BOSCH

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

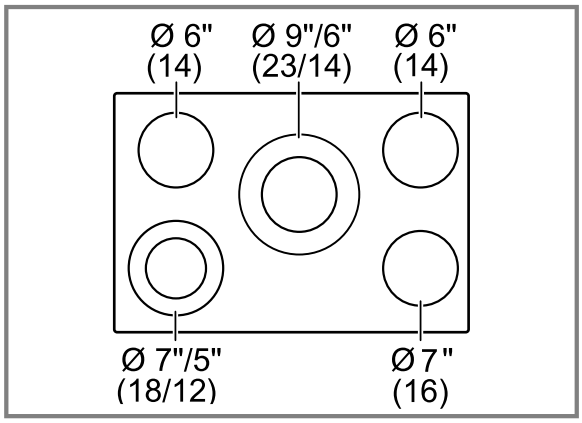
MyBosch

Cooktop

NET8062UC

[en-us]	Use and Care Manual	Cooktop	3
[fr-ca]	Manuel d'utilisation	Surface de cuisson	19

NET8062UC



( ) = cm

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



Table of contents

1 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS 4
1.1 Safety definitions 4
1.2 General information 4
1.3 Intended use 4
1.4 Restriction on user group 4
1.5 Safe use 4
1.6 Child safety 6
1.7 Proper installation and maintenance 6
1.8 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 Familiarizing yourself with your appliance 9
4.1 Control panel 9
4.2 Residual heat indicator 9
4.3 Cooking zones 9

5 Operation 10
5.1 Turning the cooktop on 10
5.2 Turning the cooktop off 10
5.3 Cooking zone settings 10
5.4 Recommended cooking settings 10
5.5 SpeedBoost® 11
5.6 Kitchen timer 11
5.7 Panel lock 12
5.8 Wipe protection 12
5.9 Basic settings 12

6 Cleaning and maintenance 13
6.1 Cleaning agents 13
6.2 Cleaning the glass ceramic cooktop 13
6.3 Cleaning recommendations 13
6.4 Maintenance 14

7 Troubleshooting 14
7.1 Display information 15
7.2 Normal behavior of your appliance 16

8 Disposal 16
8.1 Disposal of your old appliance 16

9 Customer Service 16
9.1 Model number (E-Nr.) and production number (FD) 16
9.2 Rating plate location 16

10 STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY 17
10.1 What this warranty covers & Who it applies to 17
10.2 How long the warranty lasts 17
10.3 Repair/replace as your exclusive remedy 17
10.4 Out of warranty product 18
10.5 Warranty exclusions 18
10.6 Obtaining warranty service 18
10.7 Product information 18

Recursos y ayuda en línea en español 38

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

1.1 Safety definitions

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

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

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

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

Note: This alerts you to important information.

1.2 General information

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

1.3 Intended use

Only a qualified electrician may connect appliances without plugs. The manufacturer is not responsible for damage caused by incorrect connections. Please see the Statement of Limited Product Warranty →*Page 17*.

Only use this appliance:
- To prepare meals and drinks.
- Under supervision. Never leave the appliance unattended when cooking for short periods.
- for normal household use and in enclosed spaces in a residential environment.
- up to an altitude of 6,560 ft (2000 m) above sea level.

Do not use the appliance:
- This appliance is not intended for operation with an external clock timer or a remote control.

1.4 Restriction on user group

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
When children become old enough to use the appliance, it is the responsibility of the parents or legal guardians to ensure that they are instructed in safe practices by qualified persons.
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
Do not let children play with the appliance.

1.5 Safe use

WARNING
When properly cared for, your new appliance has been designed to be safe and reliable.
- ▶ Read all instructions carefully before use. These precautions will reduce the risk of burns, electric shock, fire, and injury to persons.
- ▶ When using kitchen appliances, basic safety precautions must be followed, including those in the following pages.

WARNING
While cooking food items, small amounts of certain by-products, such as particulate matter / soot, can be released. To minimize exposure to these substances:
- ▶ Always ensure proper ventilation by using an appropriate ventilation fan or hood vented to the outside and/or an open window.
- ▶ Always operate the unit according to the instructions in this manual.

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

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

WARNING
A fire could occur during cooking.
- ▶ Always have a working smoke detector near the kitchen.
- ▶ Have an appropriate fire extinguisher available, nearby, highly visible and easily accessible near the appliance.

If the cooktop is near a window, forced air vent or fan, be certain that flammable materials such as window 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.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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').
- Use proper pan size. Always use cookware appropriate for the size of the surface element.
- Do not flambé under the extractor hood or work with a naked flame. When switched on, the extractor hood draws flames into the filter. There is a risk of fire due to deposits on the grease filter!

WARNING
Flames can be drawn into the ventilation system.
- Whenever possible, do not operate the ventilation system during a cooktop fire. However, do not reach through fire to turn it off.

Cookware Handles Should be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units.
- To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the cookware, the handle of a cookware should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.

Wear Proper Apparel.
Loose-fitting or hanging garments, such as ties, scarves, jewelry, or dangling sleeves, should never be worn while using the appliance.
- Tie long hair so that it does not hang loose.
- Secure all loose garments, etc. before beginning.

Use Proper Pan Size - This appliance is equipped with one or more surface units of different sizes.
- Select cookware having flat bottoms large enough to cover the surface unit cooking zone.
- The use of undersized cookware will expose a portion of the cooking zone to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of cookware to cooking zone will also improve efficiency.

Controls may be operated unintentionally by spills covering the control panel.
- Never use the appliance if liquids or foods have spilled around the control panel.
- Always turn off the cooktop and dry the control panel.

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

If the cooktop turns off automatically and can no longer be operated, it may turn itself on unintentionally at a later point.
- Switch off the circuit breaker or fuse in the electrical panel.
- Contact Customer Service for support.

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

WARNING
If the display does not work when a cooking area is heating up disconnect the circuit breaker or fuse in the electrical panel.
- Contact an authorized service provider.

To avoid risk of fire do not store items on the cooking surfaces.
In the event that personal clothing or hair catches fire, drop and roll immediately to extinguish flames.
Do Not Use Water on Grease Fires.
- Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.

WARNING
Use Only Dry Potholders - Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam.
- Do not let potholders touch hot heating elements.
- Do not use a towel or other bulky cloth.

Hot oil is capable of causing extreme burns and injury.
- Use high heat settings on the cooktop only when necessary.
- To avoid bubbling and splattering, heat oil slowly on no more than a low-medium setting.
- Never move a pan of hot oil, especially a deep fat fryer. Wait until it is cool.

Spills of hot food may cause burns.
- Hold the handle of the pan when stirring or turning food. This helps prevent spills and movement of the pan.

DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS. Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns.
- During and after use, do not touch, or let clothing, potholders, or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cooktop and areas facing the cooktop.

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
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.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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 excessive heat radiation and can cause a fire.
- ▶ Never use the appliance for storage.

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

WARNING
Do not heat or warm unopened food containers. Build-up of pressure may cause the container to burst and cause injury.
Liquid between the pot base and the cooktop may build up steam pressure. This may cause the pot to jump suddenly causing injury.
- ▶ Always keep the cooktop and bases of pots dry.

When cooking with a double-boiler, the cooktop and cooking vessel may crack due to overheating.
- ▶ The cooking vessel in the double-boiler must not come in direct contact with the bottom of the pot filled with water.
- ▶ Use only heat-resistant cookware.

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.

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

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

WARNING
Do Not Cook on a Broken Cooktop - If the cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock.
- ▶ Contact an authorized service provider immediately.

1.6 Child safety

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
When children become old enough to use the appliance, it is the responsibility of the parents or legal guardians to ensure that they are instructed in safe practices by qualified persons.

WARNING
Do not allow children to use this appliance unless closely supervised by an adult.
- ▶ Children and pets should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to play in its vicinity, whether or not the appliance is in use.

Do not allow anyone to climb, stand, lean, sit, or hang on any part of an appliance, especially a door, warming drawer, or storage drawer.
- ▶ This can damage the appliance, and the unit may tip over, potentially causing severe injury.

Do not let children play with the appliance.

CAUTION
Do not store items of interest to children in cabinets above an appliance or on the backguard of an appliance.
Children climbing on the appliance to reach items could be seriously injured.
Do Not Leave Children Alone.
- ▶ Children should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- ▶ They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.

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

1.7 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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

the panel to prevent the power from being switched on accidentally.
Proper Installation - Improper installation or grounding can cause electric shock.
- This appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician.
- Connect only to properly grounded outlet.
- Refer to installation instructions for details.

User Servicing - Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual.
- All other servicing should be referred to an authorized service provider.

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

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.

1.8 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 or the appliance.

- Do not heat empty pots or pans, or let cookware boil dry.

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.

Non heat-resistant materials will melt on heated cooking zones.

- Do not use oven protective foil.
- Do not use aluminum foil or plastic containers.

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 13*

2.1 Overview of the most common types of damage

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

Stains

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

Scratches

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

Discolorations

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

Blisters

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

3 Environmental protection and energy-saving

3.1 Disposal of packaging

The packaging materials are environmentally compatible and can be recycled.

- Sort the individual components by type and dispose of them separately.

3.2 Saving energy

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

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

Tip: For frying pans, cookware manufacturers usually state the top diameter of the cookware. The diameter of the pan base is usually smaller.

- ✔ The energy is targeted at the cookware.
- ✔ If you use cookware that is too small, energy is wasted. If the cookware is too large, much energy is used to heat up the cookware.

Close cookware with a fitting lid.

- ✔ Cooking without a lid consumes more energy.

Only lift the lid when necessary.

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

Use a glass lid.

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

Use cookware with a solid flat bottom.

- ✔ Curved cookware bases increase energy consumption.

Use a cookware size that matches the amount of food you want to cook.

- ✔ Large cookware with little content consumes a lot of energy.

Cook with a small amount of water.

- ✔ More water requires more energy to heat it up.

Select a lower power level as soon as possible. Select a suitable power level to continue cooking.

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

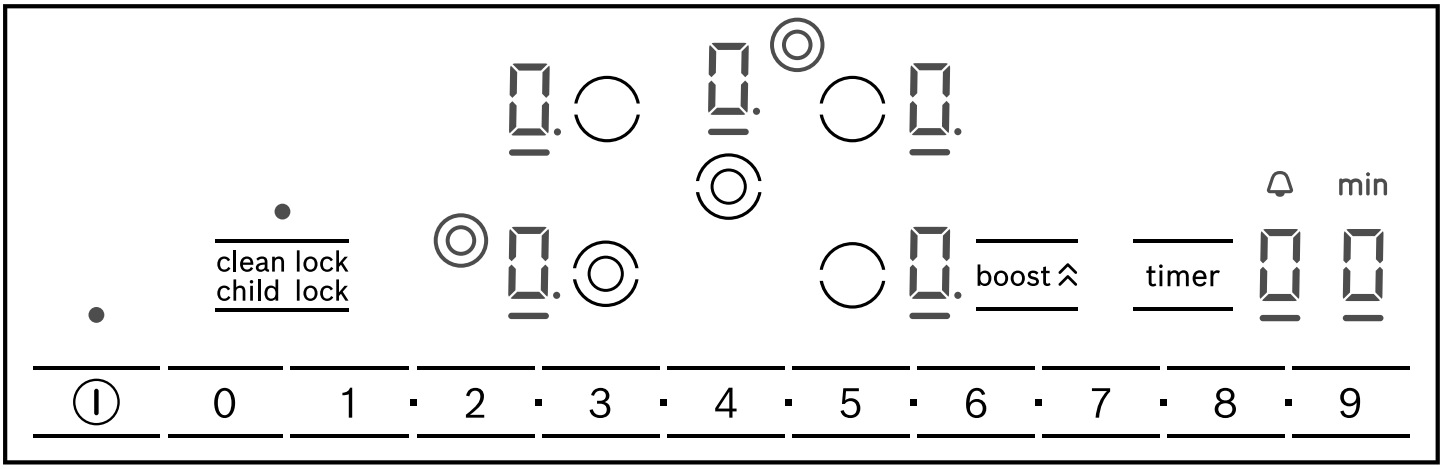
Use the residual heat of the cooking zone. For longer cooking times, turn the cooking zone off 5-10 minutes before the end of the cooking time.

- ✔ Unused residual heat increases energy consumption.

4 Familiarizing yourself with your appliance

4.1 Control panel

You can use the control panel to configure all functions of your appliance and to obtain information about the operating status.



Touch keys

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

Touch key	Function
⏻	Main switch
0 1 • 2 • 3 • ... • 9	Settings area
⌾	Select single cooking zone
◎	Select dual cooking zone
clean lock/ child lock	Wipe protection / Panel lock
boost ⌃⌃	SpeedBoost® function
timer	Kitchen timer

Notes

- Keep the controls clean and dry. Moisture can impair the function of the controls.
- Do not place cookware close to the displays and sensors. The electronics may overheat.
- When you touch several symbols at once, for example when food spills over, the settings will not change.

Displays

The displays show active settings and functions.

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

4.2 Residual heat indicator

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

Display	Meaning
H	The cooking zone is hot. **Tip:** You can keep a small quantity of food warm or melt a chocolate coating.
h	The cooking zone is hot.

The residual heat indicator automatically turns on after a power failure. The display lights up for approximately 30 minutes.

4.3 Cooking zones

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

Symbol	Cooking zone	Function
○	Single cooking zone	Only one cooking zone size is available.
◎	Dual cooking zone	Two cooking zone sizes are available. → *"Using the dual cooking zone", Page 10*

Notes
- The cooking zone regulates the temperature by switching the heat on and off. The heat may also switch on and off when on the highest power level.
  – This protects components from overheating.
  – The appliance is protected from electrical overload.
  – Better cooking results are achieved.
- For cooking zones with more than one heating element, the different sections of the cooking zone may turn on and off at different intervals.

5 Operation

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

5.1 Turning the cooktop on

▸ Press ⏻.
✔ 0 lights up in the cooking zone displays.

5.2 Turning the cooktop off

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

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

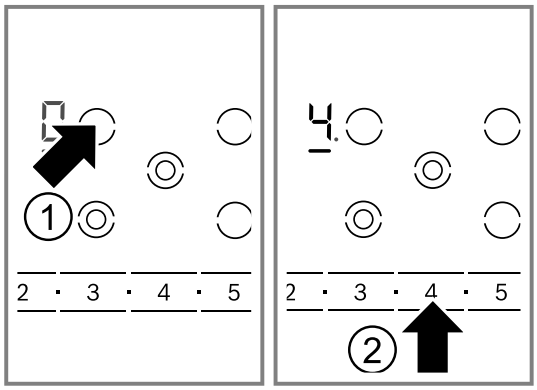
5.3 Cooking zone settings

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

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

Setting the power level

Requirement: The cooktop is turned on.
1. Press ○ to select the cooking zone ①.
✔ 0 lights up in the cooking zone display.
✔ _ lights up under the cooking zone display.
2. Set the power level in the settings area ②.



Press • to set an intermediate level.

Changing the power level

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

Turning the cooking zone off

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

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

Using the dual cooking zone

Requirement: The cooking zone is turned off.
1. Press ◎ to select the cooking zone.
✔ 0 lights up in the cooking zone display.
✔ ◎ lights up.
✔ Both rings of the dual cooking zone are selected.
2. Press ◎ again.
✔ ◎ turns off.
✔ The inner ring of the dual cooking zone remains selected.

5.4 Recommended cooking settings

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

- Select power level 8 or 9 for bringing water to a boil or heating up the pan.
- Stir thick liquids occasionally.

- Food that needs to be seared quickly, or food which loses a lot of liquid during initial frying, is best seared in several small portions.

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.
The power level for continuous cooking depends on the type of cookware you use.

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

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

Melting

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

Heating

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

Simmering

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

Cooking

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

Frying

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

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

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

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

5.5 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. The SpeedBoost® function is available on the cooking zone marked with boost.

Activating SpeedBoost®

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

Requirement: The outer ring of the dual cooking zone has to be activated to use this function.
1. Press ○ to select the cooking zone.
2. Touch **boost**.
- ✔ b lights up in the cooking zone display.

Deactivating SpeedBoost®

If you do not deactivate the SpeedBoost® function, it turns off automatically after 20 minutes. The cooking zone continues operating with power level 9.
1. Press ○ to select the cooking zone.
2. Press **boost**.
- ✔ b goes out.
- ✔ The cooking zone switches to power level 9.

5.6 Kitchen timer

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

Setting the Kitchen timer

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

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

Changing or canceling the kitchen timer

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

5.7 Panel lock

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

⚠ CAUTION
The panel lock may be turned on and off accidentally due to:
- water spilled during cleaning
- food that has overflowed
- objects being placed on the panel lock touch key.

Activating the panel lock

Requirement: The cooktop is turned off.
- Touch **clean lock/child lock** for 4 seconds.
✔ The indicator over **clean lock/child lock** lights up for 10 seconds.
✔ The control panel is locked.

Deactivating the panel lock

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

Automatic panel lock

This function automatically activates the panel lock when you switch off the cooktop.
The automatic panel lock can be activated in the basic settings →*Page 12*.

5.8 Wipe protection

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

Activating wipe protection

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

Deactivating wipe protection

You can turn off the wipe protection manually.
- Touch **clean lock/child lock**.
✔ The indicator above **clean lock/child lock** goes out.

5.9 Basic settings

You can configure the basic settings for your appliance to meet your needs.

Basic settings overview

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

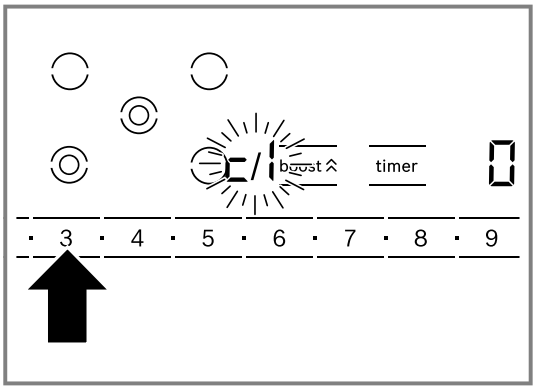
Display	Function
c1	Panel lock 0 – Manual [1] 1 – Automatic 2 – Function deactivated
c2	Signal tones 0 – Confirmation signal and error signal are off. The main switch signal remains on. 1 – Only error signal is on. 2 – Only confirmation signal is on. 3 – Confirmation signal and error signal are on [1].
c6	Duration of timer end signal 1 – 10 seconds [1] 2 – 30 seconds 3 – 1 minute
c7	Automatically activating cooking zone extensions when a cooking zone is selected. 0 – Off 1 – On [1] 2 – Last selected setting before turning off the cooking zone.
c9	Time for setting a cooking zone after selection 0 – Unlimited: The last selected cooking zone remains selected. You can adjust the settings without having to select it again [1]. 1 – Limited: You can adjust the settings for the selected cooking zone within 10 seconds. After 10 seconds you have to select the cooking zone again.
c0	Restore factory settings 0 – Off [1] 1 – Restore appliance to factory settings

Changing the basic settings

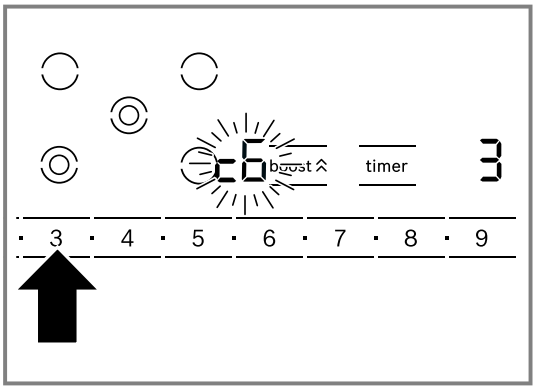
Requirement: The cooktop is turned off.
1. Turn on the cooktop.

[1] Factory setting

2. Within the next 10 seconds, touch **timer** for about 4 seconds.



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



✔ The setting is saved.

Tip: Press ⏻ to leave the basic settings and turn off the cooktop.

6 Cleaning and maintenance

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

6.1 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
- Bosch glass 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® [1] .

6.2 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 and melted plastic film or foil immediately using the glass scraper.
  → *"Cleaning recommendations", Page 13*

1. Wipe off splatters 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.

6.3 Cleaning recommendations

Follow these cleaning instructions for removing common soiling.

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

⚠ 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®[1], Soft Scrub®[1] 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.

6.4 Maintenance

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

7 Troubleshooting

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

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

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

⚠ WARNING
The cooking zone heats up but the display does not work.
- Switch off the circuit breaker or fuse in the electrical panel.
- Call Customer Service.

⚠ WARNING
The cooktop switches off automatically and can no longer be operated. It may switch on unintentionally at a later point.
- Switch off the circuit breaker or fuse in the electrical panel.
- Call Customer Service.

7.1 Display information

Fault	Cause and troubleshooting
No display information	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 indicators are flashing	The control panel is wet or an object is covering it. ▸ Dry the control panel or remove the object.
F2	The electronics have overheated. The corresponding cooking zone has been switched off. **1.** Wait until the electronics have cooled down sufficiently. **2.** Touch any control element. ✔ When error message disappears, the electronics have cooled down sufficiently. You can continue to cook.
F 4	The electronics have overheated. All cooking zones have switched off. **1.** Wait until the electronics have cooled down sufficiently. **2.** Touch any control element. ✔ When error message disappears, the electronics have cooled down sufficiently. You can continue to cook.
F 5 + heat level and signal tone	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 signal tone	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 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.
dE and cooking zones do not heat up	Demo mode is activated. **1.** Disconnect the appliance from the power supply for 30 seconds by switching off the circuit breaker or fuse in the electrical panel. **2.** Touch any touch field within the next 3 minutes.

Fault	Cause and troubleshooting
A message with "D" or "E" appears on the display.	Operational fault **1.** Switch the appliance off and on again. ✔ If the fault was a one-off occurrence, the message disappears. **2.** If the message appears again, call Customer Service. Please specify the exact error message when calling. → *"Customer Service", Page 16*

7.2 Normal behavior of your appliance

The following behavior is normal and does not constitute a malfunction or issue.

Behavior	Cause
The reddish glow of the heat source appears uneven.	The cooktop regulates the cooking zone temperature by turning the heat source on and off. This means that the reddish glow of the heat source beneath the cooking zone may not always be visible. If you select a low power level, the heat source is frequently off; at higher settings it is seldom off. The source turns on and off even at the highest settings.
The cooktop makes a quiet humming sound during the heating phase.	You may hear a quiet hum when the heating elements are in the heating phase. The heating elements may glow with different levels of brightness. Depending on the angle from which you are looking at the heating element, this glow may be visible over the marked edge of the heating element. These are technical characteristics. They have no effect on quality and function.
The glass ceramic has uneven areas on the surface.	This is due to the nature of the material itself. Because of the mirror-like finish on the cooking surface, even extremely small bubbles less than 1 mm in diameter may be visible. These bubbles will not have any adverse effect on the operation of the cooktop nor on the durability of the glass ceramic cooking surface.
There is an uneven gap between the cooktop unit and the countertop.	This depends on the countertop that is present in the kitchen. For this reason, a flexible seal is provided around the entire cooktop unit.

8 Disposal

8.1 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.

9 Customer Service

With any warranty repair, we will make sure your appliance is repaired by an authorized service provider using genuine replacement parts. We use only genuine replacement parts for all repairs.
You can obtain function-relevant and storable genuine spare parts from our Customer Service for up to 15 years from the date on which your appliance was placed on the market.
For more information, please contact our Customer Service team.
Detailed information on the warranty period and terms of warranty can be found in the Statement of Limited Product Warranty, from your retailer, or on our website.
USA:
1-800-944-2904
www.bosch-home.com/us/owner-support/get-support
www.bosch-home.com/us/shop
CA:
1-800-944-2904
www.bosch-home.ca/en/service/get-support
www.bosch-home.ca/en/service/cleaners-and-accessories

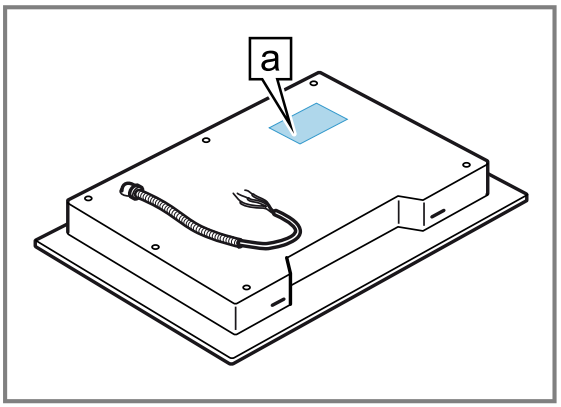
9.1 Model number (E-Nr.) and production number (FD)

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

9.2 Rating plate location

You can find the rating plate of your appliance:
- On the underside of the appliance.

- in the appliance pass



a	Rating plate

10 STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY

10.1 What this warranty covers & Who it applies to

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

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

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

10.2 How long the warranty lasts

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

10.3 Repair/replace as your exclusive remedy

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

vice provider, but you would still be fully liable and responsible for any travel time or other special charges by the service company, assuming they agree to make the service call. Further, to the extent you have installed the Product in a difficult-to-access location or have otherwise installed temporary or permanent fixtures that create barriers to accessing or removing the Product, Bosch will not incur any liability for, or have responsibility, for work or costs associated with moving the Product or otherwise creating access to the Product in order to repair or replace it. All such costs shall be your sole responsibility.

10.4 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.

10.5 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.
- Removal and replacement of trim or decorative panels that interfere with servicing the Product.
- Damage or defects caused by labor or parts installed by any non-authorized service provider, unless approved by Bosch before service is performed.

In no event shall Bosch have any liability or responsibility whatsoever for damage to surrounding property, including cabinetry, floors, ceilings, and other structures or objects around the Product. Also excluded from this warranty are Products, on which the serial numbers have been altered, defaced, or removed; service visits to teach you how to use the Product, or visits where there is nothing wrong with the Product; correction of installation problems (you are solely responsible for any structure and setting for the Product, including all electrical, plumbing or other connecting facilities, for proper foundation/flooring, and for any alterations including without limitation cabinetry, walls, floors, shelving, etc.); and resetting of breakers or fuses.

TO THE EXTENT ALLOWED BY LAW, THIS WARRANTY SETS OUT YOUR EXCLUSIVE REMEDIES WITH RESPECT TO PRODUCT, WHETHER THE CLAIM ARISES IN CONTRACT OR TORT (INCLUDING STRICT LIABILITY, OR NEGLIGENCE) OR OTHERWISE. THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED. ANY WARRANTY IMPLIED BY LAW, WHETHER FOR MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, OR OTHERWISE, SHALL BE EFFECTIVE ONLY FOR THE PERIOD THAT THIS EXPRESS LIMITED WARRANTY IS EFFECTIVE. IN NO EVENT WILL THE MANUFACTURER BE LIABLE FOR CONSEQUENTIAL, SPECIAL, INCIDENTAL, INDIRECT, "BUSINESS LOSS", AND/OR PUNITIVE DAMAGES, LOSSES, OR EXPENSES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION TIME AWAY FROM WORK, HOTELS AND/OR RESTAURANT MEALS, REMODELLING EXPENSES IN EXCESS OF DIRECT DAMAGES WHICH ARE DEFINITIVELY CAUSED EXCLUSIVELY BY BOSCH, OR OTHERWISE. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, AND SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE.

No attempt to alter, modify or amend this warranty shall be effective unless authorized in writing by an officer of BSH.

10.6 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.

10.7 Product information

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

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

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



Table des matières

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

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

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

4 Description de l'appareil 26
4.1 Panneau de commande 26
4.2 Témoin de chaleur résiduelle 26
4.3 Zones de cuisson 27

5 Fonctionnement 27
5.1 Mise en marche de la table de cuisson 27
5.2 Mise à l'arrêt de la table de cuisson 27
5.3 Paramètres de la zone de cuisson 27
5.4 Paramètres de cuisson recommandés 28
5.5 SpeedBoost® 29
5.6 minuterie de cuisine 29
5.7 Verrouillage du panneau 29
5.8 Protection essuyageProtection essuyage 29
5.9 Réglages de base 29

6 Nettoyage et entretien 30
6.1 Produits de nettoyage 30
6.2 Nettoyage de la table de cuisson vitrocéramique 31
6.3 Recommandations en matière de nettoyage 31
6.4 Entretien 32

7 Dépannage 32
7.1 Remarques à l'écran 33
7.2 Comportement normal de votre appareil 33

8 Élimination 34
8.1 Éliminer un appareil usagé 34

9 Service à la clientèle 34
9.1 Numéro de modèle (E-Nr.) et numéro de fabrication (FD) 34
9.2 Emplacement de la plaque signalétique 35

10 ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT 35
10.1 Couverture de la garantie limitée 35
10.2 Durée de la garantie 35
10.3 Réparation ou remplacement : votre recours exclusif 35
10.4 Produit hors garantie 36
10.5 Exclusions de garantie 36
10.6 Obtention du service de garantie 37
10.7 Information sur le produit 37

Recursos y ayuda en línea en español 38

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil. Afin de réduire les risques d'incendie, d'électrocution et de blessures corporelles lorsque vous utilisez l'appareil, suivez les précautions de base, et notamment les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Définitions des termes de sécurité

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

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

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

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

Remarque : Ceci vous signale des informations importantes.

1.2 Indications générales

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

1.3 Utilisation prévue

Seul un électricien qualifié peut brancher des appareils sans prise. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par des connexions incorrectes. Veuillez consulter la déclaration de garantie limitée du produit →*Page 35*.

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 6,560 pi (2000 m) au-dessus du niveau de la mer.

N'utilisez pas l'appareil :
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une horloge programmatrice externe ou une télécommande.

1.4 Restriction sur le groupe d'utilisateurs

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

1.5 Utilisation sécuritaire

AVERTISSEMENT
Lorsqu'il est correctement entretenu, votre nouvel appareil a été conçu pour être sûr et fiable.
- ▶ Lisez toutes les instructions attentivement avant l'utilisation. Ces consignes réduiront le risque de brûlure, d'électrocution, d'incendie et de blessure pour les personnes utilisant l'appareil.
- ▶ Lorsque vous utilisez des appareils électroménagers, il importe de suivre les précautions de sécurité de base, y compris celles indiquées dans les pages suivantes.

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

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

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

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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

Si la table de cuisson est près d'une fenêtre, d'une ventilation à air forcé ou d'un ventilateur, assurez-vous que les matériaux inflammables tels que les couvre-fenêtres ne soufflent pas sur ou près des brûleurs ou des éléments chauffants. Ils pourraient prendre feu.
Les incendies de cuisson peuvent se propager s'ils ne s'éteignent pas correctement.
- Ne jamais utiliser d'eau sur les feux de cuisson.

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

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

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

Portez des vêtements appropriés.
Les vêtements amples ou suspendus, tels que les cravates, les foulards, les bijoux ou les manches pendantes, ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation de l'appareil.
- Attachez les cheveux longs pour qu'ils ne pendent pas.
- Fixez tous les vêtements amples, etc. avant de commencer.

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

Les commandes peuvent être actionnées involontairement par des déversements recouvrant le panneau de commande.
- N'utilisez jamais l'appareil si des liquides ou des aliments se sont renversés autour du panneau de commande.
- Éteignez toujours la table de cuisson et séchez le panneau de commande.

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

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

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

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

Pour éviter tout risque d'incendie, ne stockez pas d'articles sur les surfaces de cuisson.
Si des vêtements ou des cheveux s'enflamment, rouler par terre immédiatement pour éteindre les flammes.
N'utilisez pas d'eau sur les feux de graisse.
- Étouffer le feu ou la flamme ou utiliser un extincteur à sec chimique ou à mousse.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT
Utiliser seulement des maniques sèches - Des maniques mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent entraîner en brûlures de vapeur.
- Ne laissez pas les maniques toucher les éléments chauffants chauds.
- N'utilisez pas de serviette ou autre chiffon volumineux.

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

Les déversements d'aliments chauds peuvent provoquer des brûlures.
- Tenir la poignée de la casserole en mélangeant ou en retournant l'aliment. Cela aide à prévenir les éclaboussures et les mouvements de la casserole.

NE PAS TOUCHER LES UNITÉS DE SURFACE OU LES ZONES À PROXIMITÉ DES UNITÉS. Les éléments de surface peuvent être chauds, même s'ils sont foncés. Les zones à proximité des éléments peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures.
- Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements, les maniques ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les unités de surface ou les zones proches des unités avant d'avoir suffisamment de temps pour refroidir. Parmi ces zones se trouvent la table de cuisson et les zones faisant face à la table de cuisson.

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
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 un rayonnement thermique excessif et provoquer un incendie.
- N'utilisez jamais l'appareil pour le stockage.

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

AVERTISSEMENT
Ne chauffez pas et ne réchauffez pas des récipients non ouverts.
L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et provoquer des blessures.
Le liquide entre la base de pot et la table de cuisson peut augmenter la pression de vapeur. Cela pourrait 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

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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.

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.

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

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

1.6 Sécurité des enfants

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

AVERTISSEMENT
Ne pas permettre aux enfants d'utiliser cet appareil électroménager à moins d'être étroitement surveillés par un adulte.
- ▶ Les enfants et les animaux domestiques ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance à un endroit où un appareil électroménager est utilisé. Ils ne doivent jamais jouer à proximité, que l'appareil soit utilisé ou non.

Ne pas laisser quiconque monter, se tenir debout, se pencher, s'asseoir ou se suspendre sur une partie quelconque de l'appareil électroménager, principalement une porte, un tiroir chauffant ou un tiroir de rangement.
- ▶ Cela peut endommager l'appareil et l'appareil peut basculer et provoquer des blessures graves.

Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.

MISE EN GARDE
Ne rangez pas d'articles d'intérêt pour les enfants dans des armoires au-dessus d'un appareil ou sur la protection arrière d'un appareil.
Les enfants qui essaient de monter sur un appareil électroménager pour atteindre ces articles pourraient être gravement blessés.
Ne laissez pas les enfants seuls.
- ▶ Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance à un endroit où un appareil électroménager est utilisé.
- ▶ Les enfants ne doivent jamais s'asseoir ou rester debout sur une partie quelconque de l'appareil.

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

1.7 Installation et entretien appropriés

AVERTISSEMENT
En cas de dysfonctionnement, il peut s'avérer nécessaire de couper l'alimentation.
- ▶ Demandez à l'installateur de vous montrer le disjoncteur ou le fusible. Identifiez sa position pour pouvoir le retrouver facilement.

Pour éviter les risques d'électrocution, avant de réparer l'appareil, coupez l'alimentation au niveau du panneau de service et verrouillez le panneau pour éviter que l'alimentation ne soit accidentellement activée.
Installation correcte - Une installation ou une mise à la terre incorrecte peut provoquer un choc électrique.
- ▶ L'appareil doit être correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- ▶ Raccordez l'appareil uniquement à une prise de courant correctement mise à la terre.
- ▶ Reportez-vous aux instructions d'installation pour plus de détails.

Entretien par l'utilisateur - Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que ce ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel.
- ▶ Tous les autres services doivent être référés à un fournisseur de services agréé.

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

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.

1.8 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

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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.

Une surchauffe peut endommager la batterie de cuisine ou l'appareil.

- ▸ Ne chauffez pas de casseroles ou de poêles vides et ne laissez pas les ustensiles de cuisine bouillir à sec.

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.

Les matériaux non résistants à la chaleur fondront sur les zones de cuisson chauffées.

- ▸ N'utilisez pas de film protecteur pour le four.
- ▸ N'utilisez pas de papier d'aluminium ou de récipients en plastique.

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 30*

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

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

Taches

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

Rayures

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

Décolorations

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

Cloques

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

3 Protection de l'environnement et économies

3.1 Mise au rebut de l’emballage

Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables.

- ▸ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matières.

3.2 Économiser de l’énergie

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

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

- ✔ L'énergie est destinée à la batterie de cuisine.
- ✔ Si vous utilisez des ustensiles de cuisine trop petits, vous gaspillez de l'énergie. Si la batterie de cuisine est trop grande, beaucoup d'énergie est utilisée pour chauffer la batterie de cuisine.

Fermez la casserole avec un couvercle approprié.

- ✔ Cuire sans couvercle consomme plus d'énergie.

Ne soulevez le couvercle que si nécessaire.

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

Utilisez un couvercle en verre.

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

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

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

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

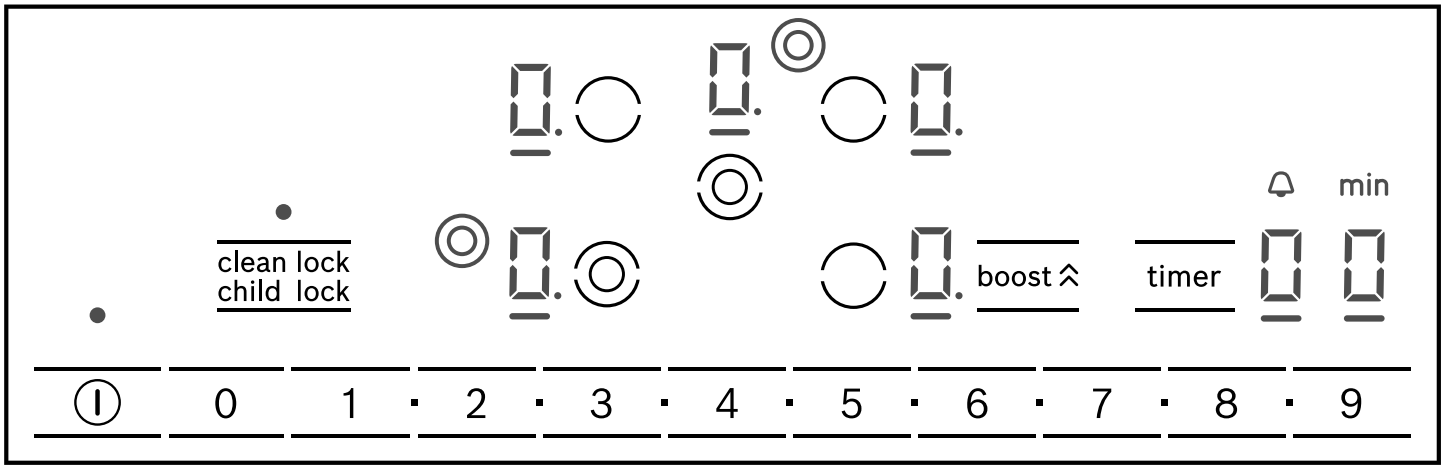
Sélectionnez un niveau de puissance inférieur dès que possible. Sélectionnez un niveau de puissance adapté pour poursuivre la cuisson.
- ✔ Pour une cuisson en cours, un niveau de puissance inférieur est suffisant.

Utilisez la chaleur résiduelle de la zone de cuisson. Pour des temps de cuisson plus longs, éteignez la zone de cuisson 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson.
- ✔ La chaleur résiduelle non utilisée augmente la consommation d'énergie.

4 Description de l'appareil

4.1 Panneau de commande

Le bandeau de commande vous permet de configurer toutes les fonctions de votre appareil et d'obtenir des informations sur son état de fonctionnement.



Touches tactiles

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

Touche tactile	Fonction
⏻	Interrupteur principal
0 1 • 2 • 3 • ... • 9	Zone des réglages
⟳	Sélectionnez une zone de cuisson unique
◎	Sélectionnez la zone de cuisson double
clean lock/ child lock	Verrouillage du panneau / Protection essuyage
boost ⌃⌃	SpeedBoost® fonction
timer	Minuterie de cuisine

Remarques
- Gardez les commandes propres et sèches. L'humidité peut altérer le fonctionnement des commandes.
- Ne placez pas d'ustensiles de cuisine à proximité des écrans et des capteurs. L'électronique peut surchauffer.
- Lorsque vous touchez plusieurs symboles à la fois, par exemple lorsque de la nourriture déborde, les paramètres ne changent pas.

Écrans

Les écrans affichent les paramètres et fonctions actifs.

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

4.2 Témoin de chaleur résiduelle

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

Écran	Signification
H	La zone de cuisson est très chaude.

Écran	Signification
	Conseil : Vous pouvez garder au chaud une petite quantité d'aliments ou faire fondre un enrobage de chocolat.

Écran	Signification
h	La zone de cuisson est très chaude.

L'indicateur de chaleur résiduelle s'allume automatiquement après une panne de courant. L'affichage s'allume pendant environ 30 minutes.

4.3 Zones de cuisson

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

Sym-bole	Zone de cuisson	Fonction
○	Une zone de cuisson	Une seule taille de zone de cuisson est disponible.
◎	Zone de cuisson double	Deux tailles de zones de cuisson sont disponibles. → *"Utilisation de la zone de cuisson double", Page 28*

Remarques
- La zone de cuisson régule la température en allumant et en éteignant le chauffage. Le chauffage peut également s'allumer et s'éteindre lorsqu'il est au niveau de puissance le plus élevé.
  – Cela protège les composants de la surchauffe.
  – L'appareil est protégé contre les surcharges électriques.
  – De meilleurs résultats de cuisson sont obtenus.
- Pour les zones de cuisson avec plus d'un élément chauffant, les différentes sections de la zone de cuisson peuvent s'allumer et s'éteindre à des intervalles différents.

5 Fonctionnement

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

5.1 Mise en marche de la table de cuisson

▸ Appuyez sur ①.
✔ 0 s'allume dans les affichages de la zone de cuisson.

5.2 Mise à l'arrêt de la table de cuisson

▸ Appuyez sur ①.
✔ L'indicateur au-dessus de ① s'éteint.
✔ Les écrans 0 s'éteignent.
✔ Toutes les zones de cuisson sont désactivées.
✔ Les voyants de chaleur résiduelle restent allumés jusqu'à ce que les zones de cuisson aient suffisamment refroidi.

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

5.3 Paramètres de la zone de cuisson

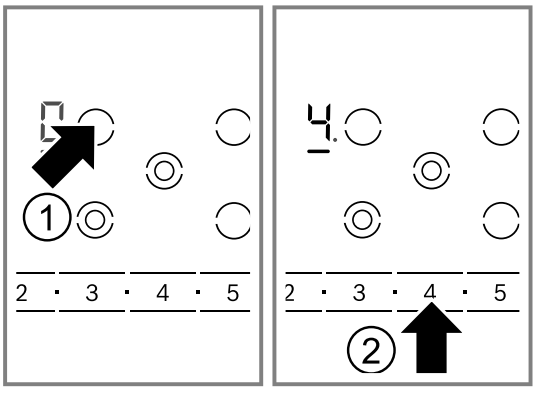
Pour effectuer des réglages sur une zone de cuisson, la zone de cuisson doit être sélectionnée.
Réglez le niveau de puissance souhaité pour chaque zone de cuisson dans la zone de réglage.

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

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

Réglage du niveau de puissance

Exigence : La table de cuisson est allumée.
1. Appuyez sur ○ pour sélectionner la zone de cuisson ①.
✔ Le symbole 0 s'allume à l'écran de la zone de cuisson.
✔ - s'allume sous l'affichage de la zone de cuisson.
2. Réglez le niveau de puissance dans la zone ② des paramètres.



Appuyez sur • pour définir un niveau intermédiaire.

Modification du niveau de puissance

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

Éteindre la zone de cuisson

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

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

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

Utilisation de la zone de cuisson double

Exigence : La zone de cuisson est désactivée.

1. Appuyez sur ◎ pour sélectionner la zone de cuisson.

✔ Le symbole s'allume à l'écran de la zone de cuisson.
✔ ◎s'allume
✔ Les deux anneaux de la zone de cuisson double sont sélectionnés.

2. Appuyez de nouveau ◎.

✔ ◎ s'éteint.
✔ L'anneau intérieur de la double zone de cuisson reste sélectionné.

5.4 Paramètres de cuisson recommandés

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

- Sélectionnez le niveau de puissance 8 ou 9 pour porter l'eau à ébullition ou chauffer la casserole.
- Brassez les liquides épais occasionnellement.
- Les aliments qui doivent être poêlés rapidement, ou les aliments qui perdent beaucoup de liquide au cours de la friture initiale, devraient normalement être poêlés en petites portions.

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.
Le niveau de puissance pour la cuisson continue dépend du type de batterie de cuisine que vous utilisez.

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

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

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

Fondre

Type d'aliment	Niveau de puissance
Chocolat	1 - 2
Beurre	1 - 2
Chauffer	
Légumes congelés, p. ex., épinards	2. - 3.
Bouillon	7 - 8
Soupe épaisse	1. - 2.
Lait [1]	1 - 2
Mijoter	
Sauce délicate, p. ex. Sauce béchamel	4 - 5
Sauce à spaghetti	2 - 3
Bœuf braisé	4 - 5
Poisson [2]	4 - 5
Cuisiner	
Riz, avec le double de la quantité d'eau	2 - 3
Pommes de terre bouillies dans leur peau, avec 1 à 2 tasses d'eau	4 - 5
Pommes de terre bouillies avec 1 à 2 tasses d'eau	4 - 5
Légumes frais avec 1 à 2 tasses d'eau	2. - 3.
Légumes congelés avec 1 à 2 tasses d'eau	3. - 4.
Pâtes avec 2 à 4 pintes d'eau [2]	6 - 7
Pouding [1]	1 - 2
Céréales	2 - 3
Frire	
Côtelette de porc [3]	5. - 6.
Poitrine de poulet [3]	5 - 6
Bacon	6 - 7
Œufs	5 - 6
Poisson	5 - 6
Crêpes	5. - 6.
Grande friture de gras Frire dans 1 à 2 pinte huile sans couvercle.	
Produits alimentaires surgelés, p. ex., croquettes de poulet (0,5 lb par portion)	8 - 9
Autre, par ex. beignes (0,5 lb par portion)	4. - 5.

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

5.5 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.
La fonction SpeedBoost® est disponible sur la zone de cuisson marquée avec boost.

Activation de SpeedBoost®

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

Exigence : L'anneau extérieur de la zone de cuisson double doit être activé pour utiliser cette fonction.
1. Appuyez sur ○ pour sélectionner la zone de cuisson.
2. Touchez **boost**.
- ✔ Le symbole b s'allume à l'écran de la zone de cuisson.

Désactivation de SpeedBoost®

Si vous ne désactivez pas la fonction SpeedBoost®, elle s'éteint automatiquement après 20 minutes. La zone de cuisson continue de fonctionner avec le niveau de puissance 9.

1. Appuyez sur ○ pour sélectionner la zone de cuisson.
2. Appuyez sur **boost**.
- ✔ b s'éteint.
- ✔ La zone de cuisson passe au niveau de puissance 9.

5.6 minuterie de cuisine

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

Réglage du minuterie de cuisine

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

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

Changer ou annuler la minuterie de cuisine

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

5.7 Verrouillage du panneau

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

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

Activation du panneau de verrouillage

Exigence : La table de cuisson est éteinte.
- ▸ Touchez **clean lock/child lock** pendant 4 secondes.
- ✔ L'indicateur sur **clean lock/child lock** s'allume pendant 10 secondes.
- ✔ Le panneau de commande est verrouillé.

Désactivation du panneau de verrouillage

- ▸ Touchez **clean lock/child 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.

5.8 Protection essuyageProtection essuyage

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

Activer la protection contre les lingettes

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

Désactiver la protection contre les lingettes

Vous pouvez désactiver la protection contre l'effacement manuellement.
- ▸ Touchez **clean lock/child lock**.
- ✔ L'indicateur **clean lock/child lock** ci-dessus s'éteint.

5.9 Réglages de base

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

Présentation des paramètres de base

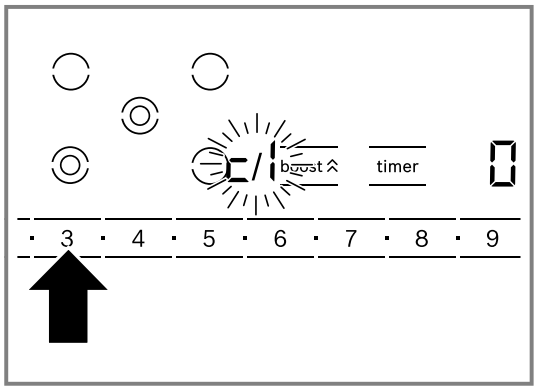
Vous trouverez ici un aperçu des paramètres de base et des paramètres d'usine prédéfinis.

Écran	Fonction
c1	Verrouillage du panneau *0* - Mode manuel [1] *1* - Automatique *2* - Fonction désactivée
c2	Signaux sonores *0* - Le signal de confirmation et le signal d'erreur sont désactivés. Le signal de l'interrupteur principal reste allumé. *1* - Seul le signal d'erreur est activé. *2* - Seul le signal de confirmation est activé. *3* – Confirmation signal and error signal are on [1].
c6	Durée du signal de fin de minuterie *1* - 10 secondes [1] *2* - 30 secondes *3* - 1 minute
c7	Activation automatique des extensions de zone de cuisson lorsqu'une zone de cuisson est sélectionnée. *0* - Arrêt *1* - On [1] *2* – Dernier réglage sélectionné avant d'éteindre la zone de cuisson.
c9	Heure de réglage d'une zone de cuisson après sélection *0* - Illimité : la dernière zone de cuisson sélectionnée reste sélectionnée. Vous pouvez ajuster les paramètres sans avoir à le sélectionner à nouveau [1]. *1* - Limité : vous pouvez ajuster les réglages de la zone de cuisson sélectionnée dans les 10 secondes. Après 10 secondes, vous devez sélectionner à nouveau la zone de cuisson.
c0	Rétablir les paramètres d'usine *0* - Arrêt [1] *1* - Revenir aux réglages d'usine

Modification des réglages de base

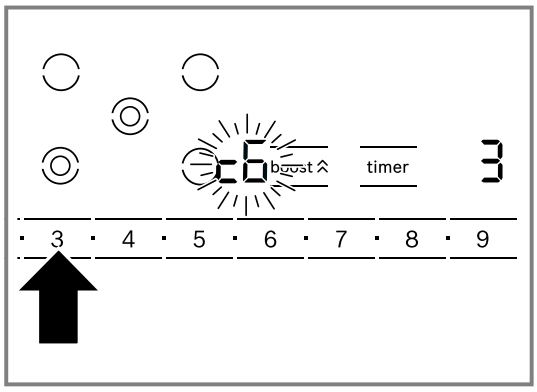
Exigence : La table de cuisson est éteinte.

1. Allumez la table de cuisson.
2. Dans les 10 secondes qui suivent, touchez **timer** pendant environ 4 secondes.



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

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



- ✔ Le réglage est mémorisé.

Conseil : Appuyez sur ① pour quitter le menu des paramètres de base et éteignez la table de cuisson.

6 Nettoyage et entretien

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

6.1 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
- Bosch agent nettoyant table de cuisson en verre
- BonAmi® [2]
- Soft Scrub® [2] (sans javellisant)
- Vinaigre blanc

[1] Réglage usine

[2] 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.

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® [1].

6.2 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.

Exigences

- La table de cuisson a refroidi.
- Exception : Retirez immédiatement le sucre sec, le sirop de sucre, le lait et les produits à base de tomates et le film ou le papier d'aluminium fondu à l'aide du grattoir à verre.
  → *"Recommandations en matière de nettoyage", Page 31*

1. Essuyez les éclaboussures avec une éponge propre et humide ou une serviette en papier.
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.

6.3 Recommandations en matière de nettoyage

Suivez ces instructions de nettoyage pour éliminer les salissures courantes.

⚠ AVERTISSEMENT

La lame du grattoir à verre est extrêmement tranchante. Vous pouvez vous couper.

- ▸ Remplacez la lame immédiatement, lorsque vous voyez des imperfections.
- ▸ Suivre les instructions du fabricant.

AVIS

Les bagues en diamant peuvent rayer la surface de cuisson en céramique.

- ▸ Retirez tous les bagues avant de nettoyer la surface de cuisson en céramique.

Type de tache	Recommandations
▪ Sucre sec ▪ Sirop de sucre ▪ Lait ▪ Taches de tomates ▪ Feuille ou pellicule de plastique fondu	RETIREZ IMMÉDIATEMENT. Le fait de ne pas éliminer ces substances immédiatement peut endommager définitivement la surface de cuisson en céramique. Retirez la saleté avec le grattoir à verre pendant que la surface de cuisson est encore chaude. Utilisez un nouveau rasoir tranchant dans le grattoir à verre. ▪ Retirez la batterie de cuisine et éteignez la zone de cuisson. ▪ Mettez un gant de cuisine. ▪ Tenez le grattoir à verre à un angle de 30° et grattez le saleté. Veillez à ne pas entailler ou rayer la surface en vitrocéramique. ▪ Retirer la tache de la zone chauffée. ▪ Laissez refroidir la surface. ▪ Retirez les résidus et appliquez un nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique.
▪ Tache alimentaire brûlé ▪ Stries sombres ▪ Taches sombres	▪ Posez une serviette en papier humide ou une éponge sur le sol pendant 30 minutes pour ramollir la tache. ▪ Enlevez la saleté avec un épurateur en plastique et un nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique ou avec le grattoir à verre. ▪ Rincez la surface de cuisson et séchez-la.

[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
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® [1], Soft Scrub®[1] 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.

6.4 Entretien

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

7 Dépannage

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

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

⚠ AVERTISSEMENT
L'élément chauffe, mais l'écran ne fonctionne pas.
- ▸ Retirer le fusible du boîtier à fusibles.
- ▸ Appelez le service à la clientèle.

[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.

⚠ AVERTISSEMENT
La table de cuisson se coupe automatiquement et ne peut plus être réglée. Elle peut ultérieurement se mettre en service involontairement.
- ▸ Retirer le fusible du boîtier à fusibles.
- ▸ Appelez le service à la clientèle.

7.1 Remarques à l'écran

Défaut	Cause et dépannage
Aucune information d'affichage	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 indicateurs clignotent	Le panneau de commande est mouillé ou un objet le recouvre. ▸ Séchez la zone du panneau de commande ou enlevez l'objet qui le couvre.
F2	L'électronique a surchauffé. La zone de cuisson correspondante a été désactivée. **1.** Attendez que le système électronique se soit suffisamment refroidi. **2.** Touchez n'importe quel élément de contrôle. ✔ Lorsque le message d'erreur disparaît, l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer de cuisiner.
F 4	L'électronique a surchauffé. Toutes les zones de cuisson se sont éteintes. **1.** Attendez que le système électronique se soit suffisamment refroidi. **2.** Touchez n'importe quel élément de contrôle. ✔ Lorsque le message d'erreur disparaît, l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer de cuisiner.
F 5 + niveau de chaleur et signal sonore	Il y a un ustensile de cuisson chaud près du panneau de commande. L'électronique risque de surchauffer. ▸ Retirez l'ustensile du panneau de commande. ✔ Vous pouvez continuer de cuisiner.
F5 et tonalité du signal	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 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.
dE et les foyers ne chauffent pas	Mode démo est activé. **1.** Débranchez l'appareil du secteur pendant 30 secondes en coupant brièvement le fusible dans le boîtier à fusibles. **2.** Effleurez un champ tactile quelconque dans les 3 minutes qui suivent.
Un message avec "D" ou "E" apparaît sur l'affichage.	Dysfonctionnement **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 34*

7.2 Comportement normal de votre appareil

Le comportement suivant est normal et ne constitue pas un dysfonctionnement ou un problème.

Comportement	Cause
La lueur rougeâtre de la source de chaleur semble inégale.	La table de cuisson régule la température de la zone de cuisson en allumant et en éteignant la source de chaleur. Cela signifie que la lueur rougeâtre de la source de chaleur sous la zone de cuisson peut ne pas toujours être visible. Si vous sélectionnez un niveau de puissance faible, la source de chaleur est fréquemment éteinte ; à des réglages plus élevés, il est rarement désactivé. La source s'allume et s'éteint même aux réglages les plus élevés.
La table de cuisson émet un léger bourdonnement pendant la phase de chauffage.	Vous pouvez entendre un léger bourdonnement lorsque les éléments chauffants sont en phase de chauffage. Les éléments chauffants peuvent briller avec différents niveaux de luminosité. Selon l'angle sous lequel vous regardez l'élément chauffant, cette lueur peut être visible sur le bord marqué de l'élément chauffant. Ce sont des caractéristiques techniques. Ils n'ont aucun effet sur la qualité et la fonction.
La vitrocéramique présente des zones irrégulières en surface.	Cela est dû à la nature du matériau lui-même. En raison de la finition miroir de la surface de cuisson, même des bulles extrêmement petites de moins de 1 mm de diamètre peuvent être visibles. Ces bulles n'auront aucun effet néfaste sur le fonctionnement de la table de cuisson ni sur la durabilité de la surface de cuisson vitrocéramique.
Il y a un espace inégal entre la table de cuisson et le plan de travail.	Cela dépend du plan de travail qui est présent dans la cuisine. Pour cette raison, un joint flexible est prévu autour de l'ensemble de la table de cuisson.

8 Élimination

8.1 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.

9 Service à la clientèle

Lors de toute réparation réalisée dans le cadre de la garantie, nous nous assurons que votre appareil est réparé avec des pièces de rechange d'origine par un technicien dûment formé et agréé. Nous utilisons exclusivement des pièces de rechange d'origine lors des réparations.
Vous pouvez obtenir auprès de notre service après-vente des pièces détachées d'origine relatives au fonctionnement de l'appareil et pouvant être stockées jusqu'à 15 ans après la commercialisation de votre appareil.
Veuillez contacter notre service clientèle pour obtenir d'autres informations à ce sujet.
Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, consultez nos modalités de garantie auprès de votre détaillant ou sur notre site Web.
USA:
1-800-944-2904
www.bosch-home.com/us/owner-support/get-support
www.bosch-home.com/us/shop
CA:
1-800-944-2904
www.bosch-home.ca/en/service/get-support
www.bosch-home.ca/en/service/cleaners-and-accessories
Résidents du Québec :
Vous trouverez des renseignements sur la disponibilité des pièces de rechange, des services de réparation et des renseignements nécessaires à l'entretien ou à la réparation de l'appareil à l'adresse suivante :
https://www.bosch-home.ca/fr/service/residents-du-qc

BOSCH

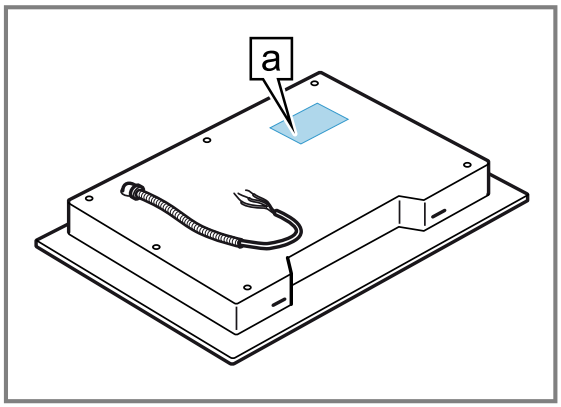
9.1 Numéro de modèle (E-Nr.) et numéro de fabrication (FD)

Le numéro de modèle (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.

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.

9.2 Emplacement de la plaque signalétique

Vous trouverez la plaque signalétique de votre appareil :
- Sur la face inférieure de l'appareil.
- sur le ticket de l'appareil



a Plaque signalétique

10 ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT

10.1 Couverture de la garantie limitée

La garantie limitée fournie par BSH Home Appliances (« Bosch ») dans cet énoncé de garantie limitée s'applique seulement à l'appareil Bosch qui vous a été vendu (« Produit »), pour autant que le produit ait été acheté :
- Pour une utilisation normale résidentielle (non commerciale), et qu'il a été utilisé en tout temps pour un usage domestique normal.
- Neuf au détail auprès d'un revendeur agréé BSH ou directement auprès de BSH (pas un présentoir, « tel quel », ou un modèle précédemment retourné), et non destiné à la revente ou à un usage commercial.
- Aux États-Unis ou au Canada et qu'il est demeuré en tout temps dans son pays d'achat.

Les garanties aux présentes s'appliquent à l'acheteur original du produit sous garantie et à tout propriétaire successif du produit acheté pour une utilisation résidentielle habituelle et la durée de la garantie. Assurez-vous d'enregistrer votre produit ; bien qu'il ne soit pas nécessaire pour appliquer la garantie, c'est le meilleur moyen pour Bosch de vous informer dans le cas peu probable d'un avis de sécurité ou d'un rappel de produit.

10.2 Durée de la garantie

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

10.3 Réparation ou remplacement : votre recours exclusif

Pendant cette période de garantie, Bosch ou l'un de ses centres de réparations autorisés réparera gratuitement votre produit (sous réserve de certaines restrictions aux présentes) si celui-ci présente des défauts de matériels ou de fabrication. Si des tentatives raisonnables pour réparer le produit sont vaines, alors Bosch remplacera le produit (un modèle supérieur peut être offert, à la seule discrétion de Bosch, moyennant des frais supplémentaires). Rien dans cette garantie n'exige que les pièces endommagées ou défectueuses soient remplacées par des pièces d'un type ou d'une conception différent de la pièce d'origine. Toutes les pièces ou les composants enlevés demeurent la seule propriété de Bosch. Toute pièce remplacée ou réparée doit être identique à la pièce d'origine aux fins de la présente garantie et la garantie ne sera pas prolongée en regard de telles pièces. La seule responsabilité de Bosch est de faire réparer le produit défectueux uniquement par un centre de réparation autorisé pendant les heures de travail normales. Pour des raisons de sécurité et de dommages matériels, Bosch vous recommande fortement de ne pas essayer de réparer le produit vous-même ou de faire appel à un prestataire de services non agréé ; Bosch décline toute responsabilité en cas de dommages résultant de réparations ou de travaux effectués par un prestataire de services non agréé. Les centres de réparation autorisés sont les personnes ou les entreprises qui ont été spécialement formées sur les produits Bosch et qui possèdent, selon l'opinion de Bosch, une réputation supérieure pour le service après-vente et la capacité technique (il est à noter qu'elles sont des entités indépendantes et non des agents, partenaires, affiliés

ou représentants de Bosch). Néanmoins, le fait de confier l'entretien de votre produit à un atelier de réparation non affilié ou à un revendeur agréé Bosch n'annulera pas cette garantie. De plus, l'utilisation de pièces tierces n'annulera pas cette garantie. Nonobstant ce qui précède, Bosch ne sera pas tenue responsable d'aucune façon si le produit est situé dans une région éloignée (supérieure à 100 miles d'un centre de réparation autorisé) ou n'est pas accessible de façon raisonnable, dans un environnement ou un local dangereux, menaçant ou périlleux; dans une telle éventualité, à la demande du consommateur, Bosch pourrait encore payer les frais de main-d'œuvre et de pièces et expédier les pièces au centre de réparation autorisé le plus près, mais le consommateur serait entièrement responsable pour tous les frais de déplacement et autres frais spéciaux encourus par le centre de réparation, en autant qu'il accepte la demande de réparation. En outre, dans la mesure où vous avez installé le produit dans un endroit difficile d'accès ou si vous avez installé des installations temporaires ou permanentes qui créent des obstacles à l'accès ou au retrait du produit, Bosch n'encourra aucune responsabilité ou n'aura aucune responsabilité pour les travaux ou les coûts associés au déplacement du Produit ou à la création d'un accès au Produit afin de le réparer ou de le remplacer. Tous ces frais seront à votre charge exclusive.

10.4 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.

10.5 Exclusions de garantie

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

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

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

PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES. PAR CONSÉQUENT, LES EXCLUSIONS OU LES LIMITES SUSMENTIONNÉES POURRAIENT NE PAS VOUS CONCERNER. LA PRÉSENTE GARANTIE VOUS DONNE DES DROITS PRÉCIS RECONNUS PAR LA LOI ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT AVOIR D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE.
Aucune tentative de modifier, changer ou amender la présente garantie ne peut être valide sans le consentement écrit autorisé par un dirigeant de BSH.

10.6 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.

10.7 Information sur le produit

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

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

Recursos y ayuda en línea en español

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

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



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

Register your appliance to enjoy customized benefits.

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

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

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

Looking for help? You'll find it here.

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

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

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

© 2026 BSH Home Appliances Corporation

9002016619 (060730)
en-us, fr-ca