Cooktop

Use and Care Manual

NET8068SUC NET8068UC NET8668SUC NET8668UC

BOSCH
Invented for life

NET8068SUC

NET8668SUC

NET8068UC

NET8668UC

() = cm

Table of Contents

⚠ Safety Definitions 4
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS 5
Fire Safety 5
Cooking Safety 5
Burn Prevention 6
Child Safety 6
Cleaning Safety 6
Cookware Safety 6
Proper Installation and Maintenance 6
Proposition 65 Warning 7
Causes of damage 8
Protecting the Environment 8
Energy-saving advice 8
Getting familiar with the appliance 9
Control Panel 9
Heating elements 9
Residual heat indicator 10
Operation 10
Main power switch 10
Setting the cooktop 10
Cook time 12
Kitchen timer 12
SpeedBoost® function 13
Panel lock 13
Wipe Protection 13
Automatic time limitation 13
Basic Settings 14
Cleaning and Maintenance 15
Daily Cleaning 15
Cleaning guidelines 15
Cleaning chart 16
Maintenance 16
Service 17
Before Calling for Service 17
How to Obtain Warranty Service 18
STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY .. 18
What this Warranty Covers & Who it Applies to 18
How Long the Warranty Lasts 18
Repair/Replace as Your Exclusive Remedy 18
Out of Warranty Product 19
Warranty Exclusions 19

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

⚠ Safety Definitions

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

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

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

⚠ IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING

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

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

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

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

Fire Safety

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

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

Always have a working smoke detector near the kitchen.

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

WARNING

TO REDUCE THE RISK OF A GREASE FIRE:

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

b. Always turn hood ON when cooking at high heat.

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

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

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

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

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

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

WARNING

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

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

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

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

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

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

Cooking Safety

WARNING

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

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

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.

WARNING

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

⚠ IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Burn Prevention

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

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

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

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

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

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

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

Child Safety

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

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

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

CAUTION

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

Cleaning Safety

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

Do not use steam cleaners to clean the appliance.

Cookware Safety

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

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

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

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

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

Proper Installation and Maintenance

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

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

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

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

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.

⚠ IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

Proposition 65 Warning:

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

STATE OF CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING:

⚠ **WARNING**

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

Causes of damage

NOTICES

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

Protecting the Environment

Energy-saving advice

- Always place a fitting lid on cookware. Cooking with an uncovered pan will increase energy consumption considerably. Use a glass lid to provide visibility and avoid having to lift the lid.
- Use cookware equipped with a solid, flat bottom. Curved pan bases increase energy consumption.
- The diameter of the pan base must match the size of the element. If not, energy may be wasted.
- Choose cookware of a size suited to the amount of food you are going to cook. A large pan that is only half full will use a lot of energy.
- Use a small amount of water when cooking. This saves energy, and vegetables retain a larger percentage of their vitamins and minerals.
- Switch to a lower heat setting in time.
- Select a suitable setting for ongoing cooking. You will waste energy by using an ongoing cooking setting which is too high.
- Use the residual heat of the cooktop. For longer cooking times, you can switch the element off 5-10 minutes before the end of the cooking time.

Getting familiar with the appliance

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

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

Page 2 contains a list of models and dimensions.

Control Panel

Touch keys	
On/Off	Main switch
0 1 • 2 •... 8 • 9	Settings area
◯/◎	Select cooking element
⚭	Bridge element
Clean Lock/ Child Lock	Child safety lock / Wipe protection
Boost⌃	SpeedBoost® function
Timer	Timer functions

Display icons	
0	Cooktop ready
●	Indicated function active
⊢→⊣	Cook time set
–	Indicates selected element
00	Timer value
1-9	Power level
H/h	Residual heat
b	SpeedBoost® function
min	Time display
🔔	Kitchen timer function
◎	Dual element active
⚭	Bridge element active

Touch control zone

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

Notes

- When you touch several symbols at once, for example when food spills over, the settings will not change.
- Always keep the touch control zones clean and dry. Moisture and dirt can affect proper functioning.

Heating elements

Elements	Turning on and off
◯ Single element	Single elements have only one size cooking surface. **Activate:** Touch the ◯ key.
The sizes of these elements can be matched to your pan size:	
Always use cookware of a suitable size.	

Elements	Turning on and off
◎ Dual element	The heating element has to be selected. • **Activate:** Touch ◎ once. The ◎ indicator turns on. • **Deactivate:** Touch ◎ again. The ◎ indicator turns off.
Bridge element	The bridge element combines two individual heating elements into one long griddle zone. This configuration is ideal for griddles and large pans. **Note:** Do not use cookware larger than 17" x 10" (432 x 254 mm). One of the two elements that belong to the Bridge element has to be selected. • **Activate:** Touch the key. The indicator appears; 0 lights up in both element displays. Set the desired heat setting. → *"Setting the element"* • **Changing heat level:** Touch one of the two ○ touch keys for selecting the Bridge element. Set the new heat setting. • **Deactivate:** Touch one of the two ○ keys of the bridge element, and touch the number key 0. 0 appears in both displays. The heating elements turn off and the residual heat indicator appears.
Always use cookware of a suitable size.	

Residual heat indicator

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

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

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

Operation

Main power switch

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

Turning the cooktop on

Touch the **On/Off** touch key until the indicator above the main switch and the temperature level indicators 0 next to the heating elements turn on.

Turning the cooktop off

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

Notes

- The cooktop switches off automatically when all the elements have been switched off for more than 10 seconds.
- The residual heat indicator remains lit until the elements have cooled down sufficiently. H/h is displayed next to the corresponding element symbol.

Setting the cooktop

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

Setting the element

Select the desired heat level using the 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. Touch the ○ key for the desired element. The 0 and _ indicators light up.
2. Within the following 10 seconds set the desired heat setting using the number keys. To set an intermediate level touch the • symbols between the number keys.

Changing the heat level

Select the element and set the desired heat level using 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.

Settings table

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

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

Stir thick liquids occasionally. Food that needs to be seared quickly or food which loses a lot of liquid during initial frying is best seared in several small portions. Tips for energy-saving cooking can be found in section → *"Protecting the Environment"*.

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

⚠ CAUTION

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

	Power levels
Melting	
chocolate	1 - 2
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
cereals	2 - 3
Frying	
pork chop***	5. - 6.
chicken breast***	5 - 6
bacon	6 - 7
eggs	5 - 6
fish	5 - 6
pancakes	5. - 6.

	Power levels
Deep fat frying** (in 1-2 qt. oil)	
deepfrozen foods, e.g. chicken nuggets (0.5 lb per serving)	8 - 9
other e.g. doughnuts (0.5 lb per serving)	4. - 5.

* ongoing cooking without lid

** without lid

*** turn several times

Cook time

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

⚠ CAUTION

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

Setting the cook time

The cooktop must be turned on.

1. Select the desired element and heat level.
2. Touch the **Timer** key. The indicators I→I and *min* light up and timer value 00 is indicated in the timer display.
3. Within the next 10 seconds set the desired cook time using the number keys.

The timer starts to count down.

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 turnes off once the set cook time has elapsed. You will hear a beep. The indicator 0 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 any key to turn off the indicators and the beep

Notes

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

Automatic timer

With this function you may select a cook time for all elements. Once an element is turned on, the selected time will begin to count down. The element will automatically turn off when the cook time has elapsed.

Instructions on activating the automatic timer are found in the chapter "Basic settings".

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

Select the desired element. Touch the **Timer** key. Adjust the cook time using the number keys, or deactivate it by setting the timer value to 0.

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.

Touch any key to turn off the indicators and the beep.

SpeedBoost® function

This function enables you to heat up large quantities of water faster than when using heat setting 9.

To see which element is equipped with this feature check the cooktop for the printings **boost** ⌃.

For dual elements, the outer ring has to be activated in order to use this function.

Setting the SpeedBoost® function

1. Select the element with the SpeedBoost® function.
2. Touch the **Boost**⌃ key. A signal sounds and b lights up in the display.
   The function is activated.

Cancelling the SpeedBoost® function

1. Select the element with the SpeedBoost® function.
2. Touch the **Boost**⌃ key. A signal sounds and the indicator b goes out. The element switches to heat level 9.
   You can also cancel the function by setting a heat level for ongoing cooking. A signal sounds and the indicator b goes out. The element switches to the set heat level.
   The function is deactivated.

Note: The duration of the SpeedBoost® function is restricted. After 20 minutes the element will switch automatically to heat level 9.

⚠ **WARNING**

RISK OF FIRE

Oil and fat heat up quickly with the SpeedBoost® function. Overheated oil or fat may ignite, never leave the cooktop unattended while cooking with the SpeedBoost® function.

Panel lock

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

Turning the child lock on

The cooktop must be turned off.

Touch **Clean Lock**/**Child Lock** for 4 seconds. The ● indicator lights up for several seconds. The cooktop is now locked.

Turning the child lock off

Touch **Clean Lock**/**Child Lock** for 4 seconds. The cooktop is now unlocked.

⚠ **CAUTION**

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

- water spilled during cleaning
- food that has overflowed
- objects being placed on the **Clean Lock**/ **Child Lock** touch key.

Automatic panel lock

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

Turning on and off

See "Basic settings" section.

Wipe Protection

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

To activate:

Touch the **Clean Lock**/**Child 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 **Clean Lock**/**Child 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 lock 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. F8 and the residual heat indicator H/h flash alternately in the display.

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

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

Basic Settings

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

Display	Function
c 1	**Automatic child lock** 0 Off* 1 On 2 Manual and automatic child lock Off
c2	**Sound signals** 0 Confirmation beep and error signal off 1 Only error signal on 2 Only confirmation beep on 3 All signals on*
c5	**Automatic timer** 0 Off* 1-99 Automatic shut-off time
c6	**Duration of timer end signal** 1 10 seconds* 2 30 seconds 3 1 minute
c7	**Turning on additional heating elements** 0 Off 1 On*. 2 Last setting before turning off the heating element
c9	**Selection time for heating element** 0 Unlimited*: You can adjust the settings of the last heating element used at any time without having to select it again. 1 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.
c0	**Reset to basic settings** 0 Off* 1 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 the next 10 seconds, touch the **Timer** key for 4 seconds.
   In the left display the symbols c and 1 alternate. 0 lights up on the timer display.

3. Touch the **Timer** key until the desired indicator appears on the left display.
4. Select the required setting using the number keys.

5. Touch the **Timer** key again for 4 seconds. The setting is activated.

Leaving the basic settings

Turn off the cooktop with the main switch.

Cleaning and Maintenance

Daily Cleaning

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

Glass ceramic cooktop

⚠ **CAUTION**

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

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

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

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

Stainless steel side trim

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

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

Cleaning 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 chart

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

Maintenance

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

Service

Before Calling for Service

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

⚠ CAUTION

Repairs should only be done by an authorized servicer.

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

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

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

Indicator	Error	Task
None	There is no power supply.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power outage by trying other electronic appliances.
All indicators flash	The touch controls are wet or an object is resting on them.	Dry the controls or remove the object.
F2	Several cooking zones have been used over a prolonged period at high power settings. To protect the electronics, the cooking zone has been switched off.	Wait a while. Touch any control. When F2 goes out, the electronics have cooled down sufficiently. You can continue cooking.
F4	Despite the switch-off by F2, the electronics have become hot again. All cooking zones have therefore been switched off.	Wait a while. Touch any control. When F4 goes out, you can continue cooking.
F5 and the heat setting flash alternately. An audible signal can be heard	Warning: There is a hot pot in the area of the control panel. There is a risk that the electronics will overheat.	Remove the pot. The fault display goes out shortly afterwards. You can continue cooking.
F5 and audible signal	There is a hot pot in the area of the control panel. To protect the electronics, the cooking zone has been switched off.	Remove the pot. Wait a while. Touch any control. When F5 goes out, you can continue cooking.
F8	The cooking zone was in operation for too long and has switched itself off.	You can switch the cooking zone back on again immediately.

Notes

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

How to Obtain Warranty Service

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

E number and FD number:

When you contact Service, please have the Model (E) number and the FD number for your appliance available. You can find the identification plate with these numbers on the underside of the appliance and in the appliance booklet. To avoid having to search for a long time when you need it, you can enter your appliance data and the customer support telephone number here.

E-Nr.	**FD-Nr.**

Customer Service ☏

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

800-944-2904

www.bosch-home.com

1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614

STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY

What this Warranty Covers & Who it Applies to

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

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

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

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

How Long the Warranty Lasts

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

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

Repair/Replace as Your Exclusive Remedy

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

provider) or is reasonably inaccessible, hazardous, threatening, or treacherous locale, surroundings, or environment; in any such event, if you request, BSH would still pay for labor and parts and ship the parts to the nearest authorized service provider, but you would still be fully liable and responsible for any travel time or other special charges by the service company, assuming they agree to make the service call.

Out of Warranty Product

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

Warranty Exclusions

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

- Use of the Product in anything other than its normal, customary and intended manner (including without limitation, any form of commercial use, use or storage of an indoor product outdoors, use of the Product in conjunction with air or water-going vessels).
- Any party's willful misconduct, negligence, misuse, abuse, accidents, neglect, improper operation, failure to maintain, improper or negligent installation, tampering, failure to follow operating instructions, mishandling, unauthorized service (including self-performed "fixing" or exploration of the appliance's internal workings).
- Adjustment, alteration or modification of any kind.
- A failure to comply with any applicable state, local, city, or county electrical, plumbing and/or building codes, regulations, or laws, including failure to install the product in strict conformity with local fire and building codes and regulations.
- Ordinary wear and tear, spills of food, liquid, grease accumulations, or other substances that accumulate on, in, or around the Product.
- Any external, elemental and/or environmental forces and factors, including without limitation, rain, wind, sand, floods, fires, mud slides, freezing temperatures, excessive moisture or extended exposure to humidity, lightning, power surges, structural failures surrounding the appliance, and acts of God.

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

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

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

Table des Matières

⚠ Définitions de sécurité 21
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES 22
Sécurité-incendie 22
Sécurité de cuisson 23
Prévention des brûlures 23
Sécurité des enfants 23
Consignes en matière de nettoyage 23
Sécurité pour la batterie de cuisine 24
Installation et entretien corrects 24
Avertissement issu de la proposition 65 24
Éléments qui peuvent endommager l'appareil 25
Protection de l'Environnement 25
Conseils pour économiser l'énergie 25
Faire connaissance avec l'appareil 26
Panneau de commande 26
Éléments de chauffage 26
Indicateur de chaleur résiduelle 27
Fonctionnement 27
Interrupteur d'alimentation principal 27
Allumage de la table de cuisson 27
Durée de cuisson 29
Minuterie de cuisine 30
Fonction SpeedBoost® (Haute vitesse) 30
Verrouillage du panneau 30
Protection contre l'essuyage 30
Durée limitée automatique 31
Réglages de base 31
Nettoyage et entretien 32
Nettoyage quotidien 32
Instructions pour le nettoyage 33
Tableau de nettoyage 33
Entretien 34
Entretien 34
Dépannage 34
Comment bénéficier du service de garantie 35
ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE 36
Couverture de la garantie : 36
Durée de la garantie 36
Réparation ou remplacement comme solution exclusive 36
Produit hors garantie 36
Exclusions à la garantie 36

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

⚠ Définitions de sécurité

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

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

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

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

⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

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

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

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmateur externe ou une télécommande.

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

Sécurité-incendie

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

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

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

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

AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE FEUX DE GRAISSE :

a. Ne laissez jamais la surface de cuisson sans surveillance à des températures élevées. Les débordements causent de la fumée et les résidus graisseux peuvent s'enflammer.. Faites chauffer les huiles lentement à feu doux ou moyen.

b. Faites toujours fonctionner la hotte lorsque vous cuisinez à feu vif.

c. Nettoyez les ventilateurs régulièrement. Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur le ventilateur ou sur le filtre.

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

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

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

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

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

AVERTISSEMENT

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

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

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

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

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

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

⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Sécurité de cuisson

AVERTISSEMENT

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

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

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

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

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

AVERTISSEMENT

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

Prévention des brûlures

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

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

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

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

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

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

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

Sécurité des enfants

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

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

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

ATTENTION

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

Consignes en matière de nettoyage

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

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

⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Sécurité pour la batterie de cuisine

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

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

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

Tourner toujours les poignées 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.

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

Installation et entretien corrects

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

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

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

Avertissement issu de la proposition 65 :

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

Cancérigène et effets nocifs sur la reproduction - **www.P65Warnings.ca.gov**

Éléments qui peuvent endommager l'appareil

AVIS

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

Protection de l'Environnement

Conseils pour économiser l'énergie

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

Faire connaissance avec l'appareil

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

Ces instructions s'appliquent à diverses tables de cuisson.

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

Panneau de commande

Commandes	
On/Off (Marche/arrêt)	Interrupteur principal
0 1 • 2 •... 8 • 9	Zone des réglages
◯/◎	Sélectionnez l'élément de cuisson
⚯	Relier les éléments
Clean Lock/ Child Lock (Verrou de nettoyage/ Verrou pour enfant)	Verrouillage pour la sécurité des enfants/Protection contre l'essuyage
Boost⌃ (Surcharge)	Fonction SpeedBoost® (Haute vitesse)
Timer (Minuterie)	Fonctions de minuterie

Indicateurs	
0	Table de cuisson prête
●	Fonction indiquée active
I→I	Temps de cuisson réglé
–	Indique l'élément sélectionné
00	Valeur de minuterie
1-9	Niveau de puissance
H/h	Chaleur résiduelle
b	Fonction SpeedBoost® (Haute vitesse)
min	Affichage de l'heure
🔔	Fonction de minuterie de cuisine
◎	Élément double activé
⚯	Éléments reliés activé

Surfaces de commande

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

Remarques

- Quand vous touchez plusieurs symboles à la fois, par example suite à un déversement d'aliments, les réglages ne changeront pas.
- Conservez toujours la zone de commande tactile propre est sèche. L'humidité et la saleté peuvent affecter le fonctionner.

Éléments de chauffage

Éléments	Activation et désactivation
◯ Élément simple	Les éléments simples ont une surface de cuisson d'une seule taille. **Activation :** Touchez la touche ◯.
La taille des éléments peut être adaptée à la taille de votre casserole :	
Utilisez toujours des ustensiles de cuisine de la taille appropriée.	

Éléments	Activation et désactivation
◎ Élément double	L'élément chauffant doit être sélectionné. • **Activation :** Touchez ◎ une fois. L'indicateur ◎ s'allume. • **Désactivation :** Touchez ◎ de nouveau. L'indicateur ◎ s'éteint.
Relier les éléments	Cette fonction combine deux éléments chauffants individuels en une seule longue plaque. Cette configuration convient parfaitement aux plaques et aux grandes casseroles. **Remarque :** N'utilisez pas une casserole de taille supérieure à 17 po x 10 po (432 x 254 mm). Un des deux éléments à relier doit être choisi. • **Activation :** Touchez la touche . L'indicateur apparaît; 0 s'allume sur l'affichage des deux éléments. Réglez le niveau de chaleur souhaité. → *"Réglage de l'élément"* • **Modifier le niveau de chaleur I:** Touchez une des deux touches ○ pour choisir l'élément relié. Réglez le nouveau niveau. • **Désactivation :** Touchez une des deux touches ○ de l'élément relié et touchez la touche numérotée 0. 0 apparaîtra dans les deux affichages. Les éléments chauffants seront désactivés et l'indicateur de chaleur résiduelle apparaîtra.
Utilisez toujours des ustensiles de cuisine de la taille appropriée.	

Indicateur de chaleur résiduelle

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

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

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

Fonctionnement

Interrupteur d'alimentation principal

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

Mise en marche de la table de cuisson

Touchez la touche **On**/**Off** (Marche/arrêt) jusqu'à ce que l'indicateur au-dessus de l'interrupteur principal et les indicateurs de niveau de température 0 à côté des éléments chauffants s'allument.

Mise à l'arrêt de la table de cuisson

Touchez la touche **On**/**Off** (Marche/arrêt). L'indicateur au-dessus de la touche **On**/**Off** (Marche/arrêt) s'éteint. La table de cuisson est mise à l'arrêt. Les indicateurs de chaleur résiduelle resteront allumés jusqu'à ce que les élément se soient suffisamment refroidis.

Remarques

- La table de cuisson se met à l'arrêt automatiquement quand tous les éléments ont été éteints depuis plus de 10 secondes.
- L'indicateur de chaleur résiduelle demeure allumé jusqu'à ce que les éléments se soient suffisamment refroidis. H/h est affiché à côté du symbole de l'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. Toucher la touche ○ de l'élément souhaité.Les indicateurs 0 et _ s'allument.

2. Dans les 10 secondes qui suivent, réglez le niveau de chaleur souhaité avec les touches numérotées. Pour régler un niveau intermédiaire, touchez les symboles • entre les touches numérotées.

Modification du niveau de chaleur

Sélectionnez l'élément et réglez le niveau de chauffage souhaité avec 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.

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

Tableau des réglages

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

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

Brassez les liquides épais occasionnellement. Les aliments qui doivent être poêlés rapidement, ou les aliments qui perdent beaucoup de liquide au cours de la friture initiale, devraient normalement être poêlés en petites portions. Des conseils pour économiser de l'énergie au cours de la cuisson se trouvent à la section → *"Protection de l'Environnement"*.

⚠ ATTENTION

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

	Niveaux de puissance
Fondre	
chocolat	1 - 2
beurre	1 - 2
Réchauffage	
légumes congelés (p. ex., épinards)	2. - 3.
bouillon	7 - 8
soupe épaisse	1. - 2.
lait**	1 - 2
Mijoter	
sauce délicate p. ex., sauce béchamel	4 - 5
sauce à spaghetti	2 - 3
boeuf braisé	4 - 5
poisson*	4 - 5
Mode	
riz (avec quantité double d'eau)	2 - 3
pommes de terre cuites dans leur peau avec 1-2 tasses d'eau	4 - 5
pommes de terre bouillis dans 1 à 2 tasses d'eau	4 - 5
légumes frais avec 1 à 2 tasses d'eau	2. - 3.
légumes congelés avec 1 à 2 tasses d'eau	3. - 4.
pâtes (2-4 pintes d'eau)*	6 - 7
pouding**	1 - 2
céréales	2 - 3
Friture	
côtelette de porc***	5. - 6.
poitrine de poulet***	5 - 6

	Niveaux de puissance
bacon	6 - 7
oeufs	5 - 6
poisson	5 - 6
crêpes	5. - 6.
Grande friture** (dans 1 à 2 pintes d'huile)	
produits alimentaires surgelés, p. ex., croquettes de poulet (0,5 lb par portion)	8 - 9
autres, p. ex., beignes (0,5 lb par portion)	4. - 5.

* cuisson continu sans couvercle

** sans couvercle

*** retournez plusieurs fois

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). Les indicateurs I→I et *min* s'allument et la valeur de minuterie 00 est indiquée dans l'affichage de minuterie.
3. Dans les 10 secondes qui suivent, réglez le temps de cuisson souhaité avec les touches numérotées.

La minuterie commence le compte à rebours.

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 0 apparaît dans l'écran de l'élément et la minuterie affiche 00 pendant 10 secondes. L'indicateur I→I dans l'écran de l'élément reste allumé.

Lorsque vous appuyez sur quellequ'une touche, les affichages s'éteignent et le signal sonore cesse.

Remarques

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

Minuterie automatique

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

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

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

Choisissez l'élément souhaité. Touchez la touche **Timer** (Minuterie). Ajustez la durée de cuisson avec les touches numérotées, ou désactivez la durée en réglant la valeur de la minuterie à 0.

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. 00 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 00 pour effacer le temps programmé.

Une fois que le temps s'est écoulé,

un signal sonore retentit. 00 apparaît sur l'affichage de la minuterie et l'indicateur 🔔 s'allume. L'affichage disparaît après 10 secondes.

Lorsque vous appuyez sur quellequ'une touche, les affichages s'éteignent et le signal sonore cesse.

Fonction SpeedBoost® (Haute vitesse)

Cette fonction vous permet de chauffer de grandes quantités d'eau plus rapidement qu'en utilisant le réglage de chaleur 9.

Pour déterminer quel élément est équipé de cette fonction, inspectez votre table de cuisson à la recherche de l'inscription **boost** ⌃ (surcharge).

Pour les éléments doubles, l'anneau extérieur doit être activé pour utiliser cette fonction.

Réglage de la fonction SpeedBoost® (Haute vitesse)

1. Sélectionnez l'élément avec la fonction SpeedBoost® (Haute vitesse).
2. Touchez la touche **Boost**⌃ (Surcharge). Un signal retentit et b s'allume sur l'affichage.

   La fonction est activée.

Annuler la fonction SpeedBoostMD (Haute vitesse)

1. Sélectionnez l'élément avec la fonction SpeedBoostMD (Haute vitesse).
2. Touchez la touche **Boost**⌃, Un signal retentit et l'indicateur b s'éteint. L'élément passe au niveau de chaleur 9.

   Vous pouvez annuler la fonction par régler un niveau de chaleur pour la cuisson en cours. Un signal retentit et l'indicateur b s'éteint.

   La fonction est désactivée.

Remarque : La durée de la fonction SpeedBoost® est limitée. Après 20 minutes, l'élément passera automatiquement au niveau de chaleur 9.

⚠ **AVERTISSEMENT**

RISQUE D'INCENDIE

L'huile et le gras chauffent rapidement avec la fonction SpeedBoost®. De l'huile ou du gras surchauffé peut prendre feu, alors ne laissez jamais une table de cuisson sans surveillance lorsque vous cuisinez à l'aide de la fonction SpeedBoost®.

Verrouillage du panneau

Vous pouvez utiliser le verrouillage du panneau pour empêcher les enfants d'activer accidentellement la table de cuisson.

Activation du verrouillage à l'épreuve des enfants

La table de cuisson doit être éteinte.

Touchez **Clean Lock/Child Lock** (Verrouillage de protection contre le nettoyage/à l'épreuve des enfants) pendant 4 secondes. L'indicateur ● s'allume pendant quelques secondes. La table de cuisson est maintenant verrouillé.

Désactivation du verrouillage à l'épreuve des enfants

Touchez **Clean Lock/Child Lock** pendant 4 secondes. Le verrouillage du panneau à l'épreuve des enfants est maintenant désactivé.

⚠ **ATTENTION**

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

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

Verrouillage automatique du panneau

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

Activation et désactivation

Consultez la section sur les « Réglages de base ».

Protection contre l'essuyage

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

Pour l'activer :

Touchez **Clean Lock/Child Lock** (Verrou de nettoyage/ Verrou pour enfant). 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 **Clean Lock/Child Lock** (Verrou de nettoyage/Verrou pour enfant). 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 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. F8 et l'indicateur de chaleur résiduelle Hh clignoteront en alternance à l'écran.

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

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

Réglages de base

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

Affichage	Fonction
c1	**Verrouillage automatique à l'épreuve des enfants**
	0 Off* (Arrêt)
	1 On (Marche)
	2 Verrouillage manuelle et automatique Off (Arrêt)
c2	**Signaux sonores**
	0 Signal sonore de confirmation et signal d'erreur désactivés
	1 Signal d'erreur seulement activé
	2 Signal sonore de confirmation seulement activé
	3 Tous les signaux activés*
c5	**Minuterie automatique**
	0 Off* (Arrêt)
	1-99 Temps d'arrêt automatique
c6	**Longueur du signal de fin de minuterie**
	1 10 secondes*
	2 30 secondes
	3 1 minute
c7	**Activation de l'élément chauffant**
	0 Off (Arrêt)
	1 On* (Marche).
	2 Dernier réglage avant la mise à l'arrêt de l'élément chauffant

*réglages d'usine

Affichage	Fonction
c9	**Temps sélectionné pour élément chauffant** 0 Unlimited* (Illimité): Vous pouvez régler les réglages du dernier élément chauffant utilisé en tout temps sans avoir à le sélectionner de nouveau 1 Restricted (Restreint) : Vous pouvez régler les réglages du dernier élément chauffant utilisé dans les 10 secondes suivant sa sélection. Après ce délai, il vous faudra resélectionner l'élément chauffant avant de le régler.
c0	**Réinitialisation aux réglages de base** 0 Off* (Arrêt) 1 Réinitialisation de l'appareil aux réglages de base
*réglages d'usine	

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 **Timer** (Minuterie) pendant 4 secondes.
   Dans l'affichage de gauche, les symboles c et 1 alternent. 0 s'allume dans l'affichage de minuterie).

3. Touchez **Timer** (Minuterie) jusqu'à ce que l'indicateur souhaité apparaisse sur l'affichage de gauche.
4. Sélectionnez le réglage requis au moyen des touches numérotées.

5. Touchez de nouveau **Timer** (Minuterie) pendant 4 secondes. Le réglage est activé.

Maintien des réglages de base

Éteignez la table de cuisson avec l'interrupteur principal.

Nettoyage et entretien

Nettoyage quotidien

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

Table de cuisson vitrocéramique

⚠ ATTENTION

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

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

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

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

Moulures latérales en acier inoxydable

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

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

Instructions pour le nettoyage

Lorsque vous utilisez un nettoyant, 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 nettoyant 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 nettoyants comprennent Bon Ami®, Soft Scrub® (sans détergent) et le vinaigre blanc.

Éviter ces nettoyants

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

Tableau de nettoyage

Type de salissures	Solution possible
Sucre sec, sirop de sucre, lait ou morceaux de tomates. Film ou feuille de plastique fondu. Il faut ENLEVER IMMEDIATEMENT tous ces dépôts. Si vous ne les enlevez pas tout de suite, vous risquez d'endommager durablement la surface.	Enlever ces salissures pendant que la surface est encore chaude, à l'aide du grattoir à lame de rasoir. Mettre une lame neuve et bien affûtée dans le grattoir. Enlever la poêle et éteindre le foyer. Porter des gants de cuisinier, tenir le grattoir avec un angle de 30°, veiller à ne pas rayer le verre. Enlever les salissures de la zone chauffée. Une fois que la surface a refroidi, enlever les résidus et appliquer un nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique. ⚠ **AVERTISSEMENT** RISQUE DES LÉSIONS La lame est très aiguisée. Risque de coupures. Protéger la lame quand elle n'est pas utilisée. Remplacer immédiatement la lame si elle présente des imperfections.
Aliments brûlés, traînées foncées et taches	Ramollir pendant 30 minutes en plaçant un papier essuie-tout ou une éponge humide sur la salissure. Utiliser un tampon à récurer en plastique et un nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique ou bien le grattoir à lame de rasoir. Rincer et sécher.
Projections de graisse	Utiliser une éponge ou une lavette savonneuse pour enlever la graisse ; rincer soigneusement et sécher. Appliquer un nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique.
Marques laissées par le métal : Tache chatoyante	Les poêles contenant de l'aluminium, du cuivre ou de l'inox peuvent laisser des marques. Dans ce cas, il faut traiter avec un nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique dès que la surface a refroidi. Si cela ne suffit pas à enlever les marques, essayer avec un produit abrasif doux (Bon Ami®, Soft Scrub® sans eau de Javel) et du papier essuie-tout humide. Rincer et réappliquer du nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique. Si vous n'enlevez pas avant la prochaine cuisson les marques laissées par le métal, vous aurez beaucoup de mal à le faire plus tard.

Type de salissures	Solution possible
Taches d'eau calcaire : Liquides de cuisson ayant débordé sur la surface	Les minéraux contenus dans certaines eaux peuvent être transférés à la surface et générer des taches. Utiliser du vinaigre blanc non dilué, rincer et sécher. Remettre en état avec du nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique. Enlever les traces de débordement et les taches avant de réutiliser la table de cuisson.
Rayures de surface : Les petites rayures sont courantes et n'affectent pas la cuisson. Elles se polissent et sont moins visibles si le nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique est appliqué quotidiennement.	Appliquer un nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique avant l'utilisation, afin d'éliminer les grains de sable ou autres (sel et épices). Pour réduire les rayures, utiliser des poêles à fonds lisses, propres, et les sécher avant utilisation. Utiliser chaque jour le nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique recommandé. ***AVIS :*** les anneaux en diamant peuvent rayer la surface.

Entretien

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

Entretien

Dépannage

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

⚠ ATTENTION

Les réparations devraient être effectuées uniquement par un réparateur autorizé.

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

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

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

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

Affichage	Panne	Solution
F5 et signal sonore	Un récipient chaud est placé dans la zone du bandeau de commande. Le foyer a été coupé pour protéger l'électronique.	Enlevez la casserole. Patientez quelques instants. Effleurez une surface de commande quelconque. Lorsque F5 s'éteint, vous pouvez continuer à cuisiner.
F8	Le foyer est resté trop longtemps allumé et s'est coupé.	Vous pouvez immédiatement rallumer le foyer.

Remarques

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

Comment bénéficier du service de garantie

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

Numéro E et numéro FD:

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

N° E	N° FD

Service après-vente ☏

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

800-944-2904

www.bosch-home.com

1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614

ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE

Couverture de la garantie :

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

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

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

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

Durée de la garantie

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

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

Réparation ou remplacement comme solution exclusive

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

Produit hors garantie

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

Exclusions à la garantie

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

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

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

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

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

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

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

Contenido

⚠ Definiciones de seguridad 39
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES . 40
Seguridad para evitar incendios 40
Seguridad al cocinar 40
Prevención de quemaduras 41
Seguridad de los niños 41
Seguridad en la limpieza 41
Seguridad en los utensilios de cocina 41
Instalación y mantenimiento adecuados 42
Advertencia en virtud de la Proposición 65 42
Elementos que pueden dañar el electrodoméstico .. 43
Protección Medioambiental 43
Dispositivo de ahorro de energía 43
Para familiarizarse con la unidad 44
Panel de control 44
Elementos de calefacción 44
Indicador de calor residual 45
Operación 45
Interruptor de alimentación eléctrica principal 45
Para encender la placa 45
Tiempo de cocción 47
Temporizador de cocina 48
Función SpeedBoost® (Intensificar velocidad) 48
Bloqueo de panel 48
Protección de limpieza 49
Limitación automática de tiempo 49
Programaciones básicas 49
Limpieza y mantenimiento 50
Limpieza diaria 50
Directrices de limpieza 51
Tablas de limpieza 51
Mantenimiento 52
Servicio técnico 52
Resolución de problemas 52
Cómo obtener el servicio técnico de la garantía 53
DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO 54
Cobertura de esta garantía y a quiénes se aplica 54
Duración de la garantía 54
Reparación/reemplazo como único recurso 54
Producto fuera de garantía 54
Exclusiones de la garantía 54

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

⚠ Definiciones de seguridad

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ ATENCION

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

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

Nota: Esto alerta sobre información o sugerencias importantes.

⚠ INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA

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

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

Este electrodoméstico no fue diseñado para ser usado con un temporizador externo ni con un control remoto.

Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Seguridad para evitar incendios

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

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

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

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

ADVERTENCIA

PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO OCASIONADO POR GRASA:

a. Nunca deje las unidades de la superficie sin vigilancia en valores altos. Los derrames por hervor producen humos y salpicaduras grasosas que pueden prenderse fuego. Caliente los aceites despacio a temperaturas bajas o medianas.

b. Siempre encienda la campana al cocinar a una temperatura alta.

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

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

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

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

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

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

ADVERTENCIA

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

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

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

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

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

Si es posible, no ponga el sistema de ventilación en funcionamiento si hay un incendio en la placa. Pero no 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.

Al utilizar el temporizador, siempre supervise la placa y no permita que nada se derrame por hervor ni se queme. Los derrames por hervor pueden provocar

humo, y algunos alimentos y aceites pueden prenderse fuego si quedan a altos valores de temperatura.

No utilizar nunca el aparato si se han derramado líquidos o alimentos alrededor del panel de control. Apagar siempre la placa de cocción y secar el panel de control.

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

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

ADVERTENCIA

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

Prevención de quemaduras

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

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

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

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

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

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

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

Seguridad de los niños

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

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

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

ATENCION

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

Seguridad en la limpieza

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

No use limpiadores a vapor para limpiar el aparato.

Seguridad en los utensilios de cocina

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

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

Los utensilios de cocina no aprobados para uso con placas de cerámica pueden romperse con los cambios bruscos de temperatura. Use sólo ollas que sean apropiadas para placas de cerámica (únicamente determinados tipos de vidrio, vidrio resistente al calor,

cerámica, loza u otros utensilios vidriados que sean aptos).

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

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

Instalación y mantenimiento adecuados

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

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

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

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

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

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

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

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

Advertencia en virtud de la Proposición 65:

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

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

⚠ **ADVERTENCIA**

Cancerígeno o causante de daños reproductivos - **www.P65Warnings.ca.gov**

Elementos que pueden dañar el electrodoméstico

AVISO

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

Protección Medioambiental

Dispositivo de ahorro de energía

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

Para familiarizarse con la unidad

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

Estas instrucciones se aplican a varia placas.

La página 2 contiene una lista de modelos y dimensiones.

Panel de control

Elementos de control	
On/Off (Encendido/ Apagado)	Interruptor principal
0 1 • 2 •... 8 • 9	Área de ajustes
◯/◎	Seleccionar el elemento de cocción
⁘	Elemento puente
Clean Lock/ Child Lock (Bloqueo de limpieza/Seguro para niños)	Bloqueo de panel para seguridad de los niños/protección de limpieza
Boost⌃ (Intensificar)	Función SpeedBoost® (Intensificar velocidad)
Timer (Temporizador)	Funciones del temporizador

Indicadores	
0	Superficie de cocción lista
●	Función indicada activa
I→I	Ajustar el tiempo de cocción
–	Indicar el elemento seleccionado
00	Valor del temporizador
1-9	Nivel de potencia
H/h	Calor residual
b	Función SpeedBoost® (Intensificar velocidad)
min.	Indicación de la hora actual
🔔	Función de temporizador de cocina
◎	Elemento doble activado
⁘	Elemento puente activado

Superficies de mando

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

Notas

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

Elementos de calefacción

Elementos	Encendido y apagado
◯ Elemento individual	Los elementos individuales tienen una superficie de cocción de un solo tamaño. **Activar:**pulsar la tecla ◯.
El tamaño de estos elementos puede coincidir con el tamaño de su sartén.	
Utilizar siempre el recipiente con el tamaño adecuado.	

Elementos	Encendido y apagado
◎ Elemento doble	El elemento de calefacción tienen que seleccionarse. • **Activar:**pulsar la tecla ◎ una vez. El indicador ◎ se enciende. • **Desactivar:** pulsar ◎ de nuevo. El indicador ◎ se apaga.
Elemento puente	El elemento puente combina dos elementos de calefacción individuales en el interior de una zona de plancha larga. Esta configuración es ideal para planchas y sartenes grandes. **Nota:** No usar recipientes para cocinar con unas dimensiones mayores que (432 x 254 mm). Seleccionar uno de los dos elementos del elemento puente. • **Activar:**pulsar la tecla . Aparece el indicador ; 0 se enciende en el display de ambos elementos. Ajustar los ajustes de temperatura deseados. → *"Programación del elemento"* • **Cambiar el nivel de temperatura:** pulsar una de las dos ○ teclas táctiles para seleccionar el elemento puente. Ajustar el nuevo ajuste de temperatura. • **Desactivar:** pulsar una de las dos ○ teclas del elemento puente y la tecla número 0. 0 aparecerá en ambas pantallas. Los elementos de calefacción se apagan y aparece el indicador de calor residual.
Utilizar siempre el recipiente con el tamaño adecuado.	

Indicador de calor residual

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

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

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

Operación

Interruptor de alimentación eléctrica principal

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

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 0 que se encuentran al lado de los calefactores espirales.

Apagado de la placa

Pulse la tecla digital **On**/**Off** (Encendido/Apagado). Se apaga la indicación visual sobre la tecla **On**/**Off** (Encendido/Apagado). La placa se apaga. Las indicaciones visuales de calor residual permanecen apagadas hasta que los elementos se hayan enfriado lo suficiente.

Notas

- La placa se apaga automáticamente cuando todos los elementos han estado apagados durante más de 10 segundos.
- El indicador de calor residual se mantiene encendido hasta que los elementos se hayan enfriado lo suficiente. Se muestra H/h 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. Pulsar la tecla ○ del elemento deseado. Los indicadores 0 y _ se iluminan.

2. En el lapso de los 10 segundos siguientes, ajustar el ajuste de temperatura deseado con las teclas numéricas. Para ajustar un nivel intermedio, pulsar los símbolos • situados entre las teclas numéricas.

Modificar el nivel de temperatura

Seleccionar el elemento y ajuste el nivel de temperatura deseado con 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.

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

Tabla de ajustes

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

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

Remover de vez en cuando, si se trata de un líquido viscoso. Es mejor quemar en varios trozos pequeños, aquellos alimentos que se tengan que quemar rápido o que pierdan una gran cantidad de líquido al freirlos. Se pueden encontrar consejos para cocinar ahorrando energía en la sección ⟶ *"Protección Medioambiental"*.

⚠ ATENCION

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

	Niveles de potencia
Fundir	
Chocolate	1 - 2
Mantequilla	1 - 2
Calentar	
Verduras congeladas (p. ej., espinaca)	2. - 3.
Caldo	7 - 8
Sopa espesa	1. - 2.
Leche**	1 - 2
Hervir	
Salsa delicada, p. ej., salsa Béchamel	4 - 5
Salsa para espaguetis	2 - 3
Carne para saltear	4 - 5
Pescado*	4 - 5
Cocinar	
Arroz (con doble cantidad de agua)	2 - 3
Papas hervidas con piel con 1 a 2 tazas de agua	4 - 5
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

	Niveles de potencia
Freír	
Chuleta de cerdo***	5. - 6.
Pechuga de pollo***	5 - 6
Tocino	6 - 7
Huevos	5 - 6
Pescado	5 - 6
Pancakes	5. - 6.
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.

* Cocción continua sin tapa protectora

** Sin tapa protectora

*** Darlas vuelta varias veces

Tiempo de cocción

Usted puede utilizar la función Timer (temporazidor) 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.

Programación del tiempo de cocción

La superficie de cocción debe estar encendida.

1. Seleccionar el elemento y el nivel de temperatura deseados.
2. Pulsar la tecla **Timer** (temporizador). Los indicadores I→I y *min* se encienden y el valor del temporizador 00 se muestra en la pantalla del temporizador.
3. En el lapso de los 10 segundos siguientes, programar el tiempo de cocción deseado con las teclas numéricas.

El tiempo empieza a descontarse.

Cambiar o cancelar el tiempo de cocción

1. Seleccionar el elemento deseado y pulsar la tecla **Timer** (temporizador).
2. 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 0 en el display del elemento, y el display del temporizador muestra 00 durante 10 segundos. La indicación visual I→I que se encuentra en el display del elemento se mantiene encendida.

Al pulsar cualquiera tecla, el display se apaga y deja de sonar el bip.

Notas

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

Temporizador automático

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

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

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

Seleccionar el elemento deseado. Pulsar la tecla **Timer**. Ajustar el tiempo de cocción con las teclas numéricas, o desactivarlo programando el valor del temporizador a 0.

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 00 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 00 para eliminar el tiempo programado.

Cuando haya transcurrido el tiempo

Se escucha un bip. 00 aparece en el display del temporizador y el indicador 🔔 se enciende. El display se apagará después de 10 segundos.

Al pulsar cualquiera tecla, el display se apaga y deja de sonar el bip.

Función SpeedBoost® (Intensificar velocidad)

Esta función permite calentar grandes cantidades de agua de forma más rápida que usando el ajuste de temperatura 9.

Para ver qué elemento está equipado con esta función, comprobar si la superficie de cocción tiene el símbolo **Intensificar** ⌃.

En el caso de elementos dobles, el anillo exterior debe estar activado para utilizar esta función.

Ajustar la función SpeedBoost® (Intensificar velocidad)

1. Seleccionar el elemento con la función SpeedBoost® (Intensificar velocidad).
2. Pulse la tecla **Intensificar**⌃. Se escucha una señal y se enciende una luz b en el display del elemento.
   La función está activada.

Cancelación de la función SpeedBoost®

1. Seleccionar el elemento con la función SpeedBoost®.
2. Pulsar la tecla **Intensificar**⌃. Se escucha una señal y el indicador b se apaga. El elemento cambia al nivel de temperatura 9.
   Alternativamente cancelar la función por establecer un nivel de temperatura para la cocción actual. Se escucha una señal y el indicador b se apaga.
   La función está desactivada.

Nota: La duración de la función SpeedBoost® (Intensificar velocidad) está restringida. Después de 20 minutos, el elemento cambiará de forma automática al nivel de temperatura 9.

⚠ **ADVERTENCIA**

RIESGO DE INCENDIO

El aceite y la grasa aumentan rápidamente de temperatura con la función SpeedBoost®. El aceite o la grasa recalentados pueden prender. No dejar nunca la superficie de cocción sin atender cuando cocine con la función SpeedBoost®.

Bloqueo de panel

Puede usar el bloqueo de panel, a fin de evitar que la placa sea enciendan de manera accidental.

Encendido del bloqueo para niños

La placa debe estar apagada.

Pulse **Clean Lock/Child Lock** (Bloqueo de limpieza/ Bloqueo para niños) durante 4 segundos. Se enciende la indicación visual ● durante algunos segundos. Ahora, la placa está bloqueada.

Apagar el bloqueo para niños

Pulse el botón **Clean Lock/Child Lock** durante 4 segundos. Se cancela ahora el bloqueo para niños.

⚠ **ATENCION**

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

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

Bloqueo de panel automático

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

Activar y desactivar

Consulte la sección “Ajustes básicos”.

Protección de limpieza

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

Para activar:

Pulsar la tecla **Clean Lock**/**Child Lock**. 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 **Clean Lock**/ **Child Lock**. 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.
- El bloqueo de la protección de limpieza no bloquea el interruptor principal. La superficie de cocción 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 calentar. El símbolo F8 y el indicador de calor residual h/H titilan en la pantalla de manera alternada.

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

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

Programaciones básicas

El aparato tiene diversos valores básicos. Puede ajustar estos valores al modo en que cocina generalmente.

Display	Función
c1	**Bloqueo para niños automático**
	0 Apagado*
	1 Encendido
	2 Bloqueo para niños a mano y automático apagado
c2	**Señales sonoras**
	0 Bip de confirmación y señal de error apagados
	1 Únicamente señal de error encendida
	2 Únicamente bip de confirmación encendido
	3 Todas las señales encendidas*
c5	**Temporizador automático**
	0 Apagado*
	1-99 Tiempo de apagado automático
c6	**Duración de la señal de finalización del temporizador**
	1 10 segundos*
	2 30 segundos
	3 1 minuto
c7	**Activación del calefactor espiral**
	0 Apagado
	1 Encendido*
	2 Último valor antes de apagar el calefactor espiral

*Valores de fábrica

Display	Función
c9	**Tiempo de selección para el calefactor espiral** 0 Ilimitado*: Puede ajustar los valores del último calefactor espiral utilizado en cualquier momento sin tener que volver a seleccionarlo. 1 Limitado: Puede ajustar los valores del último calefactor espiral utilizado en el término de los 10 segundos después de seleccionarlo. Luego, deberá volver a seleccionar el calefactor espiral antes de programarlo.
c0	**Reprogramar a los valores básicos** 0 Apagado* 1 Reprogramar el aparato a los valores básicos
*Valores de fábrica	

Modificar los valores básicos

La superficie de cocción debe estar apagada.

1. Encienda la placa con el interruptor principal.
2. En el lapso de los 10 segundos siguientes, pulse la tecla **Timer** durante 4 segundos.
   En la pantalla de la izquierda, se alternan los símbolos c y 1. Se enciende 0 en el display del temporizador.

3. Pulsar la tecla **Timer** hasta que aparezca el indicador deseado en el display de la izquierda.
4. Seleccionar el ajuste deseado con las teclas numéricas.

5. Vuelva a pulsar la tecla **Timer** durante 4 segundos. Los ajustes están activados.

Salir de los ajustes básicos

Apague la placa de cocción con el interruptor principal.

Limpieza y mantenimiento

Limpieza diaria

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

Placa de cocción vitrocerámica

⚠ ATENCION

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

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

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

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

Molduras laterales de acero inoxidable

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

Limpiar usandouna esponja húmeda o un trapo, enjuagar y secar.

Directrices de limpieza

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

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

Evite estos productos de limpieza

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

Tablas de limpieza

Tipo de suciedad	Posible solución
Azúcar caramelizado, sirope de azúcar, leche o salsas de tomate. Películas o láminas de plástico fundidas. Este tipo de suciedades DEBEN LIMPIARSE INMEDIATAMENTE. Si no se limpian inmediatamente, podrían provocar daños permanentes en la superficie.	Limpie este tipo de manchas mientras la superficie todavía esté caliente utilizando la cuchilla limpiacristales. Utilice una cuchilla nueva. Extraiga la sartén y apague el aparato. Póngase una manopla y sujete la cuchilla en un ángulo de 30° teniendo cuidado de no rayar o arañar el cristal. Empuje la suciedad hacia fuera del área térmica. Cuando la superficie esté fría, limpie los restos de suciedad y aplique un limpiador para placas de vitrocerámica.. ⚠ **ADVERTENCIA** PELIGRO DE LESIONES La cuchilla está muy afilada. Peligro de daños por cortes. Proteger la cuchilla cuando no se esté utilizando. Reemplazar inmediatamente la cuchilla cuando presente desperfectos.
Restos de comida pegados, rayas oscuras y manchas	Coloque una toallita de papel o una esponja húmedas encima de la mancha durante 30 minutos para ablandarla. Utilice un rascador de plástico y limpiador para placas de vitrocerámica o utilice la cuchilla limpiacristales. Lave y seque.
Salpicaduras grasientas	Limpie la grasa con un paño o una esponja con detergente; Lave completamente y seque. Aplique limpiador para placas de vitrocerámica.
Marcas de metal: manchas iridiscentes	Es posible que las sartenes con bases de aluminio, cobre o acero inoxidable dejen marcas. Trátelas inmediatamente con limpiador para placas de vitrocerámica cuando la superficie esté fría. Si las marcas no desaparecen, intente utilizar un limpiador abrasivo débil (Bon Ami®,Soft Scrub® sin lejía) y una toallita de papel húmeda. Lave y vuelva a aplicar limpiador para placas de vitrocerámica. Si las marcas metálicas no se limpian antes de volver a calentar la placa, se volverán muy difíciles de quitar.

Tipo de suciedad	Posible solución
Manchas profundas de agua: Derrames de líquidos de cocción calientes sobre la superficie	Los minerales de algunas aguas pueden penetrar en la superficie y provocar manchas Utilice vinagre blanco sin diluir, lave y seque. Vuelva a tratar con limpiador para placas de vitrocerámica. Limpie los derrames y las manchas antes de volver a utilizar la placa de cocción.
Arañazos en la superficie: Los arañazos pequeños son normales y no afectan a la cocción. El uso diario de un limpiador para placas de vitrocerámica puede suavizarlos y volverlos menos visibles.	Aplique limpiador para placas de vitrocerámica antes de utilizar la placa para quitar los granitos y las motas, por ejemplo de sal y otros condimentos. Para reducir los arañazos, utilice sartenes con una base suave, limpia y totalmente seca. Utilice el limpiador para placas de vitrocerámica recomendado de manera diaria. ***AVISO:*** Los anillos de diamante pueden rayar la superficie.

Mantenimiento

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

Servicio técnico

Resolución de problemas

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

⚠ ATENCION

Las reparaciones solo deben ser realizadas por un técnico autorizado.

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

El sistema electrónico de la placa de cocción se encuentra debajo del panel de mando. En esta zona, la temperatura puede aumentar considerablemente por diversas causas.

Para que el sistema electrónico no sufra un sobrecalentamiento, las zonas de cocción se apagan automáticamente cuando es necesario. El indicador F2, F4 o F5 se ilumina alternadamente con el indicador de calor residual H o h.

Indicador	Falla	Medida
No se requieren	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido.	Verificar el fusible del aparato. Comprobar mediante otros aparatos electrónicos si se trata de un corte en el suministro eléctrico.
Todos los indicadores parpadean	La superficie de mando está húmeda o tiene encima un objeto.	Secar la superficie de mando o retirar el objeto.
F2	Varias zonas de cocción han utilizado una potencia alta durante mucho tiempo al cocinar. La zona de cocción se ha apagado para proteger el sistema electrónico.	Esperar un tiempo. Pulsar cualquier superficie de mando. Cuando se apaga F2, significa que el sistema electrónico se ha enfriado lo suficiente. Ya se puede seguir cocinando.
F4	A pesar de la desconexión con F2, el sistema electrónico ha seguido calentándose. Por ello, se han desconectado todas las zonas de cocción.	Esperar un tiempo. Pulsar cualquier superficie de mando. Cuando se apague F4, se puede seguir cocinando.

Indicador	Falla	Medida
FS y la posición de cocción parpadean alternadamente. Se oye un tono de aviso	Advertencia: Hay un recipiente caliente en la zona del panel de control. Es muy probable que se sobrecaliente el sistema electrónico.	Retirar dicho recipiente. El indicador de avería se apaga poco después. Ya se puede seguir cocinando.
FS Tono de aviso	Hay un recipiente caliente en la zona del panel de control. La zona de cocción se ha apagado para proteger el sistema electrónico.	Retirar dicho recipiente. Esperar un tiempo. Pulsar cualquier superficie de control. Cuando se apague FS, se puede seguir cocinando.
F8	La zona de cocción ha estado demasiado tiempo en funcionamiento y se ha apagado.	La zona de cocción puede volverse a encender inmediatamente.

Notas

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

Cómo obtener el servicio técnico de la garantía

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

Número E y número FD:

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

Nº E.	Nº FD.

Servicio de atención al cliente ☏

800-944-2904

www.bosch-home.com

1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614

¿Tiene preguntas? Comuníquese con nosotros.
Esperamos tener noticias suyas pronto.

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 cinqo (365) días a partir de la fecha de compra. El período precedente comienza a regir a partir de la fecha de compra y no se interrumpirá, dejará sin efecto, extenderá ni suspenderá por ningún motivo.

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

Reparación/reemplazo como único recurso

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

Producto fuera de garantía

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

Exclusiones de la garantía

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

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

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

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

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

9001140971

981214

BOSCH

Invented for life

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