

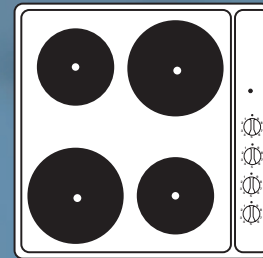


MARQUE: BOSCH

REFERENCE: NCT 615 CO1 INOX

CODIC: 1841548





|    |   |    |
|----|---|----|
| de | Gebrauchs-und Montageanweisung .....            | 2  |
| en | Operating and assembly instructions .....       | 11 |
| nl | Gebruiks-en montageaanwijzingructions .....     | 20 |
| fr | Mode d'emploi et instruction de montage .....   | 29 |
| es | Modo de empleo e instrucciones de montaje ..... | 38 |



|  |    |
|--|----|
| <b>Remarques importantes</b> .....               | 29 |
| Indications de sécurité .....                    | 29 |
| <b>Plaques électriques</b> .....                 | 30 |
| Avant la première utilisation .....              | 30 |
| Fonctionnement .....                             | 30 |
| <b>Avertissements d'utilisation</b> .....        | 31 |
| <b>Nettoyage et entretien</b> .....              | 32 |
| Surfaces émaillées .....                         | 32 |
| Surfaces en acier inoxydable .....               | 32 |
| Comment éviter les endommagements .....          | 33 |
| <b>Service Technique</b> .....                   | 33 |
| Conditions de garantie .....                     | 33 |
| <b>Emballage et appareil usagé</b> .....         | 33 |
| Élimination écologique .....                     | 34 |
| <b>Installation de la table de cuisson</b> ..... | 34 |
| Indications de sécurité .....                    | 34 |
| Avant l'installation .....                       | 34 |
| Préparation du meuble .....                      | 35 |
| Installation de la table de cuisson .....        | 35 |
| Branchement de la table de cuisson .....         | 36 |
| Démontage de la table de cuisson .....           | 36 |

---

## Remarques importantes

Lisez attentivement ces instructions. Ce n'est qu'à cette condition que vous pourrez utiliser votre appareil efficacement et en toute sécurité.

Conservez la notice d'utilisation et d'installation, et remettez-la avec l'appareil si celui-ci change de propriétaire.

**Le fabricant est exempt de toute responsabilité si les indications de ce manuel ne sont pas respectées.**

## Indications de sécurité

Tous les travaux d'installation et de branchement devront être réalisés par un technicien habilité, et les normes et réglementations en vigueur dans le pays devront être respectées, ainsi que les prescriptions des sociétés locales fournisseuses d'électricité. Pour réaliser ces travaux, nous vous conseillons de faire appel à notre Service Technique.

Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique non professionnel.

Ne manipulez pas l'intérieur de l'appareil. Si nécessaire, appelez notre Service Technique.

Si vous observez un quelconque endommagement de l'appareil, ne le branchez pas. Contactez notre Service Technique.

Les surfaces des appareils de cuisson chauffent lors du fonctionnement. Agissez avec précaution. Maintenez les enfants à l'écart.

N'utilisez l'appareil que pour cuisiner, jamais comme chauffage.

Les graisses et les huiles surchauffées s'enflamment facilement. Ne vous absentez pas si vous avez mis de la graisse ou de l'huile à chauffer. Si elles s'enflamment n'éteignez pas le feu avec de l'eau. Risque de brûlures! Couvrez le récipient avec un couvercle pour étouffer le feu puis débranchez le foyer.

En cas d'incident, coupez l'alimentation électrique de l'appareil. Pour la réparation, appelez notre Service Technique.

Ne pas utiliser de machines de nettoyage à vapeur pour nettoyer l'appareil. Risque d'électrocution!

Les graphiques représentés dans ce manuel d'instructions sont donnés à titre indicatif.

---

# Plaques électriques

## Avant la première utilisation

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, branchez les foyers, un par un et sans récipient, et mettez-les à la puissance maximum pendant cinq minutes. Ne branchez qu'un seul foyer à la fois. Au cours de ce processus, il est normal qu'il y ait des émanations de fumée et d'odeurs; elles disparaîtront à peu.

**Attention!** Ne pas utiliser les foyers sans récipient, en dehors de cette première chauffe.

## Fonctionnement

### Comment allumer

Tournez le bouton vers la gauche jusqu'à la position désirée. Fig. 1 ou 2 selon modèle.

Position 1: puissance minimum.

Position 6 ou 9 (selon modèle): puissance maximum.

### Comment éteindre

Tournez le bouton vers la droite jusqu'à la position désirée.

**Conseil** Il est recommandé d'utiliser la puissance maximum au début de la cuisson et de passer à des niveaux de puissance intermédiaires au bout de quelques minutes.

### Chaleur résiduelle

Il est possible d'éteindre les plaques électriques un peu avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle vous permettra de continuer la cuisson pendant quelques minutes et vous économiserez ainsi de l'énergie.

## Suggestions

Les suggestions qui suivent sont données à titre indicatif. La puissance devra être augmentée dans les cas suivants:

- quantités importantes de liquide,
- préparation de grands plats,
- récipients sans couvercles.

|  | Puissance (6 positions) | Puissance (9 positions) |
|--|-------------------------|-------------------------|
| Faire fondre: chocolat, beurre, gélatine             | 1 - 2                   | 1 - 2                   |
| Faire cuire: riz, béchamel, ragoût                   | 1 - 2                   | 2 - 3                   |
| Faire cuire: pommes de terre, pâtes, légumes         | 2 - 3                   | 4 - 5                   |
| Faire mijoter: plats à l'étouffée, rôtis en rouleaux | 2 - 3                   | 4 - 5                   |
| Cuire à la vapeur: poisson                           | 3                       | 5                       |
| Réchauffer, maintenir chauds: plats préparés         | 3 - 4                   | 2 - 3 - 4 - 5           |
| Rôtir: escalopes, biftecks, omelettes                | 4 - 5                   | 6 - 7 - 8               |
| Faire cuire et dorer                                 | 6                       | 9                       |

## Avertissements d'utilisation

Les conseils suivants vous aideront à économiser de l'énergie et à éviter d'endommager les récipients. Fig. 3:

- Utilisez des récipients dont la taille correspond à celle du foyer. Le diamètre de la base du récipient doit être égal à celui du foyer, jamais inférieur.
- Utilisez des récipients à base plane et épaisse.
- Ne pas utiliser de récipients déformés, ayant tendance à être instables sur le foyer.
- Placez le récipient de façon à ce qu'il soit bien centré sur le foyer. Si cela n'est pas le cas, il risquera de se renverser.
- Lorsque vous cuisinez, placez toujours les couvercles sur les récipients.
- Ne cognez pas la table de cuisson et n'y posez pas d'objets lourds.
- Manipulez soigneusement les récipients sur la table de cuisson.

- Ne recouvrez pas la table de cuisson de feuilles d'aluminium ou d'objets similaires quand vous cuisinez. Cela pourrait endommager la table de cuisson.
- Evitez le débordement de liquides sur la table de cuisson et sur les foyers. Utilisez des récipients élevés si vous cuisinez avec beaucoup de liquide.
- Maintenez la table de cuisson sèche. L'eau salée et les récipients mouillés risqueraient de l'endommager. Ne cuisinez pas avec des récipients mouillés.

---

## Nettoyage et entretien

Si de la nourriture a été renversée, retirez-la immédiatement à l'aide d'un chiffon.

Nettoyez les foyers avec de l'eau et du savon.

Séchez la table de cuisson. Les foyers risquent de s'oxyder à la longue à cause de l'humidité. Faites chauffer brièvement les foyers s'ils sont humides.

Pour protéger le revêtement des foyers, frottez-les avec de l'huile ou un produit de conservation quelconque disponible dans le commerce.

Avec l'utilisation, les contours des foyers deviennent jaunâtres. Cela est normal. Nettoyez les contours avec des produits de nettoyage pour acier inoxydable.

### Surfaces émaillées

Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide.

Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ni d'éponges rugueuses. La table de cuisson risquerait de perdre son brillant.

### Surfaces en acier inoxydable

Avec l'utilisation, des taches bleuâtres et jaunâtres peuvent apparaître sur la table de cuisson, ainsi que sur les contours des foyers. Utilisez des produits de nettoyage pour acier inoxydable.

Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs.

## Comment éviter les endommagements

Maintenez la table de cuisson sèche. L'eau salée et les récipients mouillés risqueraient de l'endommager.

Ne pas utiliser de machines de nettoyage à vapeur pour nettoyer l'appareil; cela pourrait l'endommager.

---

## Service Technique

Si vous faites appel à notre Service Technique, vous devez communiquer le numéro de produit (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) de l'appareil. Ces informations figurent sur la plaque signalétique de l'appareil, ainsi que sur l'autocollant qui se trouve dans le manuel d'utilisation.

## Conditions de garantie

Les conditions de garantie applicables sont celles établies par la représentation de notre entreprise dans le pays où l'achat a été effectué. Il est possible d'obtenir des informations détaillées dans les points de vente.

Il est nécessaire de présenter le bon d'achat pour bénéficier de la garantie.

Tout droit de modification réservé.

---

## Emballage et appareil usagé

Si le symbole figure sur la plaque signalétique de votre appareil, suivez les instructions suivantes:

### Élimination écologique

Déballez l'appareil et éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.



---

# Installation de la table de cuisson

Lisez attentivement ces instructions avant de procéder à l'installation de l'appareil.

**Le fabricant décline toute responsabilité si les dispositions établies dans ce manuel ne sont pas respectées.**

## Indications de sécurité

Tous les travaux d'installation et de branchement doivent être réalisés par un technicien agréé, en respectant la réglementation et les prescriptions légales en vigueur dans le pays, ainsi que les prescriptions des compagnies locales d'électricité. Pour réaliser n'importe lequel de ces travaux, nous vous recommandons d'appeler notre Service Technique.

Cet appareil a été conçu uniquement pour un usage domestique non professionnel.

Avant toute action, coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

L'appareil ne doit pas être connecté à un dispositif d'évacuation des produits de combustion.  
Le câble d'alimentation doit être fixé au meuble pour qu'il ne touche pas des parties chaudes de la cuisinière ou de la table de cuisson.

Les appareils ayant un composant électrique doivent être obligatoirement connectés à la terre.

Ne manipulez pas l'intérieur de l'appareil. Le cas échéant, appelez notre Service Technique.

## Avant l'installation

Les meubles situés à proximité de l'appareil doivent être fabriqués dans des matériaux non inflammables. Les revêtements stratifiés et la colle qui les fixe doivent être résistants à la chaleur.

Cet appareil ne peut pas être installé sur des réfrigérateurs, des machines à laver le linge, des lave-vaisselle ou d'autres appareils semblables.

Si un tiroir est placé sous l'appareil, celui-ci ne doit pas contenir d'objets sensibles à la température ou facilement inflammables, par exemple des aérosols ou des cirages de chaussures.

Pour installer la table de cuisson sur un four, celui-ci doit disposer d'une ventilation forcée. Vérifiez les dimensions du four dans le manuel d'installation.

## Préparation du meuble

Effectuez une découpe sur la surface travail selon les dimensions indiquées. Fig. 4.

Si un four se trouve sous la table de cuisson, placez un séparateur fabriqué d'un matériau non inflammable (par ex. métal ou bois contreplaqué) à 10 mm de la base de la table de cuisson. Ainsi est empêché l'accès à la partie inférieure de celle-ci.

Pour des surfaces de travail en bois, vernissez les surfaces de la découpe d'une colle spéciale. Ceci les protège de la vapeur ou de l'eau condensée pouvant se déposer sous la surface de travail.

## Installation de l'appareil

Le joint adhésif évite les infiltrations. Selon le modèle, les tables de cuisson sont fournies avec ou sans le joint adhésif. Si le joint adhésif n'est pas placé d'usine, collez le joint fourni sur le bord inférieur de la table de cuisson. Fig. 6.

Retirez les agrafes de la poche fournie. Vissez légèrement les agrafes dans les orifices indiqués. Fig. 7.

Encastrez la table de cuisson. Appuyez sur les extrémités de la table jusqu'à ce qu'elle s'appuie sur tout le périmètre. Centrez la table dans le creux d'encastrement. Fig. 8.

Tournez les agrafes et serrez-les à fond. Fig. 9.

## Connexion électrique

Vérifiez sur la plaque signalétique que la tension et la puissance de l'appareil sont compatibles avec l'installation électrique.

Les tables de cuisson sont fournies avec un câble d'alimentation avec ou sans broche de fiche mâle.

Les appareils munis d'une broche ne peuvent être raccordés qu'à des boîtiers de fiche mâle dûment installés.

Il faut installer un interrupteur de coupure omnipolaire avec ouverture de contact d'au moins 3 mm (sauf pour des connexions à fiche mâle, si cette dernière est accessible par l'utilisateur).

Cet appareil est du type "Y" : le câble d'entrée ne peut pas être remplacé par l'utilisateur, mais par le Service Technique. La section minimale et le type de câble doivent être respectés.

La table de cuisson dispose d'un câble électrique en silicone (6x1,5<sup>2</sup> mm), valide pour des connexions biphasées de 220-230 V. Pour un autre type de connexion, consultez la fig. 5.

Pour des raisons de sécurité, la prise de terre doit être la première branchée et la dernière débranchée.

## Démontage de la table de cuisson

Déconnectez l'appareil de la prise électrique.

Dévissez les agrafes et procédez de manière inverse para rapport au montage.

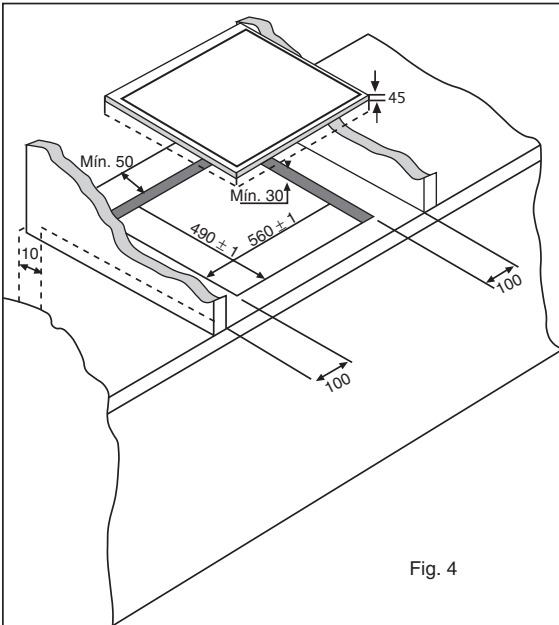
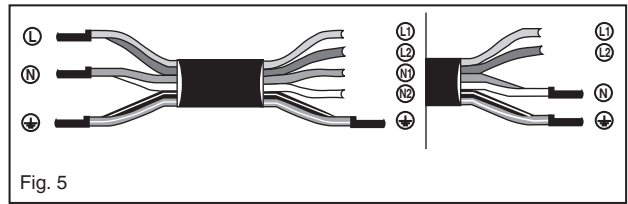
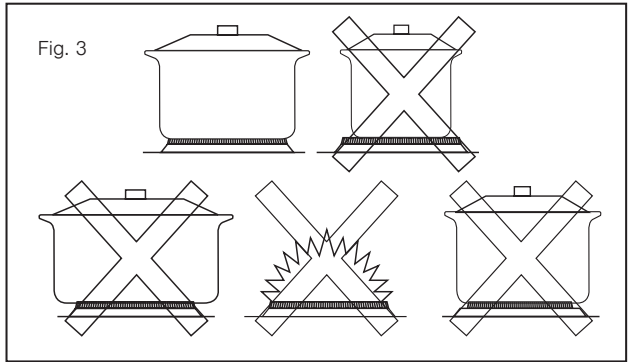
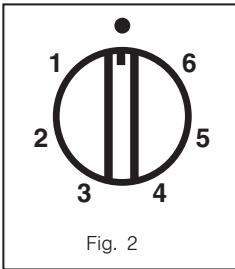
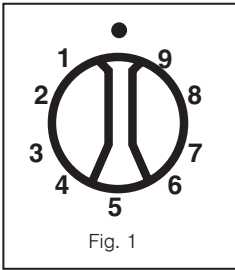


Fig. 6

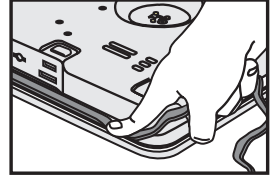
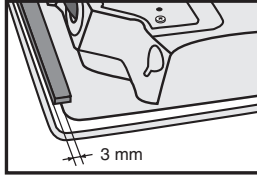
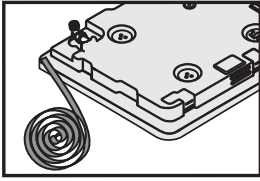


Fig. 7

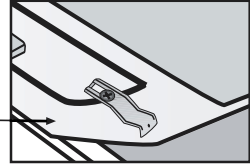
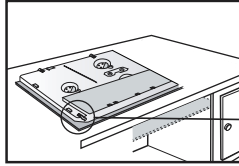
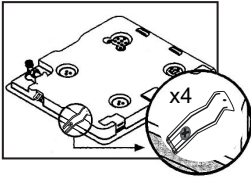
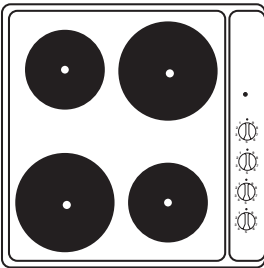
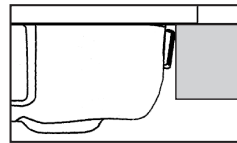
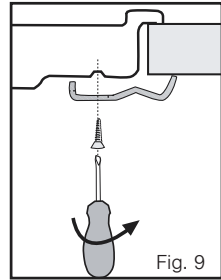
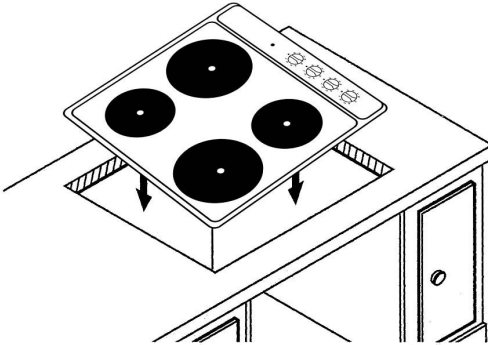




Fig. 8



|   |    |
|---|----|
| E-Nr  | FD |
| Type HSE6RAG400 7000 W 230/400 3N V~ 50 Hz  |    |
|   /02 |    |