

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

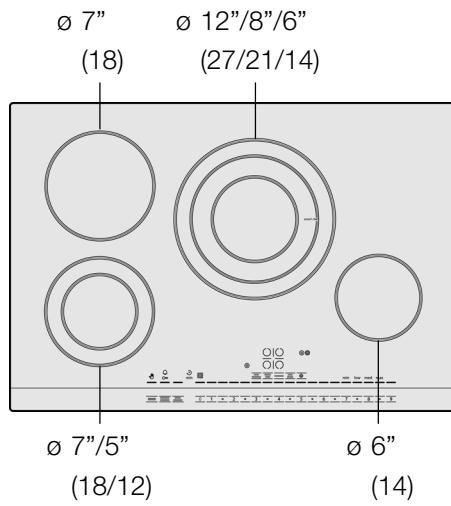
3-34
35-70
71-104

Cooktop

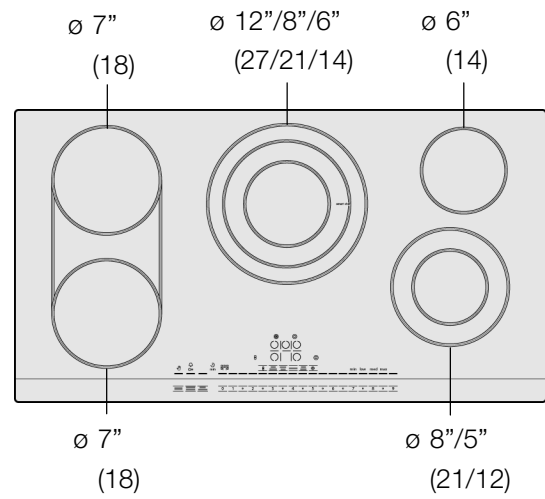
Model:
NET 8654 UC, NET 8054 UC



NET8054UC



NET8654UC



() = cm

Table of Contents

Safety	5
Important Safety Instructions	5
Causes of damage	9
Getting started	10
Getting familiar with the unit	10
Control Panel	10
The elements	11
Residual heat indicator	12
Operation	13
Main power switch	13
Setting the cooktop	13
Setting the heating element	13
Table	14
PowerStart™ feature	15
Setting the PowerStart™ feature	15
Cooking table for the PowerStart™ feature	16
Tips for the PowerStart™ feature	16
AutoChef™	17
System pan	17
Frying levels	17
Setting the AutoChef™ feature	18
AutoChef™ Frying Chart	19
Frying program settings	20
Timer	21
To turn off the heating element after a set period of time	21
Kitchen timer	23
Keep Warm function	23
Turning on the Keep Warm function	23
Child Lock	24
Turning child lock on and off	24
Automatic child lock	24
Clean Lock	24
Basic Settings	25
Changing the basic settings	26

Cleaning and Maintenance	27
Cleaning	27
Daily Cleaning	27
Cleaning guidelines	27
Maintenance	28
 Service	 29
Troubleshooting	29
Customer service	31
STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY	31

Safety



Important Safety Instructions

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS



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

Installation

This appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Connect only to properly grounded outlet.

Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference. Refer to Installation Instructions for detail.

Intended Use

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



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

Child Safety

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

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

Do not allow anyone to climb, stand, lean, sit or hang on any part of an appliance. This can damage the appliance, potentially causing severe injury.



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

Cooking Safety

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

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



Important Safety Instructions

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

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

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



WARNING: Never leave the cooktop unattended, especially at high temperature settings. Keep an eye on the cooktop and do not allow anything to boil over or burn. Boilovers can cause smoke and some foods and oils may catch on fire if left on high temperature settings.

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

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

Never operate the cooktop with spillover or liquid around the control area. Always switch off the cooktop and dry the control area.

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



WARNING: If AutoChef™ is not working properly, overheat may result causing smoke and damage to the pan.

WHEN COOKING WITH AUTOCHEF™ OBSERVE THE FOLLOWING:

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

Cookware Safety

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

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



Important Safety Instructions

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

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

Cleaning Safety

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

Do not use steam cleaners to clean the cooktop.

Condition of Unit



WARNING: Do not cook on a broken cooktop. Cleaning solutions and spills may create a risk of electric shock. Switch off the circuit breaker in the fuse box if the ceramic has fractures, flaws or cracks. Call an authorized servicer.

If the display is not working while an element is heating up, switch off the circuit breaker in the fuse box. Call an authorized servicer.

If the cooktop switches itself off and can no longer be used, it may unexpectedly switch itself on later. In order to prevent this, switch off the circuit breaker in the fuse box. Call an authorized servicer.

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

Work Space / Environment

Always have a working smoke detector near the kitchen.

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

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

Service and Repair Safety

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

To avoid electrical shock hazard, before servicing the appliance, switch off the circuit breaker in the fuse box.

Flammable Materials

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

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

In Case of Fire

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

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



Important Safety Instructions

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS



WARNING: TO REDUCE THE RISK OF A GREASE FIRE:

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



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

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

Causes of damage

Bottoms of pots and pans

Rough pot and pan bottoms will scratch the glass ceramic.

Never allow all the liquid to boil away from pots. This can damage the unit.

If you are using special pots and pans, please following the manufacturer's instructions.

Hot pots and pans

Never place hot pots and pans on the control panel area, the display area or the frame. This can damage the unit.

Salt, sugar and sand

Salt, sugar and sand cause scratches on the glass ceramic. Never use the cooktop as a work or storage surface.

Hard and sharp objects

Damage can occur if hard or sharp objects fall on the cooktop.

Boiled-over food

Sugar and foods with high sugar contents will damage the cooktop. Use a glass scraper to remove boiled-over food immediately.

Unsuitable cleaning products

Shiny metallic discolorations can appear if unsuitable cleaning products are used and if pots are scraped across the cooktop.

Foils and plastics

Aluminum foil and plastic containers will melt onto hot heating elements. Oven protection foil is not suitable for using on your cooktop.

Getting started

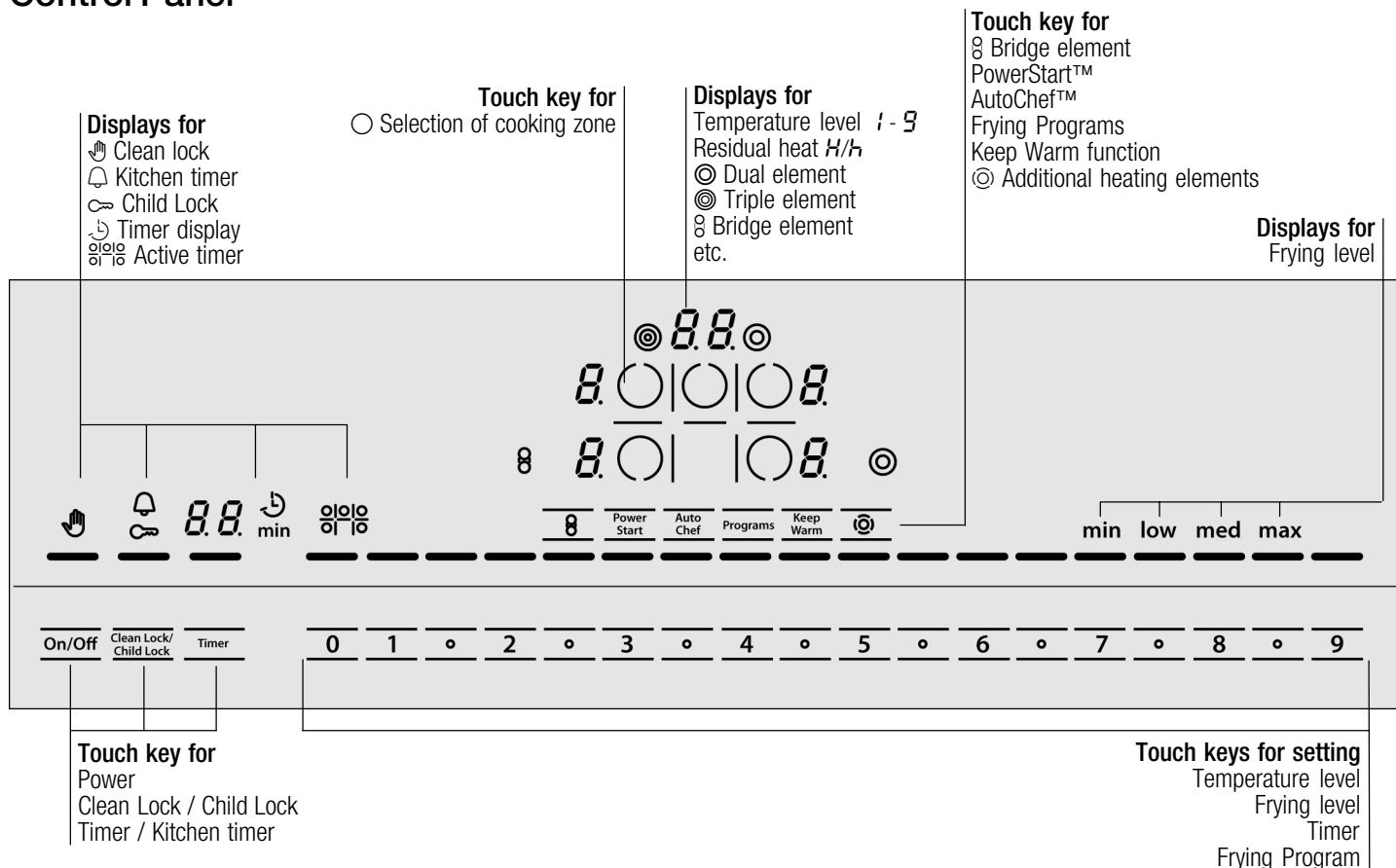
Getting familiar with the unit

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

These instructions apply to various cooktops.

Page 2 contains a list of models and dimensions.

Control Panel



Touch control zone

Your controls are equipped with piezo technology. Activate the symbol on the metal bar by pressing it lightly.

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

Example: Touch ON/OFF.

The cooktop will turn on.

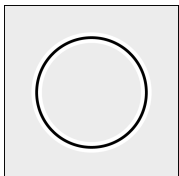
Note

Bending the metal bar or striking it, e.g. by knocking it with a pan, can cause operating faults.

Always keep the touch control zones clean and dry. Moisture and dirt keep them from working optimally.

The elements

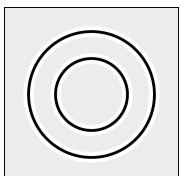
Single element



Single elements have only one size cooking surface.

Choose a pan that matches the size of the element.

Dual element

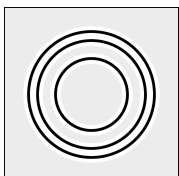


The size of these elements can be matched to your pan size. The heating element must be turned on.

Turning off the outer heating ribbon:
Touch ☉. The ☉ display will turn off.

Adding:
Touch ☉ again. The ☉ display will turn on.

Triple element



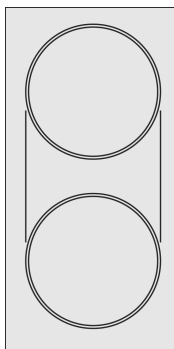
On this heating element you can turn the medium and large heating ribbons off. The heating element must be turned on.

Turning off the outer heating ribbon:
Touch ☉. The ☉ display will turn off.

Turning off the middle heating ribbon:
Touch ☉ again. The ☉ display will turn off.

When you turn the heating element on again, all of the heating ribbons will be on.

Bridge element (NET 8654UC only)



The Bridge element combines two individual heating elements into one long griddle zone. This configuration is ideal for griddles and large pans.

Note: Do not use cookware larger than 17" x 10" (432 x 254 mm).

Turning on the Bridge element:

Touch one of the two ○ symbols for selecting the heating element, then touch . The  symbol will appear; both heating elements are now selected.  appears in both displays. Within the next 10 seconds select the desired heat setting (1-9). The Bridge element and both individual heating elements are now on.

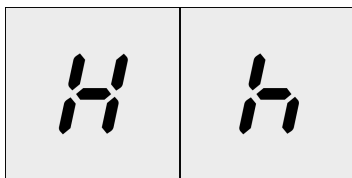
Changing the heat setting:

Touch one of the two ○ symbols for selecting the bridge element, and set the new heat level within the next 10 seconds.

Turning off the Bridge element feature:

Touch one of the two ○ symbols for selecting the bridge element, and in the setting area set the value to 0.  appears in both displays. The heating elements will turn off and the residual heat indicator will appear.

Residual heat indicator



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

If an **H** is shown on the display, the element is still hot. You could use it, for example, to keep a small quantity of food warm or to melt a chocolate coating.

As the element continues to cool, the display changes to **h**. The display goes out once the element has cooled sufficiently.

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

Operation

Main power switch

	Use the main switch to turn on the electronic circuitry for the control panel. The cooktop is now ready to use.
Turning on	Touch ON/OFF until the indicator above the main switch and the symbols ○ for the heating elements turn on.
Turning off	Touch ON/OFF until the indicator above the main switch turns off. The residual heat indicators will continue to appear until the elements have cooled off sufficiently.
Note	The cooktop will turn off automatically if all of the elements have been turned off for longer than 15 seconds. If residual heat is still present when the cooktop is turned on, <i>H/h</i> will appear in the heating element display.

Setting the cooktop

This section explains how to set the elements. In the table, you can find temperature settings for various foods.

Setting the heating element

Select the desired heat setting in the setting area.

Heat setting 1 = lowest power

Heat setting 9 = highest power

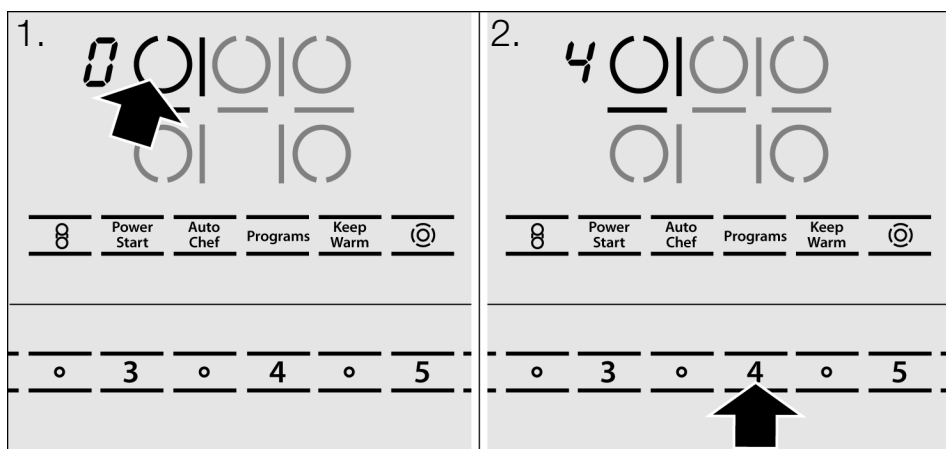
Each heat setting has an intermediate position.

It is indicated by . and is set using ●.

Setting the heat setting

The cooktop must be turned on.

1. Touch the symbol ○ for the desired heating element.
□ will appear in the display and the symbol ○ for the selected heating element will light up brightly.
2. With the next 10 seconds touch the desired heat setting (1-9) in the setting area.



Changing the heat setting

Choose the heating element and in the setting area select the desired continuous cooking setting.

Turning off the heating element

Select the heating element, and in the setting area set the value to 0. The residual heat indicator will appear.

Note

The heating element regulates itself by turning the heat source on and off. The heat source may turn on and off even at the highest power setting.

Table

The following table provides a few examples. Set the element to heat setting 9 for bringing to the boil or initial frying. Then switch back to the appropriate setting.

	Heat setting
Melting	
chocolate	1 - 2
butter	1 - 2
Heating	
frozen vegetables eg. spinach	2. - 3.
broth	7 - 8
thick soup	1. - 2.
milk**	1 - 2
Simmering	
delicate sauce e. g. Béchamel sauce**	4 - 5
spaghetti sauce	2 - 3
pot roast	4 - 5
fish*	4 - 5

* Ongoing cooking without lid

** without lid

	Heat setting
Cooking	
rice (with double amount of water)	2 - 3
potatoes boiled in their skins with 1-2 cups of water	4 - 5
boiled potatoes with 1-2 cups of water	4 - 5
fresh vegetables with 1-2 cups of water	2. - 3.
frozen vegetables with 1-2 cups of water	2. - 3.
pasta (2-4 qt. water)*	6 - 7
pudding**	1 - 2
cereals	2 - 3
Frying	
pork chop	5. - 6.
chicken breast	5 - 6
bacon	6 - 7
eggs	5 - 6
fish	5 - 6
pancakes	5. - 6.
Deep fat frying (in 1 - 2 qt. oil)**	
deepfrozen foods e.g. chicken nuggets (0.5 lb per serving)	8 - 9
other e. g. doughnuts (0.5 lb per serving)	4. - 5.
* Ongoing cooking without lid	
** without lid	

PowerStart™ feature

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

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

Setting the PowerStart™ feature

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

1. Select the continuous cooking setting you want to use for the element.
2. Touch **PowerStart**.  and the cooking level alternately appear on the display.

PowerStart™ is activated.

Once the food has been cooked briefly, the heating element automatically switches back to the programmed cooking level. The  indicator disappears and the cooking level stays on constantly.

Note

After the PowerStart™ feature has been turned on, the continuous cooking setting can still be changed for a period of 10 seconds.

Cooking table for the PowerStart™ feature

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

Foods for which PowerStart™ is appropriate	Quantity	Heat setting
Heating		
frozen vegetables like spinach	10 oz - 16 oz	2. - 3. PS
broth	2 - 4 cups	7 - 8 PS
thick soups	2 - 4 cups	1. - 2. PS
milk**	1 - 2 cups	1 - 2 PS
Simmering		
pot roast	2 lb.	4 - 5 PS
fish	1 lb. - 1.5 lb.	4 - 5 PS
Boiling		
rice (with twice as much water)	3/4 cup - 2 cups	2 - 3 PS
potatoes boiled in their skins with 1-2 cups of water	5 - 14 medium potatoes	4 - 5 PS
boiled peeled potatoes with 1-2 cups of water	5 - 14 medium potatoes	4 - 5 PS
fresh vegetables with 1-2 cups of water	1 lb. - 2 lb.	2. - 3. PS
Frying		
pork chop	1 - 2 servings	5. - 6. PS
pancakes		5. - 6. PS

** without lid

Tips for the PowerStart™ feature

The PowerStart™ feature does not bring foods to a boil

It is designed to conserve the food's nutritional value while using little water for cooking. Add only about 2 cups of water to the food for the large elements and about ¾ - 1 cup of water for the small elements.

Cook rice in double the volume of liquid.

Cover the pan with a lid.

The PowerStart™ feature is not suited for foods that are cooked in a large quantity of water (e.g. pasta).

Milk and foods that produce a lot of froth will boil over

Use a tall pot.

Milk will stick

Rinse the pan with cold water before filling it.

When frying, the food may stick to the pan

Preheat the frying pan and oil before adding food. Do not turn the food too soon. Food will separate from the bottom of the pan after cooking a short time.

AutoChef™

Advantages for frying

If you use AutoChef™ to operate the heating element, a sensor controls the temperature of the pan.

- The heating element only heats up when necessary. This is an energy-saving feature.
- Oil and fat will not overheat.

Note



WARNING:
Never leave fat to heat up while unattended.

Always place the system pan in the center of the heating element. The heating element must be completely covered.

Do not place a lid on the pan. The temperature regulator will not work if you do. You can use a mesh splatter guard.

Only use fat that is suitable for frying. When using butter, margarine or olive oil, select the **min** setting for frying.

AutoChef™ is not suitable for boiling.

System pan

For frying with AutoChef™ use the system pan only. Otherwise, the controller will not work properly and may cause your pans to overheat.

You can use the enclosed order form to request a free system pan.

You can also purchase the system pan from an electrical appliance retailer:

HEZ390230

The frying levels provided at the end of this section are designed for the system pan.

Frying levels

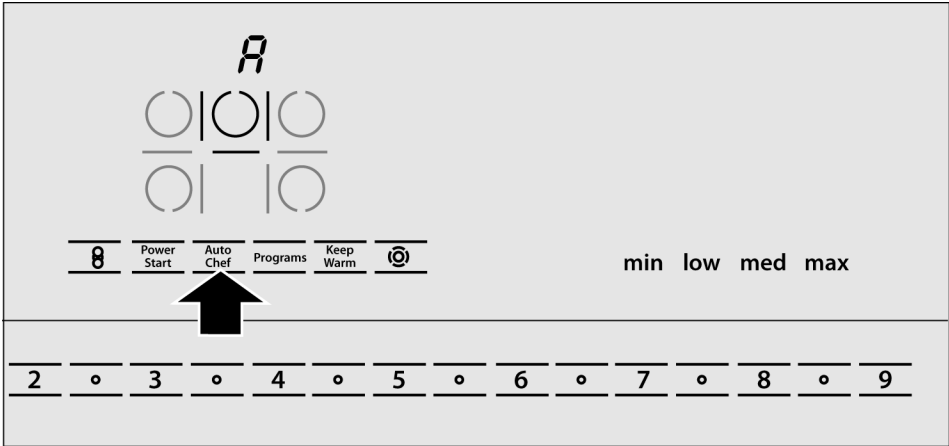
Level	Temperature	Ideal for
max	high	Steaks medium rare, fried boiled potatoes
med	medium - high	Veal cutlet, ground meat, thin slices of meat, vegetables
low	low - medium	Thick pan-fried foods such as pork chop, chicken breast, Hamburger, pancakes
min	low	Omelets, French Toast, Hash browns, fried food in butter or olive oil

Setting the AutoChef™ feature

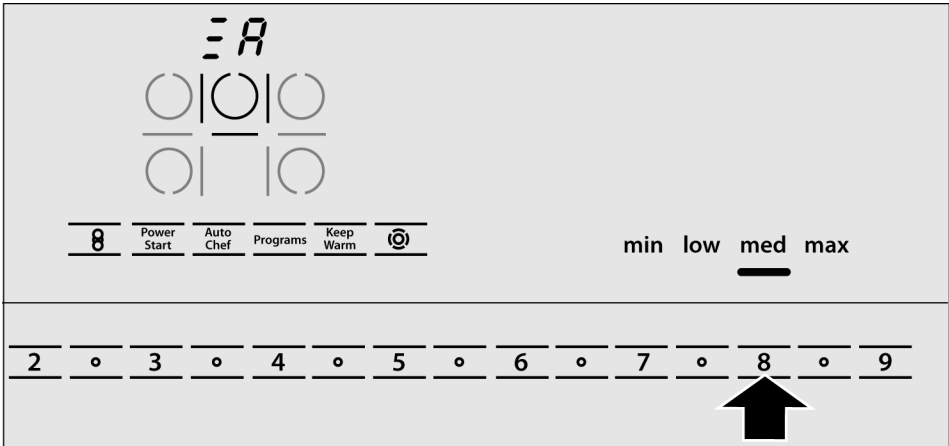
Select the appropriate frying level from the chart.
Place the system pan in the center of the heating element.

The cooktop must be on.

1. Touch **AutoChef**.
The **A** lights up on the display. The frying level options appear on the display menu.



2. Select the desired frying level using the number keys below the display menu.



AutoChef™ is enabled
The heating element in the center turns on automatically. The temperature symbol  appears until the frying temperature is reached. Then a beep sounds. The temperature symbol  disappears.

3. Add the frying oil and then the food to the pan.
Turn the food as usual so that it does not burn.

Turning off AutoChef™

Select 0 from the number keys. The heating element will turn off and the residual heat indicator will appear.

AutoChef™ Frying Chart

The following chart lists which frying level is ideal for particular foods. Frying time may depend on the type, weight and quality of the food product.

The frying levels provided are designed for the system pan. Frying levels may vary when using other frying pans.

		Frying level	Total frying time from signal
Meat	Pork chop, boneless or bone-in (1" thick)	low	10-17 min
	Veal cutlet in breadcrumb (5/8" thick)	med	6-10 min
	Fillet (1" thick)	med	6-10 min
	Cordon bleu	low	15-20 min
	Beef steaks medium rare (¾" thick)	max	8-10 min
	Beef steaks medium or well done (¾" thick)	med	8-12 min
	Chicken breast (1" thick)	min	20-30 min
	Skillet-fried chicken	min	25-35 min
	Sausages e.g. hot dogs (ø ½-1 ⅛")	low	8-20 min
	Hamburger	low	6-12 min
	Thin slices of meat	med	7-12 min
	Ground meat	med	6-10 min
	Bacon	min	5-8 min
Fish	Fish, fried (whole)	low	15-25 min
	Fish fillet with or without bread crumbs	low/med	10-20 min
	Shrimps	med	4-8 min
Egg dishes	Pancakes	low	cf
	Omelettes	min	cf
	Fried eggs	min	2-6 min
	Scrambled eggs	min	2-4 min
	French toast	min	cf
Potatoes	Fried boiled potatoes	max	6-12 min
	Fried raw potatoes	low	15-25 min
	Hash browns	min	20-30 min
Vegetables	Garlic/Onions	min	2-10 min
	Squash/Egg plant	low	4-12 min
	Mushrooms	med	10-15 min
	Stir-fried vegetables	med	10-12 min
Frozen products	Chicken nuggets, Chicken patties	med	8-15 min
	Cordon bleu	min	10-30 min
	Chicken breast	low	10-30 min
	Fish fillet in breadcrumb	low	10-20 min
	Fish sticks	med	8-12 min
	Oven French fries	max	4-6 min
	Stir-fried vegetables	min	8-15 min
	Spring rolls/Egg rolls (¾-1 ¼" thick)	low	10-30 min

* Place in cold pan

cf continuous frying

		Frying level	Total frying time from signal
Ready-made meals	Potato products e.g. fried potatoes	low	10-15 min
	Potato products e.g. hash browns	min	10-20 min
	Pasta (with added water)	min	4-6 min
Misc.	Baked camembert/Baked cheese	low	7-10 min
	Roast almonds, nuts, pine kernel*	min	3-7 min

* Place in cold pan

cf continuous frying

Frying program settings

Use the frying program settings with the system pan only.

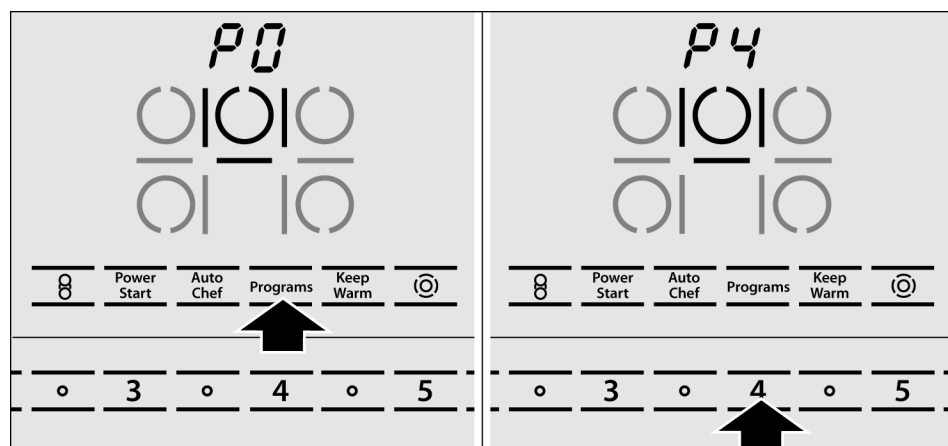
You can use the frying program settings to prepare the following dishes:

Program setting	Dish
<i>P1</i>	Ground meat
<i>P2</i>	Hamburger, Pork Chop
<i>P3</i>	Steak medium rare
<i>P4</i>	Steak medium or well done
<i>P5</i>	Fish
<i>P6</i>	Pancakes, French Toast
<i>P7</i>	Frozen oven french fries
<i>P8</i>	Stir-fried vegetables
<i>P9</i>	Omelette, eggs

Selecting the frying program setting

Select the heating element with the frying sensor.

1. Touch the **Programs** symbol. The *P0* symbol appears on the display.
2. Select the desired frying program setting using the number keys.



The frying program setting is activated.

The temperature symbol  appears alternating with the program number until the frying temperature is reached. Then a beep sounds. The temperature symbol  disappears.

3. Add the frying oil and then the food to the pan.

Turn the food as usual so that it does not burn.

Turning off the frying program setting Select 0 from the number keys. The heating element will turn off and the residual heat indicator will appear.

Timer

The timer can be used in two different ways:

- as a timer for turning off a heating element after a set period of time
- as a kitchen timer

To turn off the heating element after a set period of time

Enter the cook time for the desired heating element.

This feature is intended to turn off the heating element after a set period of time. It should not be used for long periods of time, especially at high temperature settings. Also, even when using the timer, you must not leave your cooktop unattended. After each use, be sure that the cooktop is switched off.



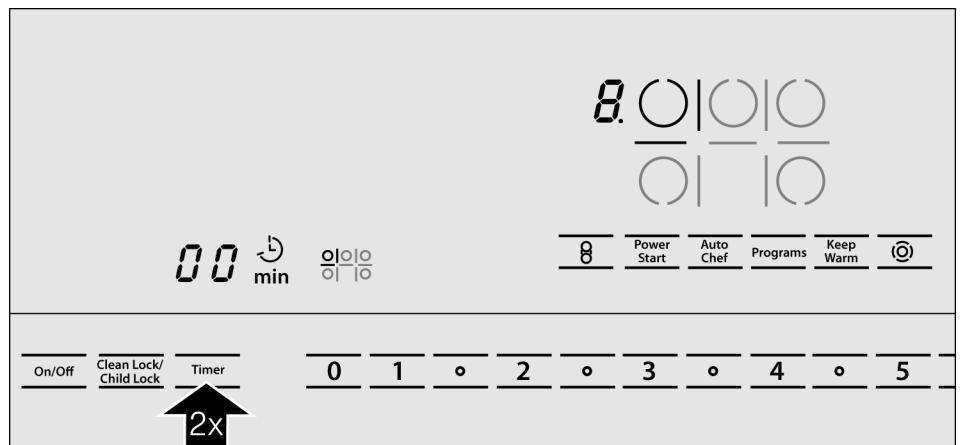
WARNING: When using the timer, always keep an eye on the cooktop and do not allow anything to boil over or burn. Boilovers can cause smoke and some foods and oils may catch on fire if left on high temperature settings.

Setting the cook time

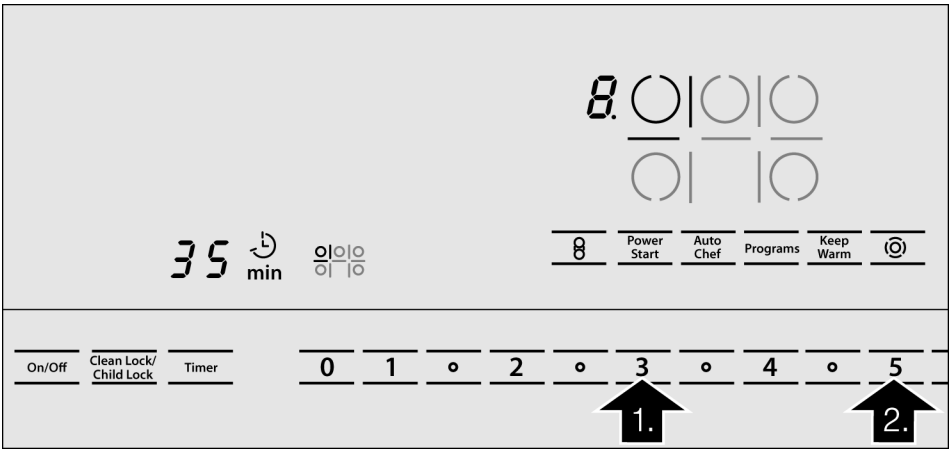
1. Select the heating element and set the cooking level.

2. Touch **Timer / Cook Timer** twice.

The indicator for the desired heating element lights up.  and **min** appear, and **00** lights up on the Timer display.



3. Within the next 10 seconds, set the desired cook time using the number keys.



The timer begins the countdown.

The heating element must be selected in order to display the countdown for the particular heating element.

After the timer runs out

The heating element turns off when the timer runs out. lights up on the heating element display. A beep sounds. lights up for 10 seconds on the Timer display. The indicators disappear and the beep stops.

Changing the cook time

Select the heating element. Touch **Timer / Cook Timer** twice and set the new cook time using the number keys.

Clearing the cook time

Select the heating element. Touch **Timer / Cook Timer** twice and then select 0 from the number keys. The timer turns off.

Timer function with AutoChef™

When you cook using AutoChef™, the programmed cook time only starts once the temperature for the selected frying level is reached.

Note:

You can set a cook time of up to 99 minutes.

Kitchen timer

You can set the kitchen timer for up to 99 minutes. The timer runs independently from all other settings. You can also use the kitchen timer when the cooktop is off or locked.

Setting the time

1. Touch **Timer / Cook Timer** once. The  symbol for the kitchen timer appears.  and **min** appear on the timer display.

2. Within the next 10 seconds, set the desired time using the number keys.

The timer begins the countdown.

After the timer runs out

At the end of the programmed time, a beep will sound and  will appear on the timer display. The display turns off after 10 seconds.

Changing the time

Touch **Timer / Cook Timer** once. Within the next 10 seconds, set the new time using the number keys.

Clearing the time

Touch **Timer / Cook Timer** once and select 0 from the number keys. The kitchen timer turns off.

Keep Warm function

The Keep Warm function is useful for melting chocolate or butter and for keeping foods and dishes warm. The Keep Warm function should not be used with plastic dishes or containers. Please never set any plastic dishes on the Keep Warm surface.

Turning on the Keep Warm function

Turning on

1. Touch the  symbol for the desired heating element.

2. Touch **KEEP WARM**.  will appear in the display.

The Keep Warm function is now turned on.

Turning off

Select the heating element and select 0 in the setting area.  will appear in the display. The heating element will turn off.

Note

If the Keep Warm function is turned on, the PowerStart™ feature cannot be activated.

Child Lock

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

Turning child lock on and off

Turning on

The cooktop must be turned off.

Touch **Clean Lock / Child Lock** for 4 seconds. The  symbol will come on for 4 seconds. The cooktop is now locked.

Turning off

Touch **Clean Lock / Child Lock** for 4 seconds. The safety panel lock is now canceled.

Automatic child lock

This function automatically activates the child lock whenever you turn the cooktop off.

Turning on and off

Refer to the chapter on Basic Settings to learn how to activate the automative child lock.

Clean Lock

Wiping across the control panel while the cooktop is on could change the settings.

To prevent this, the cooktop has a Clean Lock function. Touch **Clean Lock / Child Lock**. The  symbol lights up. The control panel is then locked for 30 seconds. You can now wipe the control panel without affecting the settings.

Note

The Clean Lock function does not affect the main On/Off switch. You can turn off the cooktop at any time.

Basic Settings

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

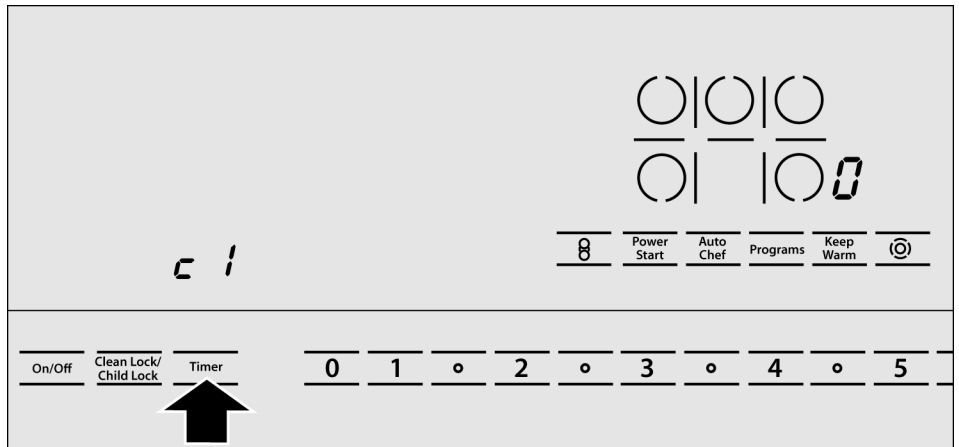
Display	Function
c 1	Automatic child lock 0 Off* 1 On
c 2	Audible beep 0 Confirmation and operating error signals off 1 Only operating error signal on 2 Confirmation and operating error signals on*
c 5	Automatic timer 0 Off* 1-99 Period of time after heating elements are turned off
c 6	Length of Timer End signal 1 10 seconds* 2 30 seconds 3 1 minute
c 7	Heating element activation 0 Off 1 On* 2 Last setting before turning off the heating element
c 9	Selection time for heating element 0 Unlimited*: You can adjust the settings of the last heating element used at any time without having to select it again 1 Restricted: You can adjust the settings for the last heating element used 10 seconds after selecting it. After that you will have to reselect the heating element before setting it.
c 0	Reset to basic settings 0 Off* 1 Resets the appliance to the basic settings

* Basic settings

Changing the basic settings

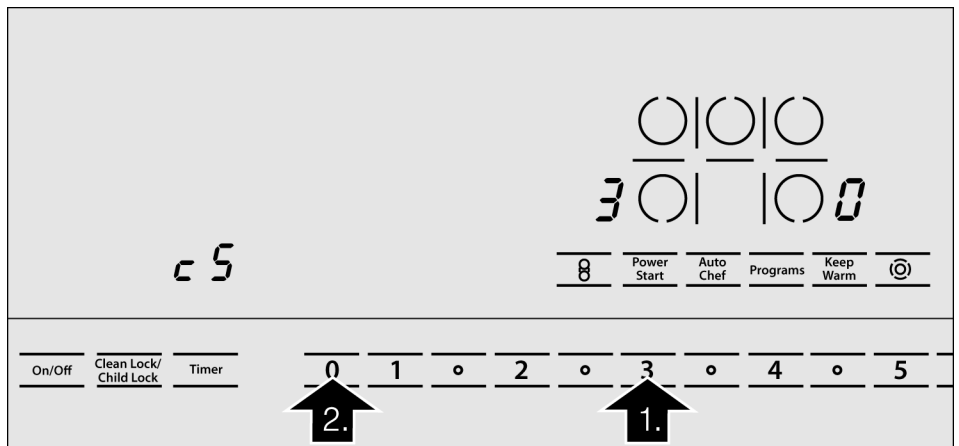
The cooktop must be off.

1. Turn on the cooktop.
2. Within the next 10 seconds, touch **Timer / Cook Timer** for 4 seconds.



The **c /** symbol appears on the left display and **0** appears on the right display.

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



5. Touch **Timer / Cook Timer** for 4 seconds.

The setting is activated.

Turning off the appliance

To exit the basic settings, touch the On/Off symbol to turn off the cooktop and then reset.

Cleaning and Maintenance

Cleaning

Daily Cleaning

Note:

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

Glass ceramic cooktop



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

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

Wipe off spatters with a clean, damp sponge cloth (wash new sponge cloths thoroughly before use) or a paper towel. Rinse and dry. Use white vinegar if smudge remains; rinse.

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

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

Metallic seal

Use warm mild cleaning agent only. Do not use any harsh or abrasive cleaning agents. The glass scraper is not suitable for use. It could damage the control panel. Lemon and vinegar are not suitable for cleaning the control panel. They may cause dull areas to appear.

Cleaning guidelines

When using a cleaner, use only a small amount; apply to a clean paper towel or cloth. Wipe on the surface and buff with a clean dry towel.

For best results, use cleaners such as cooktop cleaning crème, BonAmi[®], Soft Scrub[®] (without bleach), and white vinegar.

Avoid these cleaners

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

Caustic cleaners – cleaners such as Easy Off[®] may etch the cooktop surface.

Abrasive cleaners.

Dishwashing agents.

Metal scouring pads and scrub sponges such as Scotch Brite[®] can scratch and / or leave metal marks.

Soap-filled scouring pads such as SOS[®] can scratch the surface.

Powdery cleaners containing chlorine bleach can permanently stain cooktop.
Flammable cleaners such as lighter fluid or WD-40.

Cleaning charts

Type of Soil	Possible Solution
Dry sugar, sugar syrup, milk or tomato spills. Melted plastic film or foil. All these items REQUIRE IMMEDIATE REMOVAL. Failure to remove these immediately can permanently damage the surface.	Remove these types of spills while the surface is hot using the razor blade scraper. Use a new, sharp razor in the scraper. Remove pan and turn off the element. Wearing an oven mitt, hold scraper at 30° angle, using care not to gouge or scratch the glass. Push soil off the heated area. After the surface has cooled, remove the residue and apply the glass ceramic cooktop cleaner.
Metal marks: Iridescent stain	Pans with aluminum, copper or stainless steel bases may leave marks. Treat immediately after surface has cooled with glass ceramic cooktop cleaner. If this does not remove the marks, try a mild abrasive (Bon Ami®, Soft Scrub® without bleach) with a damp paper towel. Rinse and reapply crème. Failure to remove metal marks before the next heating makes removal very difficult.
Hard Water Spots Hot cooking liquids dripped on surface	Minerals in some water can be transferred onto the surface and cause stains. Use undiluted white vinegar, rinse and dry. Recondition with glass ceramic cooktop cleaner. Remove boilovers and stains, before using the cooktop again.
Surface scratches Small scratches are common and do not affect cooking. They become smoother and less noticeable with daily use of the glass ceramic cooktop cleaner.	Apply glass ceramic cooktop cleaner before using to remove sand-like grains and grit such as salt and seasoning. Can be reduced by using pans with bases that are smooth, clean, and dry before use. Use recommended glass ceramic cooktop cleaner daily. Be Careful: Diamond rings will scratch the surface.

Maintenance

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

Service

Troubleshooting

The cooktop is not working

If you encounter a problem, it frequently will merely be something minor. Before you call customer service, consider the following suggestions and instructions:

Check the condition of the fuses/circuit breakers at your location. Check to see if you are experiencing a power failure.

E is flashing on the heating element display

The touch control zone is very dirty, food has boiled over, or an object is lying on top of the control settings zone. Thoroughly clean the touch control zone, or remove the object lying on the zone if that may be causing the problem. Touch the touch control zone that seems to be involved in the problem. The flashing will stop.

E will be flashing in all of the heating element displays, and an acoustic signal will be audible

The main switch was operated continuously for longer than five seconds. Thoroughly wipe off the touch control zone and remove any objects that might be sticking to the zone. Enter your settings again.

The cooktop has turned itself off

The main switch was accidentally touched. Turn the unit on again. Enter your settings again.

Repairs

Repairs may only be performed by trained customer service technicians.



WARNING: If your unit is repaired in an unprofessional manner, you may be exposed to substantial risks.

Display *E* and numbers

If an *E* and numbers appear in the display areas, an electronic fault has occurred. Use the building circuit breaker or the circuit breakers in your circuit breaker box to turn the unit off and then on again. If the display appears again, call customer service.

Display *F* and numbers

If *F* and numbers appears in the display, your unit has detected a fault. The following table lists actions you can take to correct the problem.

Display	Fault	Action
<i>F2</i>	The heating element is too hot and has turned off.	Remove any cookware from the heating elements. <i>F2</i> will go out if you acknowledge the display by touching a touch control zone and the heating element has cooled off sufficiently. Wait a few minutes until the heating element has cooled off somewhat. If <i>F2</i> still appears after you turn the heating element on, the element is still too hot. Turn off the heating element and allow it to cool further.
<i>F4</i>	Cookware is located too close to the touch control zone.	Make certain that your cookware is correctly positioned on the heating element. Make certain that nothing hot is coming in contact with the touch control zone. Remove the object from the touch control zone. Wait a few minutes until the touch control zone has cooled off. If <i>F4</i> appears after you turn on the unit, call customer service.
<i>F7</i>	AutoChef™ is defective.	Confirm and close the error message by touching an area on the control panel. You can cook without AutoChef™. Contact customer service.
<i>F8</i>	The heating element was in continuous use for too long.	The automatic timeout has activated. Touch any symbol. You can now turn on the heating element immediately.

Note

The cooktop regulates the heating element temperature by turning the heat source on and off; This means that the heat source beneath the heating element, which gives off a reddish glow, may not always be visible. If you select a low heat setting, the heat source is frequently off; at higher settings it is seldom off. The source turns on and off even at the hottest setting.

You may hear a quiet hum when the heating elements are in the heating phase. The heating elements may glow with different levels of brightness. Depending on the angle from which you are looking at the heating element, this glow may be visible over the marked edge of the heating element.

These are technical characteristics. They have no effect on quality and function.

Depending on the countertop that is present in the kitchen, an uneven gap between the cooktop unit and the countertop can occur. For this reason, a flexible seal is provided around the entire cooktop unit.

Glass ceramic may have uneven areas on the surface due to the nature of the material itself. Because of the mirror-like finish on the cooking surface, even extremely small bubbles less than 1 mm in diameter may be visible. These bubbles will not have any adverse effect on the operation of the cooktop nor on the durability of the glass ceramic cooking surface.

Customer service

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

Model(E) number and FD number

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

You can find the identification plate with these numbers on the underside of the appliance and in the appliance booklet.

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

800-944-2904

www.boschappliances.com

5551 McFadden Ave.
Huntington Beach, CA 92649

STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY

What this Warranty Covers & Who it Applies to

The limited warranty provided by BSH Home Appliances Bosch in this Statement of Limited Product Warranty applies only to the Bosch NEM3064UC, NEM3664UC, NET5054UC, NET5654UC, NET8054UC, NET8654UC ("Product") sold to you, the first using purchaser, provided that the Product was purchased:

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

The warranties stated herein apply only to the first purchaser of the Product and are not transferable. Bosch reserves the right to request proof of purchase at the time any warranty claim is submitted to confirm that the Product falls within the scope of this limited product warranty.

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

How Long the Warranty Lasts

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

Repair/Replace as Your Exclusive Remedy

During this warranty period, Bosch or one of its authorized service providers will repair your Product without charge to you (subject to certain limitations stated herein) if your Product proves to have been manufactured with a defect in materials or workmanship. If reasonable attempts to repair the Product have been made without success, then Bosch will replace your Product (upgraded models may be available to you, in Bosch's sole discretion, for an additional charge). All removed parts and components shall become the property of Bosch at its sole option. All replaced and/or repaired parts shall assume the identity of the original part for purposes of this warranty and this warranty shall not be extended with respect to such parts. Bosch's sole liability and responsibility hereunder is to repair manufacturer-defective Product only, using a Bosch-authorized service provider during normal business hours. For safety and property damage concerns, Bosch highly recommends that you do not attempt to repair the Product yourself, or use an un-authorized servicer; Bosch will have no responsibility or liability for repairs or work performed by a non-authorized servicer. If you choose to have someone other than an authorized service provider work on your Product, THIS WARRANTY WILL AUTOMATICALLY BECOME NULL AND VOID.

Authorized service providers are those persons or companies that have been specially trained on Bosch products, and who possess, in Bosch's opinion, a superior reputation for customer service and technical ability (note that they are independent entities and are *not* agents, partners, affiliates or representatives of Bosch). Notwithstanding the foregoing, Bosch will not incur any liability, or have responsibility, for the Product if it is located in a remote area (more than 100 miles from an authorized service provider) or is reasonably inaccessible, hazardous, threatening, or treacherous locale, surroundings, or environment; in any such event, if you request, Bosch would still pay for labor and parts and ship the parts to the nearest authorized service provider, but you would still be fully liable and responsible for any travel time or other special charges by the service company, assuming they agree to make the service call.

Out of Warranty Product

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

Warranty Exclusions

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

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

temperatures, excessive moisture or extended exposure to humidity, lightning, power surges, structural failures surrounding the appliance, and acts of God.

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

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

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

How to obtain warranty service

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

BSH Home Appliances – 5551 McFadden Ave., Huntington Beach, CA 92649

1-800-944-2904

Table de Matières

Sécurité	36
Instructions de sécurité importantes	36
Causes de dommages	41
Mise en route	42
Faire connaissance avec l'appareil	42
Panneau de commande	42
Les éléments	43
Voyant de surface chaude	44
Fonctionnement	45
Touche d'alimentation principale	45
Allumage de la table de cuisson	45
Réglage de l'élément chauffant	45
Tableau	47
Fonction PowerStart™ (Préchauffage rapide)	48
Réglage de la fonction PowerStart™ (Préchauffage rapide)	48
Tableau de cuisson pour la fonction PowerStart™ (Préchauffage rapide)	48
Conseils relatifs pour la fonction PowerStart™ (Préchauffage rapide)	49
AutoChef™	50
Poêle du système	50
Niveaux de friture	50
Réglage de la fonction AutoChef™	51
Tableau de friture AutoChef™	52
Réglages du programme de friture	53
Minuterie	54
En tant que minuterie pour éteindre l'élément chauffant après une période de temps donnée	54
Minuterie de cuisine	56
Fonction de maintien au chaud	56
Activation de la fonction de maintien au chaud	57
Verrouillage du panneau de commande à l'épreuve des enfants	57
Activation et désactivation du verrouillage à l'épreuve des enfants	57
Verrouillage automatique du panneau de commande à l'épreuve des enfants	57
Clean Lock (Protection de nettoyage)	58
Réglages de base	59
Modification des réglages de base	60

Nettoyage et entretien	61
Nettoyage	61
Nettoyage quotidien	61
Lignes directrices pour le nettoyage	61
Entretien	63
 Entretien	 64
Dépannage	64
Service à la clientèle	66
ÉNONCÉ DE GARANTIE LIMITÉE DES PRODUITS	66

Sécurité



Instructions de sécurité importantes

LISEZ ET GARDEZ 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.

Installation

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.

Demandez à l'installateur de vous montrer où se trouve le disjoncteur ou le fusible. Identifier sa position pour pouvoir le retrouver facilement. Pour plus de renseignements, se reporter à la Notice d'installation.

Utilisation prévue

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.



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.

Sécurité des enfants

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.

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 laisser personne grimper, se tenir debout, s'appuyer, s'asseoir ou se pendre à toute partie de l'appareil. Ceci peut endommager l'appareil et provoquer potentiellement des blessures graves.



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.



Instructions de sécurité importantes

LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS

Sécurité de cuisson

Papier aluminium, plastique, papier ou chiffon ne doivent pas entrer en contact avec un élément de surface chaud. Ne laissez pas les poêles sécher au feu.

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.

NE PAS TOUCHER AUX ÉLÉMENTS DE SURFACE NI AUX ZONES PRÈS DES ÉLÉMENTS. Les éléments de surface peuvent être chauds même s'ils sont foncés. Les zones près des unités de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer 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.

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 pas laisser les poignées entrer en contact avec les éléments chauds. Ne pas utiliser de serviette ni de chiffon volumineux.

Ne jamais déplacer une poêle d'huile chaude, surtout une friteuse. Attendre qu'elle refroidisse.



AVERTISSEMENT: Ne jamais laisser la table de cuisson sans surveillance, en particulier à des réglages de température élevés. Surveillez toujours la table de cuisson et ne pas faire brûler ni déborder quoi que ce soit. Les débordements par bouillonnement produisent de la fumée et certains aliments et huiles risquent de s'enflammer à haute température.

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

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

Tenir toujours sec la table de cuisson et le dessous des casseroles. La présence de liquide entre le dessous d'une casserole et la table de cuisson crée une pression de vapeur, provoquant un saut soudain de la casserole et entraînant des blessures.

Ne jamais faire fonctionner la table de cuisson lorsqu'il y a du liquide ou des déversements près de la zone de commande. Toujours éteindre la table de cuisson et sécher la zone de commande.

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.



Instructions de sécurité importantes

LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS



AVERTISSEMENT: Si le mode de cuisson AutoChef™ fonctionne mal, la surchauffe peut produire de la fumée et endommager la poêle.

UTILISATION DU MODE DE CUISSON AUTOCHIEF™ RESPECTEZ LES CONSIGNES SUIVANTES :

- Utiliser seulement la poêle du système
- Toujours placer la casserole au centre de l'élément chauffant
- Ne pas placer de couvercle sur la casserole
- Ne jamais faire frire de la graisse sans surveillance

Sécurité relative à la batterie de cuisine

Utiliser des casseroles de taille adéquate. L'utilisation de casseroles de dimensions trop petites expose une partie de l'élément chauffant à un contact direct et peut entraîner l'inflammation des vêtements. Sélectionner des ustensiles à fond plat, suffisamment larges pour couvrir l'élément chauffant. Cet appareil est doté de surfaces de différents formats. Un rapport casserole-élément chauffant adéquat rehausse aussi l'efficacité. Couper l'alimentation au boîtier de disjoncteurs si la céramique présente des fissures, fractures ou défauts. Communiquer avec un réparateur autorisé.

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

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

Tourner toujours les poignées au 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 inflammables, de déversements et de brûlures.

Sécurité relative au nettoyage

Ne pas nettoyer 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 la table de cuisson.

État de l'unité



AVERTISSEMENT: Ne pas utiliser la table de cuisson si elle est brisée. Les solutions de nettoyage et les déversements peuvent créer des risques de choc électrique. Couper l'alimentation au boîtier de disjoncteurs si la céramique présente des fissures, fractures ou défauts. Communiquer avec un réparateur autorisé.

Si l'affichage ne fonctionne pas lorsqu'un élément est en train de chauffer, couper l'alimentation au boîtier de disjoncteurs. Communiquer avec un réparateur autorisé.



Instructions de sécurité importantes

LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS

Si la table de cuisson s'éteint d'elle-même et ne peut être utilisée, il se peut qu'elle se remette en marche ultérieurement de façon inattendue. Pour éviter cette éventualité, couper l'alimentation au boîtier de disjoncteurs. Communiquer avec un réparateur autorisé.

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

Espace de travail / Environnement

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

Tenir à disposition un extincteur approprié, situé à proximité, qui soit bien en vue et facile à atteindre non loin de l'appareil.

Ne pas entreposer ni utiliser de produits chimiques corrosifs, vapeurs, substances inflammables ou produits non alimentaires à l'intérieur ou à proximité de l'appareil. Celui-ci a été spécialement conçu pour faire chauffer ou faire cuire des aliments. L'emploi de produits chimiques corrosifs pour chauffer ou nettoyer l'appareil endommagera ce dernier et peut entraîner des blessures.

Sécurité relative à l'entretien et aux réparations

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

Avant de réparer la table de cuisson, pour éviter tout risque de choc électrique, couper l'alimentation au boîtier de disjoncteurs.

Matériaux inflammables

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

Si la table de cuisson est située près d'une fenêtre, d'une sortie de ventilation forcée et d'un ventilateur, s'assurer que des matériaux inflammables tels que rideau ne sont pas déplacés par des courants d'air au-dessus des éléments. Ils risqueraient de s'enflammer.

En cas de feu

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

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



AVERTISSEMENT: POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE FEUX DE GRAISSE :

- a) Ne jamais faire fonctionner les unités de surface à des températures élevées sans surveillance. Des débordements causant de la fumée et des déversements graisseux peuvent prendre feu. Chauffer l'huile lentement à réglage faible ou moyen.
- b) Mettre toujours la hotte EN MARCHÉ pendant la cuisson à température élevée et au moment de flamber des aliments (p.ex., crêpes Suzette, cerises jubilé, steak au poivre flambé).



Instructions de sécurité importantes

LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS

- c) Nettoyer souvent les ventilateurs d'aération. Il ne faut pas que la graisse s'accumule sur le ventilateur ou sur le filtre.
- d) Utiliser des casseroles de taille adéquate. Utiliser toujours des casseroles dont les dimensions conviennent à la taille de l'élément.



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

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

Causes de dommages

Fonds des ustensiles de cuisson	Les ustensiles de cuisson à fonds rugueux pourront rayer la surface en vitrocéramique. Ne jamais faire bouillir entièrement le liquide des ustensiles de cuisson. Vous risquez d'endommager l'appareil. Si vous utilisez des ustensiles de cuisson spéciaux, veuillez suivre les recommandations du fabricant.
Ustensiles de cuisson chauds	Ne jamais poser les ustensiles de cuisson chauds sur la zone du panneau de commande, la zone d'affichage ou l'encadrement. Vous risquez d'endommager l'appareil.
Sel, sucre et sable	Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface en vitrocéramique. Ne jamais utiliser la table de cuisson comme une surface de travail ou de rangement.
Objets durs et acérés	Les objets durs ou acérés pouvant tomber sur la table de cuisson peuvent endommager celle-ci.
Aliments ayant débordé	Le sucre et les aliments ayant un contenu en sucre élevé peuvent endommager la table de cuisson. Utilisez un grattoir spécial verre pour nettoyer immédiatement les aliments ayant débordé.
Agents nettoyants impropres	Des décolorations métalliques brillantes peuvent apparaître si vous utilisez des nettoyants impropres et si vous rayez la surface de la table de cuisson avec les casseroles.
Papier d'aluminium et matière plastique	Le papier d'aluminium et les contenants en matière plastique se fondront s'ils entrent en contact avec les éléments chauffés. Le papier d'aluminium utilisé pour protéger les fours ne sont pas adaptés à l'utilisation avec votre table de cuisson.

Faire connaissance avec l'appareil

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

Touche à effleurement pour
○ Sélection de la zone de cuisson

Affichage pour
☞ Clean lock (Protection nettoyage)
🕒 Minuteur de cuisine
🔒 Verrouillage enfant
🕒 Afficheur de minuterie
🕒 Minuterie active

Affichage pour
Niveau de température 1 - 9
Chaleur résiduelle H/h
⊙ Élément double
⊙ Élément triple
⊙ Élément intermédiaire
etc.

Touche à effleurement pour
⊙ Élément intermédiaire
PowerStart™ (Préchauffage rapide)
AutoChef™
Programmes de friture
Fonction de garde-au-chaud
⊙ Éléments chauffants supplémentaires

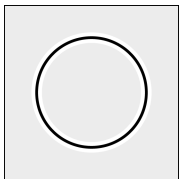
Affichage pour
Niveau de friture

Touche à effleurement pour
Marche / Arrêt
Clean lock (Protection nettoyage) / Verrouillage enfant
Minuteur / Minuteur de cuisine

Touches de réglage à effleurement
Niveau de température
Niveau de friture
Minuteur
Programme de friture

Les éléments

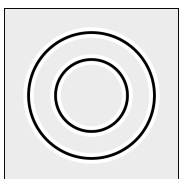
Élément simple



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

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

Élément double



Vous pouvez faire correspondre la zone de chauffage des éléments doubles à celles de vos casseroles. L'élément chauffant doit être allumé.

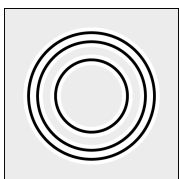
Pour éteindre le ruban chauffant extérieur :

Toucher ☉. L'affichage ☉ s'éteint.

Pour l'allumer :

Toucher de nouveau ☉. L'affichage ☉ s'allume.

Élément triple



Vous pouvez éteindre le rubans chauffants central et extérieur. L'élément doit être allumé.

Pour éteindre le ruban extérieur :

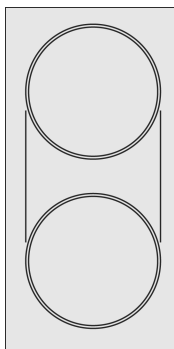
Toucher ☉. L'affichage ☉ s'éteint.

Pour éteindre le ruban central :

Toucher de nouveau ☉. L'affichage ☉ s'éteint.

Lorsque vous allumerez de nouveau l'élément, tous les rubans chauffants se mettront en marche.

Élément pont (seulement NET 8654 UC)



L'élément pont regroupe deux éléments en une zone de cuisson longue. Cette configuration est idéale pour les grilles et les grandes casseroles.

Remarque: Ne pas utiliser de porcelaine culinaire plus large que 17" x 10" (432 x 254 mm).

Pour allumer l'élément pont :

Toucher l'un des deux symboles  pour sélectionner l'élément désiré, ensuite toucher . Le symbole  s'affiche; les deux éléments chauffants sont dès lors sélectionnés.  apparaît aux deux affichages. Dans les 10 secondes qui suivent, sélectionner le réglage de chaleur désiré (1 à 9). L'élément pont et les deux éléments chauffants individuels se mettent tous en marche.

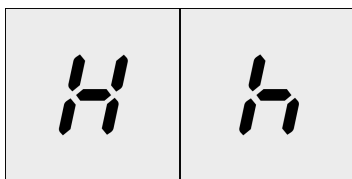
Pour changer le réglage de chaleur :

Toucher l'un des deux symboles  pour sélectionner l'élément pont; sélectionner le nouveau réglage de chaleur dans les 10 secondes.

Pour éteindre l'élément pont :

Toucher l'un des deux symboles  pour sélectionner l'élément pont et, dans la zone de réglage, mettez la valeur à 0.  apparaît aux deux affichages. Les éléments s'éteindront et le voyant de surface chaude s'affichera.

Voyant de surface chaude



La plaque de cuisson est pourvue d'un voyant de surface chaude pour chaque élément. Ce voyant vous indique quels éléments sont encore chauds. Il comporte deux niveaux d'indication.

Si l'affichage indique **H**, cela signifie qu'un élément est encore chaud. Vous pourriez, par exemple, utiliser cet élément pour garder au chaud une petite quantité de nourriture ou pour faire fondre du chocolat pour un enrobage.

Au fur et à mesure que l'élément se refroidit, l'affichage devient **h**. L'affichage s'éteint une fois que l'élément a suffisamment refroidi.

Le voyant de surface chaude s'allume automatiquement après une panne de courant. L'affichage s'allume et reste allumé pendant environ 30 minutes.

Fonctionnement

Touche d'alimentation principale

	Utilisez la touche d'alimentation principale pour mettre sous tension les circuits électroniques du panneau de commande. La table de cuisson est maintenant prête à être utilisée.
Allumage	Effleurez la touche ON/OFF jusqu'à ce que le voyant situé au-dessus de l'interrupteur principal et les symboles  pour les éléments chauffants s'allument.
Extinction	Effleurez la touche ON/OFF jusqu'à ce que le voyant situé au-dessus de l'interrupteur principal s'éteigne. Les voyants de surface chaude allumés jusqu'à ce que les éléments aient suffisamment refroidi.
Remarque	La table de cuisson s'éteint automatiquement une fois que tous les éléments ont été éteints pendant plus de 15 secondes. Si la chaleur résiduelle est toujours présente lorsque la table de cuisson est rallumée, <i>H/h</i> s'allume sur l'affichage des éléments chauffants.

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 chauffant

Sélectionnez le réglage de chaleur souhaité dans la zone de réglage.

Réglage de chaleur 1 = puissance minimale

Réglage de chaleur 9 = puissance maximale

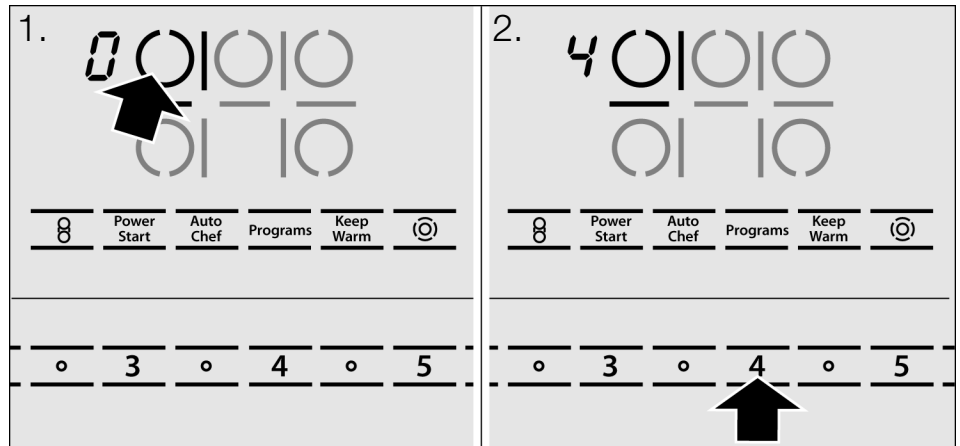
Chaque réglage de chaleur comporte une position intermédiaire.

Celle-ci est indiquée par  et se règle au moyen de .

Réglage de la chaleur

La table de cuisson doit être allumée.

6. Effleurez le symbole  pour choisir l'élément chauffant souhaité.
 apparaîtra dans l'affichage et le symbole  correspondant à l'élément chauffant sélectionné s'allumera fortement.
7. Dans les 10 secondes qui suivent, effleurez le réglage de chaleur souhaité (1 à 9) dans la zone de réglage.



Modification du réglage de chaleur

Choisir un élément chauffant et, dans la zone de réglage, sélectionnez le réglage de cuisson continu souhaité.

Extinction de l'élément chauffant

Sélectionnez l'élément chauffant que vous voulez éteindre et, dans la zone de réglage, mettez la valeur à 0. Le voyant de surface chaude s'affichera.

Remarque

L'élément chauffant se règle de lui-même en allumant et en éteignant la source de chaleur. La source de chaleur peut s'allumer et s'éteindre même au niveau de puissance maximal.

Tableau

Le tableau suivant fournit quelques exemples.

Réglez l'élément sur 9 pour porter à ébullition ou pour commencer les fritures.

Remettez ensuite la commande sur le réglage de chaleur approprié.

	Réglage de chaleur
Fondre	
chocolat	1 - 2
beurre	1 - 2
Chauffer	
légumes congelés (épinards p. ex.)	2. - 3.
bouillon	7 - 8
soupe épaisse	1. - 2.
lait**	1 - 2
Mijoter	
sauce délicate (sauce Béchamel** p. ex.)	4 - 5
sauce à spaghetti	2 - 3
bœuf braisé	4 - 5
poisson*	4 - 5
Cuire	
riz (avec deux fois son volume d'eau)	2 - 3
pommes de terre avec la peau dans 1 à 2 tasses d'eau	4 - 5
pommes de terre bouillies dans 1 à 2 tasses d'eau	4 - 5
légumes frais dans 1 à 2 tasses d'eau	2. - 3.
légumes congelés dans 1 à 2 tasses d'eau	2. - 3.
pâtes (1 à 2 l d'eau)*	6 - 7
pudding**	1 - 2
céréales	2 - 3
Fire	
côtelettes de porc	5. - 6.
poitrine de poulet	5 - 6
bacon	6 - 7
œufs	5 - 6
poisson	5 - 6
crêpes (pancakes)	5. - 6.
Fire dans un bain d'huile (dans 1 à 2 l d'huile)**	
aliments surgelés tels que les pépites de poulet (226 g par portion)	8 - 9
autres aliments tels que les beignets (226 g par portion)	4. - 5.

* Cuisson progressive sans couvercle

** sans couvercle

Fonction PowerStart™ (Préchauffage rapide)

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

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

Réglage de la fonction PowerStart™ (Préchauffage rapide)

La fonction PowerStart™ (Préchauffage rapide) ne peut être activée que dans les 30 secondes suivant la mise en marche de la table de cuisson:

1. Sélectionner le réglage de cuisson désiré pour l'élément.
2. Appuyez sur la touche **PowerStart** (Préchauffage rapide).  et le niveau de cuisson apparaissent en alternance à l'écran.

La fonction PowerStart™ est activée.

Une fois que la nourriture a été cuite brièvement, l'élément chauffant revient automatiquement au niveau de cuisson programmé. Le témoin indicateur  disparaît et le niveau de cuisson reste allumé de façon constante.

Remarque

Le réglage de la cuisson peut être modifié dans les 10 secondes suivant la mise en marche du PowerStart™ (Préchauffage rapide).

Tableau de cuisson pour la fonction PowerStart™ (Préchauffage rapide)

Reportez-vous au tableau suivant pour trouver les aliments qui se prêtent à la fonction de préchauffage rapide. Les petites quantités font référence aux éléments chauffants de petite taille tandis que les quantités plus importantes font référence aux éléments chauffants de grande taille. Les valeurs figurant dans le tableau sont données à titre indicatif.

Aliments pour lesquels la fonction de préchauffage rapide est appropriée	Quantité	Réglage de chaleur
Chauffer		
légumes congelés (épinards p. ex.)	300 à 600g	2. - 3. PS
bouillon	500 ml à 1 l	7 - 8 PS
soupe épaisse	500 ml à 1 l	1. - 2. PS
lait**	200 à 400 ml	1 - 2 PS
Mijoter		
bœuf braisé	1 kg	4 - 5 PS
poisson	300 à 600 g	4 - 5 PS

** sans couvercle

Aliments pour lesquels la fonction de préchauffage rapide est appropriée	Quantité	Réglage de chaleur
Ébullition		
riz (avec deux fois son volume d'eau)	125 à 250 g	2 - 3 PS
pommes de terre bouillies avec la peau dans 200 à 400 ml d'eau	750 g à 1,5 kg	4 - 5 PS
pommes de terre pelées bouillies dans 200 à 400 ml d'eau	750 g à 1,5 kg	4 - 5 PS
légumes frais avec 200 à 400 ml d'eau	500 g à 1 kg	2. - 3. PS
Frيره		
côtelettes de porc	1 à 2 portions	5. - 6. PS
crêpes (pancakes)		5. - 6. PS

** sans couvercle

Conseils relatifs pour la fonction PowerStart™ (Préchauffage rapide)

La fonction de PowerStart™ (Préchauffage rapide) n'amène pas les liquides à l'ébullition

Elle est conçue pour conserver la valeur nutritive des aliments tout en utilisant peu d'eau pour la cuisson. Ajouter seulement 2 tasses d'eau environ aux casseroles sur les grands éléments et environ $\frac{3}{4}$ tasse à 1 tasse d'eau sur les petits éléments.

Faire cuire le riz dans deux fois son volume de liquide.

Mettre le couvercle.

La fonction de PowerStart™ (Préchauffage rapide) ne convient pas aux aliments qui se cuisent dans beaucoup d'eau (les pâtes, par exemple).

Le lait et les aliments qui produisent beaucoup de mousse causeront des déversements

Utiliser une casserole profonde.

Le lait s'attachera

Rincer la casserole avec de l'eau froide avant de la remplir.

Les aliments frits risquent de s'attacher

Faire préchauffer la poêle à frire avant d'ajouter les aliments. Ne pas remuer trop tôt. Les aliments se sépareront du fond de la poêle après un certain temps.

AutoChef™

Avantages pour la friture

Si vous utilisez la fonction AutoChef™ pour faire fonctionner l'élément chauffant, un capteur contrôle la température de la poêle.

- L'élément chauffant ne chauffe que lorsque nécessaire. Cette fonction sert à économiser l'énergie.
- L'huile et le gras ne peuvent plus surchauffer.

Remarque:



AVERTISSEMENT: Ne quittez jamais la pièce lorsque vous faites chauffer un corps gras.

Placez toujours la poêle au centre de l'élément chauffant. Assurez-vous que le diamètre du bas de la poêle est correct : Ø 8 po à 9 po (Ø 21 à 23 cm). L'élément chauffant doit être complètement couvert.

Ne placez pas de couvercle sur la poêle. Le régulateur de température ne fonctionnera pas si vous le faites. Vous pouvez utiliser une grille anti-éclaboussures.

N'utilisez que des corps gras qui sont adéquats pour la friture. Lorsque vous utilisez du beurre, de la margarine ou de l'huile d'olive, sélectionnez le réglage **min** pour la friture.

La fonction AutoChef™ n'est pas conçue pour l'ébullition.

Poêle du système

Pour la cuisson des fritures avec la fonction AutoChef™ utilisez uniquement la poêle du système. Autrement, le contrôleur ne fonctionnera pas correctement et risque d'entraîner une surchauffe de vos poêles.

Vous pouvez utiliser le formulaire de commande ci-inclus pour demander une poêle du système gratuite.

Vous pouvez acheter la poêle du système dans un magasin d'électroménagers:

HEZ390230

Les niveaux de friture donnés à la fin de cette section sont conçus pour la poêle du système.

Niveaux de friture

Niveau	Température	Idéal pour
max	élevé	Steaks à point, pommes de terre bouillies frites
med	médium - élevé	Escalope de veau, viande hachée, morceaux de viande minces, légumes
low	faible - médium	Aliments cuits à la poêle : côtelettes de porc, poitrine de poulet, hamburgers, crêpes
min	faible	Omelettes, pain perdu, pommes de terre rissolées, aliments frits au beurre ou à l'huile d'olive

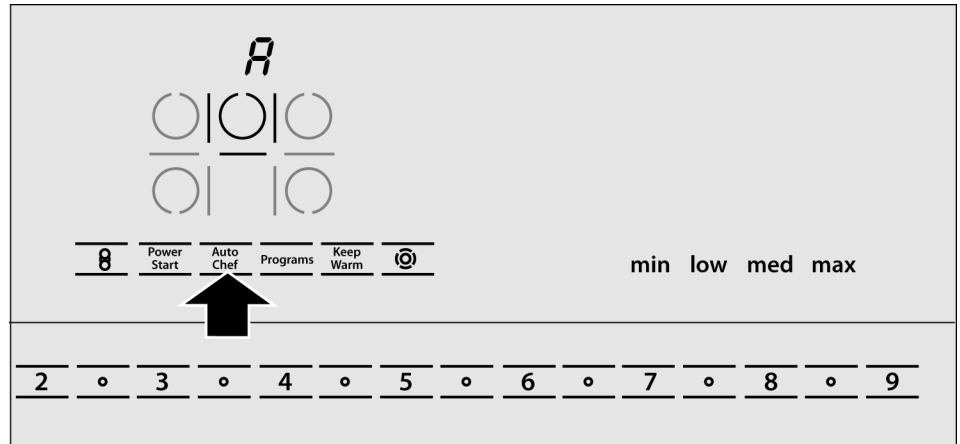
Réglage de la fonction AutoChef™

Sélectionnez le niveau de friture approprié du tableau.
Placez la poêle du système au centre de l'élément chauffant.

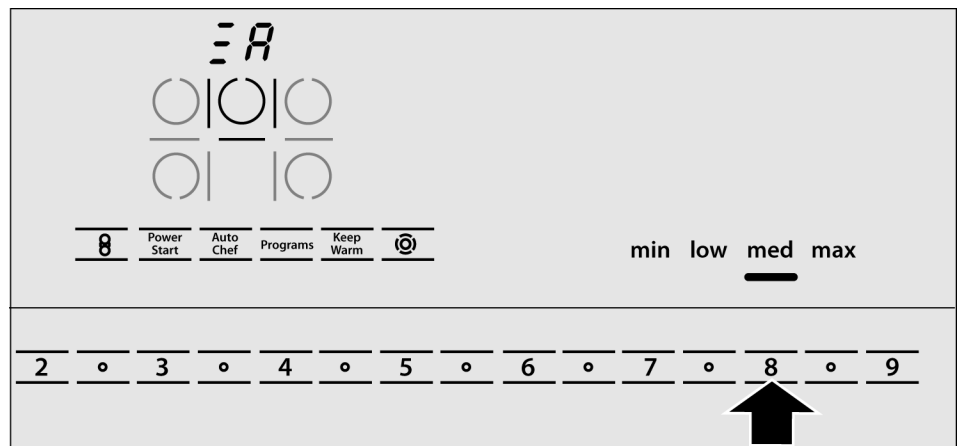
La surface de cuisson doit être en marche.

1. Appuyez sur **AutoChef**.

Le symbole **A** s'allume à l'écran. Les options de niveau de friture apparaissent sur le menu de l'écran.



2. Sélectionnez le niveau de friture désiré à l'aide des touches numériques sous le menu de l'écran.



La fonction AutoChef™ est activée.

L'élément chauffant au centre se met en marche automatiquement. Le symbole de température apparaît jusqu'à ce que la température de friture ait été atteinte. Ensuite, un bip sonore se fait entendre. Le symbole de température disparaît.

3. Ajoutez le gras de friture puis les aliments à la poêle.

Retournez les aliments comme d'habitude afin qu'ils ne brûlent pas.

Arrêter la fonction AutoChef™

Sélectionnez la touche numérique 0. L'élément chauffant s'éteint et le voyant de surface chaude s'affichera.

Tableau de friture AutoChef™

Le tableau suivant donne le niveau de friture idéal pour les aliments en particulier. Le temps de friture peut dépendre du type, du poids, de la quantité et de la qualité de l'aliment.

Les niveaux de friture indiqués sont conçus pour la poêle du système. Les niveaux de friture peuvent varier lorsque vous utilisez d'autres poêles à frire.

		Niveau de réglage pour la friture	Durée totale de la friture depuis le signal
Viande	Côtelette de porc, désossée ou non (1 po d'épaisseur)	low	10 à 17 min
	Escalope de veau panée (5/8 po d'épaisseur)	med	6 à 10 min
	Filet (1 po d'épaisseur)	med	6 à 10 min
	Cordon bleu	low	15 à 20 min
	Bifteck à point (¾ po d'épaisseur)	max	8 à 10 min
	Bifteck à point ou bien cuit (¾ po d'épaisseur)	med	8 à 12 min
	Poitrine de poulet (1 po d'épaisseur)	min	20 à 30 min
	Poulet à la poêle	min	25 à 35 min
	Saucisse, p. ex. hot dogs (ø ½ à 1 ½ po)	low	8 à 20 min
	Hamburger	low	6 à 12 min
	Morceaux de viande minces	med	7 à 12 min
	Viande hachée	med	6 à 10 min
	Bacon	min	5 à 8 min
Poisson	Poisson, frit (entier)	low	15 à 25 min
	Filet de poisson pané ou non	low/med	10 à 20 min
	Crevettes	med	4 à 8 min
Plats aux œufs	Crêpes	low	cf
	Omelettes	min	cf
	Œufs frits	min	2 à 6 min
	Œufs brouillés	min	2 à 4 min
	Pain perdu	min	cf
Pommes de terre	Pommes de terre bouillies frites	max	6 à 12 min
	Pommes de terre crues frites	low	15 à 25 min
	Pommes de terre rissolées	min	20 à 30 min
Légumes	Ail/Oignons	min	2 à 10 min
	Courge/aubergine	low	4 à 12 min
	Champignons	med	10 à 15 min
	Légumes sautés à feu vif	med	10 à 12 min

* Déposer dans une poêle froide

cf friture continue

		Niveau de réglage pour la friture	Durée totale de la friture depuis le signal
Produits congelés	Croquettes de poulet, fricadelles de poulet	med	8 à 15 min
	Cordon bleu	min	10 à 30 min
	Poitrine de poulet	low	10 à 30 min
	Filet de poisson frit pané	low	10 à 20 min
	Bâtonnets de poisson	med	8 à 12 min
	Frites cuites au four	max	4 à 6 min
	Légumes sautés à feu vif	min	8 à 15 min
	Rouleaux de printemps/pâté impérial (¾ à 1¼ po d'épaisseur)	low	10 à 30 min
Repas cuisinés	Produits à base de pommes de terre, p. ex. pommes frites	low	10 à 15 min
	Produits à base de pommes de terre, p. ex. pommes de terre rissolées	min	10 à 20 min
	Pâtes (additionnées d'eau)	min	4 à 6 min
Divers	Camembert au four/fromage au four	low	7 à 10 min
	Amendes, noix, pignons rôtis*	min	3 à 7 min

* Déposer dans une poêle froide

cf friture continue

Réglages du programme de friture

Utilisez les réglages du programme de friture uniquement pour la poêle du système.

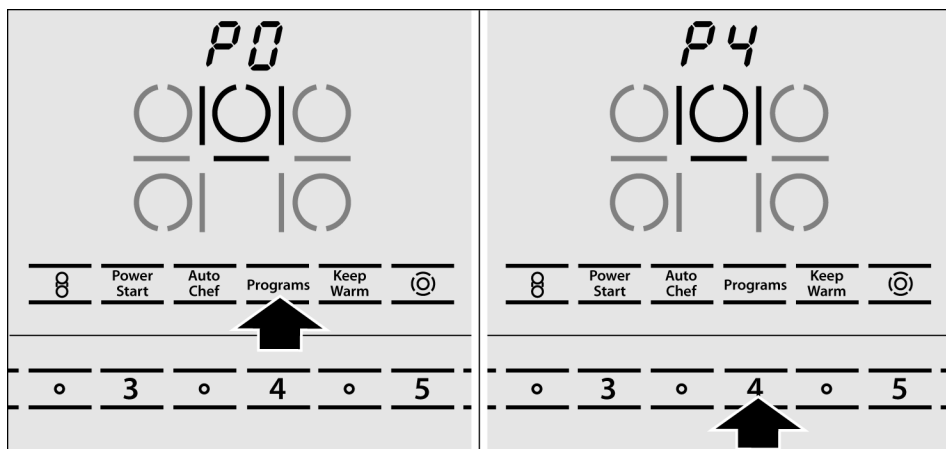
Vous pouvez utiliser les réglages du programme de friture pour préparer les mets suivants :

Réglage du programme	Mets
<i>P1</i>	Viande hachée
<i>P2</i>	Hamburger, côtelettes
<i>P3</i>	Steak à point
<i>P4</i>	Steak à point ou bien cuit
<i>P5</i>	Poisson
<i>P6</i>	Crêpes, pain perdu
<i>P7</i>	Frites congelées à cuire au four
<i>P8</i>	Légumes sautés à feu vif
<i>P9</i>	Omelette, oeufs

Sélectionnez le réglage du programme de friture

Sélectionnez l'élément chauffant avec le capteur pour friture.

1. Appuyez sur le symbole **Programs** (Programmes). Le symbole **P0** apparaît à l'écran.
2. Sélectionnez le réglage du programme de friture désiré à l'aide des touches numériques.



Le réglage du programme de friture est activé.

Le symbole de température Ξ apparaît en alternance avec le numéro du programme jusqu'à ce que la température de friture soit atteinte. Puis un bip sonore se fait entendre. Le symbole de température Ξ disparaît.

3. Ajoutez le gras de friture puis les aliments à la poêle.

Retournez les aliments comme d'habitude afin qu'ils ne brûlent pas.

Éteignez le réglage du programme de friture

Sélectionnez la touche numérique 0. L'élément chauffant s'éteint et le voyant de surface chaude s'affichera.

Minuterie

La minuterie peut être utilisée de deux façons différentes :

- en tant que minuterie pour éteindre l'élément chauffant après une période de temps donnée
- en tant que minuterie de cuisine

En tant que minuterie pour éteindre l'élément chauffant après une période de temps donnée

Entrez le temps de cuisson pour l'élément chauffant désiré.

Cette fonction est conçue pour éteindre l'élément chauffant après une période de temps donnée. Elle ne doit pas être utilisée pendant de longues périodes de temps, surtout à des réglages de température élevés. De plus, lorsque vous utilisez la minuterie, vous ne devez pas quitter la pièce et laisser votre surface de cuisson sans surveillance. Après chaque utilisation, assurez-vous que la surface de cuisson est éteinte.

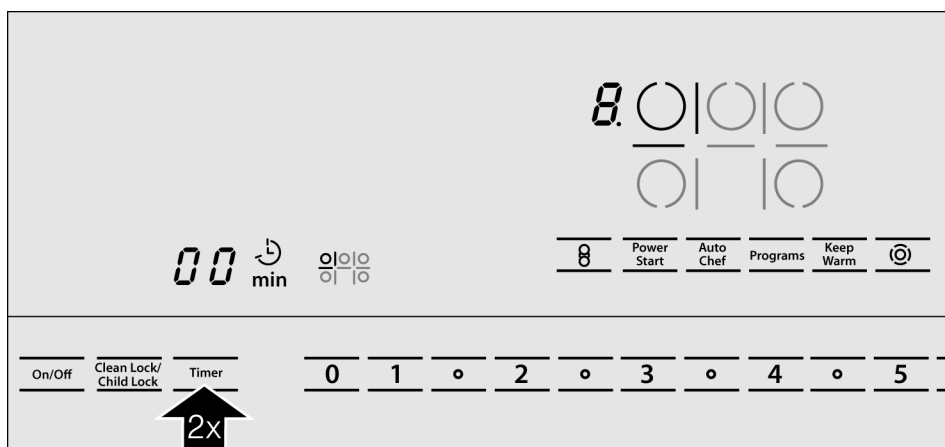


AVERTISSEMENT: Lorsque vous utilisez la minuterie, gardez toujours un oeil sur la surface de cuisson et ne laissez jamais rien brûler ou déborder par bouillonnement. Les débordements par bouillonnement peuvent causer de la fumée et certains aliments et huiles peuvent prendre feu s'ils sont laissés à des réglages de température élevés.

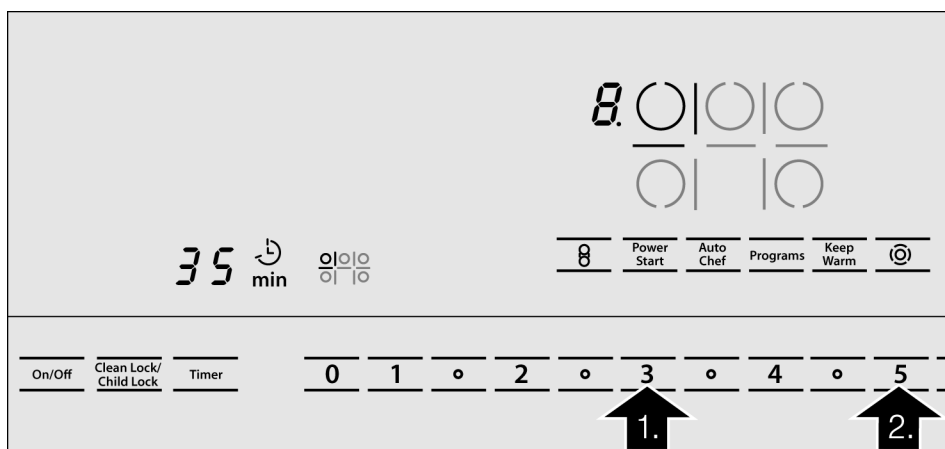
Réglage du temps de cuisson

1. Sélectionnez l'élément chauffant et réglez le niveau de cuisson.
2. Appuyez deux fois sur **Timer / Cook Timer** (Minuterie / Minuterie de cuisson).

Le témoin indicateur  pour l'élément chauffant désiré s'allume.  et **min** apparaissent et  s'allume sur l'écran de la minuterie.



3. Dans les 10 prochaines secondes, réglez le temps de cuisson désiré à l'aide des touches numériques.



La minuterie commence le décompte.

L'élément chauffant doit être sélectionné afin d'afficher le décompte pour l'élément chauffant en particulier.

Une fois la minuterie terminée

L'élément chauffant s'éteint lorsque la minuterie est terminée.  s'allume à l'écran de l'élément chauffant. Un bip sonore se fait entendre.  s'allume pendant 10 secondes sur l'écran de la minuterie. Les témoins indicateurs disparaissent et le bip arrête.

Modifier le temps de cuisson

Sélectionnez l'élément chauffant. Appuyez deux fois sur **Timer / Cook Timer** (Minuterie / Minuterie de cuisson) et réglez le nouveau temps de cuisson à l'aide des touches numériques.

Effacer le temps de cuisson	Sélectionnez l'élément chauffant. Appuyez deux fois sur Timer / Cook Timer (Minuterie / Minuterie de cuisson), puis sélectionnez la touche numérique 0. La minuterie s'arrête.
La fonction de la minuterie avec AutoChef™	Lorsque vous utilisez le mode de cuisson AutoChef™, le temps de cuisson programmé ne commence que lorsque la température du niveau de friture sélectionné est atteinte.
Remarque :	Vous pouvez configurer un temps de cuisson allant jusqu'à 99 minutes.
Minuterie de cuisine	Vous pouvez configurer la minuterie de cuisine allant jusqu'à 99 minutes. La minuterie fonctionne de manière indépendante des autres réglages. Vous pouvez également utiliser la minuterie de cuisine lorsque la surface de cuisson est éteinte ou verrouillée.
Réglage de l'heure	1. Appuyez sur Timer / Cook Timer (Minuterie / Minuterie de cuisson) une fois. Le symbole  pour la minuterie de cuisine apparaît.  et min apparaissent à l'écran de la minuterie. 2. Dans les 10 prochaines secondes, réglez le temps désiré à l'aide des touches numériques. La minuterie commence le décompte.
Une fois la minuterie terminée	À la fin du temps programmé, un bip sonore se fait entendre et  apparaît à l'écran de la minuterie. L'écran s'éteint après 10 secondes.
Modifier l'heure	Appuyez sur Timer / Cook Timer (Minuterie / Minuterie de cuisson) une fois et dans les 10 prochaines secondes, réglez la nouvelle heure avec les touches numériques.
Effacer l'heure	Appuyez sur Timer / Cook Timer (Minuterie / Minuterie de cuisson) une fois et sélectionnez la touche numérique 0. La minuterie de cuisine s'arrête.

Fonction de maintien au chaud

La fonction de maintien au chaud est utile pour faire fondre le chocolat ou le beurre et pour maintenir les aliments et les plats au chaud. La fonction de maintien au chaud ne doit pas être utilisée avec de la vaisselle ou des contenants en plastique. Ne jamais poser de vaisselle en plastique sur la surface de maintien au chaud.

Activation de la fonction de maintien au chaud

Activation	1. Effleurez le symbole  pour sélectionner l'élément chauffant souhaité. 2. Effleurez KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD).  apparaît dans l'affichage. La fonction de maintien au chaud est maintenant activée.
Désactivation	Sélectionnez l'élément chauffant, puis sélectionnez 0 dans la zone de réglage.  apparaît dans l'affichage. L'élément chauffant s'éteint.
Remarque	Si la fonction de maintien au chaud est activée, la fonction PowerStart™ (préchauffage rapide) ne peut pas l'être.

Verrouillage du panneau de commande à l'épreuve des enfants

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

Activation et désactivation du verrouillage à l'épreuve des enfants

La table de cuisson doit être éteinte.

Activation	Appuyer sur la touche Clean Lock / Child Lock pendant 4 secondes. Le symbole  s'affiche pendant 4 secondes. La table de cuisson est verrouillée maintenant.
Désactivation	Appuyer sur la touche Clean Lock / Child Lock pendant 4 secondes. Le verrouillage du panneau de commande est désactivé maintenant.

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	Se reporter au chapitre Réglages de base pour plus d'informations sur l'activation du verrouillage automatique du panneau de commande à l'épreuve des enfants.
-----------------------------	--

Clean Lock (Protection de nettoyage)

Essuyer le panneau de commande pendant que la surface de cuisson est en marche peut modifier les réglages.

Pour empêcher que cela se produise, la surface de cuisson possède une fonction de protection de nettoyage. Appuyez sur **Clean Lock / Child Lock** (Prot. nett. / Verr. parental). Le symbole  s'affiche. Le panneau de commande est verrouillé pendant 30 secondes. Vous pouvez maintenant nettoyer le panneau de commande sans modifier les réglages.

Remarque :

La fonction de protection de nettoyage n'affecte pas le commutateur central de On / Off (Marche / Arrêt). Vous pouvez éteindre la surface de cuisson en tout temps.

Réglages de base

L'appareil est doté de divers réglages de base pour que vous puissiez ajuster la façon dont vous cuisinez habituellement.

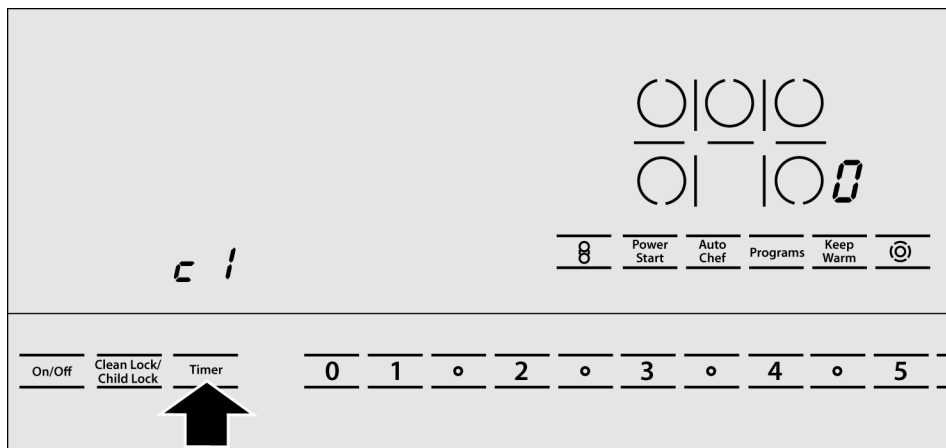
Affichage à l'écran	Fonction
	Verrouillage parental automatique  Off* (Arrêt)  On (Marche)
	Bip sonore  Les signaux de confirmation et d'erreur de fonctionnement sont arrêtés  Uniquement le signal d'erreur de fonctionnement est en marche  Les signaux de confirmation et d'erreur de fonctionnement sont en marche*
	Minuterie automatique  Off* (Arrêt)  1-99 Période de temps après que les éléments chauffants sont arrêtés
	Durée du signal d'arrêt de la minuterie  10 secondes*  30 secondes  1 minute
	Activation de l'élément chauffant  Off (Arrêt)  On* (Marche)  Dernier réglage avant de désactiver l'élément chauffant
	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 à nouveau  Restreint : Vous pouvez ajuster les réglages du dernier élément chauffant utilisé 10 secondes après l'avoir sélectionné. Après, vous allez devoir sélectionner à nouveau l'élément chauffant avant de le régler
	Réinitialiser aux réglages de base  Off* (Arrêt)  Réinitialise l'appareil aux réglages d'origine

* Réglages de base

Modification des réglages de base

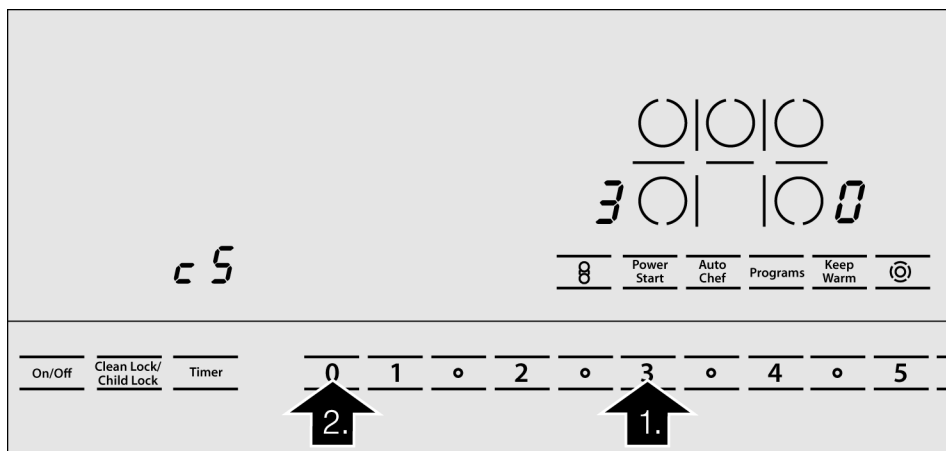
La surface de cuisson doit être arrêtée.

1. Mettez en marche la surface de cuisson.
2. Dans les 10 prochaines secondes, appuyez sur **Timer / Cook Timer** (Minuterie / Minuterie de cuisson) pendant 4 secondes.



Le symbole **c 1** apparaît sur l'écran gauche et **00** apparaît sur l'écran droit.

3. Appuyez sur **Timer / Cook Timer** (Minuterie / Minuterie de cuisson) jusqu'à ce que le témoin indicateur désiré apparaisse sur l'écran gauche.
4. Sélectionnez le réglage désiré à l'aide des touches numériques.



5. Appuyez sur **Timer / Cook Timer** (Minuterie / Minuterie de cuisson) pendant 4 secondes.

Le réglage est activé.

Arrêter l'appareil

Pour quitter les réglages de base, appuyez sur le symbole On / Off (Marche / Arrêt) pour éteindre la surface de cuisson puis réinitialisez.

Nettoyage et entretien

Nettoyage

Nettoyage quotidien

Remarque:

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

Table en vitrocéramique



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

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

Essuyez les taches avec un chiffon-éponge mouillé et propre (lavez les nouveaux chiffons complètement avant d'utiliser) ou une serviette de papier. Rincez et séchez. Utiliser du vinaigre blanc pour éliminer les traces rebelles ; rincez.

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

Sceau métallique

Utilisez un produit de nettoyage doux et tiède uniquement. N'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif ou forts. L'utilisation du racleur de verre n'est pas recommandée. Il peut endommager le panneau de commande. Le citron et le vinaigre ne sont pas recommandés pour nettoyer le panneau de commande. Ils peuvent faire apparaître des taches mates.

Lignes directrices pour le nettoyage

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

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

Évitez les nettoyeurs suivants :

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

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

Nettoyeurs abrasifs.

Agents pour laver la vaisselle.

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

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

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

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

Tableaux de nettoyage

Type de saleté	Solution possible
Sucre, sirop de sucre, lait ou tomate secs. Papier en plastique ou papier d'aluminium fondu Tous ces éléments EXIGENT UN RETRAIT IMMÉDIAT, sinon ils peuvent endommager de manière irréversible la surface.	Retirez ces types de déversements pendant que la surface est chaude à l'aide du grattoir à lame. Utilisez une nouvelle lame dans le grattoir. Enlevez la poêle et éteignez l'élément. En portant un gant de cuisine, tenez le grattoir à un angle de 30°, faites attention de ne pas percer ou rayer le verre. Poussez les résidus à l'extérieur de la zone chaude. Après que la surface se soit refroidie, retirez les résidus et appliquez du nettoyeur pour vitrocéramique.
Marques métalliques : Tache iridescente	Les poêles à fond d'aluminium, de cuivre ou d'acier inoxydable peuvent laisser des marques. Traitez immédiatement après que la surface est refroidie avec un nettoyeur pour vitrocéramique. Si les marques persistent, essayez un nettoyeur abrasif doux (Bon Ami®, Soft Scrub® sans javellisant) avec une serviette de papier humide. Rincez et réappliquez la crème. Si les marques métalliques ne sont pas enlevés avant la prochaine cuisson, leur élimination sera très difficile.

Type de saleté	Solution possible
Taches d'eau dure Liquides de cuisson chauffés qui se déversent sur la surface	Les minéraux de certaines eaux peuvent être transférés sur la surface et causer des taches. Utilisez du vinaigre blanc non dilué, rincez et séchez. Reconditionnez avec du nettoyant pour vitrocéramique. Retirez les débordements et les taches avant d'utiliser la table de cuisson de nouveau.
Rayures de surface Les petites rayures sont courantes et n'affectent en rien la cuisson. Elles peuvent devenir plus lisses et moins marquantes avec l'usage quotidien d'un nettoyant pour vitrocéramique.	Appliquez du nettoyant pour vitrocéramique avant d'enlever des taches granuleuses telles que le sel ou les assaisonnements. Peuvent être réduites en utilisant des poêles à fond lisse, propres et sèches avant l'utilisation. Utilisez un nettoyant pour vitrocéramique quotidiennement. Redoublez de vigilance : Les bagues à diamants rayeront la surface.

Entretien

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

Entretien

Dépannage

La table de cuisson ne fonctionne pas

E clignote à l'affichage de l'élément chauffant

E clignote sur tous les affichages d'élément et un signal sonore se fait entendre

La table de cuisson s'est éteinte d'elle-même

Réparations

La cause des problèmes est souvent simple. Veuillez considérer les instructions et conseils suivants avant de téléphoner au service à la clientèle :

Vérifier la condition des fusibles et disjoncteurs. Vérifier s'il y a une panne électrique.

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.

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 touche d'alimentation a été appuyée accidentellement. Allumer de nouveau l'appareil. Effectuer de nouveau les réglages.

Les réparations ne doivent être effectuées que par un réparateur formé.



AVERTISSEMENT: Vous pouvez courir des risques considérables si votre appareil n'est pas réparé de façon professionnelle.

Affichage de E et des chiffres

Si les lettres E et des chiffres apparaissent à l'affichage, 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 F et des chiffres

Si la lettre F et des chiffres apparaissent à l'affichage, l'appareil a détecté une panne. Le tableau suivant dresse une liste des mesures à prendre pour résoudre le problème.

Affichage	Panne	Mesure
<i>F2</i>	L'élément est trop chaud et il s'est éteint.	Retirer les casseroles des éléments. <i>F2</i> disparaîtra de l'affichage lorsque vous aurez confirmé le message en appuyant sur une touche et que l'élément aura refroidi suffisamment. Attendre quelques minutes pour permettre à l'élément de se refroidir. Si <i>F2</i> s'affiche de nouveau lorsque l'élément est remis en marche, cela signifie que l'élément est encore trop chaud. Éteindre l'élément et le laisser refroidir un peu plus.
<i>F4</i>	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 <i>F4</i> s'affiche à nouveau après la mise en marche de l'élément, communiquer avec le service à la clientèle.
<i>F7</i>	AutoChef™ est défectueux.	Confirmez et fermez le message d'erreur en appuyant sur une zone du panneau de commande. Vous pouvez cuisiner sans AutoChef™. Communiquez avec le service à la clientèle.
<i>F8</i>	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.

Remarque

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 ligne 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.

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.

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.

Service à la clientèle

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

Numéro de modèle(E) et numéro FD

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

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

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

ÉNONCÉ DE GARANTIE LIMITÉE DES PRODUITS

Ce que couvre cette garantie et à qui elle s'applique

La garantie limitée fournie par BSH Home Appliances Bosch (la « Société ») dans le présent énoncé de garantie limitée des produits s'applique uniquement à/aux Bosch CEM304FS, CEM365FS, CET304FS, CET366FS, CES304FS, CES365FS, CES366FS (le « Produit ») qui vous est vendu, soit le premier acheteur à l'utiliser, à la condition que le Produit ait été acheté :

- Pour votre usage domestique normal (non commercial) et qu'il ait effectivement en tout temps été utilisé uniquement à des fins domestiques normales.
- À l'état neuf au détail (et non comme un modèle d'exposition, « tel quel » ou ayant déjà été retourné), et non à des fins de revente ou d'utilisation commerciale.
- Aux États-Unis ou au Canada, et qu'il soit en tout temps demeuré dans le pays de l'achat initial.

Les garanties énoncées dans les présentes s'appliquent uniquement à l'acheteur initial du Produit et ne sont pas cessibles. Bosch se réserve le droit de demander une preuve d'achat au moment où une réclamation au titre de la garantie est

soumise afin de confirmer que le Produit rentre dans la champ d'application de la présente garantie limitée du produit.

Assurez-vous de retourner votre carte d'enregistrement; bien que ce ne soit pas nécessaire de le faire pour que la garantie soit valide, c'est la meilleure façon de permettre à la Société de vous informer dans l'éventualité improbable d'un avis de sécurité ou d'un rappel de Produit.

Durée de la garantie

La Société garantit que le Produit est exempt de vice de conception et de fabrication pendant une période de trois cent soixante cinq (365) jours à compter de la date de l'achat. Cette durée commence à courir à la date de l'achat et ne doit pas pour quelque raison que ce soit être différée, faire l'objet de droits, être prolongée ou interrompue.

Votre recours exclusif se limite à la réparation ou au remplacement

Pendant la période de la présente garantie, la Société ou l'un de ses fournisseurs de service après-vente agréés réparera votre Produit sans frais (sous réserve de certaines restrictions précisées dans les présentes) s'il est démontré que la fabrication de votre Produit présente un vice de conception ou de fabrication. Si des tentatives raisonnables de réparation du Produit ont été faites sans succès, alors la Société remplacera votre Produit (des modèles améliorés peuvent vous être offerts, au gré absolu de la Société, moyennant des frais supplémentaires). Toutes les pièces et tous les composants enlevés deviennent la propriété de la Société à son gré absolu. Toutes les pièces remplacées et/ou réparées sont assimilables à la pièce d'origine aux fins de la présente garantie, cette dernière n'étant pas prolongée en ce qui concerne de telles pièces. L'unique responsabilité de la Société prévue aux présentes consiste à réparer un Produit comportant un vice de conception ou de fabrication uniquement, en ayant recours à un fournisseur de service après-vente agréé de la Société pendant les heures normales d'ouverture. Pour des questions de sécurité et pour éviter tout dommage matériel, la Société vous recommande fortement de ne pas tenter de réparer vous-même le Produit ou d'avoir recours à un réparateur non agréé; la Société ne sera pas responsable des réparations ou du travail effectués par un fournisseur de service non agréé. Si vous choisissez de demander à une personne qui n'est pas un fournisseur de service après-vente agréé de travailler sur votre Produit, LA PRÉSENTE GARANTIE DEVIENDRA AUTOMATIQUEMENT NULLE ET SANS EFFET.

Les fournisseurs de service après-vente agréés sont des personnes ou des sociétés ayant reçu une formation spéciale pour les produits de la Société et qui jouissent, de l'avis de la Société, d'une réputation supérieure en matière de service à la clientèle et de compétences techniques (veuillez noter qu'il s'agit d'entités indépendantes et *non* de mandataires, d'associés, de membres du groupe ou de représentants de la Société). Malgré ce qui précède, la Société n'assumera aucune responsabilité à l'égard du Produit s'il se trouve dans une région éloignée (à plus de 100 milles d'un fournisseur de service après-vente agréé) ou s'il est raisonnablement inaccessible, s'il se trouve dans un lieu, un milieu ou un environnement dangereux ou traître, auquel cas, si vous le demandez, la Société paiera quand même la main-d'œuvre et les pièces et expédiera les pièces au fournisseur de service après-vente agréé le plus proche, mais vous demeurerez quand même entièrement responsable des frais de déplacement ou autres frais spéciaux demandés par la Société qui fournit le service après-vente, dans l'hypothèse où elle accepte de faire un déplacement pour effectuer la réparation.

Produit qui n'est plus couvert par la garantie

La Société n'est pas tenue, en droit ou autrement, de vous consentir quoi que ce soit, y compris des réparations, des tarifs proportionnels ou un remplacement de Produit, après l'expiration de la présente garantie.

Exclusions de la garantie

La garantie décrite aux présentes exclut tous les défauts ou dommages qui ne résultent pas de la faute directe de la Société, y compris, notamment, un ou plusieurs des éléments suivants :

- L'utilisation du Produit à toute autre fin que son usage normal, habituel et prévu (y compris, notamment, toute forme d'usage commercial, l'usage ou l'entreposage à l'extérieur de Produit devant être utilisés à l'intérieur, l'utilisation du Produit conjointement avec des aéronefs ou des bateaux).
- L'inconduite volontaire, la négligence, la mauvaise utilisation, l'utilisation abusive, les accidents, la négligence, le fonctionnement inapproprié, le défaut d'entretenir, l'installation inappropriée ou négligente, l'altération, le défaut de suivre les directives d'utilisation, la manipulation sans précaution, le service non autorisé (y compris la réparation effectuée soi-même ou l'exploration des mécanismes internes de l'appareil) de la part de toute partie.
- L'ajustement ou la modification de toute sorte.
- Le non-respect des codes, règlements ou lois provinciales, étatiques, locaux, municipaux ou de comté régissant l'électricité, la plomberie et/ou le bâtiment, y compris le défaut d'installer le Produit dans le respect le plus strict des codes et règlements en matière d'incendie et de bâtiment.
- L'usure normale, le renversement d'aliments, de liquides, les accumulations de graisse ou les autres substances qui s'accumulent sur le Produit, à l'intérieur ou autour de celui-ci.
- Les forces et facteurs externes, des éléments et/ou de l'environnement, y compris, notamment, la pluie, le vent, le sable, l'inondation, l'incendie, les glissements de terrain, les températures au-dessous du point de congélation, l'humidité excessive ou l'exposition prolongée à l'humidité, la foudre, la surtension électrique, les défauts des structures qui entourent l'appareil et les cas de force majeure.

La Société ne sera en aucun cas responsable de quelque manière que ce soit des dommages occasionnés aux biens environnants, y compris les armoires de rangement, les planchers, les plafonds et les autres structures ou objets qui se trouvent autour du Produit. Sont également exclus de la présente garantie les égratignures, les encoches, les bosselures et les dommages touchant l'apparence des surfaces externes et des pièces exposées; les produits dont les numéros de série ont été modifiés, rendus illisibles ou enlevés; les déplacements du personnel de service après-vente pour vous enseigner comment utiliser le Produit, ou les déplacements lorsque le Produit ne présente aucun problème; la correction de problèmes d'installation (vous êtes seul responsable de toute structure et de la mise en place du Produit, y compris les installations électriques, de plomberie ou autres installations de raccordement, de la mise en place de fondations ou d'un parquet appropriés, et de toute modification devant notamment être apportée aux armoires de rangement, murs, planchers, rayonnages, etc.); ainsi que le réglage des disjoncteurs ou des fusibles.

DANS LA MESURE OÙ LA LOI L'AUTORISE, LA PRÉSENTE GARANTIE INDIQUE VOS RECOURS EXCLUSIFS EN CE QUI CONCERNE LE PRODUIT, PEU IMPORTE SI LA RÉCLAMATION EST DE NATURE CONTRACTUELLE OU DÉLICTUELLE (Y COMPRIS LA RESPONSABILITÉ ABSOLUE OU LA NÉGLIGENCE) OU AUTRE. LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTES LES AUTRES GARANTIES, EXPRESSES OU IMPLICITES. TOUTE GARANTIE IMPLICITE EN VERTU DE LA LOI, QUE CE SOIT À DES FINS DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN BUT PARTICULIER, OU AUTREMENT, EST EN VIGUEUR UNIQUEMENT PENDANT LA PÉRIODE AU COURS DE LAQUELLE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE EXPRESSE EST EN VIGUEUR. LE FABRICANT NE SERA EN AUCUN CAS RESPONSABLE DES DOMMAGES, PERTES OU FRAIS CONSÉCUTIFS, PARTICULIERS, ACCESSOIRES, INDIRECTS ET/OU PUNITIFS, DES « PERTES

COMMERCIALES », Y COMPRIS, NOTAMMENT, LE TEMPS D'ABSENCE AU TRAVAIL, L'HÉBERGEMENT ET/OU LES REPAS AU RESTAURANT, LES FRAIS DE REMODELAGE EN EXCÉDENT DES DOMMAGES DIRECTS QUI SONT CAUSÉS DÉFINITIVEMENT ET EXCLUSIVEMENT PAR LA SOCIÉTÉ, OU AUTREMENT. CERTAINS ÉTATS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS, ET CERTAINS JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS QUE DES LIMITES SOIENT IMPOSÉES À LA DURÉE D'UNE GARANTIE IMPLICITE, DE SORTE QUE LES LIMITATIONS INDIQUÉES PLUS HAUTS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER À VOUS. LA PRÉSENTE GARANTIE VOUS DONNE DES DROITS JURIDIQUES PARTICULIERS ET VOUS POUVEZ AUSSI AVOIR D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE.

Nonobstant toute disposition contraire dans la présente garantie, la responsabilité totale de la Société, peu importe la forme d'action, sera limitée au prix de Produit que vous avez acheté. Aucune tentative de modifier la présente garantie n'a d'effet à moins d'être autorisée par écrit par un dirigeant de la Société. La Société pourra céder tout ou parti de ses droits et obligations au titre de la présente garantie sans votre consentement.

Comment obtenir un service au titre de la garantie

Pour obtenir un service au titre de la garantie pour votre Produit, vous devriez communiquer avec le centre de service après-vente agréé le plus proche de la Société.

BSH Home Appliances – 5551 McFadden Ave., Huntington Beach, CA 92649

1-800-944-2904

Contenido

Seguridad	73
Instrucciones de seguridad importantes	73
Causas de daños	77
Cómo comenzar	78
Para familiarizarse con la unidad	78
Panel de control	78
Elementos	79
Indicador de calor residual	80
Operación	81
Interruptor de alimentación eléctrica principal	81
Para encender la placa	81
Para programar el elemento de calentamiento	81
Tabla	83
Función PowerStart™ (Precalentar rápido)	84
Para programar la función PowerStart™ (Precalentar rápido)	84
Tabla de cocción para la función PowerStart™ (Precalentar rápido)	84
Consejos para la función PowerStart™ (Precalentar rápido)	85
AutoChef™	86
Freidora del sistema	86
Niveles de fritura	86
Programar la función AutoChef™	87
Cuadro de fritura de AutoChef™	88
Valores del programa para freír	89
Temporizador	90
Como temporizador para apagar el elemento de calentamiento después de un período establecido	90
Temporizador de cocina	92
Función Mantener caliente	92
Para encender la función Mantener caliente	92
Bloqueo de panel de seguridad para niños	93
Para encender y apagar el bloqueo de panel de seguridad para niños	93
Bloqueo de panel de seguridad para niños automático	93
Clean Lock (Protección de limpieza)	93
Valores básicos	94
Modificar los valores básicos	95

Limpieza y mantenimiento	96
Limpieza	96
Limpieza diaria	96
Instrucciones de limpieza	96
Mantenimiento	98
 Servicio técnico	 99
Resolución de problemas	99
Servicio al Cliente	101
DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO	101

Seguridad

Instrucciones de seguridad importantes

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



AVISO: 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.

Instalación

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.

Pídale al instalador que le muestre la ubicación del disyuntor o el fusible. Márquela para recordarla más fácilmente. Para obtener más información, consulte las Instrucciones de instalación.

Uso previsto

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.



AVISO: 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.

Seguridad de los niños

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.

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

No permita que nadie se suba, pare, incline, siente o cuelgue de ninguna parte de un electrodoméstico. Esto puede dañar el electrodoméstico y, posiblemente, causar lesiones graves.



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



Instrucciones de seguridad importantes

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Seguridad al cocinar

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

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.

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.

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.

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



AVISO: Nunca deje la placa sin supervisión, especialmente a altos valores de temperatura. Supervise la placa y no deje que nada rebase al hervir 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.

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

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

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.

Nunca opere la placa con salpicaduras o líquido alrededor del área de control. Siempre apague la placa y seque el área de control.

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.



AVISO: Si AutoChef™ no funciona correctamente, se puede producir calentamiento excesivo, lo que puede provocar humo y daños a la olla.

AL COCINAR CON AUTOCHIEF™, SIGA ESTAS INDICACIONES:

- Use únicamente la freidora del sistema
- Siempre coloque la olla en el centro del elemento de calentamiento
- No coloque una tapa en la olla
- Nunca deje aceite friendo sin supervisión



Instrucciones de seguridad importantes

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Seguridad en los utensilios de cocina Use el tamaño de olla adecuado. El uso de utensilios de cocina más pequeños deja expuesta al contacto directo una parte del elemento de calentamiento 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 la superficie de diferente tamaño. La proporción correcta del utensilio de cocina con respecto al elemento de calentamiento también aumenta la eficiencia.

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

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.

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.

Seguridad en la limpieza

No limpie el electrodoméstico cuando 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 la placa.

Condición de la unidad



AVISO: No cocine en una placa rota. Las soluciones de limpieza y los derrames pueden crear un riesgo de descarga eléctrica. Apague el disyuntor de la caja de fusibles si la cerámica tiene fracturas, defectos o rajaduras. Llame a un centro de servicio técnico autorizado.

Si la pantalla no funciona cuando se calienta un elemento, apague el disyuntor de la caja de fusibles. Llame a un centro de servicio técnico autorizado.

Si la placa se apaga sola y ya no puede volver a usarse, es probable que se encienda inesperadamente después. Para evitar esto, apague el disyuntor de la caja de fusibles. Llame a un centro de servicio técnico autorizado.

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

Espacio/ambiente de trabajo

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

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

No almacene ni utilice productos químicos corrosivos, vapores, materiales inflamables ni productos no alimenticios dentro de 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.



Instrucciones de seguridad importantes

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Seguridad en el servicio técnico y reparaciones

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 el peligro de descarga eléctrica, antes de reparar el electrodoméstico, apague el disyuntor de la caja de fusibles.

Materiales inflamables

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

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 los elementos ni se extiendan sobre estos, ya que podrían prenderse fuego.

En caso de incendio

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

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



AVISO: PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO OCASIONADO POR GRASA:

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



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

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



Instrucciones de seguridad importantes

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

- c) NO USE AGUA, ni repasadores o toallas húmedos. Puede ocasionar una violenta explosión por vapor.
- d) Use un extinguidor sólo si:
 - Sabe que tiene un extinguidor CLASE ABC y ya sabe cómo usarlo.
 - El incendio es pequeño y se limita al área donde se originó.
 - Alguien llamó al departamento de bomberos.
 - Puede combatir el incendio de espaldas a una salida.

Causas de daños

Bases de cacerolas y ollas

Las bases ásperas de las cacerolas y ollas rayan la vitrocerámica.

Nunca deje que se evapore todo el líquido de las cacerolas. Esto puede dañar la unidad.

Si usa cacerolas y ollas especiales, siga las instrucciones del fabricante.

Cacerolas y ollas calientes

Nunca coloque cacerolas ni ollas calientes en el área del panel de control, el área de la pantalla ni el marco. Esto puede dañar la unidad.

Sal, azúcar y arena

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

Objetos duros y punzantes

Los objetos duros o punzantes pueden dañar la placa si caen sobre esta.

Alimentos derramados por hervor

El azúcar y los alimentos con un alto contenido de azúcar dañan la placa. Use un raspador de vidrio para eliminar de inmediato los alimentos derramados por hervor.

Productos de limpieza no adecuados

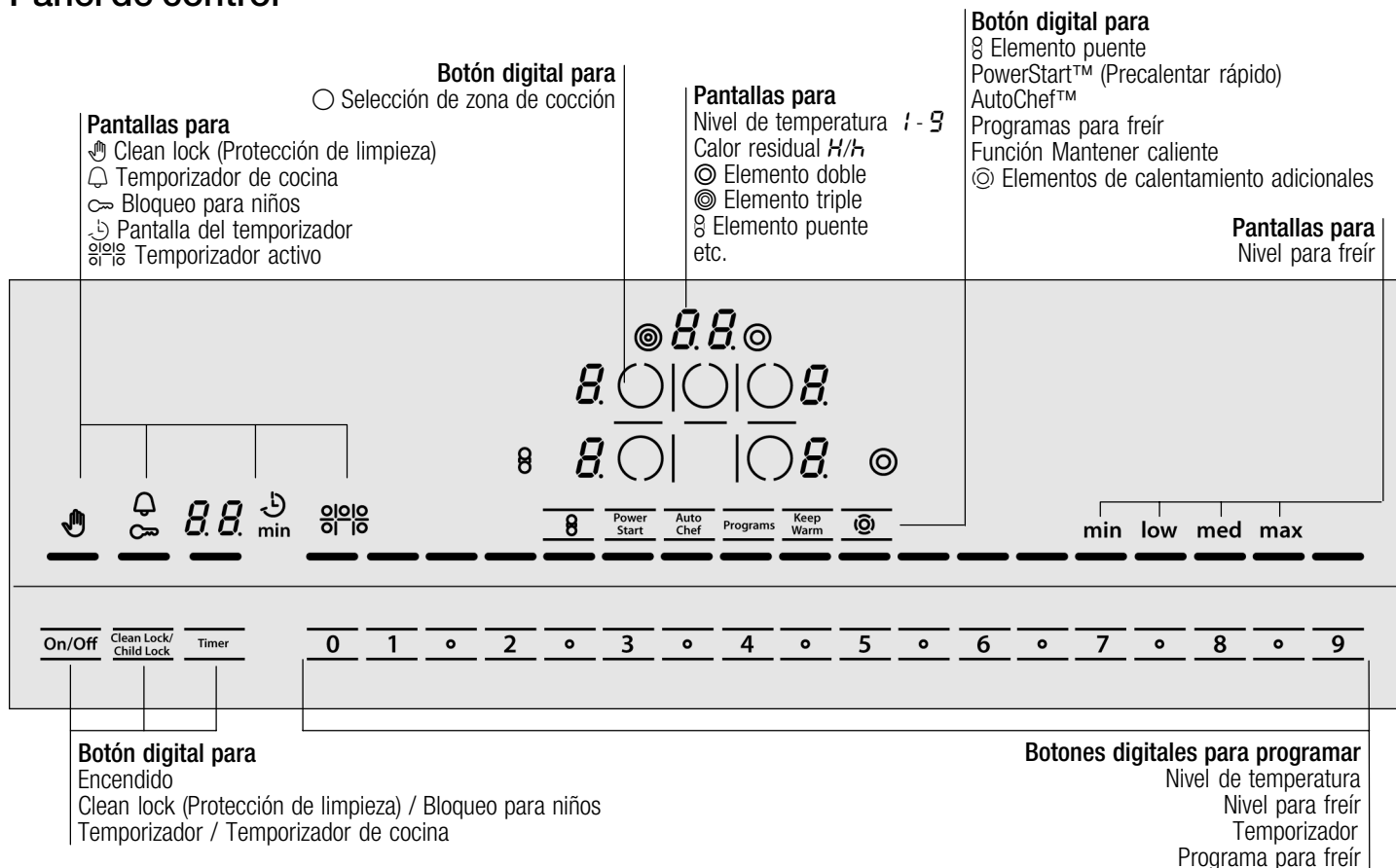
Es posible que se produzcan decoloraciones de la superficie metálica brillante si se usan productos de limpieza no adecuados y si las cacerolas raspan la superficie de la placa.

Papel de aluminio y plásticos

El papel de aluminio y los recipientes de plástico se derriten sobre los elementos de calentamiento calientes. El papel de aluminio de protección para horno no es apto para uso en la placa.

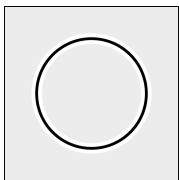
Para familiarizarse con la unidad

La página 2 contiene una lista de modelos y dimensiones.



Elementos

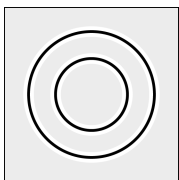
Elemento individual



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

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

Elemento doble



El tamaño de estos elementos puede adaptarse al tamaño de su olla. Se debe encender el elemento de calentamiento.

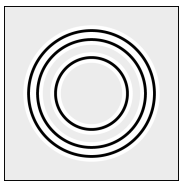
Para apagar el aro de calentamiento externo:

Pulse . Se apagará la pantalla .

Para agregar:

Pulse nuevamente . Se apagará la pantalla .

Elemento triple



En este elemento de calentamiento, puede apagar los aros de calentamiento mediano y grande. Se debe encender el elemento de calentamiento.

Para apagar el aro de calentamiento externo:

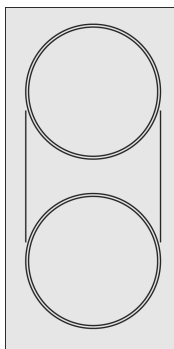
Pulse . Se apagará la pantalla .

Para apagar el aro de calentamiento central:

Pulse nuevamente . Se apagará la pantalla .

Cuando encienda nuevamente el elemento de calentamiento, todos los aros de calentamiento estarán encendidas.

Elemento puente (solamente NET 8654 UC)



El elemento puente combina dos elementos de calentamiento individuales en un área para asar larga. Esta configuración es ideal para planchas y ollas grandes.

Advertencia: No use utensilios de cocina de más de 17" x 10" (432 x 254 mm).

Para encender el elemento puente:

Pulse uno de los dos símbolos  para seleccionar los elementos de calentamiento, después pulse . Aparecerá el símbolo ; ahora están seleccionados ambos elementos de calentamiento. Aparece  en ambas pantallas. En el lapso de los 10 segundos siguientes, seleccione el valor de calor deseado (1-9). El elemento puente y ambos elementos de calentamiento individuales ya están encendidos.

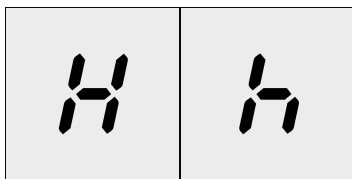
Para cambiar el valor de calor:

Pulse uno de los dos símbolos  para seleccionar el elemento puente, y programe el nuevo nivel de calor en el lapso de los siguientes 10 segundos.

Para apagar la función de elemento puente:

Pulse uno de los dos símbolos  para seleccionar el elemento puente y, en el área de valores, programe el valor en 0. Aparece  en ambas pantallas. Los elementos de calentamiento se apagarán, y aparecerá el indicador de calor residual.

Indicador de calor residual



La placa tiene un indicador de calor residual para cada elemento. Le muestra qué elementos continúan calientes. El indicador de calor residual tiene dos niveles.

Si aparece una **H** en la pantalla, el elemento continúa caliente. Por ejemplo, puede usarlo para mantener caliente una pequeña cantidad de alimentos o para derretir betún de chocolate.

A medida que el elemento se enfría, la pantalla cambia a la **h**. La pantalla se apaga cuando el elemento se ha enfriado lo suficiente.

El indicador de calor residual se enciende automáticamente después de un corte de suministro eléctrico. 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.
Para encender	Presione el símbolo ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO) hasta que el indicador que se encuentra arriba del interruptor principal y los símbolos ○ de los elementos de calentamiento se enciendan.
Para apagar	Presione el símbolo ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO) hasta que el indicador que se encuentra arriba del interruptor principal se apague. Los indicadores de calor residual continúan apareciendo hasta que los elementos se han enfriado lo suficiente.
Nota	La placa se apaga automáticamente si todos los elementos han estado apagados durante más de 15 segundos. Si todavía existe calor residual cuando se enciende la placa, aparecerá <i>H/h</i> 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.

Para programar el elemento de calentamiento

Seleccione el valor de calor deseado en el área de valores.

Valor de calor 1 = potencia más baja

Valor de calor 9 = potencia más alta

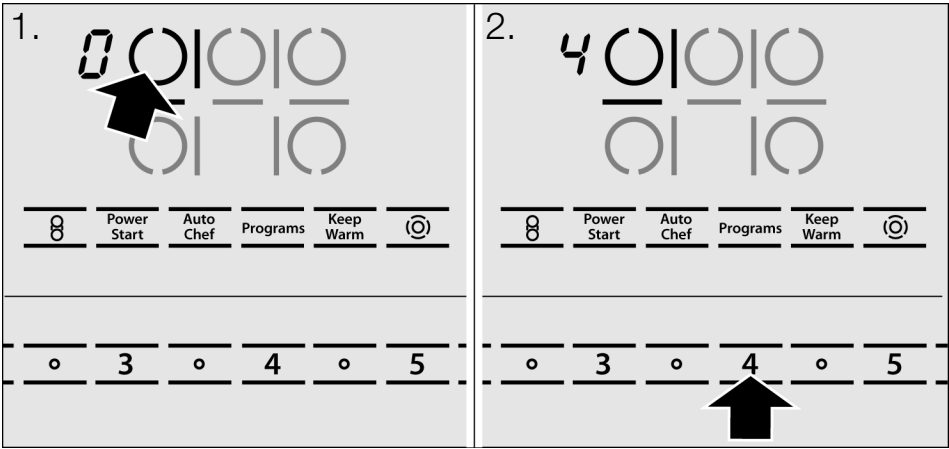
Cada valor de calor tiene una posición intermedia.

Esto aparece indicado por . y se programa usando ●.

Para programar el valor de calor

Se debe encender la placa.

- 6. Presione el símbolo  para el elemento de calentamiento deseado.
Aparece  en la pantalla, y el símbolo  para el elemento de calentamiento seleccionado se enciende intensamente.
- 7. En el lapso de los 10 segundos siguientes, presione el valor de calor deseado (1-9) en el área de valores.



Para modificar el valor de calor

Seleccione el elemento de calentamiento y, en el área de valores, seleccione el valor de cocción continua deseado.

Para apagar el elemento de calentamiento

Seleccione el elemento de calentamiento y, en el área de valores, programe el valor en 0. El indicador de calor residual aparece.

Nota

El elemento de calentamiento se autorregula encendiendo y apagando la fuente de calor. La fuente de calor puede encenderse y apagarse incluso al valor de potencia más alto.

Tabla

La siguiente tabla incluye algunos ejemplos.

Regule el elemento en el valor 9 para romper el hervor o comenzar a freír. Luego, vuelva a cambiar el control al valor de temperatura adecuado.

	Valor de temperatura
Para derretir	
chocolate	1 - 2
mantequilla	1 - 2
Para calentar	
verduras congeladas, p. ej., espinaca	2. - 3.
caldo	7 - 8
sopa espesa	1. - 2.
leche**	1 - 2
Para hervir	
salsa delicada, p. ej., salsa Béchamel**	4 - 5
salsa para spaghetti	2 - 3
estofado	4 - 5
pescado*	4 - 5
Para 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	2. - 3.
pastas (2 a 4 cuartos de agua)*	6 - 7
puddín**	1 - 2
cereales	2 - 3
Para freír	
chuleta de cerdo	5. - 6.
pechuga de pollo	5 - 6
tocino	6 - 7
huevos	5 - 6
pescado	5 - 6
pancakes	5. - 6.
Para freír en aceite abundante (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

** sin tapa

Función PowerStart™ (Precalentar rápido)

Todos los elementos de calentamiento vienen equipados con circuitos de PowerStart™ (Precalentar rápido). Esta función va calentando el elemento usando la potencia más alta y luego vuelve al valor de cocción continua que haya seleccionado.

El tiempo que el elemento tarde en calentarse dependerá del valor de cocción continua que haya seleccionado.

Para programar la función PowerStart™ (Precalentar rápido)

La función PowerStart™ (Precalentar rápido) puede activarse únicamente durante los primeros 30 segundos después de haber encendido la placa:

1. Seleccione el valor de cocción continua que desee usar para el elemento.
2. Presione **PowerStart** (PRECALENTAR RÁPIDO). El indicador **R** y el nivel de cocción aparecerán alternadamente en la pantalla.

PowerStart™ está activado.

Una vez que la comida se ha cocinado por un tiempo breve, el elemento de calentamiento vuelve automáticamente al nivel de cocción programado. El indicador **R** desaparece, y el nivel de cocción permanece encendido en forma constante.

Nota

Después de haber encendido la función PowerStart™ (Precalentar rápido), el valor de cocción continua todavía puede modificarse por un periodo de 10 segundos.

Tabla de cocción para la función PowerStart™ (Precalentar rápido)

Consulte la siguiente tabla para saber para qué alimentos es adecuada la función Precalentar rápido. La cantidad menor se refiere a los elementos de calentamiento más pequeños, la cantidad mayor se refiere a los elementos de calentamiento más grandes. Los valores señalados en la tabla son valores orientativos.

Alimentos apropiados para la función Precalentar rápido	Cantidad	Valor de calor
Para calentar		
verduras congeladas, p. ej., espinaca	10 oz - 16 oz	2. - 3. PS
caldo	2 - 4 tazas	7 - 8 PS
sopa espesa	2 - 4 tazas	1. - 2. PS
leche**	1 - 2 tazas	1 - 2 PS
Para hervir a fuego lento		
estofado	2 lb	4 - 5 PS
pescado	1 lb - 1.5 lb	4 - 5 PS

** sin tapa

Alimentos apropiados para la función Precalentar rápido	Cantidad	Valor de calor
Para hervir		
arroz (con doble cantidad de agua)	3/4 taza - 2 tazas	2 - 3 PS
papas hervidas con piel con 1 a 2 tazas de agua	5 - 14 papas medianas	4 - 5 PS
papas hervidas sin piel con 1 a 2 tazas de agua	5 - 14 papas medianas	4 - 5 PS
verduras frescas con 1 a 2 tazas de agua	1 lb - 2 lb	2. - 3. PS
Para freír		
chuleta de cerdo	1 - 2 porciones	5. - 6. PS
pancakes		5. - 6. PS

** sin tapa

Consejos para la función PowerStart™ (Precalentar rápido)

**La función PowerStart™
(Precalentar rápido) no deja que
hiervan los alimentos**

Está diseñada para conservar el valor nutricional de los alimentos usando poca agua para cocinar. Agregue aproximadamente sólo 2 tazas de agua a los alimentos para los elementos grandes y aproximadamente ¾ - 1 taza de agua para los elementos pequeños.

Cocine el arroz en el doble de volumen de líquido.

Cubra la olla con una tapa.

La función PowerStart™ (Precalentar rápido) no es apta para alimentos que deben cocinarse en una gran cantidad de agua (p. ej., pasta).

**La leche y los alimentos que
producen mucha espuma rebasarán
al hervir**

Use un recipiente alto.

La leche se adhiere

Enjuague la olla con agua fría antes de llenarla.

**Al freír, los alimentos pueden
adherirse a la sartén**

Precaliente la sartén para freír y el aceite antes de agregar los alimentos. No se apresure a dar vuelta los alimentos. Los alimentos se separarán de la base de la sartén después de un tiempo de cocción breve.

AutoChef™

Ventajas de freír

Si usa la función AutoChef™ para operar el elemento de calentamiento, un sensor controla la temperatura de la freidora.

- El elemento de calentamiento solamente se calienta cuando es necesario. Es una función que permite ahorrar energía.
- El aceite y la grasa no se calientan en exceso.

Nota



AVISO:

Nunca deje que la grasa se caliente sin supervisión.

Siempre coloque la freidora en el centro del elemento de calentamiento. El elemento de calentamiento debe estar completamente tapado.

No coloque una tapa sobre la freidora. De lo contrario, el regulador de temperatura no funcionará. Puede usar una protección de malla contra salpicaduras.

Use grasa únicamente si es apta para freír. Si usa mantequilla, margarina o aceite de oliva, seleccione el valor **min** para freír.

La función AutoChef™ no es apta para hervir.

Freidora del sistema

Para freír con la función AutoChef™, use únicamente la freidora del sistema. De lo contrario, el controlador no funcionará correctamente y puede hacer que sus freidoras se calienten en exceso.

Puede utilizar la forma de pedido que se adjunta para solicitar una freidora del sistema sin cargo.

Puede comprarla en un negocio minorista de electrodomésticos:

HEZ390230

Los niveles de fritura que se proporcionan al final de esta sección están diseñados para la freidora del sistema.

Niveles de fritura

Nivel	Temperatura	Ideal para
max	alta	Bistecs a punto, papas hervidas fritas
med	media - alta	Chuleta de ternera, carne molida, rebanadas finas de carne, verduras
low	baja - media	Alimentos gruesos fritos en olla, como chuleta de cerdo, pechuga de pollo, hamburguesa, pancakes
min	baja	Omelette, tostada francesa, croquetas de papa, alimentos fritos en mantequilla o aceite de oliva

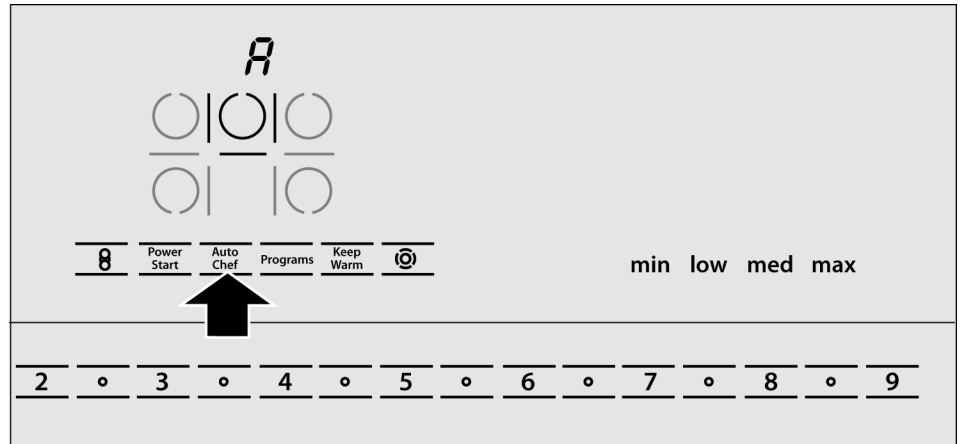
Programar la función AutoChef™

Seleccione el nivel de fritura adecuado del cuadro.
Coloque la freidora del sistema en el centro del elemento de calentamiento.

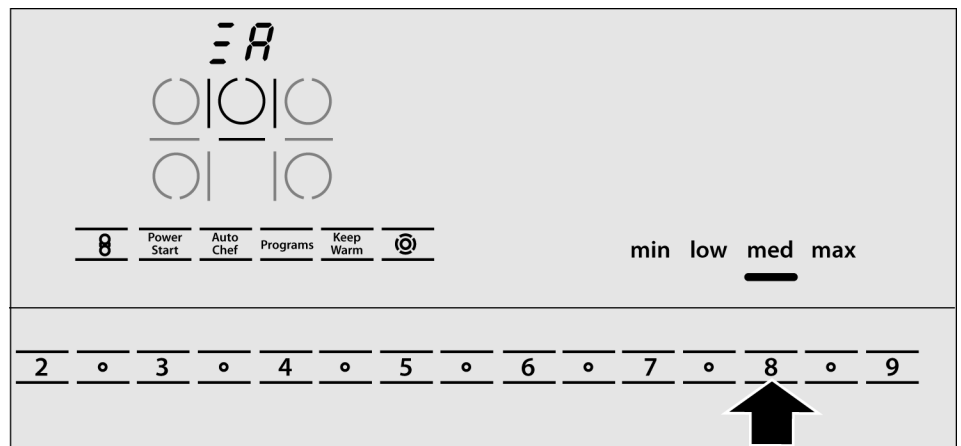
La placa debe estar encendida.

1. Presione **AutoChef**.

El símbolo **A** se enciende en la pantalla. Las opciones de nivel de fritura aparecen en el menú de la pantalla.



2. Seleccione el nivel de fritura deseado con las teclas numéricas que se encuentran debajo del menú de la pantalla.



La función AutoChef™ se activa

El elemento de calentamiento en el centro se enciende automáticamente.

El símbolo de temperatura **≡** aparece hasta que se alcanza la temperatura de fritura. Luego, se escucha un bip. El símbolo de temperatura **≡** desaparece.

3. Coloque grasa para freír y luego el alimento en la freidora.

Dé vuelta el alimento como lo hace habitualmente para que no se queme.

Apagar la función AutoChef™

Seleccione 0 de las teclas numéricas. El elemento de calentamiento se apaga. El indicador de calor residual aparece.

Cuadro de fritura de AutoChef™

El siguiente cuadro muestra qué nivel de fritura es ideal para determinados alimentos. El tiempo de fritura depende del tipo, el peso y la calidad de los productos alimenticios.

Los niveles de fritura proporcionados están diseñados para la freidora del sistema. Los niveles de fritura pueden variar al usar otras freidoras.

		Nivel para freír	Tiempo total para freír desde la señal
Carnes	Chuleta de cerdo, deshuesada o con hueso (1" de grosor)	low	10-17 min
	Chuleta de ternera empanada (5/8" de grosor)	med	6-10 min
	Filete (1" de grosor)	med	6-10 min
	Cordon bleu	low	15-20 min
	Bistecs de carne de res a punto (¾" de grosor)	max	8-10 min
	Bistecs de carne de res término medio o bien cocidos (¾" de grosor)	med	8-12 min
	Pechuga de pollo (1" de grosor)	min	20-30 min
	Pollo frito en sartén	min	25-35 min
	Salchichas, p. ej., hot dogs (ø ½-1 ⅛")	low	8-20 min
	Hamburguesa	low	6-12 min
	Rebanadas delgadas de carne	med	7-12 min
	Carne molida	med	6-10 min
	Tocino	min	5-8 min
Pescados	Pescado, frito (entero)	low	15-25 min
	Filete de pescado empanado o sin empanar	low/med	10-20 min
	Camarones	med	4-8 min
Platos con huevo	Pancakes	low	cf
	Omelettes	min	cf
	Huevos fritos	min	2-6 min
	Huevos revueltos	min	2-4 min
	Tostada francesa	min	cf
Papas	Papas hervidas fritas	max	6-12 min
	Papas crudas fritas	low	15-25 min
	Croquetas de papa	min	20-30 min
Verduras	Ajo/cebollas	min	2-10 min
	Calabaza/berenjena	low	4-12 min
	Hongos	med	10-15 min
	Verduras salteadas	med	10-12 min

* Coloque en un recipiente frío

cf freído continuo

		Nivel para freír	Tiempo total para freír desde la señal
Productos congelados	Nuggets de pollo, medallones de pollo	med	8-15 min
	Cordon bleu	min	10-30 min
	Pechuga de pollo	low	10-30 min
	Filete de pescado empanado	low	10-20 min
	Bastoncitos de pescado	med	8-12 min
	Papas fritas al horno	max	4-6 min
	Verduras salteadas	min	8-15 min
	Arrolladitos/arrollados primavera (¾-1 ¼" de grosor)	low	10-30 min
Comidas preelaboradas	Productos a base de papa, p. ej., papas fritas	low	10-15 min
	Productos a base de papa, p. ej., croquetas	min	10-20 min
	Pasta (con agua agregada)	min	4-6 min
Varios	Camembert gratinado/queso gratinado	low	7-10 min
	Almendras, nueces, piñones* tostados	min	3-7 min

* Coloque en un recipiente frío

cf freído continuo

Valores del programa para freír

Use los valores del programa para freír con la freidora del sistema únicamente.

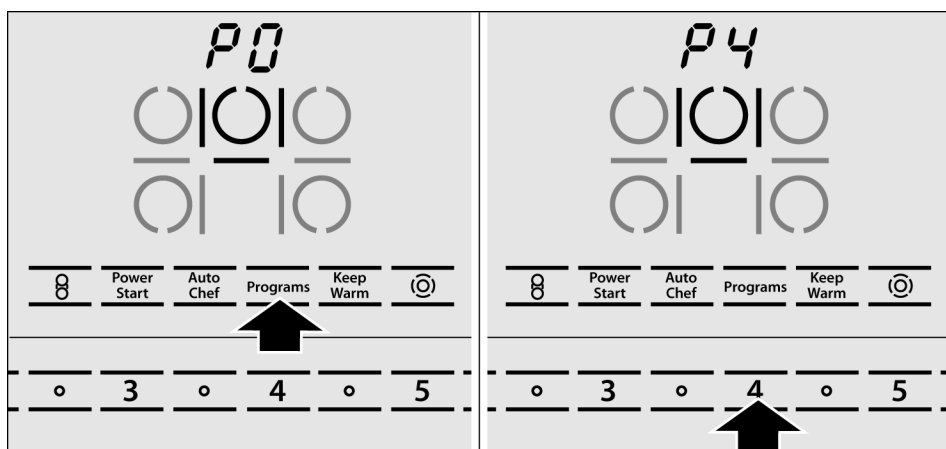
Puede usar los valores del programa para freír para preparar los siguientes platos:

Valor del programa	Plato
<i>P1</i>	Carne molida
<i>P2</i>	Hamburguesa, chuleta de cerdo
<i>P3</i>	Bistec a punto
<i>P4</i>	Bistec término medio o bien cocido
<i>P5</i>	Pescado
<i>P6</i>	Pancakes, tostada francesa
<i>P7</i>	Papas fritas para horno congeladas
<i>P8</i>	Verduras salteadas
<i>P9</i>	Omelette, huevos

Seleccionar el valor del programa para freír

Seleccione el elemento de calentamiento con el sensor para freír.

1. Presione el símbolo de **Programs** (Programas). El símbolo *P* aparece en la pantalla.
2. Seleccione el valor del programa para freír deseado con las teclas numéricas.



El valor del programa para freír se activa.

El símbolo de temperatura $\equiv$ aparece en forma alternada con el número de programa hasta que se alcanza la temperatura de fritura. Luego, se escucha un bip. El símbolo de temperatura $\equiv$ desaparece.

3. Coloque grasa para freír y luego el alimento en la freidora.

Dé vuelta el alimento como lo hace habitualmente para que no se queme.

Apagar el valor del programa para freír

Seleccione 0 con las teclas numéricas. El elemento de calentamiento se apaga, y el indicador de calor residual aparece.

Temporizador

El temporizador se puede utilizar de dos maneras diferentes:

- como temporizador para apagar el elemento de calentamiento después de un período establecido
- como temporizador de cocina

Como temporizador para apagar el elemento de calentamiento después de un período establecido

Ingresa el tiempo de cocción para el elemento de calentamiento deseado.

Esta función sirve para apagar el elemento de calentamiento después de un período establecido. No debe utilizarse para largos períodos, especialmente en valores de altas temperaturas. Además, incluso al usar el temporizador, no debe dejar su placa sin supervisión. Después de cada uso, asegúrese de apagar la placa.

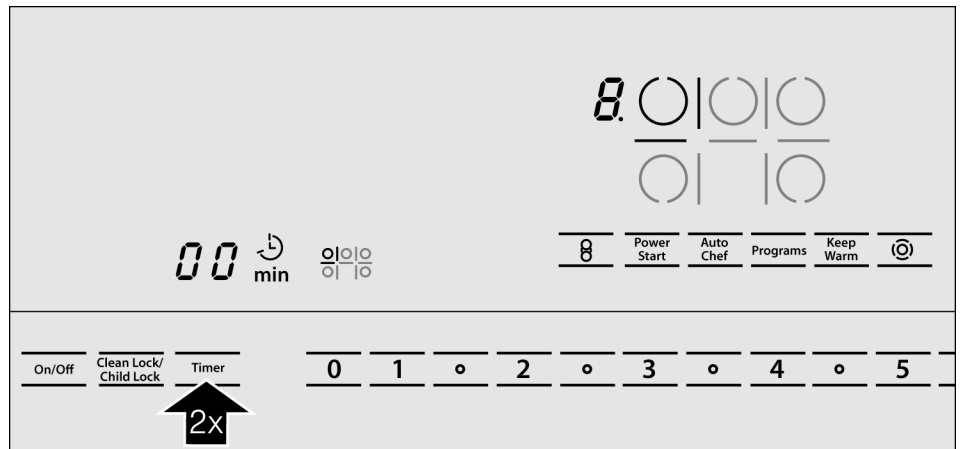


AVISO: Al usar el temporizador, no deje de controlar la placa y no permita que nada se derrame por hervor ni se queme. Los derrames por hervor pueden generar humo, y algunos alimentos y aceites pueden prenderse fuego si se alcanzan altas temperaturas.

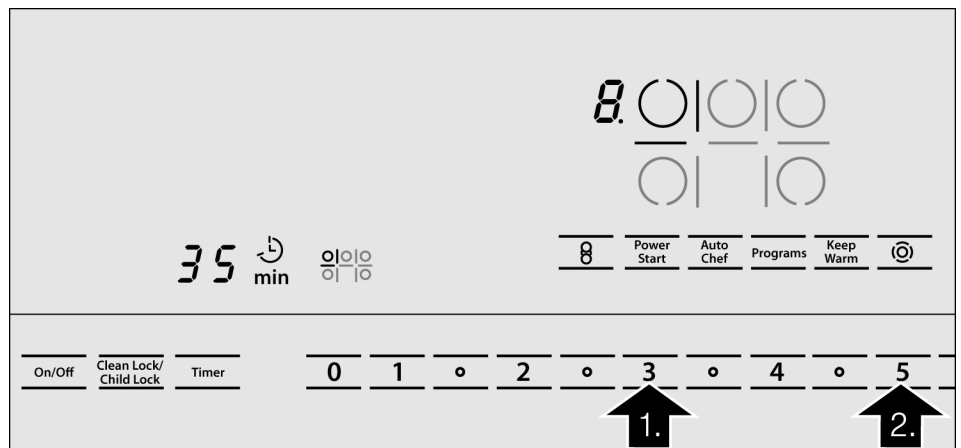
Programar el tiempo de cocción

1. Seleccione el elemento de calentamiento y programe el nivel de cocción.
2. Presione **Timer / Cook Timer** (Temporizador / Temporizador de cocción) dos veces.

El indicador  del elemento de calentamiento deseado se enciende.  y **min** aparecen y **00** se enciende en la pantalla del temporizador.



3. En el lapso de los 10 segundos siguientes, programe el tiempo de cocción deseado con las teclas numéricas.



El temporizador comenzará la cuenta regresiva.

Se debe seleccionar el elemento de calentamiento a fin de mostrar la cuenta regresiva del elemento de calentamiento específico.

Después de que finaliza el temporizador

El elemento de calentamiento se apaga cuando el temporizador finaliza.  se enciende en la pantalla del elemento de calentamiento. Se escucha un bip. **00** se enciende durante 10 segundos en la pantalla del temporizador. Los indicadores desaparecen y el bip se detiene.

Cambiar del tiempo de cocción

Seleccione el elemento de calentamiento. Presione **Timer / Cook Timer** (Temporizador / Temporizador de cocción) dos veces y programe el nuevo tiempo de cocción con las teclas numéricas.

Borrar el tiempo de cocción

Seleccione el elemento de calentamiento. Presione **Timer / Cook Timer** (Temporizador / Temporizador de cocción) dos veces y luego, seleccione 0 con las teclas numéricas. El temporizador se apaga.

Función de temporizador con AutoChef™

Al cocinar con AutoChef™, el tiempo de cocción programado comienza solo cuando se alcanza la temperatura del nivel para freír seleccionado.

Nota:

Puede programar el tiempo de cocción hasta 99 minutos.

Temporizador de cocina

Puede programar el temporizador de cocina hasta 99 minutos. El temporizador funciona independientemente de todos los demás valores. También puede utilizar el temporizador de cocina cuando la placa está apagada o bloqueada.

Programar el tiempo

1. Presione **Timer / Cook Timer** (Temporizador / Temporizador de cocción) una vez. Aparece el símbolo  del temporizador de cocina. **00** y **min** aparecen en la pantalla del temporizador.
2. En el lapso de los 10 segundos siguientes, programe el tiempo deseado con las teclas numéricas.

El temporizador comenzará la cuenta regresiva.

Después de que finaliza el temporizador

Al finalizar el tiempo programado, sonará un bip y  aparecerá en la pantalla del temporizador. La pantalla se apaga después de 10 segundos.

Modificar el tiempo

Presione **Timer / Cook Timer** (Temporizador / Temporizador de cocción) una vez, y en el lapso de los 10 segundos siguientes, programe el nuevo tiempo con las teclas numéricas.

Para borrar el tiempo

Presione **Timer / Cook Timer** (Temporizador / Temporizador de cocción) una vez y seleccione 0 con las teclas numéricas. El temporizador de cocina se apagará.

Función Mantener caliente

La función Mantener caliente es útil para derretir chocolate o mantequilla, y para mantener los alimentos y los platos calientes. La función Mantener caliente no debe usarse con platos ni recipientes de plástico. Nunca apoye platos de plástico sobre la superficie de la función Mantener caliente.

Para encender la función Mantener caliente

Para encender

1. Presione el símbolo  para el elemento de calentamiento deseado.
2. Presione **KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)**.  parece  en la pantalla. Ahora la función Mantener caliente está encendida.

Para apagar

Seleccione el elemento de calentamiento y seleccione 0 en el área de valores.  parece  en la pantalla. El elemento de calentamiento se apaga.

Nota

Si la función Mantener caliente está encendida, no es posible activar la función PowerStart™ (Precalentar rápido).

Bloqueo de panel de seguridad para niños

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

Para encender y apagar el bloqueo de panel de seguridad para niños

Se debe apagar la placa.

Para encender

Pulse **Clean Lock / Child Lock** durante 4 segundos. Se enciende el símbolo  durante 4 segundos. Ahora, la placa está bloqueada.

Para apagar

Pulse **Clean Lock / Child Lock** durante 4 segundos. Ahora el bloqueo de panel de seguridad está cancelado.

Bloqueo de panel de seguridad para niños automático

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

Para encender y apagar

Consulte el capítulo sobre Valores básicos para aprender cómo activar el bloqueo de panel de seguridad para niños automático.

Clean Lock (Protección de limpieza)

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

Para evitarlo, la placa cuenta con una función de protección de limpieza. Presione **Clean Lock / Child Lock** (Prot. de limpieza / Bloqueo para niños). Se enciende el símbolo . Luego, el panel de control se bloquea durante 30 segundos. Ahora puede limpiar el panel de control sin modificar los valores.

Nota:

La función de protección de limpieza no afecta el interruptor principal de On / Off (Encender / Apagar). Puede apagar la placa en cualquier momento.

Valores básicos

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

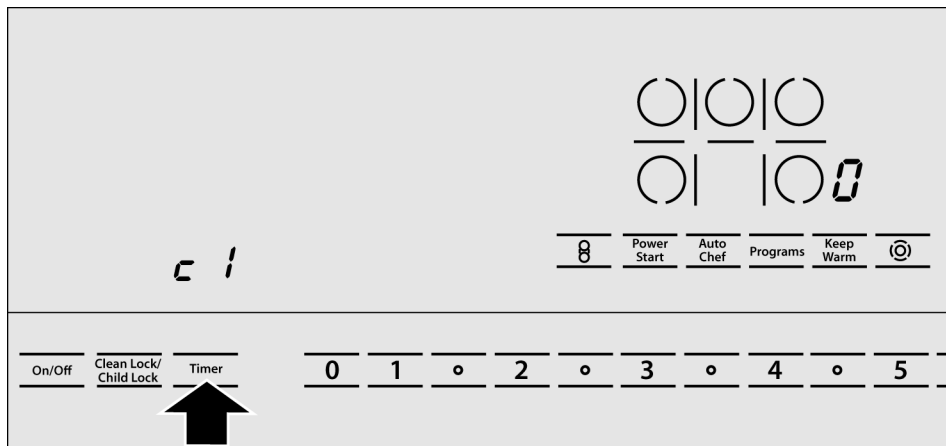
Pantalla	Función
	Bloqueo para niños automático  Off* (Apagar)  On (Encender)
	Bip sonoro  Señales de confirmación y error de operación apagadas  Únicamente señal de error de operación encendida  Señales de confirmación y error de operación encendidas*
	Temporizador automático  Off* (Apagar)  Período de tiempo después de que los elementos de calentamiento se apagan
	Duración de la señal de finalización del temporizador  10 segundos*  30 segundos  1 minuto
	Activación del elemento de calentamiento  Off (Apagar)  On* (Encender)  Último valor antes de apagar el elemento de calentamiento
	Tiempo de selección para el elemento de calentamiento  Ilimitado*: Puede ajustar los valores del último elemento de calentamiento utilizado en cualquier momento sin necesidad de seleccionarlo nuevamente  Restringido: Puede ajustar los valores del último elemento de calentamiento utilizado 10 segundos después de seleccionarlo. Luego, deberá volver a seleccionar el elemento de calentamiento antes de programarlo
	Reprograme a los valores básicos  Off* (Apagar)  Reprograma el electrodoméstico a los valores básicos

* Valores básicos

Modificar los valores básicos

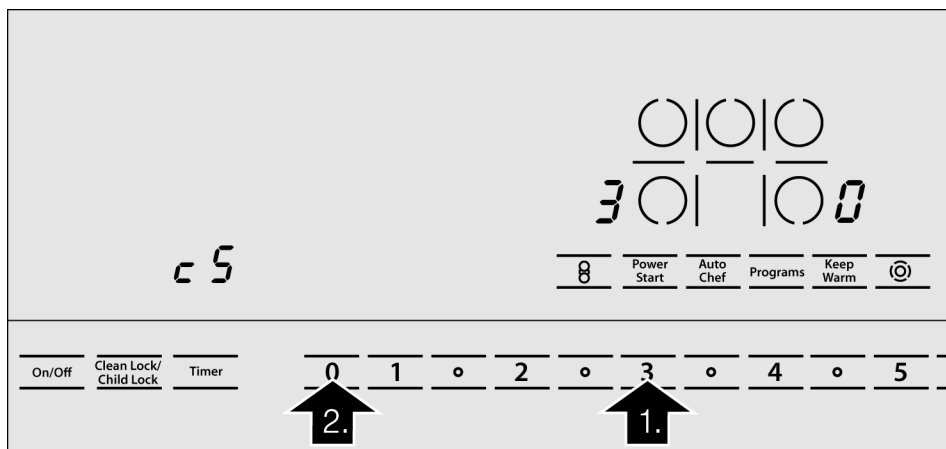
La placa debe estar apagada.

1. Encienda la placa.
2. En el lapso de los 10 segundos siguientes, presione **Timer / Cook Timer** (Temporizador / Temporizador de cocción) durante 4 segundos.



El símbolo **c 1** aparece en la pantalla izquierda, y **0** aparece en la pantalla derecha.

3. Presione **Timer / Cook Timer** (Temporizador / Temporizador de cocción) hasta que aparezca el indicador deseado en la pantalla izquierda.
4. Seleccione el valor deseado con las teclas numéricas.



5. Presione **Timer / Cook Timer** (Temporizador / Temporizador de cocción) durante 4 segundos.

El valor se activa.

Apagar el electrodoméstico

Para salir de los valores básicos, presione el símbolo On / Off (Encender / Apagar) para apagar la placa y luego, reprograma.

Limpieza y mantenimiento

Limpieza

Limpieza diaria

Nota:

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

Placa vitrocerámica



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

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

Limpie las manchas con un paño esponja o una toalla de papel limpios y húmedos (lave bien los paños esponja nuevos antes de usarlos). Enjuague y seque. Use vinagre blanco si quedan marcas; enjuague.

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

Sello metálico

Utilice un agente de limpieza suave tibio únicamente. No utilice agentes de limpieza agresivos ni abrasivos. El raspador de vidrio no es apto ya que podría dañar el panel de control. El limón y el vinagre no son aptos para limpiar el panel de control ya que pueden generar áreas opacas.

Instrucciones de limpieza

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

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

Evite usar estos limpiadores

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

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

Limpiadores abrasivos.

Agentes lavavajilla.

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

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

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

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

Cuadros de limpieza

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

Mantenimiento

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

Servicio técnico

Resolución de problemas

La placa no funciona	Si encuentra un problema, suele ser sólo algo menor. Antes de llamar al servicio a clientes, tenga en cuenta las siguientes sugerencias e instrucciones: Verifique el estado de los fusibles/disyuntores del lugar donde está instalada. Asegúrese de que no exista una falla en la alimentación eléctrica.
E 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.
E 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. Ingrese sus valores nuevamente.
La placa se apagó sola	Se presionó accidentalmente el interruptor principal. Vuelva a encender la unidad. Ingrese sus valores nuevamente.
Reparación	La reparación sólo puede ser realizada por un técnico de servicio a clientes capacitado.
AVISO: Si su unidad no es reparada de manera profesional, puede quedar expuesto a riesgos serios.	
Pantalla E y números	Si en las áreas de las pantallas aparecen E y algunos 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	Si en la pantalla aparecen F y algunos números, su unidad ha detectado una falla. La siguiente tabla enumera las medidas que puede tomar para corregir el problema.

Pantalla	Falla	Acción
<i>F2</i>	El elemento de calentamiento está demasiado caliente y se apagó.	Retire cualquier utensilio de cocina de los elementos de calentamiento. <i>F2</i> 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 <i>F2</i> después de encender el elemento de calentamiento, el elemento todavía está demasiado caliente. Apague el elemento de calentamiento y déjelo enfriar aún más.
<i>F4</i>	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 <i>F4</i> después de encender la unidad, llame a servicio a clientes.
<i>F7</i>	AutoChef™ está defectuoso.	Confirme y cierre el mensaje de error presionando un área del panel de control. Puede cocinar sin AutoChef™. Comuníquese con Servicio al Cliente.
<i>F8</i>	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.

Nota

La placa regula la temperatura del elemento de calentamiento encendiendo y apagando la fuente de calor; esto 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.

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.

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.

Servicio al Cliente

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

Número modelo(E) y número FD

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

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

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

800-944-2904

www.boschappliances.com

5551 McFadden Ave.
Huntington Beach, CA 92649

DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO

Cobertura de esta garantía y a quiénes se aplica:

La garantía limitada otorgada por BSH Home Appliances Bosch en esta Declaración de Garantía Limitada del Producto se aplica únicamente al electrodoméstico Bosch NEM3064UC, NEM3664UC, NET5054UC, NET5654UC, NET8054UC, NET8654UC, 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. Bosch se reserva el derecho de solicitar el comprobante de compra en el momento que se presente cualquier reclamación en virtud de esta garantía para confirmar que el Producto cumple con el alcance de esta garantía limitada del producto.

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 Bosch 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

Bosch 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.

Reparación/reemplazo como único recurso

Durante el período de esta garantía, Bosch 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, Bosch reemplazará su Producto (es posible que usted tenga disponibles modelos mejorados, a entera discreción de Bosch, por un cargo adicional). Todas las piezas y los componentes extraídos serán propiedad de Bosch, 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 Bosch es únicamente reparar el Producto defectuoso de fábrica, a través de un proveedor de servicio técnico autorizado por Bosch durante el horario normal de oficina. Por cuestiones de seguridad y daños materiales, Bosch recomienda categóricamente que no intente reparar el Producto usted mismo ni use un centro de servicio técnico no autorizado; Bosch 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 Bosch y que tienen, según el criterio de Bosch, 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 Bosch). Sin perjuicio de lo que antecede, Bosch 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, Bosch 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

Bosch 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 Bosch, 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, Bosch 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 las rayas, hendiduras, abolladuras menores y daños estéticos en superficies externas y piezas expuestas; productos en los cuales los números de serie hayan sido alterados, modificados o eliminados; visitas del servicio técnico para enseñarle a usar el Producto o visitas en las que se determine que no hay ningún problema con el Producto; corrección de los problemas de instalación (usted es el único responsable de cualquier estructura y soporte del Producto, incluidas las instalaciones de electricidad y plomería o demás instalaciones de conexión, de la correcta instalación en bases/pisos y de cualquier alteración, incluidos, entre otros, gabinetes, paredes, pisos, repisas, etc.); y el restablecimiento de disyuntores o fusibles.

EN LA MEDIDA PERMITIDA POR LA LEY, ESTA GARANTÍA ESTABLECE SUS RECURSOS EXCLUSIVOS CON RESPECTO AL PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DE QUE LA RECLAMACIÓN SEA CONTRACTUAL O EXTRACONTRACTUAL (INCLUIDA LA RESPONSABILIDAD OBJETIVA O LA NEGLIGENCIA), O DE CUALQUIER OTRO MODO. ESTA GARANTÍA REEMPLAZA TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS POR LEY, YA SEA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN FIN ESPECÍFICO, O DE CUALQUIER OTRO TIPO, TENDRÁN VIGENCIA ÚNICAMENTE POR EL PERÍODO DE VIGENCIA DE LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA EXPRESA. EN NINGÚN CASO, EL FABRICANTE SERÁ RESPONSABLE POR LOS DAÑOS CONSECUENTES, ESPECIALES, INCIDENTALES, INDIRECTOS, POR "PÉRDIDAS COMERCIALES" Y/O DAÑOS PUNITIVOS, PÉRDIDAS O GASTOS, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, TIEMPO FUERA DEL TRABAJO, HOTELES Y/O COMIDAS EN RESTAURANTES, GASTOS DE REMODELACIÓN QUE SUPEREN LOS DAÑOS DIRECTOS, QUE DEFINITIVAMENTE HAYAN SIDO CAUSADOS DE MANERA EXCLUSIVA POR BOSCH 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.

Cómo obtener el servicio técnico de la garantía

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

BSH Home Appliances – 5551 McFadden Ave., Huntington Beach, CA 92649

1-800-944-2904

