BOSCH

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

MyBosch

Cooktop

NIT5660UC

[en-us]	Use and Care Manual	Cooktop	2
[fr-ca]	Manuel d'utilisation	Surface de cuisson	19

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 7
2.1 Overview of the most common types of damage 7

3 Environmental protection and energy-saving 7
3.1 Disposal of packaging 7
3.2 Saving energy 7

4 Suitable cookware 8
4.1 Size and characteristics of the cookware 8

5 Familiarizing yourself with your appliance 8
5.1 Control panel 8
5.2 Distribution of the cooking zones 9
5.3 Cooking zones 9
5.4 Residual heat indicator 9

6 Before using for the first time 9
6.1 Initial cleaning 9
6.2 Induction cooking 9
6.3 Cookware 9

7 Operation 10
7.1 Turning the cooktop on 10
7.2 Turning the cooktop off 10
7.3 Cooking zone settings 10
7.4 Recommended cooking settings 10
7.5 Kitchen timer 11
7.6 SpeedBoost® 12
7.7 Panel lock 12
7.8 Wipe protection 12
7.9 Basic settings 12
7.10 Power limitation 13

8 Cleaning and maintenance 14
8.1 General cleaning instructions 14
8.2 Cleaning agents 14
8.3 Cleaning the cooktop 14
8.4 Cleaning the cooktop frame 14

9 Troubleshooting 14
9.1 Display information 14
9.2 Additional information 15
9.3 Cookware test 15

10 Disposal 16
10.1 Disposal of your old appliance 16

11 Customer Service 16
11.1 Model number (E-Nr.) and production number (FD) 16
11.2 Rating plate location 16

12 STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY 17
12.1 What this warranty covers & Who it applies to 17
12.2 How long the warranty lasts 17
12.3 Repair/replace as your exclusive remedy 17
12.4 Out of warranty product 17
12.5 Warranty exclusions 17
12.6 Obtaining warranty service 18
12.7 Product information 18

Recursos y ayuda en línea en español 39

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 17*.
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.

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.

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.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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 16*
- 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.

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.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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 harm. Therefore, the packaging of your product may bear the following label as required by California:

STATE OF CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING:

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



2 Preventing material damage

NOTICE

Cookware with rough bottoms scratch the glass ceramic surface.

- ▸ Check the bottom of the cookware before setting it down.

Salt, sugar or grains of sand scratch the glass ceramic surface.

- ▸ Never use the cooktop as a working surface or for setting things down.

Overheating can damage the cookware.

- ▸ Do not heat empty pots or pans.

Hot cookware can cause the electronics to overheat.

- ▸ Never set down hot pans and pots on the control panel or the cooktop frame.

When hard or sharp objects fall on the cooktop, they can cause damage.

- ▸ Do not let hard or pointed objects fall on the cooktop.

Aluminum foil and plastic melt on hot cooking zones.

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

Unsuitable cleaning agents can cause shimmering metallic discolorations on the glass ceramic surface.

- ▸ Refer to the cleaning recommendations in this manual.
  → *"Cleaning and maintenance", Page 14*

2.1 Overview of the most common types of damage

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

Stains

Cause	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.

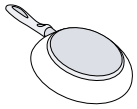
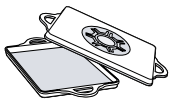
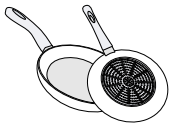
- ✔ For ongoing cooking a lower power level is sufficient.

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.

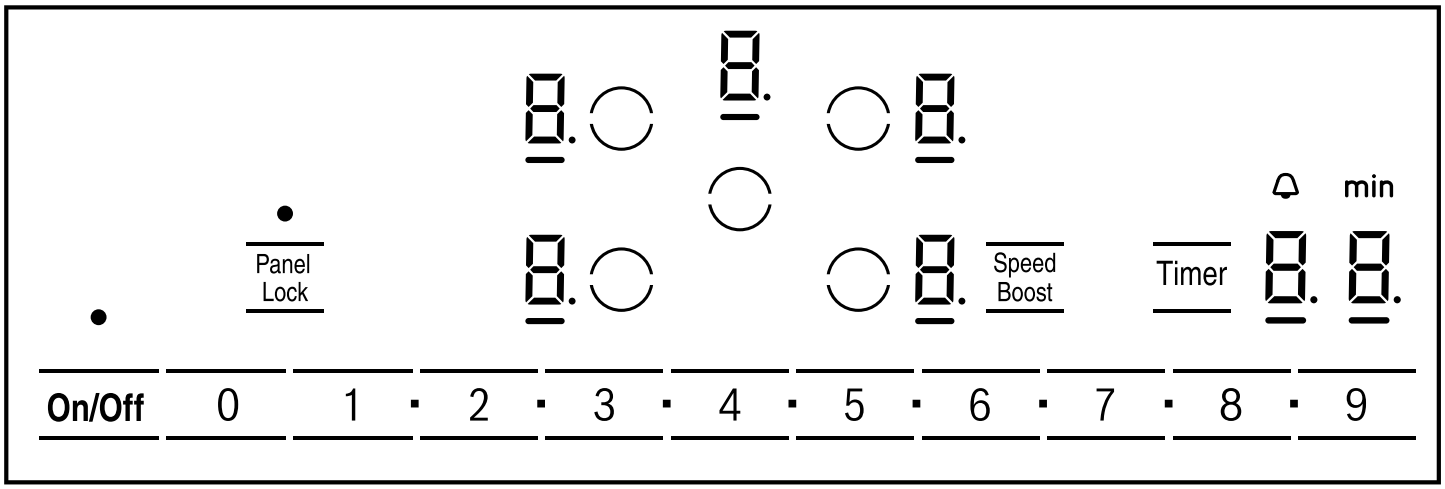
Cookware	Materials	Properties
Recommended cookware 	Stainless steel cookware in a sandwich design that distributes the heat well.	This cookware distributes the heat evenly, heats up quickly, and ensures that it can be detected easily.
	Ferromagnetic cookware made of enameled steel, cast iron, or special 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

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.



Touch keys

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

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

Notes

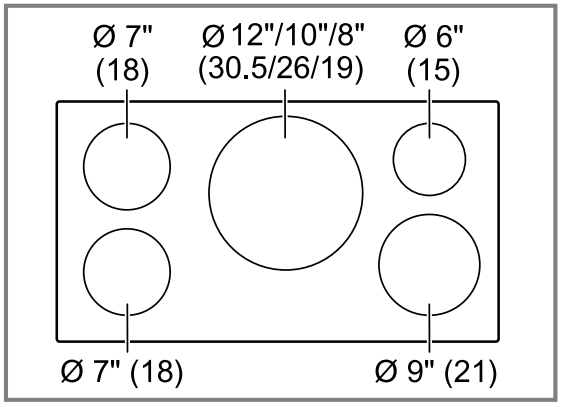
- Keep the controls clean and dry. Moisture can impair the function of the controls.
- Do not place cookware close to the displays and sensors. The electronics may overheat.

Displays

The displays show active settings and functions.

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

5.2 Distribution of the cooking zones



( ) = cm

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

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 14*

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 8*

7 Operation

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

7.1 Turning the cooktop on

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

7.2 Turning the cooktop off

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

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

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.

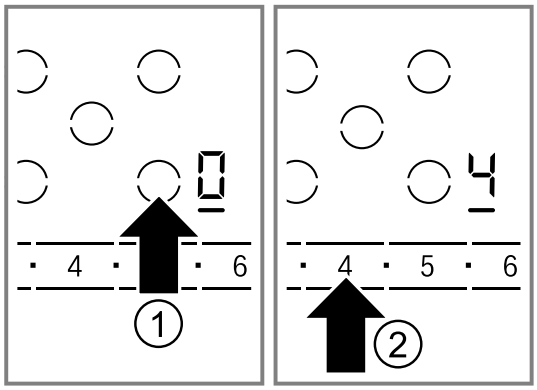
Setting	Power level
1	lowest power level
9	highest power level
■	Intermediate setting for all power levels The intermediate setting is displayed as a dot in the cooking zone display, for example 4. lights up when you set the intermediate level between power level 4 and 5.

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

Setting the power level

Requirement: The cooktop is turned on.

1. Place the cookware on the cooking zone.
2. Press ○ to select the cooking zone ①.
- ✔ 0 lights up in the cooking zone display.
- ✔ _ lights up under the cooking zone display.
3. Set the power level in the settings area ②. Press ■ to set an intermediate level, 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 15*
- If there is cookware on the cooking zone before switching the cooktop on, it is detected within 20 seconds after touching the main switch and the cooking zone is selected automatically. Set the power level within 10 seconds. Otherwise, the cooking zone switches off after 20 seconds.
- If there are several pieces of cookware on the cooktop when it is switched on, only one piece of cookware is detected.

Changing the power level

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

Turning the cooking zone off

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

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

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 11*
- 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 7*

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.

Note: Intermediate levels are indicated with a dot behind the number. Power level 2.5 is displayed as 2. in the cooking zone display as well as the cooking charts.

Melting

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

Heating

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

Simmering

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

Cooking

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

Frying

Pork chop [3]	5. - 6.
Chicken breast [3]	5 - 6
Bacon	6 - 7
Eggs	5 - 6
Fish	5 - 6
Pancakes	6 - 7

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

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

Keep warm

Tomato sauce	1.

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

7.5 Kitchen timer

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

Setting the Kitchen timer

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

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

Changing or canceling the kitchen timer

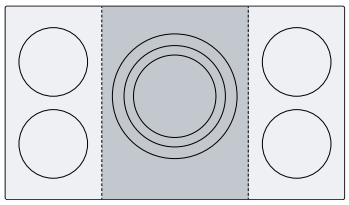
1. Press **Timer**.
2. Set the desired time in the settings area.
   To cancel the kitchen timer, set the time to 00.

7.6 SpeedBoost®

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

Restrictions for using the SpeedBoost® function

- This function can only be used on one cooking zone of the same cooktop segment at a time. The illustration shows these segments of your cooktop.
- If the function is not available, *b* and *9* blink on the display of the selected cooking zone. The power level *9* is set automatically.



Activating SpeedBoost®

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

✔ *b* lights up in the cooking zone display.

Deactivating SpeedBoost®

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

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

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

Notes

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

7.7 Panel lock

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

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

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

Activating the panel lock

Requirement: The cooktop is turned off.

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

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

Deactivating the panel lock

- 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 12*.

7.8 Wipe protection

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

Activating wipe protection

- Touch **Panel Lock**.

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

Deactivating wipe protection

You can turn off the wipe protection manually.

- Touch **Panel Lock**.

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

7.9 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].
c6	Duration of timer end signal *1* – 10 seconds [1] *2* – 30 seconds *3* – 1 minute

[1] Factory setting

Display	Function
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 [1], [2] 1 – 1.000 W minimum power 2 – 1.500 W ... 3 – 3.000 W recommended for 13 A 3. – 3.500 W recommended for 16 A 4 – 4.000 W 4. – 4.500 W recommended for 20 A ... 9 or 9. – Maximum power of the cooktop [2]
c9	Time for setting a cooking zone after selection 0 – Unlimited: The last selected cooking zone remains selected. You can adjust the settings without having to select it again [3]. 1 – Limited: You can adjust the settings for the selected cooking zone within 10 seconds. After 10 seconds you have to select the cooking zone again.
c12	Results for suitability test for cookware 0 – Not suitable. 1 – Not ideal. 2 –Suitable.
c0	Restore factory settings 0 – Off [3] 1 – Restore appliance to factory settings

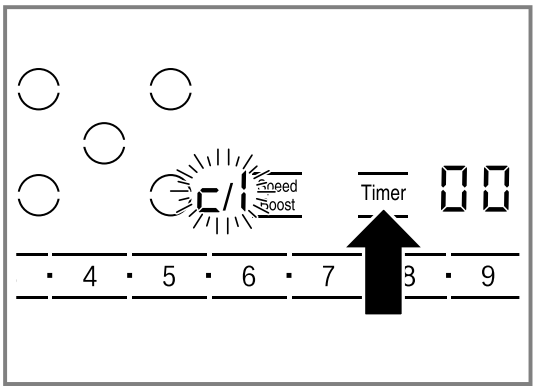
Changing the basic settings

Requirement: The cooktop is turned off.

1. Turn on the cooktop.
2. Within the next 10 seconds, press **Timer** for about 4 seconds.
   The first four displays provide the product information. To call up the individual displays, touch the control panel.

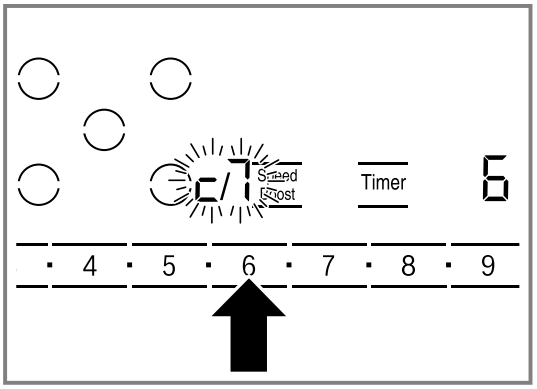
Product information	Display
Customer Support index (CI)	01
Production number	Fd
Production number 1	99
Production number 2	0.5

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



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

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



- ✔ The setting is saved.

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

7.10 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 12*

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

8 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.

8.1 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.

8.2 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.

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

8.3 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.

8.4 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.

9 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.

9.1 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.

Fault	Cause and troubleshooting
None	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.
F2	The electronics have overheated. The corresponding cooking zone has been switched off. **1.** Wait until the electronics have cooled down sufficiently. **2.** Touch any control element. ✔ When error message disappears, the electronics have cooled down sufficiently. You can continue to cook.
F 4	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.
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.
E9 0 0 0 / E9010	The supply voltage is incorrect. It is outside the normal operating range. ▸ Contact your electrical utility provider.
E9011	The appliance is not connected properly. **1.** Disconnect the appliance from the power supply. **2.** Make sure the appliance has been connected as shown in the circuit diagram.
dE and cooking zones do not heat up	Demo mode is activated. **1.** Disconnect the appliance from the power supply for 30 seconds by switching off the circuit breaker or fuse in the electrical panel. **2.** Touch any touch field within the next 3 minutes.

9.2 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.

9.3 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 c:2 in the basic settings.
   → *"Changing the basic settings", Page 13*
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 16*

Possible Results for Cookware Suitability Test

There are three possible outcomes for the cookware suitability test.

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

10 Disposal

10.1 Disposal of your old appliance

Environmentally compatible disposal allows valuable raw materials to be recycled.

▸ Dispose of the appliance in an environmentally responsible manner.
Information about current disposal methods can be obtained from your specialist dealer or local authority.

11 Customer Service

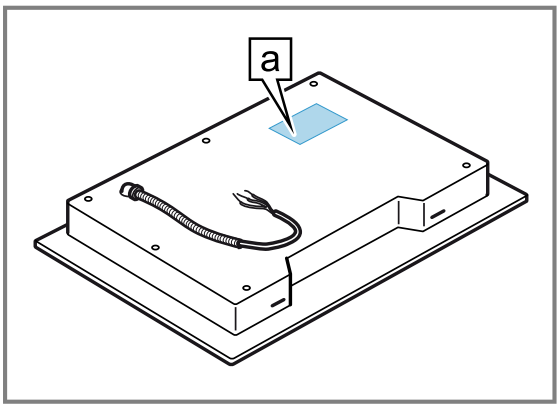
With any warranty repair, we will make sure your appliance is repaired by an authorized service provider using genuine replacement parts. We use only genuine replacement parts for all repairs.
You can obtain function-relevant and storable genuine spare parts from our Customer Service for up to 15 years 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

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

You can find the model number (E-Nr.) and the production number (FD) on the appliance's rating plate.
The 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 12*.
Making a note of your appliance's details and the Customer Service telephone number will enable you to find them again quickly.

11.2 Rating plate location

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 13*



a	Rating plate

12 STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY

12.1 What this warranty covers & Who it applies to

The limited warranty provided by BSH Home Appliances (“Bosch“) in this Statement of Limited Product Warranty applies only to the Bosch appliance sold to you (“Product“), provided that the Product was purchased:

- For your normal, household (non-commercial) use, and has in fact at all times only been used for normal household purposes.
- New at retail 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.

12.2 How long the warranty lasts

Bosch warrants that the Product is free from defects in materials and workmanship for a period of three hundred 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.

12.3 Repair/replace as your exclusive remedy

During this warranty period, Bosch or one of its authorized service providers will repair your Product without charge to you (subject to certain limitations stated herein) if your Product proves to have been manufactured with a defect in materials or workmanship. If reasonable attempts to repair the Product have been made without success, then Bosch will replace your Product (upgraded models may be available to you, in Bosch’s sole discretion, for an additional charge). Nothing in this warranty requires damaged or defective parts to be replaced with parts of a different type or design than the original part. All removed parts and components shall become the property of Bosch at its sole option. All replaced and/or repaired parts shall assume the identity of the original part for purposes of this warranty and this warranty shall not be extended with respect to such parts. Bosch's sole liability and responsibility hereunder is to repair manufacturer-defective Product only, using a Bosch authorized service provider during normal business hours. For safety and property damage concerns, Bosch highly recommends that you do not attempt to repair the Product yourself, or use a non-authorized service provider; Bosch will have no responsibility or liability for 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.

12.4 Out of warranty product

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

12.5 Warranty exclusions

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

- Use of the Product in anything other than its normal, customary and intended manner (including without limitation, any form of commercial use, use or storage of an indoor product outdoors, use of the Product in conjunction with air or water-going vessels).
- Any party's willful misconduct, negligence, misuse, abuse, accidents, neglect, improper operation, failure to maintain, improper or negligent installation, tamper-

ing, failure to follow operating instructions, mishandling, unauthorized service (including selfperformed "fixing" or exploration of the appliance's internal workings).
- Adjustment, alteration or modification of any kind.
- A failure to comply with any applicable state, local, city, or county electrical, plumbing and/or building codes, regulations, or laws, including failure to install the product in strict conformity with local fire and building codes and regulations.
- Ordinary wear and tear, spills of food, liquid, grease accumulations, or other substances that accumulate on, in, or around the Product.
- Any external, elemental and/or environmental forces and factors, including without limitation, rain, wind, sand, floods, fires, mud slides, freezing temperatures, excessive moisture or extended exposure to humidity, lightning, power surges, structural failures surrounding the appliance, and acts of God.
- Service calls to correct the installation of your Product, to instruct you how to use your Product, to replace house fuses or correct house wiring or plumbing.
- 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.

12.6 Obtaining warranty service

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

12.7 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 20
1.1 Définitions des termes de sécurité 20
1.2 Indications générales 20
1.3 Utilisation prévue 20
1.4 Restriction sur le groupe d'utilisateurs 20
1.5 Utilisation sécuritaire 20
1.6 Sécurité des enfants 23
1.7 Interférence électromagnétique 23
1.8 Installation et entretien appropriés 24
1.9 Mises en garde conformément à la proposition 65 de l'État de Californie 24

2 Prévenir les dommages matériels 25
2.1 Vue d'ensemble des types de dommages les plus courants 25

3 Protection de l'environnement et économies 25
3.1 Mise au rebut de l’emballage 25
3.2 Économiser de l’énergie 25

4 Ustensiles adaptés 26
4.1 Dimensions et propriétés des ustensiles 26

5 Description de l'appareil 27
5.1 Panneau de commande 27
5.2 Distribution des zones de cuisson 27
5.3 Zones de cuisson 27
5.4 Témoin de chaleur résiduelle 28

6 Avant la première utilisation 28
6.1 Nettoyage initial 28
6.2 Cuisson à induction 28
6.3 Ustensile de cuisson 28

7 Fonctionnement 28
7.1 Mise en marche de la table de cuisson 28
7.2 Mise à l'arrêt de la table de cuisson 28
7.3 Paramètres de la zone de cuisson 28
7.4 Paramètres de cuisson recommandés 29
7.5 minuterie de cuisine 30
7.6 SpeedBoost® 30
7.7 Verrouillage du panneau 31
7.8 Protection essuyageProtection essuyage 31
7.9 Réglages de base 31
7.10 Limitation de puissance 32

8 Nettoyage et entretien 32
8.1 Instructions générales de nettoyage 33
8.2 Produits de nettoyage 33
8.3 Nettoyage de la table de cuisson 33
8.4 Nettoyage du cadre de la table de cuisson 33

9 Dépannage 33
9.1 Remarques à l'écran 33
9.2 Renseignements supplémentaires 34
9.3 Test d'ustensiles 34

10 Élimination 35
10.1 Éliminer un appareil usagé 35

11 Service à la clientèle 35
11.1 Numéro de modèle (E-Nr.) et numéro de fabrication (FD) 35
11.2 Emplacement de la plaque signalétique 36

12 ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT 36
12.1 Couverture de la garantie limitée 36
12.2 Durée de la garantie 36
12.3 Réparation ou remplacement : votre recours exclusif 36
12.4 Produit hors garantie 37
12.5 Exclusions de garantie 37
12.6 Obtention du service de garantie 38
12.7 Information sur le produit 38

Recursos y ayuda en línea en español 39

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 36*.
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.

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.

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.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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.
- 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

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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 35*
- 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.

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.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

- 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.

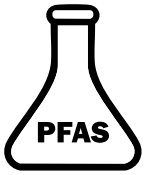
MISE EN GARDE
TLa table de cuisson est équipée d'un ventilateur de refroidissement sur sa face inférieure.
Des matériaux peuvent être aspirés dans le ventilateur et compromettre le refroidissement de l'appareil ou endommager le ventilateur.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir, 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 32*

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.

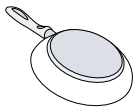
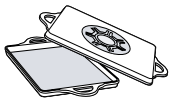
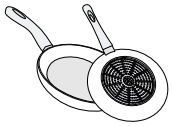
Sélectionnez un niveau de puissance inférieur dès que possible. Sélectionnez un niveau de puissance adapté pour poursuivre la cuisson.
- ✔ Pour une cuisson en cours, un niveau de puissance inférieur est suffisant.

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.

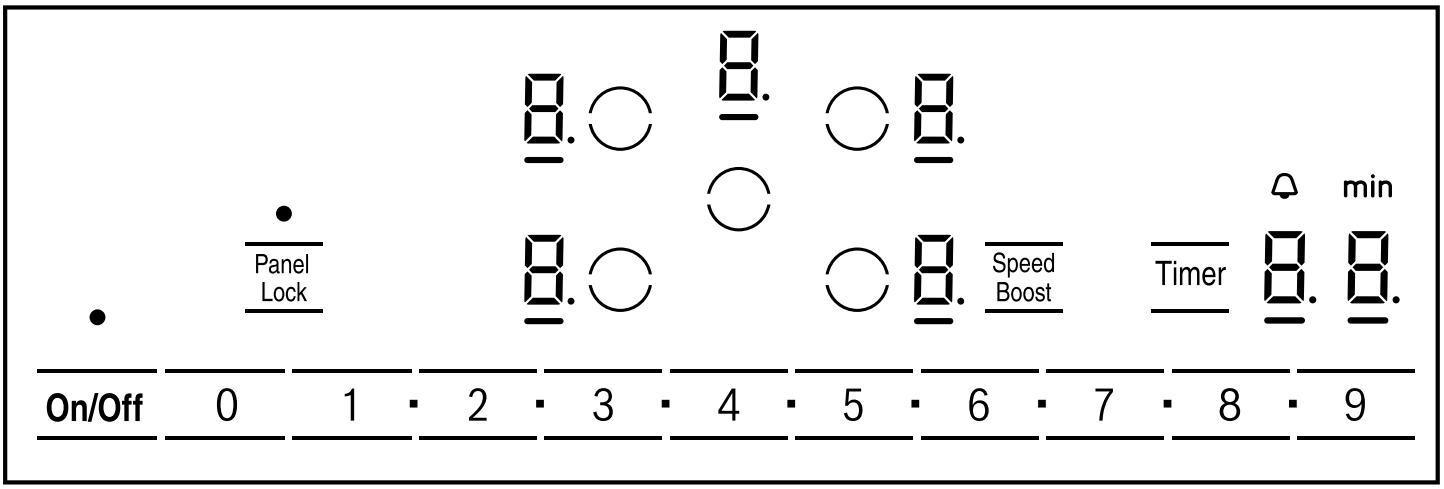
Ustensile de cuisson	Matériaux	Propriétés
Ustensiles de cuisson recommandées 	Les ustensiles de cuisson en acier inoxydable au design en sandwich qui répartissent bien la chaleur.	Ces ustensiles de cuisson répartissent la chaleur uniformément, chauffent rapidement et garantissent qu'ils peuvent être 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

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.



Touches tactiles

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

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

Remarques

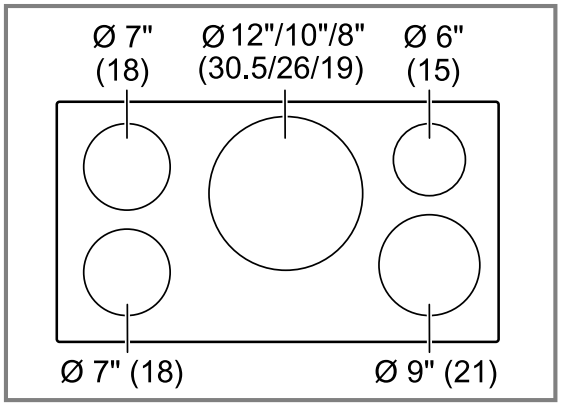
- Gardez les commandes propres et sèches. L'humidité peut altérer le fonctionnement des commandes.
- Ne placez pas d'ustensiles de cuisine à proximité des écrans et des capteurs. L'électronique peut surchauffer.

Écrans

Les écrans affichent les paramètres et fonctions actifs.

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

5.2 Distribution des zones de cuisson



( ) = cm

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
○	Une zone de cuisson	Une seule taille de zone de cuisson est disponible.

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.

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 32*

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 26*

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

7.2 Mise à l'arrêt de la table de cuisson

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

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

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 Le réglage intermédiaire est affiché sous forme de point dans l'affichage de la zone de cuisson, par exemple 4. s'allume lorsque vous réglez le niveau intermédiaire entre les niveaux de puissance 4 et 5.

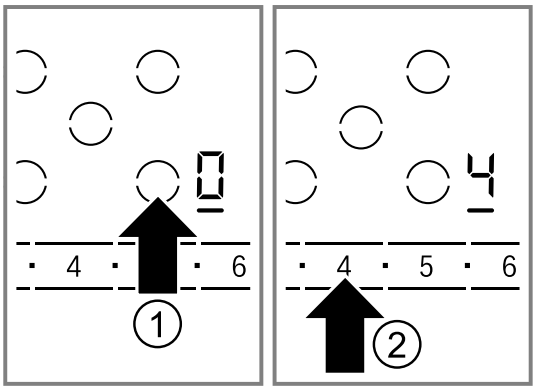
Remarque : La table de cuisson peut temporairement réduire automatiquement la puissance pour protéger les parties fragiles de votre appareil et pour empêcher l'appareil de produire un bruit excessif.

Réglage du niveau de puissance

Exigence : La table de cuisson est allumée.

1. Placez les ustensiles de cuisine sur la zone de cuisson.

2. Appuyez sur ⟳ pour sélectionner la zone de cuisson ①.
✔ Le symbole ▯ s'allume à l'écran de la zone de cuisson.
✔ _ s'allume sous l'affichage de la zone de cuisson.
3. Réglez le niveau de puissance dans la zone ② des paramètres. Appuyez sur ■ pour définir un niveau intermédiaire, 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 34*
- S'il y a des ustensiles de cuisson sur la zone de cuisson avant d'allumer la table de cuisson, cela est détecté dans les 20 secondes après avoir touché l'interrupteur principal et la zone de cuisson est sélectionnée automatiquement. Réglez le niveau de puissance dans les 10 secondes. Sinon, la zone de cuisson s'éteint après 20 secondes.
- S'il y a plusieurs ustensiles de cuisine sur la table de cuisson lorsqu'elle est allumée, un seul ustensile de cuisson est détecté.

Modification du niveau de puissance

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

Éteindre la zone de cuisson

1. Appuyez sur ⟳ pour sélectionner la zone de cuisson.
2. Sélectionnez 0 dans la zone des paramètres.
✔ L'indicateur de chaleur résiduelle s'allume après environ 10 secondes.

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

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 30*
- 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 25*

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.

Remarque : Les niveaux intermédiaires sont indiqués par un point derrière le numéro. Le niveau de puissance 2.5 est affiché comme 2. dans l'affichage de la zone de cuisson ainsi que dans les tableaux de cuisson.

Fondre

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

Chauffer

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

Mijoter

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

Cuisiner

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

Frire

Côtelette de porc [3]	5. - 6.
Poitrine de poulet [3]	5 - 6
Bacon	6 - 7
Œufs	5 - 6
Poisson	5 - 6
Crêpes	6 - 7

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

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

Garder au chaud

Sauce tomate	1.

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

Changer ou annuler la minuterie de cuisine

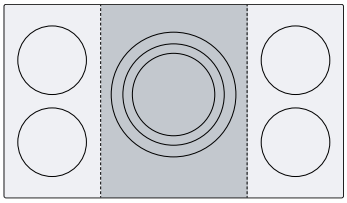
1. Appuyez sur **Timer**.
2. Réglez l'heure souhaitée dans la zone des paramètres.
Pour annuler la minuterie de cuisine, réglez l'heure sur 00.

7.6 SpeedBoost®

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

Restrictions d'utilisation de la fonction SpeedBoost®

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



Activation de SpeedBoost®

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

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

Désactivation de SpeedBoost®

La fonction peut être désactivée automatiquement pour éviter la surchauffe. Cela sert à protéger les composants électroniques internes de la table de cuisson.

1. Appuyez sur ○ pour sélectionner la zone de cuisson.
2. Appuyez sur **Speed Boost**.

✔ b s'éteint.
✔ La zone de cuisson passe au niveau de puissance 9.

Remarques

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

7.7 Verrouillage du panneau

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

⚠ MISE EN GARDE

Le verrouillage du panneau peut être activé et désactivé par inadvertance par les moyens suivants :

- déversement d'eau pendant le nettoyage
- débordement d'aliments
- objets placés sur la touche tactile de verrouillage du panneau.

Activation du panneau de verrouillage

Exigence : La table de cuisson est éteinte.

- Touchez **Panel Lock** pendant 4 secondes.

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

Désactivation du panneau de verrouillage

- 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.

7.8 Protection essuyageProtection essuyage

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

Activer la protection contre les lingettes

- Touchez **Panel Lock**.

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

Désactiver la protection contre les lingettes

Vous pouvez désactiver la protection contre l'effacement manuellement.

- Touchez **Panel Lock**.

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

7.9 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 [1] 1 - Automatique 2 - Fonction désactivée
c2	Signaux sonores 0 - Le signal de confirmation et le signal d'erreur sont désactivés. Le signal de l'interrupteur principal reste allumé. 1 - Seul le signal d'erreur est activé. 2 - Seul le signal de confirmation est activé. 3 – Confirmation signal and error signal are on [1].
c6	Durée du signal de fin de minuterie 1 - 10 secondes [1] 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 [2, 3] 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 [3]
c9	Heure de réglage d'une zone de cuisson après sélection

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

Écran	Fonction
	0 - Illimité : la dernière zone de cuisson sélectionnée reste sélectionnée. Vous pouvez ajuster les paramètres sans avoir à le sélectionner à nouveau [1]. *1* - Limité : vous pouvez ajuster les réglages de la zone de cuisson sélectionnée dans les 10 secondes. Après 10 secondes, vous devez sélectionner à nouveau la zone de cuisson.
c12	Résultats du test d'aptitude des ustensiles de cuisine *0* - Ne convient pas. *1* - Pas idéal. *2* - Convient.
c0	Rétablir les paramètres d'usine *0* - Arrêt [1] *1* - Revenir aux réglages d'usine

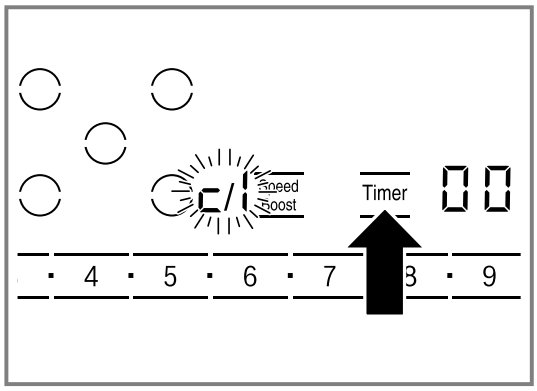
Modification des réglages de base

Exigence : La table de cuisson est éteinte.

1. Allumez la table de cuisson.
2. Dans les 10 secondes suivantes, appuyez sur **Timer** pendant environ 4 secondes.
   Les quatre premiers écrans affichent des informations sur le produit. Pour appeler les écrans individuels, touchez le panneau de commande.

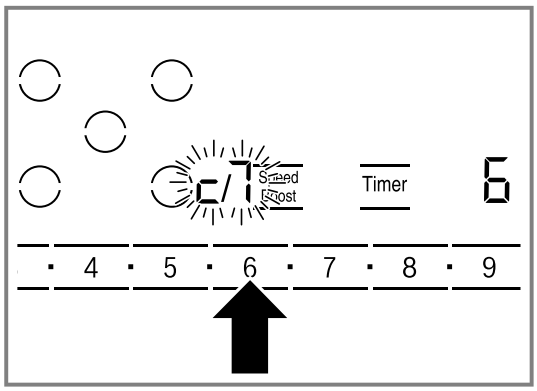
Information sur le produit	Écran
Indice de support à la clientèle (CI)	*01*
Numéro de fabrication	*Fd*
Numéro de fabrication 1	*99*
Numéro de fabrication 2	*0.5*

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



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

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



- ✔ Le réglage est mémorisé.

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

7.10 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 31*

8 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.

[1] Réglage usine

8.1 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.

⚠ 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.

8.2 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

8.3 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.

8.4 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.

9 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.

9.1 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.

Défaut	Cause et dépannage
Aucun	**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.
_ clignoted dans l'écran de la zone de cuisson.	Il y a un défaut électronique ▸ Couvrez brièvement le panneau de commande avec votre main pour reconnaître le défaut.
F2	L'électronique a surchauffé. La zone de cuisson correspondante a été désactivée. **1.** Attendez que le système électronique se soit suffisamment refroidi. **2.** Touchez n'importe quel élément de contrôle. ✔ Lorsque le message d'erreur disparaît, l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer de cuisiner.
F 4	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.
E9 0 0 0 / E9010	La tension d'alimentation est incorrecte. Elle est en dehors de la plage de fonctionnement normale. ▸ Contactez votre distributeur d'électricité.
E9011	L'appareil n'est pas correctement connecté. **1.** Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. **2.** Vérifiez que l'électroménager a été branché tel qu'indiqué dans le schéma de connection.
dE et les foyers ne chauffent pas	Mode démo est activé. **1.** Débranchez l'appareil du secteur pendant 30 secondes en coupant brièvement le fusible dans le boîtier à fusibles. **2.** Effleurez un champ tactile quelconque dans les 3 minutes qui suivent.

9.2 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.

9.3 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 c12 dans les paramètres de base.
   → *"Modification des réglages de base", Page 32*
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 35*

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.

10 Élimination

10.1 Éliminer un appareil usagé

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

▸ Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.
Pour connaître les circuits d'élimination actuels, veuillez vous adresser à votre revendeur ou à votre administration municipale.

11 Service à la clientèle

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

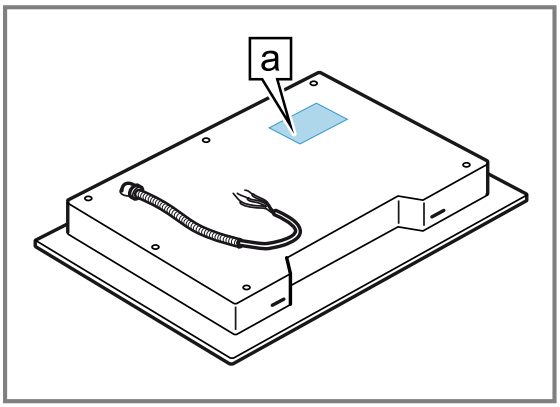
11.1 Numéro de modèle (E-Nr.) et numéro de fabrication (FD)

Le numéro de modèle (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.
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 31*.
Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service à la clientèle, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

11.2 Emplacement de la plaque signalétique

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 32*



a	Plaque signalétique

12 ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT

12.1 Couverture de la garantie limitée

La garantie limitée fournie par BSH Home Appliances (« Bosch ») dans cet énoncé de garantie limitée s'applique seulement à l'appareil Bosch qui vous a été vendu (« Produit »), pour autant que le produit ait été acheté :
- Pour une utilisation normale résidentielle (non commerciale), et qu'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.

12.2 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.

12.3 Réparation ou remplacement : votre recours exclusif

Pendant cette période de garantie, Bosch ou l'un de ses centres de réparations autorisés réparera gratuitement votre produit (sous réserve de certaines restrictions aux présentes) si celui-ci présente des défauts de matériels ou de fabrication. Si des tentatives raisonnables pour réparer le produit sont vaines, alors Bosch remplacera le produit (un modèle supérieur peut être offert, à la seule discrétion de Bosch, moyennant des frais supplémentaires). Rien dans cette garantie n'exige que les pièces endommagées ou défectueuses soient remplacées par des pièces d'un type ou d'une conception différent de la pièce d'origine. Toutes les pièces ou les composants enlevés demeurent la seule propriété de Bosch. Toute pièce remplacée ou réparée doit être identique à la pièce d'origine aux fins de la présente garantie et la garantie ne sera pas prolongée en regard de telles pièces. La seule responsabilité de Bosch est de faire réparer le produit défectueux uniquement par un centre de réparation autorisé pendant les heures de travail normales. Pour 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.

12.4 Produit hors garantie

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

12.5 Exclusions de garantie

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

- Utilisation du produit autre qu'un usage normal, habituel et de la façon destinée (incluant, sans s'y limiter, toute forme d'utilisation commerciale, d'utilisation ou de rangement d'un produit pour l'intérieur à l'extérieur, d'utilisation du produit de concert avec un transporteur aérien ou marin).
- Mauvaise conduite de toute partie, négligence, mauvaise utilisation, abus, accidents, fonctionnement inadéquat, mauvais entretien, installation inadéquate ou négligente, altération, manquement d'observer les instructions de fonctionnement, mauvaise manipulation, service non autorisé (incluant réparation par le consommateur ou exploration du fonctionnement interne du produit).
- Réglage, modification ou altération de tout type.
- Non conformité aux normes fédérales, provinciales, municipales ou électriques en vigueur au pays, aux codes de plomberie ou du bâtiment, aux réglementations ou aux lois, incluant le non respect d'installer le produit en stricte conformité avec les codes et les réglementations du bâtiment et d'incendie locaux.
- Bris et usure normaux, déversements d'aliments ou de liquides, accumulations de graisse ou d'autres substances dans, sur ou autour du Produit.
- Toute force ou tout facteur externe, élémentaire et / ou environnemental, incluant sans limitation, la pluie, le vent, le sable, les inondations, les incendies, les coulées de boue, le gel, l'humidité excessive ou l'exposition prolongée à l'humidité, la foudre, les surtensions, les problèmes de structure autour de l'appareil et les désastres naturels.
- Demandes de service visant à corriger l'installation de votre Produit, à obtenir des conseils à propos de son utilisation, à remplacer les fusibles de votre maison ou à réparer l'installation électrique ou la plomberie de votre foyer.
- 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.

12.6 Obtention du service de garantie

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

12.7 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.

Register your appliance to enjoy customized benefits.

Thank you for being a Bosch customer!
Simply create a MyBosch account, then register your appliance.
You'll find a variety of customized information in MyBosch such as:

- **Discounts for filters, cleaners, accessories & parts**
- **Easy access to manuals & appliance specifications**
- **Easy access to part lists**
- **Customized offer for the Bosch Appliance Service Plan (sent by mail after appliance registration)**

Register here:
www.bosch-home.com/us/owner-support/mybosch

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

9001444936 (060904)
en-us, fr-ca