BOSCH

Register your appliance and join the Bosch family of perks: **bosch-home.com/us/mybosch**

Cooktop

NIT5660UC

[en-us]	User manual	Cooktop	2
[fr-ca]	Manuel d'utilisation	Surface de cuisson	23

( ) = cm

NIT5660UC

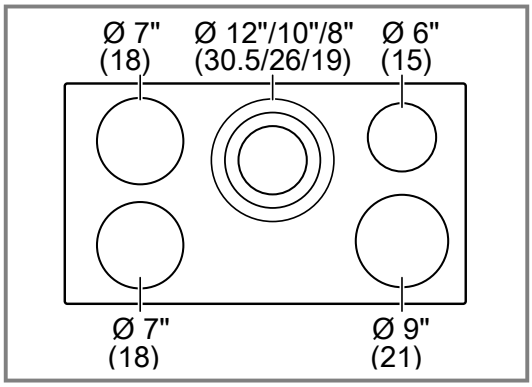


Table of contents

1 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS..... 3
1.1 Safety definitions..... 3
1.2 General information..... 3
1.3 Intended use..... 3
1.4 Restriction on user group..... 3
1.5 Safe use..... 3
1.6 Child safety..... 6
1.7 Electromagnetic interference..... 6
1.8 Proper installation and maintenance..... 6
1.9 State of California Proposition 65 Warnings..... 7

2 Preventing material damage..... 8
2.1 Overview of the most common types of damage..... 8

3 Environmental protection and energy-saving..... 8
3.1 Disposal of packaging..... 8
3.2 Saving energy..... 8

4 Induction cooking..... 8
4.1 Advantages of induction cooking..... 8
4.2 Cookware..... 9

5 Familiarizing yourself with your appliance..... 10
5.1 Control panel..... 10
5.2 Residual heat indicator..... 10
5.3 Cooking zones..... 10

6 Operation..... 11
6.1 Turning the cooktop on..... 11
6.2 Turning the cooktop off..... 11
6.3 Cooking zone settings..... 11
6.4 Recommended cooking settings..... 11
6.5 Kitchen timer..... 12
6.6 SpeedBoost®..... 12
6.7 Panel lock..... 13
6.8 Wipe protection..... 13
6.9 Basic settings..... 13
6.10 PowerManager function..... 14

7 Cleaning and maintenance..... 14
7.1 Cleaning agents..... 14
7.2 Cleaning the glass ceramic cooktop..... 15
7.3 Cleaning recommendations..... 15
7.4 Maintenance..... 16

8 Troubleshooting..... 17

9 FAQs..... 19

10 Disposal..... 20
10.1 Disposal of your old appliance..... 20

11 Customer service..... 20
11.1 Model number (E-Nr.) and production number (FD)..... 20
11.2 Rating plate location..... 20

12 STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY..... 20
12.1 What this warranty covers & Who it applies to..... 20
12.2 How long the warranty lasts..... 21
12.3 Repair/replace as your exclusive remedy..... 21
12.4 Out of warranty product..... 21
12.5 Warranty exclusions..... 21
12.6 Obtaining warranty service..... 22

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Read all instructions carefully before use. These precautions will reduce the risk of electrical shock, fire and injury to persons. When using kitchen appliances, basic safety precautions must be followed including those in the following pages.

1.1 Safety definitions

Here you can find explanations of the safety signal words used in this manual.

WARNING

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

CAUTION

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

NOTICE:

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

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

1.2 General information

- Read this manual carefully.
- Keep the instructions, the appliance pass and the product information safe for future reference or for the next owner.
- Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.

1.3 Intended use

Only a qualified professional may connect appliances without plugs. The manufacturer is not responsible for damage caused by incorrect connections. Please see the Statement of Limited Product Warranty → *Page 20*.

The appliance can only be used safely if it is correctly installed according to the installation instructions. The installer is responsible for ensuring that the appliance works perfectly at its installation location.

Only use this appliance:

- To prepare meals and drinks.
- Under supervision. Never leave the appliance unattended when cooking for short periods.
- In private households and in enclosed spaces in a residential environment.
- up to an altitude of 13,100 ft (4000 m) above sea level.

Do not use the appliance:

- With an external timer or a separate remote control.

1.4 Restriction on user group

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

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

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Do not let children play with the appliance.

1.5 Safe use

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.

WARNING

Overheated materials can cause fire or burns.

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

Unattended cooking on a cooktop with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.

- ▶ Do not leave the cooktop unattended when in use.

Never leave the cooktop unattended when in use.

- ▶ Boilovers cause smoking and greasy spillovers may ignite.

A fire could occur during cooking.

- ▶ Always have a working smoke detector near the kitchen.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

- Have an appropriate fire extinguisher available, nearby, highly visible and easily accessible near the 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 burners or heating elements.

- They could catch on fire.

Cooking fires can spread if extinguished incorrectly.

- Never use water on cooking fires.

WARNING - TO REDUCE THE RISK OF A GREASE FIRE

- 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.
- Always turn hood ON when cooking at high heat or when flambeing food (i.e. Crepes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef Flambe').
- Clean ventilating fans frequently. Grease should not be allowed to accumulate on fan or filter.
- Use proper pan size. Always use cookware appropriate for the size of the surface element.
- Do not flambé under the extractor hood or work with a naked flame. When switched on, the extractor hood draws flames into the filter. There is a risk of fire due to deposits on the grease filter!

Flames can be drawn into the ventilation system.

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

Cookware Handles Should be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units.

- To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the cookware, the handle of a cookware should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.

Wear Proper Apparel. Loose-fitting or hanging garments, such as ties, scarves, jewelry, or dangling sleeves, should never be worn while using the appliance.

- Tie long hair so that it does not hang loose.
- Secure all loose garments, etc. before beginning.

Use Proper Pan Size. This appliance is equipped with one or more surface units of different size.

- Select cookware having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element.
- The use of undersized cookware will expose a portion of the heating element or burner to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of cookware to heating element or burner will also improve efficiency.

Controls may be operated unintentionally by spills covering the control panel.

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

Boilovers can cause smoke and some foods and oils may catch fire if left on high temperature settings.

- When using a timer, always supervise the cooktop.
- Do not allow anything to boil over or burn.

If the cooktop turns off automatically and can no longer be operated, it may turn itself on unintentionally at a later point.

- Switch off the circuit breaker in the fuse box.
- Contact Customer Service for support.

If the display does not work when a cooking area is heating up

- disconnect the circuit breaker or fuse in the electrical panel.
- contact an authorized service provider.

Do not store items on the cooking surfaces.

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

Do Not Use Water on Grease Fires.

- Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.

CAUTION

The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

WARNING

Use Only Dry Potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam.

- Do not let potholders touch hot heating elements.
- Do not use a towel or other bulky cloth.

Hot oil is capable of causing extreme burns and injury.

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Spills of hot food may cause burns.

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

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.

WARNING - DO NOT PLACE METALLIC OBJECTS SUCH AS KNIVES, FORKS, SPOONS, AND LIDS ON THE COOKTOP SURFACE SINCE THEY CAN GET HOT.

Clean Cooktop With Caution.

- If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn.
- Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Do not clean the appliance while it is still hot.

WARNING - The pan detection shut-off feature may not turn off the cooking zone due to spilled food or objects placed on the cooktop.

- Keep the cooktop clean and do not store objects on the cooking zones.

WARNING

Storage in or on Appliance - The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance and could result in injury.

- Flammable materials, corrosive chemicals, vapors or non-food products should not be stored or used in an oven or on or near surface units.
- The appliance is specifically designed for use when heating or cooking food.

This appliance is intended for normal family household use only.

- It is not approved for outdoor use.
- See the Statement of Limited Product Warranty. If you have any questions, contact the manufacturer.

WARNING - Using this appliance other than for its intended use can cause fire or injury to persons.

- Use this appliance only for its intended use as described in this manual.
- NEVER use your appliances as a space heater for warming or heating the room. Doing so may result in overheating the appliance.
- Never use the appliance for storage.

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

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

Do not heat or warm unopened food containers.

- Build-up of pressure may cause the container to burst and cause injury.

Liquid between the pot base and the cooktop may build up steam pressure. This may cause the pot to jump suddenly causing injury.

- Always keep the cooktop and bases of pots dry.

When cooking with a double-boiler, the cooktop and cooking vessel may crack due to overheating.

- The cooking vessel in the double-boiler must not come in direct contact with the bottom of the pot filled with water.
- Use only heat-resistant cookware.

Glazed Cooking Utensils - Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cooktop or range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.

- Use only pans that are appropriate for ceramic cooktops.
- Cookware not approved for use with ceramic cooktops may break with sudden temperature changes.

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING

Moisture intrusion may cause an electric shock.

- Do not use any steam cleaners or high-pressure cleaners to clean the appliance.

If the appliance or the power cord is damaged, this is dangerous.

- Never operate a damaged appliance.
- Never operate an appliance with a cracked or broken surface.
- Call Customer Service. → *Page 20*

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

Do Not Cook on a Broken Cooktop - If the cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock.

- Contact an authorized service provider immediately.

1.6 Child safety

Do not let children play with the appliance.

CAUTION

Do not store items of interest to children in cabinets above an appliance or on the backguard of an appliance. Children climbing on the appliance to reach items could be seriously injured.

Do Not Leave Children Alone.

- Children should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.

WARNING

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

- This can damage the appliance, and the unit may tip over, potentially causing severe injury.

Do not allow children to use this appliance unless closely supervised by an adult.

- Children and pets should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to play in its vicinity, whether or not the appliance is in use.

1.7 Electromagnetic interference

WARNING

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

- Relocating the receiving antenna of the radio or television.
- Increasing the distance between the cooktop and the receiver.
- Connecting the receiver into an outlet different than the cooktop.
- It is the user's responsibility to correct any interference.

CAUTION

Persons with a pacemaker or similar medical device should exercise caution when standing near an induction cooktop while it is in use.

- Consult your doctor or the manufacturer of the pacemaker or similar medical device for additional information about its effects with electromagnetic fields from an induction cooktop.

1.8 Proper installation and maintenance

WARNING

In the event of a malfunction, it might become necessary to turn off the power supply.

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

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

Proper Installation - Improper installation or grounding can cause electric shock.

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

User Servicing - Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual.

- ▶ All other servicing should be referred to an authorized service provider.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its authorized service provider or similar qualified persons in order to avoid hazard.

CAUTION

The cooktop is equipped with a cooling fan on its underside. Materials may be sucked into the fan and compromise the cooling of the appliance or damage the fan.

- ▶ If the cooktop is installed above a drawer, the drawer must not contain any objects or paper.
- ▶ There must be a minimum distance of ¾" (20 mm) between the content of the drawer and the fan input.

WARNING

Malfunctions can cause injuries.

- ▶ Do not operate this appliance if it is not working properly, or if it has been damaged. Contact an authorized service provider.

1.9 State of California Proposition 65 Warnings

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

STATE OF CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING:

⚠ WARNING

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

2 Preventing material damage

NOTICE:
Cookware with rough bottoms scratch the glass ceramic surface.
- ▸ Check the bottom of the cookware before setting it down.

Salt, sugar or grains of sand scratch the glass ceramic surface.
- ▸ Never use the cooktop as a working surface or for setting things down.

Overheating can damage the cookware.
- ▸ Do not heat empty pots or pans.

Hot cookware can cause the electronics to overheat.
- ▸ Never set down hot pans and pots on the control panel or the cooktop frame.

When hard or sharp objects fall on the cooktop, they can cause damage.
- ▸ Do not let hard or pointed objects fall on the cooktop.

Aluminum foil and plastic melt on hot cooking zones.
- ▸ Do not let aluminum foil or plastic come into contact with hot cooking zones.
- ▸ Do not use cooktop protective film.

Unsuitable cleaning agents can cause shimmering metallic discolorations on the glass ceramic surface.
- ▸ Refer to the cleaning recommendations in this manual.
  → *"Cleaning and maintenance", Page 14*

2.1 Overview of the most common types of damage

Here you can find an overview of the most common types of damage and suggestions how to avoid them.

Stains

Cause	Remedy
Boiled-over food	Remove boiled-over food immediately with a glass scraper.
Unsuitable cleaning agents	Use cleaning agents that are suitable for glass ceramic cooktops.

Scratches

Cause	Remedy
Salt, sugar and sand	Do not use the cooktop as a work surface or storage space.
Cookware with rough bases	Check the cookware.

Discolorations

Cause	Remedy
Unsuitable cleaning agents	Use cleaning agents that are suitable for glass ceramic cooktops.
Pot abrasion (e.g. aluminum)	Lift pots and pans when moving them.

Blisters

Cause	Remedy
Sugar, food with a high sugar content	Remove boiled-over food immediately with a glass scraper.

3 Environmental protection and energy-saving

3.1 Disposal of packaging

The packaging materials are environmentally compatible and can be recycled.
- ▸ Sort the individual components by type and dispose of them separately.

3.2 Saving energy

If you follow these tips, your appliance consumes less energy.

Select a cookware diameter that matches the cooking zone. Center the cookware on the cooking zone.

Tip: Cookware manufacturers usually state the top diameter of the cookware. The diameter of the cookware base is usually smaller.
- ✔ The energy is targeted at the cookware.
  If you use cookware that is too small, energy is wasted.
  If the cookware is too large, much energy is used to heat up the cookware.

Close cookware with a fitting lid.
- ✔ Cooking without a lid consumes more energy.

Only lift the lid when necessary.
- ✔ If you lift the lid, a lot of energy can escape.

Use a glass lid.
- ✔ If you use a glass lid, you can look inside the cookware without lifting the lid.

Use cookware with a solid flat bottom.
- ✔ Curved cookware bases increase energy consumption.

Use a cookware size that matches the amount of food you want to cook.
- ✔ Cookware with little content consumes a lot of energy.

Cook with a small amount of water.
- ✔ More water requires more energy to heat it up.

Select a lower power level as soon as possible. Select a suitable power level to continue cooking.
- ✔ For ongoing cooking a lower power level is sufficient.

4 Induction cooking

4.1 Advantages of induction cooking

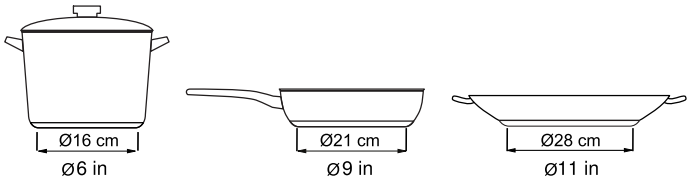
Induction cooking is fundamentally different from traditional cooking methods, since the heat builds up directly in the cookware. This offers numerous advantages:
- ■ Saves time when boiling and frying.
- ■ Saves energy.
- ■ Easier to care for and clean. Spilled food does not burn on as quickly.

- Controlling the heat supply and safety; the cooktop increases or decreases the heat supply as soon as the user changes the setting. The induction cooking zone stops the heat supply when you remove the cookware from the cooking zone without you having to switch it off first.

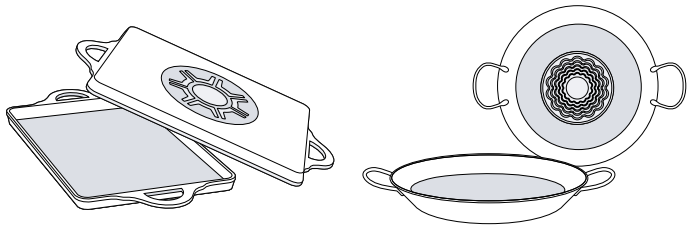
4.2 Cookware

Only ferromagnetic cookware is suitable for induction cooking.
For example:
- Enameled steel cookware
- Cast iron cookware
- Special stainless steel cookware that is suitable for induction cooking

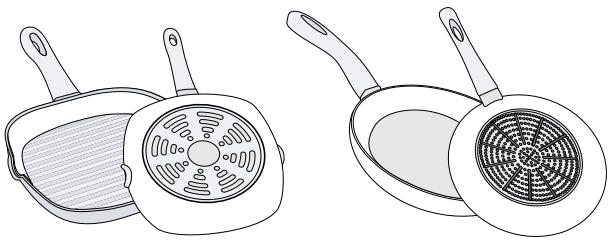
You can find additional information on which items of cookware are suitable for the induction cooking under
In order to achieve a good cooking result, ensure that the ferromagnetic area of the cookware base corresponds to the size of the cooking zone. If the cookware is not detected on a cooking zone, place it on a cooking zone with a smaller diameter.



The base of many items of induction cookware is not fully ferromagnetic:
If you use large cookware with a smaller ferromagnetic base, only the area that is ferromagnetic heats up. As a result, the heat is not distributed evenly. The temperature of the non ferromagnetic area may therefore be too low for cooking.



Cookware bases that contain aluminum reduce the ferromagnetic area. This may reduce the output and the cookware will not be detected sufficiently or at all, and will therefore not be heated sufficiently.

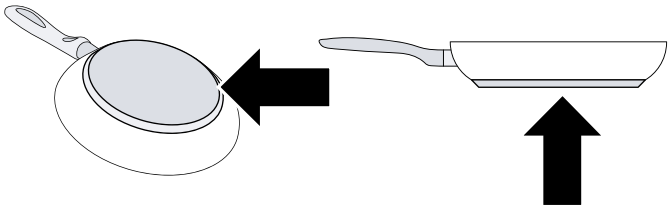


Unsuitable cookware

Never use flow plates or cookware made of the following:
- Thin-walled normal steel
- Glass
- Clay
- Copper
- Aluminum

Composition of the cookware base

The material(s) from which the base of the cookware is made may affect the cooking result. Cookware made of materials that distribute heat evenly in the pot, such as saucepans with a stainless steel sandwich base, save time and energy.
You should preferably use cookware with a flat base because uneven cookware bases impair the heat supply.



No cookware/cookware of an unsuitable size

If you do not place cookware on the selected cooking zone or the cookware is made of an unsuitable material or is not the right size for the cooking zone, the display for the cooking zone flashes. To make the display go out, place a suitable item of cookware on the cooking zone. If you do not place a suitable item of cookware on the cooking zone within 90 seconds, it automatically switches off.

Empty cookware or cookware with a thin base

Do not heat empty cookware and do not use cookware with a thin base. The cooktop is equipped with an internal safety system. However, empty cookware may heat up so quickly that the "Automatic switch-off" function does not respond in good time and an excessive temperature is reached. As a result, the base of the cookware may melt and damage the glass plate. In this case, do not touch the cookware; switch off the cooking zone. If the cooking zone no longer works after cooling down, contact the technical after-sales service.

Cookware detection

Each cooking zone has a minimum limit for the cookware detection and this depends on the ferromagnetic diameter and the material of the base of the cookware. Therefore, use the cooking zone that best corresponds to the diameter of the pan base.

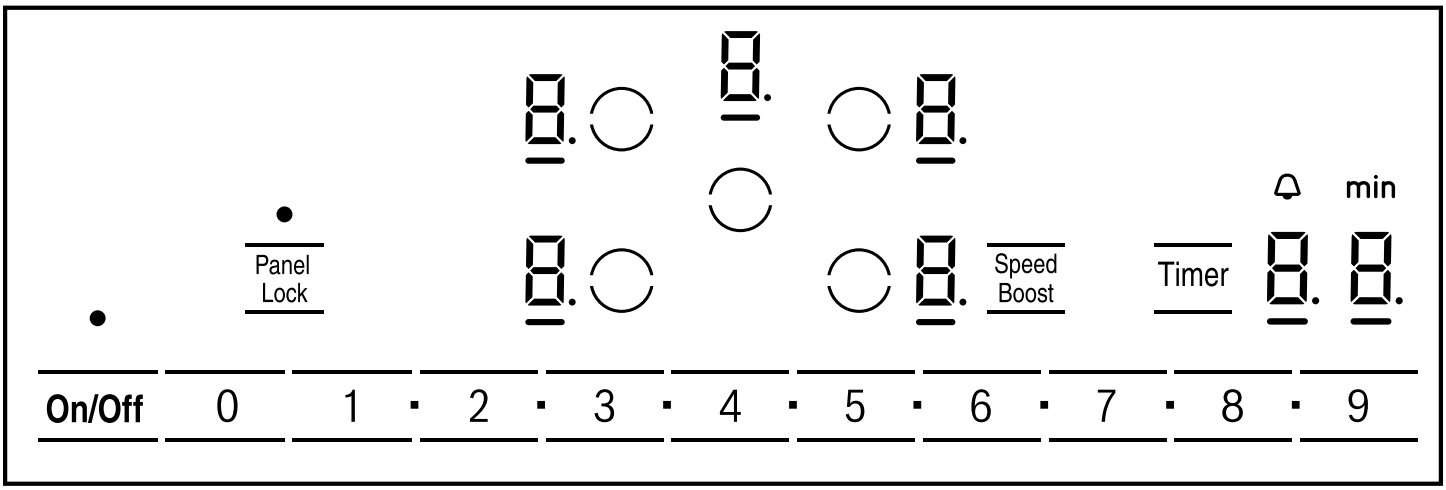
Automatic detection in the case of dual or triple cooking zones

These cooking zones can detect cookware of different sizes. Depending on the material and the properties of the cookware, the cooking zone automatically adapts to the single, double or triple cooking zone in such a way that the corresponding power level is transferred in order to achieve a good cooking result.

5 Familiarizing yourself with your appliance

You can use the control panel to configure all functions of your appliance and to obtain information about the operating status.
The control panel image is representative. Your appliance may vary slightly.

5.1 Control panel



Touch keys

Touch keys are touch sensitive areas. Touch a symbol to activate the corresponding function.

Touch key	Function
On/Off	Main switch
0 1 ■ 2 ■ 3 ■ ... ■ 9	Settings area
○	Select cooking zone
Panel Lock	Wipe protection / Panel lock
Speed Boost	SpeedBoost® function
Timer	Kitchen timer

Notes

- Keep the controls clean and dry. Moisture can impair the function of the controls.
- Do not place cookware close to the displays and sensors. The electronics may overheat.

Displays

The displays show active settings and functions.

Display	Name
0	Cooktop ready
1 - 9	Power levels
H/ h	Residual heat indicator
•	Indicated function active
-	Cooking zone selected
b	SpeedBoost® function active
00	Timer value
min	Timer indicator

5.2 Residual heat indicator

The cooktop is equipped with a residual heat indicator for each cooking zone. The residual heat indicator lights up when a cooking zone is turned off. Do not touch the cooking zone when the residual heat indicator lights up.

Display	Meaning
H	The cooking zone is hot.
h	The cooking zone is warm.

If you remove the cookware from the cooking zone during cooking, the residual heat indicator and the selected power level flash alternately.

5.3 Cooking zones

Here you can find an overview of the cooking zones available on your cooktop. Place the cookware on the cooking zone that best matches its size.
When a cooking zone is active, the corresponding displays light up.

Only use cookware that is suitable for induction cooking.
→ *"Induction cooking", Page 8*

Symbol	Cooking zone	Function
○	Single cooking zone	Only one cooking zone size is available.
◎	Triple cooking zone	This cooking zone can have three different sizes. When you place cookware on the cooking zone, the part of the cooking zone that is fully covered by the cookware is turned on automatically. The size can be single, dual or triple.

6 Operation

Here you will find everything you need to know about operating your appliance.

6.1 Turning the cooktop on

- ▸ Press **On**/**Off**.
- ✔ The indicator above **On**/**Off** turns on.
- ✔ 0 lights up in the cooking zone displays.

6.2 Turning the cooktop off

- ▸ Press **On**/**Off**.
- ✔ The indicator above **On**/**Off** turns off.
- ✔ The 0 displays turn off.
- ✔ All cooking zones are turned off.
- ✔ The residual heat indicators remain lit until the cooking zones have cooled off sufficiently.

Note: The cooktop turns off automatically when all the cooking zones have been turned off for more than 20 seconds.

6.3 Cooking zone settings

In order to make settings on a cooking zone, the cooking zone has to be selected.
Set the desired power level for each cooking zone in the settings area.

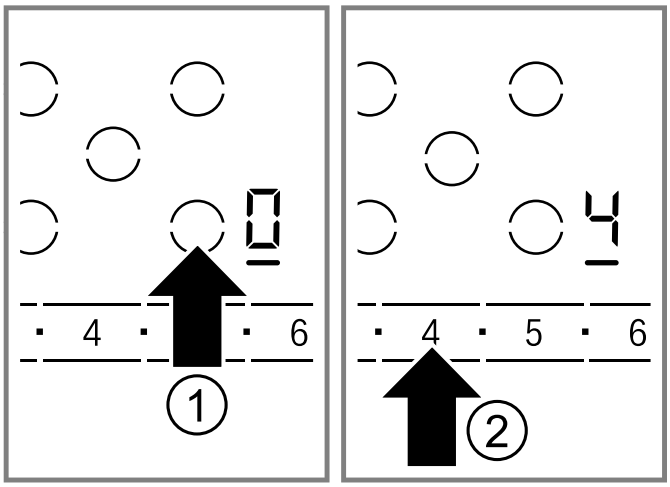
Setting	Power level
1	lowest power level
9	highest power level
■	Intermediate setting for all power levels The intermediate setting is displayed as a dot in the cooking zone display, for example 4. lights up when you set the intermediate level between power level 4 and 5.

Note: The cooktop may temporarily reduce the power automatically to protect the fragile parts of your appliance and to prevent the appliance from producing excess noise.

Setting the power level

Requirement: The cooktop is turned on.

1. Place the cookware on the cooking zone.
2. Press ○ to select the cooking zone ①.
- ✔ 0 lights up in the cooking zone display.
- ✔ _ lights up under the cooking zone display.
3. Set the power level in the settings area ②.



Press ■ to set an intermediate level.

Notes

- If there is no cookware on the cooking zone, the cooking zone display blinks. This means that the cooking zone tries to detect the cookware. Place cookware on the cooking zone within 30 seconds, or the cooking zone will switch itself off.
- If the indicators blink while cookware is present on the cooking zone, check whether the cookware is suitable for induction cooking.
  → *"Testing cookware suitability", Page 18*
- If there is cookware on the cooking zone before switching the cooktop on, it is detected within 20 seconds after touching the main switch and the cooking zone is selected automatically. Set the power level within 10 seconds. Otherwise, the cooking zone switches off after 20 seconds.
- If there are several pieces of cookware on the cooktop when it is switched on, only one piece of cookware is detected.

Changing the power level

1. Press ○ to select the cooking zone.
2. Set the power level in the settings area.

Turning the cooking zone off

1. Press ○ to select the cooking zone.
2. Select 0 in the settings area.
- ✔ The residual heat indicator lights up after approximately 10 seconds.

Note: You can also switch off the cooking zone directly by touching the cooking zone symbol for longer than 3 seconds.

6.4 Recommended cooking settings

Here you can find recommendations on cooking and an overview of various dishes with suitable heat levels.

- Select heat level 8 or 9 for bringing to a boil or initial frying.
- Stir thick liquids occasionally.
- Food that needs to be seared quickly, or food which loses a lot of liquid during initial frying, is best seared in several small portions.
- When you cook with a lid on, turn the heat setting down as soon as steam escapes between lid and cookware.

- Keep the lid on the cookware after cooking until you serve the food.
- When you cook with a pressure cooker, observe the manufacturer's instructions.
- Do not cook food for too long or in too much water. Otherwise the nutrients will be lost. You can use the kitchen timer to set the optimum cooking time.
- Do not heat oil or grease until it smokes. You will achieve healthier cooking results.
- When you brown food, fry small portions one after the other.
- Cookware may become very hot during cooking. We recommend the use of pot holders.
- → *"Saving energy", Page 8*

Cooking charts

The cooking chart shows which power level is suitable for each type of food. The cooking time may vary depending on the type, weight, thickness and quality of the food.

⚠ CAUTION
Stews or liquids can heat up very quickly during cooking and may overflow or spatter, e.g. soups, sauces or drinks.
- ▸ Stir continuously.
- ▸ Heat the food at a suitable power level.

Melting

Type of food	Power level
Chocolate	1.
Butter	1 - 2

Heating

Frozen vegetables, e. g. spinach	2. - 3.
Broth	7 - 8
Thick soup	1. - 2.
Milk[1]	1 - 2

[1] Cook without lid

Simmering

Delicate sauce, e. g. Béchamel sauce	4 - 5
Spaghetti sauce	2 - 3
Pot roast	4 - 5
Fish[1]	4 - 5

[1] Ongoing cooking without lid

Cooking

Rice, with double amount of water	2 - 3
Potatoes boiled in their skins, with 1-2 cups of water	4 - 5
Boiled potatoes, with 1-2 cups of water	4 - 5
Fresh vegetables, with 1-2 cups of water	2 - 3.
Frozen vegetables, with 1-2 cups of water	3. - 4.
Pasta, with 2-4 qt. water[1]	6 - 7
Pudding[2]	1 - 2
Cereals	2 - 3

[1] Ongoing cooking without lid
[2] Cook without lid

Frying

Pork chop[1]	5. - 6.
Chicken breast[1]	5 - 6
Bacon	6 - 7
Eggs	5 - 6
Fish	5 - 6
Pancakes	6 - 7

[1] Turn the food several times.

Deep-fat frying
Fry in 1-2 qt. oil without a lid.

Deep-frozen foods, e. g. chicken nuggets (0.5 lb per serving)	8 - 9
Other, e. g. doughnuts (0.5 lb per serving)	4. - 5.

Keep warm

Tomato sauce	1.

6.5 Kitchen timer

You can use the Kitchen timer to set a time of up to 99 minutes.
The Kitchen timer is independent from other settings and does not switch off a cooking zone.
You can also use the Kitchen timer when the cooktop is turned off or the panel lock is activated.

Setting the Kitchen timer

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

1. Press **Timer**.
- ✓ 🔔 and 00 light up on the timer display.
2. Set the desired time in the settings area.
- ✓ The time starts to count down.
- ✓ When the time has elapsed, a beep sounds.
- ✓ 🔔 and 00 blink in the timer display.
3. Press **Timer** to stop the signals. After 10 seconds the signals stop automatically.

Changing or canceling the kitchen timer

1. Press **Timer**.
2. Set the desired time in the settings area.
   To cancel the kitchen timer, set the time to 00.

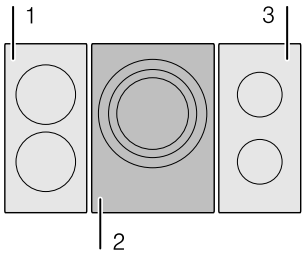
6.6 SpeedBoost®

With this function you can heat larger quantities of water faster than with power level 9. This function temporarily increases the top output of the selected cooking zone.

Restrictions for using the SpeedBoost® function

- This function can only be used on one cooking zone of the same cooktop segment at a time. The illustration shows these segments of your cooktop.

- If the function is not available, b and 9 blink on the display of the selected cooking zone. The power level 9 is set automatically.



Activating SpeedBoost®

1. Press ○ to select the cooking zone.
2. Touch **Speed Boost**.

✔ b lights up in the cooking zone display.

Deactivating SpeedBoost®

The function may be deactivated automatically to avoid overheating. This serves to protect the internal electronic components of the cooktop.

1. Press ○ to select the cooking zone.
2. Press **Speed Boost**.

✔ b goes out.
✔ The cooking zone switches to power level 9.

Notes

- In certain circumstances, this function may switch off automatically in order to protect the electronic elements inside the cooktop.
- If you have set a power level before activating the function, this power level is used automatically after the function has been deactivated.

6.7 Panel lock

You can use the panel lock to prevent the cooktop from being turned on accidentally.

⚠ CAUTION
The panel lock may be turned on and off accidentally due to:

- ▸ water spilled during cleaning
- ▸ food that has overflowed
- ▸ objects being placed on the panel lock touch key.

Activating the panel lock

Requirement: The cooktop is turned off.

- ▸ Touch **Panel Lock** for 4 seconds.

✔ The indicator over **Panel Lock** lights up for 10 seconds.
✔ The control panel is locked.

Deactivating the panel lock

You can turn off the wipe protection manually.

- ▸ Touch **Panel Lock** for 4 seconds.

✔ The control panel is unlocked.

Automatic panel lock

This function automatically activates the panel lock when you switch off the cooktop.
The automatic panel lock can be activated in the basic settings → *Page 13*.

6.8 Wipe protection

With this function you can avoid changing the settings while cleaning the control panel during cooking.
This function does not lock the main switch. You can turn the cooktop off at any time.

Activating wipe protection

- ▸ Touch **Panel Lock**.

✔ The indicator above **Panel Lock** lights up.
✔ The control panel is locked for 35 seconds.
✔ After 30 seconds a beep indicates that the wipe protection is about to turn off.

Deactivating wipe protection

- ▸ Touch **Panel Lock**.

✔ The indicator above **Panel Lock** goes out.

6.9 Basic settings

You can configure your appliance to meet your needs.

Basic settings overview

Here you can find an overview of the basic settings and the preset factory settings.

Display	Function
c1	Panel lock 0 – Manual[1] 1 – Automatic 2 – Function deactivated
c2	Signal tones 0 – Confirmation signal and error signal are off. The main switch signal remains on. 1 – Only error signal is on. 2 – Only confirmation signal is on. 3 – Confirmation signal and error signal are on.[1]
c6	Duration of timer end signal 1 – 10 seconds[1] 2 – 30 seconds 3 – 1 minute
c7	Power management function. Limiting the total power of the cooktop. The available settings depend on the maximum power of the cooktop. 0 – Deactivated[1], [2] 1 – 1.000 W minimum power 2 – 1.500 W ... 3 – 3.000 W recommended for 13 A 3. – 3.500 W recommended for 16 A 4 – 4.000 W 4. – 4.500 W recommended for 20 A ... 9 or 9. – Maximum power of the cooktop[2]

[1] Factory setting (may vary according to model)
[2] The cooktop's maximum power output is shown on the rating plate

Display	Function
c9	Time for setting a cooking zone after selection 0 – Unlimited: The last selected cooking zone remains selected. You can adjust the settings without having to select it again. 1 – Limited: You can adjust the settings for the selected cooking zone within 10 seconds. After 10 seconds you have to select the cooking zone again.
c12	Results for suitability test for cookware 0 – Not suitable. 1 – Not ideal. 2 –Suitable.
c0	Restore factory settings 0 – Off[1] 1 – Restore appliance to factory settings

[1] Factory setting (may vary according to model)
[2] The cooktop's maximum power output is shown on the rating plate

Changing the basic settings

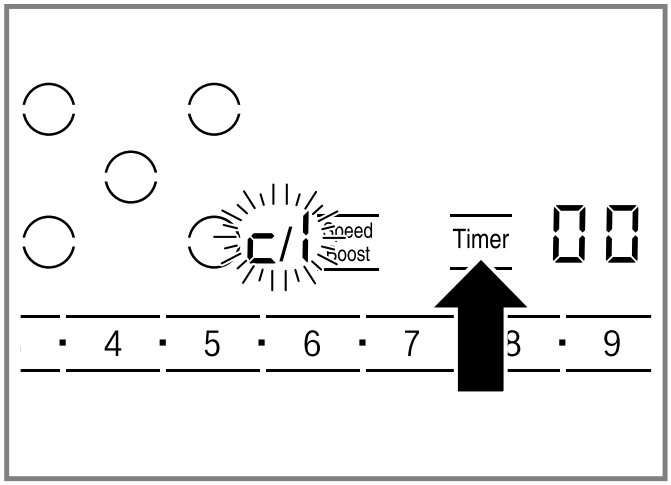
Requirement: The cooktop is turned off.

1. Turn on the cooktop.
2. Within the next 10 seconds, press **Timer** for about 4 seconds.

   The first four displays provide the product information. To call up the individual displays, touch the control panel.

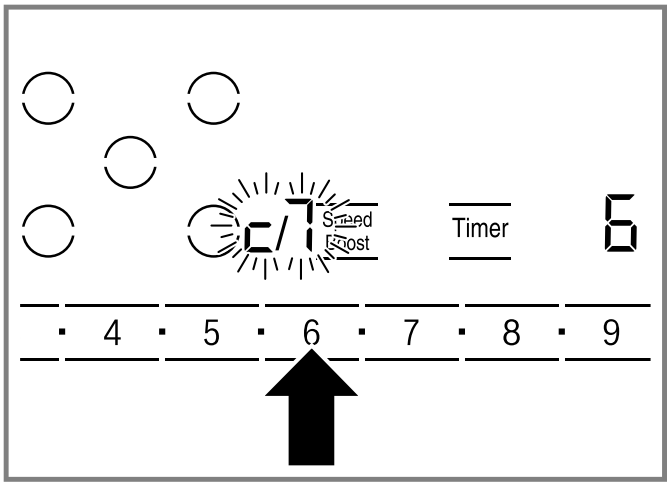
Product information	Display
Customer Support index (CI)	01
Production number	Fd
Production number 1	99
Production number 2	05

3. Press **Timer** to access the basic settings.



✔ In the left display c and 1 flash alternately.
✔ In the timer display 0 lights up.

4. Press **Timer** repeatedly until the desired setting lights up in the left display.
5. Set the desired option in the settings area.
6. Press **Timer** for about 4 seconds.



✔ The setting is saved.

Tip: Press **On**/**Off** to leave the basic settings and turn off the cooktop.

6.10 PowerManager function

You can use the PowerManager function to set the total power of the cooktop.
The cooktop is set at the factory; the cooktop's maximum power is shown on the rating label. You can use this function to adjust the configuration to the requirements of each electrical installation.
In order to not exceed this set value, the cooktop automatically distributes the available power as needed between the cooking zones that are switched on.
While the PowerManager function is activated, the output of a cooking zone may temporarily fall below the nominal value. In order to not exceed this set value, the cooktop automatically distributes the available power as needed between the cooking zones that are switched on _. The appliance regulates and selects the highest power level automatically.
For more information, go to
→ *"Basic settings", Page 13*

7 Cleaning and maintenance

To keep your appliance working efficiently for a long time, it is important to clean and maintain it carefully.

7.1 Cleaning agents

You can purchase suitable cleaners and glass scrapers from Customer Support or in our online shop www.bosch-home.com/us/shop.

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

Recommended cleaning agents
- Glass ceramic cooktop cleaner
- BonAmi®[1]
- Soft Scrub®[1] (without bleach)
- White vinegar

[1] These marks are registered trademarks of their respective owners. All other trademarks are trademarks of BSH Home Appliances Corporation or its affiliated companies.

Unsuitable cleaning agents
- Glass cleaners which contain ammonia or chlorine bleach. These cleaners may damage or permanently stain the cooktop.
- Caustic cleaners such as Easy Off®[1]. These cleaners may stain the cooktop surface.
- Abrasive cleaners.
- Metal scouring pads and scrub sponges such as Scotch Brite®[1]. These cleaners may scratch the cooktop surface and/or leave metal marks.
- Soap-filled scouring pads such as SOS®[1]. These cleaners may scratch the cooktop surface.
- Powdery cleaners containing chlorine bleach. These cleaners may permanently stain the cooktop surface.
- Flammable cleaners such as lighter fluid or WD-40.

7.2 Cleaning the glass ceramic cooktop

⚠ WARNING
Clean Cooktop With Caution.
- ▸ If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn.
- ▸ Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- ▸ Do not clean the appliance while it is still hot.

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

Requirements
- The cooktop has cooled off.
- Exception: Remove dry sugar, sugar syrup, milk and tomato products immediately.
  → *"Cleaning recommendations", Page 15*

1. Wipe off spatters with a clean, damp sponge or a paper towel.
2. Rinse and dry.
3. If a smudge remains use white vinegar.
4. Rinse and dry again.
5. Apply a small amount of cooktop cleaner with a clean paper towel or cloth and let it dry.
6. Buff the surface with a clean paper towel or cloth.

7.3 Cleaning recommendations

Follow these cleaning instructions for removing common soiling.

⚠ WARNING
The blade of the glass scraper is extremely sharp. You can cut yourself.
- ▸ Replace the blade immediately, when you see any imperfections.
- ▸ Follow the manufacturer's instructions.

NOTICE:
Diamond rings may scratch the ceramic cooktop surface.
- ▸ Take off any rings before you clean the ceramic cooktop surface.

Type of soil	Recommendation
■ Dry sugar ■ Sugar syrup ■ Milk ■ Tomato spills ■ Melted plastic film or foil	REMOVE IMMEDIATELY. Failure to remove these substances immediately can permanently damage the ceramic cooktop surface. Remove the soil with the glass scraper while the cooktop surface is still hot. Use a new, sharp razor in the glass scraper. ■ Remove the cookware and turn off the cooking zone. ■ Put on an oven mitt. ■ Hold the glass scraper at 30° angle and scrape off the soil. Be careful not to gouge or scratch the glass ceramic surface. ■ Push the soil off the heated area. ■ Let the surface cool. ■ Remove the residue and apply glass ceramic cooktop cleaner.
■ Burned-on food soil ■ Dark streaks ■ Dark specks	■ Lay a damp paper towel or sponge on top of the soil for 30 minutes to soften the soil. ■ Remove the soil with a plastic scrubber and glass ceramic cooktop cleaner or with the glass scraper. ■ Rinse the cooktop surface and dry it.
Greasy spatters	■ Remove grease with a soapy sponge or cloth. ■ Rinse the cooktop surface thoroughly and dry it. ■ Apply glass ceramic cooktop cleaner.
Metal marks: iridescent stain	Pans with aluminum, copper or stainless steel bases may leave marks. Treat metal marks immediately after the cooktop surface has cooled off. Failure to do so makes removal very difficult. ■ Clean the cooktop surface with glass ceramic cooktop cleaner. ■ If this does not remove the marks, clean the cooktop surface with a damp paper towel and a mild abrasive (Bon Ami®, Soft Scrub® without bleach). ■ Rinse the cooktop surface and apply glass ceramic cooktop cleaner.

[1] These marks are registered trademarks of their respective owners. All other trademarks are trademarks of BSH Home Appliances Corporation or its affiliated companies.

Type of soil	Recommendation
Hard water spots	Hot cooking liquids may drip or spill on the cooktop surface. The minerals in some water can be transferred onto the surface and cause stains. Remove boilovers and stains before using the cooktop again. ■ Clean the cooktop surface with undiluted white vinegar. ■ Rinse the cooktop surface and dry it. ■ Apply glass ceramic cooktop cleaner.
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 cooking. to remove sand-like grains and grit such as salt and seasoning. ■ Scratches can be reduced by using pans with bases that are smooth, clean, and dry before use. Use recommended glass ceramic cooktop cleaner daily.

7.4 Maintenance

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

8 Troubleshooting

You can eliminate minor issues on your appliance yourself. Please read the information on eliminating issues before contacting Customer Service. This may avoid unnecessary repair costs.

⚠ WARNING
Improper repairs are dangerous.
- ▸ Only authorized service providers should repair the appliance.
- ▸ If the appliance has an issue, call Customer Support.

⚠ WARNING
Improper repairs are dangerous.
- ▸ Repairs to the appliance should only be performed by authorized service providers.
- ▸ Only original spare parts may be used to repair the appliance.

Issue	Cause and troubleshooting
None	The power supply has been disconnected. ▸ Check whether the lighting in your kitchen or other appliances in the room are working.
	The appliance has not been connected as shown in the circuit diagram. 1. Disconnect the appliance from the power supply. 2. Make sure the appliance has been connected as shown in the circuit diagram.
	There is an electronics fault ▸ If the fault cannot be eliminated, call Customer Service.
All displays flash	Controls are wet or objects are lying on top of them. ▸ Dry the controls or remove the object.
- is flashing in the cooking zone displays.	There is an electronics fault ▸ Briefly cover the control panel with your hand to acknowledge the fault.
F2	The electronics have overheated. The corresponding cooking zone has been switched off. 1. Wait until the electronics have cooled down sufficiently. 2. Touch any control element. ✔ When error message disappears, the electronics have cooled down sufficiently. You can continue to cook.
F4	The electronics have overheated. All cooking zones have switched off. 1. Wait until the electronics have cooled down sufficiently. 2. Touch any control element. ✔ When error message disappears, the electronics have cooled down sufficiently. You can continue to cook.
F5 and the power level flash alternately. A signal tone sounds.	There is hot cookware near the control panel. The electronics are at risk of overheating. ▸ Remove the cookware from the control panel. ✔ You can continue to cook.
F5 and audible signal	There is hot cookware near the control panel. The cooking zone has switched off to protect the electronics. 1. Remove the cookware from the control panel. 2. Wait a few seconds. 3. Touch any control element. ✔ When error message disappears, the electronics have cooled down sufficiently. You can continue to cook.
F1 / F6	The cooking zone has overheated. It has switched off to protect the work surface. 1. Wait until the electronics have cooled down sufficiently. 2. Switch the cooking zone back on. ✔ You can continue to cook.
F8 + H / h and cooking zones not heating	The cooking zone has been operating continuously for an extended period of time without interaction. The automatic time limitation has been triggered. ▸ Touch any control element. ✔ You can set the cooking zone and continue to cook.
E9000 / E9010	The supply voltage is incorrect. It is outside the normal operating range. ▸ Contact your electrical utility provider.

Issue	Cause and troubleshooting
E9011	The appliance is not connected properly. 1. Disconnect the appliance from the power supply. 2. Make sure the appliance has been connected as shown in the circuit diagram.
dE and cooking zones do not heat up	Demo mode is activated. 1. Disconnect the appliance from the power supply for 30 seconds by briefly switching off the circuit breaker in the fuse box. 2. Touch any control within the next three minutes.

8.1 Additional information

Notes

- If E lights up on the display, press and hold the touch key for the cooking zone in question, in order to read the fault code.
- If the fault code is not listed in the table, disconnect the cooktop from the power supply, wait 30 seconds, and then reconnect it again. If the display appears again, contact Customer Support and tell them the precise fault code.
- If a fault occurs, the appliance will not switch to standby mode.

8.2 Testing cookware suitability

With this function you can check the speed and quality of the cooking process for individual pieces of cookware.

Requirements

- The cookware is cold.
- You have read the recommendations for induction cooking → *Page 8*.

1. Fill the cookware with approximately 8 oz. (200 ml) of water.
2. Place the cookware on the cooking zone that best matches the base of the cookware. Center the cookware on the cooking zone.

   If the diameter of the cooking zone is much smaller than the diameter of the cookware, only the middle of the cookware will heat up. This may have a negative effect on the cooking results.
3. Select c12 in the basic settings.
   → *"Changing the basic settings", Page 14*
4. Touch any control element in the settings range.

✔ - flashes in the cooking zone display.
✔ The result of the test appears in the cooking zone display after 10 seconds.
→ *"Possible Results for Cookware Suitability Test", Page 18*

Possible Results for Cookware Suitability Test

There are three possible outcomes for the cookware suitability test.

Display	Meaning
0	The cookware is not suitable for the cooking zone. It will not heat up. If possible, test the cookware again on a smaller cooking zone.
1	The cookware takes longer than expected to heat up. The cooking process is not ideal. If possible, test the cookware again on a smaller cooking zone.
2	The cookware heats up correctly. The cooking process is good.

9 FAQs

9.1 Using the appliance

Question	Answer
Why can't I switch on the cooktop and why is the panel lock symbol lit?	■ The panel lock is activated. You can find further information about this function under → *"Panel lock", Page 13*
Why are the illuminated displays flashing and why is a signal sounding?	■ Clean any the surface of the control panel of any liquids or food residue. Remove any objects that may cover the control panel. You can find further information about deactivating the signal tone under → *"Basic settings", Page 13*.

9.2 Noises

Question	Answer
Why I can hear noises while I'm cooking?	■ Noises may be generated while using the cooktop depending on the properties of the base of the cookware. These noises are normal for induction technology. They do not indicate that there is a fault.
Possible noises	■ **A deep humming noise similar to a transformer:** Occurs when cooking at a high power level. This noise disappears or becomes quieter when you reduce the power level. ■ **A quiet whistling noise:** This can be heard when the cookware is empty. This noise disappears when you add water or food to the cookware. ■ **Crackling:** This noise occurs when the cookware is made from different multilayer materials, or if you use cookware of different sizes and different materials. The volume of the noise can vary depending on the quantity of food being cooked or the cooking method. ■ **Loud whistling noises:** These may arise if you are operating two cooking zones at the same time and at the maximum power level. These whistling noises disappear or become quieter when you reduce the power level. ■ **Fan noises:** The cooktop is equipped with a fan that switches on automatically at high temperatures. The fan may also continue to run after you have switched the cooktop off if the temperature measured is still too high.

9.3 Items of cookware

Question	Answer
Which cookware is suitable for the induction cooktop?	■ You can find additional information on which items of cookware are suitable for the induction cooking under → *"Induction cooking", Page 8*.
Why is the cooking zone not heating up and why is the power level flashing?	■ The cookware is on a different cooking zone to the one that has been switched on. Ensure that you have switched on the correct cooking zone for the cookware. ■ The cookware is too small for the cooking zone that is switched on or it is not suitable for induction cooking. Ensure that the cookware is suitable for induction cooking and that it is placed on the cooking zone which best corresponds to its size. You can find more information about this under → *"Induction cooking", Page 8*.
Why is it taking so long for the cookware to heat up or why is it not heating up sufficiently despite being on a high power setting?	■ The cookware is too small for the cooking zone that is switched on or it is not suitable for induction cooking. Ensure that the cookware is suitable for induction cooking and that it is placed on the cooking zone which best corresponds to its size. You can find more information about this under → *"Induction cooking", Page 8*.
How do I activate dual or triple cooking zones?	■ These cooking zones can detect cookware of different sizes. Depending on the material and the properties of the cookware, the cooking zone automatically adapts to the single, double or triple cooking zone in such a way that the corresponding power level is transferred in order to achieve a good cooking result. You can find more information about this under → *"Induction cooking", Page 8*.

9.4 Cleaning

Question	Answer
How can I clean the cooktop?	■ You can achieve the best results by using special glass-ceramic cleaning products. Do not use harsh or abrasive cleaning products, dishwater detergent (concentrated) or scouring pads. You can find more information about this under → *"Cleaning and maintenance", Page 14*.

10 Disposal

Find out here how to dispose of old appliances correctly.

10.1 Disposal of your old appliance

Environmentally compatible disposal allows valuable raw materials to be recycled.

▸ Dispose of the appliance in an environmentally responsible manner.

Information about current disposal methods can be obtained from your specialist dealer or local authority.

11 Customer service

If you have any questions on use, are unable to eliminate an issue in the appliance yourself, or the appliance needs to be repaired, please contact our Customer Service.
We will work to find an appropriate solution for you thereby avoiding unnecessary visits by a service provider.
With any warranty repair, we will make sure your appliance is repaired by a trained authorized service provider using genuine replacement parts. We use only genuine replacement parts for all repairs.
Detailed information on the warranty period and terms of warranty can be found in the Statement of Limited Product Warranty, from your retailer, or on our website.
If you contact the Customer Service, you will require the model number (E-Nr.) and the production number (FD) of your appliance.
USA:
1-800-944-2904
www.bosch-home.com/us/owner-support/get-support
www.bosch-home.com/us/shop
CA:
1-800-944-2904
www.bosch-home.ca/en/service/get-support
www.bosch-home.ca/en/service/cleaners-and-accessories

11.1 Model number (E-Nr.) and production number (FD)

You can find the model number (E-Nr.) and the production number (FD) on the appliance's rating plate.
The rating plate can be found:

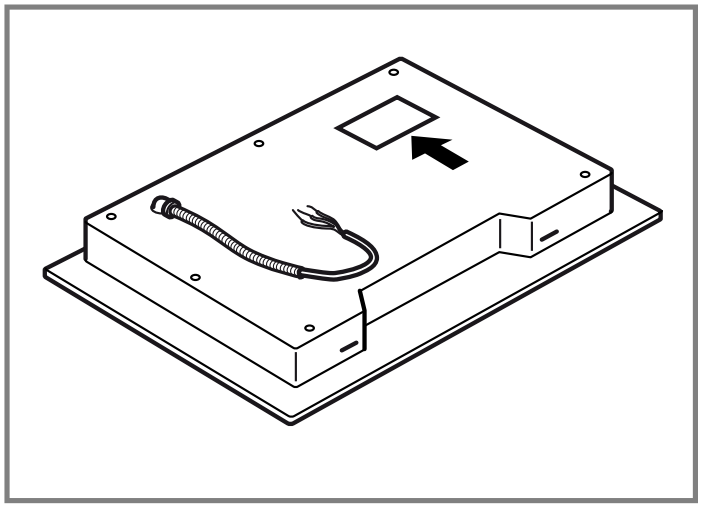
- On the appliance certificate.
- on the underside of the cooktop.

The model number (E-Nr.) can also be found on the glass ceramic. You can also display the customer service index (KI) and the production number (FD) in the Basic settings → *Page 13*.
Making a note of your appliance's details and the Customer Service telephone number will enable you to find them again quickly.

11.2 Rating plate location

Refer to this section to see where the rating plate of your appliance is located.

- on the underside of the appliance
- in the appliance pass
- You can also check the Customer Service Index (CSI) and the FD number in the basic settings.
  → *"Changing the basic settings", Page 14*



12 STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY

12.1 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 appliance sold to you (“Product“), 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 to the original purchaser of the product warranted herein and to each succeeding owner of the product purchased for ordinary home use during the term of the 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.

12.2 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 the original purchase. The foregoing timeline begins to run upon the date of the original purchase, and shall not be stalled, tolled, extended, or suspended, for any reason whatsoever. This Product is also warranted to be free from **cosmetic** defects in material and workmanship (such as scratches of stainless steel, paint/porcelain blemishes, chip, dents, or other damage to the finish) of the Product, for a period of thirty (30) days from the date of purchase or closing date for new construction. This **cosmetic** warranty excludes slight color variations due to inherent differences in painted and porcelain parts, as well as differences caused by kitchen lighting, product location, or other similar factors. This **cosmetic** warranty specifically excludes any display, floor, “As Is”, or “B” stock appliances.

12.3 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). Nothing in this warranty requires damaged or defective parts to be replaced with parts of a different type or design than the original part. 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 a non-authorized service provider; Bosch will have no responsibility or liability for repairs or work performed by a non-authorized service provider. 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.

12.4 Out of warranty product

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

12.5 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 selfperformed "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.
- Service calls to correct the installation of your Product, to instruct you how to use your Product, to replace house fuses or correct house wiring or plumbing.

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 Products, on which the serial numbers have been altered, defaced, or removed; service visits to teach you how to use the Product, or visits where there is nothing wrong with the Product; correction of installation problems (you are solely responsible for any structure and setting for the Product, including all electrical, plumbing or other connecting facilities, for proper foundation/flooring, and for any alterations including without limitation cabinetry, walls, floors, shelving, etc.); and resetting of breakers or fuses TO THE EXTENT ALLOWED BY LAW, THIS WARRANTY SETS OUT YOUR EXCLUSIVE REMEDIES WITH RESPECT TO PRODUCT, WHETHER THE CLAIM ARISES IN CONTRACT OR TORT (INCLUDING STRICT LIABILITY, OR NEGLIGENCE) OR OTHERWISE. THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED. ANY WARRANTY IMPLIED BY LAW, WHETHER FOR MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, OR OTHERWISE, SHALL BE EFFECTIVE ONLY FOR THE PERIOD THAT THIS EXPRESS LIMITED WARRANTY IS

EFFECTIVE. IN NO EVENT WILL THE MANUFACTURER BE LIABLE FOR CONSEQUENTIAL, SPECIAL, INCIDENTAL, INDIRECT, "BUSINESS LOSS", AND/OR PUNITIVE DAMAGES, LOSSES, OR EXPENSES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION TIME AWAY FROM WORK, HOTELS AND/OR RESTAURANT MEALS, REMODELLING EXPENSES IN EXCESS OF DIRECT DAMAGES WHICH ARE DEFINITIVELY CAUSED EXCLUSIVELY BY 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 EXCLUSIONS OR 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.

12.6 Obtaining warranty service

To obtain warranty service for your product, you should contact Bosch Customer Support at 1-800-944-2904 to schedule a repair.

Table des matières

1 IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ 24
1.1 Définitions des termes de sécurité 24
1.2 Indications générales 24
1.3 Utilisation prévue 24
1.4 Restriction sur le groupe d'utilisateurs 24
1.5 Utilisation sécuritaire 24
1.6 Sécurité des enfants 28
1.7 Interférence électromagnétique 28
1.8 Installation et entretien appropriés 28
1.9 Mises en garde conformément à la proposition 65 de l'État de Californie 29

2 Prévenir les dommages matériels 30
2.1 Vue d'ensemble des types de dommages les plus courants 30

3 Protection de l'environnement et économies 30
3.1 Mise au rebut de l'emballage 30
3.2 Économiser de l'énergie 30

4 Cuisson par induction 31
4.1 Avantages de la cuisson par induction 31
4.2 Récipients 31

5 Description de l'appareil 32
5.1 Panneau de commande 32
5.2 Témoin de chaleur résiduelle 32
5.3 Zones de cuisson 33

6 Fonctionnement 33
6.1 Mise en marche de la table de cuisson 33
6.2 Mise à l'arrêt de la table de cuisson 33
6.3 Paramètres de la zone de cuisson 33
6.4 Paramètres de cuisson recommandés 34
6.5 Kitchen timer 35
6.6 SpeedBoost® 35
6.7 Verrouillage du panneau 35
6.8 Protection essuyageProtection essuyage 35
6.9 Réglages de base 36
6.10 Fonction PowerManager 37

7 Nettoyage et entretien 37
7.1 Produits de nettoyage 37
7.2 Nettoyage de la table de cuisson vitrocéramique 37
7.3 Recommandations en matière de nettoyage 38
7.4 Entretien 39

8 Dépannage 40

9 FAQ 42

10 Élimination 43
10.1 Éliminer un appareil usagé 43

11 Service à la clientèle 43
11.1 Numéro de modèle (E-Nr.) et numéro de fabrication (FD) 43
11.2 Emplacement de la plaque signalétique 43

12 ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT 44
12.1 Couverture de la garantie limitée 44
12.2 Durée de la garantie 44
12.3 Réparation ou remplacement : votre recours exclusif 44
12.4 Produit hors garantie 44
12.5 Exclusions de garantie 44
12.6 Obtention du service de garantie 45

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Lisez toutes les instructions attentivement avant l'utilisation. Ces précautions réduiront le risque d'électrocution, d'incendie et de blessure pour les personnes utilisant l'appareil. Lorsque vous utilisez des appareils électroménagers, il importe de suivre les précautions de sécurité de base, y compris celles indiquées dans les pages suivantes.

1.1 Définitions des termes de sécurité

Vous trouverez ici des explications sur les mots de signalisation de sécurité utilisés dans ce manuel.

⚠ AVERTISSEMENT
Signale un risque de mort ou de blessure grave si l'avertissement n'est pas respecté.

⚠ MISE EN GARDE
Signale un risque de blessures mineures ou modérées si l'avertissement n'est pas respecté.

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

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

1.2 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.
- Conservez les notices, la carte de l'appareil ainsi que les informations produit en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Ne branchez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

1.3 Utilisation prévue

Seul un professionnel qualifié peut connecter des appareils sans prise. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par des connexions incorrectes. Veuillez consulter la déclaration de garantie limitée du produit → *Page 44*.
La sécurité de l'appareil à l'usage est uniquement garantie s'il a été installé conformément aux instructions de montage. Le monteur est responsable du fonctionnement correct sur le lieu où l'appareil est installé.
Utilisez uniquement cet appareil :

- pour préparer des aliments et des boissons.
- sous surveillance. Surveillez constamment les processus de cuisson de courte durée.
- dans un domicile privé et dans une pièce fermée de l'environnement domestique.
- jusqu'à une altitude de 13,100 pi (4000 m) au-dessus du niveau de la mer.

N'utilisez pas l'appareil :

- avec une minuterie externe ou une télécommande séparée.

1.4 Restriction sur le groupe d'utilisateurs

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à moins qu'elles n'aient été informées de la manière d'utiliser l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
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.
Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.

1.5 Utilisation sécuritaire

AVERTISSEMENT
Lorsqu'il est correctement entretenu, votre nouvel appareil a été conçu pour être sûr et fiable.

- ▶ Lisez toutes les instructions attentivement avant l'utilisation. Ces consignes réduiront le risque de brûlure, d'électrocution, d'incendie et de blessure pour les personnes utilisant l'appareil.
- ▶ Lorsque vous utilisez des appareils électroménagers, il importe de suivre les précautions de sécurité de base, y compris celles indiquées dans les pages suivantes.

AVERTISSEMENT
Les matériaux surchauffés peuvent provoquer un incendie ou des brûlures.

- ▶ Ne laissez pas de papier d'aluminium, du plastique, du papier ou du tissu entrer en contact avec un élément de surface chaud, un brûleur ou une grille.
- ▶ Ne laissez pas les casseroles bouillir à sec.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

La cuisson sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et peut provoquer un incendie.

- Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lors de son utilisation.

Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lors de son utilisation.

- Les débordements provoquent de la fumée et des résidus de graisses qui peuvent s'enflammer.

Un incendie pourrait se produire pendant la cuisson.

- Toujours avoir un détecteur de fumée en état de marche près de la cuisine.
- Prière d'avoir à portée de main un extincteur d'incendie en bon état de marche, placé visiblement près de l'appareil électroménager et facile d'accès.

Si la table de cuisson est près d'une fenêtre, d'une ventilation à air forcé ou d'un ventilateur, assurez-vous que les matériaux inflammables tels que les couvre-fenêtres ne soufflent pas sur ou près des brûleurs ou des éléments chauffants.

- Ils pourraient prendre feu.

Les incendies de cuisson peuvent se propager s'ils ne s'éteignent pas correctement.

- Ne jamais utiliser d'eau sur les feux de cuisson.

AVERTISSEMENT - POUR RÉDUIRE LES RISQUES D'INCENDIE DE GRAISSE

- Ne laissez jamais les unités de surface sans surveillance à des réglages élevés - Les débordements provoquent de la fumée et des débordements graisseux qui peuvent s'enflammer. Chauffez l'huile lentement à feu doux ou moyen.
- Mettez toujours la hotte en marche lorsque vous cuisinez à feu vif ou lorsque vous flambez des aliments (c.-à-d. Crêpes Suzette, cerise Jubilee, bœuf au poivre flambé).
- Nettoyez régulièrement les ventilateurs. Ne pas laisser la graisse s'accumuler sur le ventilateur ou sur le filtre.
- Utilisez une taille de casserole appropriée. Toujours utiliser des ustensiles de cuisson adaptés à la taille de l'élément de surface.
- Ne flambez jamais sous la hotte aspirante et ne travaillez jamais avec une flamme nue. Une hotte aspirante en marche aspire les flammes dans le filtre. Les dépôts de graisse sur les filtre risquent alors de s'enflammer!

Des flammes peuvent être aspirées dans le système de ventilation.

- Dans la mesure du possible, ne mettez pas en marche le système de ventilation pendant un feu de table de cuisson. Toutefois, ne passez pas la main à travers le feu pour l'éteindre.

Les poignées des ustensiles de cuisine doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas s'étendre sur les unités de surface adjacentes.

- Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversements dus à un contact involontaire avec l'ustensiles de cuisine, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de manière à ce qu'il soit tourné vers l'intérieur et ne dépasse pas les unités de surface adjacentes.Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversements dus à un contact involontaire avec l'ustensile, la poignée d'un ustensiles de cuisine doit être positionnée de manière à ce qu'il soit tourné vers l'intérieur et ne dépasse pas les unités de surface adjacentes.

Portez des vêtements appropriés. Les vêtements amples ou suspendus, tels que les cravates, les foulards, les bijoux ou les manches pendantes, ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation de l'appareil.

- Attachez les cheveux longs pour qu'ils ne pendent pas.
- Fixez tous les vêtements amples, etc. avant de commencer.

Utilisez une taille de casserole appropriée. Cet appareil est équipé d'un ou plusieurs éléments de surface de tailles différentes.

- Sélectionnez des ustensiles de cuisine dont le fond plat est suffisamment grand pour couvrir l'élément chauffant de l'unité de surface.
- L'emploi d'une casserole trop petite expose une partie de l'élément chauffant ou du brûleur au contact direct et peut ainsi provoquer l'inflammation des vêtements. Des plats de cuisson adaptés à l'élément de cuisson ou au brûleur en améliorent l'efficacité.

Les commandes peuvent être actionnées involontairement par des déversements recouvrant le panneau de commande.

- N'utilisez jamais l'appareil si des liquides ou des aliments se sont renversés autour du panneau de commande.
- Éteignez toujours la table de cuisson et séchez le panneau de commande.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Les débordements peuvent provoquer de la fumée et certains aliments et huiles peuvent prendre feu s'ils sont laissés sur des réglages de température élevée.

- Lorsque vous utilisez une minuterie, surveillez toujours la table de cuisson.
- Ne laissez rien bouillir ou brûler.

Si la table de cuisson s'éteint automatiquement et ne peut plus être utilisée, elle peut se rallumer involontairement ultérieurement.

- Désactivez le disjoncteur au boîtier à fusibles.
- Contactez le service à la clientèle pour obtenir de l'aide.

Si l'affichage ne fonctionne pas lorsqu'une zone de cuisson chauffe,

- débrancher le disjoncteur ou le fusible du panneau électrique.
- contactez un prestataire de services agréé.

Ne stockez pas d'articles sur les surfaces de cuisson.

Si des vêtements ou des cheveux s’enflamment, rouler par terre immédiatement pour éteindre les flammes.

N'utilisez pas d'eau sur les feux de graisse.

- Étouffer le feu ou la flamme ou utiliser un extincteur à sec chimique ou à mousse.

MISE EN GARDE

Le processus de cuisson doit être supervisé. Un processus de cuisson à court terme doit être supervisé en continu.

AVERTISSEMENT

Utilisez uniquement des maniques sèches. Des poignées mouillées ou humides entrant en contact avec les surfaces chaudes peuvent provoquer des blessures par dégagement de vapeur.

- Ne laissez pas les maniques toucher les éléments chauffants chauds.
- N'utilisez pas de serviette ou autre chiffon volumineux.

L'huile chaude peut causer des brûlures et des blessures extrêmes.

- Utiliser les réglages de température élevée sur la table de cuisson, seulement si nécessaire.
- Pour éviter les bouillons et les éclaboussures, chauffer l'huile lentement à une température qui ne dépasse pas le réglage faible-moyen.
- Ne jamais déplacer un récipient rempli d'huile chaude, surtout une friteuse. Attendre qu'elle refroidisse.

Les déversements d'aliments chauds peuvent provoquer des brûlures.

- Tenir la poignée de la casserole en mélangeant ou en retournant l'aliment. Cela aide à prévenir les éclaboussures et les mouvements de la casserole.

NE PAS TOUCHER LES UNITÉS DE SURFACE OU LES ZONES À PROXIMITÉ DES UNITÉS. Les éléments de surface peuvent être chauds, même s'ils sont foncés. Les zones à proximité des éléments peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures.

- Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements, les maniques ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les unités de surface ou les zones proches des unités avant d'avoir suffisamment de temps pour refroidir. Parmi ces zones se trouvent la table de cuisson et les zones faisant face à la table de cuisson.

AVERTISSEMENT - NE PLACER PAS DES OBJETS MÉTALLIQUES TELS QUE LES COUTEAUX, LES FOURCHETTES, LES CUILLÈRES ET LES COUVERCLES SUR LA SURFACE DE CAISSON PUISQU'ILS PEUVENT DEVENIR CHAUDS.

Nettoyez la table de cuisson avec prudence.

- Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les déversements sur une zone de cuisson chaude, veillez à ne pas brûler à la vapeur.
- Certains nettoyants dégagent des fumées nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- Ne pas nettoyer l’appareil pendant qu’il est encore chaud.

AVERTISSEMENT - Il est possible que la fonction de détection des casseroles pour éteindre la zone de cuisson ne fonctionne pas si des aliments ont été renversés sur la table de cuisson ou si on dépose des objets sur cette dernière.

- Gardez la table de cuisson propre et ne stockez pas d'objets sur les zones de cuisson.

AVERTISSEMENT

Stockage dans ou sur l'appareil - L'utilisation de produits chimiques corrosifs dans le chauffage ou le nettoyage endommagera l'appareil et pourrait entraîner des blessures.

- Les matériaux inflammables, les produits chimiques corrosifs, les vapeurs ou les produits non alimentaires ne doivent pas être stockés ou utilisés dans un four ou sur ou près des unités de surface.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

- L'appareil est spécialement conçu pour être utilisé lors du chauffage ou de la cuisson des aliments.

Cet appareil électroménager est conçu uniquement pour un usage domestique habituel.

- Il n'est pas approuvé pour une utilisation en extérieur.
- Consultez l'énoncé de garantie limitée de produit. Pour toute question, veiller à communiquer avec le fabricant.

AVERTISSEMENT - L'utilisation de cet appareil autrement que pour son utilisation prévue peut provoquer un incendie ou des blessures corporelles.

- N'utilisez cet appareil que pour l'usage auquel il est destiné, comme décrit dans ce manuel.
- N'utilisez JAMAIS vos appareils comme appareil de chauffage pour réchauffer ou chauffer la pièce. Cela pourrait entraîner une surchauffe de l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil pour le stockage.

AVERTISSEMENT - POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BLESSURE AUX PERSONNES EN CAS D'INCENDIE DE GRAISSE, RESPECTEZ CE QUI SUIT.

- FLAMMES PLUS DOUCES avec un ajustement serré du couvercle, plaque à biscuits ou plateau métallique, puis éteignez le brûleur. FAIRE ATTENTION AUX BRÛLURES. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, ÉVACUEZ ET APPELEZ LE SERVICE D'INCENDIE.
- NE JAMAIS PRENDRE UNE POÊLE A FLAMBER - vous pourriez vous pourriez être brûlé.
- NE PAS UTILISER D'EAU, y compris des torchons ou des serviettes mouillés, cela provoquerait une violente explosion de vapeur.
- Utilisez un extincteur UNIQUEMENT si :
  - Vous savez que vous avez un extincteur de classe ABC, et vous savez déjà comment le faire fonctionner.
  - L'incendie est petit et contenu dans la zone où il a commencé.
  - Si vous avez appelé les pompiers.
  - Vous pouvez combattre l'incendie en gardant le dos tourné vers la sortie.

Ne chauffez pas et ne réchauffez pas des récipients non ouverts.

- L’accumulation de pression peut faire exploser le contenant et provoquer des blessures.

Le liquide entre la base de pot et la table de cuisson peut augmenter la pression de vapeur. Cela pourrait faire sauter le pot soudainement et causer des blessures.

- Gardez toujours la table de cuisson et les bases des casseroles sèches.

Lors de la cuisson au bain-marie, la table de cuisson et le récipient de cuisson peuvent se fissurer en raison d'une surchauffe.

- Le plat de cuisson du bain-marie ne peut entrer en contact direct avec le fond de la casserole remplie d'eau chaude.
- N'utiliser que des ustensiles de cuisson résistants à la chaleur.

Ustensiles de cuisson vitrés - Seuls certains types de verre, verre/céramique, de céramique, de faïence ou d'autres ustensiles vitrés conviennent à la table de cuisson ou au service de cuisinière sans se casser en raison du changement soudain de température.

- N'utiliser que des casseroles adaptées aux surfaces de céramique.
- Les ustensiles de cuisson qui ne sont pas approuvés pour une utilisation sur des tables de cuisson en vitrocéramique risquent de se fendre sous l'effet de brusques changements de température.

Des blessures et des dommages à l'appareil peuvent survenir si les éléments de commande ne sont pas utilisés correctement.

AVERTISSEMENT

L'humidité qui pénètre peut occasionner une électrocution.

- N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur pour nettoyer l'appareil.

Un appareil endommagé ou un cordon d’alimentation secteur endommagé est dangereux.

- N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- N'opérez jamais d'appareil avec une surface fissurée ou brisée.
- Appelez le service après-vente. → *Page 43*

AVERTISSEMENT - Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.

Ne pas cuire sur une surface de cuisson cassée - Si la surface de cuisson se brise, les solutions de nettoyage et les débordements peuvent pénétrer dans la surface de cuisson cassée et créer un risque de choc électrique.

- Contactez immédiatement un fournisseur de services agréé.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

1.6 Sécurité des enfants

Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.

MISE EN GARDE

Ne rangez pas d'articles d'intérêt pour les enfants dans des armoires au-dessus d'un appareil ou sur la protection arrière d'un appareil. Les enfants qui essaient de monter sur un appareil électroménager pour atteindre ces articles pourraient être gravement blessés.

Ne laissez pas les enfants seuls.

- Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance à un endroit où un appareil électroménager est utilisé.
- Les enfants ne doivent jamais s'asseoir ou rester debout sur une partie quelconque de l'appareil.

AVERTISSEMENT

Ne pas laisser quiconque monter, se tenir debout, se pencher, s'asseoir ou se suspendre sur une partie quelconque de l'appareil électroménager, principalement une porte, un tiroir chauffant ou un tiroir de rangement.

- Cela peut endommager l'appareil et l'appareil peut basculer et provoquer des blessures graves.

Ne pas permettre aux enfants d'utiliser cet appareil électroménager à moins d'être étroitement surveillés par un adulte.

- Les enfants et les animaux domestiques ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance à un endroit où un appareil électroménager est utilisé. Ils ne doivent jamais jouer à proximité, que l'appareil soit utilisé ou non.

1.7 Interférence électromagnétique

AVERTISSEMENT

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

- Relocalisant l'antenne de réception de la radio ou du téléviseur.
- Augmentant la distance entre la table de cuisson et le récepteur.
- Branchant le récepteur à une prise différente de celle du récepteur.
- C'est à l'utilisateur qu'il incombe de corriger toute perturbation.

MISE EN GARDE

Les personnes avec un stimulateur cardiaque ou autre dispositif médical similaire devraient redoubler de vigilance lorsqu'elles sont à proximité d'une table de cuisson à induction en marche.

- Consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur cardiaque pour de plus amples renseignements sur les effets que peuvent causer les champs électromagnétiques provenant d'une table de cuisson à induction.

1.8 Installation et entretien appropriés

AVERTISSEMENT

En cas de dysfonctionnement, il peut s'avérer nécessaire de couper l'alimentation.

- Demandez à l'installateur de vous montrer le disjoncteur ou le fusible. Identifiez sa position pour pouvoir le retrouver facilement.

Pour éviter les risques d'électrocution, avant de réparer l'appareil, coupez l'alimentation au niveau du panneau de service et verrouillez le panneau pour éviter que l'alimentation ne soit accidentellement activée.

Installation correcte - Une installation ou une mise à la terre incorrecte peut provoquer un choc électrique.

- L'appareil doit être correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- Raccordez l'appareil uniquement à une prise de courant correctement mise à la terre.
- Reportez-vous aux instructions d'installation pour plus de détails.

Entretien par l'utilisateur - Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que ce ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel.

- Tous les autres services doivent être référés à un fournisseur de services agréé.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son fournisseur de services agréé ou des personnes qualifiées similaires afin d'éviter tout danger.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

MISE EN GARDE

TLa table de cuisson est équipée d'un ventilateur de refroidissement sur sa face inférieure. Des matériaux peuvent être aspirés dans le ventilateur et compromettre le refroidissement de l'appareil ou endommager le ventilateur.

- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir, le tiroir ne doit contenir aucun objet ni papier.
- Il doit y avoir une distance minimale de ¾ po (20 mm) entre le contenu du tiroir et l'entrée du ventilateur.

AVERTISSEMENT

Les dysfonctionnements peuvent provoquer des blessures.

- Ne pas utiliser cet appareil électroménager s’il ne fonctionne pas correctement ou s’il a été endommagé. Contactez un prestataire de services agréé.

1.9 Mises en garde conformément à la proposition 65 de l'État de Californie

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

Cancer et dommages à la reproduction -
www.P65Warnings.ca.gov

2 Prévenir les dommages matériels

AVIS :
Les plats de cuisson dont le dessous est rugueux peuvent rayer la surface en vitrocéramique.
▸ Vérifiez le fond de l'ustensile avant de le poser.
Du sel, du sucre ou des grains de sable rayent la surface de la vitrocéramique.
▸ Ne jamais utiliser la table de cuisson comme surface de travail ou pour y déposer des objets.
La surchauffe peut endommager la batterie de cuisine.
▸ Ne chauffez pas de casseroles ou poêles vides.
Les ustensiles de cuisson chauds peuvent provoquer une surchauffe des composants électroniques.
▸ Ne posez jamais de poêles et de casseroles chaudes sur le panneau de commande ou le cadre de la table de cuisson.
Lorsque des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent l'endommager.
▸ Ne laissez pas d'objets durs ou pointus tomber sur la table de cuisson.
Le papier d'aluminium et le plastique fondent sur les zones de cuisson chaudes.
▸ Ne laissez pas de papier d'aluminium ou de plastique entrer en contact avec les zones de cuisson chaudes.
▸ N'utilisez pas de film protecteur pour table de cuisson.
Des agents de nettoyage inappropriés peuvent provoquer des décolorations métalliques chatoyantes sur la surface vitrocéramique.
▸ Reportez-vous aux recommandations de nettoyage de ce manuel.
→ *"Nettoyage et entretien", Page 37*

2.1 Vue d'ensemble des types de dommages les plus courants

Vous trouverez ici un aperçu des types de dommages les plus courants et des suggestions pour les éviter.

Taches

Cause	Solution
Éclaboussure de nourriture	Retirez immédiatement les éclaboussures de nourriture à l'aide d'un grattoir à verre.
Produits de nettoyage inappropriés	Utilisez des agents de nettoyage adaptés aux tables de cuisson en vitrocéramique.

Rayures

Cause	Solution
Sel, sucre et sable	N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou espace de rangement.
Ustensiles de cuisine à fond rugueux	Vérifiez la batterie de cuisine.

Décolorations

Cause	Solution
Produits de nettoyage inappropriés	Utilisez des agents de nettoyage adaptés aux tables de cuisson en vitrocéramique.
Abrasion de casserole (par ex. Aluminium)	Soulevez les casseroles et les poêles lorsque vous les déplacez.

Cloques

Cause	Solution
Sucre, aliment à haute teneur en sucre	Retirez immédiatement les éclaboussures de nourriture à l'aide d'un grattoir à verre.

3 Protection de l'environnement et économies

3.1 Mise au rebut de l’emballage

Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables.
▸ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matières.

3.2 Économiser de l’énergie

Si vous suivez ces conseils, votre appareil consomme moins d'énergie.

Sélectionnez un diamètre d'ustensile qui correspond à la zone de cuisson. Centrez la casserole sur la zone de cuisson.

Conseil : Les fabricants d'ustensiles de cuisine indiquent généralement le diamètre supérieur de l'ustensile. Le diamètre de la base de la batterie de cuisine est généralement plus petit.
✔ L'énergie est destinée à la batterie de cuisine. Si vous utilisez des ustensiles de cuisine trop petits, vous gaspillez de l'énergie. Si la batterie de cuisine est trop grande, beaucoup d'énergie est utilisée pour chauffer la batterie de cuisine.

Fermez la casserole avec un couvercle approprié.
✔ Cuire sans couvercle consomme plus d'énergie.

Ne soulevez le couvercle que si nécessaire.
✔ Si vous soulevez le couvercle, beaucoup d'énergie peut s'échapper.

Utilisez un couvercle en verre.
✔ Si vous utilisez un couvercle en verre, vous pouvez regarder à l'intérieur de l'ustensile sans soulever le couvercle.

Utiliser des ustensiles de cuisson à base solide plate.
✔ Les bases incurvées des ustensiles de cuisine augmentent la consommation d'énergie.

Utilisez une taille d'ustensile qui correspond à la quantité d'aliments que vous souhaitez cuire.
✔ Les ustensiles de cuisine avec peu de contenu consomment beaucoup d'énergie.

Faites cuire avec un peu d'eau.
✔ Plus d'eau nécessite plus d'énergie pour la chauffer.

Sélectionnez un niveau de puissance inférieur dès que possible. Sélectionnez un niveau de puissance adapté pour poursuivre la cuisson.

✔ Pour une cuisson en cours, un niveau de puissance inférieur est suffisant.

4 Cuisson par induction

4.1 Avantages de la cuisson par induction

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

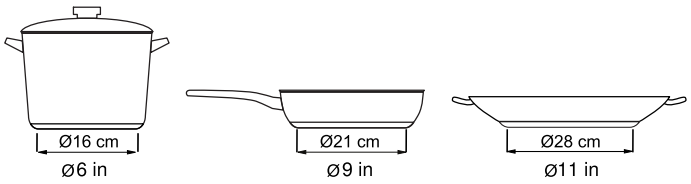
- Gain de temps lors de la cuisson et du rôtissage.
- Économie d'énergie.
- Entretien et nettoyage plus faciles. Les aliments qui ont débordé ne brûlent pas aussi rapidement.
- Contrôle de l'apport de chaleur et sécurité ; la table de cuisson augmente ou réduit immédiatement l'apport de chaleur après chaque manipulation. Le foyer à induction interrompt l'apport de chaleur si vous retirez le récipient du foyer sans l'éteindre au préalable.

4.2 Récipients

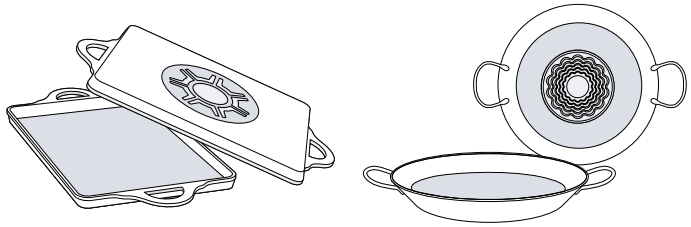
Seuls les récipients ferromagnétiques sont adaptés à la cuisson par induction.
Par exemple :

- Récipients en acier émaillé
- Récipients en fonte
- Récipients spéciaux en acier inoxydable compatibles avec l'induction

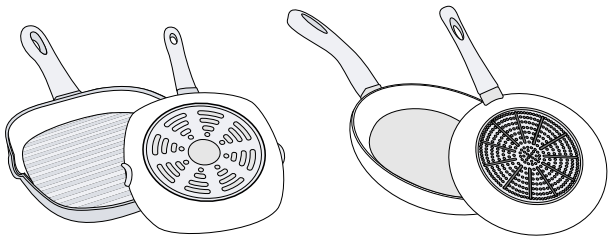
Vous trouverez de plus amples informations sur les récipients adaptés à la cuisson à induction sous
Afin d'obtenir un bon résultat de cuisson, assurez-vous que la zone ferromagnétique du fond du récipient correspond à la taille du foyer. Si le récipient n'est pas détecté sur un foyer, placez-le sur un foyer de plus petit diamètre.



Le fond de certains récipients à induction n'est pas entièrement ferromagnétique :
En cas de grands récipients avec un fond ferromagnétique plus petit, seule la surface ferromagnétique chauffe. La chaleur n'est alors pas distribuée de manière uniforme. Par conséquent, la température de la zone non ferromagnétique peut être trop basse pour la cuisson.



Les fonds de récipients ayant des composants en aluminium réduisent la surface ferromagnétique. Cela peut réduire la puissance de sortie et les récipients ne sont qu'insuffisamment ou pas du tout détectés, et donc pas suffisamment chauffés.



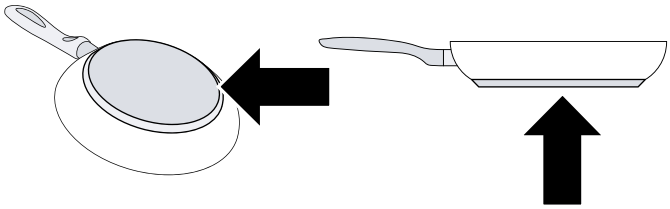
Récipients inappropriés

N'utilisez jamais de plaques de diffuseur ou de récipients en :

- acier normal à corps mince
- verre
- terre
- cuivre
- aluminium

Propriétés du fond du récipient

La qualité du fond du récipient peut influencer le résultat de cuisson. Les récipients fabriqués à partir de matériaux répartissant uniformément la chaleur dans la casserole, par ex. des casseroles aux fonds intermédiaires en acier inoxydable, permettent d'économiser du temps et de l'énergie.
Utilisez de préférence des récipients à fond plat, car des fonds de récipients plus ou moins plats nuisent à l'apport de chaleur.



Absence de récipient ou taille inadaptée

Si vous ne placez aucun récipient sur le foyer sélectionné ou si le récipient est composé d'un matériau inapproprié ou n'est pas de la taille appropriée, l'affichage du foyer clignote. Placez un récipient adapté sur le foyer afin que l'affichage s'éteigne. Si vous ne placez pas un récipient approprié sur le foyer dans les 90 secondes, ce dernier s'éteint automatiquement.

Récipients vides ou à fond mince

Ne chauffez aucun récipient vide et n'utilisez pas de récipients à fond mince. La table de cuisson est dotée d'un système de sécurité interne. Toutefois, un récipient

vide peut très vite chauffer et ne pas laisser le temps à la fonction « d'arrêt automatique » de réagir à temps ; une température trop élevée est alors atteinte. Celle-ci peut faire fondre le fond du récipient et endommager la plaque vitrocéramique. Dans ce cas, ne touchez pas au récipient et éteignez le foyer. Si le foyer ne fonctionne pas après avoir refroidi, contactez le service après-vente technique.

Détection du récipient

Chaque foyer possède une limite inférieure pour la détection du récipient ; celle-ci dépend du diamètre ferromagnétique et du matériau du fond du récipient. Utilisez par conséquent le foyer qui correspond le mieux au diamètre du fond de la casserole.

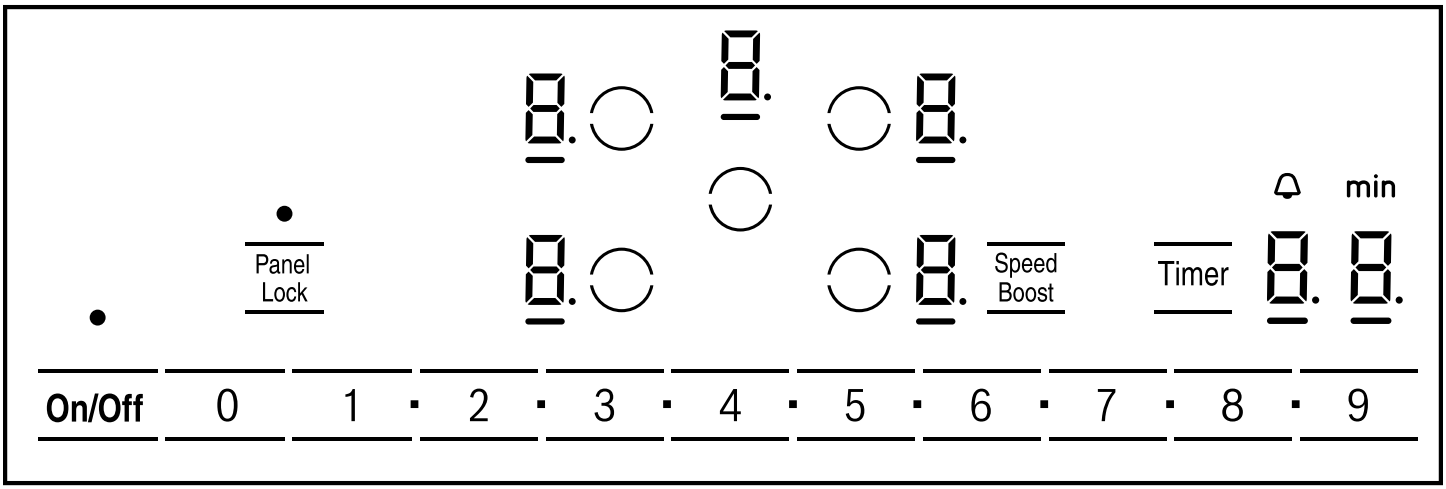
Détection automatique en cas de foyers double ou triple

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

5 Description de l'appareil

5.1 Panneau de commande

Le bandeau de commande vous permet de configurer toutes les fonctions de votre appareil et d'obtenir des informations sur son état de fonctionnement.
L'image du panneau de commande est représentative. Votre appareil peut être légèrement différent.



Touches tactiles

Les touches tactiles sont des zones sensibles au toucher. Appuyez sur un symbole pour activer la fonction correspondante.

Touche tactile	Fonction
On/Off	Interrupteur principal
0 1 2 3 ... 9	Zone des réglages
○	Sélectionne une zone de cuisson
Panel Lock	Verrouillage du panneau / Protection essuyage
Speed Boost	SpeedBoost® fonction
Timer	Minuterie de cuisine

Remarques
- Gardez les commandes propres et sèches. L'humidité peut altérer le fonctionnement des commandes.
- Ne placez pas d'ustensiles de cuisine à proximité des écrans et des capteurs. L'électronique peut surchauffer.

Écrans

Les écrans affichent les paramètres et fonctions actifs.

Écran	Nom
0	Table de cuisson prête
1 - 9	Niveaux de puissance
H/ h	Témoin de chaleur résiduelle
•	Fonction indiquée active
-	Zone de cuisson sélectionnée
b	SpeedBoost® fonction active
00	Valeur de minuterie
min	Témoin de minuterie

5.2 Témoin de chaleur résiduelle

La table de cuisson est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque zone de cuisson. L'indicateur de chaleur résiduelle s'allume lorsqu'une zone de cuisson est désactivée. Ne touchez pas la zone de cuisson lorsque l'indicateur de chaleur résiduelle s'allume.

Écran	Signification
H	La zone de cuisson est très chaude.
h	La zone de cuisson est chaude.

Si vous retirez l'ustensile de la zone de cuisson pendant la cuisson, l'indicateur de chaleur résiduelle et le niveau de puissance sélectionné clignotent en alternance.

5.3 Zones de cuisson

Vous trouverez ici un aperçu des zones de cuisson disponibles sur votre table de cuisson. Placez l'ustensile sur la zone de cuisson qui correspond le mieux à sa taille. Lorsqu'une zone de cuisson est active, les affichages correspondants s'allument.

Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson à induction.
→ *"Cuisson par induction", Page 31*

Symbole	Zone de cuisson	Fonction
○	Une zone de cuisson	Une seule taille de zone de cuisson est disponible.
◎	Zone de cuisson triple	Cette zone de cuisson peut avoir trois tailles différentes. Lorsque vous placez des ustensiles de cuisine sur la zone de cuisson, la partie de la zone de cuisson qui est entièrement couverte par les ustensiles de cuisine est automatiquement mise en marche. La taille peut être simple, double ou triple.

6 Fonctionnement

Vous trouverez ici tout ce que vous devez savoir sur le fonctionnement de votre appareil.

6.1 Mise en marche de la table de cuisson

- ▸ Appuyez sur **On**/**Off**.
- ✔ L'indicateur au-dessus de **On**/**Off** s'allume.
- ✔ 0 s'allume dans les affichages de la zone de cuisson.

6.2 Mise à l'arrêt de la table de cuisson

- ▸ Appuyez sur **On**/**Off**.
- ✔ L'indicateur au-dessus de **On**/**Off** s'éteint.
- ✔ Les écrans 0 s'éteignent.
- ✔ Toutes les zones de cuisson sont désactivées.
- ✔ Les voyants de chaleur résiduelle restent allumés jusqu'à ce que les zones de cuisson aient suffisamment refroidi.

Remarque : La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque toutes les zones de cuisson ont été éteintes pendant plus de 20 secondes.

6.3 Paramètres de la zone de cuisson

Pour effectuer des réglages sur une zone de cuisson, la zone de cuisson doit être sélectionnée.
Réglez le niveau de puissance souhaité pour chaque zone de cuisson dans la zone de réglage.

Réglage	Niveau de puissance
1	niveau de puissance le plus bas
9	niveau de puissance le plus haut
■	Réglage intermédiaire pour tous les niveaux de puissance Le réglage intermédiaire est affiché sous forme de point dans l'affichage de la zone de cuisson, par exemple 4. s'allume lorsque vous réglez le niveau intermédiaire entre les niveaux de puissance 4 et 5.

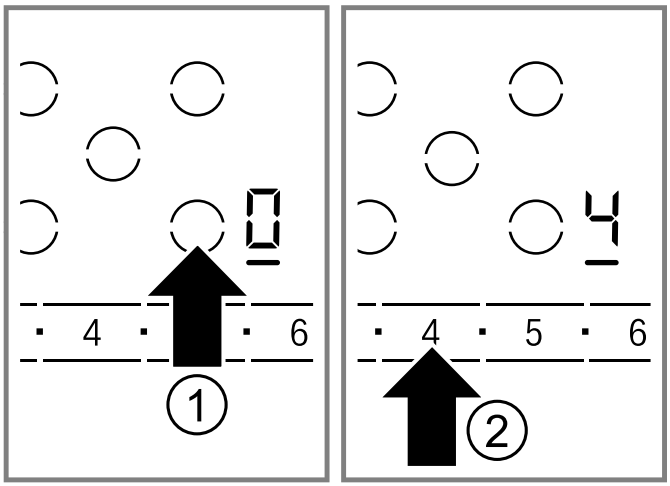
Remarque : La table de cuisson peut temporairement réduire automatiquement la puissance pour protéger les parties fragiles de votre appareil et pour empêcher l'appareil de produire un bruit excessif.

Réglage du niveau de puissance

Exigence : La table de cuisson est allumée.

1. Placez les ustensiles de cuisine sur la zone de cuisson.
2. Appuyez sur ○ pour sélectionner la zone de cuisson ①.
- ✔ Le symbole 0 s'allume à l'écran de la zone de cuisson.
- ✔ _ s'allume sous l'affichage de la zone de cuisson.

3. Réglez le niveau de puissance dans la zone ② des paramètres.



Appuyez sur ■ pour définir un niveau intermédiaire.

Remarques

- S'il n'y a pas d'ustensile sur la zone de cuisson, l'affichage de la zone de cuisson clignote. Cela signifie que la zone de cuisson essaie de détecter l'ustensile. Placez les ustensiles de cuisine sur la zone de cuisson dans les 30 secondes, ou la zone de cuisson s'éteint d'elle-même.
- Si les voyants clignotent alors que l'ustensile est présent sur la zone de cuisson, vérifiez si l'ustensile est adapté à la cuisson par induction.
  → *"Test de l'adéquation des ustensiles de cuisine", Page 41*
- S'il y a des ustensiles de cuisson sur la zone de cuisson avant d'allumer la table de cuisson, cela est détecté dans les 20 secondes après avoir touché l'interrupteur principal et la zone de cuisson est sélectionnée automatiquement. Réglez le niveau de puissance dans les 10 secondes. Sinon, la zone de cuisson s'éteint après 20 secondes.

- S'il y a plusieurs ustensiles de cuisine sur la table de cuisson lorsqu'elle est allumée, un seul ustensile de cuisson est détecté.

Modification du niveau de puissance

1. Appuyez sur ◌ pour sélectionner la zone de cuisson.
2. Réglez le niveau de puissance dans la zone des paramètres.

Éteindre la zone de cuisson

1. Appuyez sur ◌ pour sélectionner la zone de cuisson.
2. Sélectionnez 0 dans la zone des paramètres.

✔ L'indicateur de chaleur résiduelle s'allume après environ 10 secondes.

Remarque : Vous pouvez également éteindre directement la zone de cuisson en touchant le symbole de la zone de cuisson pendant plus de 3 secondes.

6.4 Paramètres de cuisson recommandés

Vous trouverez ici des recommandations sur la cuisson et un aperçu de différents plats avec des niveaux de chaleur appropriés.

- Sélectionnez le niveau de chaleur 8 ou 9 pour porter à ébullition ou pour la première friture.
- Brassez les liquides épais occasionnellement.
- Les aliments qui doivent être poêlés rapidement, ou les aliments qui perdent beaucoup de liquide au cours de la friture initiale, devraient normalement être poêlés en petites portions.
- Lorsque vous cuisinez avec un couvercle, baissez le niveau de chaleur dès que de la vapeur s'échappe entre le couvercle et la casserole.
- Gardez le couvercle sur l'ustensile après la cuisson jusqu'à ce que vous serviez les aliments.
- Lorsque vous cuisinez avec un autocuiseur, respectez les instructions du fabricant.
- Ne faites pas cuire les aliments trop longtemps ou dans trop d'eau. Sinon, les nutriments seront perdus. Vous pouvez utiliser la minuterie de cuisine pour régler le temps de cuisson optimal.
- Ne faites pas chauffer l'huile ou la graisse jusqu'à ce qu'elle fume. Vous obtiendrez des résultats de cuisson plus sains.
- Lorsque vous faites dorer les aliments, faites-les frire les unes après les autres.
- Les ustensiles de cuisine peuvent devenir très chauds pendant la cuisson. Nous recommandons l'utilisation de maniques.
- → *"Économiser de l'énergie", Page 30*

Tableaux de cuisson

Le tableau de cuisson indique le niveau de puissance adapté à chaque type d'aliment. Le temps de cuisson peut varier en fonction du type, du poids, de l'épaisseur et de la qualité des aliments.

⚠ MISE EN GARDE

Les ragoûts ou les liquides peuvent chauffer très rapidement pendant la cuisson et peuvent déborder ou éclabousser, par ex. soupes, sauces ou boissons.

- ▸ Remuez en permanence.
- ▸ Faites chauffer les aliments à un niveau de puissance approprié.

Fondre

Type d'aliment	Niveau de puissance
Chocolat	1.
Beurre	1 - 2

Chauffer

Légumes congelés, p. ex., épinards	2. - 3.
Bouillon	7 - 8
Soupe épaisse	1. - 2.
Lait[1]	1 - 2

[1] Cuisinez sans couvercle

Mijoter

Sauce délicate, p. ex. Sauce béchamel	4 - 5
Sauce à spaghetti	2 - 3
Bœuf braisé	4 - 5
Poisson[1]	4 - 5

[1] Cuisson continue sans couvercle

Cuisiner

Riz, avec le double de la quantité d'eau	2 - 3
Pommes de terre bouillies dans leur peau, avec 1 à 2 tasses d'eau	4 - 5
Pommes de terre bouillies avec 1 à 2 tasses d'eau	4 - 5
Légumes frais avec 1 à 2 tasses d'eau	2 - 3.
Légumes congelés avec 1 à 2 tasses d'eau	3. - 4.
Pâtes avec 2 à 4 pintes d'eau[1]	6 - 7
Pouding[2]	1 - 2
Céréales	2 - 3

[1] Cuisson continue sans couvercle
[2] Cuisinez sans couvercle

Frire

Côtelette de porc[1]	5. - 6.
Poitrine de poulet[1]	5 - 6
Bacon	6 - 7
Œufs	5 - 6
Poisson	5 - 6
Crêpes	6 - 7

[1] Retournez les aliments plusieurs fois.

Grande friture de gras
Frire dans 1 à 2 pinte huile sans couvercle.

Produits alimentaires surgelés, p. ex., croquettes de poulet (0,5 lb par portion)	8 - 9
Autres, p. ex., beignes (0,5 lb par portion)	4. - 5.

Garder au chaud

Sauce tomate	1.

6.5 Kitchen timer

Vous pouvez utilisez Kitchen timer pour régler une durée allant jusqu'à 99 minutes.
Le Kitchen timer est indépendant des autres réglages et ne désactive pas une zone de cuisson.
Vous pouvez utilisez Kitchen timer lorsque la table de cuisson est éteinte ou que le verrouillage du panneau est activé.

Réglage du Kitchen timer

⚠ AVERTISSEMENT
Les débordements peuvent provoquer de la fumée et certains aliments et huiles peuvent prendre feu s'ils sont laissés sur des réglages de température élevée.
- ▸ Lorsque vous utilisez une minuterie, surveillez toujours la table de cuisson.
- ▸ Ne laissez rien bouillir ou brûler.

1. Appuyez sur **Timer**.
- ✔ 🔔 et 00 s'allument sur l'affichage de la minuterie.
2. Réglez l'heure souhaitée dans la zone des paramètres.
- ✔ Le compte à rebours commence.
- ✔ Une fois le temps écoulé, un bip retentit.
- ✔ 🔔 et 00 clignote sur l'affichage de la minuterie.
3. Appuyez sur **Timer** pour arrêter les signaux. Après 10 secondes, les signaux s'arrêtent automatiquement.

Changer ou annuler la minuterie de cuisine

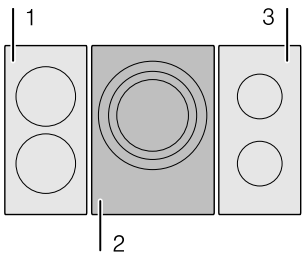
1. Appuyez sur **Timer**.
2. Réglez l'heure souhaitée dans la zone des paramètres.
   Pour annuler la minuterie de cuisine, réglez l'heure sur 00.

6.6 SpeedBoost®

Avec cette fonction, vous pouvez chauffer de plus grandes quantités d'eau plus rapidement qu'avec le niveau de puissance 9. Cette fonction augmente temporairement la puissance supérieure de la zone de cuisson sélectionnée.

Restrictions d'utilisation de la fonction SpeedBoost®

- Cette fonction ne peut être utilisée que sur une seule zone de cuisson du même segment de table de cuisson à la fois. L'illustration montre ces segments de votre table de cuisson.
- Si la fonction n'est pas disponible, b et 9 clignote sur l'affichage de la zone de cuisson sélectionnée. Le niveau de puissance 9 est défini automatiquement.



Activation de SpeedBoost®

1. Appuyez sur ○ pour sélectionner la zone de cuisson.
2. Touchez **Speed Boost**.
- ✔ Le symbole b s'allume à l'écran de la zone de cuisson.

Désactivation de SpeedBoost®

La fonction peut être désactivée automatiquement pour éviter la surchauffe. Cela sert à protéger les composants électroniques internes de la table de cuisson.
1. Appuyez sur ○ pour sélectionner la zone de cuisson.
2. Appuyez sur **Speed Boost**.
- ✔ b s'éteint.
- ✔ La zone de cuisson passe au niveau de puissance 9.

Remarques
- Dans certaines circonstances, cette fonction peut se désactiver automatiquement afin de protéger les éléments électroniques à l'intérieur de la table de cuisson.
- Si vous avez réglé un niveau de puissance avant d'activer la fonction, ce niveau de puissance est utilisé automatiquement après la désactivation de la fonction.

6.7 Verrouillage du panneau

Vous pouvez utiliser le verrouillage du panneau pour empêcher la table de cuisson de s'allumer accidentellement.

⚠ MISE EN GARDE
Le verrouillage du panneau peut être activé et désactivé par inadvertance par les moyens suivants :
- ▸ déversement d'eau pendant le nettoyage
- ▸ débordement d'aliments
- ▸ objets placés sur la touche tactile de verrouillage du panneau.

Activation du panneau de verrouillage

Exigence : La table de cuisson est éteinte.

- ▸ Touchez **Panel Lock** pendant 4 secondes.
- ✔ L'indicateur sur **Panel Lock** s'allume pendant 10 secondes.
- ✔ Le panneau de commande est verrouillé.

Désactivation du panneau de verrouillage

Vous pouvez désactiver la protection contre l'effacement manuellement.
- ▸ Touchez **Panel Lock** pendant 4 secondes.
- ✔ Le panneau de contrôle est déverrouillé.

Verrouillage automatique du panneau

Cette fonction active automatiquement le verrouillage du panneau lorsque vous éteignez la table de cuisson.
Le verrouillage automatique du panneau peut être activé dans les paramètres de base → *Page 36*.

6.8 Protection essuyageProtection essuyage

Avec cette fonction, vous pouvez éviter de modifier les réglages pendant le nettoyage du panneau de commande pendant la cuisson.
Cette fonction ne verrouille pas l'interrupteur principal. Vous pouvez éteindre la table de cuisson en tout temps.

Activer la protection contre les lingettes

- ▸ Touchez **Panel Lock**.

- ✔ Le témoin au-dessus **Panel Lock** s'allume.
- ✔ Le panneau de commande est verrouillé pendant 35 secondes.
- ✔ Après 30 secondes, un bip indique que la protection contre l'effacement est sur le point de s'éteindre.

Désactiver la protection contre les lingettes

- ▸ Touchez **Panel Lock**.
- ✔ L'indicateur **Panel Lock** ci-dessus s'éteint.

6.9 Réglages de base

L'appareil peut être réglé en fonction de vos besoins personnels.

Présentation des paramètres de base

Vous trouverez ici un aperçu des paramètres de base et des paramètres d'usine prédéfinis.

Écran	Fonction
c1	Verrouillage du panneau 0 - Mode manuel[1] 1 - Automatique 2 - Fonction désactivée
c2	Signaux sonores 0 - Le signal de confirmation et le signal d'erreur sont désactivés. Le signal de l'interrupteur principal reste allumé. 1 - Seul le signal d'erreur est activé. 2 - Seul le signal de confirmation est activé. 3 – Le signal de confirmation et le signal d'erreur sont activés.[1]
c6	Durée du signal de fin de minuterie 1 - 10 secondes[1] 2 - 30 secondes. 3 - 1 minute
c7	Fonction de gestion de la puissance. Limite de la puissance totale de la table de cuisson Les réglages offerts dépendent de la puissance maximum de la table de cuisson. 0 - Désactivé[1,2] 1 - Puissance minimale de 1.000 W 2 – 1.500 W ... 3 - 3.000 W recommandés pour 13 A. 3. - 3.500 W recommandés pour 16 A. 4 - 4.000 W 4. - 4.500 W recommandés pour 20 A ... 9 ou 9. - Puissance maximale de la table de cuisson[2]
c9	Heure de réglage d'une zone de cuisson après sélection 0 - Illimité : la dernière zone de cuisson sélectionnée reste sélectionnée. Vous pouvez ajuster les paramètres sans avoir à le sélectionner à nouveau. 1 - Limité : vous pouvez ajuster les réglages de la zone de cuisson sélectionnée dans les 10 secondes. Après 10 secondes, vous devez sélectionner à nouveau la zone de cuisson.

[1] Réglages d'usine (peut varier selon l'appareil)
[2] La puissance maximale de la table de cuisson est indiquée sur la plaque signalétique

Écran	Fonction
c12	Résultats du test d'aptitude des ustensiles de cuisine 0 - Ne convient pas. 1 - Pas idéal. 2 - Convient.
c0	Rétablir les paramètres d'usine 0 - Arrêt[1] 1 - Revenir aux réglages d'usine.

[1] Réglages d'usine (peut varier selon l'appareil)
[2] La puissance maximale de la table de cuisson est indiquée sur la plaque signalétique

Modification des réglages de base

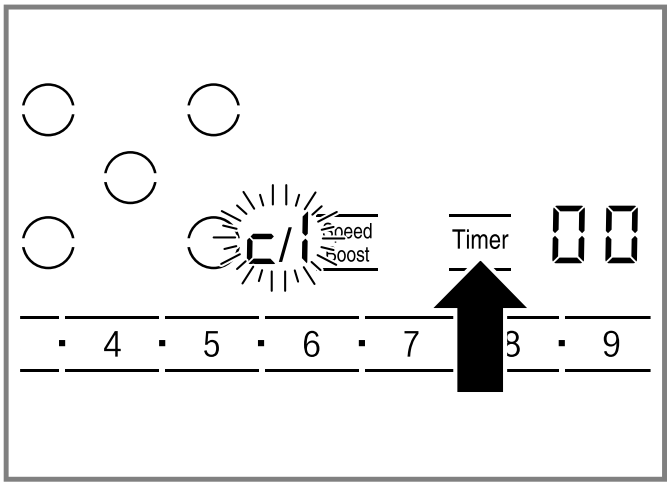
Exigence : La table de cuisson est éteinte.

1. Allumez la table de cuisson.
2. Dans les 10 secondes suivantes, appuyez sur **Timer** pendant environ 4 secondes.

   Les quatre premiers écrans affichent des informations sur le produit. Pour appeler les écrans individuels, touchez le panneau de commande.

Information sur le produit	Écran
Indice de support à la clientèle (CI)	01
Numéro de fabrication	Fd
Numéro de fabrication 1	99
Numéro de fabrication 2	0.5

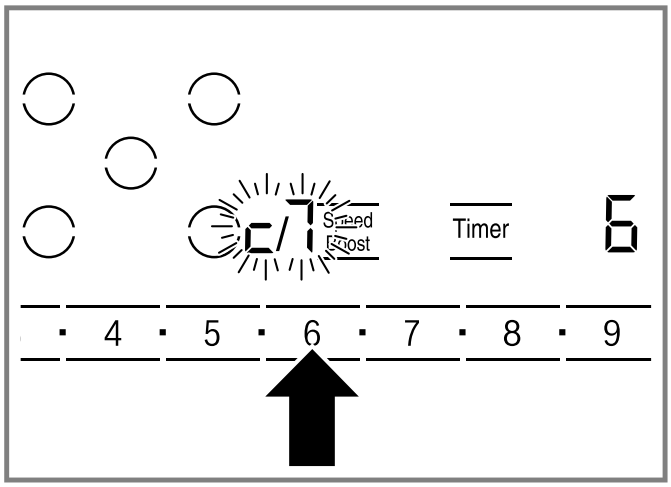
3. Appuyez sur **Timer** pour accéder aux paramètres de base.



- ✔ Dans l'écran de gauche de c et 1 clignotent en alternance.
- ✔ Dans l'affichage de la minuterie 0 s'allume.

4. Appuyez sur **Timer** à répétition jusqu'à ce que le réglage souhaité s'allume sur l'affichage gauche.
5. Définissez l'option souhaitée dans la zone des paramètres.

6. Appuyer sur **Timer** pendant 4 secondes.



✔ Le réglage est mémorisé.

Conseil : Appuyez sur **On**/**Off** pour quitter le menu des paramètres de base et éteignez la table de cuisson..

6.10 Fonction PowerManager

Vous pouvez utiliser la fonction PowerManager pour régler la puissance totale de la table de cuisson.
La table de cuisson est réglée en usine; la puissance maximale de la table de cuisson est indiquée sur l'étiquette signalétique. Vous pouvez utiliser cette fonction pour ajuster la configuration aux exigences de chaque installation électrique.
Afin de ne pas dépasser cette valeur réglée, la table de cuisson distribue automatiquement la puissance disponible au besoin entre les zones de cuisson activées. Lorsque la fonction PowerManager est activée, la puissance d'une zone de cuisson peut tomber temporairement en dessous de la valeur nominale. Afin de ne pas dépasser cette valeur de consigne, la table de cuisson répartit automatiquement la puissance disponible selon les besoins entre les zones de cuisson allumées _.
L'appareil règle et sélectionne automatiquement le niveau de puissance le plus élevé.
Pour de plus amples renseignements, consulter
→ *"Réglages de base", Page 36*

7 Nettoyage et entretien

Pour que votre appareil reste longtemps opérationnel, nettoyez-le et entretenez-le avec soin.

7.1 Produits de nettoyage

Vous pouvez acheter des nettoyants et des grattoirs à verre appropriés auprès du service à la clientèle ou dans notre boutique en ligne www.bosch-home.com/us/shop.

Conseil : Les produits de nettoyage Bosch ont été testés et approuvés pour être utilisés sur les appareils Bosch. La recommandation d'autres produits de nettoyage ne signifie pas que nous cautionnons une marque en particulier.

Produits de nettoyage recommandés
- Nettoyant pour table de cuisson vitrocéramique
- BonAmi®[1]
- Soft Scrub®[1] (sans javellisant)
- Vinaigre blanc

Produits de nettoyage inappropriés
- Les produits de nettoyage pour les vitres qui contiennent de l'ammoniaque ou un agent de blanchiment au chlore. Ces nettoyants peuvent endommager ou tacher de façon permanente la table de cuisson.
- Les produits de nettoyage caustiques, tel Easy Off®[1]. Ces nettoyants peuvent tacher la surface de cuisson.
- Produits de nettoyage abrasifs.
- Les tampons métalliques, les tampons à récurer, tel Scotch Brite®[1]. Ces nettoyants peuvent rayer la surface de cuisson et / ou laisser des marques métalliques.
- La tampons à récurer savonneux, tel SOS®[1]. Ces nettoyants peuvent rayer la surface de cuisson.
- Les produits de nettoyage en poudre contenant un agent de blanchiment au chlore. Ces nettoyants peuvent tacher de façon permanente la surface de cuisson.
- Les produits de nettoyage inflammables, tels que de l'essence à briquet ou WD 40.

7.2 Nettoyage de la table de cuisson vitrocéramique

⚠ AVERTISSEMENT
Nettoyez la table de cuisson avec prudence.
- ▸ Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les déversements sur une zone de cuisson chaude, veillez à ne pas brûler à la vapeur.
- ▸ Certains nettoyants dégagent des fumées nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- ▸ Ne pas nettoyer l'appareil pendant qu'il est encore chaud.

⚠ MISE EN GARDE
N'utilisez aucun type de nettoyant sur la vitre lorsque la surface est chaude; utilisez uniquement le grattoir à verre. Les émanations qui s'en dégagent peuvent être dangereuses pour la santé. Chauffer le produit nettoyant peut chimiquement attaquer et endommager la surface.

Exigence
- La table de cuisson a refroidi.
- Exception : Retirer immédiatement le sucre sec, le sirop de sucre, le lait et les produits à base de tomate.
  → *"Recommandations en matière de nettoyage", Page 38*

1. Essuyer les projections à l'aide d'une éponge humide propre ou d'un papier absorbant.
2. Rincez et séchez.
3. Si une tache persiste, utilisez du vinaigre blanc.
4. Rincer et sécher à nouveau.
5. Appliquez une petite quantité de nettoyant pour table de cuisson avec une serviette en papier ou un chiffon propre et laissez sécher.
6. Polissez la surface avec une serviette en papier ou un chiffon propre.

[1] Ces marques sont des marques déposées de leurs propriétaires respectifs. Toutes les autres marques sont des marques de BSH Home Appliances Corporation ou ses sociétés affiliées.

7.3 Recommandations en matière de nettoyage

Suivez ces instructions de nettoyage pour éliminer les salissures courantes.

⚠ AVERTISSEMENT
La lame du grattoir à verre est extrêmement tranchante. Vous pouvez vous couper.
- ▸ Remplacez la lame immédiatement, lorsque vous voyez des imperfections.
- ▸ Suivre les instructions du fabricant.

AVIS :
Les bagues en diamant peuvent rayer la surface de cuisson en céramique.
- ▸ Retirez tous les bagues avant de nettoyer la surface de cuisson en céramique.

Type de tache	Recommandations
■ Sucre sec ■ Sirop de sucre ■ Lait ■ Taches de tomates ■ Feuille ou pellicule de plastique fondu	RETIREZ IMMÉDIATEMENT. Le fait de ne pas éliminer ces substances immédiatement peut endommager définitivement la surface de cuisson en céramique. Retirez la saleté avec le grattoir à verre pendant que la surface de cuisson est encore chaude. Utilisez un nouveau rasoir tranchant dans le grattoir à verre. ■ Retirez la batterie de cuisine et éteignez la zone de cuisson. ■ Mettez un gant de cuisine. ■ Tenez le grattoir à verre à un angle de 30° et grattez le saleté. Veillez à ne pas entailler ou rayer la surface en vitrocéramique. ■ Retirer la tache de la zone chauffée. ■ Laissez refroidir la surface. ■ Retirez les résidus et appliquez un nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique.
■ Tache alimentaire brûlé ■ Stries sombres ■ Taches sombres	■ Posez une serviette en papier humide ou une éponge sur le sol pendant 30 minutes pour ramollir la tache. ■ Enlevez la saleté avec un épurateur en plastique et un nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique ou avec le grattoir à verre. ■ Rincez la surface de cuisson et séchez-la.
Éclaboussures graisseuses	■ Retirez la graisse avec une éponge ou un chiffon savonneux. ■ Rincez soigneusement la surface de cuisson et séchez-la. ■ Appliquer le produit de nettoyage pour table de cuisson en vitrocéramique.
Traces métalliques : tache iridescente	Les casseroles dont la base est en aluminium, en cuivre ou en acier inoxydable peuvent laisser des traces. Traitez les marques de métal immédiatement après le refroidissement de la surface de cuisson. Le non-respect de cette consigne rend le retrait très difficile. ■ Nettoyez la surface de cuisson avec un nettoyant pour table de cuisson vitrocéramique. ■ Si cela ne supprime pas les marques, nettoyez la surface de cuisson avec une serviette en papier humide et un abrasif doux (Bon Ami®, Soft Scrub® sans javellisant). ■ Rincer la surface de cuisson et appliquer un nettoyant pour vitrocéramique.
Taches d'eau calcaire	Des liquides de cuisson chauds peuvent s'égoutter ou se renverser sur la surface de cuisson. Les minéraux de certaines eaux peuvent être transférés sur la surface de la table de cuisson et provoquer des taches. Éliminer les débordements et les taches avant de réutiliser la table de cuisson. ■ Nettoyez la surface de cuisson avec du vinaigre blanc non dilué. ■ Rincez la surface de cuisson et séchez-la. ■ Appliquer le produit de nettoyage pour table de cuisson en vitrocéramique.
Rayures sur la surface	Les petites rayures sont courantes et n'affectent pas la cuisson. Elles deviennent plus lisses et moins visibles avec l'usage quotidien du produit de nettoyage pour table de cuisson en vitrocéramique. ■ Appliquez un nettoyant pour table de cuisson vitrocéramique avant la cuisson. pour éliminer les grains de sable et les gravillons tels que le sel et les assaisonnements. ■ Il est possible de réduire les rayures en utilisant des casseroles dont la base est lisse, propre et sèche avant de les utiliser. Utiliser tous les jours le produit de nettoyage pour table de cuisson en vitrocéramique.

7.4 Entretien

Cet appareil ne nécessite aucun entretien autre que le nettoyage quotidien.
Pour de meilleurs résultats, appliquez quotidiennement de la crème nettoyante pour table de cuisson.

8 Dépannage

Vous pouvez éliminer vous-même les défauts mineurs de votre appareil. Veuillez lire les informations de dépannage avant de contacter le service à la clientèle. Cela peut éviter des frais de réparation inutiles.

⚠ AVERTISSEMENT
Des réparations mal exécutées sont dangereuses.
- ▸ Seuls les prestataires de services agréés doivent réparer l'appareil.
- ▸ Si l'appareil a un problème, appelez le service client.

⚠ AVERTISSEMENT
Les réparations non conformes sont dangereuses.
- ▸ Les réparations de l'appareil ne doivent être effectuées que par des prestataires de services agréés.
- ▸ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.

Défaut	Cause et dépannage
Aucun	La source d'alimentation électrique a été coupée. ▸ Vérifiez si les lumières et les autres appareils dans la pièce fonctionnent.
	L'électroménager n'a pas été connecté correctement selon le schéma de raccordement. **1.** Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. **2.** Vérifiez que l'électroménager a été branché tel qu'indiqué dans le schéma de connection.
	Il y a un défaut électronique ▸ Si le défaut ne peut être éliminé, appelez le service à la clientèle.
Tous les affichages clignotent	Les éléments de commande sont humides ou se trouvent sous des objets. ▸ Séchez les éléments de commande ou enlevez les objets.
_ clignoted dans l'écran de la zone de cuisson.	Il y a un défaut électronique ▸ Couvrez brièvement le panneau de commande avec votre main pour reconnaître le défaut.
F2	L'électronique a surchauffé. La zone de cuisson correspondante a été désactivée. **1.** Attendez que le système électronique se soit suffisamment refroidi. **2.** Touchez n'importe quel élément de contrôle. ✔ Lorsque le message d'erreur disparaît, l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer de cuisiner.
F4	L'électronique a surchauffé. Toutes les zones de cuisson se sont éteintes. **1.** Attendez que le système électronique se soit suffisamment refroidi. **2.** Touchez n'importe quel élément de contrôle. ✔ Lorsque le message d'erreur disparaît, l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer de cuisiner.
F5 et la position de chauffe clignotent en alternance. Un signal sonore retentit.	Il y a un ustensile de cuisson chaud près du panneau de commande. L'électronique risque de surchauffer. ▸ Retirez l'ustensile du panneau de commande. ✔ Vous pouvez continuer de cuisiner.
F5 et signal sonore	Il y a un ustensile de cuisson chaud près du panneau de commande. La zone de cuisson s'est éteinte pour protéger l'électronique. **1.** Retirez l'ustensile du panneau de commande. **2.** Attendez quelques secondes. **3.** Touchez n'importe quel élément de contrôle. ✔ Lorsque le message d'erreur disparaît, l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer de cuisiner.
F1 / F6	La zone de cuisson a surchauffé. Il s'est éteint pour protéger la surface de travail. **1.** Attendez que le système électronique se soit suffisamment refroidi. **2.** Remettez la zone de cuisson en marche. ✔ Vous pouvez continuer de cuisiner.
F8 + H / h et les zones de cuisson ne chauffent pas	La zone de cuisson a fonctionné en continu pendant une période prolongée sans interaction. La limitation automatique du temps a été déclenchée. ▸ Touchez n'importe quel élément de contrôle. ✔ Vous pouvez régler la zone de cuisson et continuer la cuisson.
E9000 / E9010	La tension d'alimentation est incorrecte. Elle est en dehors de la plage de fonctionnement normale. ▸ Contactez votre distributeur d'électricité.

Défaut	Cause et dépannage
E9011	L'appareil n'est pas correctement connecté. 1. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. 2. Vérifiez que l'électroménager a été branché tel qu'indiqué dans le schéma de connection.
dE et les foyers ne chauffent pas	Mode démo est activé. 1. Débranchez l'appareil du secteur pendant 30 secondes en désarmant brièvement le fusible dans le boîtier à fusibles. 2. Effleurez un élément de commande quelconque dans les 3 minutes qui suivent.

8.1 Renseignements supplémentaires

Remarques

- Si E s'allume sur l'afficheur, maintenez la touche tactile de la zone de cuisson en question enfoncée pour lire le code défaut.
- Si le code d'erreur ne figure pas dans le tableau, débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique, attendez 30 secondes, puis rebranchez-la. Si l'écran réapparaît, contactez l'assistance à la clientèle et indiquez-leur le code d'erreur précis.
- En cas de panne, l'appareil ne passera pas en mode veille.

8.2 Test de l'adéquation des ustensiles de cuisine

Avec cette fonction, vous pouvez vérifier la vitesse et la qualité du processus de cuisson pour des ustensiles de cuisine individuels.

Exigence

- La batterie de cuisine est froide.
- Vous avez lu les recommandations pour la cuisson à induction → *Page 31*.

1. Remplissez la casserole d'environ 8 oz. (200 ml) d'eau.
2. Placez l'ustensile sur la zone de cuisson qui correspond le mieux à la base de l'ustensile. Centrez la casserole sur la zone de cuisson.

   Si le diamètre de la zone de cuisson est beaucoup plus petit que le diamètre de l'ustensile, seul le milieu de l'ustensile chauffera. Cela peut avoir un effet négatif sur les résultats de cuisson.
3. Sélectionnez c12 dans les paramètres de base.
   → *"Modification des réglages de base", Page 36*
4. Appuyez sur n'importe quel élément de contrôle dans la plage de paramètres.

✔ - clignote dans l'affichage de la zone de cuisson.
✔ Le résultat du test apparaît sur l'affichage de la zone de cuisson après 10 secondes.
→ *"Résultats possibles du test d'aptitude des ustensiles de cuisine", Page 41*

Résultats possibles du test d'aptitude des ustensiles de cuisine

Il y a trois résultats possibles pour le test d'aptitude des ustensiles de cuisine.

Écran	Signification
0	L'ustensile n'est pas adapté à la zone de cuisson. Il ne chauffera pas. Si possible, testez à nouveau l'ustensile sur une zone de cuisson plus petite.
1	La batterie de cuisine met plus de temps que prévu à chauffer. Le processus de cuisson n'est pas idéal. Si possible, testez à nouveau l'ustensile sur une zone de cuisson plus petite.
2	L'ustensile chauffe correctement. Le processus de cuisson est bon.

9 FAQ

9.1 Utilisation de l’appareil

Question	Réponse
Pourquoi ne puis-je pas allumer la table de cuisson et pourquoi le symbole de verrouillage du panneau est-il allumé?	■ Le verrouillage du panneau est activé. Vous trouverez de plus amples informations sur cette fonction sous → *"Verrouillage du panneau", Page 35*
Pourquoi les voyants lumineux clignotent-ils et pourquoi un signal sonore retentit-il ?	■ Nettoyez la surface du bandeau de commande pour retirer les liquides ou les restes d'aliments. Retirez tous les objets susceptibles de couvrir le bandeau de commande. Vous trouverez de plus amples informations sur la désactivation du signal sonore au chapitre → *"Réglages de base", Page 36*.

9.2 Bruits

Question	Réponse
Pourquoi entend-on des bruits pendant la cuisson?	■ En fonction de la nature du fond du récipient, des bruits peuvent se produire pendant l’utilisation de la table de cuisson. Ces bruits sont normaux, ils font partie de la technologie de chauffage par induction. Ils n’indiquent aucune défectuosité.
Bruits possibles	■ **Un ronronnement profond comme un transformateur :** : ce bruit survient si vous cuisinez avec une position de chauffe élevée. Ce bruit disparaît ou s'atténue après réduction de la position de chauffage. ■ **Un sifflement léger :** survient si l'ustensile de cuisson est vide. Ce bruit disparaît lorsque vous ajoutez de l'eau ou des aliments dans l'ustensile de cuisson. ■ **Craquement :** survient avec des ustensiles de cuisson composés de différents matériaux superposés ou si vous utilisez simultanément des ustensiles de cuisson de tailles et matériaux différents. L'intensité du bruit peut varier en fonction de la quantité et du mode de préparation des aliments. ■ **Sifflements aigus :** ils peuvent se produire lorsque deux foyers sont utilisés simultanément à la position de chauffe maximale. Ces sifflements disparaissent ou s'atténuent dès que la position de chauffage est réduite. ■ **Bruits de ventilateur :** la table de cuisson est dotée d’une hotte qui se met en marche en cas de températures élevées. Le ventilateur peut également fonctionner une fois la table de cuisson éteinte si la température détectée est encore trop élevée.

9.3 Ustensile de cuisine

Question	Réponse
Quel ustensile de cuisson convient pour la table de cuisson à induction ?	■ Vous trouverez de plus amples informations sur les ustensiles adaptés à la cuisson à induction sous → *"Cuisson par induction", Page 31*.
Pourquoi le foyer ne chauffe-t-il pas alors que la position de chauffage clignote ?	■ L’élément sur lequel l’ustensile de cuisson est placé est éteint. Assurez-vous que l’élément sur lequel l’ustensile de cuisson est placé est allumé. ■ L'ustensile de cuisson est trop petit pour le foyer allumé ou ne convient pas pour l'induction. Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est compatible avec l'induction et qu'il est placé sur le foyer qui correspond le mieux à ses dimensions. Vous obtiendrez de plus amples informations sous → *"Cuisson par induction", Page 31*.
Pourquoi l'ustensile de cuisson met autant de temps pour chauffer ou bien pourquoi ne chauffe-t-il pas suffisamment, alors qu'un niveau de puissance élevé est réglé ?	■ L'ustensile de cuisson est trop petit pour le foyer allumé ou ne convient pas pour l'induction. Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est compatible avec l'induction et qu'il est placé sur le foyer qui correspond le mieux à ses dimensions. Vous obtiendrez de plus amples informations sous → *"Cuisson par induction", Page 31*.

Question	Réponse
Comment sont activés les foyers double ou triple ?	■ Ces foyers peuvent détecter des ustensiles de cuisson de taille différente. En fonction du matériau et des propriétés de l'ustensile de cuisson, par activation du foyer simple, double ou triple, le foyer s'adapte automatiquement pour transmettre la puissance appropriée pour un bon résultat de cuisson. Vous obtiendrez de plus amples informations sous → *"Cuisson par induction", Page 31*.

9.4 Nettoyage

Question	Réponse
Comment nettoyer la table de cuisson ?	■ Vous optimiserez les résultats avec des nettoyants spéciaux pour vitrocéramique. N'utilisez pas de détergents, de détergents pour lave-vaisselle ou concentrés ou de tampons à récurer. Vous obtiendrez de plus amples informations sous → *"Nettoyage et entretien", Page 37*.

10 Élimination

La présente section contient des renseignements sur l'élimination d'appareils usagés.

10.1 Éliminer un appareil usagé

L'élimination dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

▸ Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.

Pour connaître les circuits d'élimination actuels, veuillez vous adresser à votre revendeur ou à votre administration municipale.

11 Service à la clientèle

Contactez notre service à la clientèle si vous avez des questions, si vous n'arriver pas à corriger un défaut de l'appareil ou si ce dernier doit être réparé.
Nous nous efforçons de trouver une solution qui vous convient en espérant ainsi vous épargner les visites inutiles par un technicien.
Lors de toute réparation réalisée dans le cadre de la garantie, nous nous assurons que votre appareil est réparé avec des pièces de rechange d'origine par un technicien dûment formé et agréé. Nous utilisons exclusivement des pièces de rechange d'origine lors des réparations.
Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, consultez nos modalités de garantie auprès de votre détaillant ou sur notre site Web.
Si vous contactez le service à la clientèle, indiquez le numéro de modèle (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) de l'appareil.
USA:
1-800-944-2904
www.bosch-home.com/us/owner-support/get-support
www.bosch-home.com/us/shop
CA:
1-800-944-2904
www.bosch-home.ca/en/service/get-support
www.bosch-home.ca/en/service/cleaners-and-accessories

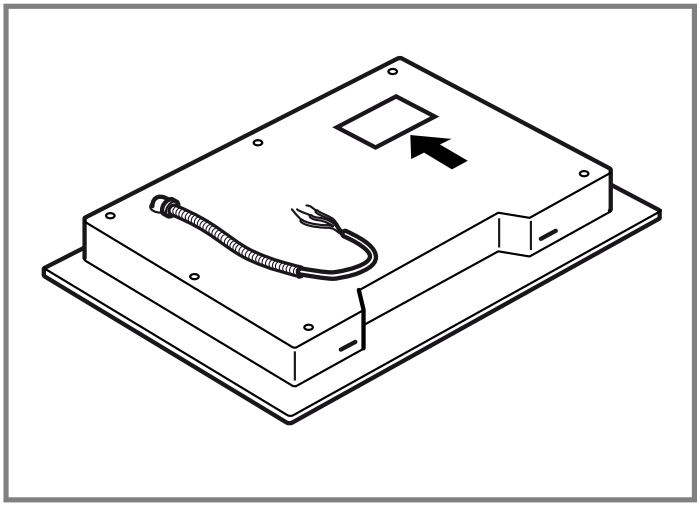
11.1 Numéro de modèle (E-Nr.) et numéro de fabrication (FD)

Le numéro de modèle (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique se trouve :
- sur la fiche signalétique de l'appareil.
- Sur la face inférieure de la table de cuisson.

Vous trouverez également le numéro de modèle (E-Nr.) sur la vitrocéramique. Par ailleurs, vous trouverez l'index du service après-vente (KI) et le numéro de fabrication (FD) dans les réglages de base → *Page 36*.
Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service à la clientèle, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

11.2 Emplacement de la plaque signalétique

Référez-vous à cette section pour voir où se trouve la plaque signalétique de votre appareil.
- sur la face inférieure de l'appareil
- sur le ticket de l'appareil
- Vous pouvez également vérifier l'index du service client (CSI) et le numéro FD dans les paramètres de base.
  → *"Modification des réglages de base", Page 36*



12 ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT

12.1 Couverture de la garantie limitée

La garantie limitée fournie par BSH Home Appliances (« Bosch ») dans cet énoncé de garantie limitée s'applique seulement à l'appareil Bosch qui vous a été vendu (« Produit »), pour autant que le produit ait été acheté :

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

Les garanties aux présentes s'appliquent à l'acheteur original du Produit sous garantie et à tout propriétaire successif du produit acheté pour une utilisation résidentielle habituelle et la durée de la garantie. Assurez-vous de renvoyer la carte d'enregistrement; bien que cette démarche ne soit pas nécessaire pour que la garantie soit valide, c'est la meilleure façon de permettre à Bosch de vous avertir dans l'éventualité improbable d'un avis de sécurité ou d'un rappel du produit.

12.2 Durée de la garantie

Bosch garantit que le Produit est exempt de défauts matériels et de fabrication, laquelle garantie s'applique pour une période de trois cent soixante-cinq (365) jours à compter de la date d'achat. La période susmentionnée commence à partir de la date d'achat et ne doit pas être retenue, retardée, prolongée, ou interrompue pour une raison quelconque. Ce produit est également garanti comme étant exempt de défauts **cosmétiques** au niveau du matériau et de la fabrication (par ex. d'égratignures sur l'acier inoxydable, d'imperfections au niveau de la peinture/porcelaine, d'éclats, de bosses ou autres dommages à la finition du produit), pour une période de trente (30) jours à partir de la date d'achat ou de la date limite pour une construction neuve. La présente garantie **esthétique** exclut les variations légères de couleur causées par les différences inhérentes entre les sections peintes et les sections en porcelaine, de même que les différences causées par l'éclairage de la cuisine, l'emplacement du produit et autres facteurs similaires. La présente garantie **esthétique** exclut spécifiquement tous les appareils en montre, de plancher, « tel quel » et remis à neuf.

12.3 Réparation ou remplacement : votre recours exclusif

Pendant cette période de garantie, Bosch ou l'un de ses centres de réparations autorisés réparera gratuitement votre Produit (sous réserve de certaines restrictions aux présentes) si celui-ci présente des défauts de matériels ou de fabrication. Si des tentatives raisonnables pour réparer le produit sont vaines, alors Bosch remplacera le produit (un modèle supérieur peut être offert, à la seule discrétion de Bosch, moyennant des frais supplémentaires). Rien dans cette garantie n'exige que les pièces endommagées ou défectueuses soient remplacées par des pièces d'un type ou d'une conception différent de la pièce d'origine. Toutes les pièces ou les composants enlevés demeurent la seule propriété de Bosch. Toute pièce remplacée ou réparée doit être identique à la pièce d'origine aux fins de la présente garantie et la garantie ne sera pas prolongée en regard de telles pièces. La seule responsabilité de Bosch est de faire réparer le produit défectueux uniquement par un centre de réparation autorisé pendant les heures de travail normales. Pour la sécurité et éviter des dommages matériels, Bosch recommande fortement de ne pas réparer le produit soi-même ni de le faire réparer par un centre de réparation non-autorisé; Bosch ne sera pas tenue responsable de réparations ou de travail effectués par un centre de réparation non autorisé. Les centres de réparation autorisés sont les personnes ou les entreprises qui ont été spécialement formées sur les produits Bosch et qui possèdent, selon l'opinion de Bosch, une réputation supérieure pour le service après-vente et la capacité technique (il est à noter qu'elles sont des entités indépendantes et non des agents, partenaires, affiliés ou représentants de Bosch). Nonobstant ce qui suit, Bosch ne sera pas tenue responsable d'aucune façon si le produit est situé dans une région éloignée (supérieure à 100 miles d'un centre de réparation autorisé) ou n'est pas accessible de façon raisonnable, dans un environnement ou un local dangereux, menaçant ou périlleux; dans une telle éventualité, à la demande du consommateur, Bosch pourrait encore payer les frais de main-d'œuvre et de pièces et expédier les pièces au centre de réparation autorisé le plus près, mais le consommateur serait entièrement responsable pour tous les frais de déplacement et autres frais spéciaux encourus par le centre de réparation, en autant qu'il accepte la demande de réparation.

12.4 Produit hors garantie

Bosch n'a aucune obligation, aux termes de la loi ou autrement, d'offrir toute concession, incluant réparation, prorata ou remplacement de produit une fois la garantie expirée.

12.5 Exclusions de garantie

La couverture de garantie décrite dans les présentes exclut tous les défauts ou dommages pour lesquels Bosch serait directement imputable, y compris, sans s'y limiter, l'un ou plusieurs des cas suivants :

- Utilisation du produit autre qu'un usage normal, habituel et de la façon destinée (incluant, sans s'y limiter, toute forme d'utilisation commerciale, d'utilisation ou de rangement d'un produit pour l'intérieur à l'extérieur, d'utilisation du produit de concert avec un transporteur aérien ou marin).
- Mauvaise conduite de toute partie, négligence, mauvaise utilisation, abus, accidents, fonctionnement inadéquat, mauvais entretien, installation inadéquate ou négligente, altération, manquement d'observer les instructions de fonctionnement, mauvaise manipulation, service non autorisé (incluant réparation par le consommateur ou exploration du fonctionnement interne du produit).
- Réglage, modification ou altération de tout type.
- Non conformité aux normes fédérales, provinciales, municipales ou électriques en vigueur au pays, aux codes de plomberie ou du bâtiment, aux

réglementations ou aux lois, incluant le non respect d'installer le produit en stricte conformité avec les codes et les réglementations du bâtiment et d'incendie locaux.
- Bris et usure normaux, déversements d'aliments ou de liquides, accumulations de graisse ou d'autres substances dans, sur ou autour du Produit.
- Toute force ou tout facteur externe, élémentaire et / ou environnemental, incluant sans limitation, la pluie, le vent, le sable, les inondations, les incendies, les coulées de boue, le gel, l'humidité excessive ou l'exposition prolongée à l'humidité, la foudre, les surtensions, les problèmes de structure autour de l'appareil et les désastres naturels.
- Demandes de service visant à corriger l'installation de votre Produit, à obtenir des conseils à propos de son utilisation, à remplacer les fusibles de votre maison ou à réparer l'installation électrique ou la plomberie de votre foyer.

En aucun cas, Bosch ne sera tenue responsable de dommages survenus à la propriété environnantes, incluant les armoires, les planchers, les plafonds et les autres objets ou structures situés autour du produit. Également exclus de la garantie sont les Produits dont les numéros de série ont été modifiés, effacés ou enlevés;les demandes de réparations pour enseigner le fonctionnement du Produit ou les visites où il n'y a aucun problème avec le produit; la correction de problèmes d'installation (le consommateur est seul responsable pour toute structure et tout réglage du Produit, incluant l'électricité, la plomberie et les autres raccordements nécessaires, pour une fondation / plancher approprié[e], et pour toute modification incluant, sans limitation, armoires, murs, planchers, tablettes, etc.) et le réenclenchement de disjoncteurs ou le remplacement de fusibles.
DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LOI, LA PRÉSENTE GARANTIE PRÉCISE LES RECOURS EXCLUSIFS DONT VOUS DISPOSEZ À L'ÉGARD DU PRODUIT, QUE LA DEMANDE SOIT FONDÉE SUR UN CONTRAT OU DÉLIT (Y COMPRIS RESPONSABILITÉ ABSOLUE OU NÉGLIGENCE) OU AUTRE. LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTES LES AUTRES GARANTIES, EXPRESSES OU IMPLICITES. TOUTES GARANTIES IMPLICITES AUX TERMES DE LA LOI, QUE SE SOIT LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, OU AUTRES, SONT LIMITÉES DANS LE TEMPS À LA DURÉE DE CETTE GARANTIE LIMITÉE EXPRESSE. LE FABRICANT NE SERA EN AUCUN CAS RESPONSABLE DE DOMMAGES CONSÉCUTIFS, SPÉCIAUX, ACCESSOIRES, INDIRECTS OU DE « PERTES COMMERCIALES » ET / OU DE DOMMAGES PUNITIFS, DE PERTES OU DE DÉPENSES, Y COMPRIS SANS S'Y LIMITER, ABSENCE DU TRAVAIL, FRAIS D'HÔTEL ET / OU FRAIS DE RESTAURANT, FRAIS DE REMANIEMENT EN EXCÉDENT DES DOMMAGES DIRECTS QUI SONT DÉFINITIVEMENT CAUSÉS EXCLUSIVEMENT PAR BOSCH, OU AUTREMENT. CETAINS ÉTATS N'AUTORISENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DE DOMMAGES ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS, ET CERTAINS ÉTATS N'AUTORISENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES. PAR CONSÉQUENT, LES EXCLUSIONS OU LES LIMITES SUSMENTIONNÉES POURRAIENT NE PAS VOUS CONCERNER. LA PRÉSENTE GARANTIE VOUS DONNE DES DROITS PRÉCIS RECONNUS PAR LA LOI ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT AVOIR D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE.

Aucune tentative de modifier, changer ou amender la présente garantie ne peut être valide sans le consentement écrit autorisé par un dirigeant de BSH.

12.6 Obtention du service de garantie

Pour obtenir le service de garantie de votre produit, vous devez contacter le service client Bosch au 1-800-944-2904 pour planifier une réparation.

Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:
www.bosch-home.com/welcome

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.
Find out everything about the many ways Bosch can support you:
www.bosch-home.com/service
Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Home Appliances Corporation
1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614
USA
www.bosch-home.com
1-800-944-2904
© 2021 BSH Home Appliances Corporation

9001444936 (010129)
en-us, fr-ca