BOSCH

Register your appliance and join the Bosch family of perks:
Enregistrez votre appareil et profitez des avantages Bosch :
registerbosch.com

MyBosch

Cooktop

NITP660SUC **NITP660UC**

[en-us]	Use and Care Manual	Cooktop	2
[fr-ca]	Manuel d'utilisation	Surface de cuisson	29

You can find additional information and explanations online.
Scan the QR code on the title page.



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 5
1.7 Electromagnetic interference 6
1.8 Proper installation and maintenance 6
1.9 State of California Proposition 65 Warnings 6

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 Suitable cookware 9
4.1 Size and characteristics of the cookware 9

5 Familiarizing yourself with your appliance 9
5.1 Control panel 9
5.2 Distribution of the cooking zones 10
5.3 Cooking zones 10
5.4 Residual heat indicator 11

6 Before using for the first time 11
6.1 Initial cleaning 11
6.2 Induction cooking 11
6.3 Cookware 11
6.4 Configuring Home Connect 11

7 Operation 11
7.1 Turning the cooktop on 11
7.2 Turning the cooktop off 11
7.3 Cooking zone settings 11
7.4 Recommended cooking settings 12
7.5 FlexInduction™ cooking zone 13
7.6 PowerMove® function 14
7.7 Kitchen timer 14
7.8 Count-up timer 15
7.9 SpeedBoost® 15
7.10 ShortBoost 15
7.11 Keep warm 16
7.12 AutoChef® 16
7.13 Panel lock 18
7.14 Wipe protection 19
7.15 Basic settings 19
7.16 Energy consumption display 20
7.17 Power limitation 20

8 Home Connect® 20
8.1 Setting up the Home Connect® app 20
8.2 Setting up Home Connect® 20
8.3 Overview of the Home Connect® settings 20
8.4 Changing settings via the Home Connect® app 21
8.5 Software update 21
8.6 Remote diagnostics 22
8.7 Data Protection 22

9 Cooktop-based hood control 22
9.1 Resetting the connection 22
9.2 Controlling the hood via the cooktop 22
9.3 Overview of the hood control settings 22

10 Cleaning and maintenance 23
10.1 General cleaning instructions 23
10.2 Cleaning agents 23
10.3 Cleaning the cooktop 24
10.4 Cleaning the cooktop frame 24

11 Troubleshooting 24
11.1 Display information 24
11.2 Additional information 25
11.3 Cookware test 25

12 Disposal 26
12.1 Disposal of your old appliance 26

13 Customer Service 26
13.1 Model number (E-Nr.) and production number (FD) 26
13.2 Rating plate location 26

14 STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY 26
14.1 What this warranty covers & Who it applies to 26
14.2 How long the warranty lasts 27
14.3 Repair/replace as your exclusive remedy 27
14.4 Out of warranty product 27
14.5 Warranty exclusions 27
14.6 Obtaining warranty service 28
14.7 Product information 28

Recursos y ayuda en línea en español 59

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Read all of the instructions carefully before using the appliance. In order to reduce the risk of fire, electric shocks and personal injuries when using the appliance, follow the basic safety precautions, including the following safety instructions.

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.

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 electrician 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 26*. 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.
- for normal household use 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:
- On boats or in vehicles.
- This appliance is not intended for operation with an external clock timer or a 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
While cooking food items, small amounts of certain by-products, such as particulate matter / soot, can be released. To minimize exposure to these substances:
- ▶ Always ensure proper ventilation by using an appropriate ventilation fan or hood vented to the outside and/or an open window.
- ▶ Always operate the unit according to the instructions in this manual.

WARNING
Overheated materials can cause fire or burns and may produce potentially harmful smoke or fumes.
- ▶ To prevent overheating, turn ventilation hood ON when heating grease, fats or frying using medium to high heat settings.
- ▶ Avoid heating empty pots and pans.
- ▶ Do not allow pans to boil dry.
- ▶ Do not allow aluminum foil, plastic, paper, or cloth to come in contact with a hot surface element, burner, or grate.

WARNING
To avoid risk of fire, do not leave the cooktop unattended while in use. Unattended cooking can lead to fire hazards, property damage, and injury. Always supervise cooking, especially when using high heat with oils and fats. Boilovers may cause smoking and greasy spillovers may ignite.

WARNING
A fire could occur during cooking.
- ▶ Always have a working smoke detector near the kitchen.
- ▶ 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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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!

WARNING
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 sizes.
- Select cookware having flat bottoms large enough to cover the surface unit cooking zone.
- The use of undersized cookware will expose a portion of the cooking zone to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of cookware to cooking zone 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.

WARNING
If the frying sensor is not working properly, overheating may result causing smoke and damage to the pan or fire.
WHEN COOKING WITH THE FRYING SENSOR FUNCTION OBSERVE THE FOLLOWING
- Always use a sensor frying pan.
- Always put the pan in the center of the cooking zone.
- Do not place a lid on the pan.
- Never leave hot fat or oil unattended.

WARNING
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 or fuse in the electrical panel.
- Contact Customer Service for support.

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

WARNING
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.

To avoid risk of fire 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.

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.

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.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING
Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons, and lids on the cooktop surface since they can get hot.

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.

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.

WARNING
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.

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

WARNING
Moisture intrusion may cause an electric shock.
- Do not use any steam cleaners or high-pressure cleaners to clean the appliance.

To avoid risk of injury from a damaged appliance or power cord, observe the following.
- Do not turn the power on if the appliance or the power cord is damaged. Doing so may cause injury.
- Never operate a damaged appliance.
- If the surface is cracked, you must switch off the appliance in order to prevent a possible electrical shock. To do this, switch off the appliance via the circuit breaker in the circuit breaker panel rather than at the main switch.
- If the appliance or the power cord is damaged, immediately switch off the breaker in the circuit breaker box.
- Call Customer Service. →*Page 26*
- Repairs to the appliance should only be performed by an authorized service provider.

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

WARNING
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

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.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING
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.

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 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
To avoid the risk of suffocation:
- Do not allow children to play with packaging material.

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.

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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 23*

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	How to avoid
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	How to avoid
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	How to avoid
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	How to avoid
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 cookware with a base diameter that matches the cooking zone. Center the cookware on the cooking zone.
Tip: For frying pans, cookware manufacturers usually state the top diameter of the cookware. The diameter of the pan 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.
- ✔ Large 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.

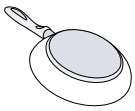
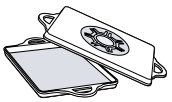
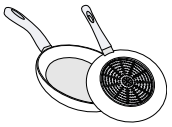
Select a lower power level as soon as possible. Select a suitable power level to continue cooking.
- ✔ For ongoing cooking a lower power level is sufficient.

4 Suitable cookware

Cookware that is suitable for induction cooking must have a ferromagnetic base, i.e. it must be attracted by a magnet. The base must also match the size of the cooking zone. If cookware is not detected on a cooking zone, place it on the cooking zone with the next smallest diameter.

4.1 Size and characteristics of the cookware

To be able correctly detect the cookware, you must take the size and the material of the cookware into consideration. All cookware bases must be perfectly flat and smooth.
Use Cookware test to check whether the cookware is suitable.

Cookware	Materials	Properties
Recommended cookware 	Stainless steel cookware in a sandwich design that distributes the heat well.	This cookware distributes the heat evenly, heats up quickly, and ensures that it can be detected easily.
	Ferromagnetic cookware made of enameled steel, cast iron, or special induction cookware made of stainless steel.	This cookware distributes the heat evenly, heats up quickly, and ensures that it can be detected.
Suitable 	The base is not fully ferromagnetic.	If the ferromagnetic area is smaller than the base of the cookware, only the area that is ferromagnetic heats up. As a result, the heat is not distributed evenly.
	Cookware bases with aluminum content.	These cookware bases reduce the ferromagnetic area, which means that less power is emitted to the cookware. This cookware may not be sufficiently detected or may not be detected at all, and therefore does not heat sufficiently.
Not suitable	Cookware made from normal thin steel, glass, clay, copper or aluminum.	

Notes

- Do not use adapter plates between the cooktop and the cookware.
- Do not heat up empty cookware and do not use cookware with a thin base, as this may become very hot.

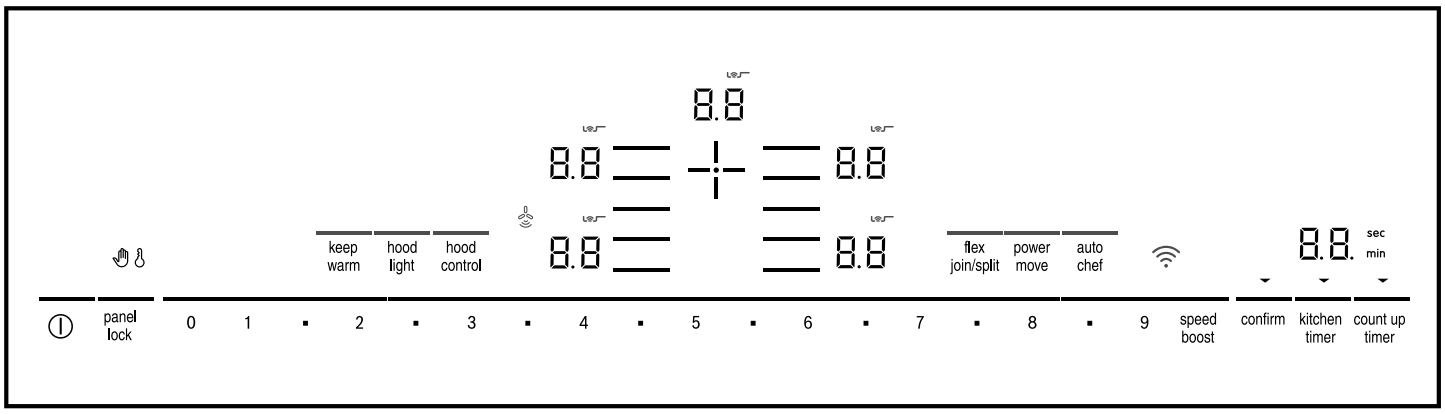
5 Familiarizing yourself with your appliance

This Use and Care Manual covers several models. Your model may have some but not all of the features listed.

5.1 Control panel

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.



Touch keys

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

- The indicators above the touch keys that currently can be selected light up.
- The touch keys for functions that currently cannot be selected do not light up.
- The indicators for selected functions or cooking zones light up brighter.

Touch key	Function
⏻	Main switch
0 1 ■ 2 ■ 3 ■ ... ■ 9	Settings area
⊟/+	Select cooking zone
panel lock	Wipe protection / Panel lock
speed boost	SpeedBoost® and ShortBoost function
power move	PowerMove® function
auto chef	AutoChef® function
flex join/split	FlexInduction™ flexible cooking zone
kitchen timer	Kitchen timer
count up timer	Count-up timer
keep warm	Keep warm function
confirm	Home Connect® confirmation key
hood control	Hood control function
hood light	Hood light control

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.

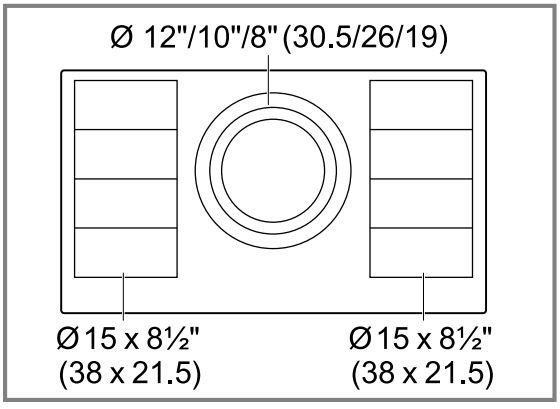
Displays

The displays show active settings and functions.

When you select a cooking zone, the settings for this cooking zone light up brighter.

Display	Name
0.0	Cooktop ready
1 - 9	Power levels
H/ h	Residual heat indicator
b.	SpeedBoost® function active
Pb.	ShortBoost function active
	AutoChef® active
00	Timer value
Lo	Keep warm function active
	Wipe protection active
	Panel lock active
	Wi-Fi
	Automatic hood control active

5.2 Distribution of the cooking zones



( ) = cm

Note: The graphics are representative. Your appliance may have different graphic or design appearances.

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.

Symbol	Cooking zone	Function
◎	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.
▭	Single cooking zone	Use cookware that matches the size of the cooking zone.
▯	Flexible cooking zone	→ *"FlexInduction™ cooking zone", Page 13*

5.4 Residual heat indicator

The cooktop has a residual heat indicator for each cooking zone. Do not touch the cooking zone if the residual heat indicator is lit.

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

6 Before using for the first time

Observe the following recommendations.

6.1 Initial cleaning

Remove any leftover packaging from the cooktop surface and wipe the surface with a damp cloth. You can find a list of recommended detergents on the official website *www.bosch-home.com*.
Further information on care and cleaning. →*Page 23*

6.2 Induction cooking

In comparison to conventional cooktops, cooking on an induction cooktop brings with it a series of changes and has a number of benefits such as time savings when cooking and frying, energy savings, as well as greater ease of cleaning and care. It also offers improved heat control as the heat is generated directly in the cookware.

6.3 Cookware

You can find a list of recommended cookware on the official website *www.bosch-home.com*.
Further information on suitable cookware. →*Page 9*

6.4 Configuring Home Connect

When you first switch on the appliance, you will be prompted to set up your home network. The ᯤ symbol lights up for a few seconds on the display panel.
To begin setting up the connection, touch the ᯤ sensor and proceed in accordance with the information given in the section entitled . To exit initial set-up, touch any sensor.
→ *"Home Connect® ", Page 20*

7 Operation

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

7.1 Turning the cooktop on

- ▸ Press ⏻.
- ✔ The indicator above ⏻ turns on.
- ✔ The symbols for the cooking zones and functions available at this time light up.
- ✔ *0.0* lights up in the cooking zone displays.

7.2 Turning the cooktop off

- ▸ Press and hold ⏻ until all indicators go out.
- ✔ 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.

7.3 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.

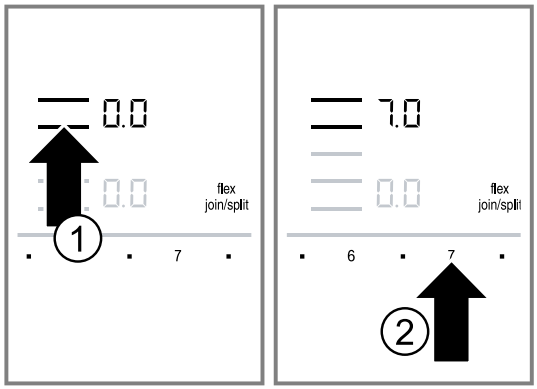
Setting	Power level
1	lowest power level
9	highest power level
■	Intermediate setting for all power levels

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 + or ▯ to select a cooking zone ①.
✔ *0.0* lights up brighter on the cooking zone display.

3. Set the power level in the settings area ②. Press ■ to set an intermediate level, for example 1.5 or 3.5.



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.
  → *"Cookware test", Page 25*
- 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.
- Place cookware on the flexible cooking zone in the correct position according to size.
  → *"FlexInduction™ cooking zone", Page 13*

Changing the power level

1. Press + or ⊟ to select a cooking zone.
2. Set the power level in the settings area.

Turning the cooking zone off

1. Press + or ⊟ to select a 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.

7.4 Recommended cooking settings

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

- Select power level 8 or 9 for bringing water to a boil or heating up the pan.
- 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.
  → *"Kitchen timer", Page 14*
- 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.
- You can find recommendations for energy-efficient cooking under
  → *"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	1.5
Butter	1.0 - 2.0

Heating

Frozen vegetables, e. g. spinach	2.5 - 3.5
Broth	7.0 - 8.0
Thick soup	1.5 - 2.5
Milk [1]	1.0 - 2.0

Simmering

Delicate sauce, e. g. Béchamel sauce	4.0 - 5.0
Spaghetti sauce	2.0 - 3.0
Pot roast	4.0 - 5.0
Fish [2]	4.0 - 5.0

Cooking

Rice, with double amount of water	2.0 - 3.0
Potatoes boiled in their skins, with 1-2 cups of water	4.0 - 5.0

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

Boiled potatoes, with 1-2 cups of water	4.0 - 5.0
Fresh vegetables, with 1-2 cups of water	2.0 - 3.5
Frozen vegetables, with 1-2 cups of water	3.5 - 4.5
Pasta, with 2-4 qt. water [1]	6.0 - 7.0
Pudding [2]	1.0 - 2.0
Cereals	2.0 - 3.0

Frying

Pork chop [3]	5.5 - 6.5
Chicken breast [3]	5.0 - 6.0
Bacon	6.0 - 7.0
Eggs	5.0 - 6.0
Fish	5.0 - 6.0
Pancakes	6.0 - 7.0

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

Deep-frozen foods, e. g. chicken nuggets (0.5 lb per serving)	8.0 - 9.0
Other, e. g. donuts (0.5 lb per serving)	4.5 - 5.5

Keep warm

Tomato sauce	1.5

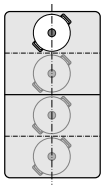
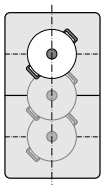
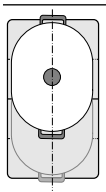
7.5 FlexInduction™ cooking zone

You can use the flexible cooking zone as one large cooking zone, or as two separate cooking zones. The flexible cooking zone has 4 induction elements, which are controlled independently from each other. When you use the FlexInduction™ function, only the area that is covered by cookware is activated.

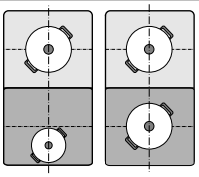
Cookware recommendations for the flexible cooking zone

Place the cookware in the middle of the cooking zone. This assures optimal pot detection and heat distribution.

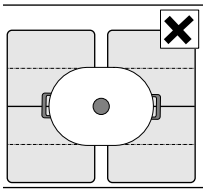
Flexible cooking zone as one large cooking zone

Possible cookware positions	Explanation
	The cookware diameter is smaller than or equal to 5⅛" (13 cm). Place the cookware on one of the four positions shown in the illustration.
	The cookware diameter is larger than 5⅛" (13 cm). Place the cookware on one of the three positions shown in the illustration.
	The cookware takes up more than one of the positions shown above. Position the cookware starting on the upper or lower edge of the flexible cooking zone.

Flexible cooking zone as two separate cooking zones

Possible cookware positions	Explanation
	The front and rear cooking zones each have two induction elements. They can be used independently of each other. Use only one item of cookware on each cooking zone. Select the required heat setting for each of the cooking zones.

Restrictions

Not possible cookware position	Explanation
	Position the cookware so that is covers only one of the flexible cooking zones. Otherwise, the cooking zones will not be activated as intended and the cooking result will not be satisfactory.

Using the flexible zone as two separate cooking zones

- Make the settings for each cooking zone independently.
  → *"Cooking zone settings", Page 11*

Note: The flexible cooking zone operates as two separate cooking zones as a default. If you want the FlexInduction™ function to be activated automatically you can adjust the basic settings.
→ *"Basic settings", Page 19*

Activating the FlexInduction™ function

1. Place the cookware on the flexible cooking zone.
2. Select one of the two cooking zones that belong to the flexible cooking zone.
3. Press **flex join/split**.

✔ ▯ lights up.

4. Set the power level.

✔ The power level is displayed on both cooking zone displays.

Note: If both cooking zones are set to different power levels before being linked, both cooking zones switch to 0.

[1] Ongoing cooking without lid
[2] Cook without lid
[3] Turn the food several times.

Changing the power level for the flexible cooking zone

1. Select one of the two cooking zones of the flexible cooking zone.
2. Change the power level in the settings area.

Adding cookware to the flexible cooking zone

You can add a piece of cookware while you are cooking on the flexible cooking zone.

1. Place the additional piece of cookware on the flexible cooking zone.
2. Select one of the two cooking zones of the flexible cooking zone.
3. Press **flex join/split** twice.

✔ The additional cookware is detected.
✔ The power level stays the same.

Note: If you remove the cookware from the cooking zone, or lift it up, the cooking zone begins to search for the cookware. The power level stays the same.

Deactivating the FlexInduction™ function

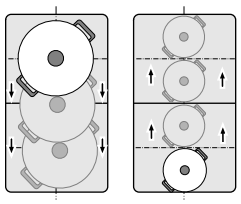
1. Select one of the two cooking zones of the flexible cooking zone.
2. Press **flex join/split**.

✔ The flexible cooking zone is split into two separate cooking zones.

Note: If the cooking zone is switched off, and then switched back on again later, the flexible cooking zone is reset to function as two independent cooking zones.

7.6 PowerMove® function

This function activates the entire flexible cooking zone, and divides it into three cooking areas with different preset power levels.
You can move an item of cookware during the cooking process to another cooking area with a different power level without making any settings.



Preset power levels

- Front area = power level *9*
- Middle area = power level *5*
- Back area = power level *1.5*

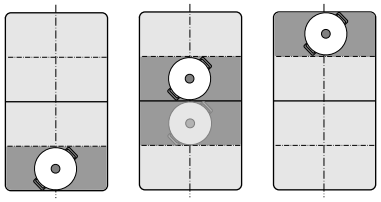
General information for using this function:

- You can preset different power levels for each cooking zone in the basic settings.
  → *"Basic settings", Page 19*
- Only use one item of cookware.
- If more than one item of cookware is detected on the flexible cooking zone, the function is deactivated.
- When you move or lift up the cookware, the cooktop automatically starts searching and the power level of the area in which the cookware was detected is set.

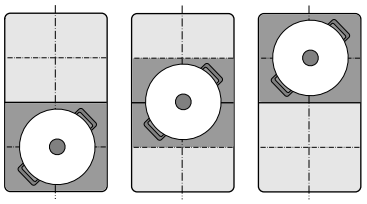
Cooking areas for PowerMove® function

The size of the cooking area depends on the cookware used and whether it is positioned correctly.

Cooking areas for small pans



Cooking areas for large pans



Activating PowerMove®

1. Select one of the two cooking zones in the flexible cooking zone.
2. Press **power move**.

✔ The indicator above **power move** lights up.
✔ The flexible cooking zone is activated as a joined cooking zone.
✔ The power level in the area in which the cookware is located lights up in the cooking zone display.

Changing the power level for PowerMove®

You can change the power levels for the individual cooking areas during the cooking process.

1. Set the cookware down on the cooking area.
2. Change the power level in the settings area.

✔ Only the power level for the cooking area on which the cookware is located is changed.

Deactivating PowerMove®

▸ Press **power move**.
✔ The indicator above **power move** goes out.

Notes

- If you set one of the cooking areas to *0*, the function is deactivated after a few seconds.
- When the function is deactivated, the power levels for the three cooking areas are reset to the preset values.

7.7 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 **kitchen timer**.
✔ 00 lights up in the timer display.
✔ The indicator above **kitchen timer** lights up.
2. Set the desired time in the settings area.
3. Press **kitchen timer** to confirm.
✔ The time starts to count down after a few seconds.
✔ When the time has elapsed, a beep sounds. 00 blinks in the timer display.
✔ The indicator above **kitchen timer** blinks.
4. Press any key to turn off the signals. After 10 seconds the signals stop automatically.

Changing or canceling the kitchen timer

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

7.8 Count-up timer

The Count-up timer displays the time that has elapsed since activating the function.
The Count-up timer works independently from the cooking zones and from other settings. This function does not automatically switch off a cooking zone.

Starting the Count-up 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.

- Press **count up timer**.
✔ 00 lights up on the timer display.
✔ The indicator above **count up timer** lights up.
✔ The timer starts to count up.

Canceling the Count-up timer

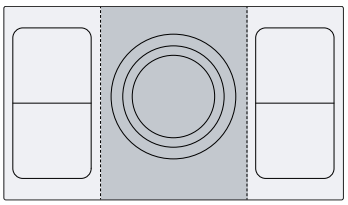
1. Press **count up timer**.
✔ The timer stops running.
2. Press **count up timer** again.
✔ The timer is cleared and turns off.

7.9 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.
You can also use this function on the flexible cooking zone if it is used as a joined 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 + or ⌸ to select a 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 + or ⌸ to select a 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.

7.10 ShortBoost

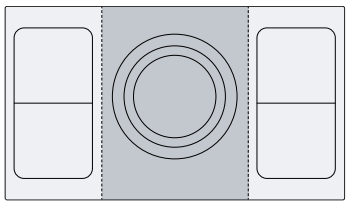
With this function you can heat cookware faster than with power level 9.
You can also use this function on the flexible cooking zone if it is used as a joined cooking zone.

Recommendations for using this function:
- Always use cookware that has not been pre-heated.
- Use cookware with a flat base.
- Do not use cookware with a thin base.
- Never leave empty cookware, oil, butter or lard to heat up unattended.
- Do not place a lid on the cookware.
- Place the cookware on the center of the cooking zone.
- Ensure that the diameter of the base of the cookware matches the size of the cooking zone.
- Refer to the information on cooking with induction for information on the type, size and positioning of the cookware.

Restrictions for using the ShortBoost 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 ShortBoost

⚠ WARNING
Oil and fat heat up quickly with the ShortBoost function. Overheated oil and fat may ignite.
- ▸ Never leave the cooktop unattended during cooking.

1. Press + or ⊟ to select a cooking zone.
2. Press **speed boost** twice.

✔ *P.b* lights up on the cooking zone display.

Deactivating ShortBoost

The function is turned off automatically after 30 seconds. You can turn it off manually before that.

1. Press + or ⊟ to select a cooking zone.
2. Press **speed boost**.

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

7.11 Keep warm

This function is suitable for melting chocolate or butter and for keeping food warm.

Activating the keep warm function

1. Select the cooking zone.
2. Press **keep warm**.

✔ *Lo* lights up on the cooking zone display.

Deactivating the keep warm function

1. Select the cooking zone.
2. Press **keep warm**.

✔ *Lo* goes out.
✔ The cooking zone turns off and the residual heat indicator lights up.

7.12 AutoChef®

With the AutoChef® function, a sensor controls the temperature of the pan. You can fry while the pan maintains the selected temperature.

Advantages when using the AutoChef® function:
- The cooking zone only continues heating for as long as this is necessary to maintain the temperature. This saves energy and prevents the oil or fat from overheating.
- The frying function reports when the empty frying pan has reached the optimum temperature for adding oil and then for adding the food.

General notes for using the AutoChef® function:
- Do not place a lid on the frying pan. This will prevent the function from activating correctly. Use a splatter guard to prevent fat from spitting out.
- Use suitable oil or fat. If you are using butter, margarine, cold-pressed olive oil or lard, use temperature setting 1 or 2.
- Never leave fat or oil unattended while you are heating it.
- If the cooking zone is a higher temperature than the cookware or vice versa, the cooking sensor is not activated correctly.

Frying pans

⚠ CAUTION
When using a conventional frying pan observe the following notes.
- ▸ Some frying pans may overheat. They may reach a temperature above or below the selected frying level. Try the lowest frying level first and then change it according to your requirements.
- ▸ Make sure that the diameter of the base of the frying pan corresponds to the size of the cooking zone. Place the pan in the center of the cooking zone.

Frying levels

The AutoChef® function offers 5 frying levels.

Frying level	Temperature	Suitable for
1	Very low	Preparing and reducing sauces, sweating vegetables and frying food in extra virgin olive oil, butter or margarine.
2	Low	Frying food using extra virgin olive oil, butter or margarine, e.g. omelettes, French toast, hash browns.
3	Medium-low	Frying fish, pancakes and thick food such as Hamburgers or pork chops.
4	Medium-high	Frying ground meat, vegetables or thin slices of meat, e.g. veal cutlet.
5	High	Frying food at high temperatures, e.g. steaks medium rare or fried cooked potatoes.

Setting AutoChef®

⚠ CAUTION
Hot oil or fat may ignite.
- ▸ Never leave hot fat or oil unattended.
- ▸ Do not place a lid on the frying pan. This will prevent the AutoChef® function from activating correctly. Use a mesh splatter guard to prevent fat from spitting out.
- ▸ Only use fat or oil that is suitable for frying.
- ▸ When you are using butter, margarine, olive oil or lard, select frying level 1 or 2.

▸ Do not use AutoChef® for boiling.

Notes
- The outer ring of the triple cooking zone is not available with AutoChef®. The triple cooking zone will automatically be operated as a dual cooking zone.
- If the size of the pan is unsuitable or the pan is poorly positioned on the flexible cooking zones the AutoChef® may not be activated.
  → *"FlexInduction™ cooking zone", Page 13*

Requirements
- The cooktop is turned on.
- You have selected a suitable frying level from the chart. →*Page 16*

1. Place the frying sensor pan in the center of the cooking zone with the AutoChef® feature.
2. Select the cooking zone.
3. Press **auto chef**.

✔ and light up in the cooking zone display.
✔ The frying levels 1 - 5 light up in the settings area.

4. Select the desired frying level with the number keys in the settings area.

✔ blinks.
✔ When the set frying temperature is reached a beep sounds and stops blinking.

5. Add the frying oil to the pan.
6. Add the ingredients.
   Turn the food over as usual to avoid burning.

Turning AutoChef® off

1. Select the cooking zone.
2. Touch **auto chef**.

Frying recommendations

Here you can find recommendations which frying level is best used for particular foods. The frying time depends on the type, weight, thickness and quality of the food.

Cooking tips
First heat the empty pan. Add the fat and the food to the pan when the signal sounds.

Meat

Food	Frying sensor level	Total cooking time from sound signal in min.
Frying with a little oil		
Escalope, plain [1]	4	6-10
Escalope, breaded [1]	4	6-10
Fillet [2]	4	6-10
Chops [1]	3	10-15
Cordon bleu [1]	4	10-15
Viennese schnitzel [1]	4	10-15
Steak, rare, 1¼" (3 cm) thick [2]	5	6-8
Steak, medium, 1¼" (3 cm) thick [2]	5	8-12
Steak, well done, 1¼" (3 cm) thick [1]	4	8-12
Poultry breast, ¾" (2 cm) thick [1]	3	10-20
Meat cut into strips [3]	4	7-12
Gyros [3]	4	7-12
Bacon [1]	4	5-8
Ground meat [3]	4	6-10
Hamburgers, ½" (1.5 cm) thick [1]	3	6-15
Rissoles, ¾" (2 cm) thick [1]	3	10-20
Filled rissoles [1]	3	10-20
Boiled sausages [1]	3	8-20
Raw sausages [1]	3	8-20

Fish

Food	Frying sensor level	Total cooking time from sound signal in min.
Frying with little oil		
Fish fillet, plain [1]	4	10-20
Fish fillet, breaded [1]	3	10-20
Scampi [1]	4	4-8
Shrimp [1]	4	4-8
Fried whole fish [1]	3	10-20

Egg dishes

Food	Frying sensor level	Total cooking time from sound signal in min.
Frying with little oil		
Fried eggs in butter [4]	2	2-6
Fried eggs [5]	4	2-6
Scrambled eggs [3]	2	4-9
Omelettes [6]	2	3-6
Crêpes [6]	5	1,5-2,5
Frech toast [6]	3	4-8

[1] Turn frequently.
[2] Add oil and the food after the signal tone sounds.
[3] Stir frequently.
[4] Add butter and the food after the signal tone sounds.
[5] After the signal tone sounds, add the cooking oil and food to the frying pan.
[6] Cooking time per serving. Fry one portion after the other.

Food	Frying sensor level	Total cooking time from sound signal in min.
Shredded raisin pancake [1]	3	10-15

Vegetables and legumes

Food	Frying sensor level	Total cooking time from sound signal in min.
Frying with a little oil		
Garlic [2]	2	2-10
Onions, sautéed [2]	2	2-10
Onion rings [2]	3	5-10
Zucchini [3]	3	4-12
Eggplant [3]	3	4-12
Peppers [2]	3	4-15
Frying green asparagus [3]	3	4-15
Mushrooms [2]	4	10-15
Sautéing vegetables in oil [2]	1	10-20
Glazed vegetables [2]	3	6-10

Potatoes

Food	Frying sensor level	Total cooking time from sound signal in min.
Frying with a little oil		
Fried potatoes, made from unpeeled boiled potatoes [2]	5	6-12
French fries, made from raw potatoes [2]	4	15-25
Potato pancakes [1]	5	2,5-3,5
Swiss rösti [4]	2	50-55
Glazed potatoes [2]	3	10-15

Sauces

Food	Frying sensor level	Total cooking time from sound signal in min.
Frying with a little oil		
Tomato sauce with vegetables [2]	1	25-35
Béchamel sauce [2]	1	10-20
Cheese sauce [2]	1	10-20
Reducing sauces [2]	1	25-35
Sweet sauces [2]	1	15-25

Frozen products

Food	Frying sensor level	Total cooking time from sound signal in min.
Frying with a little oil		
Escalope [3]	4	15-20
Cordon bleu [3]	4	10-30
Poultry breast [3]	4	10-30
Chicken nuggets [3]	4	10-15
Gyros [2]	4	10-15
Kebab [2]	4	10-15
Fish fillet, plain [3]	3	10-20
Fish fillet, breaded [3]	3	10-20
Fish sticks [3]	4	8-12
Frying French fries [2]	5	4-6
Stir-fries [2]	3	6-10
Spring rolls [3]	4	10-30
Camembert [3]	3	10-15

Miscellaneous

Food	Frying sensor level	Total cooking time from sound signal in min.
Frying with a little oil		
Camembert [3]	3	6-10
Croutons [2]	3	6-10
Dried ready meals [5]	1	5-10
Toasting almonds [6]	4	3-15
Toasting nuts [6]	4	3-15
Toasting pine nuts [6]	4	3-15

7.13 Panel lock

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

[1] Cooking time per serving. Fry one portion after the other.
[2] Stir frequently.
[3] Turn frequently.
[4] After the signal tone sounds, add the cooking oil and food to the frying pan.
[5] Add water after the signal tone sounds. As soon as the water has boiled, add the food.
[6] Add the food after the signal tone sounds.

⚠ 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.
- ✔ lights up for 10 seconds.
- ✔ The control panel is locked.

Deactivating the panel lock

- 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 19*.

7.14 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**.
- ✔ 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

You can turn off the wipe protection manually.
- Touch **panel lock**.
- ✔ goes out.

7.15 Basic settings

You can configure the basic settings for 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].
c3	Display energy consumption 0 – Deactivated [1] 1 – Activated
c6	Duration of timer end signal 1 – 10 seconds [1] 2 – 30 seconds 3 – 1 minute
c 7	Power management function. Limiting the total power of the cooktop. The available settings depend on the maximum power of the cooktop. 0 – Deactivated [2, 3] 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 [3]
c11	Changing the preset power levels for PowerMove® _9 - Preset power level for the front cooking zone. -5 - Preset power level for the middle cooking zone. ¯1 - Preset power level for the rear cooking zone.
c12	Results for suitability test for cookware 0 – Not suitable. 1 – Not ideal. 2 –Suitable.
c13	Configuring status of FlexInduction™ cooking zone when the cooktop is turned on 0 – As two independent cooking zones [2] 1 – As a joined cooking zone.
c0	Restore factory settings 0 – Off [1] 1 – Restore appliance to factory settings

Changing the basic settings

Requirement: The cooktop is turned off.
1. Turn on the cooktop.
2. Within the next 10 seconds, press **kitchen 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

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

Product information	Display
Production number 1	99
Production number 2	05

3. Press **kitchen timer** to access the basic settings.
✔ In the left display c and 1 flash alternately.
✔ In the timer display 0 lights up.
4. Press **kitchen timer** repeatedly until the desired setting lights up in the left display.
5. Set the desired option in the settings area.
6. Press **kitchen timer** for about 4 seconds.
✔ The setting is saved.

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

7.16 Energy consumption display

This function indicates the total amount of energy consumed between turning the cooktop on and turning it off again.
Once cooktop is turned off, the energy consumption is displayed in kWh for 10 seconds, e.g. 1.08 kWh. The accuracy of the display depends on various factors such as the voltage quality of the power supply.

You can activate or deactivate this function in the basic settings menu. →*Page 19*

7.17 Power limitation

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 this function is activated, the output of each 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 19*

8 Home Connect®

This appliance is network-capable. Connecting your appliance to a mobile device lets you control its functions via the Home Connect® app, adjust its basic settings and monitor its operating status.
The Home Connect® services are not available in every country. The availability of the Home Connect® function depends on the availability of Home Connect® services in your country. You can find information on this at: *www.home-connect.com*.
The Home Connect® app guides you through the entire registration process. Follow the instructions in the Home Connect® app to implement the settings.

Tip: Follow the instructions in the Home Connect® app as well.

Notes
- Also note the safety information in this instruction manual and ensure that it is also observed when operating the appliance using the Home Connect® app.
- Operating the appliance on the appliance itself always takes priority. It is not possible to operate the appliance using the Home Connect® app during this time.
- In networked standby mode, the appliance requires a maximum of 2 watts.
- Cooktops are not designed to be left unattended. Always monitor the cooking process.

8.1 Setting up the Home Connect® app

1. Install the Home Connect® app on your mobile device.
2. Start the Home Connect® app and set up access for Home Connect®.
The Home Connect® app guides you through the entire registration process.

8.2 Setting up Home Connect®

Requirements
- The appliance is connected to the power supply and is switched on.
- You have a mobile device with a current version of the iOS or Android operating system, e.g. a smartphone.
- The Home Connect® app is installed on your mobile device.
- The appliance receives signals from the WLAN home network (Wi-Fi) at its installation location.
- The mobile device and the appliance are within range of your home network's Wi-Fi signal.

1. Open the Home Connect® app and scan the following QR code.

2. Follow the instructions in the Home Connect® app.

8.3 Overview of the Home Connect® settings

You can adjust the settings and network settings for Home Connect® by going to your cooktop's basic settings.

Setting	Selection or display	Additional information
HC 1	Network connection 0 – Not connected/disconnect network 1 – Connect automatically 2 – Connect manually 3 – Connected	Log the cooktop on in the WLAN home network (Wi-Fi) or disconnect from the network
HC 2	Connecting to the app 0 – Not connected 1 – Connect	HC 2 is only displayed if the cooktop is connected to the home network.
HC 3	Connecting to the Wi-Fi 0 – Wireless module switched off 1 – Wireless module switched on	If Wi-Fi has been activated, you can use the Home Connect® function. HC 3 is only displayed if the cooktop has been previously connected to a network.
HC 4	Setting via the app 0 – Switched off 1 – Switched on [1]	If HC 4 is switched off, only the cooktop's operating statuses are displayed in the Home Connect® app.
HC 5	Software update 1 – Update available and ready to install 2 – Start installation	HC 5 is only displayed if a software update is available.
HC 6	Control remote access by customer service 0 – Not authorized 1 – Authorized	HC 6 is only displayed if customer service is attempting to connect to the cooktop. Once you grant access, you can end this at any time.
HC 7	Display Wi-Fi signal strength 0 – Not connected to the WLAN home network (Wi-Fi) 1 – Signal strength 1 (poor) 2 – Signal strength 2 (moderate) 3 – Signal strength 3 (good)	HC 7 is only displayed if there is a connection to the WLAN home network (Wi-Fi).
HC 8	Connection to the Home Connect® server 0 – Not connected 1 – Connected	HC 8 is only displayed if there is a connection to the WLAN home network (Wi-Fi).

8.4 Changing settings via the Home Connect® app

You can use the Home Connect® app to change the settings for the cooking zones and send them to the cooktop.

Requirements

- The cooktop is connected to the home network and to the Home Connect® app.
- In order to set the cooktop via the app, the basic setting HC4 must be switched on.
- The cooktop is switched on.

1. Select the setting in the Home Connect® app and send it to the cooktop.
   Follow the instructions in the Home Connect® app.

✔ If cooking settings are transmitted to a cooking zone, the display flashes via **confirm**.

2. If the setting was previously 0, confirm the setting with **confirm**.

✔ The cooking zone display alternately shows the old and new setting.

3. To confirm a new setting, touch ⊹ on the cooking zone.
4. To discard the setting, touch any other button on the cooktop.

8.5 Software update

Your appliance's software can be updated using the software update function, e.g. for the purposes of optimization, troubleshooting or security updates.
To do this, you must be a registered Home Connect® user, have installed the app on your mobile device and be connected to the Home Connect® server. As soon as a software update is available, you will be informed via the Home Connect® app and will be able to start the software update via the app. Once the update has been successfully downloaded, you can start installing it via the Home Connect® app if you are in your home network (Wi-Fi). The Home Connect® app informs you once the installation is successful.

Notes

- The software update consists of two steps.
  - The first step is the download.
  - The second step is the installation on your appliance.
- You can continue to use your appliance as normal while updates are downloading. Depending on your personal settings in the app, software updates can also be set to download automatically.

[1] Factory setting

- Installation takes a few minutes. You cannot use your appliance during installation.
- We recommend that you install security updates as soon as possible.

8.6 Remote diagnostics

Customer Service can access your appliance via Remote Diagnostics if you ask them to do so, if your appliance is connected to the Home Connect® server and if Remote Diagnostics is available in the country where you are using the appliance.

Tip: Further information and details about the availability of Remote Diagnostics in your country can be found in the Service/Support section of your local website: *www.home-connect.com*.

8.7 Data Protection

Please read this information on data protection.

The first time your appliance is registered on a home network connected to the Internet, your appliance transmits the following types of data to the Home Connect® server (initial registration):

- Unique appliance identification (consisting of appliance codes as well as the MAC address of the installed Wi-Fi communication module).
- Security certificate of the Wi-Fi communication module (to ensure a secure data connection).
- The current software and hardware version of your home appliance.
- Status of any previous reset to factory settings.

This initial registration prepares the Home Connect® functions for use and is only required when you want to use the Home Connect® functions for the first time.

Note: Please note that the Home Connect® functions can only be used in conjunction with the Home Connect® app. Information on data protection can be retrieved in the Home Connect® app.

9 Cooktop-based hood control

If both appliances are Home Connect® compatible, the easiest way to connect the appliances is in the Home Connect® app. To do this, connect the two appliances to Home Connect® and follow the instructions in the app.

Notes

- If the appliance is being operated by means of the controls on the cooker hood, this mode of operation always has priority. It is not possible to use the hood controls on the cooktop during this time.
- You can only connect to the cooker hood via the Home Connect® app. Other connection routes are no longer supported.

9.1 Resetting the connection

If you have problems connecting your appliance to your home network (Wi-Fi) or if you want to log your appliance onto a different home network (Wi-Fi) , you can reset the Home Connect® settings.

Note: If you reset the Home Connect® settings, the connection to any hood will also be terminated.

1. Turn on the cooktop.
2. Press and hold **kitchen timer** for 4 seconds.
✔ The product information is displayed.
3. Press **kitchen timer** repeatedly until *c* and *16* are displayed alternately.
4. Set the settings value to *0* in the settings area.

9.2 Controlling the hood via the cooktop

In the basic settings menu, you can configure what the hood should do when the cooktop or individual cooking zones are switched on or off.

You can select other settings using the control panel.

Setting the fan

1. Touch **hood control**.
2. Select the fan level.
   You can choose between the levels 1, 2 and 3. To select the levels Boost and PowerBoost, press 4 or 5 in the settings area, or press **speed boost** repeatedly until the required intensive level is set.

Turning off the fan

1. Touch **kitchen timer**.
2. Select fan setting *0*.

Setting automatic mode

▸ Touch **hood control** repeatedly until ⁂ lights up.
✔ Depending on the configuration of the hood sensor, the fan will start automatically when steam is produced. Refer to the operating instructions of your hood.

Deactivating automatic mode

▸ Touch **hood control** repeatedly until ⁂ goes out or Select a different fan setting.

Setting the hood lighting

You can switch the hood light on and off via the control panel of the cooktop.

▸ Press **hood light**.

Note: Depending on the basic settings you have selected, the light will automatically be switched on or off when the cooktop is switched on or off.

9.3 Overview of the hood control settings

You can adjust the cooktop based hood controls to suit your requirements at any time.

Note: The settings will only be displayed if the appliance is connected to a hood. Some of these settings may not be available.

Setting	Values	Description
c16	▪ 0 - Not connected [1]/disconnect ▪ 1 - Start connection process ▪ 2 - Connected to home network (Wi-Fi) ▪ 3 - Connected to hood	Connection between cooktop and hood
c18	▪ 0 - Deactivated The hood must be switched on manually, if required. ▪ 1 - Switched on in automatic mode. [1] In automatic mode, the hood switches itself on when one of the cooking zones is switched on. ▪ 2 - Switched on in manual mode. The hood switches itself on at the default level when one of the cooking zones is switched on.	Automatic fan switch-on The display shows this setting only when the appliance has been connected to the hood.
c20	▪ 0 - Deactivated The fan switches off when the cooktop is turned off. ▪ 1 - Switched on in automatic mode [1] ▪ 2 - Switched on with standard delayd shut-off ▪ 3 - No change to the settings	Delay shut-off Setting for whether/how the fan is to run on after the cooktop is turned off. The display shows this setting only when the appliance has been connected to the hood.
c21	▪ 0 - Turned off ▪ 1 - Turned on [1] The light turns on automatically when you turn on the cooktop.	Turn light on automatically The display shows this setting only when the appliance has been connected to the hood.
c22	▪ 0 - Turned off [1] ▪ 1 - Turned on The light turns off automatically when you turn off the cooktop.	Turn off the light automatically

10 Cleaning and maintenance

Note: The Statement of Limited Product Warranty covers defects in materials and workmanship. Cleaning and maintenance is not covered by the warranty and a charge will apply. See the Statement of Limited Product Warranty for more details.

10.1 General cleaning instructions

Observe the following instructions to prevent injury.

⚠ 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.

⚠ 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.

10.2 Cleaning agents

You can obtain suitable cleaning agents and glass scrapers from Customer Service, the online shop or a retailer.

NOTICE
Unsuitable cleaning agents may damage the surfaces of the appliance.
- ▸ Never use unsuitable cleaning agents.
- ▸ Do not use cleaning agents while the cooktop is still hot. This may cause stains on the surface.

[1] Factory setting (may vary according to model)

Unsuitable cleaning agents

- Undiluted detergent
- Detergent intended for dishwashers
- Abrasive cleaners
- Aggressive cleaning agents such as oven spray or stain remover
- Abrasive sponges
- High-pressure or steam jet cleaners

10.3 Cleaning the cooktop

Clean the cooktop after every use to stop cooking residues from getting burnt on.

Requirement: The cooktop must be cold. Do not allow the cooktop to cool down if it has sugar stains, rice starch, plastic or aluminum foil on it.

1. Remove heavy soiling using a glass scraper.
2. Clean the cooktop with a cleaning agent for glass ceramic.
   Follow the cleaning instructions on the packaging of the cleaning agent.

   Tips
   - You can achieve good cleaning results using a special sponge for glass ceramic.
   - If you keep the base of the cookware clean, the cooktop surface remains in a good condition.

10.4 Cleaning the cooktop frame

Clean the cooktop frame if it is dirty or stained after use.

Note: Do not use a glass scraper.

1. Clean using warm soapy water and a soft cloth.
   Wash new sponge cloths thoroughly before use.
2. Dry with a soft cloth.

11 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 visits.

⚠ WARNING

To avoid risk of injury from improper repairs, observe the following.

- ▸ Only qualified technicians or authorized service providers should perform repairs.
- ▸ If the power cord of this appliance becomes damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service, or an authorized service provider in order to prevent injury.
- ▸ Only genuine spare parts may be used to repair the appliance.
- ▸ If the appliance has an issue, call Customer Service.

11.1 Display information

Fault	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	The control panel is wet or objects are lying on it. ▸ Dry the control panel 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.
F 2 / E705	The electronics have overheated. The corresponding cooking zone has 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.
F 4 / E705	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.

Fault	Cause and troubleshooting
F 5 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.
F 5 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.
F 1 / 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.
F 8 + 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.
U400	The supply voltage is incorrect. It is outside the normal operating range. ▸ Contact your electrical utility provider.
E7010 is displayed.	The cooktop is unable to connect to your home network or to the hood. **1.** Switch the appliance off and on again. ✔ If the fault was a one-off occurrence, the message disappears. **2.** If the message appears again, call Customer Service. Please specify the exact error message when calling. → *"Customer Service", Page 26*
E9000 / E9010	The supply voltage is incorrect. It is outside the normal operating range. ▸ Contact your electrical utility provider.
dE and cooking zones do not heat up	Demo mode is activated. **1.** Disconnect the appliance from the power supply for 30 seconds by switching off the circuit breaker or fuse in the electrical panel. **2.** Touch any touch field within the next 3 minutes.

11.2 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.

11.3 Cookware test

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.

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 19*
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 25*

Note: The flexible cooking zone only counts as a single cooking zone; place no more than one item of cookware on it.

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.

Display	Meaning
	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.

Display	Meaning
	If possible, test the cookware again on a smaller cooking zone.
2	The cookware heats up correctly. The cooking process is good.

12 Disposal

12.1 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.

13 Customer Service

With any warranty repair, we will make sure your appliance is repaired by an authorized service provider using genuine replacement parts. We use only genuine replacement parts for all repairs.
You can obtain function-relevant and storable genuine spare parts from our Customer Service for up to 15 years from the date on which your appliance was placed on the market.
For more information, please contact our Customer Service team.
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.
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
For assistance with connecting to Home Connect®, you can also view instructions here:
www.home-connect.com/us/en/help-support/set-up

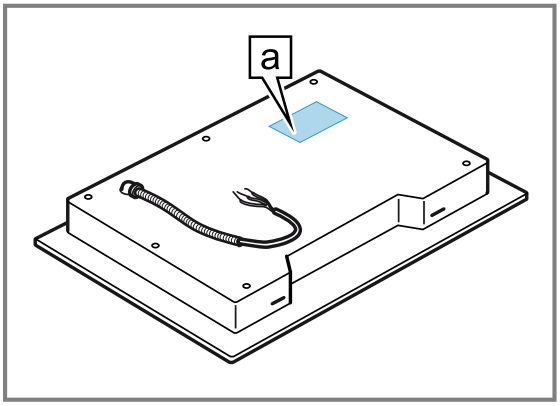
13.1 Model number (E-Nr.) and production number (FD)

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

The 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 19*.
Making a note of your appliance's details and the Customer Service telephone number will enable you to find them again quickly.

13.2 Rating plate location

You can find the rating plate of your appliance:
- 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 19*



a	Rating plate

14 STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY

14.1 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 from a BSH authorized dealer or directly from BSH (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 register your Product; 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.

14.2 How long the warranty lasts

Bosch warrants that the Product is free from defects in materials and workmanship for a period of three hundred and sixty-five (365) days from the date of the original delivery. The foregoing timeline begins to run upon the date of the original delivery, 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, chips, dents, or other damage to the finish) of the Product, for a period of thirty (30) days from the date of delivery 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.

14.3 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 damage resulting from 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). Nevertheless, taking your product to be serviced by a repair shop that is not affiliated with or an authorized dealer of Bosch will not void this warranty. Also, using third-party parts will not void this warranty. 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. Further, to the extent you have installed the Product in a difficult-to-access location or have otherwise installed temporary or permanent fixtures that create barriers to accessing or removing the Product, Bosch will not incur any liability for, or have responsibility, for work or costs associated with moving the Product or otherwise creating access to the Product in order to repair or replace it. All such costs shall be your sole responsibility.

14.4 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.

14.5 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 re-

place house fuses or correct house wiring or plumbing.
- Removal and replacement of trim or decorative panels that interfere with servicing the Product.
- Damage or defects caused by labor or parts installed by any non-authorized service provider, unless approved by Bosch before service is performed.

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.

14.6 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.

14.7 Product information

For handy reference, copy the information below from the rating plate. Keep your invoice and/or delivery documents for warranty validation.

Model number (E-Nr.)
Production number (FD)
Date of delivery

Vous pouvez trouver d'autres informations et explications en ligne. Scannez le code QR sur la page de titre.



Table des matières

1 IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ 30
1.1 Définitions des termes de sécurité 30
1.2 Indications générales 30
1.3 Utilisation prévue 30
1.4 Restriction sur le groupe d'utilisateurs 30
1.5 Utilisation sécuritaire 30
1.6 Sécurité des enfants 33
1.7 Interférence électromagnétique 34
1.8 Installation et entretien appropriés 34
1.9 Mises en garde conformément à la proposition 65 de l'État de Californie 34

2 Prévenir les dommages matériels 35
2.1 Vue d'ensemble des types de dommages les plus courants 35

3 Protection de l'environnement et économies 35
3.1 Mise au rebut de l'emballage 35
3.2 Économiser de l'énergie 35

4 Ustensiles adaptés 36
4.1 Dimensions et propriétés des ustensiles 36

5 Description de l'appareil 36
5.1 Panneau de commande 36
5.2 Distribution des zones de cuisson 37
5.3 Zones de cuisson 38
5.4 Témoin de chaleur résiduelle 38

6 Avant la première utilisation 38
6.1 Nettoyage initial 38
6.2 Cuisson à induction 38
6.3 Ustensile de cuisson 38
6.4 Configuration de Home Connect 38

7 Fonctionnement 38
7.1 Mise en marche de la table de cuisson 38
7.2 Mise à l'arrêt de la table de cuisson 39
7.3 Paramètres de la zone de cuisson 39
7.4 Paramètres de cuisson recommandés 39
7.5 Zone de cuisson FlexInduction™ 40
7.6 PowerMove® fonction 41
7.7 minuterie de cuisine 42
7.8 Chronomètre 42
7.9 SpeedBoost® 43
7.10 ShortBoost 43
7.11 Garder au chaud 44
7.12 AutoChef® 44
7.13 Verrouillage du panneau 47
7.14 Protection essuyageProtection essuyage 47
7.15 Réglages de base 47
7.16 Affichage de la consommation énergétique 48
7.17 Limitation de puissance 48

8 Home Connect® 49
8.1 Configurer l'application Home Connect® 49
8.2 Configurer Home Connect® 49
8.3 Aperçu des réglages de Home Connect® 49
8.4 Modifiez les réglages via l'appli Home Connect® 50
8.5 Mise à jour logicielle 50
8.6 Diagnostic à distance 50
8.7 Protection des données 50

9 Commande de hotte basée sur la table de cuisson 51
9.1 Réinitialisation de la connexion 51
9.2 Contrôle de la hotte via la table de cuisson 51
9.3 Aperçu des paramètres de commande de la hotte 51

10 Nettoyage et entretien 52
10.1 Instructions générales de nettoyage 52
10.2 Produits de nettoyage 53
10.3 Nettoyage de la table de cuisson 53
10.4 Nettoyage du cadre de la table de cuisson 53

11 Dépannage 53
11.1 Remarques à l'écran 53
11.2 Renseignements supplémentaires 54
11.3 Test d'ustensiles 54

12 Élimination 55
12.1 Éliminer un appareil usagé 55

13 Service à la clientèle 55
13.1 Numéro de modèle (E-Nr.) et numéro de fabrication (FD) 55
13.2 Emplacement de la plaque signalétique 56

14 ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT 56
14.1 Couverture de la garantie limitée 56
14.2 Durée de la garantie 56
14.3 Réparation ou remplacement : votre recours exclusif 56
14.4 Produit hors garantie 57
14.5 Exclusions de garantie 57
14.6 Obtention du service de garantie 58
14.7 Information sur le produit 58

Recursos y ayuda en línea en español 59

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil. Afin de réduire les risques d'incendie, d'électrocution et de blessures corporelles lorsque vous utilisez l'appareil, suivez les précautions de base, et notamment les consignes de sécurité 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 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 électricien qualifié peut brancher 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 56*.
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 :
- sur des bateaux ou dans des véhicules.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une horloge programmatrice externe ou une télécommande.

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
Lors de la cuisson des aliments, de petites quantités de certains sous-produits, tels que des particules / de la suie, peuvent être libérés. Pour minimiser l'exposition à ces substances :
- ▶ Assurez-vous d'avoir toujours une ventilation adéquate en utilisant un ventilateur approprié ou une hotte avec une évacuation vers l'extérieur et/ou une fenêtre ouverte.
- ▶ Faites toujours fonctionner l'appareil en suivant les consignes de ce manuel.

AVERTISSEMENT
Les matériaux surchauffés peuvent provoquer un incendie ou des brûlures et peuvent produire des émanations ou fumées potentiellement dangereuses.
- ▶ Pour éviter une surchauffe, allumez la hotte lorsque vous chauffez des graisses ou faites frire quelque chose en utilisant des paramètres de température moyen à haut.
- ▶ Évitez de chauffer des casseroles et des poêles vides.
- ▶ Ne laissez pas les casseroles bouillir à sec.
- ▶ Ne laissez pas du papier d'aluminium, du plastique, du papier ou du tissu entrer en contact avec un élément chaud, un brûleur ou une grille.

AVERTISSEMENT
Pour éviter tout risque d'incendie, ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsqu'elle est utilisée. La cuisson sans surveillance peut entraîner des risques d'incendie, des dommages matériels et des blessures. Surveillez toujours la cuisson, en particulier lorsque vous utilisez une chaleur élevée avec des huiles et des

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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

AVERTISSEMENT
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 LE RISQUE D'UN FEU 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!

AVERTISSEMENT
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 la bonne taille de casserole - Cet appareil est équipé d'une ou plusieurs unités de surface de différentes tailles.
- Sélectionnez des ustensiles de cuisine à fond plat suffisamment grand pour couvrir la zone de cuisson de l'unité de surface.
- L'utilisation d'ustensiles de cuisine sous-dimensionnés exposera une partie de la zone de cuisson à un contact direct et peut entraîner l'inflammation des vêtements. Une bonne relation entre les ustensiles de cuisine et la zone de cuisson améliorera également 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.

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.

AVERTISSEMENT
Un capteur de friture qui ne fonctionne pas correctement pourrait entraîner une surchauffe causant de la fumée ou un feu ou encore des dommages à la casserole.
LORS DE LA CUISSON AVEC LA FONCTION CAPTEUR DE FRITURE, RESPECTEZ CE QUI SUIT
- Utilisez toujours une poêle à frire à capteur.
- Placez toujours la casserole au centre de la zone de cuisson.
- Ne couvrez pas la casserole.
- Ne laissez jamais de graisse ou d'huile chaude sans surveillance.

AVERTISSEMENT
Si la table de cuisson s'éteint automatiquement et ne peut plus être utilisée, elle peut se rallumer involontairement ultérieurement.
- Coupez le disjoncteur ou le fusible du panneau électrique.
- Contactez le service à la clientèle pour obtenir de l'aide.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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

AVERTISSEMENT
Si l'afficheur ne fonctionne pas quand une zone de cuisson se réchauffe, désarmer le disjoncteur ou retirer le fusible dans le tableau de distribution.
- Contactez un prestataire de services agréé.

Pour éviter tout risque d'incendie, 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.

AVERTISSEMENT
Utiliser seulement des maniques sèches - Des maniques mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent entraîner en brûlures 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 placez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la surface de cuisson car ils peuvent devenir chauds.

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.

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.
- 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 SOULEVER UNE POÊLE EN FLAMMES - Vous pourriez vous brûler.
- NE PAS UTILISER D'EAU, y compris des torchons ou des serviettes mouillés, cela provoquerait une violente explosion de vapeur.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

- 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.

AVERTISSEMENT
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.

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.

Pour éviter tout risque de blessure dû à un appareil ou à un cordon d'alimentation endommagé, observez ce qui suit.
- Ne mettez pas l'appareil sous tension si l'appareil ou le cordon d'alimentation est endommagé. Cela pourrait causer des blessures.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- Si la surface est fissurée, vous devez éteindre l'appareil afin d'éviter un éventuel choc électrique. Pour ce faire, éteignez l'appareil via le disjoncteur dans le panneau des disjoncteurs plutôt qu'au niveau de l'interrupteur principal.
- Si l'appareil ou le cordon d'alimentation est endommagé, coupez immédiatement le disjoncteur dans le boîtier du disjoncteur.
- Communiquer avec le service à la clientèle. →*Page 55*
- Les réparations de l'appareil ne doivent être effectuées que par un prestataire de services agréés.

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

AVERTISSEMENT
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.

1.6 Sécurité des enfants

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.

AVERTISSEMENT
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.

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 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
Pour éviter tout risque d'étouffement :
- Ne jamais laisser les enfants jouer avec le matériel d'emballage.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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.

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 52*

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	Comment éviter
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	Comment éviter
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	Comment éviter
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	Comment éviter
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.

Choisissez des ustensiles de cuisine dont le diamètre de base correspond à la zone de cuisson. Centrez la casserole sur la zone de cuisson.
Conseil : Pour les poêles à frire, les fabricants d'ustensiles de cuisine indiquent généralement le diamètre supérieur de la batterie de cuisine. Le diamètre de la base de la casserole 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 gros 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.

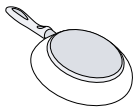
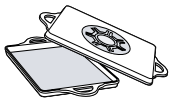
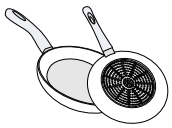
Sélectionnez un niveau de puissance inférieur dès que possible. Sélectionnez un niveau de puissance adapté pour poursuivre la cuisson.
- ✔ Pour une cuisson en cours, un niveau de puissance inférieur est suffisant.

4 Ustensiles adaptés

Les ustensiles adaptés à la cuisson par induction doivent être dotés d'une base ferromagnétique, c'est-à-dire, pouvoir être attirés par un aimant. Par ailleurs, leur base doit correspondre à la taille du foyer. Si un ustensile n'est pas détecté sur un foyer, placez-le sur le foyer de diamètre immédiatement inférieur.

4.1 Dimensions et propriétés des ustensiles

Pour pouvoir détecter correctement l'ustensile de cuisson, vous devez tenir compte de la taille et du matériau de l'ustensile de cuisson. Tous les fonds des ustensiles de cuisson doivent être parfaitement plats et lisses.
Utilisez Test d'ustensiles pour vérifier si l'ustensile de cuisson est adapté.

Ustensile de cuisson	Matériaux	Propriétés
Ustensiles de cuisson recommandées 	Les ustensiles de cuisson en acier inoxydable au design en sandwich qui répartissent bien la chaleur.	Ces ustensiles de cuisson répartissent la chaleur uniformément, chauffent rapidement et garantissent qu'ils peuvent être détectés facilement.
	Ustensiles de cuisson ferromagnétiques en acier émaillé, fonte ou ustensiles de cuisson spéciaux à induction en acier inoxydable.	Ces ustensiles de cuisson répartissent la chaleur uniformément, chauffent rapidement et garantissent qu'ils peuvent être détectés.
Adapté  	La base n'est pas entièrement ferromagnétique.	Si la zone ferromagnétique est plus petite que le fond de l'ustensile, seule la zone ferromagnétique chauffe. En conséquence, la chaleur n'est pas répartie uniformément.
	Fonds d'ustensiles de cuisson contenant de l'aluminium.	Ces fonds d'ustensiles de cuisson réduisent la zone ferromagnétique, ce qui signifie que moins de puissance est émise vers l'ustensile de cuisson. Ces ustensiles de cuisson peuvent ne pas être suffisamment détectés ou ne pas être détectés du tout, et donc ne chauffent pas suffisamment.
Non adapté	Ustensiles de cuisson en acier fin normal, verre, argile, cuivre ou aluminium.	

Remarques
- N'utilisez pas de plaques d'adaptation entre la table de cuisson et les ustensiles de cuisson.
- Ne faites pas chauffer d'ustensiles de cuisson vides et n'utilisez pas d'ustensiles de cuisson à fond fin, car cela peut devenir très chaud.

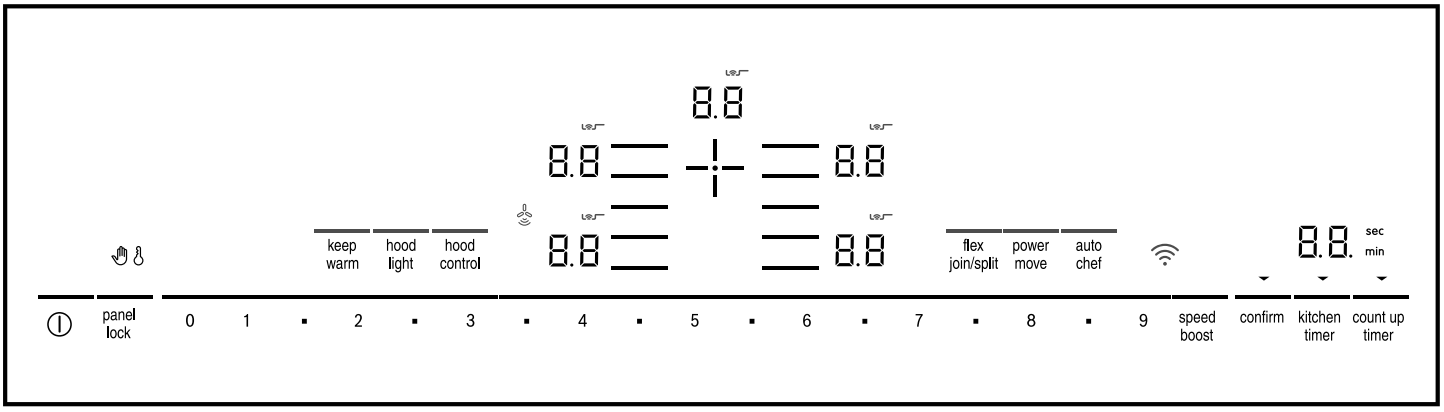
5 Description de l'appareil

Ce manuel couvre plusieurs modèles. Votre modèle peut avoir certaines des caractéristiques répertoriées, mais pas toutes.

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.

- Les voyants au-dessus des touches tactiles actuellement sélectionnables s'allument.
- Les touches tactiles des fonctions qui ne peuvent actuellement pas être sélectionnées ne s'allument pas.
- Les voyants des fonctions ou des zones de cuisson sélectionnées sont plus lumineux.

Touche tactile	Fonction
⏻	Interrupteur principal
0 1■ 2 ■ 3 ■ ... ■ 9	Zone des réglages
⌸/⊹	Sélectionne une zone de cuisson
panel lock	Verrouillage du panneau / Protection essuyage
speed boost	Fonction SpeedBoost® et ShortBoost
power move	PowerMove® fonction
auto chef	AutoChef® fonction
flex join/split	FlexInduction™ zone de cuisson polyvalente
kitchen timer	Minuterie de cuisine
count up timer	Chronomètre
keep warm	Fonction Garder au chaud
confirm	Home Connect® clé de confirmation
hood control	Fonction de commande de la hotte
hood light	Commande de l'éclairage de la hotte

Remarques

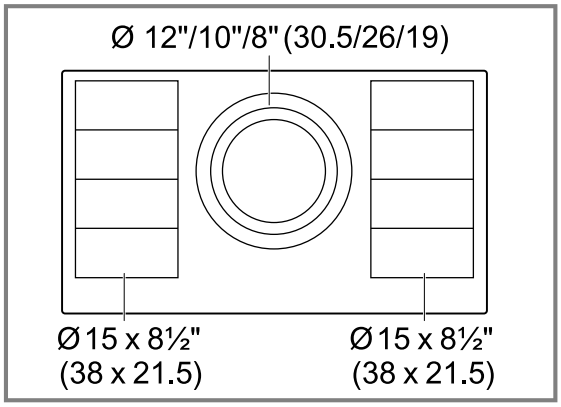
- Gardez les commandes propres et sèches. L'humidité peut altérer le fonctionnement des commandes.
- Ne placez pas d'ustensiles de cuisine à proximité des écrans et des capteurs. L'électronique peut surchauffer.

Écrans

Les écrans affichent les paramètres et fonctions actifs. Lorsque vous sélectionnez une zone de cuisson, les réglages de cette zone de cuisson s'allument plus lumineux.

Écran	Nom
0.0	Table de cuisson prête
1 - 9	Niveaux de puissance
H/ h	Témoin de chaleur résiduelle
b.	SpeedBoost® fonction active
Pb.	Fonction active ShortBoost
	AutoChef® actif
00	Valeur de minuterie
Lo	La fonction maintenir au chaud est active
	Protection essuyage active
	Verrouillage du panneau enclenché
	Wi-Fi
	Contrôle automatique de la hotte actif

5.2 Distribution des zones de cuisson



( ) = cm

Remarque : Les graphiques sont représentatifs. Votre appareil peut avoir des apparences graphiques ou de conception différentes.

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.

Sym-bole	Zone de cuisson	Fonction
◎	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.
▭	Une zone de cuisson	Utilisez des ustensiles qui correspondent à la taille de la zone de cuisson.
▭	Zone de cuisson polyvalente	→ *"Zone de cuisson FlexInduction™", Page 40*

5.4 Témoin de chaleur résiduelle

La table de cuisson dispose d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque zone de cuisson. Ne pas toucher la zone de cuisson si l'indicateur de chaleur résiduelle est encore allumé.

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

6 Avant la première utilisation

Respectez les recommandations suivantes.

6.1 Nettoyage initial

Retirez tout emballage restant de la surface de la table de cuisson et frottez la surface avec un tissu mouillé.
Vous pouvez trouver une liste de détergents recommandés sur le site web officiel *www.bosch-home.com*.
Plus d'informations sur l'entretien et le nettoyage.
→*Page 52*

6.2 Cuisson à induction

En comparaison aux tables de cuisson traditionnelles, la cuisson sur une table de cuisson à induction apporte une série de changements et comporte un certain nombre de bénéfices tels que le gain de temps lors de la cuisson et de la friture, des économies d'énergie, ainsi que plus de facilité de nettoyage et d'entretien. Cela offre également un meilleur contrôle de la chaleur puisque la chaleur est générée directement dans les ustensiles de cuisson.

6.3 Ustensile de cuisson

Vous pouvez trouver une liste d'ustensiles de cuisson recommandés sur le site web officiel *www.bosch-home.com*.
Plus d'informations sur les ustensiles de cuisson adaptés. →*Page 36*

6.4 Configuration de Home Connect

Lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois, vous serez invité à configurer votre réseau domestique. Le symbole ᯤ s'allume à l'écran pendant quelques secondes.
Pour commencer la configuration de la connexion, appuyez sur le bouton ᯤ et respectez les directives fournies dans la section intitulée . Pour quitter la configuration initiale, appuyez sur n'importe quel bouton.
→ *"Home Connect® ", Page 49*

7 Fonctionnement

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

7.1 Mise en marche de la table de cuisson

- ▸ Appuyez sur ⏻.
- ✔ L'indicateur au-dessus de ⏻ s'allume.
- ✔ Les symboles des zones de cuisson et des fonctions disponibles à ce moment s'allument.
- ✔ 0.0 s'allument dans les affichages de la zone de cuisson.

7.2 Mise à l'arrêt de la table de cuisson

- ▸ Appuyez et maintenez ① jusqu'à ce que tous les indicateurs 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.

7.3 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.

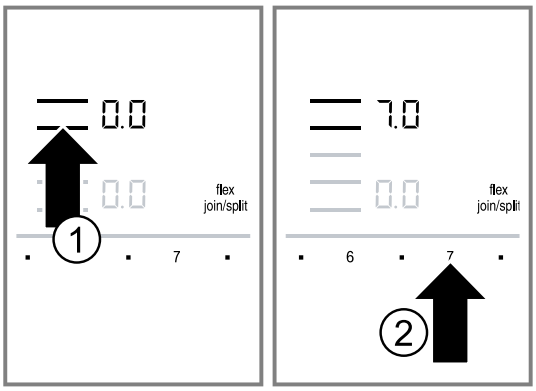
Réglage	Niveau de puissance
1	niveau de puissance le plus bas
9	niveau de puissance le plus haut
■	Réglage intermédiaire pour tous les niveaux de puissance

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 + ou − pour sélectionner la zone de cuisson ①.
- ✔ *0.0* s'allument plus lumineux sur 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, par exemple 1,5 ou 3,5.



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 d'ustensiles", Page 54*
- 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.
- Placez les ustensiles de cuisine sur la zone de cuisson flexible dans la bonne position en fonction de la taille.
  → *"Zone de cuisson FlexInduction™", Page 40*

Modification du niveau de puissance

1. Appuyez sur + ou − 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 + ou − 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.

7.4 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 puissance 8 ou 9 pour porter l'eau à ébullition ou chauffer la casserole.
- 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.
  → *"minuterie de cuisine", Page 42*
- 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.
- Vous pouvez trouver des recommandations pour cuisiner de façon énergétiquement efficace dans → *"Économiser de l'énergie", Page 35*

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	1.5
Beurre	1.0 - 2.0
Chauffer	
Légumes congelés, p. ex., épinards	2.5 - 3.5
Bouillon	7.0 - 8.0
Soupe épaisse	1.5 - 2.5
Lait [1]	1.0 - 2.0
Mijoter	
Sauce délicate, p. ex. Sauce béchamel	4.0 - 5.0
Sauce à spaghetti	2.0 - 3.0
Bœuf braisé	4.0 - 5.0
Poisson [2]	4.0 - 5.0
Cuisiner	
Riz, avec le double de la quantité d'eau	2.0 - 3.0
Pommes de terre bouillies dans leur peau, avec 1 à 2 tasses d'eau	4.0 - 5.0
Pommes de terre bouillies avec 1 à 2 tasses d'eau	4.0 - 5.0
Légumes frais avec 1 à 2 tasses d'eau	2.0 - 3.5
Légumes congelés avec 1 à 2 tasses d'eau	3.5 - 4.5
Pâtes avec 2 à 4 pintes d'eau [2]	6.0 - 7.0
Pouding [1]	1.0 - 2.0
Céréales	2.0 - 3.0
Frire	
Côtelette de porc [3]	5.5 - 6.5
Poitrine de poulet [3]	5.0 - 6.0
Bacon	6.0 - 7.0
Œufs	5.0 - 6.0
Poisson	5.0 - 6.0
Crêpes	6.0 - 7.0
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)	8.0 - 9.0
Autre, par ex. beignes (0,5 lb par portion)	4.5 - 5.5
Garder au chaud	
Sauce tomate	1.5

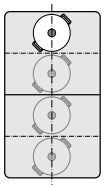
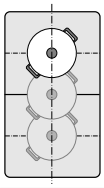
7.5 Zone de cuisson FlexInduction™

Vous pouvez utiliser la zone de cuisson flexible comme une grande zone de cuisson ou comme deux zones de cuisson séparées.
La zone de cuisson flexible comprend 4 éléments à induction, qui sont contrôlés indépendamment les uns des autres. Lorsque vous utilisez la fonction FlexInduction™, seule la zone couverte par les ustensiles de cuisine est activée.

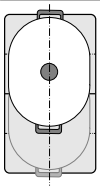
Recommandations de batterie de cuisine pour la zone de cuisson flexible

Placez la casserole au milieu de la zone de cuisson. Cela garantit une détection et une distribution de la chaleur optimales.

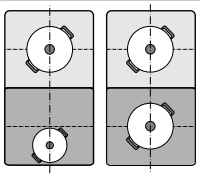
Zone de cuisson flexible comme une grande zone de cuisson

Positions possibles des ustensiles de cuisine	Explications
	Le diamètre de l'ustensile est inférieur ou égal à 5⅛ po (13 cm). Placez l'ustensile de cuisson sur l'une des quatre positions indiquées sur l'illustration.
	Le diamètre de l'ustensile est supérieur à 5⅛ po (13 cm). Placez l'ustensile de cuisson sur l'une des trois positions indiquées sur l'illustration.

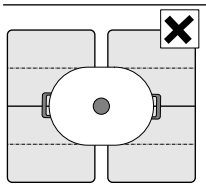
[1] Cuisinez sans couvercle
[2] Cuisson continue sans couvercle
[3] Retournez les aliments plusieurs fois.

Positions possibles des ustensiles de cuisine	Explications
	La batterie de cuisine occupe plus d'une des positions indiquées ci-dessus. Positionnez la casserole en commençant par le bord supérieur ou inférieur de la zone de cuisson flexible.

Zone de cuisson flexible en deux zones de cuisson séparées

Positions possibles des ustensiles de cuisine	Explications
	Les zones de cuisson avant et arrière comportent chacune deux éléments à induction. Ils peuvent être utilisés indépendamment les uns des autres. N'utilisez qu'un seul ustensile de cuisine sur chaque zone de cuisson. Sélectionnez le niveau de chaleur requis pour chacune des zones de cuisson.

Restrictions

Position de l'ustensile impossible	Explications
	Placez les ustensiles de cuisine de manière à ne couvrir qu'une seule des zones de cuisson flexibles. Autrement, des zones de cuisson ne seront pas activées comme prévues et les résultats pourraient être décevants.

Utilisation de la zone flexible comme deux zones de cuisson séparées

- Effectuez les réglages pour chaque zone de cuisson indépendamment.
  → *"Paramètres de la zone de cuisson", Page 39*

Remarque : La zone de cuisson flexible fonctionne par défaut comme deux zones de cuisson séparées. Si vous désirez que la fonction FlexInduction™ soit activer automatiquement, vous pouvez ajuster les paramètres de base.
→ *"Réglages de base", Page 47*

Activer la fonction FlexInduction™

1. Placez les ustensiles de cuisine sur la zone de cuisson flexible.
2. Sélectionnez l'une des deux zones de cuisson appartenant à la zone de cuisson flexible.
3. Appuyez sur **flex join/split**.

✔ ⌸ s'allume.

4. Réglez le niveau de puissance.

✔ Le niveau de puissance est affiché sur les deux affichages de la zone de cuisson.

Remarque : Si les deux zones de cuisson sont réglées sur des niveaux de puissance différents avant d'être liées, les deux zones de cuisson passent à 0.

Modification du niveau de puissance de la zone de cuisson flexible

1. Sélectionnez l'une des deux zones de cuisson de la zone de cuisson flexible.
2. Modifiez le niveau de puissance dans la zone des paramètres.

Ajout d'ustensiles de cuisine à la zone de cuisson flexible

Vous pouvez ajouter un ustensile de cuisine pendant que vous cuisinez sur la zone de cuisson flexible.

1. Placez l'ustensile supplémentaire sur la zone de cuisson flexible.
2. Sélectionnez l'une des deux zones de cuisson de la zone de cuisson flexible.
3. Appuyer deux fois sur **flex join/split**.

✔ L'ustensile supplémentaire est détecté.

✔ Le niveau de puissance reste le même.

Remarque : Si vous retirez l'ustensile de la zone de cuisson ou que vous le soulevez, la zone de cuisson commence à rechercher l'ustensile. Le niveau de puissance reste le même.

Désactivation de la fonction FlexInduction™

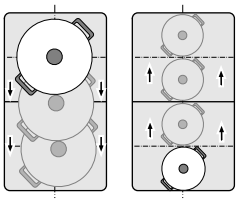
1. Sélectionnez l'une des deux zones de cuisson de la zone de cuisson flexible.
2. Appuyez sur **flex join/split**.

✔ La zone de cuisson flexible est divisée en deux zones de cuisson séparées.

Remarque : Si la zone de cuisson est éteinte puis rallumée ultérieurement, la zone de cuisson polyvalente est réinitialisée et fonctionne à nouveau comme deux zones de cuisson autonomes.

7.6 PowerMove® fonction

Cette fonction active toute la zone de cuisson flexible et la divise en trois zones de cuisson avec différents niveaux de puissance préréglés.
Vous pouvez déplacer un ustensile de cuisine pendant le processus de cuisson vers une autre zone de cuisson avec un niveau de puissance différent sans effectuer aucun réglage.



Niveaux de puissance préétablis

- Zone avant = niveau de puissance 9
- Zone du milieu = niveau de puissance 5
- Zone arrière = niveau de puissance .15

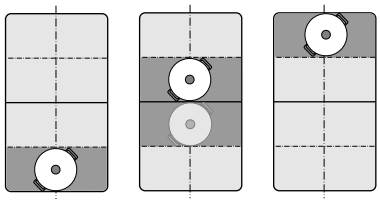
Informations générales sur l'utilisation de cette fonction :

- Vous pouvez prérégler différents niveaux de puissance pour chaque zone de cuisson dans les réglages de base.
  → *"Réglages de base", Page 47*
- Utilisez seulement un ustensile de cuisine.
- Si plus d'un ustensile de cuisine est détecté sur la zone de cuisson flexible, la fonction est désactivée.
- Lorsque vous déplacez ou soulevez l'ustensile de cuisson, la table de cuisson démarre automatiquement la recherche et le niveau de puissance de la zone dans laquelle l'ustensile a été détecté est réglé.

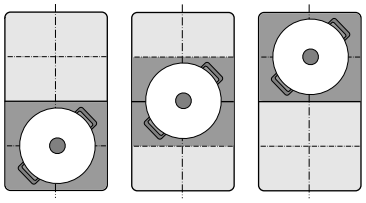
Zones de cuisson pour la fonction PowerMove®

La taille de la zone de cuisson dépend de l'ustensile de cuisine utilisé et de son positionnement approprié.

Zones de cuisson pour petites casseroles



Zones de cuisson pour grandes casseroles



Activation de PowerMove®

1. Sélectionnez l'une des deux zones de cuisson dans la zone de cuisson flexible.
2. Appuyez sur **power move**.

✔ Le témoin au-dessus **power move** s'allume.
✔ La zone de cuisson flexible est activée en tant que zone de cuisson jointe.
✔ Le niveau de puissance de la zone où se trouve l'ustensile de cuisine s'affiche à l'écran de la zone de cuisson.

Modification du niveau de puissance pour PowerMove®

Vous pouvez modifier les niveaux de puissance des différentes zones de cuisson pendant le processus de cuisson.

1. Posez la batterie de cuisine sur la zone de cuisson.
2. Modifiez le niveau de puissance dans la zone des paramètres.

✔ Seul le niveau de puissance de la zone de cuisson sur laquelle se trouve le récipient est modifié.

Désactivation de PowerMove®

▸ Appuyez sur **power move**.
✔ L'indicateur **power move** ci-dessus s'éteint.

Remarques

- Si vous réglez l'une des zones de cuisson sur *0*, la fonction est désactivée après quelques secondes.
- Quand la fonction est désactivée, les niveaux de puissance des trois zones de cuissons reviendront à leurs valeurs préréglées.

7.7 minuterie de cuisine

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

Réglage du minuterie de cuisine

⚠ 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 **kitchen timer**.

✔ *00* s'allument sur l'affichage de la minuterie.
✔ Le témoin au-dessus **kitchen timer** s'allume.

2. Réglez l'heure souhaitée dans la zone des paramètres.
3. Appuyer sur la touche **kitchen timer** pour confirmer.

✔ Le compte à rebours commence après quelques secondes.
✔ Une fois le temps écoulé, un bip retentit. *00* clignote sur l'affichage de la minuterie.
✔ L'indicateur ci-dessus **kitchen timer** clignotte.

4. Appuyez sur n'importe quelle touche pour désactiver les signaux. Après 10 secondes, les signaux s'arrêtent automatiquement.

Changer ou annuler la minuterie de cuisine

1. Appuyez sur **kitchen timer**.
2. Réglez l'heure souhaitée dans la zone des paramètres.
   Pour annuler la minuterie de cuisine, réglez l'heure sur *00*.
3. Appuyer sur la touche **kitchen timer** pour confirmer.

7.8 Chronomètre

Chronomètre affiche le temps qui s'est écoulé depuis l'activation de la fonction.
Chronomètre fonctionne indépendamment des zones de cuisson et des autres réglages. Cette fonction ne coupe pas automatiquement un foyer.

Démarrage du Chronomètre

⚠ 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.

- ▸ Appuyez sur **count up timer**.
- ✔ 00 s'allument sur l'affichage de la minuterie.
- ✔ Le témoin au-dessus de **count up timer** s'allume.
- ✔ La minuterie commence à compter.

Annulation du Chronomètre

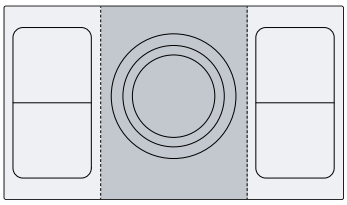
1. Appuyez sur **count up timer**.
- ✔ La minuterie s'arrête de fonctionner.
2. Appuyez de nouveau **count up timer**.
- ✔ La minuterie est effacée et s'éteint.

7.9 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.
Vous pouvez également utiliser cette fonction sur la zone de cuisson flexible si elle est utilisée comme zone de cuisson jointe.

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 + ou − 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 + ou − 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.

7.10 ShortBoost

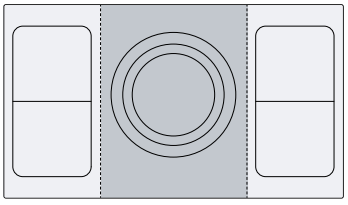
Avec cette fonction, vous pouvez chauffer les ustensiles de cuisine plus rapidement qu'avec le niveau de puissance 9.
Vous pouvez également utiliser cette fonction sur la zone de cuisson flexible si elle est utilisée comme zone de cuisson jointe.

Recommandations pour l'utilisation de cette fonction :

- Toujours utiliser des ustensiles de cuisson qui n'ont pas été préchauffés.
- Utiliser un ustensile de cuisson à base plate.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine à fond mince.
- Ne jamais laisser d'ustensiles de cuisson vides, de l'huile, du beurre ou du lard cuire sans surveillance.
- Ne pas couvrir pas l'ustensile de cuisson.
- Placez les ustensiles de cuisine au centre de la zone de cuisson.
- Assurez-vous que le diamètre de la base de la casserole correspond à la taille de la zone de cuisson.
- Reportez-vous aux informations sur la cuisson à induction pour obtenir des informations sur le type, la taille et le positionnement des ustensiles de cuisine.

Restrictions d'utilisation de la fonction ShortBoost

- 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 ShortBoost

⚠ AVERTISSEMENT
L'huile et le gras chauffent rapidement avec la fonction ShortBoost.
L'huile et la graisse surchauffées peuvent s'enflammer.

- ▸ Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance pendant la cuisson.

1. Appuyez sur + ou − pour sélectionner la zone de cuisson.
2. Appuyer deux fois sur **speed boost**.
- ✔ P b s'allument sur l'affichage de la zone de cuisson.

Désactivation de ShortBoost

La fonction est automatiquement désactivée après 30 secondes. Vous pouvez le désactiver manuellement avant cela.

1. Appuyez sur + ou − pour sélectionner la zone de cuisson.

2. Appuyez sur **speed boost**.
✔ P b s'éteint
✔ La zone de cuisson passe au niveau de puissance 9.

7.11 Garder au chaud

Cette fonction convient pour faire fondre du chocolat ou du beurre et pour garder les aliments au chaud.

Activation de la fonction de maintien au chaud

1. Sélectionnez la zone de cuisson.
2. Appuyez sur **keep warm**.
✔ Lo s'allument sur l'affichage de la zone de cuisson.

Désactivation de la fonction de maintien au chaud

1. Sélectionnez la zone de cuisson.
2. Appuyez sur **keep warm**.
✔ Lo s'éteint.
✔ La zone de cuisson s'éteint et le voyant de chaleur résiduelle s'allume.

7.12 AutoChef®

Avec la fonction AutoChef®, un capteur contrôle la température de la casserole. Vous pouvez faire frire pendant que la poêle maintient la température sélectionnée.

Avantages lors de l'utilisation de la fonction AutoChef® :

- La zone de cuisson continue à chauffer aussi longtemps que cela est nécessaire pour maintenir la température. Cela permet d'économiser de l'énergie et d'éviter que l'huile ou le gras ne surchauffent.
- La fonction de friture signale lorsque la poêle vide a atteint la température optimale pour ajouter de l'huile et ensuite pour ajouter les aliments.

Remarques générales sur l'utilisation de la fonction AutoChef® :

- Ne placez pas de couvercle sur la poêle à frire. Cela empêchera la fonction de s'activer correctement. Utilisez un pare-éclaboussures pour empêcher la graisse de cracher.
- Utilisez une huile ou une graisse appropriée. Si vous utilisez du beurre, de la margarine, de l'huile d'olive pressée à froid ou du saindoux, utilisez le réglage de température 1 ou 2.
- Ne laissez jamais la graisse ou l'huile sans surveillance pendant que vous la chauffez.
- Si la zone de cuisson est à une température plus élevée que la casserole ou vice versa, la sonde de cuisson n'est pas activée correctement.

Poêles à frire

⚠ MISE EN GARDE
Lorsque vous utilisez une poêle à frire conventionnelle, respectez les remarques suivantes.
- Certains types de poêles à frire pourraient surchauffer. Ils peuvent atteindre une température supérieure ou inférieure au niveau de friture sélectionné. Essayez d'abord le niveau de friture le plus bas, puis modifiez-le en fonction de vos besoins.
- Vérifiez que le diamètre de la base de la poêle à frire corresponde à la taille de la zone de cuisson. Placez la casserole au centre de la zone de cuisson.

Niveaux de friture

La fonction AutoChef® offre 5 niveaux de friture.

Niveau de friture	Température	Convient pour
1	Très faible	Préparer et réduire des sauces, faire revenir des légumes et frire des aliments dans de l'huile d'olive extra-vierge, du beurre ou de la margarine.
2	Faible	Faire frire des aliments dans de l'huile d'olive extra-vierge, du beurre ou de la margarine, par ex. omelettes, pain doré et pommes de terre rissolées.
3	Moyen-faible	Faire frire du poisson, des crêpes et des aliments épais comme des hamburgers ou des côtelettes de porc.
4	Moyen-élevé	Faire frire de la viande hachée, des légumes ou des fines tranches de viande, par ex. escalope de veau.
5	Élevé	Faire frire des aliments à des températures élevées, par ex. steaks de pommes de terre cuites mi-saignantes ou frites.

Réglage de AutoChef®

⚠ MISE EN GARDE
L'huile ou la graisse chaude peut s'enflammer.
- ▸ Ne laissez jamais de graisse ou d'huile chaude sans surveillance.
- ▸ Ne placez pas de couvercle sur la poêle à frire. Cela empêchera la fonction AutoChef® de s'activer correctement. Utilisez un filet anti-éclaboussures pour empêcher la graisse de cracher.
- ▸ Utilisez du gras ou de l'huile convenant pour la friture.
- ▸ Lorsque vous utilisez du beurre, de la margarine, de l'huile d'olive ou du lard, choisissez le réglage de friture 1 ou 2.
- ▸ Ne pas utiliser AutoChef® pour l'ébullition.

Remarques
- L'anneau extérieur de la zone de cuisson triple n'est pas disponible avec AutoChef®. La zone de cuisson triple fonctionnera automatiquement comme une zone de cuisson double.
- Si la taille de la casserole n'est pas adaptée ou si la casserole est mal positionnée sur les zones de

cuisson flexibles le AutoChef® est peut-être désactivé.
→ *"Zone de cuisson FlexInduction™", Page 40*

Exigences
- La table de cuisson est allumée.
- Vous avez sélectionné un niveau de friture approprié dans le tableau. →*Page 44*

1. Placez la lèchefrite au centre de la zone de cuisson avec la AutoChef®.
2. Sélectionnez la zone de cuisson.
3. Appuyez sur **auto chef**.

✔ et s'allument dans l'affichage de la zone de cuisson.
✔ Les niveaux de friture 1 à 5 s'allument dans la zone de réglage.

4. Sélectionnez le niveau de friture souhaité à l'aide des touches numériques dans la zone de réglage.

✔ clignote.
✔ Lorsque la température de friture réglée est atteinte, un bip retentit et cesse de clignoter.

5. Ajoutez l'huile de friture dans la poêle.
6. Ajoutez les ingrédients.
   Retournez les aliments comme d'habitude pour éviter de les brûler.

Éteindre AutoChef®

1. Sélectionnez la zone de cuisson.
2. Touchez **auto chef**.

Recommandations de friture

Vous trouverez ici des recommandations sur le niveau de friture le mieux utilisé pour certains aliments. Le temps de friture dépend du type, du poids, de l'épaisseur et de la qualité des aliments.

Conseils de cuisson
Chauffez d'abord la poêle vide. Ajoutez la graisse et les aliments dans la poêle lorsque le signal retentit.

Viande

Aliment	Niveau du capteur de friture	Temps de cuisson total à partir du signal sonore en min.
Faire frire dans un peu d'huile		
Escalope, nature [1]	4	6-10
Escalope, panée [1]	4	6-10
Filet [2]	4	6-10
Côtelettes [1]	3	10-15
Cordon bleu [1]	4	10-15
Escalope viennoise [1]	4	10-15
Steak, saignant 1 ¼ po (3 cm) d'épaisseur [2]	5	6-8
Steak, à point 1 ¼ po (3 cm) d'épaisseur [2]	5	8-12
Steak, bien cuit 1 ¼ po (3 cm) d'épaisseur [1]	4	8-12
Poitrine de volaille ¾ po (2 cm) d'épaisseur [1]	3	10-20
Viande coupée en lanières [3]	4	7-12
Gyros [3]	4	7-12
Bacon [1]	4	5-8
Viande hachée [3]	4	6-10
Hamburgers, ½ po (1,5 cm) d'épaisseur [1]	3	6-15
Rissoles, ¾ po (2 cm) d'épaisseur [1]	3	10-20
Rissoles farcies [1]	3	10-20
Saucisses bouillies [1]	3	8-20
Saucisses crues [1]	3	8-20

Poisson

Aliment	Niveau du capteur de friture	Temps de cuisson total à partir du signal sonore en min.
Faire frire dans un peu d'huile		
Filet de poisson, nature [1]	4	10-20
Filet de poisson, pané [1]	3	10-20
Langoustine [1]	4	4-8
Crevette [1]	4	4-8
Poisson frit entier [1]	3	10-20

Plats aux œufs

Aliment	Niveau du capteur de friture	Temps de cuisson total à partir du signal sonore en min.
Faire frire dans un peu d'huile		
Œufs frits au beurre [4]	2	2-6
Œufs frits [5]	4	2-6
Œufs brouillés [3]	2	4-9

[1] Tournez fréquemment les aliments.
[2] Ajoutez l'huile et les aliments après le signal sonore.
[3] Remuez fréquemment.
[4] Ajoutez le beurre et les aliments après le signal sonore.
[5] Après le signal sonore, ajoutez l'huile de cuisson et les aliments dans la poêle.

Aliment	Niveau du capteur de friture	Temps de cuisson total à partir du signal sonore en min.
Omelettes [1]	2	3-6
Crêpes [1]	5	1,5-2,5
Pain doré [1]	3	4-8
Crêpes aux raisins en morceaux [1]	3	10-15

Légumes et légumineuses

Aliment	Niveau du capteur de friture	Temps de cuisson total à partir du signal sonore en min.
Faire frire dans un peu d'huile		
Ail [2]	2	2-10
Oignons, sautés [2]	2	2-10
Rondelles d'oignons [2]	3	5-10
Courgettes [3]	3	4-12
Aubergine [3]	3	4-12
Poivrons [2]	3	4-15
Friture d'asperges vertes [3]	3	4-15
Champignons [2]	4	10-15
Sauté de légumes à l'huile [2]	1	10-20
Légumes glacés [2]	3	6-10

Pommes de terre

Aliment	Niveau du capteur de friture	Temps de cuisson total à partir du signal sonore en min.
Faire frire dans un peu d'huile		
Pommes de terre frites, faites de pommes de terre bouillies non pelées [2]	5	6-12
Frites; à partir de patates crues [2]	4	15-25
Crêpes de pommes de terre [1]	5	2,5-3,5
Rösti suisse [4]	2	50-55
Pommes de terre glacées [2]	3	10-15

Sauces

Aliment	Niveau du capteur de friture	Temps de cuisson total à partir du signal sonore en min.
Faire frire dans un peu d'huile		
Sauce tomate avec légumes [2]	1	25-35
Sauce béchamel [2]	1	10-20
Sauce au fromage [2]	1	10-20
Réduction de sauces [2]	1	25-35
Sauces sucrées [2]	1	15-25

Produits congelés

Aliment	Niveau du capteur de friture	Temps de cuisson total à partir du signal sonore en min.
Faire frire dans un peu d'huile		
Escalope [3]	4	15-20
Cordon bleu [3]	4	10-30
Poitrine de volaille [3]	4	10-30
Croquettes de poulet [3]	4	10-15
Gyros [2]	4	10-15
Kebab [2]	4	10-15
Filet de poisson, nature [3]	3	10-20
Filet de poisson, pané [3]	3	10-20
Bâtonnets de poisson [3]	4	8-12
Faire frire des frites [2]	5	4-6
Sautés [2]	3	6-10
Rouleaux de printemps [3]	4	10-30
Camembert [3]	3	10-15

Divers

Aliment	Niveau du capteur de friture	Temps de cuisson total à partir du signal sonore en min.
Faire frire dans un peu d'huile		
Camembert [3]	3	6-10
Croûtons [2]	3	6-10
Plats préparés séchés [5]	1	5-10

[1] Temps de cuisson par portion. Frire une portion après l'autre.
[2] Remuez fréquemment.
[3] Tournez fréquemment les aliments.
[4] Après le signal sonore, ajoutez l'huile de cuisson et les aliments dans la poêle.
[5] Ajoutez de l'eau après le signal sonore. Dès que l'eau a bouilli, ajoutez les aliments.

Aliment	Niveau du capteur de friture	Temps de cuisson total à partir du signal sonore en min.
Griller des amandes [1]	4	3-15
Griller des noix [1]	4	3-15
Griller des pignons de pin [1]	4	3-15

7.13 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.
- ✔ s'allume pendant 10 secondes.
- ✔ Le panneau de commande est verrouillé.

Désactivation du panneau de verrouillage

- 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.

7.14 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**.
- ✔ 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

Vous pouvez désactiver la protection contre l'effacement manuellement.
- Touchez **panel lock**.
- ✔ s'éteint.

7.15 Réglages de base

Vous pouvez modifier les réglages de base de votre appareil en fonction de vos besoins.

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 [2] 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 – Confirmation signal and error signal are on [2].
c3	Affichage de la consommation énergétique 0 - Désactivé [2] 1 - Activé
c6	Durée du signal de fin de minuterie 1 - 10 secondes [2] 2 - 30 secondes 3 - 1 minute
c 7	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 [3, 4] 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 [4]
c11	Modification des niveaux de puissance préréglés pour PowerMove® _9 - Niveau de puissance préréglé pour la zone de cuisson avant. -5 - Niveau de puissance préréglé pour la zone de cuisson centrale. ¯1 - Niveau de puissance préréglé pour la zone de cuisson arrière.

[1] Ajoutez les aliments après le signal sonore.
[2] Réglage usine
[3] Réglages d'usine (peut varier selon l'appareil)
[4] 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.
c13	Configuration de l'état de la zone de cuisson FlexInduction™ lorsque la table de cuisson est allumée 0 - Comme deux zones de cuisson indépendantes [1] 1 - En tant que zone de cuisson jointe.
c0	Rétablir les paramètres d'usine 0 - Arrêt [2] 1 - Revenir aux réglages d'usine

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 **kitchen 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 **kitchen 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 **kitchen 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 **kitchen 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.

7.16 Affichage de la consommation énergétique

Cette fonction indique la quantité totale d'énergie consommée entre la mise en marche et la mise hors tension de la table de cuisson.
Une fois la table de cuisson éteinte, la consommation d'énergie est affichée en kWh pendant 10 secondes, par ex. 1,08 kWh. La précision de l'affichage dépend de divers facteurs tels que la qualité de la tension de l'alimentation électrique.
Vous pouvez activer ou désactiver cette fonction dans le menu des paramètres de base. →*Page 47*

7.17 Limitation de puissance

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 cette fonction 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 47*

[1] Réglages d'usine (peut varier selon l'appareil)
[2] Réglage usine

8 Home Connect®

Cet appareil peut être mis en réseau. Branchez votre appareil à un appareil mobile pour en effectuer la commande via l'application Home Connect®, en modifier les réglages de base ou pour surveiller l'état de fonctionnement.
Les Home Connect® ne sont pas proposés dans tous les pays. La disponibilité de la fonction Home Connect® de l'offre des services Home Connect® dans votre pays. Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet à l'adresse : *www.home-connect.com*.
L'appli Home Connect® vous guide tout au long du processus de connexion. Suivez les étapes prescrites par l'application Home Connect® pour procéder aux réglages.

Conseil : Observez également les consignes dans l'application Home Connect®.

Remarques
- Observez les consignes de sécurité de la présente notice d'utilisation et assurez-vous qu'elles sont également respectées si vous utilisez l'appareil via l'application Home Connect®.
- Les commandes sur l'appareil même ont toujours priorité. Pendant ce temps, la commande via l'application Home Connect® n'est pas possible.
- En veille avec maintien de la connexion au réseau, l'appareil consomme au plus 2 W.
- Les tables de cuisson ne sont pas destinées à être utilisées sans surveillance. Le processus de cuisson doit être surveillé.

8.1 Configurer l'application Home Connect®

1. Installer l'application Home Connect® sur votre appareil mobile.
2. Démarrez l'appli Home Connect® et configurez l'accès à Home Connect®.
   L'appli Home Connect® vous guide tout au long du processus de connexion.

8.2 Configurer Home Connect®

Exigences
- L'appareil est déjà connecté au réseau électrique et est allumé.
- Vous disposez d'un terminal mobile doté de la version actuelle du système d'exploitation iOS ou Android, par ex. un smartphone.
- L'application Home Connect® est configurée sur l'appareil mobile.
- L'appareil a accès au réseau domestique WLAN (Wi-Fi) sur le lieu d'installation.
- Le terminal mobile et l'appareil se trouvent à portée du signal WLAN de votre réseau domestique.

1. Ouvrir l'appli Home Connect® et scanner le code QR suivant.

2. Suivez les instructions de l'application Home Connect®.

8.3 Aperçu des réglages de Home Connect®

Dans les réglages de base de votre table de cuisson, vous pouvez adapter les réglages Home Connect® ainsi que les paramètres réseau.

Réglage	Sélection ou affichage	Informations supplémentaires
HC 1	Connexion réseau 0 - Réseau non connecté/déconnecté 1 - Connexion automatique 2 - Connexion manuelle 3 - Connecté	Connectez la table de cuisson au réseau domestique WLAN (Wi-Fi) ou déconnectez-vous du réseau
HC 2	Connexion à l'application 0 - Non connecté 1 - Connexion	HC 2 s'affiche uniquement si la table de cuisson est connectée au réseau domestique.
HC 3	Connexion au Wi-Fi 0 - Module sans fil désactivé 1 - Module sans fil activé	Si le Wi-Fi a été activé, vous pouvez utiliser la fonction If Home Connect®. HC 3 s'affiche uniquement si la table de cuisson a été précédemment connecté à un réseau.
HC 4	Réglage via l'application 0 - Désactivé 1 - Activé [1]	Si HC 4 est désactivé, seuls les états de fonctionnement de la table de cuisson seront affichés dans l'application Home Connect®.
HC 5	Mise à jour logicielle	HC 5 s'affiche uniquement si une mise à jour logicielle est disponible.

[1] Réglage usine

Réglage	Sélection ou affichage	Informations supplémentaires
	1 – Mise à jour disponible et prête à être installée *2* – Commencer l'installation	
HC6	Contrôler l'accès à distance du service client *0* - Pas autorisé *1* - Autorisé	*HC6* s'affiche uniquement si le service client essaie de se connecter à la table de cuisson. Une fois l'accès autorisé, vous pouvez le bloquer à tout moment.
HC7	Afficher la force du signal Wi-Fi *0* – Non connecté au réseau domestique WLAN (Wi-Fi) *1* - Puissance signal 1 (faible) *2* - Puissance signal 2 (modérée) *3* - Puissance signal 3 (bonne)	*HC7* s'affiche uniquement s'il existe une connexion au réseau domestique WLAN (Wi-Fi).
HC8	Connexion au serveur Home Connect® *0* - Non connecté *1* - Connecté	*HC8* s'affiche uniquement s'il existe une connexion au réseau domestique WLAN (Wi-Fi).

8.4 Modifiez les réglages via l'appli Home Connect®

L'appli Home Connect® vous permet de modifier les réglages pour les foyers et de les envoyer à la table de cuisson.

Exigences
- La table de cuisson est connectée au réseau domestique et à l'appli Home Connect®.
- Pour pouvoir régler la table de cuisson via l'appli, le réglage de base *HC4* doit être activé.
- La table de cuisson est allumée.

1. Effectuer le réglage dans l'application Home Connect® et l'envoyer à la table de cuisson. Suivre les instructions de l'application Home Connect®.

✔ Lorsque les réglages de cuisson sont transmis à un foyer, l'affichage clignote au-dessus de **confirm**.

2. Si avant, le réglage était *0*, confirmez le réglage **confirm**.

✔ L'affichage des foyers indique en alternance l'ancien et le nouveau réglage.

3. Pour confirmer un nouveau réglage, appuyer sur ⊹ du foyer.
4. Pour refuser le réglage, appuyer sur une touche quelconque de la table de cuisson.

8.5 Mise à jour logicielle

La fonction de mise à jour du logiciel permet d'actualiser le logiciel de votre appareil, par ex. pour l'optimiser, corriger des erreurs, effectuer des mises à jour liées à la sécurité ou proposer des fonctions et des services supplémentaires.
Pour cela, vous devez être enregistré comme utilisateur Home Connect®, l'application doit être installée sur votre appareil mobile et vous devez être connecté au serveur Home Connect®.
Dès qu'une mise à jour de logiciel est disponible, vous en êtes informé par l'application Home Connect® et vous pouvez la lancer via l'application. Après un téléchargement réussi, vous pouvez démarrer l'installation via l'application Home Connect® si vous vous trouvez dans votre réseau domestique WLAN (WiFi). L'application Home Connect® vous informe de l'installation réussie.

Remarques
- La mise à jour du logiciel comprend deux étapes.
  - La première étape est celle du téléchargement.
  - La deuxième étape concerne l'installation sur votre appareil.
- Pendant le téléchargement, vous pouvez continuer à utiliser votre appareil. En fonction des réglages personnels dans l'application, les mises à jour logicielles peuvent également être téléchargées automatiquement.
- L'installation dure quelques minutes. Pendant l'installation, vous ne pouvez pas utiliser votre appareil.
- En cas de mise à jour de sécurité, il est recommandé d'effectuer l'installation le plus rapidement possible.

8.6 Diagnostic à distance

Le service à la clientèle peut accéder à votre appareil via le diagnostic à distance si vous en faites la demande spécifique, si votre appareil est connecté au serveur Home Connect® et si le diagnostic à distance est disponible dans le pays où vous utilisez l'appareil.

Conseil : Pour plus d'informations et pour connaître la disponibilité du service de diagnostic à distance dans votre pays, veuillez consulter la section Service/Support du site Web local : *www.home-connect.com*.

8.7 Protection des données

Observez les conseils de protection des données.

Lors de la première connexion de votre appareil à un réseau domestique relié à Internet, votre appareil transmet les catégories de données suivantes au serveur Home Connect® (premier enregistrement) :
- Code d'appareil univoque (constitué de clés d'appareil ainsi que de l'adresse MAC du module de communication Wi-Fi intégré).
- Certificat de sécurité du module de communication Wi-Fi (pour la protection des informations de la connexion).
- La version actuelle du logiciel et du matériel de votre électroménager.
- État d'une précédente restauration éventuelle des réglages d'usine.

Ce premier enregistrement prépare l'utilisation des fonctions Home Connect® et s'avère uniquement nécessaire au moment où vous souhaitez utiliser les fonctions Home Connect® pour la première fois.

Remarque : Veuillez noter que les fonctions Home Connect® ne sont utilisables qu'avec l'application Home Connect®. Vous pouvez consulter les informations sur la protection des données dans l'appli Home Connect®.

9 Commande de hotte basée sur la table de cuisson

Si les deux appareils sont compatible avec Home Connect®, le moyen le plus simple de connecter les appareils est dans l'application Home Connect®. Pour ce faire, connectez les deux appareils à Home Connect® et suivez les instructions de l'application.

Remarques

- La commande de la hotte aspirante est prioritaire en tout temps. À ce moment-là, la commande centralisée table/hotte via la table de cuisson n'est pas possible.
- Vous pouvez uniquement établir la connexion à la hotte aspirante via l'appli Home Connect®. Les autres modes de connexion ne sont plus pris en charge.

9.1 Réinitialisation de la connexion

Si vous rencontrez des problèmes pour connecter votre appareil à votre réseau domestique (Wi-Fi) ou si vous souhaitez connecter votre appareil à un autre réseau domestique (Wi-Fi), vous pouvez réinitialiser les paramètres de Home Connect®.

Remarque : Si vous réinitialisez les paramétres de Home Connect®, la connexion à n'importe quelle hotte sera également interrompue.

1. Allumez la table de cuisson.
2. Appuyez et maintenez **kitchen timer** pendant 4 secondes.

✔ Les renseignements sur le produit s'affichent.

3. Appuyez sur **kitchen timer** à plusieurs reprises jusqu'à ce que c et 15 sont affichés en alternance.
4. Définissez la valeur des paramètres sur 0 dans la zone des paramètres.

9.2 Contrôle de la hotte via la table de cuisson

Dans le menu des réglages de base, vous pouvez configurer ce que la hotte doit faire lorsque la table de cuisson ou les zones de cuisson individuelles sont allumées ou éteintes.
Vous pouvez sélectionner d'autres paramètres à l'aide du panneau de commande.

Configurez le réglage du ventilateur

1. Touchez **hood control**.
2. Sélectionnez le niveau du ventilateur.
   Vous pouvez choisir entre les niveaux 1, 2 et 3. Pour sélectionner les niveaux Boost et PowerBoost, appuyez sur 4 ou 5 dans la zone des paramètres, ou appuyez sur **speed boost** jusqu'à ce que le niveau intensif requis soit réglé.

Éteindre le ventilateur

1. Touchez **kitchen timer**.
2. Sélectionnez le réglage 0 du ventilateur.

Réglage du mode automatique

▸ Touchez **hood control** à plusieurs reprises jusqu'à ce que s'allume.

✔ En fonction de la configuration du capteur de hotte, le ventilateur démarre automatiquement lorsque de la vapeur est produite. Reportez-vous au mode d'emploi de votre hotte.

Désactivation du mode automatique

▸ Touchez **hood control** à plusieurs reprises jusqu'à ce que s'éteint ou sélectionnez un réglage de ventilateur différent.

Réglage de l'éclairage de la hotte

Vous pouvez allumer et éteindre l'éclairage de la hotte via le panneau de commande de la table de cuisson.

▸ Appuyez sur **hood light**.

Remarque : Selon les réglages de base que vous avez sélectionnés, la lumière s'allume ou s'éteint automatiquement lorsque la table de cuisson est allumée ou éteinte.

9.3 Aperçu des paramètres de commande de la hotte

Vous pouvez à tout moment ajuster les commandes de la hotte en fonction de vos besoins.

Remarque : Les réglages ne seront affichés que si l'appareil est connecté à une hotte. Certains de ces paramètres peuvent ne pas être disponibles.

Réglage	Valeurs	Description
c16	▪ 0 - Réseau non connecté [1]/ déconnecté ▪ 1 - Lancez le processus de connexion ▪ 2 - Connexion au réseau domestique (Wi-Fi) ▪ 3 - Connecté à la hotte	Connexion entre la table de cuisson et la hotte
c18	▪ 0 - Désactivé La hotte doit être mise en marche manuellement, si nécessaire. ▪ 1 - Activé en mode automatique. [1] En mode automatique, la hotte se met en marche lorsque l'une des zones de cuisson est allumée. ▪ 2 - Allumé · en · mode · manuel. La hotte se met en marche au niveau par défaut lorsque l'une des zones de cuisson est allumée.	Activation automatique du ventilateur L'écran affiche ce réglage uniquement lorsque l'appareil est connecté à la hotte.
c20	▪ 0 - Désactivé Le ventilateur s'arrête lorsque la table de cuisson est éteinte. ▪ 1 - Allumé en mode automatique [1] ▪ 2 - Mise en marche avec arrêt différé standard ▪ 3 - Aucune modification des paramètres	Arrêt différé Réglage pour savoir si / comment le ventilateur doit fonctionner une fois la table de cuisson éteinte. L'écran affiche ce réglage uniquement lorsque l'appareil est connecté à la hotte.
c21	▪ 0 - Éteint ▪ 1 - Allumé [1] La lumière s'allume automatiquement lorsque vous allumez la table de cuisson.	Allume la lumière automatiquement L'écran affiche ce réglage uniquement lorsque l'appareil est connecté à la hotte.
c22	▪ 0 - Désactivé [1] ▪ 1 - Activé La lumière s'éteint automatiquement lorsque vous éteignez la table de cuisson.	Éteindre la lumière automatiquement

10 Nettoyage et entretien

Remarque : La déclaration de garantie limitée du produit couvre les défauts de matériaux et de fabrication. Le nettoyage et l'entretien ne sont pas couverts par la garantie et sont payants. Pour plus de détails, voir la déclaration de garantie limitée du produit.

10.1 Instructions générales de nettoyage

Respectez les instructions suivantes pour éviter toute blessure.

⚠ 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.

[1] Réglages d'usine (peut varier selon l'appareil)

⚠ 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.

10.2 Produits de nettoyage

Vous pouvez vous procurer des produits de nettoyage adaptés et des grattoirs à vitres auprès du service clientèle, dans la boutique en ligne ou chez un revendeur.

AVIS
Des produits de nettoyage inadaptés peuvent endommager les surfaces de l'appareil.
- ▸ N'utilisez jamais de produits nettoyants inadaptés.
- ▸ N'utilisez pas de produits nettoyants lorsque la table de cuisson est encore chaude. Cela peut causer des taches sur la surface.

Produits de nettoyage inappropriés
- Détergent non dilué
- Détergent destiné aux lave-vaisselle
- Produits de nettoyage abrasifs
- Produits nettoyants agressifs tels que les sprays pour four ou les détachants
- Éponges abrasives
- Nettoyeurs à haute pression ou à jet de vapeur

10.3 Nettoyage de la table de cuisson

Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation pour éviter que les résidus de cuisson ne brûlent.

Exigence : La table de cuisson doit être froide. Ne laissez pas la table de cuisson refroidir si elle présente des taches de sucre, d'amidon de riz, de plastique ou de papier d'aluminium.
1. Éliminez les salissures importantes à l'aide d'un grattoir à vitre.
2. Nettoyez la table de cuisson avec un produit nettoyant pour vitrocéramique.
   Suivez les instructions de nettoyage figurant sur l'emballage du produit nettoyant.

   Conseils
   - Vous pouvez obtenir de bons résultats de nettoyage en utilisant une éponge spéciale pour vitrocéramique.
   - Si vous gardez la base des ustensiles de cuisine propre, la surface de la table de cuisson restera en bon état.

10.4 Nettoyage du cadre de la table de cuisson

Nettoyez le cadre de la table de cuisson s'il est sale ou taché après utilisation.

Remarque : N'utilisez pas de grattoir à vitre.
1. Nettoyez à l'eau chaude savonneuse et à l'aide d'un chiffon doux.
   Laver bien les chiffons éponges neufs avant de les utiliser.
2. Séchez avec un chiffon doux.

11 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 visite inutiles.

⚠ AVERTISSEMENT
Pour éviter tout risque de blessure dû à des réparations incorrectes, respectez les points suivants.
- ▸ Seuls des techniciens qualifiés ou des prestataires de services agréés peuvent effectuer des réparations.
- ▸ Afin d'écarter tout danger, quand le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, seul le fabricant, son service à la clientèle ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le faire.
- ▸ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▸ Si l'appareil a un problème, appelez le service client.

11.1 Remarques à l'écran

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	Le bandeau de commande est mouillé ou des objets se trouvent dessus. ▸ Séchez le bandeau de commande ou enlevez l'objet.

Défaut	Cause et dépannage
_ 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.
F 2 / E7015	L'électronique a surchauffé. La zone de cuisson correspondante s'est éteinte. **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.
F 4 / E7015	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.
F 5 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.
F 5 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.
F 1 / 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.
F 8 + 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.
U400	La tension d'alimentation est incorrecte. Elle est en dehors de la plage de fonctionnement normale. ▸ Contactez votre distributeur d'électricité.
E7010 est affiché.	La surface de cuisson n'est pas capable de se connecter sur votre réseau local ou à la hotte. **1.** Éteignez puis rallumez l'appareil. ✔ Si l'erreur est corrigée, le message devrait disparaître. **2.** Contactez le service à la cientèle si ce message réapparaît. Lors de l'appel, prenez soin d'indiquer clairement le message d'erreur. → *"Service à la clientèle", Page 55*
E9000 / E9010	La tension d'alimentation est incorrecte. Elle est en dehors de la plage de fonctionnement normale. ▸ Contactez votre distributeur d'électricité.
dE et les foyers ne chauffent pas	Mode démo est activé. **1.** Débranchez l'appareil du secteur pendant 30 secondes en coupant brièvement le fusible dans le boîtier à fusibles. **2.** Effleurez un champ tactile quelconque dans les 3 minutes qui suivent.

11.2 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.

11.3 Test d'ustensiles

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

Exigences

- La batterie de cuisine est froide.

- Vous avez lu les recommandations pour la cuisson à induction.

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 *cl2* dans les paramètres de base.
   → *"Modification des réglages de base", Page 48*
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 55*

Remarque : La zone de cuisson flexible ne compte que comme une seule zone de cuisson; ne placez pas plus d'une batterie de cuisine dessus.

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.

Affichage	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.

12 Élimination

12.1 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.

13 Service à la clientèle

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.
Vous pouvez obtenir auprès de notre service après-vente des pièces détachées d'origine relatives au fonctionnement de l'appareil et pouvant être stockées jusqu'à 15 ans après la commercialisation de votre appareil.
Veuillez contacter notre service clientèle pour obtenir d'autres informations à ce sujet.
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.
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
Résidents du Québec :

Vous trouverez des renseignements sur la disponibilité des pièces de rechange, des services de réparation et des renseignements nécessaires à l'entretien ou à la réparation de l'appareil à l'adresse suivante :
https://www.bosch-home.ca/fr/service/residents-du-qc

BOSCH

Vous trouverez également de l'aide pour contacter Home Connect® à l'adresse suivante :
www.home-connect.com/us/en/help-support/set-up

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

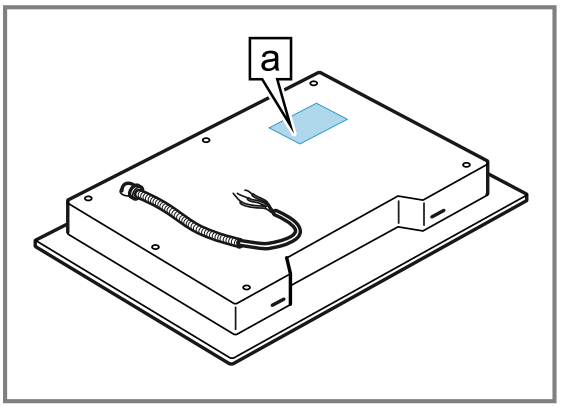
Le numéro de modèle (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.
Vous trouverez également le numéro de modèle (E-Nr.) sur la vitrocéramique. Par ailleurs, vous trouverez l'index du service après-vente (KI) et le numéro de fabrication (FD) dans les réglages de base →*Page 47*.

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.

13.2 Emplacement de la plaque signalétique

Vous trouverez 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 48*



a	Plaque signalétique

14 ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT

14.1 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'il a été utilisé en tout temps pour un usage domestique normal.
- Neuf au détail auprès d'un revendeur agréé BSH ou directement auprès de BSH (pas un présentoir, « tel quel », ou un modèle précédemment retourné), et non destiné à la revente ou à un usage commercial.
- Aux États-Unis ou au Canada et qu'il est demeuré en tout temps dans son pays d'achat.

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 d'enregistrer votre produit ; bien qu'il ne soit pas nécessaire pour appliquer la garantie, c'est le meilleur moyen pour Bosch de vous informer dans le cas peu probable d'un avis de sécurité ou d'un rappel de produit.

14.2 Durée de la garantie

Bosch garantit que le produit est exempt de défauts de matériaux et de fabrication pendant une période de trois cent soixante-cinq (365) jours à compter de la date de livraison initiale. La période susmentionnée commence à partir de la date de livraison et ne doit pas être retenue, retardée, prolongée, ou interrompue pour une raison quelconque. Ce produit est également garanti exempt de défauts **cosmétiques** de matériaux et de fabrication (tels que des rayures sur l'acier inoxydable, des taches de peinture/porcelaine, des éclats, des bosses ou d'autres dommages à la finition) du produit, pendant une période de trente (30) jours à compter de la date de livraison ou de la date de clôture pour les nouvelles constructions. La présente garantie **cosmétique** 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 **cosmétique** exclut spécifiquement tous les appareils en montre, de plancher, « tel quel » et remis à neuf.

14.3 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 des raisons de sécurité et de dommages matériels, Bosch vous recommande fortement de ne pas essayer de réparer le produit vous-même ou de faire appel à un prestataire de services non agréé ; Bosch décline toute responsabilité en cas de dommages résultant de réparations ou de travaux effectués par un prestataire de services non agréé. 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). Néanmoins, le fait de confier l'entretien de votre produit à un atelier de réparation non affilié ou à un revendeur agréé Bosch n'annulera pas cette garantie. De plus, l'utilisation de pièces tierces n'annulera pas cette garantie. Nonobstant ce qui précède, 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. En outre, dans la mesure où vous avez installé le produit dans un endroit difficile d'accès ou si vous avez installé des installations temporaires ou permanentes qui créent des obstacles à l'accès ou au retrait du produit, Bosch n'encourra aucune responsabilité ou n'aura aucune responsabilité pour les travaux ou les coûts associés au déplacement du Produit ou à la création d'un accès au Produit afin de le réparer ou de le remplacer. Tous ces frais seront à votre charge exclusive.

14.4 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.

14.5 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.
- Retrait et remplacement de la garniture ou des panneaux de décoration qui entravent l'entretien du produit.
- Dommages ou défauts résultant de la main-d'œuvre ou de pièces installées par un centre de réparation non autorisé, à moins d'être approuvé par Bosch avant de procéder à sa réparation.

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.

14.6 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.

14.7 Information sur le produit

Pour référence pratique, copiez l'information ci-après de la plaque signalétique. Conservez votre facture et/ou vos documents de livraison pour la validation de la garantie.

Numéro de modèle (E-Nr.)
Numéro de fabrication (FD)
Date de livraison

Recursos y ayuda en línea en español

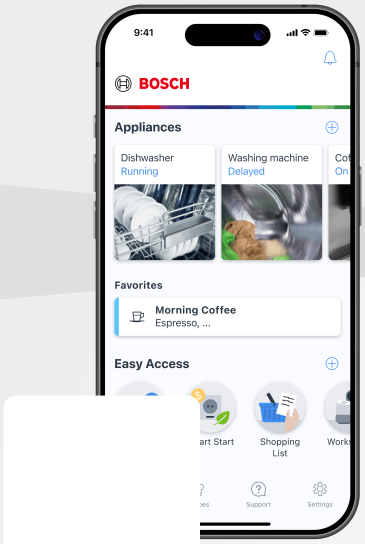
Muchos manuales están disponibles en línea en inglés, francés y español.
Para acceder a manuales de modelos específicos y otros documentos en español:

- Visite *www.bosch-home.com/us/owner-support/owner-manuals* o escanee el código QR.



- Introduzca el número de producto (E-Nr.) que encontrará en la placa de características del aparato.
- Seleccione o descargue el manual o documento que desee.

Bosch Home Connect App



Connect your home appliance today and enjoy the following benefits:

- **Is the hob switched off? Check your hob from anywhere using the app.**
- **Focus entirely on cooking. The extractor hood starts automatically when you begin cooking. (Compatible extractor hood required)**
- **Choose from our great range of recipes. If a frying sensor is available, you can send the corresponding settings to your appliance.**

Looking for help? You'll find it here.

No matter what, no matter when: Bosch is here to support you.
We're here to assist with usage instructions, cleaning tips, accessories & parts, troubleshooting, and repairs.
Find online resources such as FAQs, how-to-videos, manuals, warranties and authorized Bosch servicers at:
www.bosch-home.com/us/owner-support/get-support

Contact us:
Please have your model Number (E-Nr) ready when contacting us.
1-800-944-2904
www.bosch-home.com/us/owner-support/contact-us

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

© 2026 BSH Home Appliances Corporation

9001444928 (060904)
en-us, fr-ca