provocar daños permanentes en la superficie.	Limpie este tipo de manchas mientras la superficie todavía esté caliente utilizando la cuchilla limpiacristales. Utilice una cuchilla nueva. Extraiga la sartén y apague el aparato. Póngase una manopla y sujete la cuchilla en un ángulo de 30° teniendo cuidado de no rayar o arañar el cristal. Empuje la suciedad hacia fuera del área térmica. Cuando la superficie esté fría, limpie los restos de suciedad y aplique un limpiador para placas de vitrocerámica..
▲ ADVERTENCIA	
PELIGRO DE LESIONES La cuchilla está muy afilada. Peligro de daños por cortes. Proteger la cuchilla cuando no se esté utilizando. Reemplazar inmediatamente la cuchilla cuando presente desperfectos.	
Restos de comida pegados, rayas oscuras y manchas	Coloque una toallita de papel o una esponja húmedas encima de la mancha durante 30 minutos para ablandarla. Utilice un rascador de plástico y limpiador para placas de vitrocerámica o utilice la cuchilla limpiacristales. Lave y seque.
Salpicaduras grasientas	Limpie la grasa con un paño o una esponja con detergente; Lave completamente y seque. Aplique limpiador para placas de vitrocerámica.
Marcas de metal: manchas iridiscentes	Es posible que las sartenes con bases de aluminio, cobre o acero inoxidable dejen marcas. Trátelas inmediatamente con limpiador para placas de vitrocerámica cuando la superficie esté fría. Si las marcas no desaparecen, intente utilizar un limpiador abrasivo débil (Bon Ami®, Soft Scrub® sin lejía) y una toallita de papel húmeda. Lave y vuelva a aplicar limpiador para placas de vitrocerámica. Si las marcas metálicas no se limpian antes de volver a calentar la placa, se volverán muy difíciles de quitar.
Manchas profundas de agua: Derrames de líquidos de cocción calientes sobre la superficie	Los minerales de algunas aguas pueden penetrar en la superficie y provocar manchas. Utilice vinagre blanco sin diluir, lave y seque. Vuelva a tratar con limpiador para placas de vitrocerámica. Limpie los derrames y las manchas antes de volver a utilizar la placa de cocción.
Arañazos en la superficie: Los arañazos pequeños son normales y no afectan a la cocción. El uso diario de un limpiador para placas de vitrocerámica puede suavizarlos y volverlos menos visibles.	Aplique limpiador para placas de vitrocerámica antes de utilizar la placa para quitar los granitos y las motas, por ejemplo de sal y otros condimentos. Para reducir los arañazos, utilice sartenes con una base suave, limpia y totalmente seca. Utilice el limpiador para placas de vitrocerámica recomendado de manera diaria. AVISO: Los anillos de diamante pueden rayar la superficie.

Mantenimiento

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

Servicio técnico

Preguntas y respuestas frecuentes (FAQ)

Uso del electrodoméstico

¿Por qué no se enciende la placa? ¿Por qué se enciende el símbolo del seguro para niños?

El seguro para niños está activado.

En la sección → "Panel Lock", se puede encontrar información sobre esta función

¿Por qué parpadean los displays? ¿Por qué se escucha una señal acústica?

Retirar cualquier resto de líquido o comida del panel de control. Quitar cualquier objeto del panel de control.

En la sección → "Valores básicos", se puede encontrar instrucciones sobre cómo desactivar la señal acústica.

Ruidos

¿Por qué se escuchan ruidos durante la cocción?

Pueden producirse ruidos debido al material de la base del recipiente o al funcionamiento de la placa. Estos ruidos son normales, forman parte de la tecnología de inducción y no indican que se trate de una avería.

Posibles ruidos:

Un zumbido profundo como en un transformador:

se produce al cocinar con un nivel de potencia elevado. Este ruido desaparece o disminuye en cuanto se reduce el nivel de potencia.

Un silbido bajo:

se produce cuando el recipiente se encuentra vacío. Este ruido desaparece en cuanto se introduce agua o alimentos en el recipiente.

Crepitar:

se produce con recipientes que están compuestos de diferentes materiales superpuestos o al utilizar al mismo tiempo recipientes de tamaño y material diferente. La cantidad y la manera de cocinar los alimentos pueden hacer variar la intensidad del ruido.

Unos silbidos elevados:

Se pueden producir cuando se ponen en marcha dos zonas de cocción al mismo tiempo y con el máximo nivel de potencia. Estos silbidos desaparecen o disminuyen tan pronto como se reduce la potencia.

Ruido del ventilador:

La placa de cocción está provista de un ventilador que se activa cuando la temperatura detectada es elevada. El ventilador también puede seguir funcionando después de que se haya apagado la placa de cocción si la temperatura detectada es todavía demasiado elevada.

Limpieza

¿Cómo se limpia la placa?

Con un producto de limpieza especial para vitrocerámica, se obtienen los mejores resultados. No se aconseja el uso de productos de limpieza fuertes o abrasivos, detergente para lavavajillas (concentrado) o estropajos.

En la sección , se puede encontrar información sobre la limpieza y el cuidado de la placa

Arreglo de los desperfectos

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

⚠ ATENCION

Las reparaciones solo deben ser realizadas por un técnico autorizado.

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

Display	Posible causa	Solución
Ninguno	La fuente de alimentación eléctrica se ha desconectado. El dispositivo no ha sido conectado de acuerdo con el plano de conexión. Error electrónico.	Utilizar otros dispositivos eléctricos para comprobar si se ha producido un cortocircuito en el suministro eléctrico. Asegurarse de que el dispositivo haya sido conectado de acuerdo con el plano de conexión. Si no se puede eliminar el error, informar al servicio técnico de postventa.
El display parpadea.	El panel de control está húmedo o un objeto lo está cubriendo.	Secar el panel de control o quitar el objeto.
El indicador — parpadea en el display del elemento	Se ha producido un error en los elementos electrónicos.	Para confirmar el error, cubrir el panel de control con la mano.
F2	Los elementos electrónicos se han sobrecalentado y han apagado el elemento correspondiente.	Esperar hasta que los elementos electrónicos se hayan enfriado lo suficiente. Entonces, pulsar cualquier símbolo de la placa. Si la advertencia persiste, llame al Servicio de Asistencia Técnica.
F4	Los elementos electrónicos se han sobrecalentado y han apagado todos los elementos.	
F5 + ajuste de temperatura y señal acústica	Hay un sartén caliente en la zona del panel de control. Existe el riesgo de que los elementos electrónicos se sobrecalienten.	Quitar el sartén. El mensaje de error desaparecerá poco después. Se puede continuar cocinando.
F5 y señal acústica	Hay un sartén caliente en la zona del panel de control. Para proteger los elementos electrónicos, el elemento se ha apagado.	Quitar el sartén. Esperar unos segundos. Pulsar cualquier elemento de control. Si el mensaje de error desaparece, se puede continuar cocinando.
F1/F6	El elemento se ha sobrecalentado y se ha apagado para proteger la superficie de trabajo.	Esperar hasta que los elementos electrónicos se hayan enfriado lo suficiente y volver a encender el elemento.
F8	El elemento ha funcionado durante un periodo prolongado de tiempo y sin interrupción.	La función de seguridad de apagado automático se ha activado. Ver la sección «Limitación temporal automática»
E9000 E9010	El voltaje de alimentación es incorrecto; está fuera del rango de funcionamiento normal.	Contactar al proveedor de servicios eléctricos.
E9011	La placa no está conectada de forma correcta.	Desconectar la superficie de cocción de la fuente de alimentación eléctrica. Asegurarse de que haya sido conectada de acuerdo con el plano de conexión.

No colocar sartenes calientes en el panel de control.

Notas

- Si en el display aparece **E**, mantener pulsado el sensor de la zona de cocción correspondiente para poder leer el código de la avería.
- Si el código de la avería no aparece especificado en la tabla, desconectar la placa de cocción de la red eléctrica, esperar unos 30 segundos y volver a conectarla de nuevo. Si el display muestra de nuevo lo

mismo, avisar al Servicio de Asistencia Técnica e indicar el código de avería exacto.

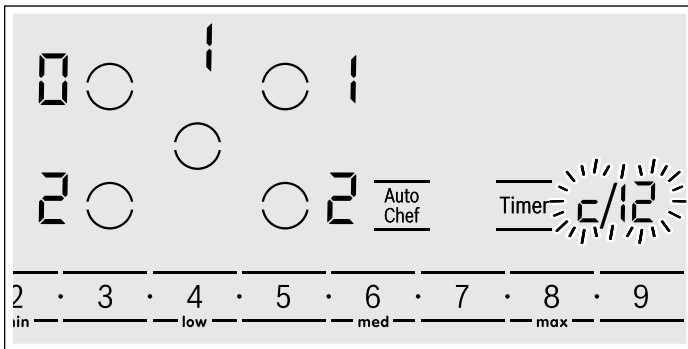
Prueba de la vajilla

Con esta función se puede comprobar la rapidez y calidad del proceso de cocción, en función del recipiente.

El resultado obtenido es una referencia y dependerá de las propiedades del recipiente y la zona de cocción donde se coloque.

1. Con el recipiente para cocinar aún frío, llenarlo con aprox. 8 oz. (200 ml) de agua y colocarlo en el centro de la zona de cocción, con el diámetro que más se ajuste a la base del recipiente para cocinar.
2. Acceder a los ajustes básicos y seleccionar el ajuste **c 12**.
3. Tocar el rango de ajustes. — parpadeará en el display de la zona de cocción.
La función se ha activado.

Después de 10 segundos, el resultado de la calidad y velocidad del proceso de cocción aparecerá en el display de la zona de cocción.



Comprobar el resultado con la siguiente tabla:

Resultado	
0	El recipiente no es adecuado para la zona de cocción y no será calentado.*
1	El recipiente se calentará más lentamente de lo esperado y el resultado del proceso de cocción no será óptimo.*
2	El recipiente se calentará convenientemente y el resultado del proceso de cocción será adecuado.

* En caso de disponer de una zona de cocción más pequeña volver a comprobar el recipiente en esa zona de cocción.

Para volver a activar la función pulsar la zona de programación.

Notas

- Si el diámetro de la zona de cocción utilizada es mucho más pequeño que el diámetro del recipiente para cocinar, solo se calentará la mitad del recipiente para cocinar. Esto puede conllevar que el resultado de la cocción no sea tan bueno como el que se esperaba o ser menos que satisfactorio.
- En la sección → "Valores básicos", se puede encontrar información sobre esta función
- En la sección → "Cocción por inducción", se puede encontrar información sobre el tipo, tamaño y colocación de los recipientes para cocinar.

Cómo obtener el servicio técnico de la garantía

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

Número E y número FD

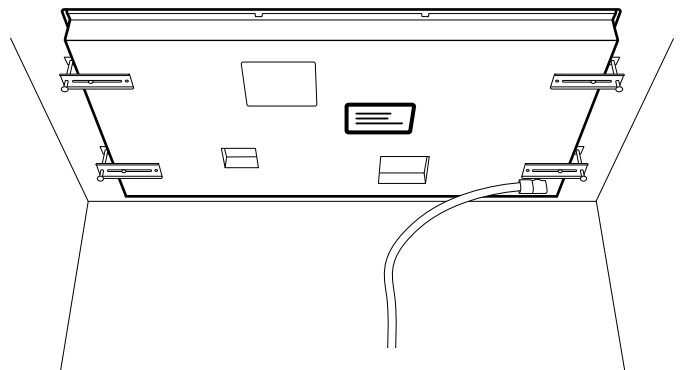
Al llamar al servicio técnico, tener preparado el número de modelo (E) y el número FD del electrodoméstico.

La placa de identificación con estos números se encuentra:

- en el manual del electrodoméstico
- en la parte inferior del electrodoméstico

El número E también se puede encontrar en la vitrocerámica de la placa. Se puede consultar el Índice del Servicio al Cliente (TK) y el número FD en los ajustes básicos. Consultar la sección sobre → "Valores básicos"

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



800-944-2904

www.bosch-home.com

1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614

DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO

Cobertura de esta garantía y a quiénes se aplica

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

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

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

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

Duración de la garantía

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

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

Reparación/reemplazo como único recurso

Durante el período de esta garantía, BSH o uno de sus proveedores de servicio técnico autorizados reparará su Producto sin cargo para usted (con sujeción a determinadas limitaciones especificadas en el presente) si se prueba que su Producto ha sido fabricado con un defecto en los materiales o en la mano de obra. Si se ha intentado de manera razonable reparar el Producto sin éxito, BSH reemplazará su Producto (es posible que usted tenga disponibles modelos mejorados, a entera discreción de BSH, por un cargo adicional). Todas las piezas y los componentes extraídos serán propiedad de BSH, a su entera discreción. Todas las piezas reemplazadas y/o reparadas se considerarán como la pieza original a los fines de esta garantía, y esta garantía no se extenderá con respecto a dichas piezas. En virtud del presente, la única y exclusiva responsabilidad y obligación de BSH es únicamente reparar el Producto defectuoso de fábrica, a través de un proveedor de servicio técnico autorizado por BSH durante el horario normal de oficina. Por cuestiones de seguridad y daños materiales, BSH recomienda categóricamente que no intente reparar el Producto usted mismo ni use un centro de servicio técnico no autorizado; BSH no tendrá responsabilidad ni obligación alguna por las reparaciones o trabajos realizados por un centro de servicio técnico no autorizado. Si usted prefiere que una persona que no es un proveedor de servicio técnico autorizado trabaje en su Producto, **ESTA GARANTÍA SE ANULARÁ AUTOMÁTICAMENTE.** Los proveedores de servicio técnico autorizados son aquellas personas o compañías que han sido especialmente capacitadas para manejar los productos de BSH y que tienen, según el criterio de BSH, una reputación superior de servicio al cliente y capacidad técnica (debe tener en cuenta que son entidades independientes y no son agentes, socios, afiliados ni representantes de BSH). Sin perjuicio de lo que antecede, BSH no tendrá responsabilidad ni obligación alguna por el Producto que se encuentre en un área remota (a más de 100 millas de un proveedor de servicio técnico autorizado) o en un lugar, área circundante o entorno que no sea accesible por medios razonables o que sea peligroso, hostil o arriesgado; en cualquier caso, a su solicitud, BSH de todas maneras pagará por la mano de obra y las piezas, y enviará las piezas al proveedor de servicio técnico autorizado más cercano, pero usted seguirá siendo totalmente responsable por el tiempo de viaje y demás cargos especiales de la compañía de servicio técnico, suponiendo que acepte hacer la visita de servicio técnico.

Producto fuera de garantía

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

Exclusiones de la garantía

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

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

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

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

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

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



9001096104

970116



BOSCH

Invented for life

1901 Main Street, Suite 600 • Irvine, CA 92614 • 800-944-2904
www.bosch-home.com • © 2016 BSH Home Appliances