BOSCH

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

Cooktop

NITP060SUC **NITP060UC**

[en-us]	User manual	Cooktop	2
[fr-ca]	Manuel d'utilisation	Surface de cuisson	34

( ) = cm

NITP060SUC, NITP060UC

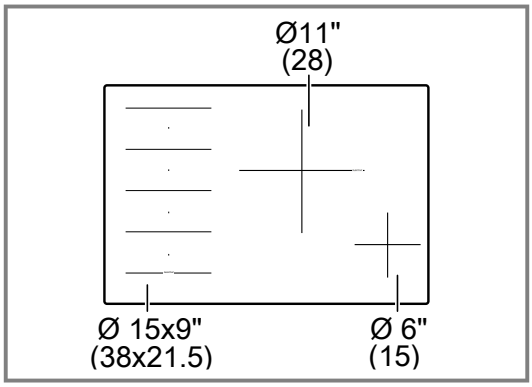


Table of contents

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

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

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

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

5 Familiarizing yourself with your appliance 10
5.1 Control panel 10
5.2 Cooking zones 10

6 Operation 11
6.1 Turning the cooktop on 11
6.2 Turning the cooktop off 11
6.3 Cooking zone settings 11
6.4 Recommended cooking settings 11
6.5 FlexInduction™ cooking zone 12
6.6 PowerMove® function 13
6.7 Kitchen timer 14
6.8 Count-up timer 14
6.9 SpeedBoost® 14
6.10 ShortBoost 15
6.11 Keep warm 15
6.12 AutoChef® 15
6.13 Panel lock 20
6.14 Wipe protection 21
6.15 Basic settings 21
6.16 Energy consumption display 22
6.17 PowerManager function 22

7 Home Connect™ 22
7.1 Setting up Home Connect™ 22
7.2 Overview of the Home Connect™ settings 22
7.3 Changing settings via the Home Connect™ app 23
7.4 Software update 23
7.5 Remote diagnostics 23
7.6 Data Protection 23
7.7 Wi-Fi module 24

8 Cooktop-based hood control 24
8.1 Connecting appliances directly 24
8.2 Connecting appliances via your home network (Wi-Fi) 24
8.3 Resetting the connection 25
8.4 Controlling the hood via the cooktop 25
8.5 Overview of the hood control settings 25

9 Cleaning and maintenance 26
9.1 Cleaning agents 26
9.2 Cleaning the glass ceramic cooktop 26
9.3 Cleaning the cooktop frame 26
9.4 Cleaning recommendations 27
9.5 Maintenance 27

10 Troubleshooting 28

11 FAQs 30

12 Disposal 31
12.1 Disposal of your old appliance 31

13 Customer service 31
13.1 Model number (E-Nr.) and production number (FD) 31
13.2 Rating plate location 31

14 STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY 32
14.1 What this warranty covers & Who it applies to 32
14.2 How long the warranty lasts 32
14.3 Repair/replace as your exclusive remedy 32
14.4 Out of warranty product 32
14.5 Warranty exclusions 32
14.6 Obtaining warranty service 33

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

1.1 Safety definitions

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

WARNING

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

CAUTION

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

NOTICE:

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

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

1.2 General information

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

1.3 Intended use

Only a qualified professional may connect appliances without plugs. The manufacturer is not responsible for damage caused by incorrect connections. Please see the Statement of Limited Product Warranty → *Page 32*.

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

Only use this appliance:

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

Do not use the appliance:

- With an external timer or a separate remote control.

1.4 Restriction on user group

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

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

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

Do not let children play with the appliance.

1.5 Safe use

WARNING

When properly cared for, your new appliance has been designed to be safe and reliable.

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

WARNING

Overheated materials can cause fire or burns.

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

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

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

Never leave the cooktop unattended when in use.

- ▶ Boilovers cause smoking and greasy spillovers may ignite.

A fire could occur during cooking.

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

If the cooktop is near a window, forced air vent or fan, be certain that flammable materials such as window coverings do not blow over or near the burners or heating elements.

- They could catch on fire.

Cooking fires can spread if extinguished incorrectly.

- Never use water on cooking fires.

WARNING - TO REDUCE THE RISK OF A GREASE FIRE

- Never Leave Surface Units Unattended at High Settings - Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite. Heat oils slowly on low or medium settings.
- Always turn hood ON when cooking at high heat or when flambeing food (i.e. Crepes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef Flambe').
- Clean ventilating fans frequently. Grease should not be allowed to accumulate on fan or filter.
- Use proper pan size. Always use cookware appropriate for the size of the surface element.
- Do not flambé under the extractor hood or work with a naked flame. When switched on, the extractor hood draws flames into the filter. There is a risk of fire due to deposits on the grease filter!

Flames can be drawn into the ventilation system.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

WARNING - If the frying sensor is not working properly, overheating may result causing smoke and damage to the pan or fire. WHEN COOKING WITH THE FRYING SENSOR FUNCTION OBSERVE THE FOLLOWING

- Always use a sensor frying pan.
- Always put the pan in the center of the cooking zone.
- Do not place a lid on the pan.
- Never leave hot fat or oil unattended.

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

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

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

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

Do not store items on the cooking surfaces.

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

Do Not Use Water on Grease Fires.

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

CAUTION

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

WARNING

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

- Do not let potholders touch hot heating elements.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

- 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.

Clean Cooktop With Caution.

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

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

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

WARNING

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

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

This appliance is intended for normal family household use only.

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

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

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

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

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

Do not heat or warm unopened food containers.

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

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

- Always keep the cooktop and bases of pots dry.

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

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

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

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

WARNING

Moisture intrusion may cause an electric shock.

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

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

- Never operate a damaged appliance.
- Never operate an appliance with a cracked or broken surface.
- Call Customer Service. → *Page 31*

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

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

- Contact an authorized service provider immediately.

1.6 Child safety

Do not let children play with the appliance.

CAUTION

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

Do Not Leave Children Alone.

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

WARNING

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

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

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

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

1.7 Electromagnetic interference

WARNING

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

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

CAUTION

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

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

1.8 Proper installation and maintenance

WARNING

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

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

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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 26*

2.1 Overview of the most common types of damage

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

Stains

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

Scratches

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

Discolorations

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

Blisters

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

3 Environmental protection and energy-saving

3.1 Disposal of packaging

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

3.2 Saving energy

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4 Induction cooking

4.1 Advantages of induction cooking

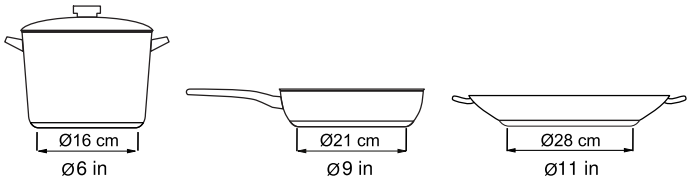
Induction cooking is fundamentally different from traditional cooking methods, since the heat builds up directly in the cookware. This offers numerous advantages:
- ■ Saves time when boiling and frying.
- ■ Saves energy.
- ■ Easier to care for and clean. Spilled food does not burn on as quickly.

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

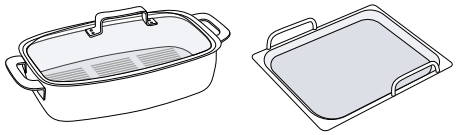
4.2 Cookware

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

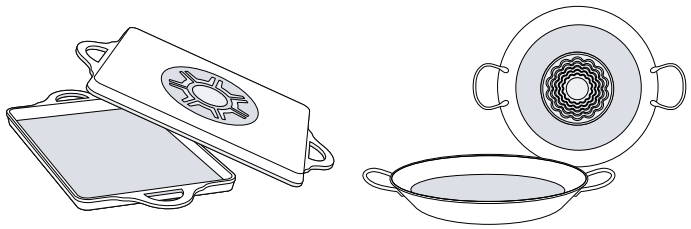
You can find additional information on which items of cookware are suitable for the induction cooking under
In order to achieve a good cooking result, ensure that the ferromagnetic area of the cookware base corresponds to the size of the cooking zone. If the cookware is not detected on a cooking zone,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



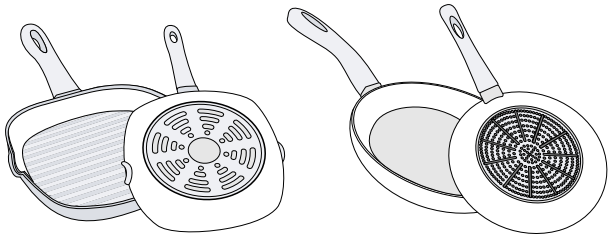
If you use the FlexZone as a single cooking zone, you can use larger cookware that is particularly suited to this zone. You can find additional information about the positioning of the appliances under .



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



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

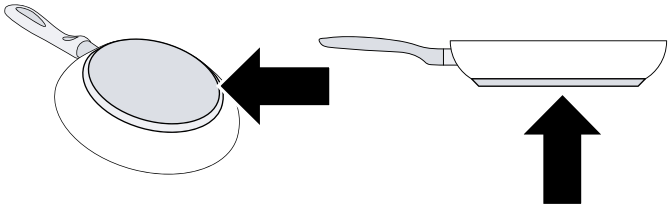


Unsuitable cookware

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

Composition of the cookware base

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



No cookware/cookware of an unsuitable size

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

Empty cookware or cookware with a thin base

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

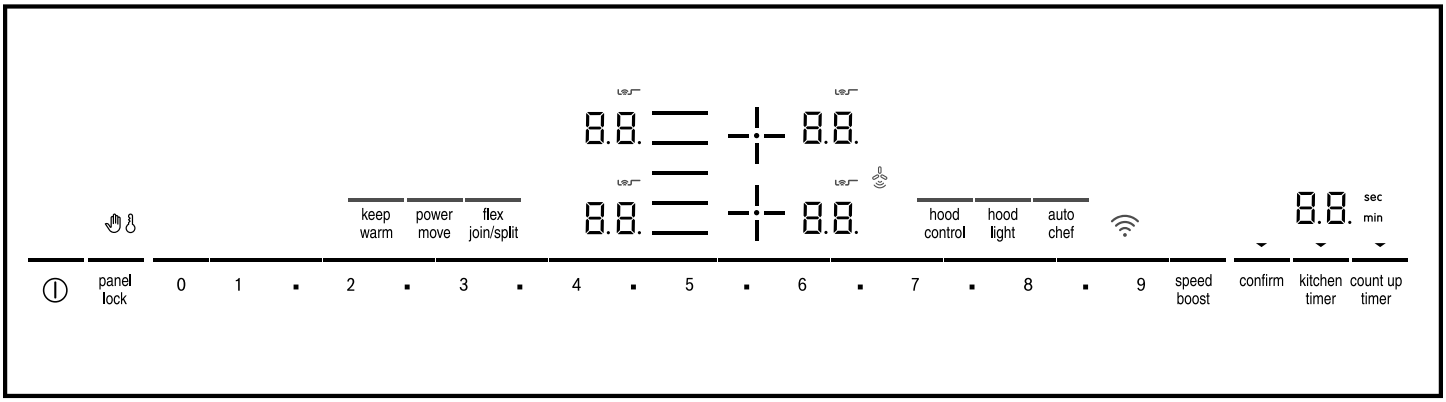
Cookware detection

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

5 Familiarizing yourself with your appliance

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

5.1 Control panel



Touch keys

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

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

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

Notes

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

Displays

The displays show active settings and functions.
When you select a cooking zone, the settings for this cooking zone light up brighter.

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

5.2 Cooking zones

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

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

Symbol	Cooking zone	Function
⌸/◯	Single cooking zone	Use cookware that matches the size of the cooking zone.

Symbol	Cooking zone	Function
	Flexible cooking zone	→ *"FlexInduction™ cooking zone", Page 12*

6 Operation

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

6.1 Turning the cooktop on

- ▸ Press ①.
  - – When you first switch on the cooktop, lights up for a few seconds. This means that you have not set up Home Connect™, yet. This behavior will occur every time you turn on the cooktop, until you connect the cooktop to your home network, or if the connection has been interrupted.
    → *"Home Connect™ ", Page 22*
  - – Press and follow the instructions for Home Connect™ setup.
  - – To exit the initial set-up, press any touch key.
- ✔ The indicator above ① turns on.
- ✔ The symbols for the cooking zones and functions available at this time light up.
- ✔ *0.0* lights up in the cooking zone displays.

6.2 Turning the cooktop off

- ▸ Press and hold ① until all indicators go out.
- ✔ All cooking zones are turned off.
- ✔ The residual heat indicators remain lit until the cooking zones have cooled off sufficiently.

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

6.3 Cooking zone settings

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

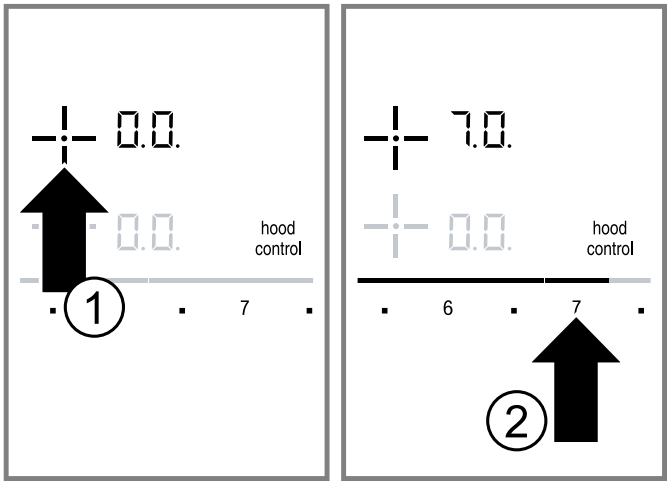
Setting	Power level
1	lowest power level
9	highest power level
■	Intermediate setting for all power levels

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

Setting the power level

Requirement: The cooktop is turned on.

1. Place the cookware on the cooking zone.
2. Press + or to select a cooking zone ①.
- ✔ *0.0* lights up brighter on the cooking zone display.
3. Set the power level in the settings area ②.



Press ■ to set an intermediate level.

Notes

- ■ If there is no cookware on the cooking zone, the cooking zone display blinks. This means that the cooking zone tries to detect the cookware. Place cookware on the cooking zone within 30 seconds, or the cooking zone will switch itself off.
- ■ If the indicators blink while cookware is present on the cooking zone, check whether the cookware is suitable for induction cooking.
  → *"Testing cookware suitability", Page 29*
- ■ If there is cookware on the cooking zone before switching the cooktop on, it is detected within 20 seconds after touching the main switch and the cooking zone is selected automatically. Set the power level within 10 seconds. Otherwise, the cooking zone switches off after 20 seconds.
- ■ If there are several pieces of cookware on the cooktop when it is switched on, only one piece of cookware is detected.
- ■ Place cookware on the flexible cooking zone in the correct position according to size.
  → *"FlexInduction™ cooking zone", Page 12*

Changing the power level

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

Turning the cooking zone off

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

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

6.4 Recommended cooking settings

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

- ■ Select heat level 8 or 9 for bringing to a boil or initial frying.

- Stir thick liquids occasionally.
- Food that needs to be seared quickly, or food which loses a lot of liquid during initial frying, is best seared in several small portions.
- When you cook with a lid on, turn the heat setting down as soon as steam escapes between lid and cookware.
- Keep the lid on the cookware after cooking until you serve the food.
- When you cook with a pressure cooker, observe the manufacturer's instructions.
- Do not cook food for too long or in too much water. Otherwise the nutrients will be lost. You can use the kitchen timer to set the optimum cooking time.
- Do not heat oil or grease until it smokes. You will achieve healthier cooking results.
- When you brown food, fry small portions one after the other.
- Cookware may become very hot during cooking. We recommend the use of pot holders.
- → *"Saving energy", Page 8*

Cooking charts

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

⚠ CAUTION

Stews or liquids can heat up very quickly during cooking and may overflow or spatter, e.g. soups, sauces or drinks.

- ▸ Stir continuously.
- ▸ Heat the food at a suitable power level.

Melting

Type of food	Power level
Chocolate	1.5
Butter	1.0 - 2.0

Heating

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

[1] Cook without lid

Simmering

Delicate sauce, e. g. Béchamel sauce	4.0 - 5.0
Spaghetti sauce	2.0 - 3.0
Pot roast	4.0 - 5.0
Fish[1]	4.0 - 5.0

[1] Ongoing cooking without lid

Cooking

Rice, with double amount of water	2.0 - 3.0
Potatoes boiled in their skins, with 1-2 cups of water	4.0 - 5.0
Boiled potatoes, with 1-2 cups of water	4.0 - 5.0
Fresh vegetables, with 1-2 cups of water	2.0 - 3.5
Frozen vegetables, with 1-2 cups of water	3.5 - 4.5
Pasta, with 2-4 qt. water[1]	6.0 - 7.0
Pudding[2]	1.0 - 2.0
Cereals	2.0 - 3.0

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

Frying

Pork chop[1]	5.5 - 6.5
Chicken breast[1]	5.0 - 6.0
Bacon	6.0 - 7.0
Eggs	5.0 - 6.0
Fish	5.0 - 6.0
Pancakes	6.0 - 7.0

[1] Turn the food several times.

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

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

Keep warm

Tomato sauce	1.5

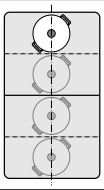
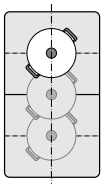
6.5 FlexInduction™ cooking zone

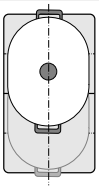
You can use the flexible cooking zone as one large cooking zone, or as two separate cooking zones.
The flexible cooking zone has 4 induction elements, which are controlled independently from each other. When you use the FlexInduction™ function, only the area that is covered by cookware is activated.

Cookware recommendations for the flexible cooking zone

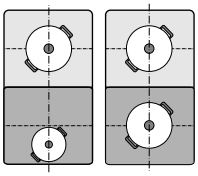
Place the cookware in the middle of the cooking zone. This assures optimal pot detection and heat distribution.

Flexible cooking zone as one large cooking zone

Possible cookware positions	Explanation
	The cookware diameter is smaller than or equal to 5⅛" (13 cm). Place the cookware on one of the four positions shown in the illustration.
	The cookware diameter is larger than 5⅛" (13 cm). Place the cookware on one of the three positions shown in the illustration.

Possible cookware positions	Explanation
	The cookware takes up more than one of the positions shown above. Position the cookware starting on the upper or lower edge of the flexible cooking zone.

Flexible cooking zone as two separate cooking zones

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

Using the flexible zone as two separate cooking zones

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

Note: The flexible cooking zone operates as two separate cooking zones as a default. If you want the FlexInduction™ function to be activated automatically you can adjust the basic settings.
→ *"Basic settings", Page 21*

Activating the FlexInduction™ function

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

✔ ⌸ lights up.

4. Set the power level.

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

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

Changing the power level for the flexible cooking zone

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

Adding cookware to the flexible cooking zone

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

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

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

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

Deactivating the FlexInduction™ function

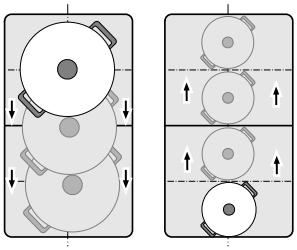
1. Select one of the two cooking zones of the flexible cooking zone.
2. Press **flex join/split**.

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

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

6.6 PowerMove® function

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



Preset power levels

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

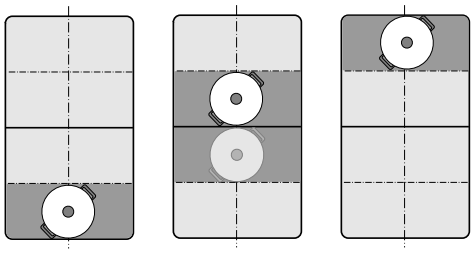
General information for using this function:

- You can preset different power levels for each cooking zone in the basic settings.
  → *"Basic settings", Page 21*
- Only use one item of cookware.
- If more than one item of cookware is detected on the flexible cooking zone, the function is deactivated.
- When you move or lift up the cookware, the cooktop automatically starts searching and the power level of the area in which the cookware was detected is set.

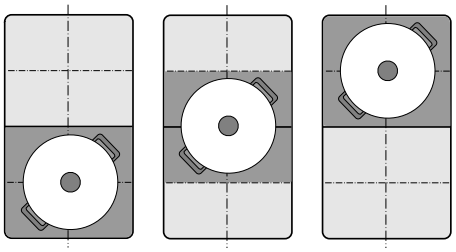
Cooking areas for PowerMove® function

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

Cooking areas for small pans



Cooking areas for large pans



Activating PowerMove®

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

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

Changing the power level for PowerMove®

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

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

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

Deactivating PowerMove®

▸ Press **power move**.

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

Notes

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

6.7 Kitchen timer

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

Setting the Kitchen timer

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

1. Press **kitchen timer**.

✔ 00 lights up in the timer display.
✔ The indicator above **kitchen timer** lights up.

2. Set the desired time in the settings area.
3. Press **kitchen timer** to confirm.

✔ The time starts to count down after a few seconds.
✔ When the time has elapsed, a beep sounds. 00 blinks in the timer display.
✔ The indicator above **kitchen timer** blinks.

4. Press any key to turn off the signals. After 10 seconds the signals stop automatically.

Changing or canceling the kitchen timer

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

6.8 Count-up timer

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

Starting the Count-up timer

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

▸ Press **count up timer**.

✔ 00 lights up on the timer display.
✔ The indicator above **count up timer** lights up.

Canceling the Count-up timer

1. Press **count up timer**.

✔ The timer stops running.

2. Press **count up timer** again.

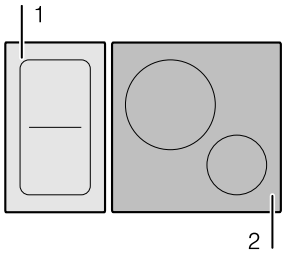
✔ The timer is cleared and turns off.

6.9 SpeedBoost®

With this function you can heat larger quantities of water faster than with power level 9. This function temporarily increases the top output of the selected cooking zone.
You can also use this function on the flexible cooking zone if it is used as a joined cooking zone.

Restrictions for using the SpeedBoost® function

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



Activating SpeedBoost®

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

✔ b lights up in the cooking zone display.

Deactivating SpeedBoost®

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

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

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

Notes

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

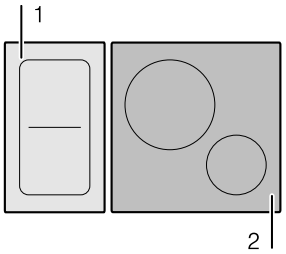
6.10 ShortBoost

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

- Always use cookware that has not been pre-heated.
- Use cookware with a flat base.
- Do not use cookware with a thin base.
- Never leave empty cookware, oil, butter or lard to heat up unattended.
- Do not place a lid on the cookware.
- Place the cookware on the center of the cooking zone.
- Ensure that the diameter of the base of the cookware matches the size of the cooking zone.
- Refer to the information on cooking with induction for information on the type, size and positioning of the cookware. → *Page 8*

Restrictions for using the ShortBoost function

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



Activating ShortBoost

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

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

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

Deactivating ShortBoost

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

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

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

6.11 Keep warm

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

Activating the keep warm function

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

✔ Lo lights up on the cooking zone display.

Deactivating the keep warm function

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

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

6.12 AutoChef®

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

Advantages when using the AutoChef® function:

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

General notes for using the AutoChef® function:

- Do not place a lid on the frying pan. This will prevent the function from activating correctly. Use a splatter guard to prevent fat from spitting out.
- Use suitable oil or fat. If you are using butter, margarine, cold-pressed olive oil or lard, use temperature setting 1 or 2.
- Never leave fat or oil unattended while you are heating it.
- If the cooking zone is a higher temperature than the cookware or vice versa, the cooking sensor is not activated correctly.
- If you are frying with a large amount of oil, always use the following cooking sensor functions: Deep-fat frying with a large amount of oil in a saucepan, set the temperature to 320 - 355° F (160 – 180 °C).

Suitable pans for AutoChef®

A suitable sensor frying pan for the AutoChef® function is available as an optional accessory.
You can purchase suitable sensor frying pans from Customer Service, in our online shop www.bosch-home.com/us/shop or in specialized stores. Always indicate the relevant reference number.

Reference number	Special accessory
HEZ390210	Sensor frying pan Ø 6" (15 cm)
HEZ390220	Sensor frying pan Ø 7" (18 cm)
HEZ390230	Sensor frying pan Ø 8¼" (21 cm)
HEZ390512	Teppan yaki Recommended for FlexInduction™ cooking zone only

The sensor frying pans have a non-stick coating, which means that very little oil is needed for frying.

Conventional frying pans

⚠ CAUTION
When using a conventional frying pan observe the following notes.
- ▸ The AutoChef® function has been configured specifically for our system pans.
- ▸ Other frying pans may overheat. They may reach a temperature above or below the selected frying level. Try the lowest frying level first and then change it according to your requirements.
- ▸ Make sure that the diameter of the base of the frying pan corresponds to the size of the cooking zone. Place the pan in the center of the cooking zone.

Frying levels

The AutoChef® function offers 5 frying levels.

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

Setting AutoChef®

⚠ CAUTION
Hot oil or fat may ignite.
- ▸ Never leave hot fat or oil unattended.
- ▸ When you cover the pan with a lid, the automatic regulation will not work. You can use a mash splatter guard, it will not affect the automatic regulation.
- ▸ Only use fat or oil that is suitable for frying.
- ▸ When you are using butter, margarine, olive oil or lard, select frying level 1 or 2.
- ▸ Do not use AutoChef® for boiling.

Notes
- ■ If AutoChef® is fitted on the dual cooking zone of your cooktop, the additional heating ring automatically turns on when you select AutoChef®
  The outer ring of the triple cooking zone is not available with AutoChef®. The triple cooking zone will automatically be operated as a dual cooking zone.
- ■ If the size of the pan is unsuitable or the pan is poorly positioned on the flexible cooking zones the AutoChef® may not be activated.
  → *"FlexInduction™ cooking zone", Page 12*

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

1. Place the frying sensor pan in the center of the cooking zone with the AutoChef® feature.
2. Select the cooking zone.
3. Press **auto chef**.
- ✓ 0 and light up in the cooking zone display.
- ✓ The frying levels 1 - 5 light up in the settings area.
4. Select the desired frying level with the number keys in the settings area.
- ✓ blinks.
- ✓ When the set frying temperature is reached a beep sounds and stops blinking.
5. Add the frying oil to the pan.
6. Add the ingredients.
   Turn the food over as usual to avoid burning.

Turning AutoChef® off

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

Frying recommendations

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

Cooking tips
- ■ The frying levels stated here are for cooking with the system pan. The frying levels may vary when you use other frying pans.
- ■ First heat the empty pan. Add the fat and the food to the pan when the signal sounds.

Meat

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

Fish

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

Egg dishes

Food	Frying sensor level	Total cooking time from sound signal
Frying with little oil		
Fried eggs in butter	2	2-6
Fried eggs	4	2-6
Scrambled eggs	2	4-9
Omelettes	2	3-6
Crêpes	5	1,5-2,5
Frech toast	3	4-8
Shredded raisin pancake	3	10-15

Vegetables and legumes

Food	Frying sensor level	Total cooking time from sound signal
Frying with a little oil		
Garlic	2	2-10
Onions, sautéed	2	2-10

Food	Frying sensor level	Total cooking time from sound signal
Onion rings	3	5-10
Zucchini	3	4-12
Eggplant	3	4-12
Peppers	3	4-15
Frying green asparagus	3	4-15
Mushrooms	4	10-15
Sautéing vegetables in oil	1	10-20
Glazed vegetables	3	6-10

Potatoes

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

Sauces

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

Frozen products

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

Miscellaneous

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

Teppan Yaki for the flexible cooking zone

The Teppan Yaki accessories are ideal for the flexible cooking zone and are optimal cookware for using the frying sensor function.
With Teppan Yaki you can cook meat, fish, seafood, vegetables, desserts and bread with very little oil, easily and healthily. The Teppan Yaki adapts perfectly to the flexible cooking zone. Direct contact with the plate and uniform heat transfer make it possible to retain the consistency, color and succulence of the food when searing and browning.
The following table shows a selection of dishes and is arranged by food type. The temperature and the cooking time depend on the amount, the condition and the quality of the food.

Note: Set up the flexible cooking zone as a joined cooking zone to ensure the function is activated correctly.

Meat

Food	Cookware	Frying sensor level	Total frying time after the signal (min)
Escalope, plain		4	6 - 10
Fillet		4	4
Chops		3	3
Steak, rare, 1¼" (3 cm) thick		5	5
Steak, medium, 1¼" (3 cm) thick		5	8 - 12
Steak, well done, 1¼" (3 cm) thick		4	4
Poultry breast, ¾ (2 cm) thick		3	10 - 20
Bacon		3	3
Hamburgers		3	6 - 15
Boiled sausages		4	8 - 20
Raw sausages		4	8 - 20
Gyros		4	7 - 12
Ground meat		4	6 - 10

Fish and seafood

Food	Cookware	Frying sensor level	Total frying time after the signal (min)
Fish fillet, plain		4	10 - 20
Scampi		4	4 - 8
Prawns		4	4 - 8
Fried fish, whole		3	15 - 30
Verduras			

Vegetables

Food	Cookware	Frying sensor level	Total frying time after the signal (min)
Zucchini		3	4 - 12
Eggplant		3	4 - 12
Peppers		3	4 - 15
Frying green asparagus		3	4 - 15
Mushrooms		4	10 - 15
Garlic		2	2 - 10
Sweating onions		2	2 - 10
Glazing vegetables		3	6 - 10

Potatoes

Food	Cookware	Frying sensor level	Total frying time after the signal (min)
Fried potatoes, made from unpeeled boiled potatoes		5	6 - 12
Potato pancakes		5	2,5 - 3,5
Glazed potatoes		3	10 - 15

Egg dishes

Food	Cookware	Frying sensor level	Total frying time after the signal (min)
Fried eggs in butter		2	2 - 6
Fried eggs in oil		4	2 - 6
Scrambled eggs		2	4 - 9
Omelettes		2	3 - 6
Pancakes		5	1,5 - 2,5
French toast		3	4 - 8
Shredded raisin pancake		3	10 - 15

Miscellaneous

Food	Cookware	Frying sensor level	Total frying time after the signal (min)
Toasting		4	4 - 6
Croûtons		3	6 - 10
Toasting almonds		4	4
Toasting nuts		4	3 - 15
Toasting pine nuts		4	3 - 15

6.13 Panel lock

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

⚠ CAUTION

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

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

Activating the panel lock

Requirement: The cooktop is turned off.

- Touch **panel lock** for 4 seconds.
- ✔ The indicator over **panel lock** lights up for 10 seconds.
- ✔ The control panel is locked.

Deactivating the panel lock

You can turn off the wipe protection manually.

- Touch **panel lock** for 4 seconds.
- ✔ The control panel is unlocked.

Automatic panel lock

This function automatically activates the panel lock when you switch off the cooktop.
The automatic panel lock can be activated in the basic settings → *Page 21*.

6.14 Wipe protection

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

Activating wipe protection

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

Deactivating wipe protection

- ▸ Touch **panel lock**.
- ✔ The indicator above **panel lock** goes out.

6.15 Basic settings

You can configure your appliance to meet your needs.

Basic settings overview

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

Display	Function
c1	Panel lock 0 – Manual[1] 1 – Automatic 2 – Function deactivated
cc2	Signal tones 0 – Confirmation signal and error signal are off. The main switch signal remains on. 1 – Only error signal is on. 2 – Only confirmation signal is on. 3 – Confirmation signal and error signal are on.[1]
c3	Display energy consumption 0 – Deactivated.[1] 1 – Activated.
c6	Duration of timer end signal 1 – 10 seconds[1] 2 – 30 seconds 3 – 1 minute
c7	Power management function. Limiting the total power of the cooktop. The available settings depend on the maximum power of the cooktop. 0 – Deactivated[1], [2] 1 – 1.000 W minimum power 2 – 1.500 W ... 3 – 3.000 W recommended for 13 A 3. – 3.500 W recommended for 16 A 4 – 4.000 W 4. – 4.500 W recommended for 20 A ... 9 or 9. – Maximum power of the cooktop[2]
c11	Changing the preset power levels for PowerMove® _9 - Preset power level for the front cooking zone. -5 - Preset power level for the middle cooking zone. ¯1 - Preset power level for the rear cooking zone.
c12	Results for suitability test for cookware 0 – Not suitable. 1 – Not ideal. 2 –Suitable.
c13	Configuring status of FlexInduction™ cooking zone when the cooktop is turned on 0 – As two independent cooking zones[1] 1 – As a joined cooking zone.
c0	Restore factory settings 0 – Off[1] 1 – Restore appliance to factory settings

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

Changing the basic settings

Requirement: The cooktop is turned off.

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

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

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

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

6.16 Energy consumption display

This function indicates the total amount of energy consumed between turning the cooktop on and turning it off again.
Once cooktop is turned off, the energy consumption is displayed in kWh for 10 seconds, e.g. 1.08 kWh. The accuracy of the display depends on various factors such as the voltage quality of the power supply.
You can activate or deactivate this function in the basic settings menu. → *Page 21*

6.17 PowerManager function

You can use the PowerManager function to set the total power of the cooktop.
The cooktop is set at the factory; the cooktop's maximum power is shown on the rating label. You can use this function to adjust the configuration to the requirements of each electrical installation.
In order to not exceed this set value, the cooktop automatically distributes the available power as needed between the cooking zones that are switched on.
While the PowerManager function is activated, the output of a cooking zone may temporarily fall below the nominal value. In order to not exceed this set value, the cooktop automatically distributes the available power as needed between the cooking zones that are switched on _. The appliance regulates and selects the highest power level automatically.
For more information, go to
→ *"Basic settings", Page 21*

7 Home Connect™

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

Tips
- Consult the Home Connect™ documents supplied.
- Follow the instructions in the Home Connect™ app as well.

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

7.1 Setting up Home Connect™

Requirements
- The appliance is connected to the power supply and is switched on.
- You have a mobile device with a current version of the iOS or Android operating system, e.g. a smartphone.
- The mobile device and the appliance are within range of your home network's Wi-Fi signal.

1. Download the Home Connect™ app.

GET IT ON Google Play

Download on the App Store

2. Open the Home Connect™ app and scan the following QR code.
3. Follow the instructions in the Home Connect™ app.

7.2 Overview of the Home Connect™ settings

You can adjust the settings and network settings for Home Connect™ in the basic settings for your appliance.

Setting	Selection or display	Description and additional information
HC1	0 – Not connected/disconnect network 1 – Connect automatically 2 – Connect manually 3 – Connected	Log the appliance on in the home network (Wi-Fi) or disconnect from the network.
HC2	0 – Not connected 1 – Connect	Connecting to the app The setting is only displayed if the appliance is connected to the home network.

Setting	Selection or display	Description and additional information
HC3	0 – Wireless module switched off 1 – Wireless module switched on	Connection to the (Wi-Fi) If (Wi-Fi) has been activated, you can use the Home Connect™ functions. In networked standby mode, your appliance requires a maximum of 2 W. The setting is only displayed if the appliance has been previously connected to a network.
HC4	0 – Switched off 1 – Switched on	Set using the app If the setting is switched off, only the cooktop's operating statuses will be displayed in the Home Connect™ app.
HC5	1 – Update available and ready for installation 2 – Start installation starten	Software update The setting is only displayed if a software update is available.
HC6	0 – Not authorized 1 – Authorized	Controlling remote access by Customer Support The setting is only displayed if after-sales service is attempting to connect to the appliance. You can end this at any time after granting access.
HC7	0 – Not connected to the home network (Wi-Fi) 1 – Signal strength 1 (poor) 2 – Signal strength 2 (moderate) 3 – Signal strength 3 (good)	Display Wi-Fi signal strength The setting is only displayed if there is a connection to the home network (Wi-Fi).
HC8	0 – Not connected 1 – Connected	Connection to Home Connect™ server The setting is only displayed if there is a connection to the home network (Wi-Fi).

7.3 Changing settings via the Home Connect™ app

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

Requirements

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

1. Select the setting in the Home Connect™ app and send it to the cooktop.

   Follow the instructions in the Home Connect™ app.
2. If the setting was previously 0, two steps are required:
   - If **confirm** flashes, touch **confirm**.
   - If the cooking zone display alternately flashes the old and new value, select the cooking zone.
3. If the setting was not previously 0, the old and new value alternately flash directly on the cooking zone display.
   - To accept the setting for the cooking zone, select the cooking zone.
4. To discard the setting, touch any other button on the cooktop.

7.4 Software update

Your appliance's software can be updated using the software update function, e.g. for the purposes of optimization, troubleshooting or security updates.
To do this, you must be a registered Home Connect™ user, have installed the app on your mobile device and be connected to the Home Connect™ server.

As soon as a software update is available, you will be informed via the Home Connect™ app and will be able to start the software update via the app. Once the update has been successfully downloaded, you can start installing it via the Home Connect™ app if you are in your local area network. The Home Connect™ app will inform you once installation is successful.

Notes

- You can continue to use your appliance as normal while updates are downloading. Depending on your personal settings in the app, software updates can also be set to download automatically.
- We recommend that you install security updates as soon as possible.

7.5 Remote diagnostics

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

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

7.6 Data Protection

Please see the information on data protection.
The first time your appliance is registered on a home network connected to the Internet, your appliance will transmit the following types of data to the Home Connect™ server (initial registration):

- Unique appliance identification (consisting of appliance codes as well as the MAC address of the installed Wi-Fi communication module).

- Security certificate of the Wi-Fi communication module (to ensure a secure data connection).
- The current software and hardware version of your appliance.
- Status of any previous reset to factory settings.

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

Note: Please note that the Home Connect™ functions can be utilized only with the Home Connect™ app. Information on data protection can be called up in the Home Connect™ app.

7.7 Wi-Fi module

FCC/IC Statements

Model:	COM2
FCC ID:	2AHES-COM2
IC ID:	21152-COM2

The Home Connect™ Wi-Fi module is a communication device designed to provide communication between appliances and smart devices.
This module is integrated at the factory, under direct control of BSH Home Appliances Corporation, and is not user serviceable or upgradable. At least 7⅞ inch (20 cm) separation distance should be maintained from device to user.

FCC COMPLIANCE STATEMENT

⚠ CAUTION
Changes or modifications not expressly approved could void your authority to use this equipment.

This device complies with Part 15 of the FCC Rules.
Operation is subject to the following two conditions:
- This device may not cause harmful interference, and
- This device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

INDUSTRY CANADA STATEMENT

This device complies with Industry Canada license exempt RSS standard(s).
Operation is subject to the following two conditions:
- This device may not cause interference, and
- This device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.

8 Cooktop-based hood control

You can connect your appliance to a hood and, in this way, control the functions of your appliance via the cooktop.
If both appliances are Home Connect™ compatible, the easiest way to connect the appliances is in the Home Connect™ app. To do this, connect the two appliances to Home Connect™ and follow the instructions in the app.
Alternatively, you have the following options for connecting the appliances together:
- Connecting the appliances directly.
- Connecting the appliances via your home network.

Notes
- Make sure you follow the safety instructions in the Assembly Instructions for your hood and that these are complied with even when operating the appliance via the hood controls on the cooktop.
- If the appliance is being operated by means of the controls on the hood, this mode of operation always has priority. It is not possible to use the hood controls on the cooktop during this time.
- In networked standby mode, your appliance requires a maximum of 2 W.

8.1 Connecting appliances directly

Connect the appliance directly to your hood to control the hood via the cooktop. If you connect your cooktop directly to the hood, it cannot be connected to your home network as well and you will not be able to use Home Connect™.

Note: Note the information for connecting the cooktop in the Assembly Instructions for your hood.

Requirement: The hood is switched off.

1. Turn on the cooktop.
2. Press and hold **kitchen timer** for 4 seconds.
✔ The product information is displayed.
3. Press **kitchen timer** repeatedly until *c* and *16* are displayed alternately.
✔ *0* lights up on the cooking zone display.
4. Select the settings value *1* in the settings area.
✔ *1* is blinking on the cooking zone display.
5. Within 2 minutes, initiate the connection process on the hood. Refer to the operating instructions of your hood.
✔ When the connection is completed *3* lights up on the cooking zone display.
✔ The hood control icons light up on the control panel.
6. Exit the basic settings.

Note: You can change the settings anytime in the basic settings menu.

8.2 Connecting appliances via your home network (Wi-Fi)

If the appliances are connected to each other via your home network, you can operate the hood via the cooktop controls or with Home Connect™.

Note: The appliances can only be connected when both are connected to the home network and are simultaneously engaged in connecting. If the time allowed for connecting has already expired for one of the two appliances, start the connection process again.

Requirements
- Your router has a WPS button. You will find information about this in the manual for your router.
- The hood is connected to the same home network (Wi-Fi).

1. Turn on the cooktop.
2. Press and hold **kitchen timer** for 4 seconds.
✔ The product information is displayed.
3. Press **kitchen timer** repeatedly until *c* and *16* are displayed alternately.
✔ *0* (not connected) or *2* (connected to home network) lights up on the cooking zone display.

4. Select the settings value *1* in the settings area.
✔ *1* is blinking on the cooking zone display.
5. If the appliance is not yet connected to your home network, press the WPS button on the router within the next 2 minutes.
✔ The cooktop is connected to your home network. *2* lights up on the cooking zone display.
6. Initiate the connection process on the hood within the next 2 minutes.
✔ When the connection is completed *3* lights up on the cooking zone display.
✔ The hood control icons light up on the control panel.

8.3 Resetting the connection

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

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

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

8.4 Controlling the hood via the cooktop

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

Setting the fan

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

Turning off the fan

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

Setting automatic mode

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

Deactivating automatic mode

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

Setting the hood lighting

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

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

8.5 Overview of the hood control settings

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

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

Setting	Values	Description
c16	■ *0* - Not connected[1]/disconnect ■ *1* - Start connection process ■ *2* - Connected to home network (Wi-Fi) ■ *3* - Connected to hood	Connection between cooktop and hood
c18	■ *0* - Deactivated The hood must be switched on manually, if required. ■ *1* - Switched on in automatic mode.[1] In automatic mode, the hood switches itself on when one of the cooking zones is switched on. ■ *2* - Switched on in manual mode. The hood switches itself on at the default level when one of the cooking zones is switched on.	Automatic fan switch-on The display shows this setting only when the appliance has been connected to the hood.

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

Setting	Values	Description
c20	■ 0 - Deactivated The fan switches off when the cooktop is turned off. ■ 1 - Switched on in automatic mode[1] ■ 2 - Switched on with standard delayd shut-off ■ 3 - No change to the settings	Delay shut-off Setting for whether/how the fan is to run on after the cooktop is turned off. The display shows this setting only when the appliance has been connected to the hood.
c21	■ 0 - Turned off ■ 1 - Turned on[1] The light turns on automatically when you turn on the cooktop.	Turn light on automatically The display shows this setting only when the appliance has been connected to the hood.
c22	■ 0 - Turned off[1] ■ 1 - Turned on The light turns off automatically when you turn off the cooktop.	Turn off the light automatically

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

9 Cleaning and maintenance

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

9.1 Cleaning agents

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

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

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

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

9.2 Cleaning the glass ceramic cooktop

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

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

Requirements
- The cooktop has cooled off.
- Exception: Remove dry sugar, sugar syrup, milk and tomato products immediately.
  → *"Cleaning recommendations", Page 27*

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

9.3 Cleaning the cooktop frame

Notes
- Wipe the cooktop frame with the grain.
- For moderate to heavy soil, use BonAmi®[1] or Soft Scrub®[1] (no bleach).

1. Wipe using a damp sponge or cloth.
2. Rinse and dry.

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

9.4 Cleaning recommendations

Follow these cleaning instructions for removing common soiling.

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

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

Type of soil	Recommendation
■ Dry sugar ■ Sugar syrup ■ Milk ■ Tomato spills ■ Melted plastic film or foil	REMOVE IMMEDIATELY. Failure to remove these substances immediately can permanently damage the ceramic cooktop surface. Remove the soil with the glass scraper while the cooktop surface is still hot. Use a new, sharp razor in the glass scraper. ■ Remove the cookware and turn off the cooking zone. ■ Put on an oven mitt. ■ Hold the glass scraper at 30° angle and scrape off the soil. Be careful not to gouge or scratch the glass ceramic surface. ■ Push the soil off the heated area. ■ Let the surface cool. ■ Remove the residue and apply glass ceramic cooktop cleaner.
■ Burned-on food soil ■ Dark streaks ■ Dark specks	■ Lay a damp paper towel or sponge on top of the soil for 30 minutes to soften the soil. ■ Remove the soil with a plastic scrubber and glass ceramic cooktop cleaner or with the glass scraper. ■ Rinse the cooktop surface and dry it.
Greasy spatters	■ Remove grease with a soapy sponge or cloth. ■ Rinse the cooktop surface thoroughly and dry it. ■ Apply glass ceramic cooktop cleaner.
Metal marks: iridescent stain	Pans with aluminum, copper or stainless steel bases may leave marks. Treat metal marks immediately after the cooktop surface has cooled off. Failure to do so makes removal very difficult. ■ Clean the cooktop surface with glass ceramic cooktop cleaner. ■ If this does not remove the marks, clean the cooktop surface with a damp paper towel and a mild abrasive (Bon Ami®, Soft Scrub® without bleach). ■ Rinse the cooktop surface and apply glass ceramic cooktop cleaner.
Hard water spots	Hot cooking liquids may drip or spill on the cooktop surface. The minerals in some water can be transferred onto the surface and cause stains. Remove boilovers and stains before using the cooktop again. ■ Clean the cooktop surface with undiluted white vinegar. ■ Rinse the cooktop surface and dry it. ■ Apply glass ceramic cooktop cleaner.
Surface scratches	Small scratches are common and do not affect cooking. They become smoother and less noticeable with daily use of the glass ceramic cooktop cleaner. ■ Apply glass ceramic cooktop cleaner before cooking. to remove sand-like grains and grit such as salt and seasoning. ■ Scratches can be reduced by using pans with bases that are smooth, clean, and dry before use. Use recommended glass ceramic cooktop cleaner daily.

9.5 Maintenance

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

10 Troubleshooting

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

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

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

Issue	Cause and troubleshooting
None	The power supply has been disconnected. ▸ Check whether the lighting in your kitchen or other appliances in the room are working.
	The appliance has not been connected as shown in the circuit diagram. 1. Disconnect the appliance from the power supply. 2. Make sure the appliance has been connected as shown in the circuit diagram.
	There is an electronics fault ▸ If the fault cannot be eliminated, call Customer Service.
All displays flash	Controls are wet or objects are lying on top of them. ▸ Dry the controls or remove the object.
_ is flashing in the cooking zone displays.	There is an electronics fault ▸ Briefly cover the control panel with your hand to acknowledge the fault.
F 2 / E7015	The electronics have overheated. The corresponding cooking zone has switched off. 1. Wait until the electronics have cooled down sufficiently. 2. Touch any control element. ✔ When error message disappears, the electronics have cooled down sufficiently. You can continue to cook.
F 4 / E7015	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.
U400	The supply voltage is incorrect. It is outside the normal operating range. ▸ Contact your electrical utility provider.

Issue	Cause and troubleshooting
E7010 is displayed.	The cooktop is unable to connect to your home network or to the hood. 1. Switch the appliance off and on again. ✔ If the fault was a one-off occurrence, the message disappears. 2. If the message appears again, call after-sales service. Please specify the exact error message when calling. → *"Customer service", Page 31*
E9000 / E9010	The supply voltage is incorrect. It is outside the normal operating range. ▸ Contact your electrical utility provider.
dE and cooking zones do not heat up	Demo mode is activated. 1. Disconnect the appliance from the power supply for 30 seconds by briefly switching off the circuit breaker in the fuse box. 2. Touch any control within the next three minutes.

10.1 Additional information

Notes

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

10.2 Testing cookware suitability

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

Requirements

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

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

   If the diameter of the cooking zone is much smaller than the diameter of the cookware, only the middle of the cookware will heat up. This may have a negative effect on the cooking results.
3. Select c12 in the basic settings.
   → *"Changing the basic settings", Page 21*
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 29*

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

Possible Results for Cookware Suitability Test

There are three possible outcomes for the cookware suitability test.

Display	Meaning
0	The cookware is not suitable for the cooking zone. It will not heat up. 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.

11 FAQs

11.1 Using the appliance

Question	Answer
Why can't I switch on the cooktop and why is the panel lock symbol lit?	■ The panel lock is activated. You can find further information about this function under → *"Panel lock", Page 20*
Why are the illuminated displays flashing and why is a signal sounding?	■ Clean any the surface of the control panel of any liquids or food residue. Remove any objects that may cover the control panel. You can find further information about deactivating the signal tone under → *"Basic settings", Page 21*.
Why can I not activate the frying sensor?	■ The appliance has reached its maximum power consumption or the power manager function has been activated. Switch off or reduce the power levels of the active cooking zones. You can find further information about this function under → *"PowerManager function", Page 22*.

11.2 Noises

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

11.3 Items of cookware

Question	Answer
Which cookware is suitable for the induction cooktop?	■ You can find additional information on which items of cookware are suitable for the induction cooking under → *"Induction cooking", Page 8*.
Why is the cooking zone not heating up and why is the power level flashing?	■ The cookware is on a different cooking zone to the one that has been switched on. Ensure that you have switched on the correct cooking zone for the cookware. ■ The cookware is too small for the cooking zone that is switched on or it is not suitable for induction cooking. Ensure that the cookware is suitable for induction cooking and that it is placed on the cooking zone which best corresponds to its size. You can find more information about this under → *"Induction cooking", Page 8* → *"FlexInduction™ cooking zone", Page 12* → *"PowerMove® function", Page 13*

Question	Answer
Why is it taking so long for the cookware to heat up or why is it not heating up sufficiently despite being on a high power setting?	■ The cookware is too small for the cooking zone that is switched on or it is not suitable for induction cooking. Ensure that the cookware is suitable for induction cooking and that it is placed on the cooking zone which best corresponds to its size. You can find more information about this under → *"Induction cooking", Page 8* → *"FlexInduction™ cooking zone", Page 12* → *"PowerMove® function", Page 13*

11.4 Cleaning

Question	Answer
How can I clean the cooktop?	■ You can achieve the best results by using special glass-ceramic cleaning products. Do not use harsh or abrasive cleaning products, dishwater detergent (concentrated) or scouring pads. You can find more information about this under → *"Cleaning and maintenance", Page 26*.

12 Disposal

Find out here how to dispose of old appliances correctly.

12.1 Disposal of your old appliance

Environmentally compatible disposal allows valuable raw materials to be recycled.

▸ Dispose of the appliance in an environmentally responsible manner.

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

13 Customer service

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

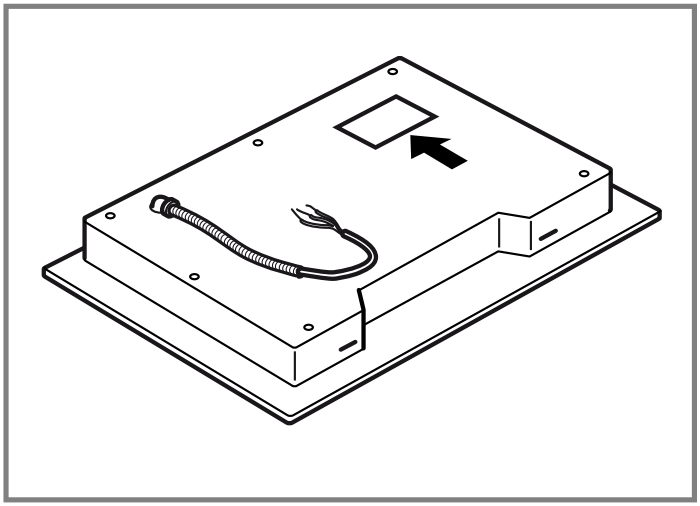
13.1 Model number (E-Nr.) and production number (FD)

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

The model number (E-Nr.) can also be found on the glass ceramic. You can also display the customer service index (KI) and the production number (FD) in the Basic settings → *Page 21*.
Making a note of your appliance's details and the Customer Service telephone number will enable you to find them again quickly.

13.2 Rating plate location

Refer to this section to see where the rating plate of your appliance is located.
- on the underside of the appliance
- in the appliance pass
- You can also check the Customer Service Index (CSI) and the FD number in the basic settings.
  → *"Changing the basic settings", Page 21*



14 STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY

14.1 What this warranty covers & Who it applies to

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

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

The warranties stated herein apply to the original purchaser of the product warranted herein and to each succeeding owner of the product purchased for ordinary home use during the term of the warranty.
Please make sure to return your registration card; while not necessary to effectuate warranty coverage, it is the best way for Bosch to notify you in the unlikely event of a safety notice or product recall.

14.2 How long the warranty lasts

Bosch warrants that the Product is free from defects in materials and workmanship for a period of three hundred sixty-five (365) days from the date of the original purchase. The foregoing timeline begins to run upon the date of the original purchase, and shall not be stalled, tolled, extended, or suspended, for any reason whatsoever. This Product is also warranted to be free from **cosmetic** defects in material and workmanship (such as scratches of stainless steel, paint/porcelain blemishes, chip, dents, or other damage to the finish) of the Product, for a period of thirty (30) days from the date of purchase or closing date for new construction. This **cosmetic** warranty excludes slight color variations due to inherent differences in painted and porcelain parts, as well as differences caused by kitchen lighting, product location, or other similar factors. This **cosmetic** warranty specifically excludes any display, floor, “As Is”, or “B” stock appliances.

14.3 Repair/replace as your exclusive remedy

During this warranty period, Bosch or one of its authorized service providers will repair your Product without charge to you (subject to certain limitations stated herein) if your Product proves to have been manufactured with a defect in materials or workmanship. If reasonable attempts to repair the Product have been made without success, then Bosch will replace your Product (upgraded models may be available to you, in Bosch’s sole discretion, for an additional charge). Nothing in this warranty requires damaged or defective parts to be replaced with parts of a different type or design than the original part. All removed parts and components shall become the property of Bosch at its sole option. All replaced and/or repaired parts shall assume the identity of the original part for purposes of this warranty and this warranty shall not be extended with respect to such parts. Bosch's sole liability and responsibility hereunder is to repair manufacturer-defective Product only, using a Bosch authorized service provider during normal business hours. For safety and property damage concerns, Bosch highly recommends that you do not attempt to repair the Product yourself, or use a non-authorized service provider; Bosch will have no responsibility or liability for repairs or work performed by a non-authorized service provider. Authorized service providers are those persons or companies that have been specially trained on Bosch products, and who possess, in Bosch's opinion, a superior reputation for customer service and technical ability (note that they are independent entities and are not agents, partners, affiliates or representatives of Bosch). Notwithstanding the foregoing, Bosch will not incur any liability, or have responsibility, for the Product if it is located in a remote area (more than 100 miles from an authorized service provider) or is reasonably inaccessible, hazardous, threatening, or treacherous locale, surroundings, or environment; in any such event, if you request, Bosch would still pay for labor and parts and ship the parts to the nearest authorized service provider, but you would still be fully liable and responsible for any travel time or other special charges by the service company, assuming they agree to make the service call.

14.4 Out of warranty product

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

14.5 Warranty exclusions

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

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

In no event shall Bosch have any liability or responsibility whatsoever for damage to surrounding property, including cabinetry, floors, ceilings, and other structures or objects

around the Product. Also excluded from this warranty are Products, on which the serial numbers have been altered, defaced, or removed; service visits to teach you how to use the Product, or visits where there is nothing wrong with the Product; correction of installation problems (you are solely responsible for any structure and setting for the Product, including all electrical, plumbing or other connecting facilities, for proper foundation/flooring, and for any alterations including without limitation cabinetry, walls, floors, shelving, etc.); and resetting of breakers or fuses TO THE EXTENT ALLOWED BY LAW, THIS WARRANTY SETS OUT YOUR EXCLUSIVE REMEDIES WITH RESPECT TO PRODUCT, WHETHER THE CLAIM ARISES IN CONTRACT OR TORT (INCLUDING STRICT LIABILITY, OR NEGLIGENCE) OR OTHERWISE. THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED. ANY WARRANTY IMPLIED BY LAW, WHETHER FOR MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, OR OTHERWISE, SHALL BE EFFECTIVE ONLY FOR THE PERIOD THAT THIS EXPRESS LIMITED WARRANTY IS EFFECTIVE. IN NO EVENT WILL THE MANUFACTURER BE LIABLE FOR CONSEQUENTIAL, SPECIAL, INCIDENTAL, INDIRECT, "BUSINESS LOSS", AND/OR PUNITIVE DAMAGES, LOSSES, OR EXPENSES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION TIME AWAY FROM WORK, HOTELS AND/OR RESTAURANT MEALS, REMODELLING EXPENSES IN EXCESS OF DIRECT DAMAGES WHICH ARE DEFINITIVELY CAUSED EXCLUSIVELY BY BOSCH, OR OTHERWISE. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, AND SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE.
No attempt to alter, modify or amend this warranty shall be effective unless authorized in writing by an officer of BSH.

14.6 Obtaining warranty service

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

Table des matières

1 IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ 35
1.1 Définitions des termes de sécurité 35
1.2 Indications générales 35
1.3 Utilisation prévue 35
1.4 Restriction sur le groupe d'utilisateurs 35
1.5 Utilisation sécuritaire 35
1.6 Sécurité des enfants 39
1.7 Interférence électromagnétique 39
1.8 Installation et entretien appropriés 39
1.9 Mises en garde conformément à la proposition 65 de l'État de Californie 40

2 Prévenir les dommages matériels 41
2.1 Vue d'ensemble des types de dommages les plus courants 41

3 Protection de l'environnement et économies 41
3.1 Mise au rebut de l'emballage 41
3.2 Économiser de l'énergie 41

4 Cuisson par induction 42
4.1 Avantages de la cuisson par induction 42
4.2 Récipients 42

5 Description de l'appareil 43
5.1 Panneau de commande 43
5.2 Zones de cuisson 44

6 Fonctionnement 44
6.1 Mise en marche de la table de cuisson 44
6.2 Mise à l'arrêt de la table de cuisson 44
6.3 Paramètres de la zone de cuisson 44
6.4 Paramètres de cuisson recommandés 45
6.5 Zone de cuisson FlexInduction™ 46
6.6 PowerMove® fonction 47
6.7 Kitchen timer 47
6.8 Count-up timer 48
6.9 SpeedBoost® 48
6.10 ShortBoost 48
6.11 Garder au chaud 49
6.12 AutoChef® 49
6.13 Verrouillage du panneau 54
6.14 Protection essuyageProtection essuyage 55
6.15 Réglages de base 55
6.16 Affichage de la consommation énergétique 56
6.17 Fonction PowerManager 56

7 Home Connect™ 56
7.1 Configurer Home Connect™ 56
7.2 Présentation des paramètres Home Connect™ 57
7.3 Modifiez les réglages via l'appli Home Connect™ 57
7.4 Mise à jour logicielle 57
7.5 Diagnostic à distance 58
7.6 Protection des données 58
7.7 Module Wi-Fi 58

8 Commande de hotte basée sur la table de cuisson 58
8.1 Connexion directe d'appareils électroménagers 58
8.2 Connexion d'appareils électroménagers par le réseau domestique (Wi-Fi) 59
8.3 Réinitialisation de la connexion 59
8.4 Contrôle de la hotte via la table de cuisson 59
8.5 Aperçu des paramètres de commande de la hotte 60

9 Nettoyage et entretien 61
9.1 Produits de nettoyage 61
9.2 Nettoyage de la table de cuisson vitrocéramique 61
9.3 Nettoyage du cadre de la table de cuisson 61
9.4 Recommandations en matière de nettoyage 61
9.5 Entretien 62

10 Dépannage 63

11 FAQ 65

12 Élimination 66
12.1 Éliminer un appareil usagé 66

13 Service à la clientèle 66
13.1 Numéro de modèle (E-Nr.) et numéro de fabrication (FD) 66
13.2 Emplacement de la plaque signalétique 66

14 ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT 67
14.1 Couverture de la garantie limitée 67
14.2 Durée de la garantie 67
14.3 Réparation ou remplacement : votre recours exclusif 67
14.4 Produit hors garantie 67
14.5 Exclusions de garantie 67
14.6 Obtention du service de garantie 68

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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

1.1 Définitions des termes de sécurité

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

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

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

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

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

1.2 Indications générales

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

1.3 Utilisation prévue

Seul un professionnel qualifié peut connecter des appareils sans prise. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par des connexions incorrectes. Veuillez consulter la déclaration de garantie limitée du produit → *Page 67*.
La sécurité de l'appareil à l'usage est uniquement garantie s'il a été installé conformément aux instructions de montage. Le monteur est responsable du fonctionnement correct sur le lieu où l'appareil est installé.
Utilisez uniquement cet appareil :

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

N'utilisez pas l'appareil :

- avec une minuterie externe ou une télécommande séparée.

1.4 Restriction sur le groupe d'utilisateurs

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à moins qu'elles n'aient été informées de la manière d'utiliser l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
Lorsque les enfants sont assez âgés pour utiliser l'appareil, il incombe aux parents ou tuteurs légaux de veiller à ce qu'ils soient formés aux pratiques sécuritaires par des personnes qualifiées.
Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.

1.5 Utilisation sécuritaire

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

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

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

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

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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

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

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

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

Un incendie pourrait se produire pendant la cuisson.

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

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

- Ils pourraient prendre feu.

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

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

AVERTISSEMENT - POUR RÉDUIRE LES RISQUES D'INCENDIE DE GRAISSE

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

Des flammes peuvent être aspirées dans le système de ventilation.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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

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

Avertissement - Un capteur de friture qui ne fonctionne pas correctement pourrait entraîner une surchauffe causant de la fumée ou un feu ou encore des dommages à la casserole. LORS DE LA CUISSON AVEC LA FONCTION CAPTEUR DE FRITURE, RESPECTEZ CE QUI SUIT

- Utilisez toujours une poêle à frire à capteur.
- Placez toujours la casserole au centre de la zone de cuisson.
- Ne couvrez pas la casserole.
- Ne laissez jamais de graisse ou d'huile chaude sans surveillance.

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

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

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

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

Ne stockez pas d'articles sur les surfaces de cuisson.
Si des vêtements ou des cheveux s’enflamment, rouler par terre immédiatement pour éteindre les flammes.
N'utilisez pas d'eau sur les feux de graisse.

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

MISE EN GARDE

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

AVERTISSEMENT

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

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

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

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

Les déversements d'aliments chauds peuvent provoquer des brûlures.

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

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

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

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

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

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

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

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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 PRENDRE UNE POÊLE A FLAMBER - vous pourriez vous pourriez être brûlé.
- NE PAS UTILISER D'EAU, y compris des torchons ou des serviettes mouillés, cela provoquerait une violente explosion de vapeur.
- Utilisez un extincteur UNIQUEMENT si :
  - Vous savez que vous avez un extincteur de classe ABC, et vous savez déjà comment le faire fonctionner.
  - L'incendie est petit et contenu dans la zone où il a commencé.
  - Si vous avez appelé les pompiers.
  - Vous pouvez combattre l'incendie en gardant le dos tourné vers la sortie.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

AVERTISSEMENT

L'humidité qui pénètre peut occasionner une électrocution.

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

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

- N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- N'opérez jamais d'appareil avec une surface fissurée ou brisée.
- Appelez le service après-vente. → *Page 66*

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

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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

Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.

MISE EN GARDE

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

Ne laissez pas les enfants seuls.

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

AVERTISSEMENT

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

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

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

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

1.7 Interférence électromagnétique

AVERTISSEMENT

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

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

MISE EN GARDE

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

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

1.8 Installation et entretien appropriés

AVERTISSEMENT

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

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

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

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

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

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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 61*

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

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

Taches

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

Rayures

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

Décolorations

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

Cloques

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

3 Protection de l'environnement et économies

3.1 Mise au rebut de l'emballage

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

3.2 Économiser de l'énergie

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4 Cuisson par induction

4.1 Avantages de la cuisson par induction

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

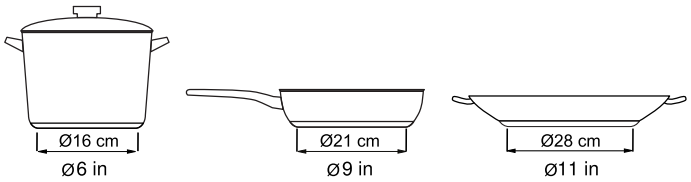
- Gain de temps lors de la cuisson et du rôtissage.
- Économie d'énergie.
- Entretien et nettoyage plus faciles. Les aliments qui ont débordé ne brûlent pas aussi rapidement.
- Contrôle de l'apport de chaleur et sécurité ; la table de cuisson augmente ou réduit immédiatement l'apport de chaleur après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

4.2 Récipients

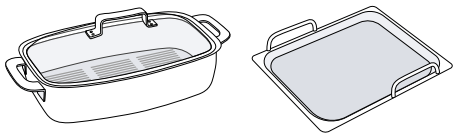
Seuls les récipients ferromagnétiques sont adaptés à la cuisson par induction.
Par exemple :

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

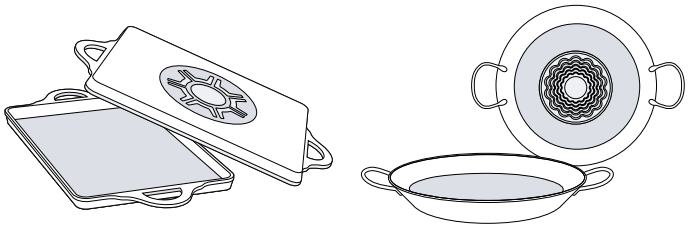
Vous trouverez de plus amples informations sur les récipients adaptés à la cuisson à induction sous
Afin d'obtenir un bon résultat de cuisson, assurez-vous que la zone ferromagnétique du fond du récipient correspond à la taille du foyer. Si le récipient n'est pas détecté sur un foyer, placez-le sur un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



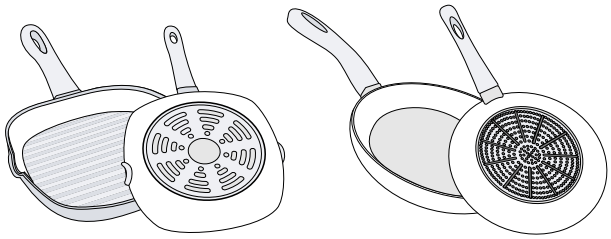
Si vous utilisez la Flex Zone comme un foyer unique, vous pouvez utiliser des récipients plus grands qui sont particulièrement adaptés à cette zone. Vous trouverez de plus amples informations sur le positionnement des appareils sous .



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



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



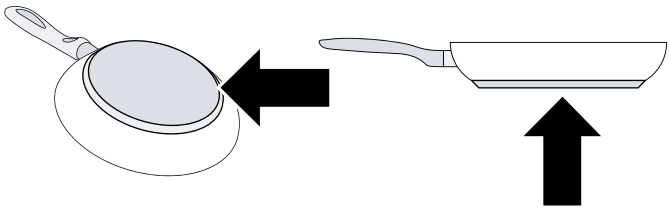
Récipients inappropriés

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

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

Propriétés du fond du récipient

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



Absence de récipient ou taille inadaptée

Si vous ne placez aucun récipient sur le foyer sélectionné ou si le récipient est composé d'un matériau inapproprié ou n'est pas de la taille appropriée, l'affichage du foyer clignote. Placez un récipient adapté sur le foyer afin que

l'affichage s'éteigne. Si vous ne placez pas un récipient approprié sur le foyer dans les 90 secondes, ce dernier s'éteint automatiquement.

Récipients vides ou à fond mince

Ne chauffez aucun récipient vide et n'utilisez pas de récipients à fond mince. La table de cuisson est dotée d'un système de sécurité interne. Toutefois, un récipient vide peut très vite chauffer et ne pas laisser le temps à la fonction « d'arrêt automatique » de réagir à temps ; une température trop élevée est alors atteinte. Celle-ci peut faire fondre le fond du récipient et endommager la plaque vitrocéramique. Dans ce cas, ne touchez pas au récipient et éteignez le foyer. Si le foyer ne fonctionne pas après avoir refroidi, contactez le service après-vente technique.

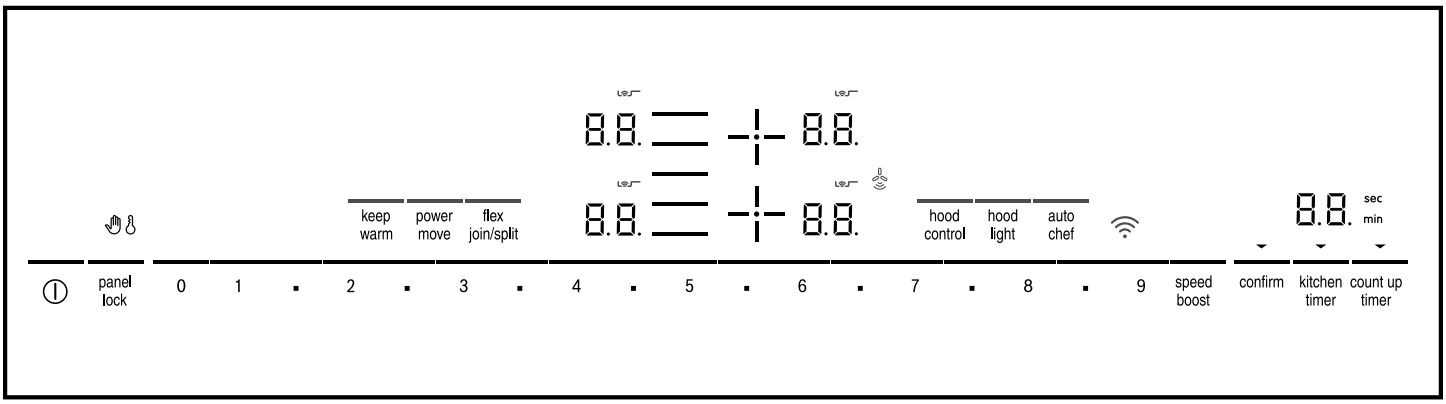
Détection du récipient

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

5 Description de l'appareil

5.1 Panneau de commande

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



Touches tactiles

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

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

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

Remarques

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

Écrans

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

Écran	Nom
0.0	Table de cuisson prête
1 - 9	Niveaux de puissance
H/ h	Témoin de chaleur résiduelle
b.	SpeedBoost® fonction active
Pb.	Fonction d'augmentation courte active
	AutoChef® actif
00	Valeur de minuterie
Lo	La fonction maintenir au chaud est active
	Protection essuyage active

Écran	Nom
	Verrouillage du panneau enclenché
	Wi-Fi

Écran	Nom
	Contrôle automatique de la hotte actif

5.2 Zones de cuisson

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

Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson à induction.
→ *"Cuisson par induction", Page 42*

Symbole	Zone de cuisson	Fonction
/○	Une zone de cuisson	Utilisez des ustensiles qui correspondent à la taille de la zone de cuisson.
	Zone de cuisson polyvalente	→ *"Zone de cuisson FlexInduction™", Page 46*

6 Fonctionnement

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

6.1 Mise en marche de la table de cuisson

- ▸ Appuyez sur ⏻.
  - – Lorsque vous allumez la table de cuisson pour la première fois, s'allume pendant quelques secondes. Cela signifie que vous n'avez pas configuré Home Connect™, encore. Ce problème se produit chaque fois que vous allumez la table de cuisson, jusqu'à ce que vous la connectiez à votre réseau domestique ou si la connexion a été interrompue.
    → *"Home Connect™ ", Page 56*
  - – Appuyez sur et suivez les instructions pour la configuration de Home Connect™.
  - – Pour quitter la configuration initiale, appuyez sur n'importe quelle touche tactile.
- ✔ L'indicateur au-dessus de ⏻ s'allume.
- ✔ Les symboles des zones de cuisson et des fonctions disponibles à ce moment s'allument.
- ✔ *0.0* s'allument dans les affichages de la zone de cuisson.

6.2 Mise à l'arrêt de la table de cuisson

- ▸ Appuyez et maintenez ⏻ jusqu'à ce que tous les indicateurs s'éteignent.
- ✔ Toutes les zones de cuisson sont désactivées.
- ✔ Les voyants de chaleur résiduelle restent allumés jusqu'à ce que les zones de cuisson aient suffisamment refroidi.

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

6.3 Paramètres de la zone de cuisson

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

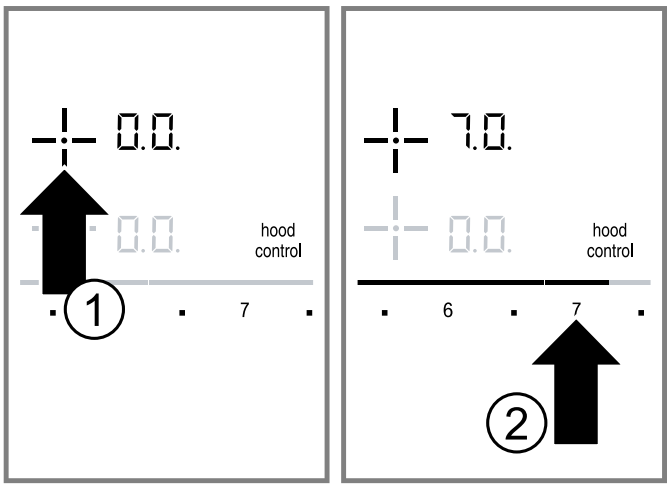
Réglage	Niveau de puissance
1	niveau de puissance le plus bas
9	niveau de puissance le plus haut
■	Réglage intermédiaire pour tous les niveaux de puissance

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

Réglage du niveau de puissance

Exigence : La table de cuisson est allumée.

1. Placez les ustensiles de cuisine sur la zone de cuisson.
2. Appuyez sur ┼ ou pour sélectionner la zone de cuisson ①.
- ✔ *0.0* s'allument plus lumineux sur l'affichage de la zone de cuisson.
3. Réglez le niveau de puissance dans la zone ② des paramètres.



Appuyez sur ■ pour définir un niveau intermédiaire.

Remarques
- S'il n'y a pas d'ustensile sur la zone de cuisson, l'affichage de la zone de cuisson clignote. Cela signifie que la zone de cuisson essaie de détecter l'ustensile. Placez les ustensiles de cuisine sur la zone de cuisson dans les 30 secondes, ou la zone de cuisson s'éteint d'elle-même.
- Si les voyants clignotent alors que l'ustensile est présent sur la zone de cuisson, vérifiez si l'ustensile est adapté à la cuisson par induction.
  → *"Test de l'adéquation des ustensiles de cuisine", Page 64*
- S'il y a des ustensiles de cuisson sur la zone de cuisson avant d'allumer la table de cuisson, cela est détecté dans les 20 secondes après avoir touché l'interrupteur principal et la zone de cuisson est sélectionnée automatiquement. Réglez le niveau de puissance dans les 10 secondes. Sinon, la zone de cuisson s'éteint après 20 secondes.
- S'il y a plusieurs ustensiles de cuisine sur la table de cuisson lorsqu'elle est allumée, un seul ustensile de cuisson est détecté.
- Placez les ustensiles de cuisine sur la zone de cuisson flexible dans la bonne position en fonction de la taille.
  → *"Zone de cuisson FlexInduction™", Page 46*

Modification du niveau de puissance

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

Éteindre la zone de cuisson

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

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

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

6.4 Paramètres de cuisson recommandés

Vous trouverez ici des recommandations sur la cuisson et un aperçu de différents plats avec des niveaux de chaleur appropriés.
- Sélectionnez le niveau de chaleur 8 ou 9 pour porter à ébullition ou pour la première friture.
- Brassez les liquides épais occasionnellement.
- Les aliments qui doivent être poêlés rapidement, ou les aliments qui perdent beaucoup de liquide au cours de la friture initiale, devraient normalement être poêlés en petites portions.
- Lorsque vous cuisinez avec un couvercle, baissez le niveau de chaleur dès que de la vapeur s'échappe entre le couvercle et la casserole.
- Gardez le couvercle sur l'ustensile après la cuisson jusqu'à ce que vous serviez les aliments.
- Lorsque vous cuisinez avec un autocuiseur, respectez les instructions du fabricant.
- Ne faites pas cuire les aliments trop longtemps ou dans trop d'eau. Sinon, les nutriments seront perdus. Vous pouvez utiliser la minuterie de cuisine pour régler le temps de cuisson optimal.
- Ne faites pas chauffer l'huile ou la graisse jusqu'à ce qu'elle fume. Vous obtiendrez des résultats de cuisson plus sains.
- Lorsque vous faites dorer les aliments, faites-les frire les unes après les autres.
- Les ustensiles de cuisine peuvent devenir très chauds pendant la cuisson. Nous recommandons l'utilisation de maniques.
- → *"Économiser de l'énergie", Page 41*

Tableaux de cuisson

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

⚠ MISE EN GARDE
Les ragoûts ou les liquides peuvent chauffer très rapidement pendant la cuisson et peuvent déborder ou éclabousser, par ex. soupes, sauces ou boissons.
- ▸ Remuez en permanence.
- ▸ Faites chauffer les aliments à un niveau de puissance approprié.

Fondre

Type d'aliment	Niveau de puissance
Chocolat	1.5
Beurre	1.0 - 2.0

Chauffer

Légumes congelés, p. ex., épinards	2.5 - 3.5
Bouillon	7.0 - 8.0
Soupe épaisse	1.5 - 2.5
Lait[1]	1.0 - 2.0
[1] Cuisinez sans couvercle	

Mijoter

Sauce délicate, p. ex. Sauce béchamel	4.0 - 5.0
Sauce à spaghetti	2.0 - 3.0
Bœuf braisé	4.0 - 5.0
Poisson[1]	4.0 - 5.0
[1] Cuisson continue sans couvercle	

Cuisiner

Riz, avec le double de la quantité d'eau	2.0 - 3.0
Pommes de terre bouillies dans leur peau, avec 1 à 2 tasses d'eau	4.0 - 5.0
Pommes de terre bouillies avec 1 à 2 tasses d'eau	4.0 - 5.0
Légumes frais avec 1 à 2 tasses d'eau	2.0 - 3.5
Légumes congelés avec 1 à 2 tasses d'eau	3.5 - 4.5
Pâtes avec 2 à 4 pintes d'eau[1]	6.0 - 7.0
Pouding[2]	1.0 - 2.0
Céréales	2.0 - 3.0
[1] Cuisson continue sans couvercle [2] Cuisinez sans couvercle	

Frire

Côtelette de porc[1]	5.5 - 6.5
Poitrine de poulet[1]	5.0 - 6.0
Bacon	6.0 - 7.0
Œufs	5.0 - 6.0
Poisson	5.0 - 6.0
Crêpes	6.0 - 7.0

[1] Retournez les aliments plusieurs fois.

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

Produits alimentaires surgelés, p. ex., croquettes de poulet (0,5 lb par portion)	8.0 - 9.0
Autres, p. ex., beignes (0,5 lb par portion)	4.5 - 5.5

Garder au chaud

Sauce tomate	1.5

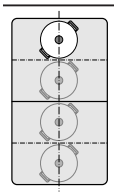
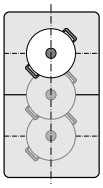
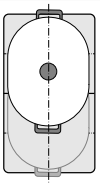
6.5 Zone de cuisson FlexInduction™

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

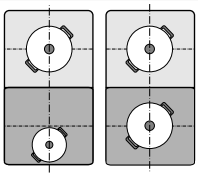
Recommandations de batterie de cuisine pour la zone de cuisson flexible

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

Zone de cuisson flexible comme une grande zone de cuisson

Positions possibles des ustensiles de cuisine	Explications
	Le diamètre de l'ustensile est inférieur ou égal à 5⅛ po (13 cm). Placez l'ustensile de cuisson sur l'une des quatre positions indiquées sur l'illustration.
	Le diamètre de l'ustensile est supérieur à 5⅛ po (13 cm). Placez l'ustensile de cuisson sur l'une des trois positions indiquées sur l'illustration.
	La batterie de cuisine occupe plus d'une des positions indiquées ci-dessus. Positionnez la casserole en commençant par le bord supérieur ou inférieur de la zone de cuisson flexible.

Zone de cuisson flexible en deux zones de cuisson séparées

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

Utilisation de la zone flexible comme deux zones de cuisson séparées

- ▸ Effectuez les réglages pour chaque zone de cuisson indépendamment.
  → *"Paramètres de la zone de cuisson", Page 44*

Remarque : La zone de cuisson flexible fonctionne par défaut comme deux zones de cuisson séparées. Si vous désirez que la fonction FlexInduction™ soit activer automatiquement, vous pouvez ajuster les paramètres de base.
→ *"Réglages de base", Page 55*

Activer la fonction FlexInduction™

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

✔ ⌸ s'allume.

4. Réglez le niveau de puissance.

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

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

Modification du niveau de puissance de la zone de cuisson flexible

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

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

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

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

✔ L'ustensile supplémentaire est détecté.
✔ Le niveau de puissance reste le même.

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

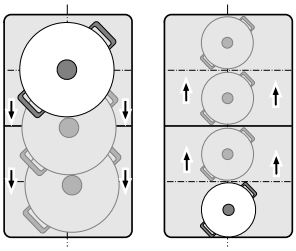
Désactivation de la fonction FlexInduction™

1. Sélectionnez l'une des deux zones de cuisson de la zone de cuisson flexible.
2. Appuyez sur **flex join/split**.
- ✔ La zone de cuisson flexible est divisée en deux zones de cuisson séparées.

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

6.6 PowerMove® fonction

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



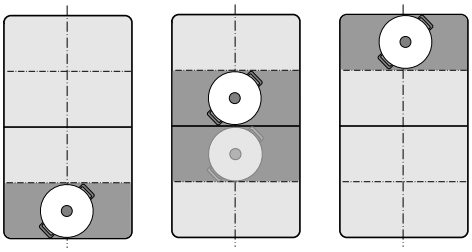
Niveaux de puissance préétablis
- Zone avant = niveau de puissance 9
- Zone du milieu = niveau de puissance 5
- Zone arrière = niveau de puissance .15

Informations générales sur l'utilisation de cette fonction :
- Vous pouvez prérégler différents niveaux de puissance pour chaque zone de cuisson dans les réglages de base.
  → *"Réglages de base", Page 55*
- Utilisez seulement un ustensile de cuisine.
- Si plus d'un ustensile de cuisine est détecté sur la zone de cuisson flexible, la fonction est désactivée.
- Lorsque vous déplacez ou soulevez l'ustensile de cuisson, la table de cuisson démarre automatiquement la recherche et le niveau de puissance de la zone dans laquelle l'ustensile a été détecté est réglé.

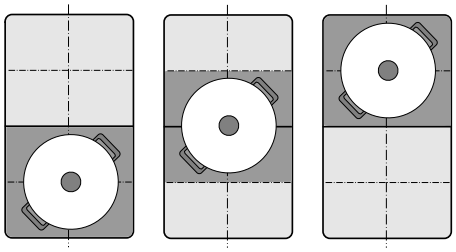
Zones de cuisson pour la fonction PowerMove®

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

Zones de cuisson pour petites casseroles



Zones de cuisson pour grandes casseroles



Activation de PowerMove®

1. Sélectionnez l'une des deux zones de cuisson dans la zone de cuisson flexible.
2. Appuyez sur **power move**.
- ✔ Le témoin au-dessus **power move** s'allume.
- ✔ La zone de cuisson flexible est activée en tant que zone de cuisson jointe.
- ✔ Le niveau de puissance de la zone où se trouve l'ustensile de cuisine s'affiche à l'écran de la zone de cuisson.

Modification du niveau de puissance pour PowerMove®

Vous pouvez modifier les niveaux de puissance des différentes zones de cuisson pendant le processus de cuisson.
1. Posez la batterie de cuisine sur la zone de cuisson.
2. Modifiez le niveau de puissance dans la zone des paramètres.
- ✔ Seul le niveau de puissance de la zone de cuisson sur laquelle se trouve le récipient est modifié.

Désactivation de PowerMove®

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

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

6.7 Kitchen timer

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

Réglage du Kitchen timer

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

1. Appuyez sur **kitchen timer**.

✔ 00 s'allument sur l'affichage de la minuterie.
✔ Le témoin au-dessus **kitchen timer** s'allume.
2. Réglez l'heure souhaitée dans la zone des paramètres.
3. Appuyer sur la touche **kitchen timer** pour confirmer.
✔ Le compte à rebours commence après quelques secondes.
✔ Une fois le temps écoulé, un bip retentit. 00 clignote sur l'affichage de la minuterie.
✔ L'indicateur ci-dessus **kitchen timer** clignotte.
4. Appuyez sur n'importe quelle touche pour désactiver les signaux. Après 10 secondes, les signaux s'arrêtent automatiquement.

Changer ou annuler la minuterie de cuisine

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

6.8 Count-up timer

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

Démarrage du Count-up timer

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

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

Annulation du Count-up timer

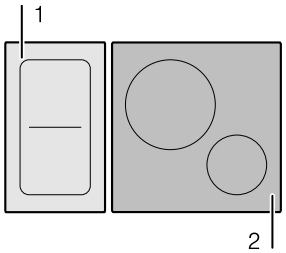
1. Appuyez sur **count up timer**.
✔ La minuterie s'arrête de fonctionner.
2. Appuyez de nouveau **count up timer**.
✔ La minuterie est effacée et s'éteint.

6.9 SpeedBoost®

Avec cette fonction, vous pouvez chauffer de plus grandes quantités d'eau plus rapidement qu'avec le niveau de puissance 9. Cette fonction augmente temporairement la puissance supérieure de la zone de cuisson sélectionnée.
Vous pouvez également utiliser cette fonction sur la zone de cuisson flexible si elle est utilisée comme zone de cuisson jointe.

Restrictions d'utilisation de la fonction SpeedBoost®

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



Activation de SpeedBoost®

1. Appuyez sur + ou ⊟ pour sélectionner la zone de cuisson.
2. Touchez **speed boost**.
✔ Le symbole b s'allume à l'écran de la zone de cuisson.

Désactivation de SpeedBoost®

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

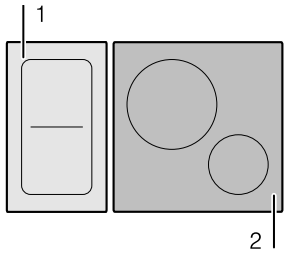
Remarques
- Dans certaines circonstances, cette fonction peut se désactiver automatiquement afin de protéger les éléments électroniques à l'intérieur de la table de cuisson.
- Si vous avez réglé un niveau de puissance avant d'activer la fonction, ce niveau de puissance est utilisé automatiquement après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

6.10 ShortBoost

Avec cette fonction, vous pouvez chauffer les ustensiles de cuisine plus rapidement qu'avec le niveau de puissance 9.
Vous pouvez également utiliser cette fonction sur la zone de cuisson flexible si elle est utilisée comme zone de cuisson jointe.
Recommandations pour l'utilisation de cette fonction :
- Toujours utiliser des ustensiles de cuisson qui n'ont pas été préchauffés.
- Utiliser un ustensile de cuisson à base plate.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine à fond mince.
- Ne jamais laisser d'ustensiles de cuisson vides, de l'huile, du beurre ou du lard cuire sans surveillance.
- Ne pas couvrir pas l'ustensile de cuisson.
- Placez les ustensiles de cuisine au centre de la zone de cuisson.
- Assurez-vous que le diamètre de la base de la casserole correspond à la taille de la zone de cuisson.
- Reportez-vous aux informations sur la cuisson à induction pour obtenir des informations sur le type, la taille et le positionnement des ustensiles de cuisine.
  → *Page 42*

Restrictions d'utilisation de la fonction ShortBoost

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



Activation de ShortBoost

⚠ AVERTISSEMENT
L'huile et le gras chauffent rapidement avec la fonction ShortBoost. L'huile et la graisse surchauffées peuvent s'enflammer.
- ▸ Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance pendant la cuisson.

1. Appuyez sur + ou − pour sélectionner la zone de cuisson.
2. Appuyer deux fois sur **speed boost**.

✔ P b s'allument sur l'affichage de la zone de cuisson.

Désactivation de ShortBoost

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

1. Appuyez sur + ou − pour sélectionner la zone de cuisson.
2. Appuyez sur **speed boost**.

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

6.11 Garder au chaud

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

Activation de la fonction de maintien au chaud

1. Sélectionnez la zone de cuisson.
2. Appuyez sur **keep warm**.

✔ Lo s'allument sur l'affichage de la zone de cuisson.

Désactivation de la fonction de maintien au chaud

1. Sélectionnez la zone de cuisson.
2. Appuyez sur **keep warm**.

✔ Lo s'éteint.
✔ La zone de cuisson s'éteint et le voyant de chaleur résiduelle s'allume.

6.12 AutoChef®

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

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

Remarques générales sur l'utilisation de la fonction AutoChef® :
- Ne placez pas de couvercle sur la poêle à frire. Cela empêchera la fonction de s'activer correctement. Utilisez un pare-éclaboussures pour empêcher la graisse de cracher.
- Utilisez une huile ou une graisse appropriée. Si vous utilisez du beurre, de la margarine, de l'huile d'olive pressée à froid ou du saindoux, utilisez le réglage de température 1 ou 2.
- Ne laissez jamais la graisse ou l'huile sans surveillance pendant que vous la chauffez.
- Si la zone de cuisson est à une température plus élevée que la casserole ou vice versa, la sonde de cuisson n'est pas activée correctement.
- Si vous faites frire avec une grande quantité d'huile, utilisez toujours les fonctions suivantes du capteur de cuisson : Friture avec une grande quantité d'huile dans une casserole, réglez la température sur 320-355 °F (160-180 °C).

Poêles adaptées pour AutoChef®

Une poêle à frire adaptée pour la fonction AutoChef® est disponible comme accessoire en option.
Vous pouvez acheter des poêles à frire à capteur adaptées auprès du service à la clientèle, dans notre boutique en ligne www.bosch-home.com/us/shop ou dans les magasins spécialisés. Indiquez toujours le numéro de référence correspondant.

Numéro de référence	Accessoire spécial
HEZ390210	Poêle à frire Ø 6 po (15 cm)
HEZ390220	Poêle à frire Ø 7 po (18 cm)
HEZ390230	Poêle à frire Ø 8¼ po (21 cm)
HEZ390512	Teppanyaki Recommandée uniquement pour la zone de cuisson FlexInduction™.

Les poêles à frire à capteur ont un revêtement antiadhésif, ce qui signifie que très peu d'huile est nécessaire pour la friture.

Poêles à frire conventionnelles

⚠ MISE EN GARDE
Lorsque vous utilisez une poêle à frire conventionnelle, respectez les remarques suivantes.
- ▸ La fonction AutoChef® a été configurée spécifiquement pour nos casseroles système.

- D’autres types de poêles à frire pourraient surchauffer. Ils peuvent atteindre une température supérieure ou inférieure au niveau de friture sélectionné. Essayez d'abord le niveau de friture le plus bas, puis modifiez-le en fonction de vos besoins.
- Vérifiez que le diamètre de la base de la poêle à frire corresponde à la taille de la zone de cuisson. Placez la casserole au centre de la zone de cuisson.

Niveaux de friture

La fonction AutoChef® offre 5 niveaux de friture.

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

Réglage de AutoChef®

⚠ MISE EN GARDE

L'huile ou la graisse chaude peut s'enflammer.

- Ne laissez jamais de graisse ou d'huile chaude sans surveillance.
- Lorsque vous couvrez la casserole avec un couvercle, la régulation automatique ne fonctionnera pas. Vous pouvez utiliser un pare-éclaboussures de purée, cela n'affectera pas la régulation automatique.
- Utilisez du gras ou de l'huile convenant pour la friture.
- Lorsque vous utilisez du beurre, de la margarine, de l'huile d'olive ou du lard, choisissez le réglage de friture 1 ou 2.
- Ne pas utiliser AutoChef® pour l'ébullition.

Remarques

- Si AutoChef® est installé sur la double zone de cuisson de votre table de cuisson, l'anneau de chauffage supplémentaire s'allume automatiquement lorsque vous sélectionnezAutoChef®
  L'anneau extérieur de la zone de cuisson triple n'est pas disponible avec AutoChef®. La zone de cuisson triple fonctionnera automatiquement comme une zone de cuisson double.
- Si la taille de la casserole n'est pas adaptée ou si la casserole est mal positionnée sur les zones de cuisson flexibles le AutoChef® est peut-être désactivé.
  → *"Zone de cuisson FlexInduction™", Page 46*

Exigence

- La table de cuisson est allumée.
- Vous avez sélectionné un niveau de friture approprié dans le tableau. → *Page 50*

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

✓ et s'allument dans l'affichage de la zone de cuisson.

✓ Les niveaux de friture 1 à 5 s'allument dans la zone de réglage.

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

✓ clignote.

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

5. Ajoutez l'huile de friture dans la poêle.
6. Ajoutez les ingrédients.

   Retournez les aliments comme d’habitude pour éviter de les brûler.

Éteindre AutoChef®

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

Recommandations de friture

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

Conseils de cuisson

- Les niveaux de friture indiqués ici sont pour la cuisson avec le système casserole. Les niveaux de friture peuvent varier lorsque vous utilisez d'autres poêles à frire.
- Chauffez d'abord la casserole vide. Ajoutez la graisse et les aliments dans la casserole lorsque le signal retentit.

Viande

Aliment	Niveau du capteur de friture	Temps de cuisson total à partir du signal sonore
Faire frire dans un peu d'huile		
Escalope, nature	4	6-10
Escalope, panée	4	6-10
Filet	4	6-10
Côtelettes	3	10-15
Cordon bleu	4	10-15
Escalope viennoise	4	10-15
Steak, saignant 1¼ po (3 cm) d'épaisseur	5	6-8
Steak, à point (1¼ po/3 cm d'épaisseur)	5	8-12
Steak, bien cuit (1¼ po/3 cm d'épaisseur)	4	8-12
Poitrine de volaille ¾ po (2 cm) d'épaisseur	3	10-20
Viande coupée en lanières	4	7-12
Gyros	4	7-12
Bacon	4	5-8
Viande hachée	4	6-10
Hamburgers, ½ po (1,5 cm) d'épaisseur	3	6-15
Rissoles, ¾ po 2 cm) d'épaisseur	3	10-20
Rissoles farcies	3	10-20
Saucisses bouillies	3	8-20
Saucisses crues	3	8-20

Poisson

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

Plats aux œufs

Aliment	Niveau du capteur de friture	Temps de cuisson total à partir du signal sonore
Faire frire dans un peu d'huile		
Œufs frits au beurre	2	2-6
Œufs frits	4	2-6
Œufs brouillés	2	4-9
Omelettes	2	3-6
Crêpes	5	1,5-2,5
Pain doré	3	4-8
Crêpes aux raisins en morceaux	3	10-15

Légumes et légumineuses

Aliment	Niveau du capteur de friture	Temps de cuisson total à partir du signal sonore
Faire frire dans un peu d'huile		
Ail	2	2-10
Oignons, sautés	2	2-10

Aliment	Niveau du capteur de friture	Temps de cuisson total à partir du signal sonore
Rondelles d'oignons	3	5-10
Courgette	3	4-12
Aubergine	3	4-12
Poivrons	3	4-15
Friture d'asperges vertes	3	4-15
Champignons	4	10-15
Sauté de légumes à l'huile	1	10-20
Légumes glacés	3	6-10

Pommes de terre

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

Sauces

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

Produits congelés

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

Divers

Aliment	Niveau du capteur de friture	Temps de cuisson total à partir du signal sonore
Faire frire dans un peu d'huile		
Camembert	3	6-10
Croûtons	3	6-10
Plats préparés séchés	1	5-10
Griller des amandes	4	3-15
Griller des noix	4	3-15
Griller des pignons de pin	4	3-15

Teppan Yaki pour la zone de cuisson flexible

Les accessoires Teppan Yaki sont idéaux pour la zone de cuisson flexible et sont des ustensiles de cuisine optimaux pour utiliser la fonction de capteur de friture.
Avec Teppan Yaki ▭ vous pouvez cuire de la viande, du poisson, des fruits de mer, des légumes, des desserts et du pain avec très peu d'huile, facilement et sainement. Le teppanyaki s'adapte parfaitement à la zone de cuisson polyvalente. Un contact direct avec la plaque et le transfert uniforme de chaleur permettent de conserver la texture, la couleur et la succulence de l'aliment au moment de la saisir et de la brunir.
Le tableau suivant présente une sélection de plats triés par catégories de mets. La température et le temps de cuisson varient en fonction de la quantité, de l'état et de la qualité des aliments.

Remarque : Configurez la zone de cuisson flexible comme une zone de cuisson jointe pour vous assurer que la fonction est correctement activée.

Viande

Aliment	Ustensile de cuisine	Niveau du capteur de friture	Temps de friture total après le signal (min)
Escalope, nature	▭	4	6 - 10
Filet	▭	4	4
Côtelettes	▭	3	3
Steak, saignant 1¼ po (3 cm) d'épaisseur	▭	5	5
Steak, à point (1¼ po (3 cm) d'épaisseur	▭	5	8 - 12
Steak, bien cuit (1¼ po (3 cm) d'épaisseur)	▭	4	4
Poitrine de volaille ¾ po (2 cm) d'épaisseur	▭	3	10 - 20
Bacon	▭	3	3
Hamburgers	▭	3	6 - 15
Saucisses bouillies	▭	4	8 - 20
Saucisses crues	▭	4	8 - 20
Gyros	▭	4	7 - 12
Viande hachée	▭	4	6 - 10

Poissons et fruits de mer

Aliment	Ustensile de cuisine	Niveau du capteur de friture	Temps de friture total après le signal (min)
Filet de poisson, nature	▭	4	10 - 20
Langoustine	▭	4	4 - 8
Crevettes roses	▭	4	4 - 8
Poisson frit, entier	▭	3	15 - 30
Verduras			

Légumes

Aliment	Ustensile de cuisine	Niveau du capteur de friture	Temps de friture total après le signal (min)
Courgette		3	4 - 12
Aubergine		3	4 - 12
Poivrons		3	4 - 15
Friture d'asperges vertes		3	4 - 15
Champignons		4	10 - 15
Ail		2	2 - 10
Suer des oignons		2	2 - 10
Glacer des légumes		3	6 - 10

Pommes de terre

Aliment	Ustensile de cuisine	Niveau du capteur de friture	Temps de friture total après le signal (min)
Pommes de terre frites, faites de pommes de terre bouillies non pelées		5	6 - 12
Crêpes de pommes de terre		5	2,5 - 3,5
Pommes de terre glacées		3	10 - 15

Plats aux œufs

Aliment	Ustensile de cuisine	Niveau du capteur de friture	Temps de friture total après le signal (min)
Œufs frits au beurre		2	2 - 6
Œufs frits à l'huile		4	2 - 6
Œufs brouillés		2	4 - 9
Omelettes		2	3 - 6
Crêpes		5	1,5 - 2,5
Pain doré		3	4 - 8
Crêpes aux raisins en morceaux		3	10 - 15

Divers

Aliment	Ustensile de cuisine	Niveau du capteur de friture	Temps de friture total après le signal (min)
Griller		4	4 - 6
Croûtons		3	6 - 10
Griller des amandes		4	4
Griller des noix		4	3 - 15
Griller des pignons de pin		4	3 - 15

6.13 Verrouillage du panneau

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

⚠ MISE EN GARDE

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

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

Activation du panneau de verrouillage

Exigence : La table de cuisson est éteinte.

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

Désactivation du panneau de verrouillage

Vous pouvez désactiver la protection contre l'effacement manuellement.

- ▸ Touchez **panel lock** pendant 4 secondes.
- ✔ Le panneau de contrôle est déverrouillé.

Verrouillage automatique du panneau

Cette fonction active automatiquement le verrouillage du panneau lorsque vous éteignez la table de cuisson.
Le verrouillage automatique du panneau peut être activé dans les paramètres de base → *Page 55*.

6.14 Protection essuyageProtection essuyage

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

Activer la protection contre les lingettes

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

Désactiver la protection contre les lingettes

- ▸ Touchez **panel lock**.
- ✔ L'indicateur **panel lock** ci-dessus s'éteint.

6.15 Réglages de base

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

Présentation des paramètres de base

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

Écran	Fonction
c1	Verrouillage du panneau 0 - Mode manuel[1] 1 - Automatique 2 - Fonction désactivée
c2	Signaux sonores 0 - Le signal de confirmation et le signal d'erreur sont désactivés. Le signal de l'interrupteur principal reste allumé. 1 - Seul le signal d'erreur est activé. 2 - Seul le signal de confirmation est activé. 3 – Le signal de confirmation et le signal d'erreur sont activés.[1]
c3	Affichage de la consommation énergétique 0 - Désactivé.[1] 1 - Activé.
c6	Durée du signal de fin de minuterie 1 - 10 secondes[1] 2 - 30 secondes. 3 - 1 minute
c7	Fonction de gestion de la puissance. Limite de la puissance totale de la table de cuisson Les réglages offerts dépendent de la puissance maximum de la table de cuisson. 0 - Désactivé[1],[2] 1 - Puissance minimale de 1.000 W 2 – 1.500 W ... 3 - 3.000 W recommandés pour 13 A. 3. - 3.500 W recommandés pour 16 A. 4 - 4.000 W 4. - 4.500 W recommandés pour 20 A ... 9 ou 9. - Puissance maximale de la table de cuisson[2]
c11	Modification des niveaux de puissance préréglés pour PowerMove® -9 - Niveau de puissance préréglé pour la zone de cuisson avant. -5 - Niveau de puissance préréglé pour la zone de cuisson centrale. -1 - Niveau de puissance préréglé pour la zone de cuisson arrière.
c12	Résultats du test d'aptitude des ustensiles de cuisine 0 - Ne convient pas. 1 - Pas idéal. 2 - Convient.
c13	Configuration de l'état de la zone de cuisson FlexInduction™ lorsque la table de cuisson est allumée 0 - Comme deux zones de cuisson indépendantes[1] 1 - En tant que zone de cuisson jointe.
c0	Rétablir les paramètres d'usine 0 - Arrêt[1] 1 - Revenir aux réglages d'usine.

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

Modification des réglages de base

Exigence : La table de cuisson est éteinte.

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

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

Information sur le produit	Écran
Indice de support à la clientèle (CI)	01
Numéro de fabrication	Fd
Numéro de fabrication 1	99
Numéro de fabrication 2	05

3. Appuyez sur **kitchen timer** pour accéder aux paramètres de base.

✔ Dans l'écran de gauche de c et 1 clignotent en alternance.
✔ Dans l'affichage de la minuterie 0 s'allume.
4. Appuyez sur **kitchen timer** à répétition jusqu'à ce que le réglage souhaité s'allume sur l'affichage gauche.
5. Définissez l'option souhaitée dans la zone des paramètres.
6. Appuyer sur **kitchen timer** pendant 4 secondes.
✔ Le réglage est mémorisé.

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

6.16 Affichage de la consommation énergétique

Cette fonction indique la quantité totale d'énergie consommée entre la mise en marche et la mise hors tension de la table de cuisson.
Une fois la table de cuisson éteinte, la consommation d'énergie est affichée en kWh pendant 10 secondes, par ex. 1,08 kWh. La précision de l'affichage dépend de divers facteurs tels que la qualité de la tension de l'alimentation électrique.
Vous pouvez activer ou désactiver cette fonction dans le menu des paramètres de base. → *Page 55*

6.17 Fonction PowerManager

Vous pouvez utiliser la fonction PowerManager pour régler la puissance totale de la table de cuisson.
La table de cuisson est réglée en usine; la puissance maximale de la table de cuisson est indiquée sur l'étiquette signalétique. Vous pouvez utiliser cette fonction pour ajuster la configuration aux exigences de chaque installation électrique.
Afin de ne pas dépasser cette valeur réglée, la table de cuisson distribue automatiquement la puissance disponible au besoin entre les zones de cuisson activées. Lorsque la fonction PowerManager est activée, la puissance d'une zone de cuisson peut tomber temporairement en dessous de la valeur nominale. Afin de ne pas dépasser cette valeur de consigne, la table de cuisson répartit automatiquement la puissance disponible selon les besoins entre les zones de cuisson allumées _.
L'appareil règle et sélectionne automatiquement le niveau de puissance le plus élevé.
Pour de plus amples renseignements, consulter
→ *"Réglages de base", Page 55*

7 Home Connect™

Cet appareil peut être mis en réseau. Branchez votre appareil à un appareil mobile pour en effectuer la commande via l'application Home Connect™, en modifier les réglages de base ou pour surveiller l'état de fonctionnement.
Les Home Connect™ ne sont pas proposés dans tous les pays. La disponibilité de la fonction Home Connect™ de l'offre des services Home Connect™ dans votre pays.
Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet à l'adresse : www.home-connect.com.

L'application Home Connect™ vous guide tout au long du processus de connexion. Suivez les étapes prescrites par l'application Home Connect™ pour procéder aux réglages.

Conseils
- Pour ce faire, observez les documents Home Connect™ fournis.
- Observez également les consignes dans l'application Home Connect™.

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

7.1 Configurer Home Connect™

Exigence
- L'appareil est déjà connecté au réseau électrique et est allumé.
- Vous disposez d'un terminal mobile doté de la version actuelle du système d'exploitation iOS ou Android, par ex. un smartphone.
- Le terminal mobile et l'appareil se trouvent à portée du signal WLAN de votre réseau domestique.

1. Télécharger l'appli Home Connect™.

GET IT ON Google Play

Download on the App Store

2. Ouvrir l'appli Home Connect™ et scanner le code QR suivant.
3. Suivre les instructions de l'appli Home Connect™.

7.2 Présentation des paramètres Home Connect™

Vous pouvez ajuster les paramètres et les paramètres réseau pour Home Connect™ dans les réglages de base de votre appareil.

Réglage	Sélection ou affichage	Description et informations complémentaires
HC 1	0 - Réseau non connecté/déconnecté 1 - Connexion automatique 2 - Connexion manuelle 3 - Connecté	Connectez l'appareil au réseau domestique (Wi-Fi) ou déconnectez-vous du réseau.
HC 2	0 - Non connecté 1 - Connexion	Connexion à l'application Le réglage s'affiche uniquement si l'appareil électroménager est connecté au réseau domestique.
HC 3	0 - Module sans fil désactivé 1 - Module sans fil activé	Connexion au (Wi-Fi) Si le (Wi-Fi) a été activé, vous pouvez utiliser les fonctions Home Connect™. Branché et en mode veille, l'appareil électroménager consomme un maximum de 2 W. Le paramètre s'affiche uniquement si l'appareil a été précédemment connecté à un réseau.
HC 4	0 - Désactivé 1 - Activé	Définir à l'aide de l'application Si le réglage est désactivé, seuls les états de fonctionnement de la table de cuisson seront affichés dans l'application Home Connect™
HC 5	1 - Mise à jour disponible et prête à l'installation 2 - Démarrer l'installation	Mise à jour logicielle Le paramètre s'affiche uniquement si une mise à jour logicielle est disponible.
HC 6	0 - Pas autorisé 1 - Autorisé	Contrôle de l'accès à distance par le support à la clientèle Le réglage n'est affiché que si le service après-vente tente de se connecter à l'appareil. Vous pouvez bloquer l'autorisation à tout moment après avoir offert l'accès à distance.
HC 7	0 - Non connecté au réseau domestique (Wi-Fi) 1 - Puissance signal 1 (faible) 2 - Puissance signal 2 (modérée) 3 - Puissance signal 3 (bonne)	Afficher la force du signal Wi-Fi Le paramètre ne s'affiche que s'il existe une connexion au réseau domestique (Wi-Fi).
HC 8	0 - Non connecté 1 - Connecté	Connexion au serveur Home Connect™ Le paramètre ne s'affiche que s'il existe une connexion au réseau domestique (Wi-Fi).

7.3 Modifiez les réglages via l'appli Home Connect™

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

Exigence

- L'appareil est connecté au réseau domestique et à l'appli Home Connect™.
- Pour pouvoir régler la table de cuisson via l'appli, le réglage de base HC4 doit être activé.
- La table de cuisson est allumée.

1. Effectuez le réglage dans l'appli Home Connect™ et envoyez-le à la table de cuisson.

   Suivez les instructions de l'appli Home Connect™.
2. Si le réglage précédent était 0, deux étapes sont nécessaires :
   - Lorsque **confirm** clignote, appuyez sur **confirm**.
   - Lorsque l'ancienne et la nouvelle valeur clignotent alternativement dans l'affichage des foyers, sélectionnez le foyer.
3. Si le réglage précédent n'était pas 0, l'ancienne et la nouvelle valeur clignotent en alternance dans l'affichage du foyer.
   - Sélectionnez le foyer pour reprendre le réglage pour ce foyer.
4. Pour refuser le réglage, appuyez sur une touche quelconque de la table de cuisson.

7.4 Mise à jour logicielle

La fonction de mise à jour logicielle permet d'actualiser le logiciel de votre appareil, par ex. optimisation, dépannage, mises à jour pertinentes pour la sécurité.
Pour cela, vous devez être enregistré comme utilisateur Home Connect™, l'appli doit être installée sur votre appareil mobile et vous devez être connecté au serveur Home Connect™.
Dès qu'une mise à jour logicielle est disponible, vous en êtes informé par l'appli Home Connect™ et vous pouvez la lancer via l'appli. Après un téléchargement réussi, vous pouvez également démarrer l'installation avec l'appli Home Connect™ si vous êtes dans votre réseau local. Après une installation réussie, l'appli Home Connect™ vous en informe.

Remarques
- Pendant le téléchargement, vous pouvez continuer à utiliser votre appareil. En fonction des paramètres personnels définis dans l'application, une mise à jour logicielle peut également être téléchargée automatiquement.
- En cas de mise à jour de sécurité, il est recommandé d'effectuer l'installation le plus rapidement possible.

7.5 Diagnostic à distance

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

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

7.6 Protection des données

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

Ce premier enregistrement prépare l'utilisation des fonctions Home Connect™ et ne s'avère nécessaire qu'au moment où vous voulez utiliser les fonctions Home Connect™ pour la première fois.

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

7.7 Module Wi-Fi

Déclarations FCC/IC

Modèle :	COM2
FCC ID :	2AHES-COM2
IC ID :	21152-COM2

Le module Home Connect™ est un dispositif de communication conçu pour permettre des échanges entre les appareils électroménagers et les appareils intelligents. Ce module est intégré en usine, sous le contrôle direct de BSH Home Appliances Corporation, et ne peut pas être entretenu ni mis à jour par l'utilisateur. Au moins 7 ⅞ po (20 cm) de distance doivent séparer l'utilisateur de l'appareil.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ DE LA FCC

⚠ MISE EN GARDE
Tout changement ou toute modification n'ayant pas fait l'objet d'une autorisation expresse peut entraîner l'annulation du droit d'utilisation de l'équipement.

Ce dispositif est conforme à la section 15 des réglementations de la FCC. Le fonctionnement est sous réserve des deux conditions qui suivent :
- Cet appareil ne peut causer d'interférences nuisibles; et
- Cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences pouvant entraîner un fonctionnement indésirable.

DÉCLARATION D'INDUSTRIE CANADA

Cet appareil est conforme aux normes RSS exemptes de licence d'Industrie Canada.
Le fonctionnement est sous réserve des deux conditions qui suivent :
- Cet appareil ne peut causer d'interférences, et
- Cet appareil doit accepter toute interférence, y compris les interférences pouvant entraîner un fonctionnement indésirable de l'appareil.

8 Commande de hotte basée sur la table de cuisson

Vous pouvez connecter votre appareil à une hotte et ainsi contrôler les fonctions de votre appareil via la table de cuisson.
Si les deux appareils sont compatible avec Home Connect™, le moyen le plus simple de connecter les appareils est dans l'application Home Connect™. Pour ce faire, connectez les deux appareils à Home Connect™ et suivez les instructions de l'application.
Vous disposez également des options suivantes pour connecter les appareils entre eux :
- Connexion directe d'appareils électroménagers.
- Connexion d'appareils électroménagers par le réseau domestique.

Remarques
- Assurez-vous de respecter les consignes de sécurité pour la hotte décrites dans le manuel d'installation. Veillez à ce que ces consignes sont aussi respectées lors de la commande de l'appareil électroménager par les commandes de la hotte de la table de cuisson.
- Si l'appareil électroménager est commandé depuis les commandes sur la hotte elle-même, ce mode de fonctionnement a toujours priorité. Au cours de cette période, il est impossible d'utiliser les commandes de la plaque de cuisson sur la table de cuisson.
- Branché et en mode veille, l'appareil électroménager consomme un maximum de 2 W.

8.1 Connexion directe d'appareils électroménagers

Connectez l'appareil directement à votre hotte pour contrôler la hotte via la table de cuisson. Si vous connectez votre table de cuisson directement à la hotte,

elle ne peut pas non plus être connectée à votre réseau domestique et vous ne pourrez pas utiliser Home Connect™.

Remarque : Notez les informations relatives au raccordement de la table de cuisson au manuel d'installation pour votre hotte.

Exigence : Le hotte est éteinte.

1. Allumez la table de cuisson.
2. Appuyez et maintenez **kitchen timer** pendant 4 secondes.
✔ Les renseignements sur le produit s'affichent.
3. Appuyez sur **kitchen timer** à plusieurs reprises jusqu'à ce que c et 15 sont affichés en alternance.
✔ 0 s'allument sur l'affichage de la zone de cuisson.
4. Sélectionnez la valeur des paramètres 1 dans la zone des paramètres.
✔ 1 clignote sur l'affichage de la zone de cuisson.
5. Dans les 2 minutes, lancez le processus de connexion sur la hotte. Reportez-vous au mode d'emploi de votre hotte.
✔ Lorsque la connexion est terminée 3 s'allument sur l'affichage de la zone de cuisson.
✔ Les icônes de commande de la hotte s'allument sur le panneau de commande.
6. Quitter les réglages de base.

Remarque : Vous pouvez modifier les paramètres à tout moment dans le menu des paramètres de base.

8.2 Connexion d'appareils électroménagers par le réseau domestique (Wi-Fi)

Si les appareils sont connectés les uns aux autres via votre réseau domestique, vous pouvez faire fonctionner la hotte via les commandes de la table de cuisson ou avec Home Connect™.

Remarque : Les appareils ne peuvent être connectés que lorsque les deux sont connectés au réseau domestique et sont simultanément engagés dans la connexion. Si le délai de connexion a déjà expiré pour l'un des deux appareils, recommencez le processus de connexion.

Exigence

- Votre routeur dispose d'un bouton WPS. Les informations nécessaires se trouvent dans le manuel du routeur.
- La hotte est connectée au même réseau domestique (Wi-Fi).

1. Allumez la table de cuisson.
2. Appuyez et maintenez **kitchen timer** pendant 4 secondes.
✔ Les renseignements sur le produit s'affichent.
3. Appuyez sur **kitchen timer** à plusieurs reprises jusqu'à ce que c et 15 sont affichés en alternance.
✔ 0 (non connecté) ou 2 (connecté au réseau domestique) s'allume sur l'affichage de la zone de cuisson.
4. Sélectionnez la valeur des paramètres 1 dans la zone des paramètres.
✔ 1 clignote sur l'affichage de la zone de cuisson.
5. Si l'appareil électroménager n'est pas encore connecté au réseau domestique, appuyez sur le bouton WPS du routeur dans les 2 prochaines minutes.
✔ La table de cuisson est connectée au réseau domestique. 2 s'allument sur l'affichage de la zone de cuisson.
6. Lancez le processus de connexion sur la hotte dans les 2 minutes suivantes.
✔ Lorsque la connexion est terminée 3 s'allument sur l'affichage de la zone de cuisson.
✔ Les icônes de commande de la hotte s'allument sur le panneau de commande.

8.3 Réinitialisation de la connexion

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

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

1. Allumez la table de cuisson.
2. Appuyez et maintenez **kitchen timer** pendant 4 secondes.
✔ Les renseignements sur le produit s'affichent.
3. Appuyez sur **kitchen timer** à plusieurs reprises jusqu'à ce que c et 15 sont affichés en alternance.
4. Définissez la valeur des paramètres sur 0 dans la zone des paramètres.

8.4 Contrôle de la hotte via la table de cuisson

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

Configurez le réglage du ventilateur

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

Éteindre le ventilateur

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

Réglage du mode automatique

▸ Touchez **hood control** à plusieurs reprises jusqu'à ce que s'allume.
✔ En fonction de la configuration du capteur de hotte, le ventilateur démarre automatiquement lorsque de la vapeur est produite. Reportez-vous au mode d'emploi de votre hotte.

Désactivation du mode automatique

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

Réglage de l'éclairage de la hotte

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

- Appuyez sur **hood light**.

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

8.5 Aperçu des paramètres de commande de la hotte

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

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

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

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

9 Nettoyage et entretien

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

9.1 Produits de nettoyage

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

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

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

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

9.2 Nettoyage de la table de cuisson vitrocéramique

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

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

Exigence
- La table de cuisson a refroidi.
- Exception : Retirer immédiatement le sucre sec, le sirop de sucre, le lait et les produits à base de tomate.
  → *"Recommandations en matière de nettoyage", Page 61*

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

9.3 Nettoyage du cadre de la table de cuisson

Remarques
- Essuyez le cadre de la table de cuisson dans le sens du grain.
- Pour les sols modérés à lourds, utilisez BonAmi®[1] ou Soft Scrub®[1] (sans javelisant).

1. Essuyez avec une éponge ou un chiffon humide.
2. Rincez et séchez.

9.4 Recommandations en matière de nettoyage

Suivez ces instructions de nettoyage pour éliminer les salissures courantes.

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

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

Type de tache	Recommandations
■ Sucre sec ■ Sirop de sucre ■ Lait ■ Taches de tomates ■ Feuille ou pellicule de plastique fondu	RETIREZ IMMÉDIATEMENT. Le fait de ne pas éliminer ces substances immédiatement peut endommager définitivement la surface de cuisson en céramique. Retirez la saleté avec le grattoir à verre pendant que la surface de cuisson est encore chaude. Utilisez un nouveau rasoir tranchant dans le grattoir à verre. ■ Retirez la batterie de cuisine et éteignez la zone de cuisson. ■ Mettez un gant de cuisine.

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

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

9.5 Entretien

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

10 Dépannage

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

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

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

Défaut	Cause et dépannage
Aucun	La source d'alimentation électrique a été coupée. ▸ Vérifiez si les lumières et les autres appareils dans la pièce fonctionnent.
	L'électroménager n'a pas été connecté correctement selon le schéma de raccordement. 1. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. 2. Vérifiez que l'électroménager a été branché tel qu'indiqué dans le schéma de connection.
	Il y a un défaut électronique ▸ Si le défaut ne peut être éliminé, appelez le service à la clientèle.
Tous les affichages clignotent	Les éléments de commande sont humides ou se trouvent sous des objets. ▸ Séchez les éléments de commande ou enlevez les objets.
- clignoted dans l'écran de la zone de cuisson.	Il y a un défaut électronique ▸ Couvrez brièvement le panneau de commande avec votre main pour reconnaître le défaut.
F 2 / E7015	L'électronique a surchauffé. La zone de cuisson correspondante s'est éteinte. 1. Attendez que le système électronique se soit suffisamment refroidi. 2. Touchez n'importe quel élément de contrôle. ✔ Lorsque le message d'erreur disparaît, l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer de cuisiner.
F 4 / E7015	L'électronique a surchauffé. Toutes les zones de cuisson se sont éteintes. 1. Attendez que le système électronique se soit suffisamment refroidi. 2. Touchez n'importe quel élément de contrôle. ✔ Lorsque le message d'erreur disparaît, l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer de cuisiner.
F 5 et la position de chauffe clignotent en alternance. Un signal sonore retentit.	Il y a un ustensile de cuisson chaud près du panneau de commande. L'électronique risque de surchauffer. ▸ Retirez l'ustensile du panneau de commande. ✔ Vous pouvez continuer de cuisiner.
F 5 et signal sonore	Il y a un ustensile de cuisson chaud près du panneau de commande. La zone de cuisson s'est éteinte pour protéger l'électronique. 1. Retirez l'ustensile du panneau de commande. 2. Attendez quelques secondes. 3. Touchez n'importe quel élément de contrôle. ✔ Lorsque le message d'erreur disparaît, l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer de cuisiner.
F 1 / F6	La zone de cuisson a surchauffé. Il s'est éteint pour protéger la surface de travail. 1. Attendez que le système électronique se soit suffisamment refroidi. 2. Remettez la zone de cuisson en marche. ✔ Vous pouvez continuer de cuisiner.
F 8 + H / h et les zones de cuisson ne chauffent pas	La zone de cuisson a fonctionné en continu pendant une période prolongée sans interaction. La limitation automatique du temps a été déclenchée. ▸ Touchez n'importe quel élément de contrôle. ✔ Vous pouvez régler la zone de cuisson et continuer la cuisson.
U400	La tension d'alimentation est incorrecte. Elle est en dehors de la plage de fonctionnement normale. ▸ Contactez votre distributeur d'électricité.

Défaut	Cause et dépannage
E7010 est affiché.	La surface de cuisson n'est pas capable de se connecter sur votre réseau local ou à la hotte. 1. Éteignez puis rallumez l'appareil. ✔ Si l'erreur est corrigée, le message devrait disparaître. 2. Contactez le service à la cientèle si ce message réapparaît. Lors de l'appel, prenez soin d'indiquer clairement le message d'erreur. → *"Service à la clientèle", Page 66*
E9000 / E9010	La tension d'alimentation est incorrecte. Elle est en dehors de la plage de fonctionnement normale. ▸ Contactez votre distributeur d'électricité.
dE et les foyers ne chauffent pas	Mode démo est activé. 1. Débranchez l'appareil du secteur pendant 30 secondes en désarmant brièvement le fusible dans le boîtier à fusibles. 2. Effleurez un élément de commande quelconque dans les 3 minutes qui suivent.

10.1 Renseignements supplémentaires

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

10.2 Test de l'adéquation des ustensiles de cuisine

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

Exigence
- La batterie de cuisine est froide.
- Vous avez lu les recommandations pour la cuisson à induction → *Page 42*.

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 55*
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 64*

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

Résultats possibles du test d'aptitude des ustensiles de cuisine

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

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

11 FAQ

11.1 Utilisation de l’appareil

Question	Réponse
Pourquoi ne puis-je pas allumer la table de cuisson et pourquoi le symbole de verrouillage du panneau est-il allumé?	■ Le verrouillage du panneau est activé. Vous trouverez de plus amples informations sur cette fonction sous → *"Verrouillage du panneau", Page 54*
Pourquoi les voyants lumineux clignotent-ils et pourquoi un signal sonore retentit-il ?	■ Nettoyez la surface du bandeau de commande pour retirer les liquides ou les restes d'aliments. Retirez tous les objets susceptibles de couvrir le bandeau de commande. Vous trouverez de plus amples informations sur la désactivation du signal sonore au chapitre → *"Réglages de base", Page 55*.
Pourquoi est-il impossible d'activer le capteur de rôtissage ?	■ La puissance maximale de l'appareil est atteinte ou la fonction PowerManager est activée. Éteignez ou diminuez les positions de chauffage des foyers actifs. Vous trouverez de plus amples informations sur cette fonction au chapitre → *"Fonction PowerManager", Page 56*.

11.2 Bruits

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

11.3 Ustensile de cuisine

Question	Réponse
Quel ustensile de cuisson convient pour la table de cuisson à induction ?	■ Vous trouverez de plus amples informations sur les ustensiles adaptés à la cuisson à induction sous → *"Cuisson par induction", Page 42*.
Pourquoi le foyer ne chauffe-t-il pas alors que la position de chauffage clignote ?	■ L’élément sur lequel l’ustensile de cuisson est placé est éteint. Assurez-vous que l’élément sur lequel l’ustensile de cuisson est placé est allumé. ■ L'ustensile est trop petit pour la zone de cuisson allumée ou ne convient pas pour la cuisson à induction. Assurez-vous que l'ustensile est adapté à la cuisson à induction et qu'il est placé sur la zone de cuisson qui correspond le mieux à sa taille. Vous pouvez trouver plus d'informations à ce sujet sous → *"Cuisson par induction", Page 42* → *"Zone de cuisson FlexInduction™", Page 46* → *"PowerMove® fonction", Page 47*

Question	Réponse
Pourquoi l'ustensile de cuisson met autant de temps pour chauffer ou bien pourquoi ne chauffe-t-il pas suffisamment, alors qu'un niveau de puissance élevé est réglé ?	■ L'ustensile est trop petit pour la zone de cuisson allumée ou ne convient pas pour la cuisson à induction. Assurez-vous que l'ustensile est adapté à la cuisson à induction et qu'il est placé sur la zone de cuisson qui correspond le mieux à sa taille. Vous pouvez trouver plus d'informations à ce sujet sous → *"Cuisson par induction", Page 42* → *"Zone de cuisson FlexInduction™", Page 46* → *"PowerMove® fonction", Page 47*

11.4 Nettoyage

Question	Réponse
Comment nettoyer la table de cuisson ?	■ Vous optimiserez les résultats avec des nettoyants spéciaux pour vitrocéramique. N'utilisez pas de détergents, de détergents pour lave-vaisselle ou concentrés ou de tampons à récurer. Vous obtiendrez de plus amples informations sous → *"Nettoyage et entretien", Page 61*.

12 Élimination

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

12.1 Éliminer un appareil usagé

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

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

13 Service à la clientèle

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

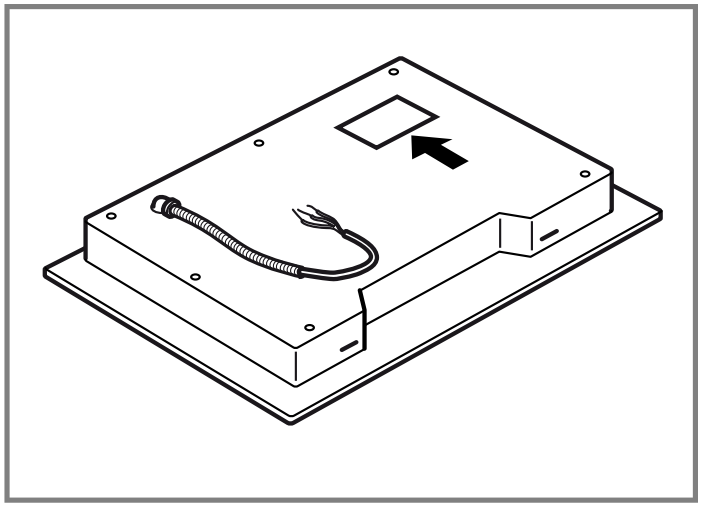
13.1 Numéro de modèle (E-Nr.) et numéro de fabrication (FD)

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

Vous trouverez également le numéro de modèle (E-Nr.) sur la vitrocéramique. Par ailleurs, vous trouverez l'index du service après-vente (KI) et le numéro de fabrication (FD) dans les réglages de base → *Page 55*.
Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service à la clientèle, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

13.2 Emplacement de la plaque signalétique

Référez-vous à cette section pour voir où se trouve la plaque signalétique de votre appareil.
- sur la face inférieure de l'appareil
- sur le ticket de l'appareil
- Vous pouvez également vérifier l'index du service client (CSI) et le numéro FD dans les paramètres de base.
  → *"Modification des réglages de base", Page 55*



14 ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT

14.1 Couverture de la garantie limitée

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

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

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

14.2 Durée de la garantie

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

14.3 Réparation ou remplacement : votre recours exclusif

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

14.4 Produit hors garantie

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

14.5 Exclusions de garantie

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

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

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

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

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

14.6 Obtention du service de garantie

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

Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

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

Looking for help? You'll find it here.

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

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

9001444939 (010129)
en-us, fr-ca