

Table des Matières

Définitions de Sécurité	20
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	21
Sécurité-incendie	21
Sécurité de cuisson	21
Prévention des brûlures	22
Sécurité des enfants	22
Consignes en matière de nettoyage	22
Sécurité pour la batterie de cuisine	22
Installation et entretien corrects	23
Avertissements de la Proposition 65 de l'État de la Californie	23
Éléments qui peuvent endommager l'appareil	24
Protection de l'environnement	24
Conseils d'économie l'énergie	24
Faire connaissance avec l'appareil	25
Panneau de commande	25
Les Éléments	26
Indicateur de chaleur résiduelle	26
Fonctionnement	26
Interrupteur d'alimentation principal	26
Allumage de la table de cuisson	27
Durée de cuisson	28
Minuterie de cuisine	29
Arrêt automatique	29
Verrouillage à l'épreuve des enfants	29
Verrouillage de nettoyage	30
Réglages de base	30
Nettoyage et entretien	31
Nettoyage quotidien	31
Instructions de nettoyage	31
Tableau de nettoyage	32
Entretien	32
Entretien	33
Dépannage	33
Service technique	34
ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE	34
Couverture de la garantie :	34
Durée de la garantie	34
Réparation ou remplacement comme solution exclusive	34
Produit hors garantie	35
Exclusions à la garantie	35

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

Définitions de Sécurité

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

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

Remarque : Vous signale des informations importantes ou des conseils.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

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

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

Sécurité-incendie

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

Si la table de cuisson est près d'une fenêtre, d'un évier 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 :

- 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.
- Faites toujours fonctionner la hotte lorsque vous cuisinez à feu vif.
- Nettoyez les ventilateurs régulièrement. Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur le ventilateur ou sur le filtre.
- 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 :

- 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.
- NE JAMAIS SAISIR UN RÉCIPIENT QUI BRÛLE. Vous pourriez vous brûler.
- NE PAS UTILISER D'EAU, y compris les chiffons ou serviettes mouillées. Une violente explosion de vapeur risque de se produire.
- Utiliser un extincteur uniquement si :
 - Vous savez que vous possédez un extincteur de CLASSE ABC, et vous en connaissez déjà le maniement.
 - L'incendie est de petite ampleur et contenu dans la zone où il s'est déclaré.
 - Le service d'incendie est appelé.
 - On peut combattre l'incendie le dos tourné vers la sortie.

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

Sécurité de cuisson

AVERTISSEMENT

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

Lorsque la minuterie est en utilisation, surveillez toujours la table de cuisson et ne laissez rien brûler ou déborder. Des débordements peuvent causer de la fumée et certains aliments et huiles peuvent prendre feu s'ils sont laissés sans surveillance à des températures élevées. Ne jamais utiliser l'appareil en cas de projections de liquides ou d'aliments autour du panneau de commande. Toujours éteindre la plaque de cuisson et sécher le panneau de commande.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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

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

AVERTISSEMENT

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

Prévention des brûlures

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

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

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

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

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

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

AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURE

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

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

circuit du disjoncteur automatique. Contacter un technicien agréé..

Sécurité des enfants

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

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

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

ATTENTION

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

Consignes en matière de nettoyage

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

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

Sécurité pour la batterie de cuisine

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

Utiliser des casseroles de taille adéquate.

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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

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

AVERTISSEMENT

RISQUES DE BLESSURES

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

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

Installation et entretien corrects

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

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

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

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

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

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

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

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

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

AVERTISSEMENT

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

Éléments qui peuvent endommager l'appareil

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

Protection de l'environnement

Conseils d'économie l'énergie

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

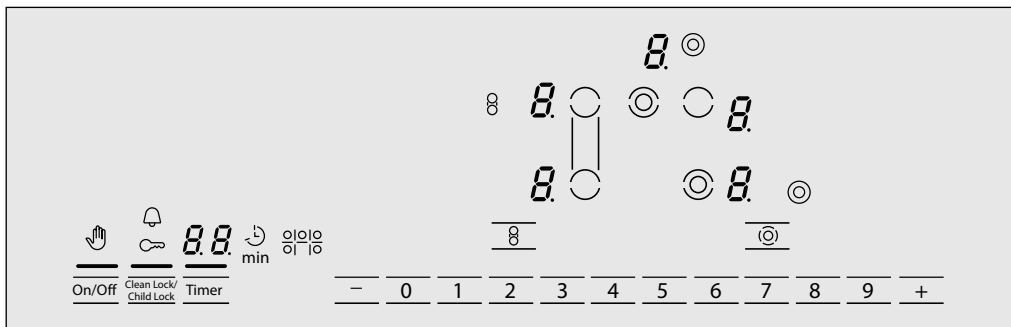
Faire connaissance avec l'appareil

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

Ces instructions s'appliquent à diverses tables de cuisson.

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

Panneau de commande



Icônes d'affichage	
	Protection contre le nettoyage activée
	Verrouillage à l'épreuve des enfants activé
	Minuterie de cuisine activée
	Valeur de minuterie
	Fonction temps de cuisson activée
	Temps de cuisson réglé sur élément allumé
	Niveau de puissance 1-9
	Prêt
	Chaleur résiduelle H/h
	Élément double
	Relier les éléments

Touches	
On/Off (Marche/arrêt)	Interrupteur d'alimentation principal
Clean Lock/Child Lock	Protection contre le nettoyage / Sécurité des enfants
Timer (Minuterie)	Fonction temps de cuisson
	Relier les éléments
	Éléments de chauffage additionnels
	Sélectionnez l'élément de cuisson
0 - 9	Niveaux de température
- +	Réglez la température vers le bas/le haut par incréments de 0,5

Surfaces de commande

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

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

Les Éléments

Élément	Activation et désactivation
○ Élément simple	Les éléments simples ont une seule taille de surface de cuisson. Utilisez toujours des ustensiles de cuisine de taille appropriée.
⊙ Élément double	La taille de ces éléments peut être ajustée en fonction de la taille de votre casserole. L'élément chauffant doit être allumé. Désactiver le rond chauffant externe : Touchez ⊙. L'écran ⊙ s'éteindra. Ajouter le rond chauffant externe : Touchez ⊙ de nouveau. L'écran ⊙ s'allumera.
⌘ 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 d'ustensiles de cuisine d'une dimension supérieure à 432 x 254 mm (17 x 10 po). Activer les éléments reliés : Touchez l'une des deux touches ○ pour choisir l'élément chauffant, puis touchez la touche ⌘. Le symbole ⌘ apparaîtra; les deux éléments chauffants sont maintenant sélectionnés. ⌘ apparaîtra sur les deux écrans. Dans les 10 secondes qui suivent, choisissez le réglage de chaleur souhaité (1-9). Les éléments reliés et les deux éléments chauffants sont maintenant activés. Changer le réglage de chaleur : Touchez l'une des deux touches ○ pour choisir les éléments reliés et réglez le nouveau niveau de chaleur dans les 10 secondes qui suivent. Désactiver les éléments reliés : Touchez l'une des deux touches ○ pour choisir les éléments reliés et choisissez 0 sur les touches numériques. ⌘ apparaîtra sur les deux écrans. Les éléments chauffants seront désactivés et l'indicateur de chaleur résiduelle apparaîtra.

Indicateur de chaleur résiduelle

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

Si un **H** est affiché à l'écran, l'élément est encore chaud. Vous pouvez encore l'utiliser, par exemple, pour garder

une petite quantité d'aliments au chaud ou pour faire fondre du chocolat. À mesure que l'élément se refroidit, le symbole à l'écran deviendra **h**. L'écran s'éteindra lorsque l'élément sera suffisamment refroidi.

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

Fonctionnement

Interrupteur d'alimentation principal

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

Activation de la table de cuisson

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

Désactivation de la table de cuisson

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

Remarque : La table de cuisson s'éteindra automatiquement lorsque tous les éléments sont désactivés pendant plus de 10 secondes.

Si de la chaleur résiduelle est toujours présente lorsque la table de cuisson est allumée, **H/h** apparaîtront à l'écran de l'élément chauffant.

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 . et est réglé avec + et -.

Sélection du niveau de chaleur

La table de cuisson doit être allumée.

1. Touchez la touche  de l'élément correspondant.
L'indicateur  apparaîtra dans l'écran de l'élément et s'allume brillamment.
2. Au cours des 10 prochaines secondes, touchez le réglage de chaleur souhaité (1-9) dans la section des commandes tactiles.

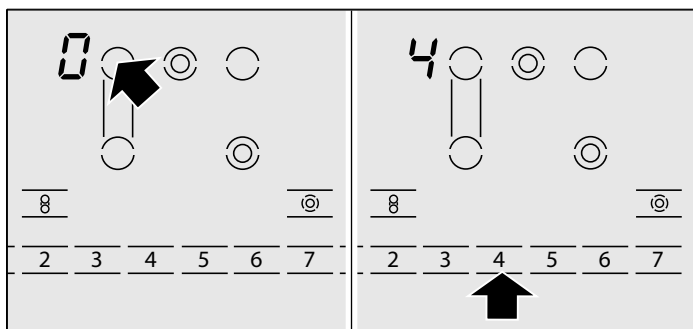


Tableau des réglages

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).

Changement du niveau de chaleur

Choisissez l'élément chauffant puis le niveau de cuisson continue souhaité dans la zone des touches de réglage.

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 sélectionnez un réglage de chauffage bas, l'élément s'éteint aux périodes assez longues, tandis qu'un réglage plus élevé s'éteint à l'occasion. Même à niveau élevé, l'élément s'allume et s'éteint.

⚠ 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

	Niveaux de puissance
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 bouillies dans 1 à 2 tasses d'eau	4 - 5
légumes frais avec 1 à 2 tasses d'eau	2. - 3.
légumes congelés avec 1 à 2 tasses d'eau	3. - 4.
pâtes (2-4 pintes d'eau)*	6 - 7
pouding**	1 - 2
céréales	2 - 3
Friture	
côtelette de porc***	5. - 6.
poitrine de poulet***	5 - 6
bacon	6 - 7
oeufs	5 - 6
poisson	5 - 6
crêpes	5. - 6.
Grande friture** (dans 1 à 2 pintes d'huile)	
produits alimentaires surgelés, p. ex., croquettes de poulet (0,5 lb par portion)	8 - 9
autres, p. ex., beignes (0,5 lb par portion)	4. - 5.

* cuisson continu sans couvercle

** sans couvercle

*** retournez plusieurs fois

Durée de cuisson

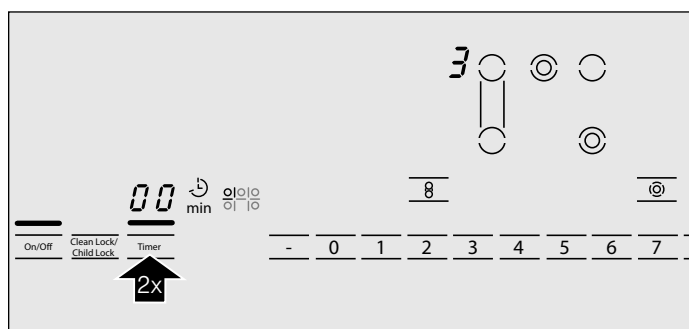
Vous pouvez utiliser la fonction de minuterie pour établir une durée de cuisson pour n'importe quel élément. Une fois la durée de cuisson écoulée, l'élément s'éteindra automatiquement.

⚠ ATTENTION

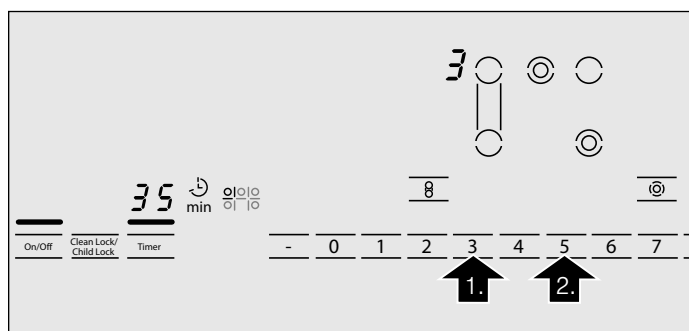
- Lorsque la minuterie est en utilisation, gardez toujours la table de cuisson sous surveillance et ne laissez rien brûler ou déborder. Des débordements peuvent causer de la fumée et les aliments et les huiles peuvent prendre feu s'ils sont laissés sans surveillance à des températures élevées.
- Cette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

1. Sélectionnez l'élément souhaité et le niveau de puissance.
2. Touchez deux fois **Timer**. L'indicateur de l'élément souhaité s'allume. et **min** apparaissent, et **00** s'allume sur l'écran Timer (Minuterie).



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



La minuterie lance le compte à rebours.

L'élément doit être sélectionné afin d'afficher le compte à rebours pour l'élément chauffant particulier.

Fin de la durée de cuisson

Une fois la durée de cuisson écoulée, l'élément s'éteint. Vous entendrez un signal sonore. L'indicateur  apparaîtra à l'écran de l'élément.  s'allumera pendant 10 secondes sur l'écran de la minuterie. Les indicateurs disparaîtront et le signal sonore cessera.

Modification de la durée de cuisson

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

Annulation de la durée de cuisson

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

Minuterie automatique

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

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

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

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

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.

Régler la durée

1. Touchez la touche **Timer**.  apparaîtra à l'écran de la minuterie. Les indicateurs , **min** et  s'allumeront.
2. Réglez ensuite la durée souhaitée à l'aide des touches numériques **0** à **9**.
Après quelques secondes, l'indicateur  disparaîtra et le compte à rebours de la durée programmée commencera.

Fin de la durée de cuisson

Une fois la durée de cuisson écoulée, l'élément s'éteint. Vous entendrez un signal sonore. L'indicateur  apparaîtra à l'écran de l'élément.  s'allumera pendant 10 secondes sur l'écran de la minuterie. Les indicateurs disparaîtront et le signal sonore arrêtera.

Modification de la minuterie

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

Annulation de la durée

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

Arrêt automatique

L'appareil est doté d'une fonction d'arrêt automatique. L'arrêt automatique est activé lorsque les réglages n'ont pas été changés depuis très longtemps. L'heure à laquelle l'arrêt automatique est activé est basée sur la température sélectionnée.

Arrêt activé

FB s'affiche à l'écran. Le fonctionnement du four est interrompu.

Appuyez sur n'importe quelle touche à effleurement pour faire disparaître l'indicateur affiché. Vous pouvez maintenant configurer les réglages.

Verrouillage à l'épreuve des enfants

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

Activation du verrouillage à l'épreuve des enfants

La table de cuisson doit être éteinte.

Touchez **Clean Lock/Child Lock** pendant 4 secondes. L'indicateur  s'allumera pendant 4 secondes. La table de cuisson est maintenant verrouillée.

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 de commande à l'épreuve des enfants

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

Activation et désactivation

Consultez la section sur les « Réglages de base ».

Verrouillage de nettoyage

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

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

surface du panneau de commande sans risquer de changer les réglages.

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

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

Réglages de base

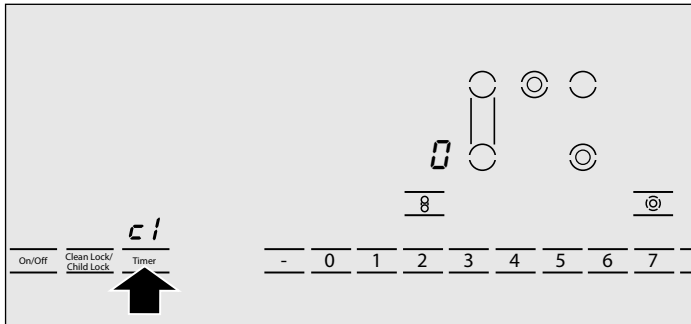
Votre appareil comprend divers réglages de base. Vous pouvez ajuster ces réglages en fonction de votre façon de cuisiner.

Affichage	Fonction
 1	Verrouillage automatique à l'épreuve des enfants  Désactivé* 1 Activé
 2	Signaux sonores  Signal de confirmation et signal d'erreur désactivés 1 Seulement le signal d'erreur est activé 2 Tous les signaux sont activés*
 5	Minuterie automatique  Désactivé* 1-99 Temps de désactivation automatique
 6	Durée du signal de fin de minuterie 1 10 secondes* 2 30 secondes 3 1 minute
 7	Activation de l'élément chauffant  Désactivé 1 Activé* 2 Dernier réglage avant de désactiver l'élément chauffant
 9	Temps de sélection pour l'élément chauffant  Illimité* : Vous pouvez ajuster les réglages du dernier élément chauffant utilisé à tout moment sans avoir à le sélectionner de nouveau. 1 Restreint : Vous pouvez ajuster les réglages du dernier élément chauffant utilisé dans les 10 secondes suivant sa sélection. Après ce délai, vous devrez de nouveau choisir l'élément chauffant avant de pouvoir le régler.
 0	Revenir aux réglages par défaut  Désactivé* 1 Revenir aux réglages par défaut de l'appareil
* réglages par défaut	

Modification des réglages de base

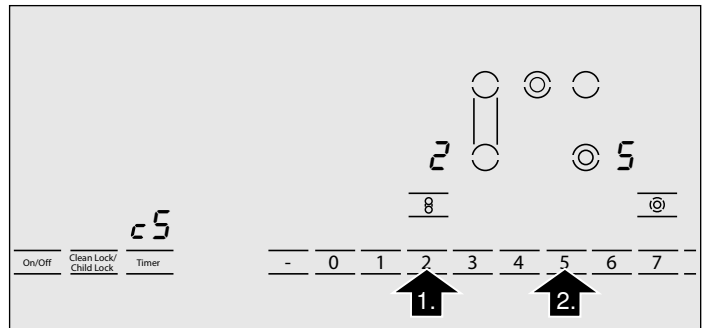
La table de cuisson doit être éteinte.

1. Allumez la table de cuisson avec l'interrupteur principal.
2. Dans les 10 secondes qui suivent, touchez **Timer** (Minuterie) pendant 4 secondes.
c 1 apparaît sur l'écran de Timer. 8 apparaît sur l'écran de l'élément gauche.



3. Touchez **Timer** (Minuterie) jusqu'à ce que l'indicateur souhaité apparaisse sur l'écran de Timer.

4. Sélectionnez le réglage requis au moyen des touches numérotées. Pour les réglages de base (c 5) qui nécessitent deux numéros, la valeur est distribuée entre les deux écrans des éléments à l'avant.



5. Touchez de nouveau **Timer** 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 recommandations de nettoyeurs sont fournies à titre indicatif et n'ont pas valeur de promotion d'une marque particulière.

Table de cuisson vitrocéramique

⚠ ATTENTION

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

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

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

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

Moulures latérales en acier inoxydable

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

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

Instructions de nettoyage

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

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

Éviter ces nettoyeurs

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

Tableau de nettoyage

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

Entretien

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

Entretien

Dépannage

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

⚠ ATTENTION

Les réparations devraient être effectuées uniquement par un réparateur qualifié.

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

Panne	Cause	Mesure
La table de cuisson ne fonctionne pas	L'alimentation électrique a été coupée.	Utilisez d'autres appareils électriques pour vérifier s'il y a une panne de courant. Vérifiez s'il y a un problème avec le disjoncteur de l'installation électrique.
	L'appareil n'a pas été branché correctement en suivant le schéma de raccordement.	Assurez-vous que l'appareil a été branché correctement.
	Défaillance du système électronique.	Communiquez avec le service d'assistance technique.
 clignote à l'affichage de l'élément chauffant	Le panneau des touches de commande est très sale, des aliments ont bouilli sur sa surface ou il y a un objet sur une touche.	Nettoyer la zone des touches de commande en profondeur ou retirer l'objet. s'il y en a un. Appuyer sur la touche qui semble correspondre au problème. Le clignotement s'arrêtera.
 clignote sur tous les affichages d'élément et un signal sonore se fait entendre	L'interrupteur principal a été activé de façon continue pendant plus de 5 secondes.	Essuyer en profondeur la zone des touches de commande et enlever tout objet qui y colle. Effectuer de nouveau les réglages.
La table de cuisson s'est éteinte d'elle-même	La touche d'alimentation a été appuyée accidentellement.	Allumer de nouveau l'appareil. Effectuer de nouveau les réglages.
Affichage de  et des chiffres	Une panne du système électronique a eu lieu.	Couper l'alimentation de l'appareil, puis le mettre sous tension à l'aide du disjoncteur du bâtiment ou à l'aide des fusibles du boîtier de disjoncteur. Si la situation se reproduit, communiquer avec le service à la clientèle.
Affichage de  et des chiffres	L'appareil a détecté une panne.	Le tableau des erreurs suivant dresse une liste des mesures à prendre pour résoudre le problème.

Messages d'erreur

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

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

Service technique

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

Numéro E et numéro FD :

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

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

800-944-2904

www.bosch-home.com

1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614

ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE

Couverture de la garantie :

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

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

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

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

Durée de la garantie

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

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

Réparation ou remplacement comme solution exclusive

Pendant la période de garantie, BSH ou un de ses centres de service autorisés réparera le produit sans frais (sujet à certaines limitations indiquées dans le présent document), si le produit présente un défaut de fabrication ou de matériaux. Si des tentatives raisonnables pour réparer le produit sont vaines, alors BSH remplacera le produit (un modèle supérieur peut être disponible, à la seule discrétion de BSH, moyennant des frais additionnels). Toutes les pièces ou les composants enlevés demeurent la seule propriété de BSH. Toute pièce et tout composant réparés doit être identique à la pièce d'origine à des fins de cette garantie et la garantie ne sera pas prolongée en regard de telles pièces. La seule responsabilité de BSH est de faire réparer le produit défectueux par un centre de service autorisé pendant les heures d'affaires normales. Pour la sécurité et éviter des dommages à la propriété, BSH recommande fortement de ne pas réparer le produit soi-même, par une personne non qualifiée ; 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 aucune 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

Contenido

Definiciones de Seguridad	37
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES ..	38
Seguridad para evitar incendios	38
Seguridad al cocinar	38
Prevención de quemaduras	39
Seguridad de los niños	39
Seguridad en la limpieza	39
Seguridad en los utensilios de cocina	39
Instalación y mantenimiento adecuados	40
Advertencias en virtud de la Proposición 65 del estado de California	40
Elementos que pueden dañar el electrodoméstico ..	41
Protección medioambiental	41
Consejos para ahorrar energía	41
Para familiarizarse con la unidad	42
Panel de control	42
Elementos	43
Indicador de calor residual	43
Operación	44
Interruptor de alimentación eléctrica principal	44
Para encender la placa	44
Tiempo de cocción	45
Temporizador de cocina	46
Cierre automático	46
Bloqueo para niños	47
Clean Lock	47
Valores básicos	47
Limpieza y mantenimiento	48
Limpieza diaria	48
Pautas de limpieza	49
Tablas de limpieza	49
Mantenimiento	50
Servicio técnico	50
Resolución de problemas	50
Servicio técnico	51
DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO	52
Cobertura de esta garantía y a quiénes se aplica	52
Duración de la garantía	52
Reparación/reemplazo como único recurso	52
Producto fuera de garantía	52
Exclusiones de la garantía	52

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

Definiciones de Seguridad

ADVERTENCIA

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

ATENCION

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

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

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA

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

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

Seguridad para evitar incendios

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

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

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

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

ADVERTENCIA

PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO OCASIONADO POR GRASA:

- 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.
- Siempre encienda la campana al cocinar a una temperatura alta.
- Limpie los ventiladores extractores con frecuencia. No se debe permitir la acumulación de la grasa en el ventilador ni en el filtro.
- 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:

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

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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.

ADVERTENCIA

PELIGRO DE QUEMADURAS

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

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

Seguridad de los niños

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

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

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

ATENCIÓN

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

Seguridad en la limpieza

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

No use limpiadores a vapor para limpiar el aparato.

Seguridad en los utensilios de cocina

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

Utilice el tamaño de olla adecuado.

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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.

ADVERTENCIA

PELIGRO DE LESIONES

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

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 garantía. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con el fabricante.

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

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

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

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

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

Advertencias en virtud de la Proposición 65 del estado de California

ADVERTENCIA

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

Elementos que pueden dañar el electrodoméstico

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

Protección medioambiental

Consejos para ahorrar energía

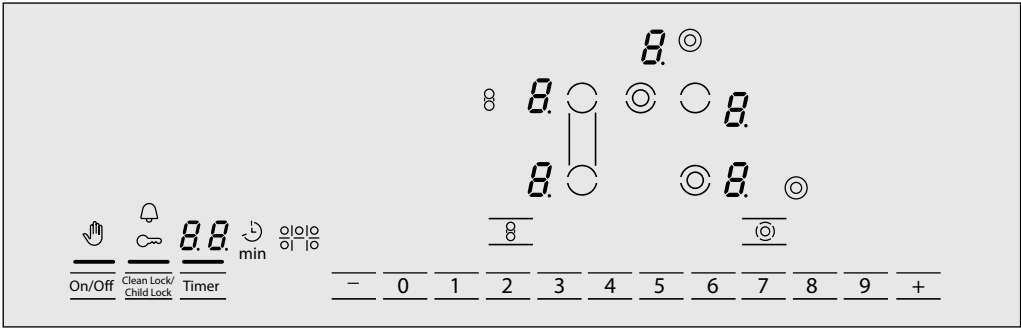
- Coloque siempre en los recipientes la tapa correspondiente. Al cocinar sin tapa el consumo de energía se multiplica. Utilice una tapa de cristal para poder tener visibilidad sin necesidad de levantarla.
- Utilice recipientes con la base gruesa y plana. Las bases curvas aumentan el consumo de energía.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

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



Iconos que aparecen en el display	
	Protección de limpieza encendida
	Bloqueo para niños encendido
	Temporizador de cocina encendido
	Valor del temporizador
	Función de tiempo de cocción encendida
	Tiempo de cocción programado en elemento encendido
	Nivel de potencia 1-9
	Listo 0
	Calor residual H/h
	Elemento doble
	Elemento puente

Teclas digitales	
On/Off (Encendido/ Apagado)	Interruptor de alimentación eléctrica principal
Clean Lock/ Child Lock (Bloqueo de limpieza/ Bloqueo para niños)	Protección de limpieza/Seguridad para niños
Timer (Tempo- rizador)	Función de tiempo de cocción
	Elemento puente
	Calefactores espirales adicionales
	Selección del elemento de cocción
0 - 9	Niveles de temperatura
- +	Aumentar/Disminuir el nivel de tempe- ratura en escalones de 0.5

Superficies de mando

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

AVISO: Mantener las superficies de mando siempre secas. La humedad puede afectar al funcionamiento.

Elementos

Elemento	Encendido y apagado
○ Elemento individual	Los elementos individuales tienen una superficie de cocción de un solo tamaño. Siempre use utensilios de cocina de un tamaño adecuado.
⊙ Elemento doble	El tamaño de estos elementos puede coincidir con el tamaño de su olla. Se debe encender el elemento de calentamiento. Apagar el aro de calentamiento externo: Pulse el símbolo ⊙. Se apagará la pantalla ⊙. Agregar el aro de calentamiento externo: Pulse el símbolo ⊙ nuevamente. Se encenderá la pantalla ⊙.
⌘ Elemento puente	El elemento puente combina dos elementos de calentamiento individuales en una zona larga para planchas. Esta configuración es ideal para planchas y ollas grandes. Nota: No use utensilios de cocina de un diámetro mayor a 17 pulg. x 10 pulg. (432 x 254 mm). Encender la función Bridge element: Pulse uno de los dos botones digitales ○ para seleccionar el elemento de calentamiento y, luego, pulse la tecla ⌘. Aparecerá el símbolo ⌘; ambos elementos de calentamiento ahora están seleccionados. Aparece el símbolo ⌘ en ambas pantallas. En el término de los 10 segundos siguientes, seleccione el valor de calor deseado (de 1 a 9). El elemento puente y ambos elementos de calentamiento individuales ahora están encendidos. Modificar el valor de calor: Pulse uno de los dos botones digitales ○ para seleccionar el elemento puente y programe el nuevo nivel de calor en el término de los 10 segundos siguientes. Apagar la función Bridge element: Pulse uno de los dos botones digitales ○ para seleccionar la función Bridge element y seleccione la tecla numérica 0. Aparece el símbolo ⌘ en ambas pantallas. Se apagará los elementos de calentamiento y aparecerá el indicador de calor residual.

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.

Encender la placa

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

Apagar la placa

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

Nota: La placa se apaga automáticamente cuando todos los elementos hayan estado apagados durante más de 10 segundos.
Si todavía existe calor residual cuando se enciende la placa, los símbolos **H/h** aparecerán en la pantalla de los elementos de calentamiento.

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  y se programa con **+** y **-**.

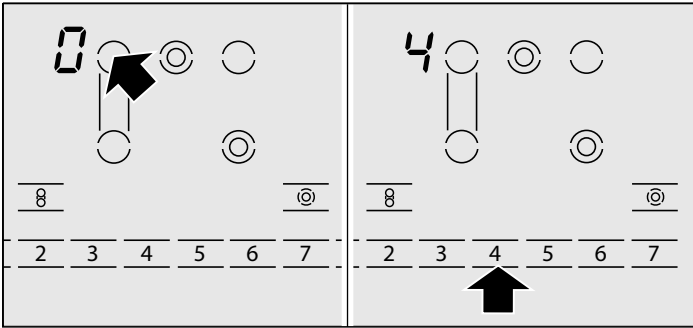
Tabla de valores

La siguiente tabla proporciona algunos ejemplos. Los tiempos de cocción puede variar según el tipo, el peso y la calidad de los alimentos. Por lo tanto, es posible que se produzcan desviaciones.
Programa el elemento en el valor de calor 9 para llevar a hervor o a la fritura inicial; luego, vuelva a cambiar al valor adecuado (no para fundir).

Seleccionar el nivel de calor

La placa debe estar encendida.

1. Pulse la tecla digital  del elemento correspondiente. Aparecerá la indicación visual  en el display del elemento y se ilumina brillantemente.
2. En el término de los 10 segundos siguientes, pulse el valor de calor deseado (1-9) en la zona de control digital.



Modificar el nivel de calor

Seleccione el elemento de calentamiento y, en la zona de control táctil, seleccione el valor deseado para una cocción continua.

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.

⚠ ATENCION

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

Niveles de potencia	
Fundir	
Chocolate	1 - 2
Mantequilla	1 - 2
Calentar	
Verduras congeladas (p. ej., espinaca)	2. - 3.
Caldo	7 - 8

	Niveles de potencia
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
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

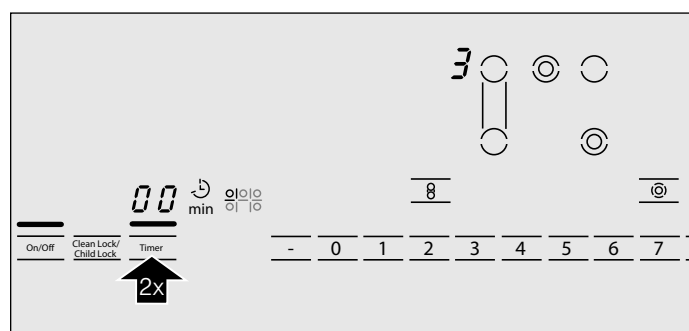
Usted puede utilizar la función Timer para programar un tiempo de cocción para cualquier elemento. El elemento se apagará en forma automática una vez que haya transcurrido el tiempo programado.

⚠ ATENCION

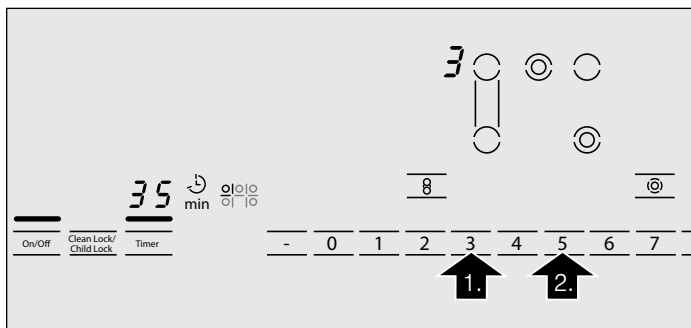
- Al utilizar el temporizador, siempre supervise la placa y no permita que nada se derrame por hervor ni se queme. Los derrames por hervor pueden provocar humo, y algunos alimentos y aceites pueden prenderse fuego si quedan con valores de alta temperatura.
- Esta función no debe utilizarse durante períodos 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

- Selecione el elemento y el nivel de potencia deseados.
- Pulse la tecla **Timer** (Temporizador) dos veces. Se enciende el indicador para el elemento deseado. Aparecen  y **min**, y se enciende **00** en el display del temporizador.



3. En el término de los 10 segundos siguientes, programe el tiempo requerido con las teclas numéricas.



El temporizador comienza la cuenta atrás. Se debe seleccionar el elemento a fin de mostrar la cuenta atrás del calefactor espiral específico.

Una vez transcurrido el tiempo de cocción

El elemento se apaga una vez que haya transcurrido el tiempo de cocción programado. Usted escuchará un bip. El indicador aparece en la pantalla del elemento. se enciende durante 10 segundos en la pantalla del temporizador. Los indicadores desaparecen y el sonido del bip se detiene.

Cambiar el tiempo de cocción

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

Cancelar el tiempo de cocción

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

Temporizador automático

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

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

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

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

Temporizador 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.

Programar la duración

1. Pulse la tecla **Timer**. aparece en la pantalla del temporizador. Se encienden los indicadores __, min y .

2. Programe el tiempo requerido utilizando las teclas numéricas **0** a **9**.

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

Una vez transcurrido el tiempo de cocción

El elemento se apaga una vez que haya transcurrido el tiempo de cocción programado. Usted escuchará un bip. El indicador aparece en la pantalla del elemento. se enciende durante 10 segundos en la pantalla del temporizador. Los indicadores desaparecen y el sonido del bip se detiene.

Cambiar la hora

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

Borrar el tiempo

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

Cierre automático

El electrodoméstico cuenta con una función de cierre automático. El cierre automático se activa cuando no se han modificado los valores durante un período prolongado. El momento de activación del cierre automático depende de la temperatura seleccionada.

Cierre activado

FB Aparece en la pantalla. Se interrumpe la operación.

Pulse cualquier tecla para que desaparezca el indicador de la pantalla. Ahora puede ajustar los valores.

Bloqueo para niños

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

Encender el bloqueo para niños

La placa debe estar apagada.

Pulse el botón **Clean Lock/Child Lock** durante 4 segundos. Se enciende el indicador  durante 4 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 de panel de seguridad.

⚠ ATENCION

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

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

Bloqueo de panel de seguridad para niños automático

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

Activar y desactivar

Consulte la sección “Ajustes básicos”.

Clean Lock

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

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

Después de que haya transcurrido el tiempo, se escuchará un bip. Se desactiva el bloqueo de limpieza. La función Clean Lock no afecta al interruptor principal. Puede apagar la placa en cualquier momento.

Valores básicos

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

Pantalla	Función
	Bloqueo para niños automático  Apagado*  Encendido
	Señales audibles  Bip de confirmación y señal de error apagados  Solo señal de error encendida  Todas las señales encendidas*
	Temporizador automático  Apagado*  1-99 Tiempo de apagado automático
	Duración de la señal de finalización del temporizador  10 segundos*  30 segundos  1 minuto
	Activación del elemento de calentamiento  Apagado  Encendido*.  Último valor antes de apagar el elemento de calentamiento

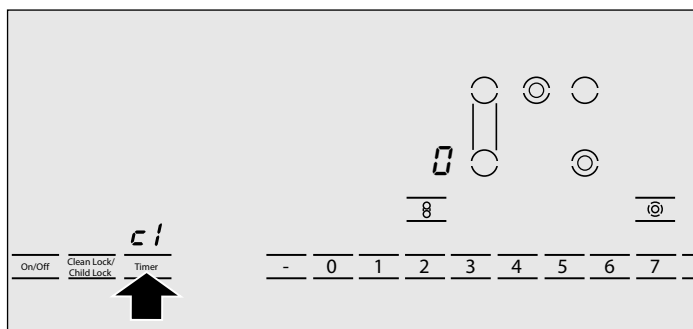
*valores de fábrica

Pantalla	Función
	Tiempo de selección para el elemento de calentamiento  Ilimitado*: Puede ajustar los valores del último elemento de calentamiento utilizado en cualquier momento, sin tener que seleccionarlo nuevamente.  Restringido: Puede ajustar los valores para el último elemento de calentamiento utilizado en el término de los 10 segundos después de seleccionarlo. Luego, tendrá que seleccionar el elemento de calentamiento nuevamente antes de programarlo.
	Reprogramar a los valores de fábrica  Apagado*  Reprograme el electrodoméstico a los valores de fábrica
*valores de fábrica	

Modificación de los valores básicos

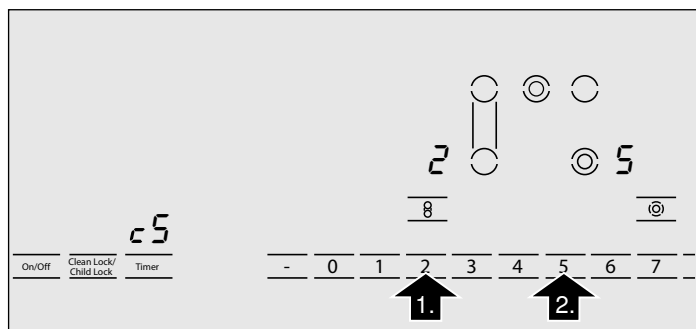
La placa debe estar apagada.

1. Encienda la placa con el interruptor principal.
2. En el término de los 10 segundos siguientes, pulse la tecla **Timer** (Temporizador) durante 4 segundos.
 aparece en el display del Timer.  aparece en el display del elemento izquierda.



3. Pulse la tecla **Timer** (Temporizador) hasta que aparezca la indicación visual deseada en el display del Timer.

4. Seleccione el valor requerido con las teclas numéricas. Para los valores básicos que necesitan dos números ( 5), el valor es distribuido entre los dos displays de los elementos frontal.



5. Vuelva a pulsar la tecla **Timer** (Temporizador) durante 4 segundos. Se activa el valor.

Salir de los ajustes básicos

Apague la placa de cocción con el interruptor principal.

Limpieza y mantenimiento

Limpieza diaria

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

Placa de cocción vitrocerámica

⚠ ATENCION

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

Limpie la superficie cuando se haya enfriado completamente, salvo para la siguiente excepción: limpie el azúcar caramelizado, el sirope de azúcar, las salsas de tomate y la leche inmediatamente utilizando la

cuchilla limpiacristales (véase la tabla de cuidados especiales).

Limpe 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 usando una esponja húmeda o un trapo, enjuagar y secar.

Pautas de limpieza

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

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

Evite estos productos de limpieza

- Limpiacristales que contengan amoníaco o lejía de cloro. Estos ingredientes pueden provocar daños o manchas irreparables en la placa de cocción.

- Limpiadores cáusticos. Productos como Easy Off® pueden manchar la superficie de la placa de cocción.
- Limpiadores abrasivos.
- 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

Si encuentra un problema, suele ser solo algo menor. Antes de llamar al servicio a clientes, tenga en cuenta las sugerencias y las instrucciones que aparecen a continuación:

ATENCION

Las reparaciones solo deben ser realizadas por un técnico capacitado.
Si su electrodoméstico es reparado en forma incorrecta, esto puede causar un riesgo de lesiones físicas graves o de muerte.

Falla	Causa	Acción
La placa no funciona	Se ha interrumpido la alimentación eléctrica.	Use otros electrodomésticos para verificar si se ha producido un corte de alimentación eléctrica. Verifique si hay un problema con el disyuntor de la instalación eléctrica.
	El electrodoméstico no se ha conectado correctamente, de acuerdo con el diagrama de conexiones.	Asegúrese de que el electrodoméstico se haya conectado correctamente.
	Mal funcionamiento del sistema electrónico.	Comuníquese con el servicio de asistencia técnica.
 titila en la pantalla del elemento de calentamiento	La zona de control táctil está muy sucia, se han derramado alimentos por hervor, o hay un objeto apoyado sobre la zona de valores de control.	Limpie bien la zona de control táctil o retire el objeto que está apoyado en la zona si es eso lo que podría estar causando el problema. Pulse la zona de control táctil que parece ser parte del problema. La indicación deja de titilar.
 titila en todas las pantallas de los elementos de calentamiento, y se escucha una señal acústica	El interruptor principal se utilizó en forma continua durante más de cinco segundos.	Limpie bien la zona de control táctil y retire cualquier objeto que pueda estar pegado a la zona.
La placa se apagó sola	Se presionó accidentalmente el interruptor principal.	Vuelva a encender la unidad. Ingrese sus valores nuevamente.

Pantalla E y números	Se ha producido una falla eléctrica.	Use el disyuntor del edificio o los disyuntores de su caja de disyuntores para apagar la unidad y luego volver a encenderla. Si vuelve a aparecer la misma pantalla, llame a servicio a clientes.
Pantalla F y números	Su unidad ha detectado una falla.	La siguiente tabla de fallas enumera las medidas que puede tomar para corregir el problema.

Mensajes de error

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

Notas

- 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 zumbido 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 superficie de cocción, es posible que hasta las burbujas más pequeñas, de menos de 1 mm de diámetro, sean visibles. Estas burbujas no tienen efecto adverso alguno sobre la operación de la placa ni 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 este motivo, toda la unidad de la placa tiene a su alrededor un sello flexible.

Servicio técnico

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

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

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

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

800-944-2904

www.bosch-home.com

1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614

DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO

Cobertura de esta garantía y a quiénes se aplica

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

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

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

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

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

Duración de la garantía

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

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

Reparación/reemplazo como único recurso

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

Producto fuera de garantía

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

Exclusiones de la garantía

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

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

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

EN LA MEDIDA PERMITIDA POR LA LEY, ESTA GARANTÍA ESTABLECE SUS RECURSOS EXCLUSIVOS CON RESPECTO AL PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DE QUE LA RECLAMACIÓN SEA CONTRACTUAL O EXTRA CONTRACTUAL (INCLUIDA LA RESPONSABILIDAD OBJETIVA O LA NEGLIGENCIA), O DE CUALQUIER OTRO MODO. ESTA GARANTÍA REEMPLAZA TODAS LAS DEMÁS

GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS POR LEY, YA SEA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN FIN ESPECÍFICO, O DE CUALQUIER OTRO TIPO, TENDRÁN VIGENCIA ÚNICAMENTE POR EL PERÍODO DE VIGENCIA DE LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA EXPRESA. EN NINGÚN CASO, EL FABRICANTE SERÁ RESPONSABLE POR LOS DAÑOS CONSECUENTES, ESPECIALES, INCIDENTALES, INDIRECTOS, POR "PÉRDIDAS COMERCIALES" Y/O DAÑOS PUNITIVOS, PÉRDIDAS O GASTOS, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, TIEMPO FUERA DEL TRABAJO, HOTELES Y/O COMIDAS EN RESTAURANTES, GASTOS DE REMODELACIÓN QUE SUPEREN LOS DAÑOS DIRECTOS, QUE DEFINITIVAMENTE HAYAN SIDO CAUSADOS DE MANERA EXCLUSIVA POR BSH O DE OTRO MODO. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, Y ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES CON RESPECTO AL PLAZO DE VIGENCIA DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA; POR LO TANTO, ES POSIBLE QUE LAS LIMITACIONES PRECEDENTES NO SE APLIQUEN. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, Y TAMBIÉN PUEDEN CORRESPONDERLE OTROS DERECHOS QUE PUEDEN VARIAR SEGÚN EL ESTADO. Ningún intento de alterar, modificar o enmendar la presente garantía entrará en vigencia, a menos que fuera autorizado por escrito por un ejecutivo de BSH.

