BOSCH

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



Induction Slide-in Ranges

HII8057U **HII8057C** **HII8047U** **HII8047C** **HIIP057U**
HIIP057C

[en-us]	User manual	Induction Slide-in Ranges	2
[fr-ca]	Manuel d'utilisation	Cuisinières encastrées à induction	49

Table of contents

1 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS 3
1.1 Safety definitions 3
1.2 General information 3
1.3 Intended use 3
1.4 Restriction on user group 3
1.5 Safe use 3
1.6 Child safety 7
1.7 Food safety 7
1.8 Cleaning function 7
1.9 Proper installation and maintenance 8
1.10 State of California Proposition 65 Warnings 9

2 Preventing material damage 10
2.1 Preventing oven cavity damage 10
2.2 Preventing cooktop damage 10

3 Environmental protection and energy-saving 10
3.1 Disposal of packaging 10
3.2 Saving energy when using the oven 10
3.3 Saving energy when using the cooktop 11

4 Familiarizing yourself with your appliance 12
4.1 Appliance 12
4.2 Control panels 13

5 Accessories 17
5.1 Other accessories 17
5.2 Rack positions 17
5.3 Safe use of oven racks 17
5.4 Inserting the wire rack 18
5.5 Inserting the telescopic rack 18

6 Before using for the first time 18
6.1 Cleaning the appliance before using it for the first time 18
6.2 Setting the clock 18

7 Oven operation 19
7.1 Setting the heating mode and temperature 19
7.2 Turning the oven off 19
7.3 Temperature range by heating mode 19
7.4 Heating time limitation 19
7.5 Fast preheat 19
7.6 Meat probe 19
7.7 Turning the panel lock on or off 20
7.8 Kitchen timer 20
7.9 Oven timer 20
7.10 Sabbath mode 20
7.11 Basic settings 21
7.12 General tips for heating modes 22
7.13 Getting the best results 23

8 Cooktop operation 24
8.1 Turning the cooktop on 24
8.2 Turning the cooktop off 24
8.3 Cooking zone settings 24
8.4 Recommended cooking settings 25
8.5 FlexInduction™ cooking zone 25
8.6 PowerMove® function 26
8.7 Kitchen timer 27
8.8 Count-up timer 27
8.9 SpeedBoost® 28
8.10 ShortBoost 28
8.11 Keep warm 29
8.12 AutoChef® 29
8.13 Panel lock 32
8.14 Wipe protection 32
8.15 Basic settings 32
8.16 Energy consumption display 33
8.17 PowerManager function 33
8.18 Induction cooking 33

9 Warming drawer operation 35
9.1 Warming drawer levels 35
9.2 Turning the warming drawer on 35
9.3 Turning the warming drawer off 35
9.4 Using the warming drawer in Sabbath mode 35
9.5 Warming empty serving bowls and plates 35
9.6 Crisping stale items 35
9.7 General tips for the warming drawer 35
9.8 Warming drawer temperature recommendations 35

10 Cleaning and maintenance 36
10.1 Cleaning agents 36
10.2 Cooktop cleaning and maintenance 36
10.3 Oven cleaning and maintenance 38
10.4 Cleaning the warming drawer 41

11 Troubleshooting 43

12 Disposal 46
12.1 Disposal of your old appliance 46

13 Customer service 46
13.1 Model number (E-Nr.) and production number (FD) 46
13.2 Rating plate location 46

14 STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY 46
14.1 What this warranty covers & Who it applies to 46
14.2 How long the warranty lasts 47
14.3 Repair/replace as your exclusive remedy 47
14.4 Out of warranty product 47
14.5 Warranty exclusions 47
14.6 Obtaining warranty service 48

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

1.1 Safety definitions

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

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

NOTICE:

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

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

1.2 General information

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

1.3 Intended use

Only a qualified professional may connect appliances without plugs. The manufacturer is not responsible for damage caused by incorrect connections. Please see the Statement of Limited Product Warranty → *Page 46*.

Only use this appliance:

- To prepare meals and drinks.
- Under supervision. Never leave the appliance unattended when cooking for short periods.
- In private households and in enclosed spaces in a residential environment.

Do not use the appliance:

- On boats or in vehicles.
- as a room heater.

1.4 Restriction on user group

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

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

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

Do not let children play with the appliance.

1.5 Safe use

WARNING

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

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

WARNING

Overheated materials can cause fire or burns.

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

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

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

Never leave the cooktop unattended when in use.

- ▶ Boilovers cause smoking and greasy spillovers may ignite.

If materials inside an oven or warming drawer should ignite, keep door closed.

- ▶ Turn off the appliance and disconnect the circuit at the circuit breaker box.

A fire could occur during cooking.

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil.

- Doing so blocks air flow through the oven.
- Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

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

- They could catch on fire.

Cooking fires can spread if extinguished incorrectly.

- Never use water on cooking fires.

WARNING - TO REDUCE THE RISK OF A RANGE TOP GREASE FIRE

- Never Leave Surface Units Unattended at High Settings - Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite. Heat oils slowly on low or medium settings.
- Always turn hood ON when cooking at high heat or when flambeing food (i.e. Crepes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef Flambe').
- Clean ventilating fans frequently. Grease should not be allowed to accumulate on fan or filter.
- Use proper pan size. Always use cookware appropriate for the size of the surface element.

Flames can be drawn into the ventilation system.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

If the frying sensor is not working properly, overheating may result causing smoke and damage to the pan or fire.

WHEN COOKING WITH THE FRYING SENSOR FUNCTION OBSERVE THE FOLLOWING.

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

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

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

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

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

Do not store items on the cooking surfaces.

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

Do Not Use Water on Grease Fires.

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

CAUTION

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

The oven vents are important for air circulation. Covering the oven vents will cause the oven to overheat. Refer to the appliance overview for the location of the oven vents.
→ *Page 12*

- Do not obstruct oven vents.

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.

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

DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN - Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns.

- During and after use, do not touch, or let clothing, potholders, or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Among these surfaces are oven vent openings, surfaces near these openings and oven doors.

Exercise caution when opening the appliance.

- Standing to the side, open the door (or drawer) slowly and slightly to let hot air and/or steam escape.
- Keep your face clear of the opening and make sure there are no children or pets near the unit.
- After the release of hot air and/or steam, proceed with your cooking.
- Keep doors shut unless necessary for cooking or cleaning purposes.
- Do not leave open doors unattended.

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.

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

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

CAUTION

Use caution when cooking foods with high alcohol content (e.g. rum, brandy, bourbon) in the oven. Alcohol evaporates at high temperatures. There is a risk of burning as the alcohol vapors may catch fire in the oven.

- Use only small quantities of alcohol in foods, and open the oven door carefully.

The oven racks and the oven cavity surfaces become very hot during cooking.

- Place oven racks in the desired positions before turning oven on.
- Always use oven mitts when the oven is warm.
- If a rack must be moved while the oven is hot, do not let oven mitts contact hot heating elements.
- Use caution when removing oven racks from the lowest rack position to avoid contact with the hot oven door.

WARNING

Do not touch the interior surfaces of the drawer while it is in use. The interior of the drawer could become hot enough to cause burns.

- Allow drawer and rack (if equipped) to cool before handling.

Avoid reaching or leaning over the appliance.

- Be aware that certain clothing and hair sprays may contain flammable chemicals that could be ignited if brought in to contact with hot surface units or heating elements and may cause severe burns.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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.

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

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

TO REDUCE THE RISK OF INJURY TO PERSONS IN THE EVENT OF A RANGE TOP GREASE FIRE, OBSERVE THE FOLLOWING

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

Do not heat or warm unopened food containers.

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

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

- Always keep the cooktop and bases of pots dry.

Failure to operate knobs properly may result in personal injury and damage to the appliance.

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.

Cooking or roasting bags might explode.

- Follow the manufacturer's directions when using cooking or roasting bags.

CAUTION

To avoid possible injury or damage to the appliance, ensure oven rack is installed exactly per installation instructions and not backwards or upside down.

Do not place food directly on the oven cavity bottom.

WARNING

Moisture intrusion may cause an electric shock.

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

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

- Never operate a damaged appliance.
- Never operate an appliance with a cracked or broken surface.
- Never pull on the power cord to unplug the appliance. Always unplug the appliance at the power outlet.
- If the appliance or the power cord is damaged, immediately unplug the power cord or switch off the breaker in the circuit breaker box.
- Call Customer Service. → *Page 46*

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

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

- Contact an authorized service provider immediately.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

1.6 Child safety

Do not let children play with the appliance.

CAUTION

Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range. Children climbing on the range 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.
- Always check inside the oven before turning it on.

WARNING

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

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

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

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

1.7 Food safety

CAUTION

To maintain food safety, follow these guidelines

- DO NOT use a warming drawer to heat cold food. It is safe to use the drawer to crisp crackers, chips or dry cereal and to warm plates.
- Be sure to maintain proper food temperature. The USDA recommends holding hot food at 140°F or warmer.
- DO NOT leave food in the warming drawer for more than one hour before or after cooking.
- Plastic containers, plastic wrap or aluminum foil can melt if in direct contact with the drawer or a hot cooking container. If it melts onto the drawer, it may not be removable.

1.8 Cleaning function

Follow these safety instructions when using the cleaning function.

WARNING

Do not block the oven vent(s) during the self-cleaning cycle.

- Always operate the unit according to the instructions in this manual.

WARNING

During the elimination of soil during self-cleaning, small amounts of carbon monoxide can be created and the fiberglass insulation could give off very small amounts of formaldehyde during the first several cleaning cycles.

- To minimize exposure to these substances, provide good ventilation with an open window, or use a ventilation fan or hood.

The oven heats up to a very high temperature during self cleaning. Opening the door can result in injury.

- When self-cleaning, confirm that the door locks and will not open.
- If the door does not lock, do not run Self Clean. Contact Customer Service.

CAUTION

Remove broiler pans, pots, and other utensils and excess spillage before self-cleaning.

CAUTION

Birds have very sensitive respiratory systems.

- Keep pet birds out of the kitchen or other rooms where kitchen fumes could reach them.
- During self clean, fumes are released that may be harmful to birds.
- Other kitchen fumes such as overheating margarines and cooking oils may also be harmful.

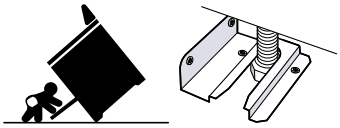
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

1.9 Proper installation and maintenance

WARNING

TIP OVER HAZARD! A child or adult can tip the range over and be killed.



- Verify that the anti-tip bracket is securely installed. Ensure the anti-tip bracket is engaged whenever the range is moved to a new location.
- Do not operate the range without the anti-tip bracket in place. Failure to follow the instructions in this manual can result in death or serious burns to children and adults.
- Check for proper installation and use of the anti-tip bracket. Carefully tip the range forward pulling from the back to ensure that the anti-tip bracket engages the range leg and prevents tip-over. The range should not move more than 1" (2.5 cm).
- It is the home owner's responsibility to ensure the anti-tip bracket is installed.

WARNING

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

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

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

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

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

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

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

Light socket is live when door is open if main power supply is not turned off.

- Turn off main power supply at the service panel before changing the light bulbs.

WARNING

Make sure the appliance and lights are cool and power to the appliance has been turned off before replacing the light bulb(s). Failure to do so could result in electrical shock or burns.

- The lenses must be in place when using the appliance.
- The lenses serve to protect the light bulb from breaking.
- The lenses are made of glass. Handle carefully to avoid breaking. Broken glass can cause an injury.

Failure to follow these instructions when removing the oven door may lead to personal injury or product damage.

- Make sure oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door. Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The oven door is heavy and parts of it are fragile. Use both hands to remove the oven door.
- The door front is glass. Handle it carefully to avoid breakage.
- Grasp only the side of the oven door. Do not grasp the handle. It may swing in your hand and cause damage or injury. Failure to grasp the oven door firmly and properly could result in personal injury or product damage.
- To avoid injury from hinge bracket snapping closed, be sure both levers are securely in place before removing the door.
- Do not force the door open or closed. The hinge could be damaged and cause damage or injury.
- Do not lay the removed door on sharp or pointed objects as this could break the glass. Lay it on a flat, smooth surface, positioned so that the door cannot fall over.

WARNING

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

Grease and fat can ignite when heated.

- Keep the oven free from grease build up.

CAUTION

In the event of an error the display flashes and beeps continuously.

- Disconnect appliance from the power supply and call an authorized service provider.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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.

1.10 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**

IMPORTANT SAFETY NOTICE: The California Safe Drinking and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substance known to the state to cause cancer, birth defect or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances. The burning of gas cooking fuel and the elimination of soil during self-cleaning can generate small amounts of carbon monoxide. The fiberglass insulation in self clean ovens gives off very small amounts of formaldehyde during the first several cleaning cycles. California lists formaldehyde as a potential cause of cancer. Carbon monoxide is a potential cause of reproductive toxicity. Exposure to these substances can be minimized by:

- Providing good ventilation when cooking with gas.
- Providing good ventilation during and immediately after self-cleaning the oven.
- Operating the unit according to the instructions in this manual.

2 Preventing material damage

2.1 Preventing oven cavity damage

NOTICE:
When the oven cavity is hot, any water inside it will create steam. The change in temperature may cause damage.
- ▸ Never pour water into the oven cavity when it is still hot.
- ▸ Never place cookware containing water on the oven cavity bottom.

The prolonged presence of moisture in the oven cavity leads to corrosion.
- ▸ Allow the oven cavity to dry after use.
- ▸ Do not keep moist food in the oven cavity for a long time with the door closed.
- ▸ Do not store food in the oven cavity.

Leaving the appliance to cool down with the door open will damage the front of neighboring kitchen units over time.
- ▸ Always allow the oven cavity to cool down with the door closed after cooking at high temperatures. Only leave the oven cavity to dry with the door open if a lot of moisture was produced during operation.
- ▸ Take care not to trap anything in the appliance door.

Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed.
- ▸ When baking very juicy fruit pies, do not pack too much on the baking tray.

Sitting or placing objects on the appliance door may damage it.
- ▸ Do not place or hang objects on the appliance door.
- ▸ Do not place cookware or accessories on the appliance door.

Carrying the appliance by the door handle could break it. The door handle cannot support the weight of the appliance.
- ▸ Do not carry or hold the appliance by the door handle.

2.2 Preventing cooktop damage

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

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

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

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

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

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

Unsuitable cleaning agents can cause shimmering metallic discolorations on the glass ceramic surface.
- ▸ Refer to the cleaning recommendations in this manual.
  → *"Cleaning and maintenance", Page 36*

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

Stains

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

Scratches

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

Discolorations

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

Blisters

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

3 Environmental protection and energy-saving

3.1 Disposal of packaging

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

3.2 Saving energy when using the oven

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

Only preheat the appliance if the recipe or the recommended settings tell you to do so.
- ✔ Not preheating the appliance can reduce the energy used.

Use dark-colored, black-coated or enameled baking pans.
- ✔ These types of baking pans absorb the heat particularly well.

Open the appliance door as little as possible during operation.
- ✔ This will maintain the temperature in the oven cavity and eliminate the need for the appliance to reheat.

When baking multiple dishes, do so in succession or in parallel.

- The oven cavity is heated after baking the first dish. This reduces the baking time for the second dish.

If the cooking time is relatively long, you can switch the appliance off 10 minutes before the cooking time ends.

- There will be enough residual heat to finish cooking the dish.

Remove any accessories that are not being used from the oven cavity.

- Accessories that are not being used do not need to be heated.

Allow frozen food to defrost before cooking.

- This will save the energy that would otherwise be required to defrost it.

3.3 Saving energy when using the cooktop

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

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

Tip: Cookware manufacturers usually state the top diameter of the cookware. The diameter of the cookware base is usually smaller.

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

Close cookware with a fitting lid.

- Cooking without a lid consumes more energy.

Only lift the lid when necessary.

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

Use a glass lid.

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

Use cookware with a solid flat bottom.

- Curved cookware bases increase energy consumption.

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

- Cookware with little content consumes a lot of energy.

Cook with a small amount of water.

- More water requires more energy to heat it up.

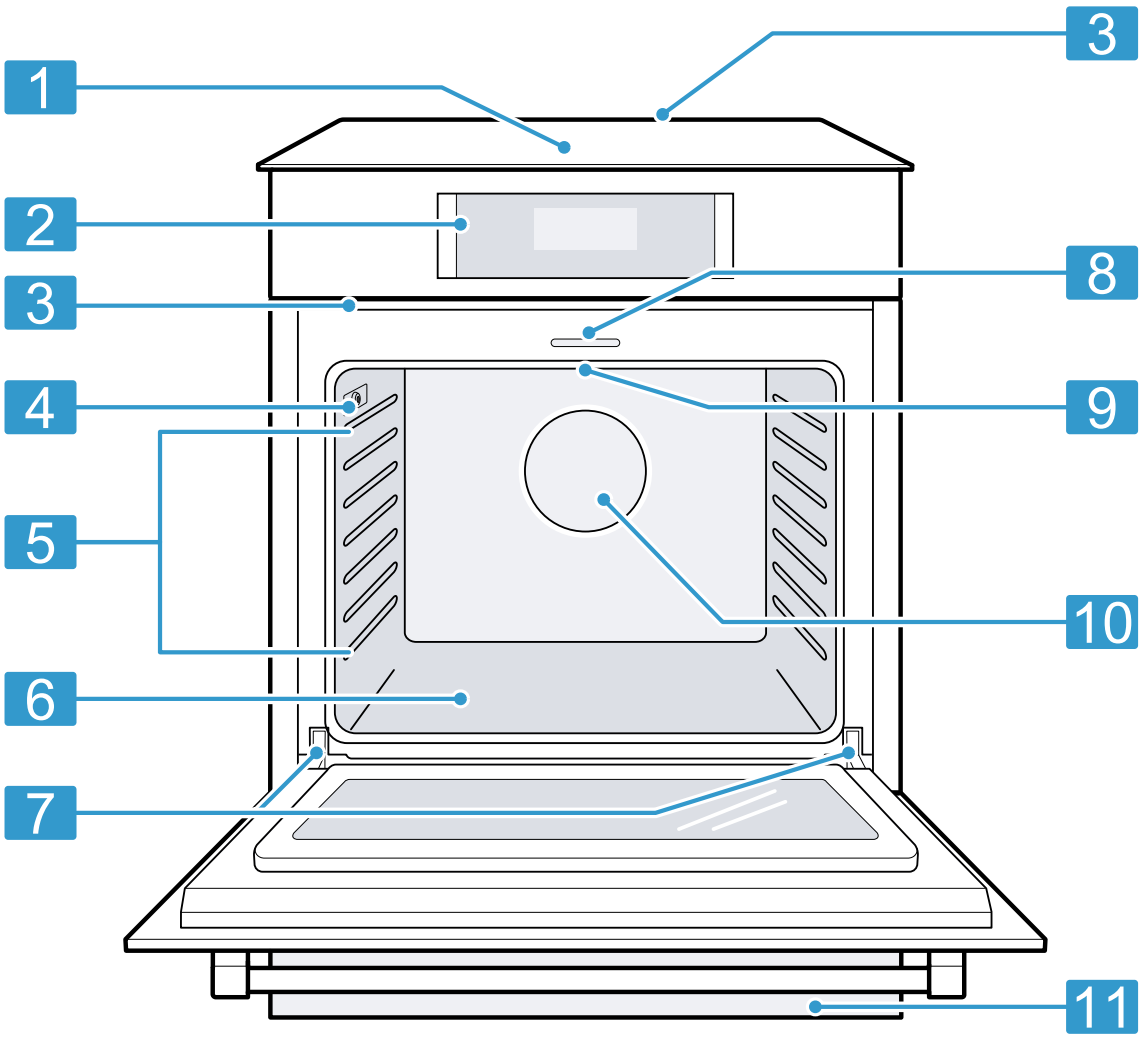
Select a lower power level as soon as possible. Select a suitable power level to continue cooking.

- For ongoing cooking a lower power level is sufficient.

4 Familiarizing yourself with your appliance

4.1 Appliance

Here you can find an overview of the parts of your appliance.



1	Cooktop control panel
2	Oven control panel
3	Oven vent
4	Socket for meat probe
5	Oven rails
6	Oven cavity bottom
7	Door hinges
8	Door latch
9	Broil element
10	Convection fan
11	Warming drawer

Oven cavity

Here you can find information about the features of the oven cavity.

⚠ CAUTION
Do not place food directly on the oven cavity bottom.

Convection fan

Convection baking uses a fan to circulate the oven's heat evenly and continuously within the oven.
This improved heat distribution allows for even cooking and excellent results using multiple racks at the same time.

Cooling fan

The cooling fan runs during all cooking modes.
The fan can be heard when it is running, and warm air may be felt as it is released from the oven vent. The fan may also run after the oven is off.

Oven vents

Warm air may be released from the oven vents before, during and after cooking. It is normal to see steam escaping from the vents, and condensation may collect in this area. This area may be warm when the oven is in use.

⚠ CAUTION
The oven vents are important for air circulation. Covering the oven vents will cause the oven to overheat. Refer to the appliance overview for the location of the oven vents.
→ *Page 12*
▸ Do not obstruct oven vents.

Cooking zones

Here you can find an overview of the cooking zones available on your cooktop. Place the cookware on the cooking zone that best matches its size.

When a cooking zone is active, the corresponding displays light up.
Only use cookware that is suitable for induction cooking.
→ *"Induction cooking", Page 33*

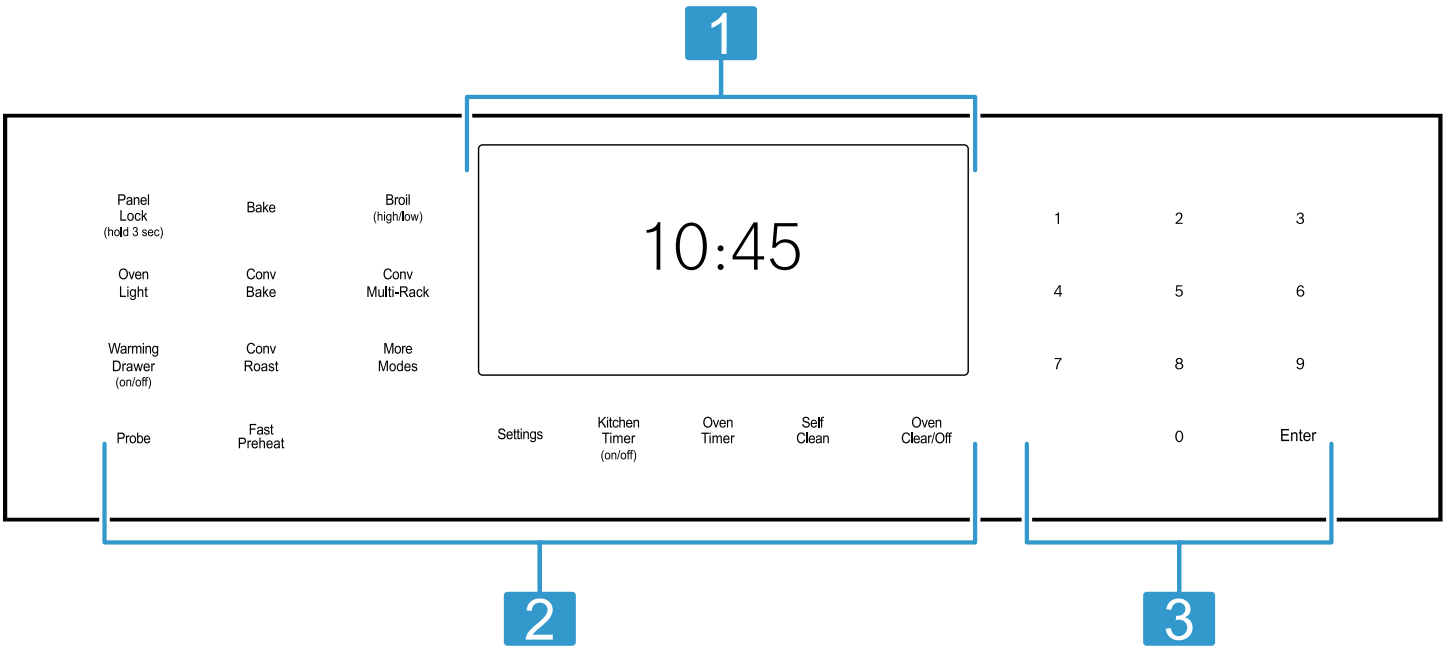
Symbol	Cooking zone	Function
▭/◯	Single cooking zone	Use cookware that matches the size of the cooking zone.
▯	Flexible cooking zone	Use with larger size cookware by combining the cooking zones.

4.2 Control panels

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

Note: This User Manual covers several models. Your model may have some but not all of the features or displays listed.

Oven control panel



1	Display	Depending on your oven model the display shows information on the currently active modes and features. In standby mode the display shows the time of day.

2	Touch keys	Touch keys are touch sensitive areas. You only have to press on the keys lightly to operate them. The touch keys will not work if you press several of them at once, such as when cleaning them.
3	Numeric keypad	Used for entering numeric values, such as timer values.

Basic features

Here you can find information on the basic operating features of your oven.

Touch key	Function
Oven Clear/ Off	Clear entered value / turn appliance off
Enter	Confirm entered values / Start heating mode
Settings	Access the basic settings
Panel Lock	Activate or deactivate the panel lock is displayed.
Oven Light	While the oven door is closed, press the oven light keypad to turn the light on and off. When the oven door is opened, the oven light will automatically turn on. During self clean the oven light cannot be turned on.
Warming Drawer	Activating the warming drawer

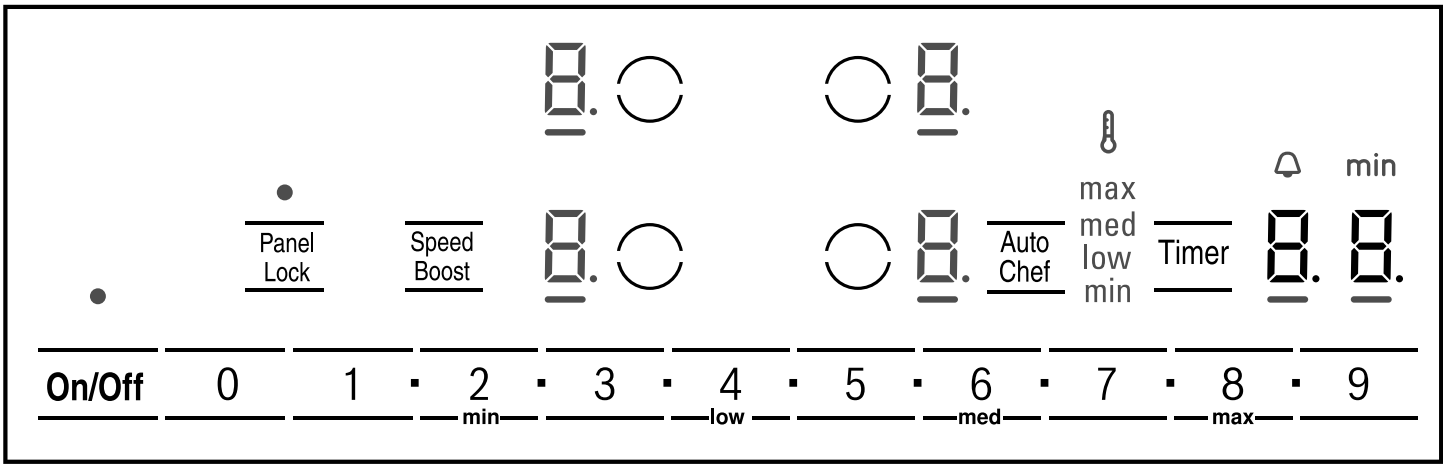
Heating modes and functions

Here you can find a list of heating modes and other features of your appliance.
This User Manual covers several models. Your model may have some but not all of the features or displays listed.

Touch key/Display	Display symbol	Heating mode/function	How it works and what it is used for
Bake		Bake	Cooks with dry, heated air. For a variety of foods, such as cakes, cookies, pastries, quick breads, quiche and casseroles. → *"How to use bake mode", Page 22*
Conv Bake		Convection bake	Similar to bake, but air is circulated by a fan at the back of the oven. Best for baked goods such as cakes, cornbread, pies, quick breads, tarts, and yeast breads. → *"How to use convection bake mode", Page 22*
Conv Multi-Rack		Multi-rack convection / true convection	Well suited for cooking individual serving-sized foods such as cookies and biscuits. It is also good for cooking on multiple racks (2 or 3) at the same time. Baking cookies is possible on 6 racks simultaneously. → *"How to use convection multi-rack/true convection mode", Page 22*
Broil		Broil high intensity Broil low intensity	Use for tender cuts of meat 1" (2.5 mm) or less thick, poultry, browning bread and casseroles.
Conv Broil		Convection broil	Combines intense heat from upper element with fan circulation. Use for tender cuts of meat more than 1" (2.5 mm) thick, poultry and fish. Not for browning. → *"How to use convection broil mode", Page 23* Press **More Modes** to access this mode.
Warm		Warm	Maintains a low temperature in order to keep food hot. Best for baked goods such as cakes, cornbread, pies, quick breads, tarts, and yeast breads. → *"How to use warm mode", Page 23* Press **More Modes** to access this mode.
Roast		Roast	Best suited for meats, poultry, less tender cuts of meats and roasting vegetables. → *"How to use roast mode", Page 22* Press **More Modes** to access this mode.
Conv Roast		Convection roast	Uses intense heat and air circulated by a fan. Use for tender cuts of meat and poultry and roasting vegetables. Meats are more juicy and moist than results with roast mode. → *"How to use convection roast mode", Page 23*

Touch key/Display	Display symbol	Heating mode/function	How it works and what it is used for
Proof		Proofing dough	Maintains the warm, non-drafty environment needed for proofing yeast leavened products. → *"How to use proof mode", Page 23* Press **More Modes** to access this mode.
Pizza		Pizza	Heat is circulated throughout the oven by the convection fan. Use for fresh or frozen pizza. → *"How to use pizza mode", Page 22* Press **More Modes** to access this mode.
Probe		Meat probe	Use to determine the internal temperature of many foods, especially meats and poultry during cooking. → *"Meat probe", Page 19*
More Modes	-	More modes	Some models have a more modes button for accessing additional heating modes. Depending on your model these may include: ■ Convection broil In the More Modes section Convection Broil has two choices HI/LO. Press the #2 to change ■ Pizza ■ Proof ■ Roast ■ Warm
Fast Preheat		Fast preheat	Fast preheat heats the oven quicker than standard preheat. → *"Fast preheat", Page 19*
Sabbath		Sabbath	The Sabbath mode enables those of particular faiths to use their ovens on the Sabbath. → *"Sabbath mode", Page 20*
Self Clean		Pyrolytic self-cleaning	The oven reaches a high temperature to burn off food soil. → *"Self clean function", Page 39* The door is locked during self clean.
Oven Timer		Oven timer	The oven timer is a countdown timer which upon reaching 00:00 turns the oven off, stopping the current mode. The oven timer is used to set how long a mode will run. → *"Oven timer", Page 20*
Kitchen Timer		Kitchen timer	The kitchen timer is a countdown timer that has no affect on oven heating. The kitchen timer is used for general kitchen timing needs. → *"Kitchen timer", Page 20*

Cooktop control panel - 800 Series



Touch keys - 800 Series

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

Touch key	Function
On/Off	Main switch
0 1 • 2 • 3 • ... • 9	Settings area

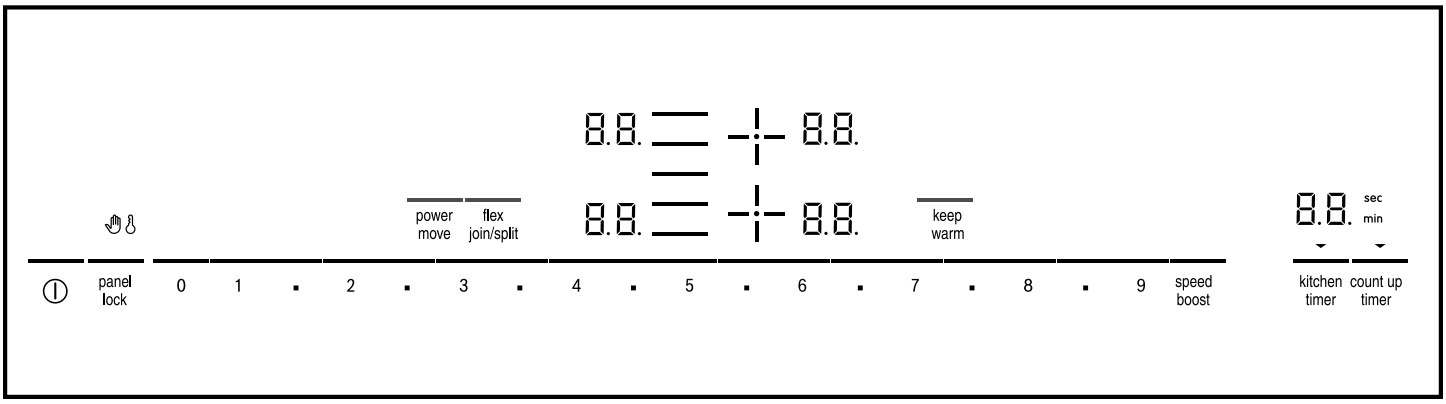
Touch key	Function
◯	Select cooking zone
Panel Lock	Wipe protection / Panel lock
Speed Boost	SpeedBoost® function
Auto Chef	AutoChef® frying sensor function
low / **min** / **med** / **max**	AutoChef® levels Press number above level indicator
Timer	Kitchen timer

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

Displays - 800 Series
The displays show active settings and functions.

Display	Name
0	Cooktop ready
1 - 9	Power levels
•	Indicated function active
-	Cooking zone selected
H/ h	Residual heat indicator
b	SpeedBoost® function active
A	AutoChef® active
min / **low** / **med** / **max**	AutoChef® frying level
00	Timer value
min	Timer indicator

Cooktop control panel - Benchmark® Series



Touch keys - Benchmark Series
Touch keys are touch sensitive areas. Touch a symbol to activate the corresponding function.
- The indicators above the touch keys that currently can be selected light up.
- The touch keys for functions that currently cannot be selected do not light up.
- The indicators for selected functions or cooking zones light up brighter.

Touch key	Function
⏻	Main switch
0 1 ■ 2 ■ 3 ■ ... ■ 9	Settings area
panel lock	Wipe protection / Panel lock
speed boost	SpeedBoost® and Short Boost function
power move	PowerMove® function
flex join/split	FlexInduction® flexible cooking zone
kitchen timer	Kitchen timer
count up timer	Count-up timer
keep warm	Keep warm function

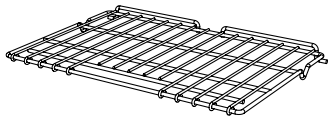
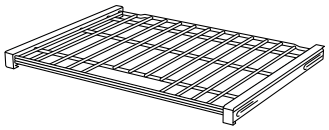
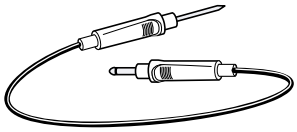
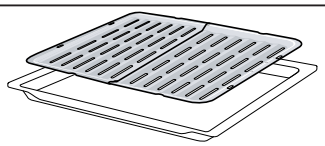
Notes
- Keep the controls clean and dry. Moisture can impair the function of the controls.
- Do not place cookware close to the displays and sensors. The electronics may overheat.

Displays - Benchmark Series
The displays show active settings and functions.

Display	Name
0	Cooktop ready
1 - 9	Power levels
H/ h	Residual heat indicator
•	Indicated function active
b	SpeedBoost® funciton active
Pb	Short Boost function active
00	Kitchen timer value
000	Count-up timer value
L	Keep warm function active
	Wipe protection active
	Panel lock active

5 Accessories

Only use original accessories. These are designed especially for your appliance.

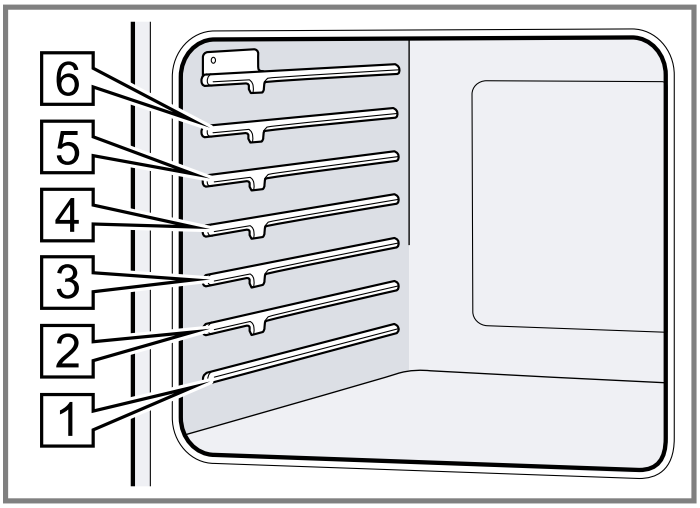
Accessories		Use
Wire rack		■ These racks can be used for most cooking. ■ You can use multiple racks at the same time. **Note:** Do not clean using the **Self Clean** function.
Telescopic rack		Use with heavier dishes to make placement into the oven easier. **Note:** Do not clean using the **Self Clean** function.
Meat probe and plug		The meat probe can be used to determine the internal temperature of many foods, especially meats and poultry. **Notes** ■ Do not clean using the **Self Clean** function. ■ Do not clean in the dishwasher.
Broiler pan and grid		Use for broiling and roasting. **Note:** Do not clean using the **Self Clean** function.

5.1 Other accessories

You can purchase other accessories from our customer service, specialist retailers or online.
You will find a comprehensive range of products for your appliance in our brochures and online:
www.bosch-home.com
Accessories are appliance-specific. When purchasing them, always give the exact designation (E no.) of your appliance.
You can find out which accessories are available for your appliance in our online shop or from our customer service.

5.2 Rack positions

Your oven has six rack positions. The rack positions are counted from bottom to top.
Use rack positions 1 through 6 only. DO NOT attempt to use the top guide to support an oven rack.



Rack position	Best for
6	Broiling hamburgers and 1" (2.5 cm) steaks
5	Broiling 1½" (4 cm) steaks, toasting bread, broiling most meats, melting cheese
4	Thicker meats
3	Broiling poultry, most baked goods on a cookie sheet or baking pan using a single rack, includes frozen convenience foods, cakes, casseroles, frozen pizza
2	Small roasts or poultry, Bundt[1] cakes, pies, breads
1	Large roasts, turkey, angel food cake

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

5.3 Safe use of oven racks

For your safety, follow these recommendations on how to use the oven racks correctly.

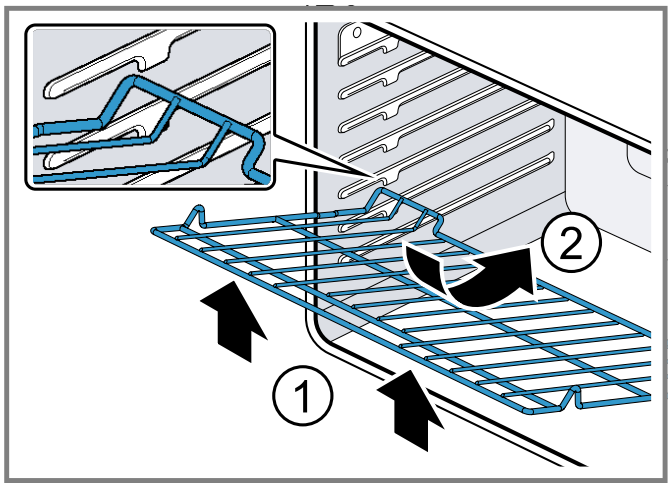
⚠ CAUTION
The oven racks and the oven cavity surfaces become very hot during cooking.
- ▸ Place oven racks in the desired positions before turning oven on.
- ▸ Always use oven mitts when the oven is warm.
- ▸ If a rack must be moved while the oven is hot, do not let oven mitts contact hot heating elements.
- ▸ Use caution when removing oven racks from the lowest rack position to avoid contact with the hot oven door.

⚠ CAUTION
To avoid possible injury or damage to the appliance, ensure oven rack is installed exactly per installation instructions and not backwards or upside down.

5.4 Inserting the wire rack

Requirement: You have read the recommendation on → *"Safe use of oven racks", Page 17*.

1. Grasp the rack firmly on both sides.
2. Tilt the rack up to allow the stop into rack guide ① .
3. Bring the rack to a horizontal position and push it in the rest of the way ②.

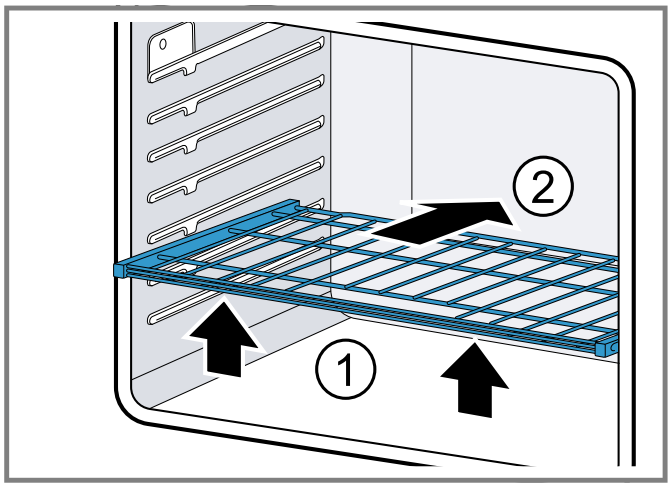


The rack should be straight and flat, not crooked.

5.5 Inserting the telescopic rack

Requirement: You have read the recommendation on → *"Safe use of oven racks", Page 17*.

1. Slide the rack in evenly until the rear of the rack is about 2" (5 cm) from the back of the oven.
2. Tilt the front of the rack up about 3/4" (2 cm) ① and finish pushing the rack all the way back ②.



Note: Avoid striking the oven light cover glass when pushing the rack into position.

✔ The back of the telescopic rack drops in to place.

3. Pull the rack forward to engage the bottom of the rack onto the rear of the rack position guide.
4. Lower the front of the rack to finish seating it on the rack guide. The rack should feel stable when properly seated.
5. Slide the movable part of the telescopic rack in and out a few times to make sure it is able to move freely and that the non-moving part of the telescopic rack is securely anchored.

6 Before using for the first time

Carry out these steps before using your appliance.

- The appliance must be properly installed by a qualified service provider before use.
- Read and understand all safety precautions → *Page 3* and information in the User Manual prior to operating.
- This User Manual covers several models. Not all features are available on all models.

6.1 Cleaning the appliance before using it for the first time

Clean the oven cavity and accessories before using the appliance to prepare food for the first time.

1. Remove all packaging materials from the oven cavity. For double ovens, check both oven cavities.
2. Before heating the appliance, wipe the smooth surfaces in the oven cavity with a soft, damp cloth.
3. Keep the room ventilated while the appliance is heating.
4. Set the heating mode and temperature.

Heating mode	Convection bake
Temperature	maximum
Duration	1 hour

5. Switch off the appliance after the specified cooking time.
6. Wait until the oven cavity has cooled down.
7. Clean the smooth surfaces with soapy water and a dish cloth.
8. Clean the accessories using soapy water and a dish cloth or soft brush.

✔ There may be a slight odor during first uses. This is normal and will disappear.

6.2 Setting the clock

Requirement: The oven is in standby mode.

1. Press **Settings**.

✔ The display shows "SET CLOCK".

2. Press **enter**.
3. Use the numeric keypad to enter the desired time.

   The numbers fill in from right to left. To enter 10:45, type 1, 0, 4, 5.
4. Press **enter**.

7 Oven operation

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

7.1 Setting the heating mode and temperature

1. Press the button for the desired heating mode.
✔ The heating mode and the default temperature are displayed.
✔ The temperature flashes to show it can be edited.
2. If desired, enter a temperature using the numeric keypad.
3. Press **Enter**.
✔ The oven begins to preheat. The "preheating" is displayed and the preheat bar begins to fill up until the set temperature is reached.

7.2 Turning the oven off

▸ Press **Oven Clear/Off**.
✔ The oven turns off and the clock is displayed.

7.3 Temperature range by heating mode

Heating mode	Lowest in °F (°C)	Highest in °F (°C)
Bake	100 (38)	550 (285)
Roast	100 (38)	550 (285)
Broil (low, high)	450 (230)	550 (285)
Warm	150 (65)	225 (105)
Proof	85 (30)	125 (52)
Convection bake	100 (38)	550 (285)
Convection multi-rack/True convection	100 (38)	550 (285)
Convection roast	100 (38)	550 (285)
Pizza	100 (38)	550 (285)
Convection broil (low, high)	450 (230)	550 (285)

7.4 Heating time limitation

The maximum heating time is limited. If you forget to turn off the oven, it turns off automatically after a set period of time. The maximum time for Sabbath mode is 74 hours. For all other heating modes the maximum allowed time is 24 hours.

Temperature °F	Temperature °C	Max. time allowed without activity
100 - 200	30 - 120	24 hours
201 - 550	121 - 300	12 hours

7.5 Fast preheat

With this function you can shorten the time the oven needs to reach the set temperature.
Fast preheat is available for the following heating modes:
- bake
- true convection / convection multi-rack
- convection bake
- convection roast
- pizza

Fast preheat is not available for the following heating modes:
- roast
- broil
- convection broil
- proof
- warm

Setting fast preheat

1. Set the desired heating mode.
2. Enter the desired temperature using the numeric keypad.
3. Press **Fast Preheat**.

   Note: If fast preheat is not allowed for the selected heating mode an error tone sounds.
4. To turn off fast preheat press **Fast Preheat** again.

7.6 Meat probe

The meat probe measures the internal temperature of the food. You can set a core temperature and the heating mode turns off automatically as soon as the set temperature is reached.
- The meat probe can be used with the heating modes bake, roast, and all convection modes, except convection broil.
- The probe function is not available when an oven timer has been set.
- You can set a temperature between 100°F (40 °C) and 200°F (100 °C). If you enter a temperature outside this range, an error is displayed.
- The current and target temperature of the probe are displayed in the format “105/180”. The current temperature will display "<80" until the food temperature reaches 80°F.
- The probe temperature is updated in increments of 5° during the cooking process.
- Do not store the probe in the oven cavity.

Inserting the meat probe

Requirements

- Food must be completely thawed before inserting the probe into the meat.
- The probe ships with a black plastic safety cap over the pointed metal end of the probe. The cap must be removed prior to use.

1. Insert the tip of the probe in the middle and thickest part of the meat or the breast for poultry. Make sure the probe is not touching fat, bone or parts of the oven or the pan.

   Always use the handle of the probe for inserting and removing.
2. Insert the plug of the probe into the socket at the side of the oven cavity.

Setting the meat probe

Requirement: → *"Inserting the meat probe", Page 20*

1. Set the desired heating mode and temperature.
2. Press **Probe**.

✔ and "SET PROBE TEMP" is displayed.
✔ A three digit input prompt "- - -" blinks on the display.

3. Set the desired core temperature with the numeric keypad.
4. Press **Enter**.

✔ The current and target temperature of the probe are displayed.
✔ When the set probe temperature is reached, the heating mode turns off. "COOKING COMPLETE" blinks in the display. An alarm tone sounds every 10 seconds for 2 minutes.

5. Press **Oven Clear**/**Off** or remove the probe to turn off the display.
   - Always use the handle of the probe for inserting and removing.
   - The probe becomes hot during use. Always use potholders to remove the probe.

✔ The display goes to standby mode.

7.7 Turning the panel lock on or off

With the panel lock you can disable all touch keys on the control panel.

Requirement: The oven is in standby mode.

1. Press and hold **Panel Lock** for 3 seconds.
2. Press and hold **Panel Lock** again for 3 seconds to turn off the panel lock.

✔ The display returns to standby mode.

7.8 Kitchen timer

The kitchen timer is a countdown timer that has no affect on oven heating.
You can set a kitchen timer value up to 99:59 hours.

Setting the kitchen timer

1. Press **Kitchen Timer**.

✔ 0:00 blinks in the display.

2. Enter the desired timer value in H/MM format using the numeric keypad.
3. Press **Enter**.

✔ The timer starts to count down.
✔ When the kitchen timer has counted down an alarm tone sounds for 2 minutes.
✔ Press **Kitchen Timer** to cancel the timer or to turn off the alarm tone.

Editing the kitchen timer

1. Press **Kitchen Timer**.

✔ The current timer value blinks and can be edited.

2. Enter the desired timer value using the numeric keypad.
3. Press **Enter**.

7.9 Oven timer

If you set an oven timer, operation of the oven stops automatically once this time has elapsed.

Setting the oven timer

The oven timer automatically ends a heating mode after a set period of time.

Note: The oven timer is not available for the heating modes broil, convection broil, proof, or self clean.

1. Set a heating mode and temperature.
2. Press **Oven Timer**.
3. Press **Enter**.
4. Enter the desired timer value in H/MM format using the numeric keypad.
5. Press **Enter**.

✔ The oven timer starts to count down.
✔ When the oven timer reached 0:00 the cooking mode ends and "OVEN TIMER FINISHED" is displayed.
✔ The oven timer alarm tone sounds every 10 seconds for 2 minutes.

7.10 Sabbath mode

The Sabbath mode enables those of particular faiths to use their ovens on the Sabbath.

- Sabbath mode is only available in bake mode.
- The temperature range may be set between 100°F (38 °C) and 450°F (230 °C).
- You can set a duration of up to 74 hours.
- Kitchen timer, oven timer or probe feature are not available in Sabbath mode.
- Pressing any of the buttons while the oven is in Sabbath mode will have no effect.
- If the oven light is on when Sabbath Mode is set, the light remains on. If it is off when Sabbath Mode is set, the light remains off.

Setting Sabbath mode

Requirement: No kitchen timer or oven timer is running, otherwise the display indicates that Sabbath mode is not available.

1. Set **Bake** mode and a temperature within the allowed temperature range.
2. Press **Enter** to start the heating mode.

   If you want to use Sabbath mode for the warming drawer, set the warming drawer temperature before you continue.

3. Press and hold **Oven Timer** for 5 seconds.
✔ In the Sabbath mode timer the default value 74:00 hours blinks.
4. Set the desired time using the numeric keypad. If you want to keep the default value you do not have to enter anything.
5. Press **Oven Timer**.
✔ Sabbath mode begins. If you do not press **Enter** within 5 seconds Sabbath mode auto starts.
✔ "x" is displayed.
✔ "x"is displayed in the temperature display.
✔ The timer counts down until it reaches :00, then "x" is displayed.
✔ The heating mode ends, but the oven stays in Sabbath mode. No changes can be made at this point.

Tip: You can change the temperature while Sabbath mode is running. Enter the desired value with the numeric keypad and press **Enter**. There is no visual or audible response to the input.

Canceling Sabbath mode

▸ Press **Oven Clear**/**Off**.
✔ Sabbath mode is ended.

7.11 Basic settings

You can configure your appliance to meet your needs.

Overview of the basic settings

Here you can find an overview of the basic settings and factory settings. The basic settings depend on the features of your appliance.

Menu item	Description	Settings
1	Temperature unit	■ °F[1] ■ °C
2	Display brightness	■ High[1] ■ Medium ■ Low
3	Volume	■ High[1] ■ Medium ■ Low
4	Clock mode	■ 12-hour/12HR[1] ■ 24-hour/24HR
5	Auto convection conversion Decreases the set oven temperature by 25°F for convection bake and convection multi-rack/true convection heating modes.	■ On ■ Off[1]
6	Button beep Tone when a button is pressed.	■ On[1] ■ Off
7	Standby clock display	■ On[1] ■ Off
8	Language	■ EN[1] ■ FR
9	Temperature offset Sets the temperature offset value for bake, convection bake, roast, convection roast and convection multi-rack/true convection. When an offset value is entered, the actual oven temperature is increased or decreased by this value. This feature is useful if food is either too brown or too light.	Between +/- 35°F (+/- 19 °C) in 1° increments 0[1]

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

Changing the basic settings

1. Press **Settings**.
✔ The display shows "SET CLOCK".
2. Press **Settings** to enter the settings menu.
3. Press **Settings** to cycle through the settings list.
4. Press **Enter** to access the menu for a setting.
5. Enter the desired value with the numeric keypad.
✔ The new value is automatically accepted as the display reverts from edit mode back to standby mode.
6. Press **Oven Clear**/**Off** to leave the basic settings menu.

Oven temperature offset

The oven is calibrated to provide accurate results. This feature is useful if you prefer your foods lighter or darker.

- When an offset temperature is selected, the actual oven temperature is raised or lowered by this value.
- Do not use residential oven thermometers to evaluate oven temperatures as they will fluctuate throughout cooking.

- You can set a temperature offset from the factory baseline. Each time you enter the temperature offset in the basic settings menu, the factory baseline temperature is restored so you can set a new offset value.

Auto convection conversion

Convection bake and convection multi-rack modes require a 25°F reduction in temperature. Auto convection conversion reduces the temperature you enter automatically.

- Simply enter the package or recipe temperature when setting the mode. The control calculates the correct temperature and it is shown in the display.

7.12 General tips for heating modes

How to use bake mode

Use the bake mode to prepare a variety of food items, from pastries to casseroles.
Refer to recipe or package directions for oven temperature and baking time.

Note

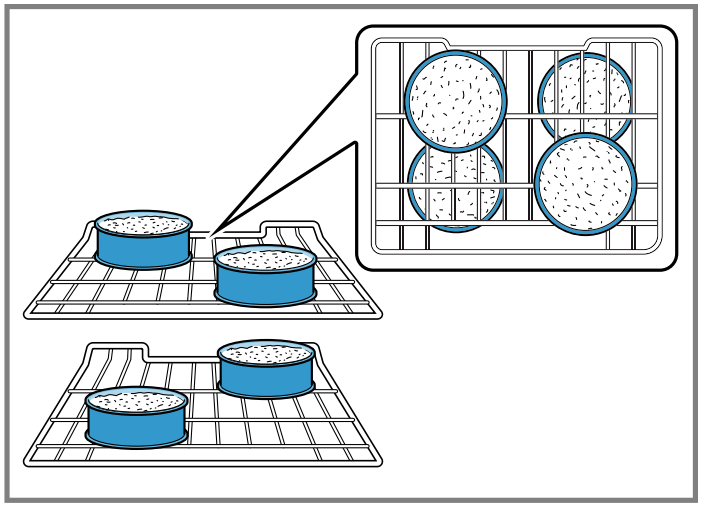
- Fully preheat the oven before baking items like cakes, biscuits and breads.
- Use the convection bake function for best results when baking cookies on multiple racks.
- Allow at least 2" (5 cm) of space between bakeware for proper air circulation.
- Dark or dull bakeware absorbs more heat than shiny bakeware, resulting in dark or over browned foods. It may be necessary to reduce oven temperature or cook time to prevent overbrowning of some foods.
- Shiny pans are recommended for cakes, cookies, and muffins.
- Do not open oven door often. Opening the door will reduce the temperature in the oven and may increase cook time.

How to use convection bake mode

Use the convection bake mode for bar cookies and breads. This mode takes advantage of the bottom heat, yielding a better crust on baked items.
The benefits of convection bake include a slight decrease in cook time and a higher dough volume, for example yeast items rise higher with this mode.

Note

- **Conv Bake** is the best function to use for baking cakes.
- Reduce recipe temperature by 25°F. Refer to the cooking chart.
- Place food in shallow, uncovered pans, such as cookie sheets without sides.
- If baking more than one pan on a rack, allow at least 1" to 1½" (2.5 to 4 cm) of air space around the pan.
- Allow at least 2" (5 cm) of space between bakeware for proper air circulation.
- For cakes use rack positions 2 and 5. Stagger pans so that one is not directly above the other.



How to use convection multi-rack/true convection mode

Use convection multi-rack or true convection for cooking individual serving-sized foods such as cookies and biscuits. It is also good for cooking on multiple racks (2 or 3) at the same time.
The benefits of convection multi-rack include even browning and time savings as a result of using multiple racks at one time.

Note

- Baking cookies is possible on 6 racks simultaneously. In this case, the baking time increases slightly.
- Reduce recipe temperature by 25°F if auto convection conversion is not activated.
- Place food in low-sided, uncovered pans such as cookie sheets without sides.
- If baking more than one pan on a rack, allow at least 1" to 1½" (2.5 to 4 cm) of air space around the pan.
- Stagger pans so that one is not directly above the other.

How to use pizza mode

Note
Follow these recommendations:

- There might be a slight decrease in baking time. Check before minimum package time.
- When baking a frozen pizza: For a crispy crust, place directly on the rack. For a softer crust, use a pizza pan.
- When proofing pizza dough, coat dough with olive oil and cover it in a bowl tightly with plastic wrap to prevent crust formation.
- If par baking handmade pizza dough, prick the dough with a fork before baking.
- If using a pizza pan, choose a dark, perforated pan for a more crisp crust and a non-perforated pan for a softer crust.
- Preheat baking stones following manufacturer's recommendations while the oven is preheating.
- Bake homemade pizzas on rack position 2 in the center of the rack.
- Follow manufacturer's directions for frozen pizza.
- The convection fan cycles on and off when using pizza mode.

How to use roast mode

Use roast mode for large cuts of meat and poultry.

Note

- Preheating the oven is not necessary.

- Use a high-sided broil pan or roasting pan. Cover dish with a lid or foil for less tender cuts of meat.
- For less tender cuts of meat, add liquids, such as water, juice, wine, bouillon or stock for flavor and moisture.
- Roasting bags and using a liquid are suitable for use in this mode.
- When roasting whole chicken or turkey, tuck wings behind back and loosely tie legs with kitchen string.

How to use convection roast mode

Use the convection roast mode for preparing tender cuts of meat and poultry. It is also suitable for roasting vegetables.
The benefits of convection roast mode include as much as 25% faster cooking than non-convection modes and rich, golden browning.

Note
- Preheating the oven is not necessary.
- Use the same temperature as indicated in the recipe.
- Check doneness early, since roasting time may decrease.
- Do not cover meat or use cooking bags.
- Use a broil pan with a rack and grid or a shallow, uncovered pan with a rack for roasting.
- Use a meat thermometer to determine the internal temperature of the meat.
- If the meat is browned to your liking, but is not yet done, foil can be placed over the meat to prevent overbrowning.
- Let meat stand covered with foil 10-15 minutes after removing it from the oven.

How to use convection broil mode

Use the convection broil mode for cooking thick, tender cuts of meat, poultry and fish. Convection broil is not recommended for browning breads, casseroles and other foods.
In addition to the benefits of standard broiling, convection broiling is faster.

Note
- Always use convection broil with the oven door closed.
- Preheat the oven for 3 to 4 minutes. Do not preheat for more than 5 minutes.
- Steaks and chops should be at least 1½" (4 cm) thick.
- Use the broil pan and grid or a deep pan with a metal rack, for broiling.
- Do not cover the broil grid with foil. It is designed to drain fats and oils away from the cooking surface to prevent smoking and spattering.
- Turn meats once during the recommended cook time. Fish does not need to be turned.
- Never use heat-proof glass, such as Pyrex®; it cannot tolerate the high temperature.

How to use proof mode

Use the proof mode to raise yeast dough.

Note
- Start with a cool oven when using the proof mode.
- Allow frozen dough to thaw first.
- The ideal temperature for proofing will be maintained until the mode is turned off. Dough has proofed when it has doubled in size.
- Loosely cover the bowl or pan and use any rack that accommodates the size of the container.
- Keep the door closed and use the oven light to check the rising of the dough.

Size	Time in min.
Loaf, 1 lb (4.5 kg)	60 - 75
Rolls, 0.1 lb (50 g)	30 - 45

How to use warm mode

Use the warm mode to keep hot, cooked foods at serving temperature.

⚠ CAUTION
Food may spoil when kept warm for too long.
- ▸ Do not use the warm mode to heat cold food.
- ▸ Be sure to maintain proper food temperature. The USDA recommends holding hot food at 140°F (60 °C) or warmer.
- ▸ DO NOT warm food longer than one hour.

Note
- ALWAYS start with hot food. DO NOT use this mode to heat cold food other than for crisping crackers, chips, and dry cereal.
- Serving dishes, plates, and cups may be kept warm with this mode.
- Foods that must be kept moist should be covered with a lid or aluminum foil.
- Aluminum foil may be used to cover food. Use only heat-safe dishes.
- DO NOT open the oven door unnecessarily. Opening the door will reduce the temperature of the oven.
- When keeping cooked food warm, allow time for the oven to preheat before placing the item in the oven.

7.13 Getting the best results

- Minimize opening the oven door.
- Use the rack position recommended by the recipe.
- Use the bakeware recommended in the recipe.
- Store pans outside the oven. An extra pan without food affects the browning and cooking.
- The type of pan used affects the browning.
  - – For tender, golden brown crusts, use light non-stick/ anodized or shiny metal pans.
  - – For brown crisp crusts, use dark non-stick, anodized or dark, dull metal pans or glass bakeware. These may require lowering the bake temperature 25°F.

Preheating the oven

- Most cooking times in recipes are designed for a preheated oven and require that the oven already be at a certain temperature before cooking starts. Refer to your recipe for preheating recommendations.
- Preheating time depends on the temperature setting and the number of racks in the oven.

Bakeware type

- Metal bakeware with or without a non-stick finish, heat-proof glass, glass-ceramic, pottery, or other utensils are suitable for the oven.
- Suitable cookie sheets have a small lip on one side. Heavy sheets or those with more than one side may affect the baking time.

Pan placement

- Allow at least 1" (2.5 cm) of space between the pans and the oven walls so heat can circulate around each pan.

- Stagger bakeware so that one is not directly above another. Allow 1½" (4 cm) above and below each pan.

High altitude baking

When cooking at high altitudes, recipes and cooking times will vary. For accurate information, go to www.csuextstore.com, or write to the Extension Service, Colorado State University, Fort Collins, Colorado 80521. There may be a cost for the guides. Specify which high altitude food preparation guide you prefer: general information, cakes, cookies, breads, etc.

Condensation

It is normal for a certain amount of moisture to evaporate from the food during any cooking process. The amount depends on the moisture content of the food. The moisture will condense on any surface cooler than the inside of the oven, such as the control panel.

8 Cooktop operation

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

8.1 Turning the cooktop on

- ▸ Press the cooktop main switch.
- ✔ The indicator above the cooktop main switch turns on.
- ✔ The symbols for the cooking zones and functions available at this time light up.
- ✔ 0 lights up in the cooking zone displays.

8.2 Turning the cooktop off

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

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

8.3 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.

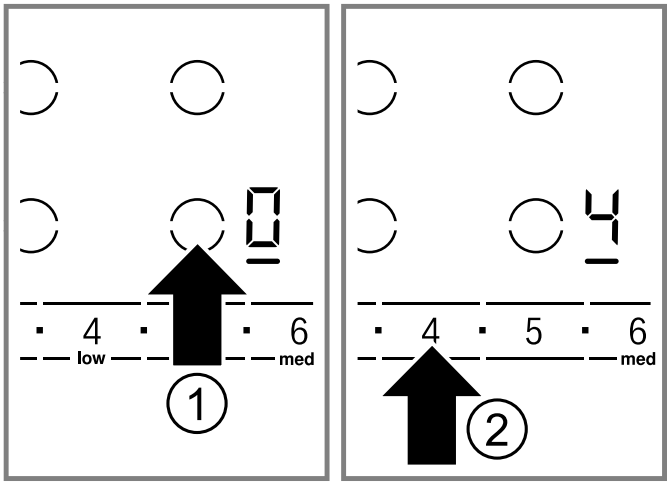
Setting	Power level
1	lowest power level
9	highest power level
■	Intermediate setting for all power levels Depending on your model, the intermediate level is displayed on the cooking zone display ■ as a dot, for example 4. lights up when you set the intermediate level between power level 4 and 5. ■ as .5, for example 4.5

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

Setting the power level - 800 Series

Requirement: The cooktop is turned on.

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

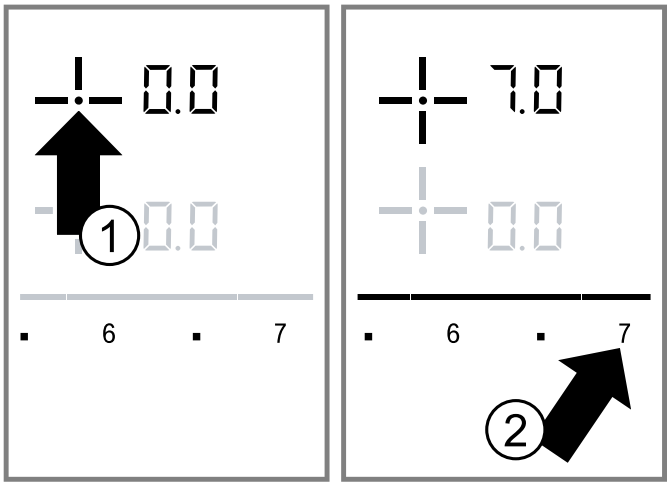


Press ■ to set an intermediate level.

Setting the power level - Benchmark® Series

Requirement: The cooktop is turned on.

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



Press ■ to set an intermediate level.

Changing the power level

1. Select the desired cooking zone.
2. Set the power level in the settings area.

Turning the cooking zone off

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

General tips

Notes

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

8.4 Recommended cooking settings

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

- Select heat level 8 or 9 for bringing to a boil or initial frying.
- Stir thick liquids occasionally.
- Food that needs to be seared quickly, or food which loses a lot of liquid during initial frying, is best seared in several small portions.
- When you cook with a lid on, turn the heat setting down as soon as steam escapes between lid and cookware.
- Keep the lid on the cookware after cooking until you serve the food.
- When you cook with a pressure cooker, observe the manufacturer's instructions.
- Do not cook food for too long or in too much water. Otherwise the nutrients will be lost. You can use the kitchen timer to set the optimum cooking time.
- Do not heat oil or grease until it smokes. You will achieve healthier cooking results.
- When you brown food, fry small portions one after the other.
- Cookware may become very hot during cooking. We recommend the use of pot holders.

Cooking charts

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

⚠ CAUTION

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

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

Melting

Type of food	Power level
Chocolate	1.5
Butter	1.0 - 2.0

Heating

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

[1] Cook without lid

Simmering

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

[1] Ongoing cooking without lid

Cooking

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

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

Frying

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

[1] Turn the food several times.

Deep-fat frying

Fry in 1-2 qt. oil without a lid.

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

Keep warm

Tomato sauce	1.5

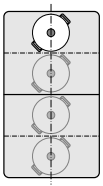
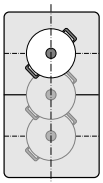
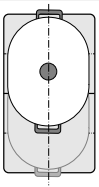
8.5 FlexInduction™ cooking zone

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

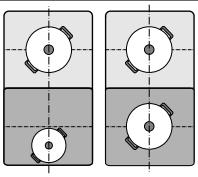
Cookware recommendations for the flexible cooking zone

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

Flexible cooking zone as one large cooking zone

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

Flexible cooking zone as two separate cooking zones

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

Using the flexible zone as two separate cooking zones

▸ Make the settings for each cooking zone independently.

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

Activating the FlexInduction™ function

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

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

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

Changing the power level for the flexible cooking zone

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

Adding cookware to the flexible cooking zone

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

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

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

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

Deactivating the FlexInduction™ function

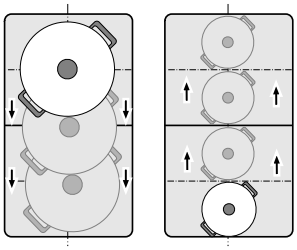
1. Select one of the two cooking zones of the flexible cooking zone.
2. Press **flex join**/**split**.

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

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

8.6 PowerMove® function

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



Preset power levels

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

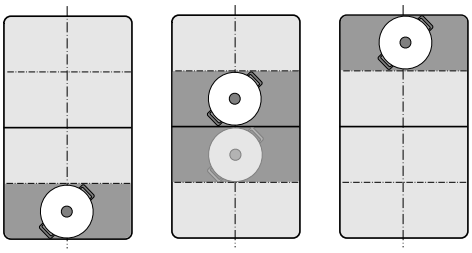
General information for using this function:

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

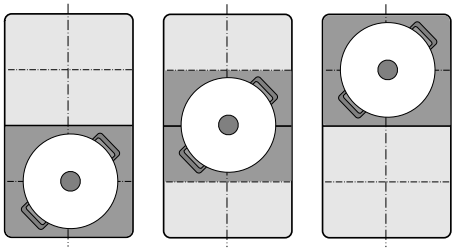
Cooking areas for PowerMove® function

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

Cooking areas for small pans



Cooking areas for large pans



Activating PowerMove®

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

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

Changing the power level for PowerMove®

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

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

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

Deactivating PowerMove®

▸ Press **power move**.

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

Notes

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

8.7 Kitchen timer

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

Setting the kitchen timer - 800 Series

⚠ 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 - 800 Series

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

Setting the kitchen timer - Benchmark® Series

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

1. Press **kitchen timer**.

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

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

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

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

Changing or canceling the kitchen timer - Benchmark Series

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

8.8 Count-up timer

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

Starting the Count-up timer

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

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

Canceling the Count-up timer

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

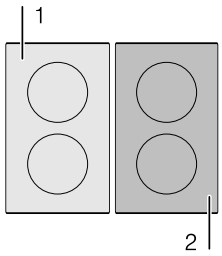
8.9 SpeedBoost®

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

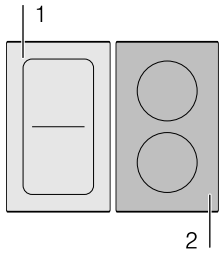
Restrictions for using the SpeedBoost® function

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

800 Series



Benchmark® Series



Activating SpeedBoost®

1. Select the desired cooking zone.
2. Touch **speed boost**/**Speed Boost**.
- ✔ b lights up in the cooking zone display.

Deactivating SpeedBoost®

1. Select the required cooking zone.
2. Press **speed boost**/**Speed Boost**.
- ✔ b goes out.
- ✔ The cooking zone switches to power level 9.

Notes

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

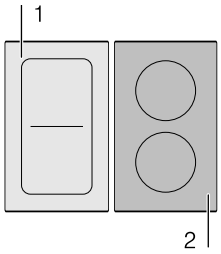
8.10 ShortBoost

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

- Always use cookware that has not been pre-heated.
- Use cookware with a flat base.
- Do not use cookware with a thin base.
- Never leave empty cookware, oil, butter or lard to heat up unattended.
- Do not place a lid on the cookware.
- Place the cookware on the center of the cooking zone.
- Ensure that the diameter of the base of the cookware matches the size of the cooking zone.
- Refer to the information on cooking with induction for information on the type, size and positioning of the cookware. → *Page 33*

Restrictions for using the ShortBoost function

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



Activating ShortBoost

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

1. Select the desired cooking zone.
2. Press **speed boost** twice.
- ✔ P.b lights up on the cooking zone display.

Deactivating ShortBoost

The function is turned off automatically after 30 seconds. You can turn it off manually before that.
1. Select the desired cooking zone.
2. Press **speed boost**.
- ✔ P.b goes out.
- ✔ The cooking zone switches to power level 9.

8.11 Keep warm

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

Activating the keep warm function

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

✔ Lo lights up on the cooking zone display.

Deactivating the keep warm function

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

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

8.12 AutoChef®

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

Advantages when using the AutoChef® function:

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

General notes for using the AutoChef® function:

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

Suitable pans for AutoChef®

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

Reference number	Special accessory
HEZ390210	Sensor frying pan Ø 6" (15 cm)
HEZ390220	Sensor frying pan Ø 7" (18 cm)
HEZ390230	Sensor frying pan Ø 8¼" (21 cm)

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

Conventional frying pans

⚠ CAUTION
When using a conventional frying pan observe the following notes.

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

Frying levels

The AutoChef® function offers 4 frying levels.

Frying level	Temperature	Suitable for
min	Low	Chicken breast, omelettes, french toast, hash browns, fried food in butter or olive oil
low	Medium-low	Thick pan-fried foods such as pork chop, hamburger, pancakes
med	Medium-high	Veal cutlet, ground meat, thin slices of meat, vegetables
max	High	Steaks medium-rare, fried boiled potatoes

Setting AutoChef®

⚠ CAUTION
Hot oil or fat may ignite.

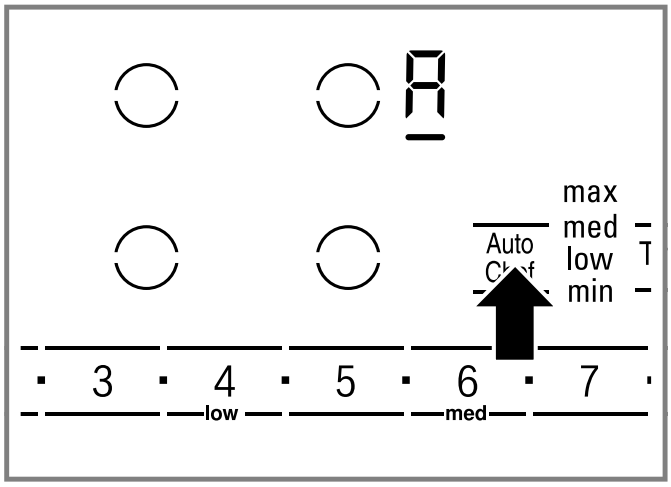
- ▸ Never leave hot fat or oil unattended.
- ▸ When you cover the pan with a lid, the automatic regulation will not work. You can use a mash splatter guard, it will not affect the automatic regulation.
- ▸ Only use fat or oil that is suitable for frying.
- ▸ When you are using butter, margarine, olive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

Requirements

- The cooktop is turned on.
- You have selected a suitable frying level from the chart.

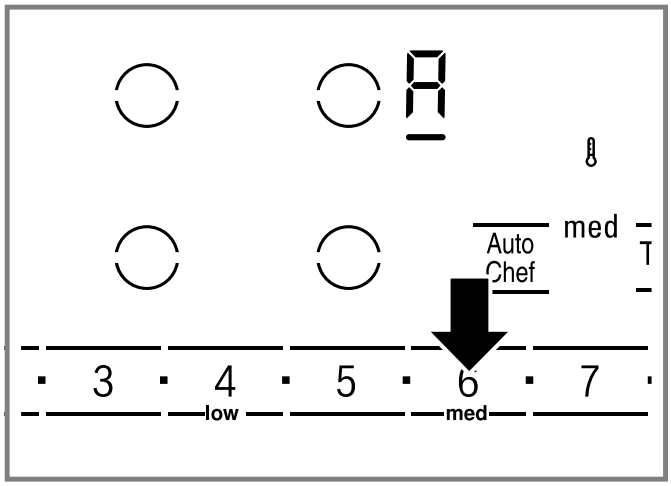
1. Place the frying sensor pan in the center of the cooking zone with the AutoChef® feature.
2. Select the cooking zone.

3. Press **Auto Chef**.



- ✔ A lights up on the cooking zone display.
- ✔ The frying levels light up.

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



- ✔ A blinks.
- ✔ The preheat icon lights up.
- ✔ When the set frying temperature is reached a beep sounds and A stops blinking.
- ✔ goes out.

5. Add the frying oil to the pan.
6. Add the ingredients.

   Turn the food over as usual to avoid burning.

Turning AutoChef® off

1. Select the cooking zone.
2. Press **Auto Chef**.

Frying recommendations

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

⚠ WARNING

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

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

Cooking tips

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

Meat

Food	Frying sensor level	Total cooking time from sound signal
Escalope, plain or breaded	med	6 - 10
Fillet	med	6 - 10
Chops	low	10 - 15
Cordon bleu	med	10 - 15
Steak, rare, 1¼" (3 cm) thick	max	6 - 8
Steak, medium, 1¼" (3 cm) thick	med	8 - 12
Poultry breast, ¾" (2 cm) thick	low	10 - 20
Raw or boiled sausages	low	8 - 20
Hamburgers, rissoles	low	6 - 30
Gyros, meat cut into strips	med	7 - 12
Ground meat	med	6 - 10
Bacon	min	5 - 8

Fish

Fried whole fish, such as trout	low	10 - 20
Fish fillet, plain or breaded	low - med	10 - 20
Scampi, shrimp	med	4 - 8

Egg dishes

Crêpes	max	-
Omelettes	min	3 - 6
Fried eggs	min - med	2 - 6
Scrambled eggs	min	4 - 9
Shredded raisin pancake	low	10 - 15
Frech toast	low	4 - 8

Potatoes

Fried potatoes, made from unpeeled boiled potatoes	max	6 - 12
French fries, made from raw potatoes	med	15 - 25
Potato pancakes	max	2,5 - 3,5
Glazed potatoes	low	15 - 20

Vegetables and legumes

Garlic, onions	min	2 - 10
Zucchini	low	4 - 12
Peppers, green asparagus	low	4 - 15
Mushrooms	med	10 - 15
Glazed vegetables	low	6 - 10

Frozen products

Escalope	med	15 - 20
Cordon bleu	med	10 - 30
Poultry breast	med	10 - 30
Chicken nuggets	med	10 - 15
Gyros, kebab	low	5 - 10
Fish fillet, plain or breaded	low	10 - 20
Fish sticks	med	8 - 12
Frying French fries	max	4 - 6
Stir-fries	low	6 - 10
Spring rolls	med	10 - 30
Camembert / cheese	low	10-15

Miscellaneous

Camembert / cheese	low	7 - 10
Dried ready meals	min	5 - 10
Croutons	low	6 - 10
Toasting almonds, nuts, pine nuts	med	3 - 15

8.13 Panel lock

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

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

Activating the panel lock

Requirement: The cooktop is turned off.

- Touch **panel lock**/**Panel Lock** for 4 seconds.
- ✔ The indicator over the panel lock key lights up for 10 seconds.
- ✔ The control panel is locked.

Deactivating the panel lock

Requirement: The cooktop is turned off.

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

Automatic panel lock

This function automatically activates the panel lock when you switch off the cooktop.
The automatic panel lock can be activated in the basic settings → *Page 32*.

8.14 Wipe protection

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

Activating the wipe protection

- Press **panel lock**/**Panel Lock**.
- ✔ The indicator above the panel lock key 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 the wipe protection

- Press **panel lock**/**Panel Lock**.
- ✔ The indicator above the panel lock key goes out.

8.15 Basic settings

You can configure your appliance to meet your needs.

Basic settings overview

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

Display	Function
c1	Panel lock 0 – Manual[1] 1 – Automatic 2 – Function deactivated
c2	Signal tones 0 – Confirmation signal and error signal are off. The main switch signal remains on. 1 – Only error signal is on. 2 – Only confirmation signal is on. 3 – Confirmation signal and error signal are on.[1]
c3	Display energy consumption 0 – Deactivated.[1] 1 – Activated.
c6	Duration of timer end signal 1 – 10 seconds[1] 2 – 30 seconds 3 – 1 minute
c7	Power management function. Limiting the total power of the cooktop. The available settings depend on the maximum power of the cooktop. 0 – Deactivated[1], 1 – 1.000 W minimum power 2 – 1.500 W ... 3 – 3.000 W recommended for 13 A 3. – 3.500 W recommended for 16 A 4 – 4.000 W 4. – 4.500 W recommended for 20 A ... 9 or 9. – Maximum power of the cooktop
c11	Changing the preset power levels for PowerMove® _9 - Preset power level for the front cooking zone. -5 - Preset power level for the middle cooking zone. ¯1 - Preset power level for the rear cooking zone.
c12	Results for suitability test for cookware 0 – Not suitable. 1 – Not ideal. 2 –Suitable.
c13	Configuring status of FlexInduction™ cooking zone when the cooktop is turned on 0 – As two independent cooking zones[1] 1 – As a joined cooking zone.
c0	Restore factory settings 0 – Off[1] 1 – Restore appliance to factory settings

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

Changing the basic settings

Requirement: The cooktop is turned off.

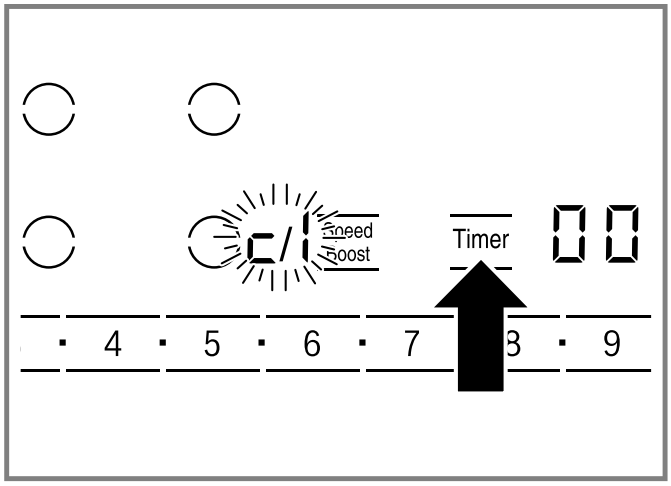
1. Turn on the cooktop.
2. Within the next 10 seconds, press **kitchen timer**/**Timer** for about 4 seconds.

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

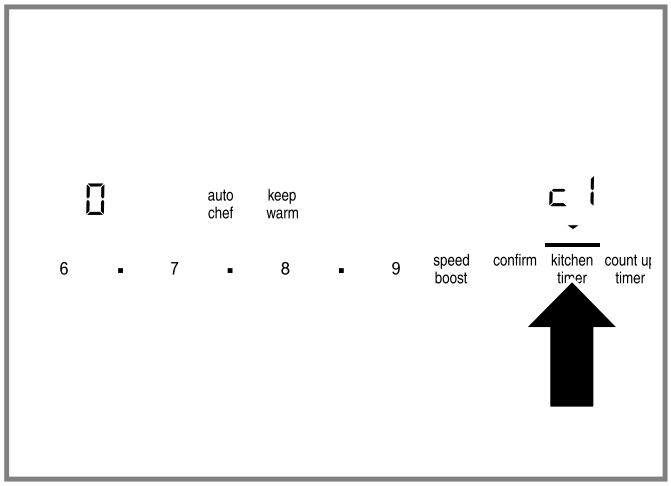
Product information	Display
Customer Support index (CI)	01
Production number	Fd
Production number 1	99

Product information	Display
Production number 2	05

3. Press **kitchen timer**/**Timer** to enter the basic settings menu.



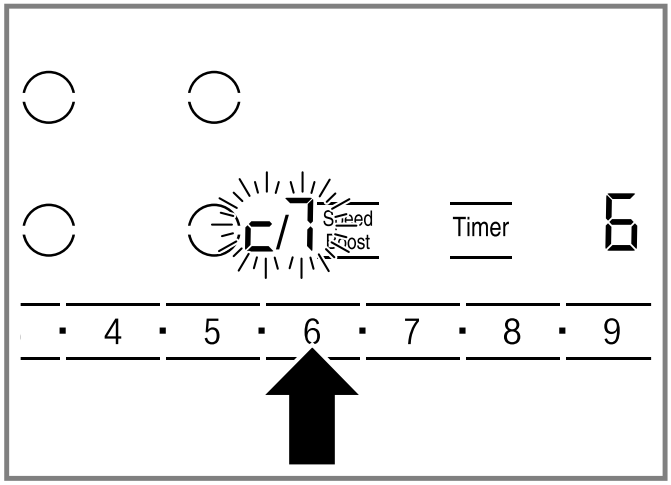
800 - Series



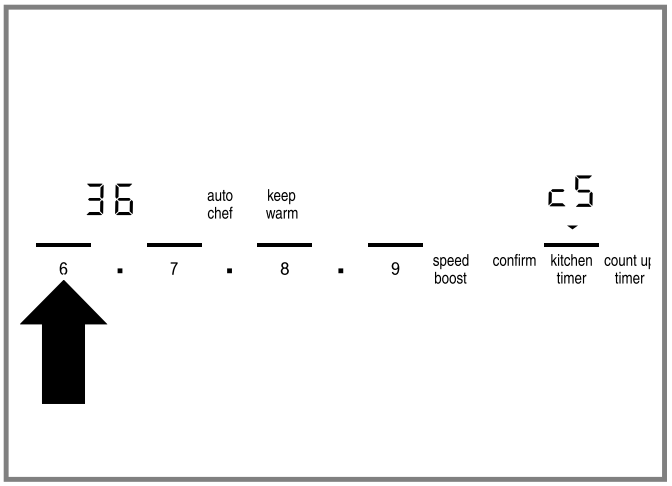
Benchmark® Series

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

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



800 - Series



Benchmark® Series

- ✔ The setting is saved.

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

8.16 Energy consumption display

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

8.17 PowerManager function

You can use the PowerManager function to set the total power of the cooktop.
The cooktop is set at the factory; the cooktop's maximum power is shown on the rating label. You can use this function to adjust the configuration to the requirements of each electrical installation.
In order to not exceed this set value, the cooktop automatically distributes the available power as needed between the cooking zones that are switched on.
While the PowerManager function is activated, the output of a cooking zone may temporarily fall below the nominal value. In order to not exceed this set value, the cooktop automatically distributes the available power as needed between the cooking zones that are switched on _. The appliance regulates and selects the highest power level automatically.
For more information, go to
→ *"Basic settings", Page 32*

8.18 Induction cooking

Advantages of induction cooking

Induction cooking is fundamentally different from traditional cooking methods, since the heat builds up directly in the cookware. This offers numerous advantages:

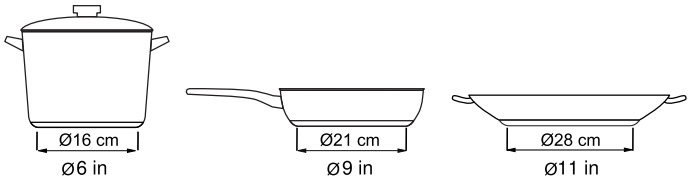
- Saves time when boiling and frying.
- Saves energy.
- Easier to care for and clean. Spilled food does not burn on as quickly.

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

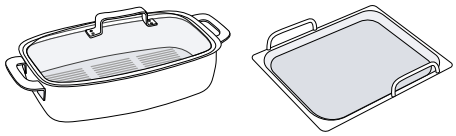
Cookware

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

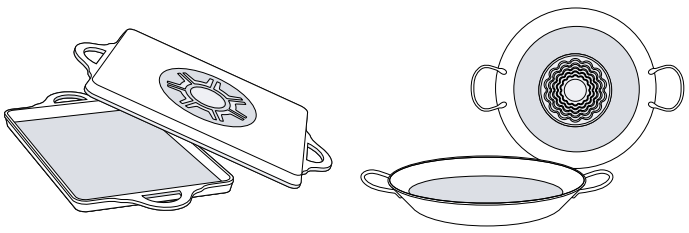
You can find additional information on which items of cookware are suitable for the induction cooking under
In order to achieve a good cooking result, ensure that the ferromagnetic area of the cookware base corresponds to the size of the cooking zone. If the cookware is not detected on a cooking zone,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



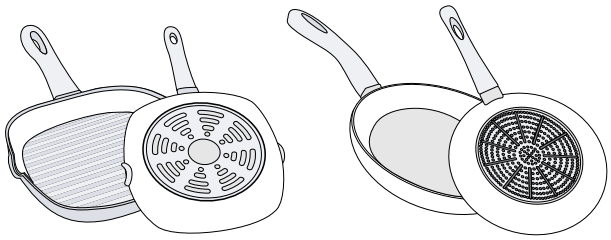
If you use the FlexZone as a single cooking zone, you can use larger cookware that is particularly suited to this zone. You can find additional information about the positioning of the appliances under .



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



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

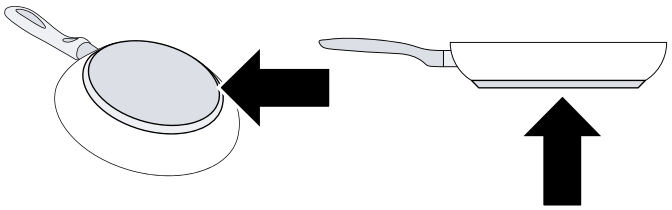


Unsuitable cookware

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

Composition of the cookware base

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



No cookware/cookware of an unsuitable size

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

Empty cookware or cookware with a thin base

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

Cookware detection

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

9 Warming drawer operation

The warming drawer will keep hot, cooked foods at serving temperature.
Always start with hot food. DO NOT use to heat cold food. It is safe to use the drawer to crisp crackers, chips or dry cereal and to warm plates.

⚠ CAUTION
To maintain food safety, follow these guidelines
- DO NOT use a warming drawer to heat cold food. It is safe to use the drawer to crisp crackers, chips or dry cereal and to warm plates.
- Be sure to maintain proper food temperature. The USDA recommends holding hot food at 140°F or warmer.
- DO NOT leave food in the warming drawer for more than one hour before or after cooking.
- Plastic containers, plastic wrap or aluminum foil can melt if in direct contact with the drawer or a hot cooking container. If it melts onto the drawer, it may not be removable.

The warming drawer has a push-to-open (PTO) mechanism. Press on the center of the warming drawer front panel to open it.

9.1 Warming drawer levels

You can set 3 different heating levels for the warming drawer.
For best results, preheat the warming drawer when warming food.

Level	Preheat time in min.
LOW	10
MED	15
HIGH	20

9.2 Turning the warming drawer on

You can operate the warming drawer with the oven control panel.
1. Press **Warming Drawer**.
✔ The default level med is displayed.
2. Press **Warming Drawer** to cycle the available warming drawer settings.
3. Press **Enter** to confirm.
✔ The warming drawer icon is displayed below the clock.

9.3 Turning the warming drawer off

- Press **Warming Drawer**.
✔ The warming drawer symbol turns off.

9.4 Using the warming drawer in Sabbath mode

You can use the warming drawer in Sabbath Mode, while the oven is in Sabbath mode. It is not possible to run Sabbath Mode only in the warming drawer.
1. Set the desired warming drawer temperature.
2. Set Sabbath mode for the oven cavity.
→ *"Sabbath mode", Page 20*
✔ The warming drawer and oven will operate in Sabbath mode until the oven timer reaches zero.

9.5 Warming empty serving bowls and plates

Requirements
- Do not preheat drawer prior to placing dishes.
- Use only heat-safe dishes.

1. Place empty plates or dishes in the cold warming drawer.
2. Select the warming drawer temperature "LOW".
3. Check the dish temperature during the warming period.

9.6 Crisping stale items

1. Place the food in a low-sided dish or pan.
2. Select the warming drawer temperature "LOW".
3. Preheat the warming drawer for 10 minutes, then place the food in the warming drawer.
4. Set the warming timer.
5. Check the crispness after 45 minutes. Continue crisping if needed.

9.7 General tips for the warming drawer

- To keep several different foods hot, set the temperature for the food needing the highest setting.
- Place items needing the highest setting toward the side of the drawer and items needing less heat in the center of the drawer.
- You can warm empty serving dishes while the warming drawer is preheating.
- Place cooked, hot food in the warming drawer in its original cooking container or in a heat-safe serving dish.
- You can use aluminum foil to cover the food. DO NOT line the warming drawer with aluminum foil.
- Do not use the warming drawer for storage purposes.

9.8 Warming drawer temperature recommendations

Food	Temperature setting	Cover dish
Bacon	HIGH	No
Beef, medium and well done	LOW	Yes
Beef, medium rare	LOW	Yes
Bread, hard rolls	MED	No
Bread, soft rolls, coffee cakes	LOW	Yes
Biscuits	MED	Yes
Casseroles	MED	Yes

Food	Temperature setting	Cover dish
Eggs	MED	Yes
Fish, seafood	MED	Yes
Fried foods	HIGH	No
Gravy, cream sauces	MED	Yes
Ham	MED	Yes
Pancakes	LOW	Yes
Pies, one crust	MED	Yes
Pies, two crusts	MED	No
Pizza	HIGH	No
Pork	MED	Yes
Potatoes, baked	HIGH	Yes
Potatoes, mashed	MED	Yes
Poultry, roasted	MED	Yes
Vegetables	MED	Yes
Plates	HIGH	No
Plate of food	MED	Yes

10 Cleaning and maintenance

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

10.1 Cleaning agents

Only use suitable cleaning agents to avoid damage to the appliance surfaces.
You can purchase suitable cleaners for your appliance online at www.bosch-home.com/us/shop or through our distributors in Canada.

Brand names
- The use of brand names is intended only to indicate a type of cleaner. This does not constitute an endorsement.
- The omission of any brand name cleaner does not imply its adequacy or inadequacy.
- Many products are regional in distribution and can be found in local markets.
- It is imperative that all cleaning products be used in strict accordance with the instructions on its package.

Avoid these cleaners
Do not use commercial oven cleaners such as Easy Off®[1]. They may damage the oven finish or parts. Chlorine or chlorine compounds in some cleansers are corrosive to stainless steel. Check ingredients on label. Never use scouring pads or abrasive cleaners.

⚠ WARNING
Be sure the entire appliance (including the light bulb) has cooled and grease has solidified before attempting to clean any part of the appliance.

⚠ WARNING
To avoid risk of electrical shock, DO NOT use a steam cleaner or high pressure cleaners to clean the appliance. Penetrating moisture may cause electrical shock.

10.2 Cooktop cleaning and maintenance

Cleaning agents

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

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

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

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

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.

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

- ▸ Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- ▸ Do not clean the appliance while it is still hot.

Requirements
- The cooktop has cooled off.
- Exception: Remove dry sugar, sugar syrup, milk and tomato products immediately.
  → *"Cleaning recommendations", Page 37*

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

Cleaning the cooktop frame

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

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

Cleaning recommendations

Follow these cleaning instructions for removing common soiling.

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

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

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

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

Type of soil	Recommendation
	■ Scratches can be reduced by using pans with bases that are smooth, clean, and dry before use. Use recommended glass ceramic cooktop cleaner daily.

Maintenance

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

10.3 Oven cleaning and maintenance

Cleaning recommendations

Clean only those parts of you oven that are listed in this cleaning chart.

Part	Suitable cleaning method	Recommendations
Flat rack	■ Wash with soapy water. ■ Rinse thoroughly and dry, or gently rub with cleansing powder or soap-filled pads as directed.	■ DO NOT CLEAN USING THE SELF CLEAN FUNCTION. ■ If the flat racks remain in the oven during the self clean mode, they will loose their shiny finish and may not glide smoothly. If this happens, wipe the rack edges with a small amount of vegetable oil. Then wipe off excess oil.
Telescopic rack	■ Wash with soapy water. ■ Rinse thoroughly and dry, or gently rub with cleansing powder or soap-filled pads as directed.	■ DO NOT CLEAN USING THE SELF CLEAN FUNCTION. ■ Avoid getting cleansing powder in the telescopic slides. Re-lubrication may become necessary. Use only high-temperature food-grade lubricants to re-lubricate the slides.
Door gasket	None	■ DO NOT CLEAN THE DOOR GASKET. ■ The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
Glass	■ Wash with soap and water or glass cleaner. ■ Use Fantastik®[1] on a clean sponge or paper towel and wipe clean.	Avoid using powder cleaning agents, steel wool pads and oven cleaners.
Painted surfaces	Clean with hot soapy water or apply Fantastik®[1] to a clean sponge or paper towel and wipe clean.	Avoid using powder cleaning agents, steel wool pads and oven cleaners.
Porcelain surfaces	■ Immediately wipe up acid spills like fruit juice, milk, and tomatoes with a dry cloth. ■ When cool, clean with hot soapy water or apply Bon-Ami®[1] or Soft Scrub®[1] to a damp sponge. Rinse and dry. ■ For stubborn stains, use soap-filled pads.	Do not use a moistened sponge/cloth on hot porcelain. It is normal for porcelain to show fine lines with age due to exposure to heat and food soil.
Heat resistant enamel and polished components in the oven cavity	Use the self clean function for heavy soiling.	■ These surfaces can become discolored over time. This is normal and does not affect operation. ■ Do not use scouring pads or abrasive cleaners to treat discolorations.
Stainless steel surfaces	■ Clean with soapy water and soft cloth, then rinse and dry with a soft cloth. ■ Condition steel with the Bosch Stainless Steel Conditioner (part # 00576696). ■ Remove water spots with a cloth dampened with white vinegar. ■ Remove heat discoloration with Bar Keeper's Friend®[1].	■ Never allow food stains or salt to remain on stainless steel for any length of time. ■ Always wipe or rub in the direction of the grain. ■ Chlorine or chlorine compounds in some cleansers are corrosive to stainless steel. Check the ingredients on the label of the cleanser.

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

Part	Suitable cleaning method	Recommendations
Black stainless surfaces/ anti-fingerprint surfaces	■ Clean with a soft, dry towel. ■ For stubborn dirt, use warm water diluted with a non-abrasive, mild cleansing soap.	Never use stainless steel polish.
Plastic and controls	When cool, clean with soapy water, rinse and dry.	
Probe	Wipe with soapy water.	■ Do not submerge in water. ■ Do not wash in the dishwasher.
Printed areas (words and numbers)		Do not use abrasive cleaners or petroleum based solvents.

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

Self clean function

With pyrolytic self cleaning the oven is heated to a very high temperature. Stubborn soil is burnt off and can be wiped out after self clean is finished.
After the completion of a self-clean cycle, the oven will not allow you to start another self-clean cycle for 24 hours.
All surface elements are automatically disabled during Self Clean. This is normal. Once the Self Clean cycle is complete and the oven has cooled, the elements become operable once again.

Surface elements disabled during self clean

⚠ WARNING
To avoid risk of personal injury, while the Self Clean cycle is operating, do not operate the cooktop and ensure that all surface controls are turned off.

All surface elements are automatically disabled during Self Clean operation only. This is normal. Once the Self Clean cycle is complete and the oven has cooled, the elements become operable once again.

Preparing self clean

⚠ WARNING
During the elimination of soil during self-cleaning, small amounts of carbon monoxide can be created and the fiberglass insulation could give off very small amounts of formaldehyde during the first several cleaning cycles.
▸ To minimize exposure to these substances, provide good ventilation with an open window, or use a ventilation fan or hood.
During the self clean cycle, parts of the appliance may become potentially harmful to persons who lack adult knowledge of appliances and adult reactions to potentially harmful conditions.
▸ Children should not be left alone or unattended in an area where appliances are in use.
The oven heats up to a very high temperature during self cleaning. Opening the door can result in injury.
▸ When self-cleaning, confirm that the door locks and will not open.
▸ If the door does not lock, do not run Self Clean. Contact Customer Service.

⚠ CAUTION
Remove broiler pans, pots, and other utensils and excess spillage before self-cleaning.
Do not leave food or cooking utensils, etc., in the oven during the pyrolytic self-cleaning mode of operation.

⚠ CAUTION
The oven vents are important for air circulation. Covering the oven vents will cause the oven to overheat. Refer to the appliance overview for the location of the oven vents.
→ *Page 12*
▸ Do not obstruct oven vents.

NOTICE:
Do not clean parts or accessories with the self clean function.

1. Remove all accessories and racks from the oven.
2. Wipe out excessive spillage from the oven cavity.

Starting self clean

Requirements
■ All heating modes or timers are canceled.
■ You have carried out the steps for preparing the oven for self clean.
→ *"Preparing self clean", Page 39*

1. Press **Self Clean**.
✔ lights up on the display.
✔ The default self clean time "4:00" blinks on the timer display.
2. You can set a self clean time between 2 and 4 hours with the numeric keypad.
Tip: Use a longer setting for a heavily soiled oven.
3. Press **Enter**.
✔ The oven door locks. blinks on the display and then remains lit until the oven has cooled down after self clean is finished.
✔ "SELF CLEAN" lights up on the display.
✔ The timer starts to count down.
✔ When self clean is finished, the display shows 0:00. The oven remains locked until it has cooled down sufficiently. "COOLING DOWN" is displayed.
✔ When the oven has cooled down the door unlocks and "SELF CLEAN FINISHED" is displayed.
4. Press **Oven Clear/Off**.
5. Wipe the remaining ash from the oven with a moist cloth.

Canceling self clean

1. Press **Oven Clear/Off**.
✔ "COOLING DOWN" is displayed.
✔ The door remains locked.
✔ When the oven has cooled down the door unlocks and "SELF CLEAN FINISHED" is displayed.
2. Press **Oven Clear/Off**.

3. Wipe the remaining ash from the oven with a moist cloth.

Maintenance

Replacing an oven light bulb

When the oven light fails you can replace the light bulbs.

⚠ WARNING

Light socket is live when door is open if main power supply is not turned off.

- Turn off main power supply at the service panel before changing the light bulbs.

⚠ WARNING

Make sure the appliance and lights are cool and power to the appliance has been turned off before replacing the light bulb(s). Failure to do so could result in electrical shock or burns.

- The lenses must be in place when using the appliance.
- The lenses serve to protect the light bulb from breaking.
- The lenses are made of glass. Handle carefully to avoid breaking. Broken glass can cause an injury.

Removing the oven door from bottom hinge conventional ovens

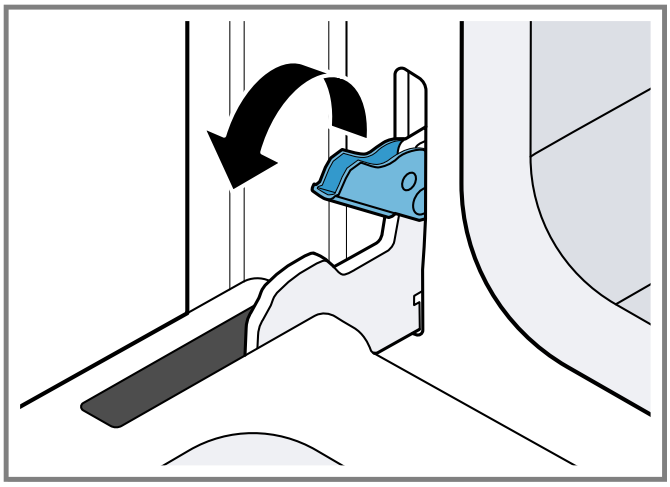
For ease of cleaning you can remove the oven door of bottom hinge ovens.

⚠ WARNING

Failure to follow these instructions when removing the oven door may lead to personal injury or product damage.

- Make sure oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door. Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The oven door is heavy and parts of it are fragile. Use both hands to remove the oven door.
- The door front is glass. Handle it carefully to avoid breakage.
- Grasp only the side of the oven door. Do not grasp the handle. It may swing in your hand and cause damage or injury. Failure to grasp the oven door firmly and properly could result in personal injury or product damage.
- To avoid injury from hinge bracket snapping closed, be sure both levers are securely in place before removing the door.
- Do not force the door open or closed. The hinge could be damaged and cause damage or injury.
- Do not lay the removed door on sharp or pointed objects as this could break the glass. Lay it on a flat, smooth surface, positioned so that the door cannot fall over.

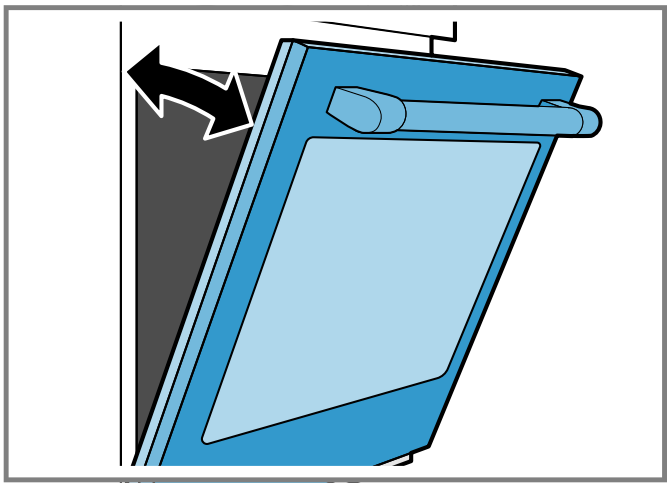
1. Open the oven door to its fully open position.
2. Flip levers on hinges toward you.



If necessary, use a tool, such as a screwdriver, to gently pry the upper part of the lever away from the housing. Take care to avoid scratching the housing.

3. Bring both door hinge levers to their fullest down position. The left and right door hinges differ slightly but operate in the same manner.
4. **⚠ CAUTION - Risk of injury!** Follow the instructions below to prevent the latch from slamming shut and pinching or cutting your hand.

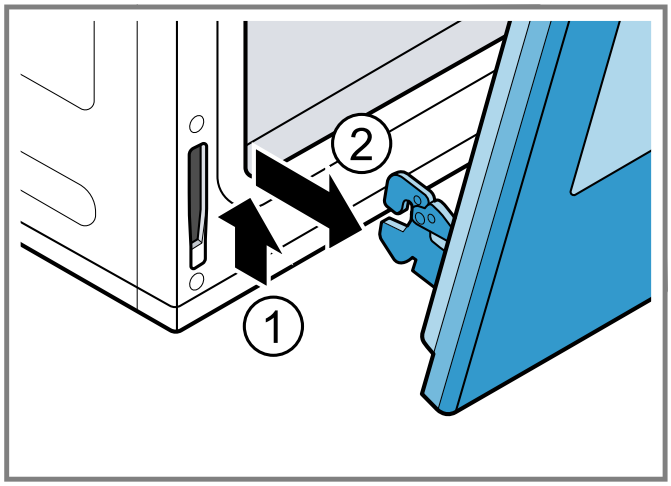
   Close the oven door until it catches on the hinge stop levers, locking the hinges at the proper angle for door removal.



✔ The door will be open about 7" (18 cm) at the top.

5. ⚠ **CAUTION - Risk of injury!** The door is heavy.
   - ▸ Do not grip the door by the handle.
   - ▸ Use both hands to firmly grip it by the sides.

   Maintaining the door angle, lift the door straight up approximately 3/4" (2 cm) to unhook the hinges from the slots and then pull it out towards you until the hinges are clear of the oven housing.

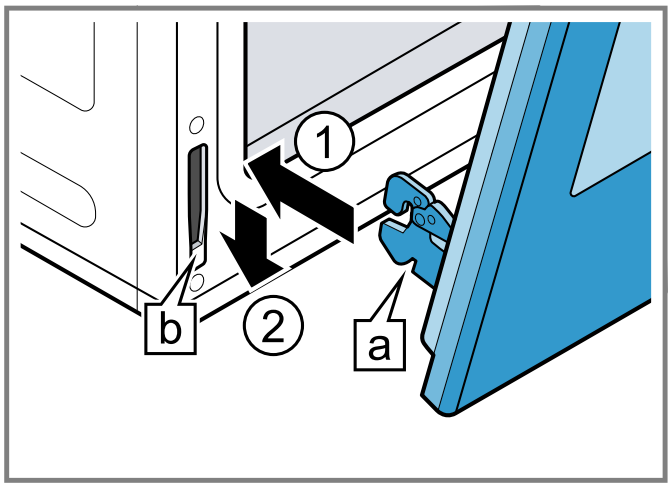


6. Place the door in a convenient and stable location.

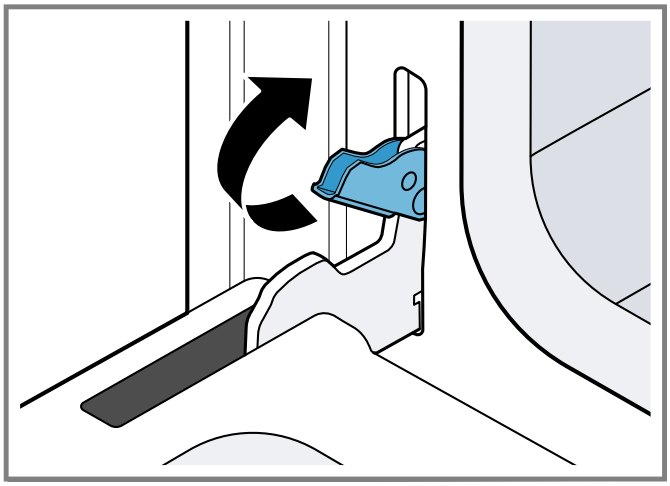
   Do not lay the door on its handle. This could cause dents or scratches.

Reinstalling the oven door

1. Hold the door firmly in both hands. Grip it on either side, not by the handle.
2. Tilt the door back slightly towards you at an angle that would open the door about 7" (18 cm) at the top.
3. Slide the hinges [a] into the slots [b] as far as they will go ① and lower the door straight down ②.



   The angle of the door may need to be adjusted slightly to allow the hinges to engage properly and the door to be lowered into place. The door should lower about 3/4" (2 cm) and stop. If it does not, the hinges have not engaged properly and the door could fall if it is released.
4. Once both hinges are fully engaged, gently open the door until it is fully open.
5. Push the levers on both the hinges up and forward until they are locked into the slot and flush with the front of the oven body.



6. Close and open the door slowly to be sure it is correctly and securely in place.

10.4 Cleaning the warming drawer

Note: You can remove the warming drawer for cleaning. Refer to the Installation Instructions for your appliance.

⚠ **WARNING**

To prevent burns, do not remove the drawer while hot.
- ▸ Be sure the drawer is empty before removing.

Part	Recommendations
Drawer interior, polished stainless steel	■ Use dish detergent. Wash, rinse well and dry. ■ For hard water spots or scale, use white vinegar. Apply with a sponge or cloth, rinse and dry. ■ Chlorine or chlorine compounds in some cleansers are corrosive to stainless steel and can cause injury. Check the ingredients on the label.
Painted surfaces	■ Use hot, soapy water or mild cleaners such as Fantastik®[1] or Formula 409®[1]. Wash, rinse well and dry. ■ Do not use abrasive cleaning agents, steel wool pads and oven cleaners.
Drawer exterior frame, brushed stainless steel	■ Always wipe or rub in the direction of the grain. ■ Clean with a soapy sponge, then rinse and dry or wipe with Fantastik®[1] or Formula 409®[1] sprayed on a paper towel. ■ Protect and polish with Stainless Steel Magic®[1] and a soft cloth. ■ Remove water spots with a cloth dampened with white vinegar. ■ Use Bar Keeper's Friend®[1] to remove heat discoloration.

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

Part	Recommendations
	■ Chlorine or chlorine compounds in some cleansers are corrosive to stainless steel and can cause injury. Check the ingredients on the label.

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

11 Troubleshooting

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

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

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

11.1 Oven troubleshooting

Fault	Cause and troubleshooting
Oven door is locked and will not open, even after cooling	The door lock is engaged 1. Turn the oven off at the circuit breaker and wait five minutes. 2. Turn breaker back on. ✔ The oven should reset itself and will be operable.
Oven is not heating	There is no power supply to the appliance 1. Check circuit breaker or fuse box to your house. 2. Make sure there is proper electrical power to the oven.
	There is no cooking temperature set ▸ Set a heating mode temperature.
Baking results are not as expected	The rack position in not ideal 1. Refer to the cooking charts for the recommended rack position. 2. Check "Getting the most out of your appliance" for tips and suggestions.
Food takes longer to cook than expected	The oven temperature needs to be recalibrated **Note:** The oven is carefully calibrated to provide accurate results. ▸ If food is consistently too brown or too light the temperature can be offset. → *"Oven temperature offset", Page 21*
Food is overcooked	The oven temperature needs to be recalibrated **Note:** The oven is carefully calibrated to provide accurate results. ▸ If food is consistently too brown or too light the temperature can be offset. → *"Oven temperature offset", Page 21*
Oven light is not working properly	The oven light bulb is loose or defective ▸ Replace or reinsert the light bulb. → *"Replacing an oven light bulb", Page 40* **Tip:** Touching the bulb with fingers may cause the bulb to burn out.
Oven light does not turn off	The oven door does not close properly 1. Check the oven door for obstructions. 2. Check to see if the hinge is bent.
	The oven light is turned on ▸ Press the oven light button to turn the oven light off.
Cannot remove lens cover on light	There is soil build-up around the lens cover ▸ Wipe the lens cover area with a clean, dry towel, then try to remove the lens cover.
Oven is not self-cleaning properly	The oven is too hot to start self clean 1. Allow the oven to cool before running self clean. 2. Always wipe out loose soils or heavy spillovers before running self clean. 3. If the oven is heavily soiled, set the maximum self clean time.
Clock and timer are not working properly	There is no power supply to the appliance 1. Check circuit breaker or fuse box to your house. 2. Make sure there is proper electrical power to the oven.

Fault	Cause and troubleshooting
"E" and a number appears in display and control beeps	An electronics fault has occured **1.** Press any button or turn any knob to stop the beeping. **2.** Reset the oven if necessary. **3.** Call an authorized service provider.
With a new oven there is a strong odor when oven is turned on	This is normal with a new oven and will disappear after a few uses ▸ Operate the self clean mode to burn-off the smell more quickly.
Control does not react when a key is touched	The control is wet or soiled ▸ Clean the control panel an wipe it dry.
	The touch keys are not pressed correctly **1.** Press the center of the button. **2.** Use the flat part of your finger.
Warm air or steam escapes from oven vent	It is normal to see or feel steam or warm air escaping from the oven vent ⚠ CAUTION The oven vents are important for air circulation. Covering the oven vents will cause the oven to overheat. Refer to the appliance overview for the location of the oven vents. → *Page 12* ► Do not obstruct oven vents.
Cooling fan runs even when the oven is turned off	The cooling fan will continue to run, even after the oven has been turned off, until the oven has cooled sufficiently ▸ This is normal. There is no action required.

11.2 Cooktop troubleshooting

Fault	Cause and troubleshooting
None	The power supply has been disconnected. ▸ Check whether the lighting in your kitchen or other appliances in the room are working.
	The appliance has not been connected as shown in the circuit diagram. **1.** Disconnect the appliance from the power supply. **2.** Make sure the appliance has been connected as shown in the circuit diagram.
	There is an electronics fault ▸ If the fault cannot be eliminated, call Customer Service.
All displays flash	Controls are wet or objects are lying on top of them. ▸ Dry the controls or remove the object.
- is flashing in the cooking zone displays.	There is an electronics fault ▸ Briefly cover the control panel with your hand to acknowledge the fault.
F2	The electronics have overheated. The corresponding cooking zone has been switched off. **1.** Wait until the electronics have cooled down sufficiently. **2.** Touch any control element. ✔ When error message disappears, the electronics have cooled down sufficiently. You can continue to cook.
F 2 / E7015	The electronics have overheated. The corresponding cooking zone has switched off. **1.** Wait until the electronics have cooled down sufficiently. **2.** Touch any control element. ✔ When error message disappears, the electronics have cooled down sufficiently. You can continue to cook.
F 4	The electronics have overheated. All cooking zones have switched off. **1.** Wait until the electronics have cooled down sufficiently. **2.** Touch any control element. ✔ When error message disappears, the electronics have cooled down sufficiently. You can continue to cook.

Fault	Cause and troubleshooting
F 4 / E7015	The electronics have overheated. All cooking zones have switched off. 1. Wait until the electronics have cooled down sufficiently. 2. Touch any control element. ✔ When error message disappears, the electronics have cooled down sufficiently. You can continue to cook.
F 5 and the power level flash alternately. A signal tone sounds.	There is hot cookware near the control panel. The electronics are at risk of overheating. ▸ Remove the cookware from the control panel. ✔ You can continue to cook.
F 5 and audible signal	There is hot cookware near the control panel. The cooking zone has switched off to protect the electronics. 1. Remove the cookware from the control panel. 2. Wait a few seconds. 3. Touch any control element. ✔ When error message disappears, the electronics have cooled down sufficiently. You can continue to cook.
F 1 / F6	The cooking zone has overheated. It has switched off to protect the work surface. 1. Wait until the electronics have cooled down sufficiently. 2. Switch the cooking zone back on. ✔ You can continue to cook.
F 8 + H / h and cooking zones not heating	The cooking zone has been operating continuously for an extended period of time without interaction. The automatic time limitation has been triggered. ▸ Touch any control element. ✔ You can set the cooking zone and continue to cook.
U400	The supply voltage is incorrect. It is outside the normal operating range.
E9000 / E9010	The supply voltage is incorrect. It is outside the normal operating range. ▸ Contact your electrical utility provider.
E9011	The appliance is not connected properly. 1. Disconnect the appliance from the power supply. 2. Make sure the appliance has been connected as shown in the circuit diagram.
dE and cooking zones do not heat up	Demo mode is activated. 1. Disconnect the appliance from the power supply for 30 seconds by briefly switching off the circuit breaker in the fuse box. 2. Touch any control within the next three minutes.
The cookware produces a crackling noise.	The cookware is made from different multilayered materials ▸ Refer to the section on Cooking with Induction to learn more about suitable cookware. → *Page 33*
	You are using cookware of different sizes and different materials. ▸ Refer to the section on Cooking with Induction to learn more about suitable cookware. → *Page 33*

Additional information

Notes

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

Testing cookware suitability

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

Requirements

- The cookware is cold.
- You have read the recommendations for induction cooking → *Page 33*.

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

   If the diameter of the cooking zone is much smaller than the diameter of the cookware, only the middle of the cookware will heat up. This may have a negative effect on the cooking results.
3. Select c i2 in the basic settings.
4. Touch any control element in the settings range.

✔ _ flashes in the cooking zone display.
✔ The result of the test appears in the cooking zone display after 10 seconds.

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

12 Disposal

Find out here how to dispose of old appliances correctly.

12.1 Disposal of your old appliance

Environmentally compatible disposal allows valuable raw materials to be recycled.

1. Unplug the appliance from the power supply.
2. Cut through the power cord.
3. Dispose of the appliance in an environmentally compatible manner.

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

13 Customer service

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

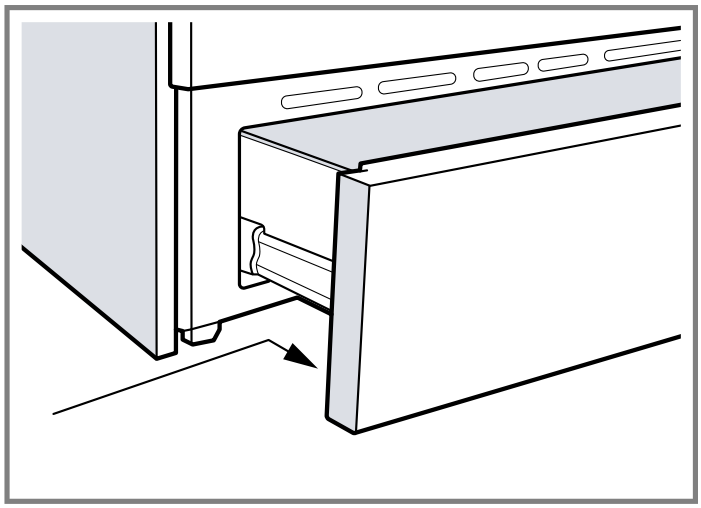
13.1 Model number (E-Nr.) and production number (FD)

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

13.2 Rating plate location

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

- on the backside of the drawer front. Open the drawer to view it.



14 STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY

14.1 What this warranty covers & Who it applies to

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

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

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

14.2 How long the warranty lasts

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

14.3 Repair/replace as your exclusive remedy

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

14.4 Out of warranty product

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

14.5 Warranty exclusions

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

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

In no event shall Bosch have any liability or responsibility whatsoever for damage to surrounding property, including cabinetry, floors, ceilings, and other structures or objects around the Product. Also excluded from this warranty are Products, on which the serial numbers have been altered, defaced, or removed; service visits to teach you how to use the Product, or visits where there is nothing wrong with the Product; correction of installation problems (you are solely responsible for any structure and setting for the Product, including all electrical, plumbing or other connecting facilities, for proper foundation/flooring, and for any alterations including without limitation cabinetry, walls, floors, shelving, etc.); and resetting of breakers or fuses TO THE EXTENT ALLOWED BY LAW, THIS WARRANTY SETS OUT YOUR EXCLUSIVE REMEDIES WITH RESPECT TO PRODUCT, WHETHER THE CLAIM ARISES IN CONTRACT OR TORT (INCLUDING STRICT LIABILITY, OR NEGLIGENCE) OR OTHERWISE. THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED. ANY WARRANTY IMPLIED BY LAW, WHETHER FOR MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, OR OTHERWISE, SHALL BE EFFECTIVE ONLY FOR THE PERIOD THAT THIS EXPRESS LIMITED WARRANTY IS

EFFECTIVE. IN NO EVENT WILL THE MANUFACTURER BE LIABLE FOR CONSEQUENTIAL, SPECIAL, INCIDENTAL, INDIRECT, "BUSINESS LOSS", AND/OR PUNITIVE DAMAGES, LOSSES, OR EXPENSES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION TIME AWAY FROM WORK, HOTELS AND/OR RESTAURANT MEALS, REMODELLING EXPENSES IN EXCESS OF DIRECT DAMAGES WHICH ARE DEFINITIVELY CAUSED EXCLUSIVELY BY BOSCH, OR OTHERWISE. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, AND SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE.
No attempt to alter, modify or amend this warranty shall be effective unless authorized in writing by an officer of BSH.

14.6 Obtaining warranty service

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

Table des matières

1 IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ 50
1.1 Définitions des termes de sécurité 50
1.2 Indications générales 50
1.3 Utilisation prévue 50
1.4 Restriction sur le groupe d'utilisateurs 50
1.5 Utilisation sécuritaire 50
1.6 Sécurité des enfants 55
1.7 Sécurité alimentaire 55
1.8 Fonction de nettoyage 55
1.9 Installation et entretien appropriés 56
1.10 Mises en garde conformément à la proposition 65 de l'État de Californie 57

2 Prévenir les bris matériels 58
2.1 Prévenir les dommages à la cavité du four 58
2.2 Éviter d'endommager la table de cuisson 58

3 Protection de l'environnement et économies 58
3.1 Mise au rebut de l'emballage 58
3.2 Économie d'énergie lors de l'utilisation du four 59
3.3 Économie d'énergie lors de l'utilisation de la table de cuisson 59

4 Description de l'appareil 60
4.1 Électroménager 60
4.2 Panneaux de commande 61

5 Accessoires 66
5.1 Autres accessoires 66
5.2 Positions des grilles 66
5.3 Utilisation sûre des grilles de four 67
5.4 Insertion de la grille métallique 67
5.5 Insertion de la grille télescopique 67

6 Avant d'utiliser pour la première fois 68
6.1 Nettoyage de l'appareil avant sa première utilisation 68
6.2 Réglage de l'horloge 68

7 Fonctionnement du four 68
7.1 Réglage du mode de chauffage et de la température 68
7.2 Éteindre le four 68
7.3 Plage de température par mode de chauffage 68
7.4 Limitation du temps de chauffage 68
7.5 Préchauffage rapide 69
7.6 Sonde thermométrique 69
7.7 Activer ou désactiver le verrouillage du panneau 69
7.8 Minuterie de cuisine 69
7.9 Minuterie du four 70
7.10 Mode sabbat 70
7.11 Réglages de base 70
7.12 Conseils généraux pour les modes de chauffage 71
7.13 Obtenir les meilleurs résultats 73

8 Fonctionnement de la table de cuisson 74
8.1 Mise en marche de la table de cuisson 74
8.2 Mise à l'arrêt de la table de cuisson 74
8.3 Paramètres de la zone de cuisson 74
8.4 Paramètres de cuisson recommandés 75
8.5 Zone de cuisson FlexInduction™ 76
8.6 PowerMove® fonction 77
8.7 Kitchen timer 78
8.8 Count-up timer 78
8.9 SpeedBoost® 78
8.10 ShortBoost 79
8.11 Garder au chaud 79
8.12 AutoChef® 80
8.13 Verrouillage du panneau 83
8.14 Protection essuyageProtection essuyage 83
8.15 Réglages de base 83
8.16 Affichage de la consommation énergétique 84
8.17 Fonction PowerManager 84
8.18 Cuisson par induction 85

9 Fonctionnement du tiroir réchaud 86
9.1 Niveaux du tiroir réchaud 86
9.2 Allumer le tiroir réchaud 86
9.3 Éteindre le tiroir réchaud 86
9.4 Utilisation du tiroir réchaud en mode Sabbat 86
9.5 Réchauffer des bols et des assiettes vides 86
9.6 Mettre croustillant des articles rassis 86
9.7 Conseils généraux pour le tiroir réchaud 87
9.8 Recommandations de température du tiroir réchaud 87

10 Nettoyage et entretien 87
10.1 Produits de nettoyage 87
10.2 Nettoyage et entretien de la table de cuisson 88
10.3 Nettoyage et entretien du four 89
10.4 Nettoyer le tiroir réchaud 93

11 Dépannage 95

12 Élimination 98
12.1 Éliminer un appareil usagé 98

13 Service à la clientèle 98
13.1 Numéro de modèle (E-Nr.) et numéro de fabrication (FD) 98
13.2 Emplacement de la plaque signalétique 98

14 ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT 98
14.1 Couverture de la garantie limitée 98
14.2 Durée de la garantie 99
14.3 Réparation ou remplacement : votre recours exclusif 99
14.4 Produit hors garantie 99
14.5 Exclusions de garantie 99
14.6 Obtention du service de garantie 100

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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

1.1 Définitions des termes de sécurité

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

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

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

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

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

1.2 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.
- Veuillez conserver la notice et les renseignements sur le produit en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Ne branchez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

1.3 Utilisation prévue

Seul un professionnel qualifié peut connecter des appareils sans prise. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par des connexions incorrectes.
Veuillez consulter la déclaration de garantie limitée du produit → *Page 98*.
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.

N'utilisez pas l'appareil :

- sur des bateaux ou dans des véhicules.
- comme chauffage d'appoint.

1.4 Restriction sur le groupe d'utilisateurs

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

1.5 Utilisation sécuritaire

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

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

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

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

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

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

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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

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

Si une matière à l'intérieur du four ou un tiroir-réchaud venait à prendre feu, conservez la porte fermée.

- Éteindre l'appareil et déconnecter le circuit depuis le boîtier de disjoncteurs.

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.

NE couvrez JAMAIS les fentes, les orifices ou les canaux de la sole du four, ni ne couvrez toute une grille avec une matière comme du papier d'aluminium.

- Cela bloque la circulation de l'air à travers le four.
- Utiliser une feuille de papier aluminium pourrait également emprisonner la chaleur, entraînant un risque d'incendie.

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'INCENDIE DE GRAISSE SUR LE HAUT DE LA CUISINIÈRE

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

Des flammes peuvent être aspirées dans le système de ventilation.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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

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

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

- ▶ Utilisez toujours un capteur de friture.
- ▶ Placez toujours la casserole au centre de la zone de cuisson.
- ▶ Ne couvrez pas la casserole.
- ▶ Ne laissez jamais de graisse ou d'huile chaude sans surveillance.

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

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

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

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

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

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

MISE EN GARDE

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

Les évents du four sont importants pour la circulation de l'air. Couvrir les évents du four entraînera une surchauffe du four. Reportez-vous à l'aperçu de l'appareil pour connaître l'emplacement des évents du four. → *Page 60*

- ▶ N'obstruez pas les évents du four.

AVERTISSEMENT

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

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

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

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

Les déversements d'aliments chauds peuvent provoquer des brûlures.

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

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

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

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

NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR - Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

de couleur sombre. Les parois intérieures d'un four peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer 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 éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four avant d'avoir suffisamment de temps pour refroidir. Les autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Parmi ces surfaces se trouvent les ouvertures de ventilation du four, les surfaces proches de ces ouvertures et les portes du four.

Faire attention en ouvrant l'appareil.

- En se plaçant sur le côté, ouvrir la porte lentement et légèrement pour laisser l'air chaud et/ou la vapeur s'échapper du four.
- Éloigner le visage de l'ouverture et s'assurer qu'aucun enfant ou animal ne se trouve près de l'appareil.
- Une fois l'air chaud et/ou la vapeur sortis, continuer la cuisson.
- Ne pas laisser les portes ouvertes à moins que l'on soit en train de cuisiner ou de nettoyer.
- Ne pas laisser les portes ouvertes sans surveillance.

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.

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

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

MISE EN GARDE

Soyez prudent lorsque vous cuisinez des aliments à forte teneur en alcool (par exemple rhum, brandy, bourbon) dans le four. L'alcool s'évapore à des températures élevées. Il y a un risque de brûlure car les vapeurs d'alcool peuvent prendre feu dans le four.

- N'utilisez que de petites quantités d'alcool dans les aliments et ouvrez soigneusement la porte du four.

Les grilles du four et les surfaces des cavités du four deviennent très chaudes pendant la cuisson.

- Placez les grilles du four dans les positions souhaitées avant d'allumer le four.
- Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque le four est chaud.
- Si une grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne laissez pas les gants de cuisine entrer en contact avec les éléments chauffants chauds.
- Soyez prudent lorsque vous retirez les grilles du four de la position la plus basse pour éviter tout contact avec la porte chaude du four.

AVERTISSEMENT

Ne touchez pas les surfaces intérieures du tiroir pendant son utilisation. L'intérieur du tiroir pourrait devenir suffisamment chaud pour causer des brûlures.

- Laisser le tiroir et la grille (s'il y en a une) refroidir avant de les manipuler.

Éviter de se pencher au-dessus de l'appareil.

- Se rappeler que certains vêtements et produits capillaires contiennent des produits chimiques inflammables qui peuvent s'enflammer au contact des éléments de surface ou des brûleurs chauds et causer des blessures graves.

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.

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.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

- N'utilisez JAMAIS vos appareils comme appareil de chauffage pour réchauffer ou chauffer la pièce. Cela pourrait entraîner une surchauffe de l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil pour le stockage.

POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BLESSURES EN CAS D'INCENDIE DE GRAISSE DE CUISINIÈRE, RESPECTER LES INDICATIONS SUIVANTES :

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

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

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

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

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

Le fait de ne pas utiliser correctement les boutons peut entraîner des blessures corporelles et des dommages à l'appareil.

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

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

Les sacs de cuisson ou de rôtissage peuvent exploser.

- Observez les instructions du fabricant lors de l'utilisation de sacs de cuisson ou de rôtissage.

MISE EN GARDE

Pour éviter d'éventuelles blessures ou dommages à l'appareil, assurez-vous que la grille du four est installée exactement selon les instructions d'installation et non vers l'arrière ou à l'envers.

Ne placez pas les aliments directement sur le fond de la cavité du four.

AVERTISSEMENT

L'humidité qui pénètre peut occasionner une électrocution.

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

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

- N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- N'opérez jamais d'appareil avec une surface fissurée ou brisée.
- Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation secteur pour débrancher l'appareil du secteur. Toujours débrancher la fiche mâle du cordon d'alimentation secteur.
- Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, débrancher immédiatement la fiche mâle du cordon d'alimentation secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles.
- Appelez le service après-vente. → *Page 98*

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

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

- Contactez immédiatement un fournisseur de services agréé.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

1.6 Sécurité des enfants

Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.

MISE EN GARDE

Ne stockez pas les articles qui intéressent les enfants dans des armoires au-dessus d'une cuisinière ou sur le panneau arrière d'une cuisinière. Les enfants grimpant sur la cuisinière pour atteindre des objets 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.
- Vérifiez toujours l'intérieur du four avant de l'allumer.

AVERTISSEMENT

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

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

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

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

1.7 Sécurité alimentaire

MISE EN GARDE

Pour préserver la sécurité des aliments, suivre ces recommandations :

- NE PAS utiliser tiroir réchaud pour faire chauffer des aliments froids. Il est sécuritaire d'utiliser le tiroir pour y faire croustiller des craquelins, des chips ou des céréales sèches et garder des assiettes au chaud.
- Veiller à garder la nourriture à la bonne température. L'USDA recommande de maintenir les aliments chauds à 140 °F (60 °C) ou plus.
- NE laissez PAS d'aliments dans le tiroir-réchaud plus d'une heure avant ou après la cuisson.
- Les contenants de plastique, les pellicules de plastique ou le papier d'aluminium peuvent fondre en cas de contact direct avec le tiroir ou un ustensile de cuisson chaud. Si le plastique fond sur le tiroir, il peut ne pas être possible de l'enlever.

1.8 Fonction de nettoyage

Suivez ces consignes de sécurité lorsque vous utilisez la fonction de nettoyage.

AVERTISSEMENT

Ne pas bloquer les évents du fours pendant le cycle d'autonettoyage.

- Toujours faire fonctionner l'appareil en suivant les consignes de ce manuel.

AVERTISSEMENT

Lors de l'élimination des salissures lors de l'autonettoyage, de petites quantités de monoxyde de carbone peuvent être créées et l'isolant en fibre de verre peut dégager de très petites quantités de formaldéhyde au cours des premiers cycles de nettoyage.

- Pour minimiser l'exposition à ces substances, s'assurez d'avoir une bonne ventilation en laissant une fenêtre ouverte, ou utiliser un ventilateur ou une hotte d'aération.

Le four chauffe à très haute température pendant l'autonettoyage. L'ouverture de la porte peut entraîner des blessures.

- Lors de l'autonettoyage, vérifier que la porte est verrouillée et ne s'ouvre pas.
- Si la porte de ne se verrouille pas, ne pas lancer le Nettoyage Auto. Communiquez avec le service après-vente.

MISE EN GARDE

Retirez les poêles à griller, les casseroles et autres ustensiles et tout déversement excessif avant l'autonettoyage.

MISE EN GARDE

Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible.

- Éloigner les oiseaux de compagnie de la cuisine ou des pièces où la fumée peut les atteindre.
- Pendant l'autonettoyage, des fumées sont libérées et peuvent être nocives pour les oiseaux.

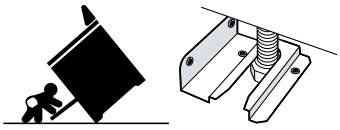
IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

- D'autres fumées de cuisine telles que la surchauffe des margarines et des huiles de cuisson peuvent également être nocives.

1.9 Installation et entretien appropriés

AVERTISSEMENT

DANGER DE RENVERSEMENT! Un enfant ou un adulte peut renverser le four et être tué.



- Vérifiez que le support antibasculement est correctement installé. Assurez-vous que le support anti-bascule est engagé chaque fois que la cuisinière est déplacée vers un nouvel emplacement.
- Ne pas faire fonctionner la cuisinière si le support antibasculement n'est pas en place. Non-respect des instructions de ce manuel peut entraîner la mort ou des brûlures graves pour les enfants et les adultes.
- Vérifiez que le support anti-basculement est correctement installé et utilisé. Inclinez délicatement la cuisinière vers l'avant de l'arrière pour s'assurer que le support anti-bascule s'engage dans la patte de la cuisinière et empêche le renversement. La portée ne doit pas dépasser 1 po (2,5 cm).
- Il est de la responsabilité du propriétaire de la maison de s'assurer que le support anti-bascule est installé.

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.

La prise d'éclairage est sous tension lorsque la porte est ouverte si l'alimentation principale n'est pas coupée.

- Coupez l'alimentation électrique principale sur le panneau de service avant de changer les ampoules.

AVERTISSEMENT

S'assurer que l'appareil et l'éclairage sont froids et veiller à couper l'alimentation électrique de l'appareil avant de remplacer la ou les ampoules. Le non-respect de cette précaution pourrait entraîner un choc électrique ou des brûlures.

- Les lentilles doivent être en place lors de l'utilisation de l'appareil.
- Les lentilles servent à protéger l'ampoule de la rupture.
- Les lentilles sont en verre. Manipulez les lentilles avec précaution pour éviter de les endommager. Les éclats de verre peuvent entraîner une blessure.

Le non-respect de ces instructions lors du retrait de la porte du four peut entraîner des blessures ou endommager le produit.

- Avant de démonter la porte, s’assurer que le four soit froid et que le courant qui l’alimente a été coupé. Le non-respect de cette précaution pourrait entraîner un choc électrique ou des brûlures.
- La porte du four est lourde et certaines parties sont fragiles. Utilisez les deux mains pour retirer la porte du four.
- Le devant de la porte est en verre. Manipulez-la avec précaution pour éviter des cassures.
- Saisir uniquement les côtés de la porte. Ne saisissez pas la poignée. Il peut osciller dans votre main et provoquer des dommages ou des blessures. Si la porte du four n'est pas saisie fermement et correctement, il y a un risque de blessure ou de dommage à l'appareil.
- Pour éviter toute blessure causée par l'enclenchement soudain du support de charnière, s'assurer que les deux leviers sont bien enclenchés avant d'enlever la porte.
- Ne forcez pas la porte pour l'ouvrir ou la fermer. La charnière pourrait être endommagée et provoquer des dommages ou des blessures.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

- Ne pas déposer la porte sur des objets acérés ou pointus, car ils risquent de briser la vitre. Posez-la sur une surface plane et lisse, positionnée de manière à ce que la porte ne puisse pas tomber.

AVERTISSEMENT
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
La graisse et la gras peuvent s'enflammer lorsqu'elles sont chauffées.
- Gardez le four exempt de graisse.

MISE EN GARDE
En cas d'erreur, l'écran clignote et un signal sonore retentit en permanence.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et appelez un prestataire de services agréé.

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.

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

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

AVERTISSEMENT ISSUE DE LA PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE LA CALIFORNIE :
⚠ AVERTISSEMENT
Cancer et dommages à la reproduction -
www.P65Warnings.ca.gov

AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT : En application de la loi californienne concernant la salubrité de l'eau et la protection contre les substances chimiques (« California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act »), le gouverneur de Californie est tenu de publier une liste des substances reconnues par l'État de Californie comme étant cancérigènes ou pouvant causer des malformations ou présenter un danger pour la reproduction, et les entreprises sont tenues d'avertir les consommateurs des risques potentiels d'exposition à de telles substances. La combustion de gaz combustible pour la cuisson et l'élimination de résidus pendant l'autonettoyage peuvent générer de faibles quantités de monoxyde de carbone. Dans les fours équipés du Nettoyage Auto, de faibles quantités de formaldéhyde peuvent se dégager lors de l'élimination des salissures pendant les quelques premiers cycles autonettoyants. La Californie classe le formaldéhyde parmi les produits potentiellement cancérigènes. Le monoxyde de carbone est une cause possible de toxicité pour la reproduction.
Il est possible de réduire l'exposition à ces substances en :
- assurant une bonne ventilation lors de la cuisson au gaz; et
- assurant une bonne ventilation pendant et immédiatement après le cycle d'autonettoyage du four;
- utilisant l'appareil selon les instructions de ce manuel.

2 Prévenir les bris matériels

2.1 Prévenir les dommages à la cavité du four

AVIS :
Lorsque la cavité du four est chaude, toute eau à l'intérieur crée de la vapeur. Le changement de température peut provoquer des dommages.
- ▸ Ne versez jamais d'eau dans la cavité du four lorsqu'elle est encore chaude.
- ▸ Ne placez jamais d'ustensiles de cuisine contenant de l'eau sur le fond de la cavité du four.

La présence prolongée d'humidité dans la cavité du four entraîne une corrosion.
- ▸ Laissez la cavité du four sécher après usage.
- ▸ Ne gardez pas les aliments humides dans la cavité du four pendant une longue période avec la porte fermée.
- ▸ Ne conservez pas d'aliments dans la cavité du four.

Laisser l'appareil refroidir avec la porte ouverte endommagera le devant des éléments de cuisine voisins au fil du temps.
- ▸ Laissez toujours la cavité du four refroidir avec la porte fermée après la cuisson à des températures élevées. Ne laissez la cavité du four sécher avec la porte ouverte que si beaucoup d'humidité a été produite pendant le fonctionnement.
- ▸ Veillez à ne rien coincer dans la porte de l'appareil.

Le jus de fruit qui s'égoutte d'un moule laisse des taches qui ne peuvent pas s'enlever.
- ▸ Lors de la cuisson de tartes aux fruits très juteuses, n'en mettez pas trop sur la plaque à pâtisserie.

S'asseoir ou placer des objets sur la porte de l'appareil peut l'endommager.
- ▸ Ne placez pas et ne suspendez pas d'objets sur la porte de l'appareil.
- ▸ Ne placez pas d'ustensiles de cuisine ou d'accessoires sur la porte de l'appareil.

Le transport de l'appareil par la poignée de porte pourrait le casser. La poignée de porte ne peut pas supporter le poids de l'appareil.
- ▸ Ne pas porter ou tenir l'appareil par la porte.

2.2 Éviter d'endommager la table de cuisson

AVIS :
Les plats de cuisson dont le dessous est rugueux peuvent rayer la surface en vitrocéramique.
- ▸ Vérifiez le fond de l'ustensile avant de le poser.

Du sel, du sucre ou des grains de sable rayent la surface de la vitrocéramique.
- ▸ Ne jamais utiliser la table de cuisson comme surface de travail ou pour y déposer des objets.

La surchauffe peut endommager la batterie de cuisine.
- ▸ Ne chauffez pas de casseroles ou poêles vides.

Les ustensiles de cuisson chauds peuvent provoquer une surchauffe des composants électroniques.
- ▸ Ne posez jamais de poêles et de casseroles chaudes sur le panneau de commande ou le cadre de la table de cuisson.

Lorsque des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent l'endommager.
- ▸ Ne laissez pas d'objets durs ou pointus tomber sur la table de cuisson.

Le papier d'aluminium et le plastique fondent sur les zones de cuisson chaudes.
- ▸ Ne laissez pas de papier d'aluminium ou de plastique entrer en contact avec les zones de cuisson chaudes.
- ▸ N'utilisez pas de film protecteur pour table de cuisson.

Des agents de nettoyage inappropriés peuvent provoquer des décolorations métalliques chatoyantes sur la surface vitrocéramique.
- ▸ Reportez-vous aux recommandations de nettoyage de ce manuel.
  → *"Nettoyage et entretien", Page 87*

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

Taches

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

Rayures

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

Décolorations

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

Cloques

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

3 Protection de l'environnement et économies

3.1 Mise au rebut de l’emballage

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

3.2 Économie d'énergie lors de l'utilisation du four

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

Préchauffez l'appareil uniquement si la recette ou les réglages recommandés vous le demandent.

- Ne pas préchauffer l'appareil peut réduire l'énergie consommée.

Utilisez des plaques de cuisson de couleur foncée, à revêtement noir ou émaillées.

- Ces types de moules absorbent particulièrement bien la chaleur.

Ouvrez la porte de l'appareil le moins possible pendant le fonctionnement.

- Cela maintiendra la température dans la cavité du four et éliminera le besoin de réchauffer l'appareil.

Lors de la cuisson de plusieurs plats, faites-le successivement ou en parallèle.

- La cavité du four est chauffée après la cuisson du premier plat. Cela réduit le temps de cuisson du deuxième plat.

Si le temps de cuisson est relativement long, vous pouvez éteindre l'appareil 10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

- Il y aura suffisamment de chaleur résiduelle pour terminer la cuisson du plat.

Retirez tous les accessoires non utilisés de la cavité du four.

- Les accessoires non utilisés n'ont pas besoin d'être chauffés.

Laissez décongeler les aliments congelés avant de les cuire.

- Cela permettra d'économiser l'énergie qui serait autrement nécessaire pour le dégivrer.

3.3 Économie d'énergie lors de l'utilisation de la table de cuisson

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

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

Conseil : Les fabricants d'ustensiles de cuisine indiquent généralement le diamètre supérieur de l'ustensile. Le diamètre de la base de la batterie de cuisine est généralement plus petit.

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

Fermez la casserole avec un couvercle approprié.

- Cuire sans couvercle consomme plus d'énergie.

Ne soulevez le couvercle que si nécessaire.

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

Utilisez un couvercle en verre.

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

Utiliser des ustensiles de cuisson à base solide plate.

- Les bases incurvées des ustensiles de cuisine augmentent la consommation d'énergie.

Utilisez une taille d'ustensile qui correspond à la quantité d'aliments que vous souhaitez cuire.

- Les ustensiles de cuisine avec peu de contenu consomment beaucoup d'énergie.

Faites cuire avec un peu d'eau.

- Plus d'eau nécessite plus d'énergie pour la chauffer.

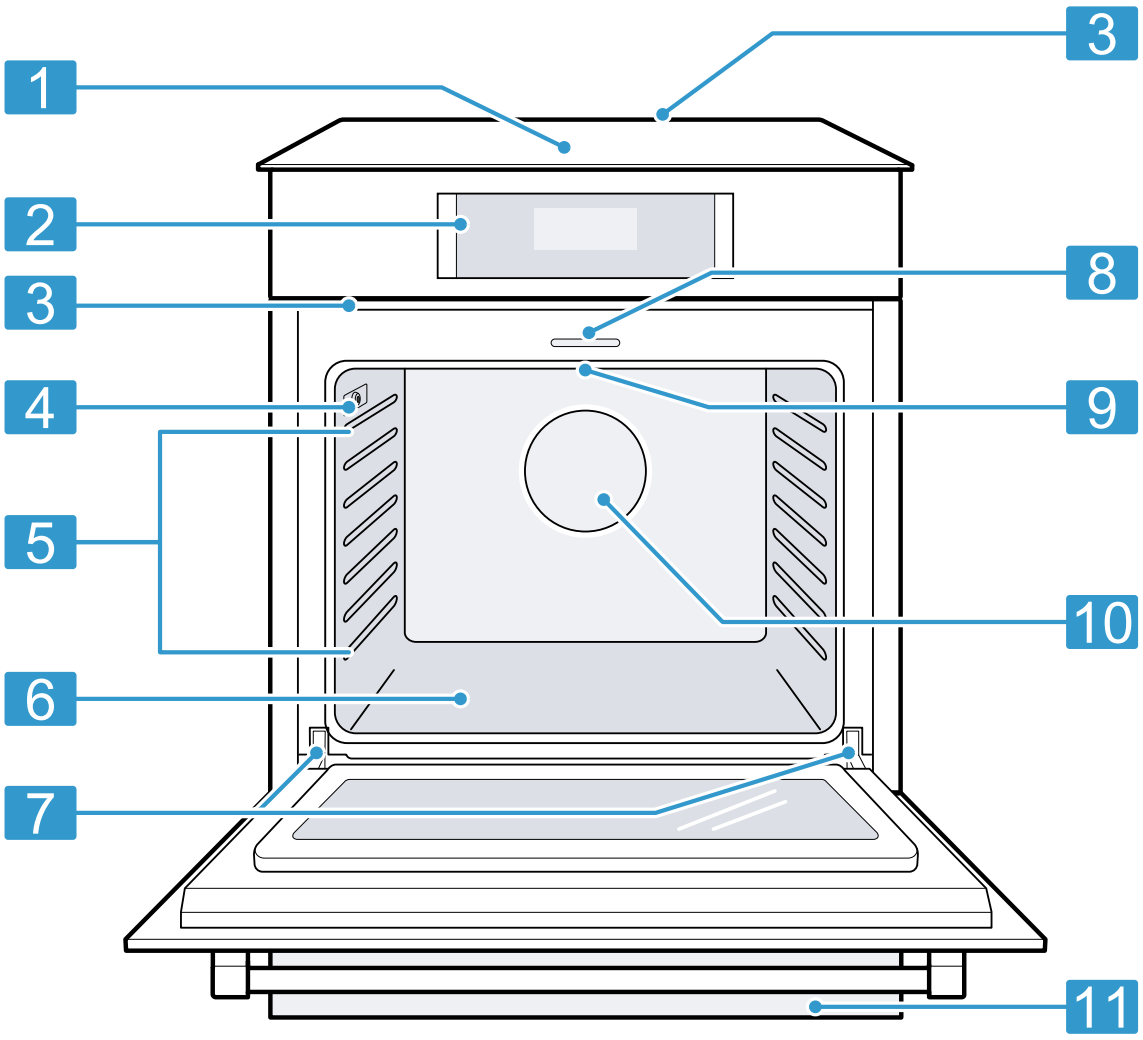
Sélectionnez un niveau de puissance inférieur dès que possible. Sélectionnez un niveau de puissance adapté pour poursuivre la cuisson.

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

4 Description de l'appareil

4.1 Électroménager

Cette section contient une vue d'ensemble des composants de votre appareil.



1	Panneau de commande de la table de cuisson
2	Panneau de commande du four
3	Évent du four
4	Prise pour sonde thermique
5	Rails de four
6	Fond de cavité du four
7	Charnières de porte
8	Loquet de porte
9	Élément de gril
10	Ventilateur de convection
11	Tiroir-réchaud

Cavité du four

Vous trouverez ici des informations sur les caractéristiques de la cavité du four.

⚠ MISE EN GARDE

Ne placez pas les aliments directement sur le fond de la cavité du four.

Ventilateur de convection

La cuisson par convection utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur du four de manière uniforme et continue dans le four.

Cette distribution de chaleur améliorée permet une cuisson uniforme et d'excellents résultats en utilisant plusieurs grilles en même temps.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement est en marche dans tous les modes de cuisson.
Lorsque le four est en marche, le ventilateur est audible et l'air chaud peut être ressenti par la ventilation du four. Il se peut également que le ventilateur continue de tourner après que le four a été éteint.

Évents de four

De l'air chaud peut s'échapper des évents du four avant, pendant et après la cuisson. Il est normal de voir de la vapeur s'échapper des évents, et de la condensation pourrait s'accumuler dans cette zone. Cette zone peut être chaude lorsque le four fonctionne.

⚠ MISE EN GARDE

Les évents du four sont importants pour la circulation de l'air. Couvrir les évents du four entraînera une surchauffe du four. Reportez-vous à l'aperçu de l'appareil pour connaître l'emplacement des évents du four. → *Page 60*

- N'obstruez pas les évents du four.

Zones de cuisson

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

Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson à induction.
→ *"Cuisson par induction", Page 85*

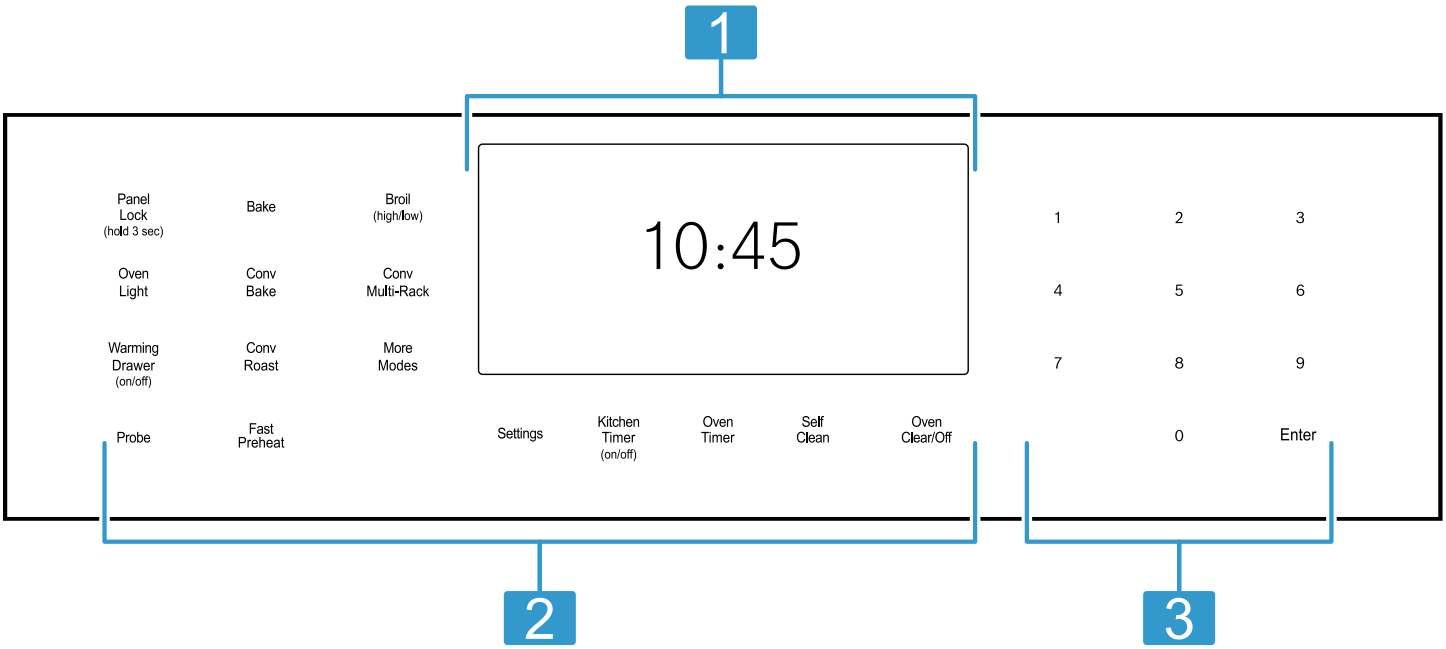
Symbole	Zone de cuisson	Fonction
▭/○	Une zone de cuisson	Utilisez des ustensiles qui correspondent à la taille de la zone de cuisson.
▤	Zone de cuisson polyvalente	À utiliser avec des ustensiles de plus grande taille en combinant les zones de cuisson.

4.2 Panneaux 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.

Remarque : Ce manuel couvre plusieurs modèles. Votre modèle peut avoir certaines mais pas toutes les fonctionnalités ou affichages répertoriés.

Panneau de commande du four



1	Écran	Selon le modèle de votre four, l'écran affiche des informations sur les modes et fonctions actuellement actifs. En mode veille, l'écran affiche l'heure du jour.
2	Touches tactiles	Les touches tactiles sont des zones sensibles au toucher. Il suffit d'appuyer légèrement sur les touches pour les faire fonctionner. Les touches tactiles ne fonctionneront pas si vous appuyez sur plusieurs à la fois, par exemple lors du nettoyage.
3	Touches du clavier numérique	Utilisé pour saisir des valeurs numériques, telles que des valeurs de minuterie.

Caractéristiques de base

Vous trouverez ici des informations sur les fonctions de fonctionnement de base de votre four.

Touche tactile	Fonction
Oven Clear/ Off	Effacez la valeur saisie/éteignez l'appareil
Enter	Confirmer les valeurs saisies / Démarrer le mode chauffage
Settings	Accéder aux paramètres de base

Touche tactile	Fonction
Panel Lock	Activer ou désactiver le verrouillage du panneau est affiché.
Oven Light	Pendant que la porte du four est fermée, appuyez sur le clavier d'éclairage du four pour allumer et éteindre l'éclairage. Lorsque la porte du four est ouverte, la lumière du four s'allume automatiquement. Pendant l'autonettoyage, l'éclairage du four ne peut pas être allumé.
Warming Drawer	Activation du tiroir-réchaud

Modes et fonctions de chauffage

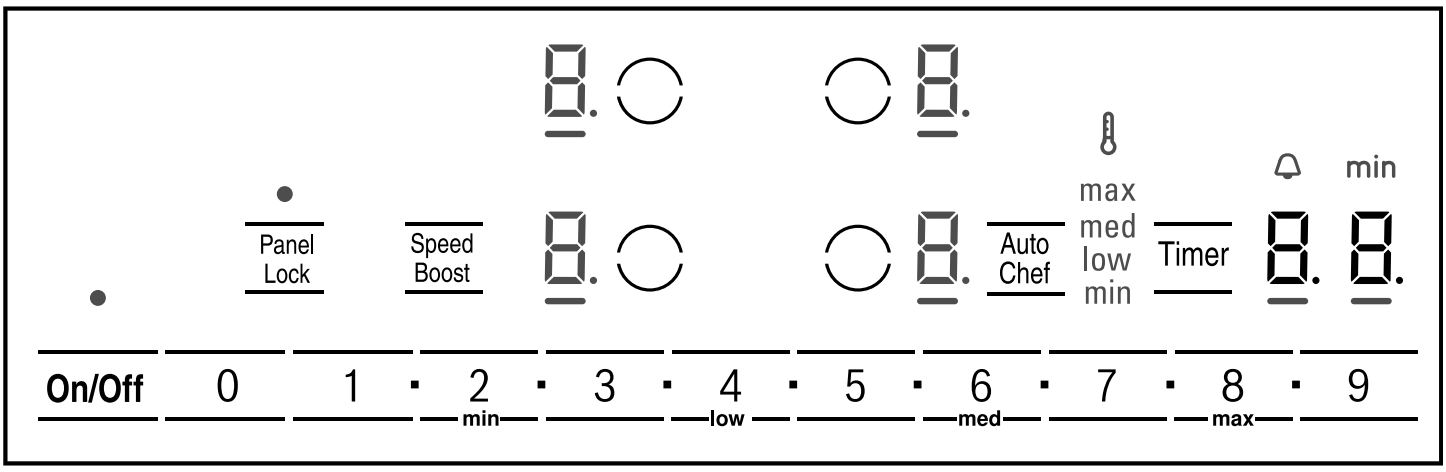
Vous trouverez ici une liste des modes de chauffage et d'autres fonctionnalités de votre appareil.
Ce manuel couvre plusieurs modèles. Votre modèle peut avoir certaines mais pas toutes les fonctionnalités ou affichages répertoriés.

Touche tactile / Affichage	Symbole d'affichage	Mode / fonction de chauffage	Comment cela fonctionne et à quoi il sert
Bake		Cuisson	Cuit les aliments avec de l'air chaud et sec. Pour une variété d'aliments, tels que gâteaux, biscuits, pâtisseries, pains rapides, quiches et casseroles. → *"Comment utiliser le mode de cuisson", Page 71*

Touche tactile / Affichage	Symbole d'affichage	Mode / fonction de chauffage	Comment cela fonctionne et à quoi il sert
Conv Bake		Cuisson par convection	Similaire à la cuisson au four, mais l'air est mis en circulation par un ventilateur à l'arrière du four. Idéal pour les produits boulangers comme les gâteaux, les pains de maïs, les tartes, les pains éclair, les tourtes et les pains à la levure. → *"Comment utiliser le mode de cuisson par convection", Page 72*
Conv Multi-Rack		Convection multi-gril / vraie convection	Convient bien à la cuisson d'aliments de taille individuelle, comme les biscuits. Il est également efficace pour la cuisson sur plusieurs grilles (2 ou 3) en même temps. La cuisson des biscuits peut se faire sur 6 grilles différentes simultanément. → *"Comment utiliser le mode de convection multi-grille/ vraie convection", Page 72*
Broil		Griller à haute intensité Faire griller à faible intensité	À utiliser pour les coupes tendres de viande de 1 po (2,5 mm) ou moins, la volaille, le pain à dorer et les casseroles.
Conv Broil		Gril à convection	Allie la chaleur intense diffusée par l'élément supérieur à l'air chaud qui circule sous l'action d'un ventilateur. Utiliser pour les coupes tendres de viande de plus de 1 po (2,5 mm) d'épaisseur, de volaille et de poisson. Ne convient pas au brunissage. → *"Comment utiliser le mode de cuisson au gril par convection", Page 73* Appuyez sur **More Modes** pour accéder à ce mode.
Warm		Tiède	Maintien une faible température pour maintenir les aliments chauds. Idéal pour les produits boulangers comme les gâteaux, les pains de maïs, les tartes, les pains éclair, les tourtes et les pains à la levure. → *"Comment utiliser le mode maintenir au chaud", Page 73* Appuyez sur **More Modes** pour accéder à ce mode.
Roast		Rôtissage	Idéal pour la viande, la volaille, les morceaux moins tendres de viande et les légumes rôtis. → *"Comment utiliser le mode de rôtissage", Page 72* Appuyez sur **More Modes** pour accéder à ce mode.
Conv Roast		Rôtissage par convection	Utilise une chaleur intense et de l'air circulé par un ventilateur. Pour les morceaux tendres de viande et de volaille et les légumes rôtis. Les viandes sont plus juteuses et humides que les résultats avec le mode rôti. → *"Comment utiliser le mode de rôtissage par convection", Page 73*
Proof		Fermentation du pain	Maintient l'environnement chaud et sans courants d'air nécessaire à la fermentation des produits à base de levure. → *"Comment utiliser le mode de fermentation", Page 73* Appuyez sur **More Modes** pour accéder à ce mode.
Pizza		Pizza	La chaleur est diffusée dans tout le four par le ventilateur de convection. Utilisez pour la pizza fraîche ou surgelée. → *"Comment utiliser le mode pizza", Page 72* Appuyez sur **More Modes** pour accéder à ce mode.
Probe		Sonde à viande	Utilisez pour déterminer la température interne de nombreux aliments, en particulier les viandes et la volaille pendant la cuisson. → *"Sonde thermométrique", Page 69*

Touche tactile / Affichage	Symbole d'affichage	Mode / fonction de chauffage	Comment cela fonctionne et à quoi il sert
More Modes	-	Autres modes	Certains modèles ont un bouton plus de modes pour accéder à des modes de chauffage supplémentaires. Selon votre modèle, cela peut inclure : ■ Gril à convection Dans la section Plus de modes, le gril à convection a deux choix HAUT / BAS. Appuyez sur No 2 pour changer ■ Pizza ■ Fermentation ■ Rôti ■ Tiède
Fast Preheat	ϟ	Préchauffage rapide	Le préchauffage rapide chauffe le four plus rapidement que le préchauffage standard. → *"Préchauffage rapide", Page 69*
Sabbath		Sabbat	Le mode Sabbat permet à ceux de confessions particulières d'utiliser leurs fours le jour du sabbat. → *"Mode sabbat", Page 70*
Self Clean	⁞⁞	Auto-nettoyage pyrolytique	Le four atteint une température élevée pour brûler le sol des aliments. → *"Fonction autonettoyante", Page 91* La porte est verrouillée pendant l'auto-nettoyage.
Oven Timer		Minuterie du four	La minuterie du four est une minuterie à compte à rebours qui, lorsqu'elle atteint 00:00, éteint le four et arrête le mode actuel. La minuterie du four est utilisée pour définir la durée de fonctionnement d'un mode. → *"Minuterie du four", Page 70*
Kitchen Timer		Minuterie de cuisine	La minuterie de cuisine est une minuterie à compte à rebours qui n'a aucun effet sur le chauffage du four. La minuterie de cuisine est utilisée pour les besoins de chronométrage des tâches ménagères d'ordre général. → *"Minuterie de cuisine", Page 69*

Panneau de commande pour table de cuisson - Série 800



Touches tactiles - Série 800

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

Touche tactile	Fonction
On/Off	Interrupteur principal
0 1 2 3 ... 9	Zone des réglages

Touche tactile	Fonction
◯	Sélectionne une zone de cuisson
Panel Lock	Verrouillage du panneau / Protection essuyage
Speed Boost	Fonction SpeedBoost®
Auto Chef	fonction de capteur de friture AutoChef®

Touche tactile	Fonction
low / **min** / **med** / **max**	Niveaux AutoChef® Appuyez sur le numéro au-dessus de l'indicateur de niveau
Timer	Minuterie de cuisine

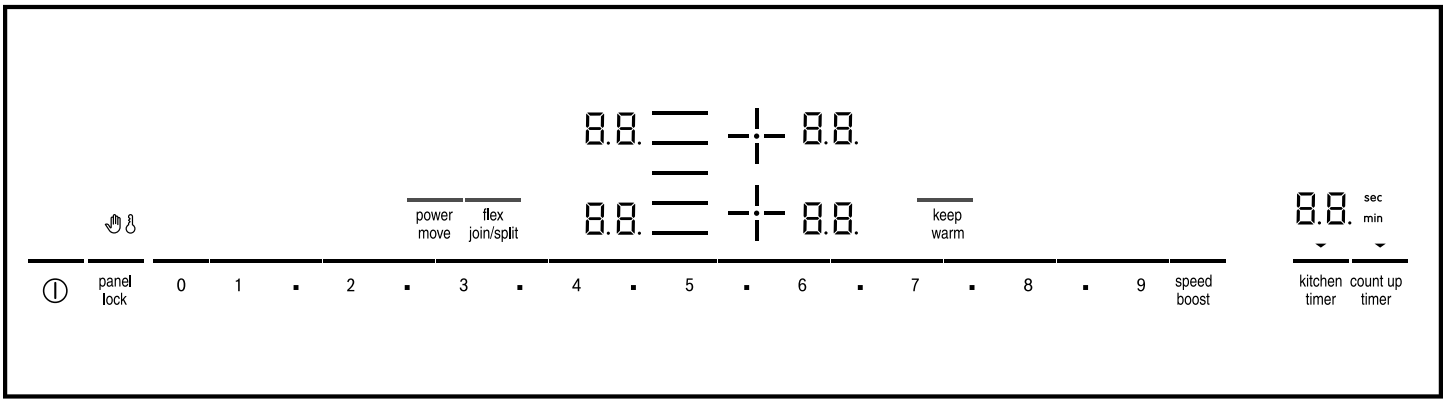
Remarques
- Gardez les commandes propres et sèches. L'humidité peut altérer le fonctionnement des commandes.
- Ne placez pas d'ustensiles de cuisine à proximité des écrans et des capteurs. L'électronique peut surchauffer.

Écrans - Série 800

Les écrans affichent les paramètres et fonctions actifs.

Écran	Nom
0	Table de cuisson prête
1 - 9	Niveaux de puissance
•	Fonction indiquée active
-	Zone de cuisson sélectionnée
H/ h	Témoin de chaleur résiduelle
b	Fonction active SpeedBoost®
A	AutoChef® actif
min / **low** / **med** / **max**	Niveau de friture AutoChef®
00	Valeur de minuterie
min	Témoin de minuterie

Panneau de commande de la table de cuisson - Série Benchmark™



Touches tactiles - Série Benchmark

Les touches tactiles sont des zones sensibles au toucher. Appuyez sur un symbole pour activer la fonction correspondante.
- Les voyants au-dessus des touches tactiles actuellement sélectionnables s'allument.
- Les touches tactiles des fonctions qui ne peuvent actuellement pas être sélectionnées ne s'allument pas.
- Les voyants des fonctions ou des zones de cuisson sélectionnées sont plus lumineux.

Touche tactile	Fonction
⏻	Interrupteur principal
0 1 ■ 2 ■ 3 ■ ... ■ 9	Zone des réglages
panel lock	Verrouillage du panneau / Protection essuyage
speed boost	SpeedBoost® et fonction Short Boost
power move	Fonction PowerMove®
flex join/split	Zone de cuisson polyvalente FlexInduction®
kitchen timer	Minuterie de cuisine
count up timer	Count-up timer
keep warm	Fonction Garder au chaud

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

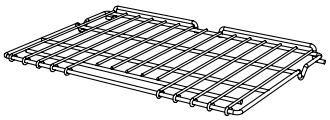
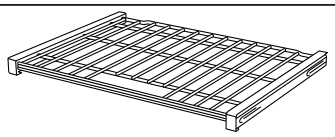
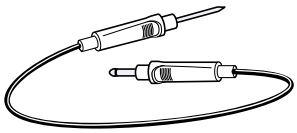
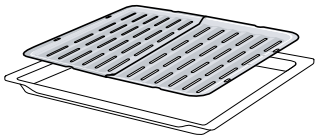
Écrans - Série Benchmark

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
b	Fonction active SpeedBoost®
Pb	Fonction d'augmentation courte active
00	Valeur de la minuterie de cuisine
000	Valeur de la minuterie de comptage
L	La fonction maintenir au chaud active
	Protection essuyage active
	Verrouillage du panneau actif

5 Accessoires

Utilisez uniquement des accessoires d'origine. Ils ont été spécialement conçus pour votre appareil.

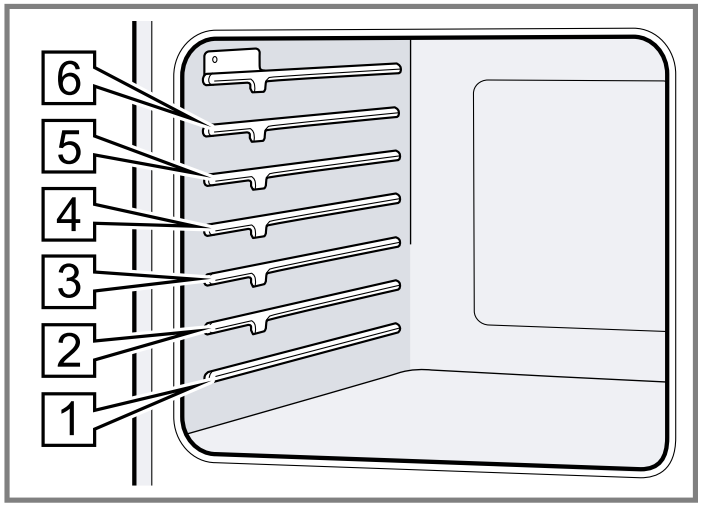
Accessoires		Utilisation
Grille métallique		■ Ces grilles peuvent être utilisées pour la plupart des cuissons. ■ Vous pouvez utiliser plusieurs grilles en même temps. **Remarque :** Ne nettoyez pas en utilisant la fonction **Self Clean** .
Grille télescopique		Utiliser cette grille afin de faciliter l'insertion des plats dans le four. **Remarque :** Ne nettoyez pas en utilisant la fonction **Self Clean** .
Sonde et bouchon à viande		La sonde à viande peut être utilisée pour déterminer la température interne de nombreux aliments, en particulier les viandes et la volaille. **Remarques** ■ Ne nettoyez pas en utilisant la fonction **Self Clean** . ■ Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.
Lèchefrite et grille		Sert à griller et rôtir. **Remarque :** Ne nettoyez pas en utilisant la fonction **Self Clean** .

5.1 Autres accessoires

Vous pouvez acheter des accessoires supplémentaires auprès du service client, de revendeurs spécialisés ou sur Internet.
Vous pouvez trouver une gamme complète de votre appareil sur Internet ou dans nos brochures: www.bosch-home.com
Les accessoires sont spécifiques à l'appareil. Indiquez toujours la description exacte (n ° E) de votre appareil lors de l'achat.
Vous pouvez connaître les accessoires disponibles pour votre appareil dans la boutique en ligne ou auprès du service client.

5.2 Positions des grilles

Votre four a six positions de grille. Les positions de grille sont comptées de bas en haut.
Utiliser uniquement les positions de grille de 1 à 6. NE PAS tenter d'utiliser le dispositif de guidage supérieur pour soutenir une grille de four.



Position de la grille	Idéal pour
6	Faire griller des hamburgers et des steaks de 1 po (2,5 cm)
5	Faire griller des biftecks de 1½ po (4 cm), griller du pain, faire griller la plupart des viandes, faire fondre du fromage
4	Viandes plus épaisses

[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.

Position de la grille	Idéal pour
3	Faire griller la volaille, la plupart des produits de boulangerie sur une plaque à biscuits ou un plat de cuisson à l'aide d'une seule grille, comprend les plats cuisinés surgelés, les gâteaux, les casseroles et la pizza surgelée
2	Petits rôtis ou volailles, gâteaux Bundt[1], tartes, pains
1	Gros rôtis, dinde, gâteau aux anges

[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.

5.3 Utilisation sûre des grilles de four

Pour votre sécurité, suivez ces recommandations sur l'utilisation correcte des grilles du four.

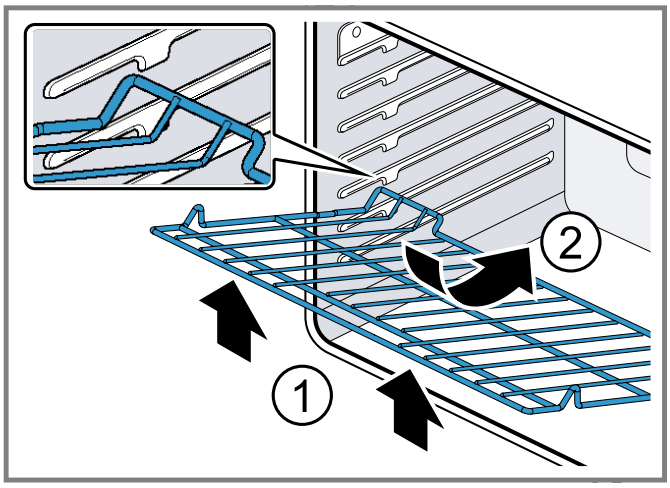
⚠ MISE EN GARDE
Les grilles du four et les surfaces des cavités du four deviennent très chaudes pendant la cuisson.
- Placez les grilles du four dans les positions souhaitées avant d'allumer le four.
- Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque le four est chaud.
- Si une grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne laissez pas les gants de cuisine entrer en contact avec les éléments chauffants chauds.
- Soyez prudent lorsque vous retirez les grilles du four de la position la plus basse pour éviter tout contact avec la porte chaude du four.

⚠ MISE EN GARDE
Pour éviter d'éventuelles blessures ou dommages à l'appareil, assurez-vous que la grille du four est installée exactement selon les instructions d'installation et non vers l'arrière ou à l'envers.

5.4 Insertion de la grille métallique

Exigence : Vous avez lu la recommandation sur
→ *"Utilisation sûre des grilles de four", Page 67*.

1. Saisissez fermement la grille des deux côtés.
2. Inclinez la grille vers le haut pour permettre l'arrêt dans le guide de la grille ① .
3. Amenez la grille en position horizontale et poussez-la à fond ②.

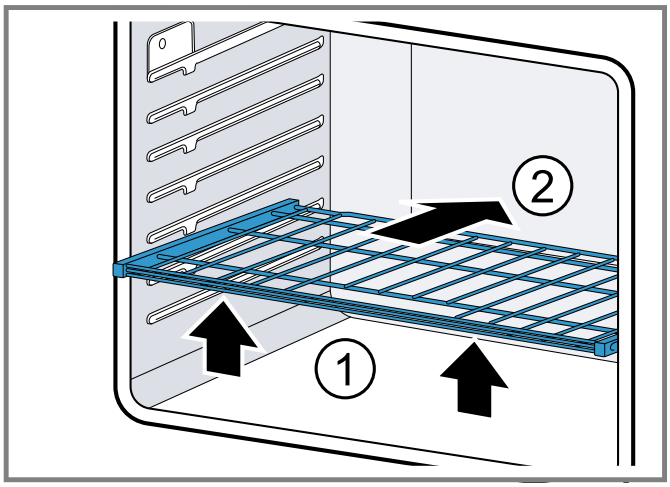


La grille doit être droite et plate, pas tordue.

5.5 Insertion de la grille télescopique

Exigence : Vous avez lu la recommandation sur
→ *"Utilisation sûre des grilles de four", Page 67*.

1. Faire glisser la grille de manière régulière jusqu'à ce que l'arrière de la grille soit à environ 2 po (5 cm) de la paroi arrière du four.
2. Incliner la partie avant de la grille d'environ ¾ po (2 cm) ① et continuer de l'enfoncer toute entière jusqu'au fond du four ②.



Remarque : Éviter de percuter la lentille de protection de l'éclairage du four en enfonçant la grille dans la cavité pour la mettre en place.

✔ L'arrière de la grille télescopique se met en place en se calant.

3. Tirer la grille vers l'avant pour engager sa partie inférieure sur la partie arrière du guide de positionnement de grille.
4. Abaisser la partie avant de la grille pour terminer sa mise en place sur le guide de grille. Lorsque correctement positionnée, la grille doit être stable au toucher.
5. Faire glisser la partie amovible de la grille télescopique plusieurs fois d'avant en arrière pour vérifier qu'elle peut se déplacer librement et que la partie non amovible de la grille télescopique est bien fixée.

6 Avant d'utiliser pour la première fois

Effectuez ces étapes avant d'utiliser votre appareil.
- L'appareil doit être correctement installé par un prestataire de services qualifié avant l'utilisation.
- Lisez et comprenez toutes les précautions et informations de sécurité → *Page 50* dans le manuel avant de l'utiliser.
- Ce manuel couvre plusieurs modèles. Toutes les fonctionnalités ne sont pas disponibles sur tous les modèles.

6.1 Nettoyage de l'appareil avant sa première utilisation

Nettoyez la cavité du four et les accessoires avant d'utiliser l'appareil pour préparer des aliments pour la première fois.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage de la cavité du four. Pour les fours doubles, vérifiez les deux cavités du four.
2. Avant de chauffer l'appareil, essuyez les surfaces lisses de la cavité du four avec un chiffon doux et humide.
3. Gardez la pièce ventilée pendant que l'appareil chauffe.
4. Réglez le mode de cuisson et la température.

Mode de chauffage	Cuisson à convection
Température	maximum
Durée	1 heure

5. Éteignez l'appareil après le temps de cuisson spécifié.
6. Attendez le refroidissement de la cavité du four.
7. Nettoyez les surfaces lisses avec un torchon à vaisselle et de l'eau savonneuse.
8. Nettoyez les accessoires avec de l'eau savonneuse et un torchon ou une brosse douce.

✔ Il peut y avoir une légère odeur aux premières utilisations. Ceci est normal et disparaîtra.

6.2 Réglage de l'horloge

Exigence : Le four est en mode veille.

1. Appuyez sur **Settings**.

✔ L'écran affiche "SET CLOCK".

2. Appuyez sur **enter**.
3. Saisir l'heure souhaitée à l'aide du clavier numérique.
   Les chiffres se remplissent de droite à gauche. Pour entrer 10:45, tapez 1, 0, 4, 5.
4. Appuyez sur **enter**.

7 Fonctionnement du four

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

7.1 Réglage du mode de chauffage et de la température

1. Appuyez sur le bouton du mode de chauffage souhaité.

✔ Le mode de chauffage et la température par défaut sont affichés.

✔ La température clignote, signalant qu'elle peut être modifiée.

2. Si vous le souhaitez, entrez une température à l'aide du pavé numérique.
3. Appuyez sur **Enter**.

✔ Le four commence à préchauffer. Le "preheating" s'affiche et la barre de préchauffage commence à se remplir jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.

7.2 Éteindre le four

▸ Appuyez sur **Oven Clear**/**Off**.

✔ Le four s'éteint et l'horloge est affichée.

7.3 Plage de température par mode de chauffage

Mode de cuisson	Plus faible en ° F (° C)	Plus élevé en ° F (° C)
Cuisson	100 (38)	550 (285)
Rôti	100 (38)	550 (285)
Gril (faible, élevé)	450 (230)	550 (285)
Garder chaud	150 (65)	225 (105)
Fermentation	85 (30)	125 (52)
Cuisson par convection	100 (38)	550 (285)
Convection multi grille/Vraie convection	100 (38)	550 (285)
Rôti à convection	100 (38)	550 (285)
Pizza	100 (38)	550 (285)
Gril à convection (faible, élevé)	450 (230)	550 (285)

7.4 Limitation du temps de chauffage

La durée de chauffage maximale est limitée. Si vous oubliez d'éteindre le four, il s'éteint automatiquement après une durée établie.
La durée maximale du mode Sabbat est de 74 heures. Pour tous les autres modes de chauffage, la durée maximale autorisée est de 24 heures.

Temperature ° F	Température ° C	Maximum temps alloué sans activité
100 - 200	30 - 120	24 heures
201 - 550	121 - 300	12 heures

7.5 Préchauffage rapide

Cette fonction vous permet de raccourcir le temps nécessaire au four pour atteindre la température réglée. Le préchauffage rapide est disponible pour les modes de chauffage suivants :
- cuisson
- vraie convection/convection multi grille
- cuisson par convection
- rôtissage par convection
- pizza

Le préchauffage rapide n'est pas disponible pour les modes de chauffage suivants :
- rôtissage
- gril
- gril à convection
- fermentation
- maintien au chaud

Réglage du préchauffage rapide

1. Réglez le mode de chauffage souhaité.
2. Saisissez la température souhaitée à l'aide du pavé numérique.
3. Appuyez sur **Fast Preheat**.

   Remarque : Si le préchauffage rapide n'est pas autorisé pour le mode de chauffage sélectionné, une tonalité d'erreur retentit.
4. Pour désactiver le préchauffage rapide, appuyez à nouveau sur **Fast Preheat**.

7.6 Sonde thermométrique

La sonde à viande mesure la température interne de l'aliment. Vous pouvez régler une température à cœur et le mode de chauffage s'éteint automatiquement dès que la température réglée est atteinte.
- La sonde à viande peut être utilisée avec les modes de cuisson au four, rôti et tous les modes de convection, à l'exception du gril à convection.
- La fonction de sonde n'est pas disponible lorsqu'une minuterie de four a été réglée.
- Vous pouvez régler une température entre 100 ° F (40 ° C) et 200 ° F (100 ° C). Si vous entrez une température en dehors de cette plage, une erreur s'affiche.
- La température actuelle et la température cible de la sonde sont affichées au format « 105/180 ». La température actuelle affichera « <80 » jusqu'à ce que la température des aliments atteigne 80 ° F.
- La température de la sonde est mise à jour par incréments de 5° pendant le processus de cuisson.
- Ne stockez pas la sonde dans la cavité du four.

Insertion de la sonde à viande

Exigence
- L'aliment doit être complètement dégelé avant d'introduire la sonde dans la viande.
- La sonde est livrée avec un capuchon de plastique noir sur son extrémité. Le capuchon doit être retiré avant l'emploi.

1. Introduire la pointe de la sonde dans la viande au milieu, dans la partie la plus épaisse de la viande ou de la poitrine, dans le cas d'une volaille. S'assurer que la sonde ne touche pas au gras, à l'os ou à des parties du four ou du plat.

   Utilisez toujours la sonde par la poignée pour l'insérer et la retirer.
2. Insérez la fiche de la sonde dans la prise située sur le côté de la cavité du four.

Réglage de la sonde à viande

Exigence : → *"Insertion de la sonde à viande", Page 69*

1. Réglez le mode de chauffage et la température souhaités.
2. Appuyez sur **Probe**.
- ✔ et "SET PROBE TEMP" s'affichent.
- ✔ Une invite de saisie à trois chiffres « - - - » clignote à l'écran.
3. Réglez la température souhaitée à l'aide du pavé numérique.
4. Appuyez sur **Enter**.
- ✔ La température actuelle et la température cible de la sonde sont affichées.
- ✔ Lorsque la température de sonde réglée est atteinte, le mode de chauffage s'éteint. "COOKING COMPLETE" clignote à l'écran. Une tonalité d'alarme retentit toutes les 10 secondes, et ce, pendant 2 minutes.
5. Appuyez sur **Oven Clear**/**Off** ou retirez la sonde pour éteindre l'écran.
   - – Utilisez toujours la sonde par la poignée pour l'insérer et la retirer.
   - – La sonde devient chaude pendant l'utilisation. Utilisez toujours des maniques pour retirer la sonde.
- ✔ L'écran passe en mode veille.

7.7 Activer ou désactiver le verrouillage du panneau

Avec le verrouillage du panneau, vous pouvez désactiver toutes les touches tactiles du panneau de commande.

Exigence : Le four est en mode veille.

1. Appuyez et maintenez **Panel Lock** pendant 3 secondes.
2. Appuyez sur **Panel Lock** et maintenez à nouveau pendant 3 secondes pour désactiver le verrouillage du panneau.
- ✔ L'écran repasse en mode veille.

7.8 Minuterie de cuisine

La minuterie de cuisine est une minuterie à compte à rebours qui n'a aucun effet sur le chauffage du four. Vous pouvez définir une valeur de minuterie de cuisine jusqu'à 99:59 heures.

Réglage de la minuterie de cuisine

1. Appuyez sur **Kitchen Timer**.
- ✔ 0:00 clignote à l'écran.

2. Saisir la valeur de minuterie souhaitée dans le format H/MM, à l'aide du clavier numérique.
3. Appuyez sur **Enter**.

✔ La minuterie commence le compte à rebours.
✔ Lorsque le minuteur de la cuisine a décompté, une tonalité d'alarme retentit pendant 2 minutes.
✔ Appuyez sur **Kitchen Timer** pour annuler la minuterie ou pour désactiver la tonalité d'alarme.

Modification du minuteur de cuisine

1. Appuyez sur **Kitchen Timer**.

✔ La valeur actuelle de la minuterie clignote et peut être modifiée.

2. Saisissez la valeur de minuterie souhaitée à l'aide du pavé numérique.
3. Appuyez sur **Enter**.

7.9 Minuterie du four

Si vous réglez une minuterie de four, le fonctionnement du four s'arrête automatiquement une fois ce temps écoulé.

Réglage de la minuterie du four

La minuterie du four termine automatiquement un mode de chauffage après une période de temps définie.

Remarque : La minuterie du four n'est pas disponible pour les modes de cuisson au gril, au gril à convection, à fermentation.

1. Réglez un mode de chauffage et une température.
2. Appuyez sur **Oven Timer**.
3. Appuyez sur **Enter**.
4. Saisir la valeur de minuterie souhaitée dans le format H/MM, à l'aide du clavier numérique.
5. Appuyez sur **Enter**.

✔ La minuterie du four démarre le compte à rebours.
✔ Lorsque la minuterie du four atteint 0:00, le mode de cuisson se termine et "OVEN TIMER FINISHED" s'affiche.
✔ La tonalité d'alarme de la minuterie du four sonne toutes les 10 secondes pendant 2 minutes.

7.10 Mode sabbat

Le mode Sabbat permet à ceux de confessions particulières d'utiliser leurs fours le jour du sabbat.

- Le mode Sabbat n'est disponible qu'en mode cuisson.
- La plage de température peut être réglée entre 100 °F (38 °C) et 450 °F (230 °C).
- Vous pouvez définir une durée pouvant aller jusqu'à 74 heures.
- La minuterie de cuisine, la minuterie du four ou la fonction de sonde ne sont pas disponibles en mode Sabbat.
- Appuyer sur l'un des boutons lorsque le four est en mode Sabbat n'aura aucun effet.
- Si la lumière du four est allumée lorsque le mode Sabbat est activé, la lumière reste allumée. S'il est éteint lorsque le mode Sabbat est activé, la lumière reste éteinte.

Réglage du mode Sabbat

Exigence : Aucune minuterie de cuisine ou de four ne fonctionne, sinon l'affichage indique que le mode Sabbat n'est pas disponible.

1. Réglez le mode **Bake** et une température dans la plage de température autorisée.
2. Appuyez sur **Enter** pour démarrer le mode de chauffage.

   Si vous souhaitez utiliser le mode Sabbat pour le tiroir réchaud, réglez la température du tiroir réchaud avant de continuer.
3. Appuyez et maintenez **Oven Timer** pendant 5 secondes.

✔ Dans la minuterie du mode Sabbat, la valeur par défaut 74:00 heures clignote.

4. Réglez l'heure souhaitée à l'aide du pavé numérique. Si vous souhaitez conserver la valeur par défaut, vous n'avez rien à saisir.
5. Appuyez sur **Oven Timer**.

✔ Le mode Sabbat commence. Si vous n'appuyez pas **Enter** dans les 5 secondes, le mode Sabbat démarre automatiquement.
✔ "x" est affiché.
✔ "x"s'affiche sur l'affichage de la température.
✔ La minuterie décompte jusqu'à ce qu'elle atteigne: 00, puis "x" s'affiche.
✔ Le mode de chauffage se termine, mais le four reste en mode Sabbat. À ce stade, aucune modification ne peut être apportée.

Conseil : Vous pouvez modifier la température lorsque le mode Sabbat est en cours d'exécution. Entrez la valeur souhaitée avec le pavé numérique et appuyez sur **Enter**. Il n'y a pas de réponse visuelle ou sonore à l'entrée.

Annulation du mode Sabbat

▸ Appuyez sur **Oven Clear**/**Off**.

✔ Le mode Sabbat est terminé.

7.11 Réglages de base

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

Présentation des paramètres de base

Cette section contient une vue d'ensemble réglages de base et d'usine. Les réglages de base dépendent de l'équipement de votre appareil.

Élément de menu	Description	Réglages
1	Unité de température	■ ° F[1] ■ ° C
2	Luminosité écran	■ Élevé[1] ■ Moyenne ■ Faible
3	Volume	■ Élevé[1] ■ Moyen ■ Faible
4	Mode horloge	■ 12 heures/12 HR[1] ■ 24 heures/24 HR
5	Conversion de convection automatique Diminue la température de four réglée de 25 ° F pour les modes de cuisson par convection et multi-grille/vraie convection.	■ Marche ■ Arrêt[1]
6	Tonalité des touches Tonalité lorsqu'un bouton est enfoncé.	■ Marche[1] ■ Arrêt
7	Affichage de l'horloge de veille	■ Marche[1] ■ Arrêt
8	Langue	■ EN[1] ■ FR
9	Écart de température Définit la valeur de décalage de température pour la cuisson au four, la cuisson par convection, le rôtissage, le rôtissage par convection et la convection multi-grilles/vraie convection. Lorsqu'une valeur compensée est saisie, la température réelle du four est augmentée ou diminuée de cette valeur. Cette fonction est utile si les aliments sont systématiquement trop dorés ou pas assez.	Entre +/- 35 ° F (+/- 19 ° C) en incréments de 1 0[1]

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

Modification des réglages de base

1. Appuyez sur **Settings**.
✔ L'écran affiche "SET CLOCK".
2. Appuyez sur **Settings** pour accéder au menu des paramètres.
3. Appuyez sur **Settings** pour parcourir la liste des paramètres.
4. Appuyez sur **Enter** pour accéder au menu d'un paramètre.
5. Saisissez la valeur souhaitée à l'aide du pavé numérique.
✔ La nouvelle valeur est automatiquement acceptée lorsque l'affichage repasse du mode édition au mode veille.
6. Appuyez sur **Oven Clear**/**Off** pour quitter le menu des paramètres de base.

Décalage de la température du four

Le four est calibré de manière à offrir des résultats précis. La fonction est utile si vous préférez des aliments plus ou moins dorés.

- Lorsqu'une valeur compensée est saisie, la température réelle du four est augmentée ou diminuée de cette valeur.
- Ne pas utiliser les thermomètres de cuisson résidentiels pour mesurer les températures du four, car elles fluctueront au gré de la cuisson.
- Vous pouvez définir un décalage de température par rapport à la ligne de base d'usine. Chaque fois que vous entrez le décalage de température dans le menu des paramètres de base, la température de référence d'usine est restaurée afin que vous puissiez définir une nouvelle valeur de décalage.

Conversion de convection automatique

Les modes de cuisson par convection et multi-grilles de convection nécessitent une réduction de 25 ° F de la température. La conversion automatique par convection réduit la température que vous entrez automatiquement.

- Entrer simplement la température de la recette ou indiquée sur l'emballage lors du réglage du mode. La commande calcule la bonne température et l'affiche à l'écran.

7.12 Conseils généraux pour les modes de chauffage

Comment utiliser le mode de cuisson

Utilisez le mode de cuisson pour préparer une variété d'aliments, des pâtisseries aux casseroles.
Consultez les conseils de préparation de la recette ou de l'emballage pour connaître les températures et les temps de cuisson.

Remarque

- Préchauffez complètement le four avant de cuire des objets comme des gâteaux, des biscuits et du pain.
- Utilisez la fonction de cuisson par convection pour de meilleurs résultats lors de la cuisson des biscuits sur plusieurs grilles.
- Laisser au moins 2 po (5 cm) d'espace entre les ustensiles de cuisson pour une bonne circulation de l'air.

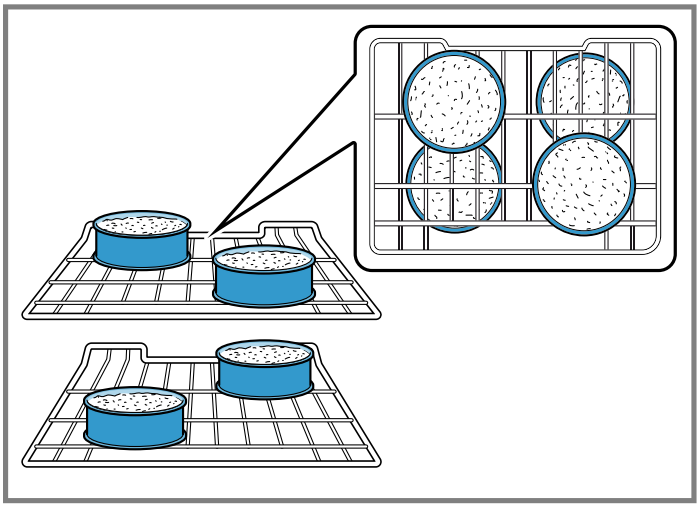
- Les ustensiles de cuisson foncés ou ternes absorbent plus de chaleur que les ustensiles de cuisson brillants, ce qui donne des aliments brunis ou trop dorés. Il peut être nécessaire de réduire la température du four ou le temps de cuisson pour éviter la coloration excessive de certains aliments.
- Des moules brillants sont recommandés pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.
- N'ouvrez pas souvent la porte du four. L'ouverture de la porte réduira la température du four et peut augmenter le temps de cuisson.

Comment utiliser le mode de cuisson par convection

Utilisez le mode de cuisson par convection pour les biscuits et les pains. Ce mode profite de la chaleur du fond, produisant une meilleure croûte sur les plats cuits. Les avantages de la cuisson par convection incluent une légère diminution du temps de cuisson et un volume de pâte plus élevé, par exemple les levures augmentent plus avec ce mode.

Remarque

- **Conv Bake** est la meilleure fonction à utiliser pour la cuisson des gâteaux.
- Réduire la température du four indiquée dans la recette de 25 ° F (3,9 ° C). Reportez-vous au tableau de cuisson.
- Mettez les aliments dans des moules peu profonds, non couverts, telles des plaques à biscuit sans rebords.
- Si plus d'un plat cuit sur une grille, laissez environ 1 à 1,5 po (2,5 à 4 cm) d'espace entre les plats.
- Laisser au moins 2 po (5 cm) d'espace entre les ustensiles de cuisson pour une bonne circulation de l'air.
- Pour les gâteaux, utilisez les positions 2 et 5. Étagez les moules de manière à ce que l'un ne soit pas placé directement au-dessus de l'autre.



Comment utiliser le mode de convection multi-grille/vraie convection

Utilisez la multi-grille à convection ou la véritable convection pour cuire des aliments individuels tels que des biscuits. Il est également efficace pour la cuisson sur plusieurs grilles (2 ou 3) en même temps.
Les avantages du multi-grille à convection incluent un brunissement uniforme et un gain de temps grâce à l'utilisation de plusieurs grilles à la fois.

Remarque

- La cuisson des biscuits peut se faire sur 6 grilles différentes simultanément. Dans ce cas, le temps de cuisson augmente légèrement.
- Réduisez la température de la recette de 25 ° F si la conversion automatique par convection n'est pas activée.
- Mettez les aliments dans des plats peu profonds, non couverts, telles des plaques à biscuit sans rebords.
- Si plus d'un plat cuit sur une grille, laissez environ 1 à 1,5 po (2,5 à 4 cm) d'espace entre les plats.
- Étagez les plats de manière à ce que l'un ne soit pas placé directement au-dessus de l'autre.

Comment utiliser le mode pizza

Remarque

Suivez ces recommandations :

- Il se peut qu'il ait une légère diminution du temps de cuisson. Vérifiez la durée minimale inscrite sur l'emballage.
- Lors de la cuisson d'une pizza surgelée : Pour une croûte croustillante, placez-la directement sur la grille. Pour obtenir une croûte plus molle, utilisez une plaque à pizza.
- Pour apprêter la pâte à pizza, badigeonnez celle-ci d'huile d'olive et mettez-la dans un saladier couvert hermétiquement d'un film plastique pour éviter qu'une croûte ne se forme à la surface.
- Si vous faites cuire à blanc une pâte à pizza faites à la main, piquez le fond avec une fourchette avant de la mettre au four.
- Si vous utilisez un moule à pizza, choisissez un moule foncé muni de trous pour obtenir une croûte plus croustillante et un moule non troué pour obtenir une croûte plus molle.
- Faites préchauffer les pierres à pizza au four en suivant les recommandations du fabricant pendant.
- Faites cuire les pizzas maison au centre de la grille et placez celles-ci en position 2.
- Pour les pizzas congelées, observez les recommandations du fabricant.
- Lors de l'utilisation du mode Pizza, le ventilateur à convection s'allume et s'éteint par intermittence.

Comment utiliser le mode de rôtissage

Utilisez le mode rôti pour les grosses coupes de viande et de volaille.

Remarque

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
- Utilisez un plat à rôtir ou une rôtissoire à grands rebords. Couvrir le plat avec un couvercle ou une feuille d'aluminium pour faire cuire les coupes de viande moins tendres.
- Pour les coupes de viande moins tendres, ajouter des liquides, tels de l'eau, du jus, du vin, du bouillon ou un fond pour parfumer et mouiller la viande.
- Les sacs à rôtir se prêtent bien à ce mode de cuisson de même que les couvercles.
- Pour faire rôtir un poulet entier ou une dinde entiers, replier les ailes en dessous et attacher les cuisses de manière lâche avec de la ficelle de cuisine.

Comment utiliser le mode de rôtissage par convection

Utilisez le mode rôtissage par convection pour préparer des coupes tendres de viande et de volaille. Il convient également au rôtissage de légumes.
Les avantages du mode rôtissage par convection incluent une cuisson jusqu'à 25 % plus rapide que les modes sans convection et un brunissement doré qui est riche.

Remarque
- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
- Utilisez la même température que celle indiquée dans la recette.
- Vérifiez la cuisson au début car la durée de rôtissage peut être écourtée.
- Ne couvrez pas la viande. N'utilisez pas de sac brunisseur.
- Utilisez un plat à rôtir avec une grille, un lèche frite ou un plat peu profond, à découvert, doté d'une grille pour le rôtissage.
- Utilisez un thermomètre à viande pour déterminer la température interne de celle-ci.
- Si la viande est dorée à votre goût, mais n'est pas encore terminée, du papier d'aluminium peut être placé sur la viande pour éviter la coloration excessive.
- Une fois la viande sortie du four, la couvrir avec du papier d'aluminium et laisser reposer de 10 à 15 minutes.

Comment utiliser le mode de cuisson au gril par convection

Utilisez le mode de cuisson au gril à convection pour cuire des morceaux de viande, de volaille et de poisson épais et tendres. Le gril à convection n'est pas recommandé pour faire dorer les pains, les casseroles et autres aliments. Outre les avantages de la cuisson au gril normale, le mode Gril Convection est plus rapide.

Remarque
- Utilisez toujours le gril à convection avec la porte du four fermée.
- Préchauffez le four pendant 3 à 4 minutes. Ne préchauffez pas plus de 5 minutes.
- Le steak et les côtelettes doivent avoir au moins 1 1/2 po (4 cm) d'épaisseur.
- Pour le rôtissage, utiliser un plat à rôtir et une lèchefrite ou un plat profond doté d'une plaque-gril en métal.
- Ne recouvrez pas la grille avec du papier d'aluminium. Elle est conçue pour évacuer les graisses et les huiles de la surface de cuisson afin d'éviter la fumée et les éclaboussures.
- Retournez les viandes une fois pendant le temps de cuisson recommandé. Le poisson n'a pas besoin d'être tourné.
- N'utilisez jamais de verre résistant à la chaleur, comme le Pyrex®; il ne peut pas tolérer la température élevée.

Comment utiliser le mode de fermentation

Utilisez le mode de fermentation pour lever la pâte à levure.

Remarque
- Commencez avec un four frais lorsque vous utilisez le mode de fermentation.
- Laissez d'abord décongeler la pâte congelée.
- La température idéale pour la fermentation sera maintenue jusqu'à ce que le mode soit désactivé. La pâte a fait ses preuves lorsqu'elle a doublé de volume.
- Couvrez sans serrer le bol ou l'ustensile de cuisson et utilisez une grille adaptée à la taille du contenant.
- Laissez la porte fermée et utilisez l'éclairage du four pour vérifier la levée de la pâte.

Taille	Durée en min.
Miche, 1 lb (4,5 kg)	60 - 75
Roulades, 0,1 lb (50 g)	30 - 45

Comment utiliser le mode maintenir au chaud

Utilisez le mode maintenir au chaud pour conserver les aliments chauds et cuits à la température de service.

⚠ MISE EN GARDE
Les aliments peuvent se gâter lorsqu'ils sont gardés au chaud trop longtemps.
- ▸ N'utilisez pas le mode maintenir au chaud pour chauffer des aliments froids.
- ▸ Veiller à garder la nourriture à la bonne température. L'USDA recommande de maintenir les aliments chauds à 140 ° F (60 ° C) ou plus.
- ▸ NE PAS maintenir des aliments au chaud pendant plus d'une heure.

Remarque
- Commencez TOUJOURS par des plats chauds. N'UTILISEZ PAS ce mode pour chauffer des aliments froids autres que des craquelins, des croustilles et des céréales sèches.
- Dans ce mode, il est possible de maintenir au chaud les plats préparés, les assiettes et les tasses.
- Protéger les aliments devant rester humides avec un couvercle ou du papier d'aluminium.
- Il est possible de couvrir le plat de papier d'aluminium. N'utiliser que de la vaisselle résistante à la chaleur.
- N'ouvrez PAS la porte du four inutilement. Vous réduirez ainsi la température du four.
- Pour maintenir les aliments cuits au chaud, laissez le temps au four de préchauffer avant d'enfourner les plats.

7.13 Obtenir les meilleurs résultats

- Minimisez l'ouverture des portes du four.
- Utilisez la position de grille recommandée par la recette.
- Utilisez les ustensiles de cuisson recommandés dans la recette.
- Rangez les poêles à l'extérieur du four. Une casserole supplémentaire sans nourriture affecte le brunissement et la cuisson.
- Le type de casserole utilisé affecte le brunissement.
  - – Pour les croûtes tendres et dorées, utilisez des casseroles métalliques légères antiadhésives/ anodisées ou brillantes.
  - – Pour les croûtes croustillantes brunes, utilisez des casseroles métalliques antiadhésives foncées, anodisées ou foncées, ternes ou des ustensiles de cuisson en verre. Ceux-ci peuvent nécessiter d'abaisser la température de cuisson de 25 ° F.

Préchauffe du four

- La plupart des temps de cuisson dans les recettes sont conçus pour un four préchauffé et nécessitent que le four soit déjà à une certaine température avant le début de la cuisson. Reportez-vous à votre recette pour les recommandations de préchauffage.

- Le temps de préchauffage dépend du réglage de température et du nombre de grilles dans le four.

Type d'ustensiles de cuisson

- Des ustensiles de cuisson en métal avec ou sans finition antiadhésive, du verre résistant à la chaleur, de la vitrocéramique, de la poterie ou d'autres ustensiles conviennent au four.
- Les plaques à biscuits appropriées ont une petite lèvre d'un côté. Les feuilles épaisses ou celles avec plus d'un côté peuvent affecter le temps de cuisson.

Positionnement de plats de cuisson

- Laissez au moins 1 po (2,5 cm) d'espace entre les casseroles et les parois du four pour que la chaleur puisse circuler autour de chaque poêle.
- Décaler les ustensiles de cuisson de sorte que l'un ne soit pas directement au-dessus d'un autre. Laisser 1½ po (4 cm) au-dessus et au-dessous de chaque casserole.

Cuisson à haute altitude

À haute altitude, les recettes et les temps de cuisson peuvent varier. Pour des informations précises, consultez www.csuextstore.com ou écrivez au service d'extension, Colorado State University, Fort Collins, Colorado 80521. Des frais peuvent être exigés pour l'achat de ces guides de cuisson. Préciser le nom du guide de préparation culinaire à haute altitude que vous désirez : renseignements généraux, gâteaux, biscuits, pains, etc.

Condensation

Il est normal de voir une certaine quantité de vapeur d'eau s'échapper des aliments lors de la cuisson. La quantité dépend de la teneur en humidité de l'aliment. L'humidité se condensera sur toute surface plus froide que l'intérieur du four, comme le panneau de commande.

8 Fonctionnement de la table de cuisson

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

8.1 Mise en marche de la table de cuisson

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

8.2 Mise à l'arrêt de la table de cuisson

- ▸ Appuyez sur l'interrupteur principal de la table de cuisson et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que tous les voyants 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.

8.3 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 Selon votre modèle, le niveau intermédiaire s'affiche sur l'écran de la zone de cuisson ■ sous forme de point, par exemple 4. s'allume lorsque vous réglez le niveau intermédiaire entre les niveaux de puissance 4 et 5. ■ comme .5, par exemple 4.5

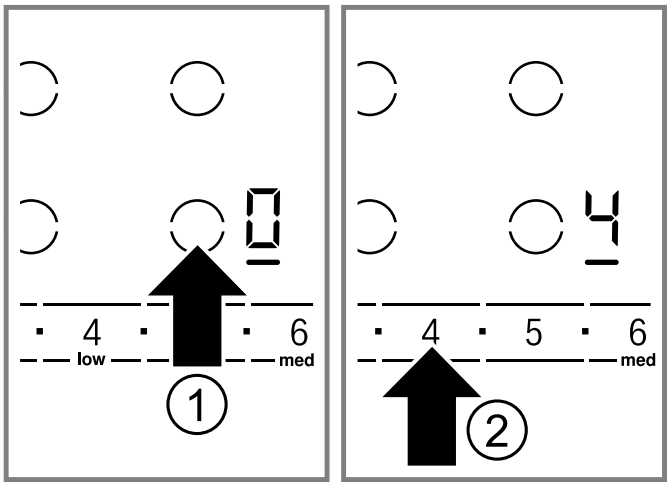
Remarque : La table de cuisson peut temporairement réduire automatiquement la puissance pour protéger les parties fragiles de votre appareil et pour empêcher l'appareil de produire un bruit excessif.

Réglage du niveau de puissance - Série 800

Exigence : La table de cuisson est allumée.

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

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



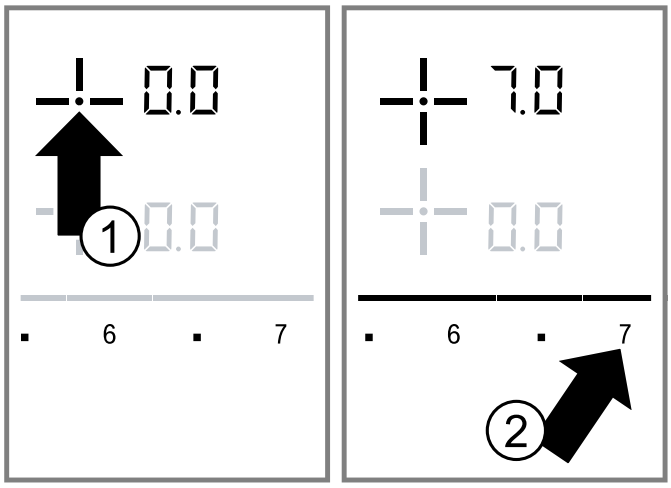
Appuyez sur ■ pour définir un niveau intermédiaire.

Réglage du niveau de puissance - Série Benchmark™

Exigence : La table de cuisson est allumée.

1. Placez les ustensiles de cuisine sur la zone de cuisson.
2. Appuyez sur + ou −pour sélectionner la zone de cuisson ①.
- ✔ Le symbole 0 s'allume à l'écran de la zone de cuisson.

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



Appuyez sur ■ pour définir un niveau intermédiaire.

Modification du niveau de puissance

1. Sélectionnez la zone de cuisson désirée.
2. Réglez le niveau de puissance dans la zone des paramètres.

Éteindre la zone de cuisson

1. Sélectionnez la zone de cuisson désirée.
2. Sélectionnez 0 dans la zone des paramètres.

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

Conseils généraux

Remarques

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

8.4 Paramètres de cuisson recommandés

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

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

Tableaux de cuisson

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

⚠ MISE EN GARDE

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

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

Fondre

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

Chauffer

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

[1] Cuisinez sans couvercle

Mijoter

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

[1] Cuisson continue sans couvercle

Cuisiner

Riz, avec le double de la quantité d'eau	2.0 - 3.0

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

Pommes de terre bouillies dans leur peau, avec 1 à 2 tasses d'eau	4.0 - 5.0
Pommes de terre bouillies avec 1 à 2 tasses d'eau	4.0 - 5.0
Légumes frais avec 1 à 2 tasses d'eau	2.0 - 3.5
Légumes congelés avec 1 à 2 tasses d'eau	3.5 - 4.5
Pâtes avec 2 à 4 pintes d'eau[1]	6.0 - 7.0
Pouding[2]	1.0 - 2.0
Céréales	2.0 - 3.0

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

Frire

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

[1] Retournez les aliments plusieurs fois.

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

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

Garder au chaud

Sauce tomate	1.5

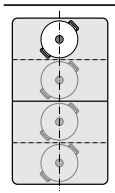
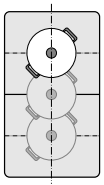
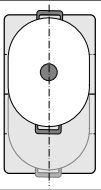
8.5 Zone de cuisson FlexInduction™

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

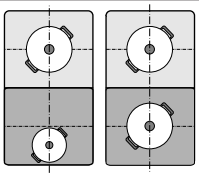
Recommandations de batterie de cuisine pour la zone de cuisson flexible

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

Zone de cuisson flexible comme une grande zone de cuisson

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

Zone de cuisson flexible en deux zones de cuisson séparées

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

Utilisation de la zone flexible comme deux zones de cuisson séparées

- Effectuez les réglages pour chaque zone de cuisson indépendamment.

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

Activer la fonction FlexInduction™

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

✔ ⌸ s'allume.
✔ Le niveau de puissance est affiché sur les deux affichages de la zone de cuisson.

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

Modification du niveau de puissance de la zone de cuisson flexible

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

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

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

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

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

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

Désactivation de la fonction FlexInduction™

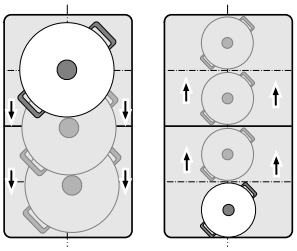
1. Sélectionnez l'une des deux zones de cuisson de la zone de cuisson flexible.
2. Appuyez sur **flex join/split**.

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

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

8.6 PowerMove® fonction

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



Niveaux de puissance préétablis

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

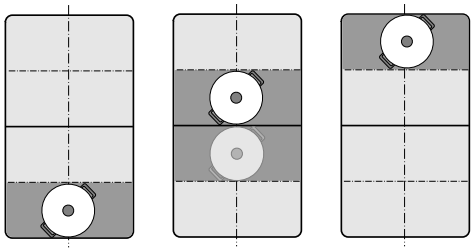
Informations générales sur l'utilisation de cette fonction :

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

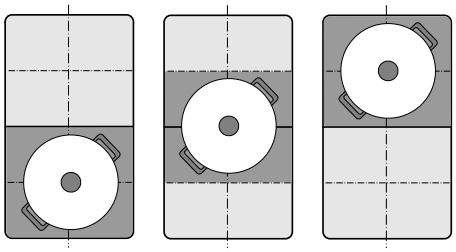
Zones de cuisson pour la fonction PowerMove®

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

Zones de cuisson pour petites casseroles



Zones de cuisson pour grandes casseroles



Activation de PowerMove®

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

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

Modification du niveau de puissance pour PowerMove®

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

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

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

Désactivation de PowerMove®

▸ Appuyez sur **power move**.

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

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

8.7 Kitchen timer

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

Réglage de la minuterie de cuisine - Séries 800

⚠ 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.

Changement ou annulation de la minuterie de cuisine - Série 800

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.

Réglage de la minuterie de cuisine - Série Benchmark™

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

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

Changer ou annuler la minuterie de cuisine - Série Benchmark

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

8.8 Count-up timer

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

Démarrage du Count-up timer

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

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

Annulation du Count-up timer

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

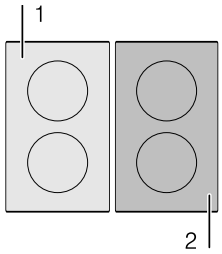
8.9 SpeedBoost®

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

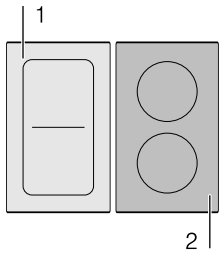
Restrictions d'utilisation de la fonction SpeedBoost®

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

Série 800



Série Benchmark™



Activation de SpeedBoost®

1. Sélectionnez la zone de cuisson désirée.
2. Touchez **speed boost** / **Speed Boost**.

✔ Le symbole b s'allume à l'écran de la zone de cuisson.

Désactivation de SpeedBoost®

1. Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée.
2. Appuyez sur **speed boost** / **Speed Boost**.

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

Remarques

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

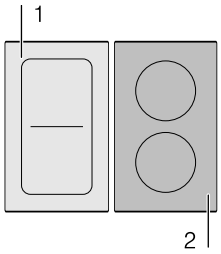
8.10 ShortBoost

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

- Toujours utiliser des ustensiles de cuisson qui n'ont pas été préchauffés.
- Utiliser un ustensile de cuisson à base plate.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine à fond mince.
- Ne jamais laisser d'ustensiles de cuisson vides, de l'huile, du beurre ou du lard cuire sans surveillance.
- Ne pas couvrir pas l'ustensile de cuisson.
- Placez les ustensiles de cuisine au centre de la zone de cuisson.
- Assurez-vous que le diamètre de la base de la casserole correspond à la taille de la zone de cuisson.
- Reportez-vous aux informations sur la cuisson à induction pour obtenir des informations sur le type, la taille et le positionnement des ustensiles de cuisine.
  → *Page 85*

Restrictions d'utilisation de la fonction ShortBoost

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



Activation de ShortBoost

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

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

1. Sélectionnez la zone de cuisson désirée.
2. Appuyer deux fois sur **speed boost**.

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

Désactivation de ShortBoost

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

1. Sélectionnez la zone de cuisson désirée.
2. Appuyez sur **speed boost**.

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

8.11 Garder au chaud

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

Activation de la fonction de maintien au chaud

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

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

Désactivation de la fonction de maintien au chaud

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

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

8.12 AutoChef®

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

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

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

Poêles adaptées pour AutoChef®

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

Numéro de référence	Accessoire spécial
HEZ390210	Poêle à frire Ø 6 po (15 cm)
HEZ390220	Poêle à frire Ø 7 po (18 cm)
HEZ390230	Poêle à frire Ø 8¼ po (21 cm)

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

Poêles à frire conventionnelles

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

Niveaux de friture

La fonction AutoChef® offre 4 niveaux de friture.

Niveau de friture	Température	Convient pour
min	Faible	Poitrine de poulet, omelettes, pain doré, pommes de terre rissolées, friture au beurre ou à l'huile d'olive
low	Moyen-faible	Aliments poêlés épais tels que côtelettes de porc, hamburgers, crêpes
med	Moyen-élevé	Escalope de veau, viande hachée, fines tranches de viande, légumes
max	Élevé	Biftecks de pommes de terre bouillies frites mi-saignantes

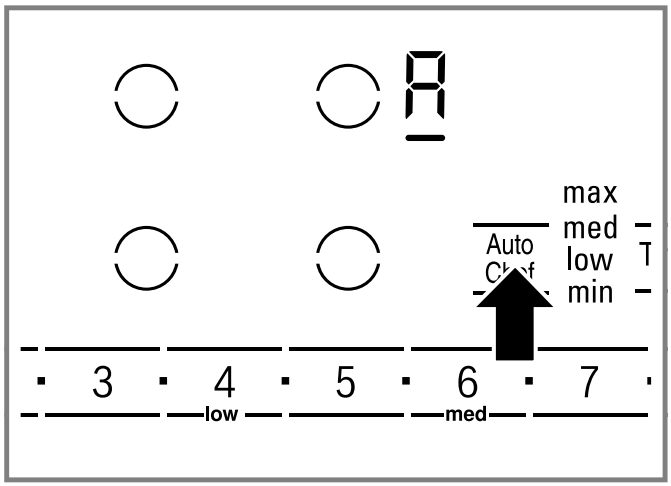
Réglage de AutoChef®

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

Exigence
- La table de cuisson est allumée.
- Vous avez sélectionné un niveau de friture approprié dans le tableau.

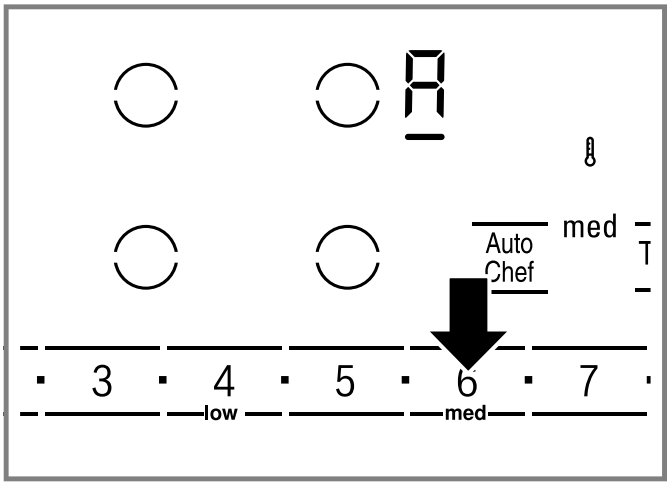
1. Placez la lèchefrite au centre de la zone de cuisson avec la AutoChef®.
2. Sélectionnez la zone de cuisson.

3. Appuyez sur **Auto Chef**.



- ✔ A s'allument sur l'affichage de la zone de cuisson.
- ✔ Les niveaux de friture s'allument.

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



- ✔ A clignote.
- ✔ L'icône de préchauffage s'allume.
- ✔ Lorsque la température de friture réglée est atteinte, un bip retentit et A cesse de clignoter.
- ✔ s'éteint.

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

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

Éteindre AutoChef®

1. Sélectionnez la zone de cuisson.
2. Appuyez sur **Auto Chef**.

Recommandations de friture

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

- ▸ Utilisez toujours un capteur de friture.
- ▸ Placez toujours la casserole au centre de la zone de cuisson.
- ▸ Ne couvrez pas la casserole.
- ▸ Ne laissez jamais de graisse ou d'huile chaude sans surveillance.

Conseils de cuisson

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

Viande

Aliment	Niveau du capteur de friture	Temps de cuisson total à partir du signal sonore
Escalope, nature ou panée	med	6 - 10
Filet	med	6 - 10
Côtelettes	low	10 - 15
Cordon bleu	med	10 - 15
Steak, saignant 1¼ po (3 cm) d'épaisseur	max	6 - 8
Steak, à point (1¼ po (3 cm) d'épaisseur	med	8 - 12
Poitrine de volaille ¾ po (2 cm) d'épaisseur	low	10 - 20
Saucisses crues ou bouillies	low	8 - 20
Hamburger, rissoles	low	6 - 30

Aliment	Niveau du capteur de friture	Temps de cuisson total à partir du signal sonore
Gyros, viande coupée en lanières	med	7 - 12
Viande hachée	med	6 - 10
Bacon	min	5 - 8
Poisson		
Poisson entier frit, tel que la truite	low	10 - 20
Filet de poisson, nature ou pané	low - med	10 - 20
Langoustine, crevette	med	4 - 8
Plats aux œufs		
Crêpes	max	-
Omelettes	min	3 - 6
Œufs frits	min - med	2 - 6
Œufs brouillés	min	4 - 9
Crêpes aux raisins en morceaux	low	10 - 15
Pain doré	low	4 - 8
Pommes de terre		
Pommes de terre frites, faites de pommes de terre bouillies non pelées	max	6 - 12
Frites; à partir de patates crues	med	15 - 25
Crêpes de pommes de terre	max	2,5 - 3,5
Pommes de terre glacées	low	15 - 20
Légumes et légumineuses		
Ail, oignons	min	2 - 10
Courgette	low	4 - 12
Poivrons, asperges vertes	low	4 - 15
Champignons	med	10 - 15
Légumes glacés	low	6 - 10
Produits congelés		
Escalope	med	15 - 20
Cordon bleu	med	10 - 30
Poitrine de volaille	med	10 - 30
Croquettes de poulet	med	10 - 15
Gyros, kebab	low	5 - 10
Filet de poisson, nature ou pané	low	10 - 20
Bâtonnets de poisson	med	8 - 12
Faire frire des frites	max	4 - 6
Sautés	low	6 - 10
Rouleaux de printemps	med	10 - 30
Camembert / fromage	low	10-15
Divers		
Camembert / fromage	low	7 - 10
Plats préparés séchés	min	5 - 10
Croûtons	low	6 - 10
Amandes, noix, pignons de pin rôtis	med	3 - 15

8.13 Verrouillage du panneau

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

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

Activation du panneau de verrouillage

Exigence : La table de cuisson est éteinte.

- Touchez **panel lock** / **Panel Lock** pendant 4 secondes.
- ✔ L'indicateur au-dessus de la touche de verrouillage du panneau s'allume pendant 10 secondes.
- ✔ Le panneau de commande est verrouillé.

Désactivation du panneau de verrouillage

Exigence : La table de cuisson est éteinte.

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

Verrouillage automatique du panneau

Cette fonction active automatiquement le verrouillage du panneau lorsque vous éteignez la table de cuisson.
Le verrouillage automatique du panneau peut être activé dans les paramètres de base → *Page 83*.

8.14 Protection essuyageProtection essuyage

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

Activer la protection d'essuyage

- Appuyez sur **panel lock** / **Panel Lock**.
- ✔ L'indicateur au-dessus de la touche de verrouillage du panneau 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 d'essuyage

- Appuyez sur **panel lock** / **Panel Lock**.
- ✔ L'indicateur au-dessus de la touche de verrouillage du panneau s'éteint.

8.15 Réglages de base

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

Présentation des paramètres de base

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

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

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

Modification des réglages de base

Exigence : La table de cuisson est éteinte.

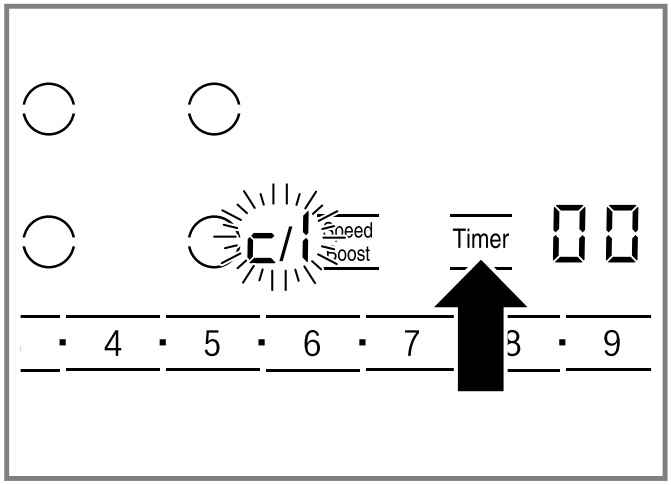
1. Allumez la table de cuisson.

2. Dans les 10 secondes suivantes, appuyez sur **kitchen timer** / **Timer** pendant environ 4 secondes.

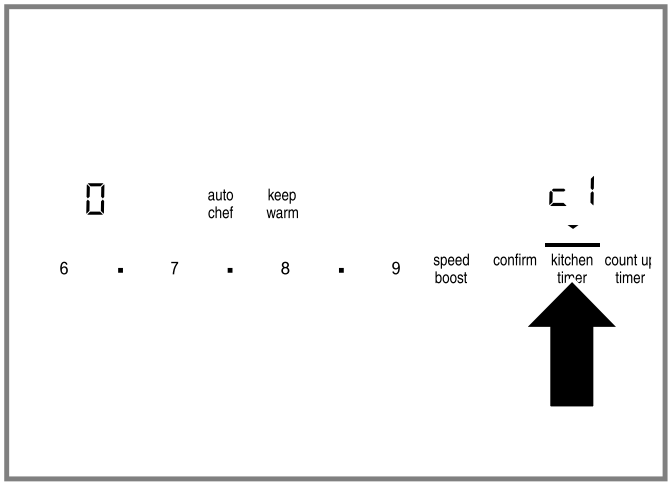
   Les quatre premiers écrans affichent des informations sur le produit. Pour appeler les écrans individuels, touchez le panneau de commande.

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

3. Appuyez sur **kitchen timer** / **Timer** pour accéder au menu des paramètres de base.



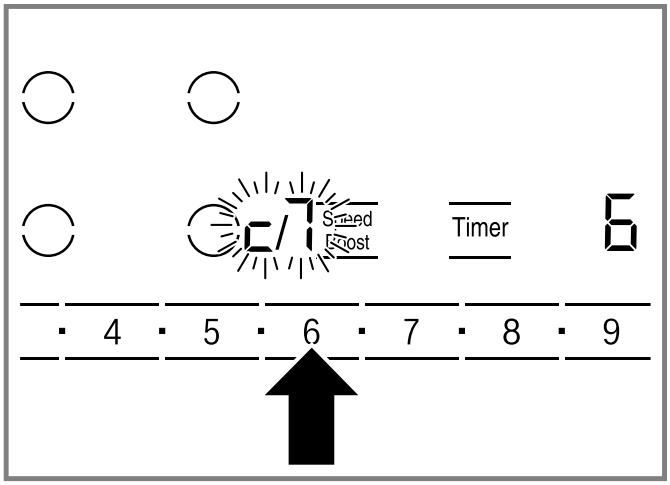
800 - Séries



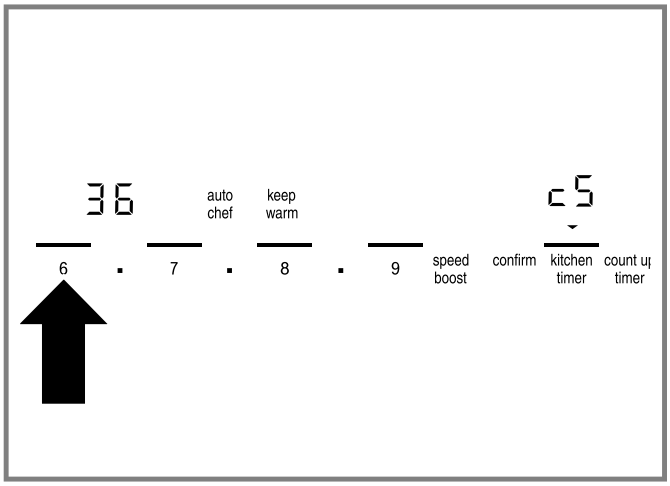
Série Benchmark™

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

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



800 - Séries



Série Benchmark™

- ✔ Le réglage est mémorisé.

Conseil : Appuyez sur l'interrupteur principal de la table de cuisson pour quitter les réglages de base et éteindre la table de cuisson.

8.16 Affichage de la consommation énergétique

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

8.17 Fonction PowerManager

Vous pouvez utiliser la fonction PowerManager pour régler la puissance totale de la table de cuisson.
La table de cuisson est réglée en usine; la puissance maximale de la table de cuisson est indiquée sur l'étiquette signalétique. Vous pouvez utiliser cette fonction pour ajuster la configuration aux exigences de chaque installation électrique.

Afin de ne pas dépasser cette valeur réglée, la table de cuisson distribue automatiquement la puissance disponible au besoin entre les zones de cuisson activées. Lorsque la fonction PowerManager est activée, la puissance d'une zone de cuisson peut tomber temporairement en dessous de la valeur nominale. Afin de ne pas dépasser cette valeur de consigne, la table de cuisson répartit automatiquement la puissance disponible selon les besoins entre les zones de cuisson allumées _. L'appareil règle et sélectionne automatiquement le niveau de puissance le plus élevé.
Pour de plus amples renseignements, consulter
→ *"Réglages de base", Page 83*

8.18 Cuisson par induction

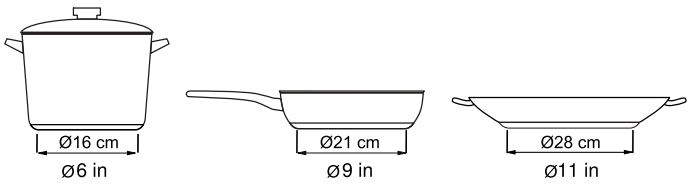
Avantages de la cuisson par induction

La cuisson par induction est totalement différente de la cuisson traditionnelle, la chaleur étant directement générée dans le récipient. Elle offre donc toute une série d'avantages :
- Gain de temps lors de la cuisson et du rôtissage.
- Économie d'énergie.
- Entretien et nettoyage plus faciles. Les aliments qui ont débordé ne brûlent pas aussi rapidement.
- Contrôle de l'apport de chaleur et sécurité ; la table de cuisson augmente ou réduit immédiatement l'apport de chaleur après chaque manipulation. Le foyer à induction interrompt l'apport de chaleur si vous retirez le récipient du foyer sans l'éteindre au préalable.

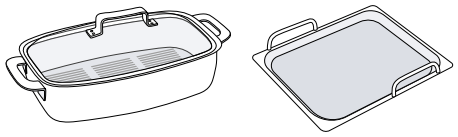
Récipients

Seuls les récipients ferromagnétiques sont adaptés à la cuisson par induction.
Par exemple :
- Récipients en acier émaillé
- Récipients en fonte
- Récipients spéciaux en acier inoxydable compatibles avec l'induction

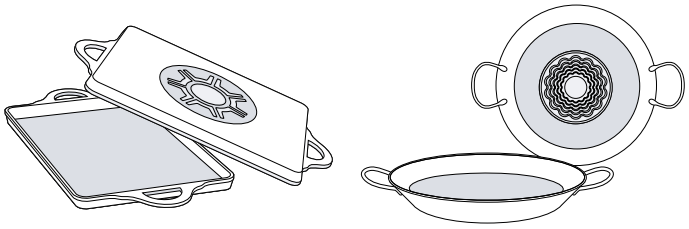
Vous trouverez de plus amples informations sur les récipients adaptés à la cuisson à induction sous
Afin d'obtenir un bon résultat de cuisson, assurez-vous que la zone ferromagnétique du fond du récipient correspond à la taille du foyer. Si le récipient n'est pas détecté sur un foyer, placez-le sur un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



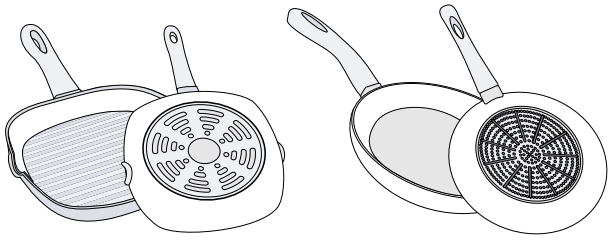
Si vous utilisez la Flex Zone comme un foyer unique, vous pouvez utiliser des récipients plus grands qui sont particulièrement adaptés à cette zone. Vous trouverez de plus amples informations sur le positionnement des appareils sous .



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



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

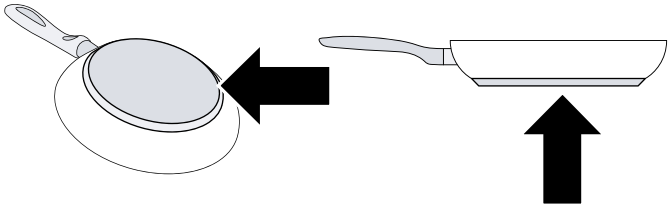


Récipients inappropriés

N'utilisez jamais de plaques de diffuseur ou de récipients en :
- acier normal à corps mince
- verre
- terre
- cuivre
- aluminium

Propriétés du fond du récipient

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



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

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

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

9 Fonctionnement du tiroir réchaud

Le tiroir-réchaud conserve les aliments cuits au chaud à la température de service.
Toujours commencer par des aliments chauds. NE PAS utiliser pour chauffer des aliments froids. Il est sécuritaire d'utiliser le tiroir pour y faire croustiller des craquelins, des chips ou des céréales sèches et garder des assiettes au chaud.

⚠ MISE EN GARDE
Pour préserver la sécurité des aliments, suivre ces recommandations :
- ▸ NE PAS utiliser tiroir réchaud pour faire chauffer des aliments froids. Il est sécuritaire d'utiliser le tiroir pour y faire croustiller des craquelins, des chips ou des céréales sèches et garder des assiettes au chaud.
- ▸ Veiller à garder la nourriture à la bonne température. L'USDA recommande de maintenir les aliments chauds à 140 °F (60 °C) ou plus.
- ▸ NE laissez PAS d'aliments dans le tiroir-réchaud plus d'une heure avant ou après la cuisson.
- ▸ Les contenants de plastique, les pellicules de plastique ou le papier d'aluminium peuvent fondre en cas de contact direct avec le tiroir ou un ustensile de cuisson chaud. Si le plastique fond sur le tiroir, il peut ne pas être possible de l'enlever.

Le tiroir réchaud est doté d'un mécanisme de poussée pour ouvrir (PDF). Appuyez au centre du panneau avant du tiroir réchaud pour l'ouvrir.

9.1 Niveaux du tiroir réchaud

Vous pouvez régler 3 niveaux de chauffage différents pour le tiroir réchaud.
Pour de meilleurs résultats, préchauffer le tiroir réchaud en maintenant de la nourriture au chaud.

Niveau	Temps de préchauffage en min.
LOW	10
MED	15
HIGH	20

9.2 Allumer le tiroir réchaud

Vous pouvez utiliser le tiroir réchaud avec le panneau de commande du four.
1. Appuyez sur **Warming Drawer**.
- ✔ Le niveau moyen par défaut est affiché.
2. Appuyez sur **Warming Drawer** pour faire défiler les réglages disponibles du tiroir réchaud.
3. Appuyer sur **Enter** pour confirmer.
- ✔ L'icône du tiroir réchaud s'affiche sous l'horloge.

9.3 Éteindre le tiroir réchaud

- ▸ Appuyez sur **Warming Drawer**.
- ✔ Le symbole du tiroir réchaud s'éteint.

9.4 Utilisation du tiroir réchaud en mode Sabbat

Vous pouvez utiliser le tiroir réchaud en mode Sabbat, tandis que le four est en mode Sabbat. Il n'est pas possible de faire fonctionner le tiroir réchaud seul en mode Shabbat.
1. Réglez la température désirée du tiroir réchaud.
2. Réglez le mode Sabbat pour la cavité du four.
→ *"Mode sabbat", Page 70*
- ✔ Le tiroir réchaud et le four fonctionneront en mode Sabbat jusqu'à ce que la minuterie du four atteigne zéro.

9.5 Réchauffer des bols et des assiettes vides

Exigence
- ■ Ne pas préchauffer le tiroir avant d'y disposer les plats.
- ■ N'utiliser que de la vaisselle résistante à la chaleur.

1. Disposez les assiettes ou les plats froids dans un tiroir réchaud froid.
2. Sélectionnez la température du tiroir réchaud "LOW".
3. Vérifiez la température du plat pendant la période de réchauffement.

9.6 Mettre croustillant des articles rassis

1. Placez les aliments dans un plat ou une casserole à bords bas.
2. Sélectionnez la température du tiroir réchaud "LOW".
3. Préchauffez le tiroir réchaud pendant 10 minutes, puis placez les aliments dans le tiroir réchaud.
4. Régler la minuterie du tiroir.
5. Vérifier le croustillant après 45 minutes. Continuez à croustiller si nécessaire.

9.7 Conseils généraux pour le tiroir réchaud

- Pour maintenir plusieurs aliments au chaud, régler la température sur celle de l'aliment qui nécessite le réglage le plus élevé.
- Placer les plats qui ont besoin d'un réglage plus élevé sur les côtés du tiroir et ceux qui ont moins besoin de moins de chaleur, au centre du tiroir.
- Vous pouvez réchauffer des plats de service vides pendant le pré-chauffage du tiroir réchaud.
- Placer le mets cuit, chaud, dans son plat de cuisson le tiroir chauffant ou dans un plat résistant à la chaleur.
- Vous pouvez utiliser du papier d'aluminium pour couvrir les aliments. NE PAS doubler le tiroir chauffant de papier d'aluminium.
- N'utilisez pas le tiroir réchaud à des fins de rangement.

9.8 Recommandations de température du tiroir réchaud

Aliment	Réglage de température	Plat couvert
Bacon	HIGH	Non
Bœuf, à point et bien cuit	LOW	Oui
Bœuf, rosé	LOW	Oui
Pain, petits pains croustillants	MED	Non
Pain, petits pains moelleux, petits gâteaux	LOW	Oui
Biscuits	MED	Oui
Plats en casserole	MED	Oui
Œufs	MED	Oui
Poisson, fruits de mer	MED	Oui
Aliments frits	HIGH	Non
Sauce, sauces à la crème	MED	Oui
Jambon	MED	Oui
Crêpes	LOW	Oui
Tartes, croûte simple	MED	Oui
Tartes, croûte double	MED	Non
Pizza	HIGH	Non
Porc	MED	Oui
Pommes de terre, au four	HIGH	Oui
Pommes de terre, purée	MED	Oui
Volaille, rôtie	MED	Oui
Légumes	MED	Oui
Assiettes	HIGH	Non
Plat de nourriture	MED	Oui

10 Nettoyage et entretien

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

10.1 Produits de nettoyage

Utilisez uniquement des produits de nettoyage appropriés pour éviter d'endommager les surfaces de l'appareil. Vous pouvez acheter des produits de nettoyage adaptés à votre appareil en ligne sur www.bosch-home.com/us/shop ou via nos distributeurs au Canada.

Noms de marques

- L'utilisation de noms de marque vise uniquement à indiquer un type de nettoyant. Cela ne constitue pas une approbation.
- L'omission d'un nettoyant de marque n'implique pas son adéquation ou son insuffisance.
- De nombreux produits sont de distribution régionale et peuvent être trouvés sur les marchés locaux.
- Il est impératif que tous les produits de nettoyage soient utilisés en stricte conformité avec les instructions sur son emballage.

Éviter ces produits de nettoyage

Ne pas utiliser les produits de nettoyage commerciaux tels que Easy Off®[1]. Ils risquent d'abîmer le fini ou les pièces du four. Le chlore ou les composés chlorés de certains nettoyants sont corrosif pour l'acier inoxydable. Vérifier les ingrédients sur l'étiquette. Ne jamais utiliser des tampons à récurer ou des produits de nettoyage abrasifs.

[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
Assurez-vous que tout l'appareil (y compris l'ampoule) a refroidi et que la graisse s'est solidifiée avant d'essayer de nettoyer une partie de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT
Pour éviter tout risque d'électrocution, N'UTILISEZ PAS de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur pour nettoyer l'appareil. L'humidité qui pénètre peut occasionner une électrocution.

10.2 Nettoyage et entretien de la table de cuisson

Produits de nettoyage

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

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

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

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

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.

Exigence
- La table de cuisson a refroidi.
- Exception : Retirer immédiatement le sucre sec, le sirop de sucre, le lait et les produits à base de tomate.
  → *"Recommandations en matière de nettoyage", Page 88*

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

Nettoyage du cadre de la table de cuisson

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

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

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 lame de rasoir pendant que la surface de cuisson est encore chaude. Utilisez un nouveau rasoir tranchant dans le grattoir à lame de rasoir. ■ Retirez la batterie de cuisine et éteignez la zone de cuisson. ■ Mettez un gant de cuisine.

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

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

Entretien

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

10.3 Nettoyage et entretien du four

Recommandations en matière de nettoyage

Nettoyez uniquement les parties de votre four répertoriées dans ce tableau de nettoyage.

Pièce	Méthode de nettoyage appropriée	Recommandations
Support plat	■ Laver à l'eau savonneuse. ■ Rincez à fond et séchez ou frottez doucement avec une poudre de nettoyage ou des tampons savonneux selon les instructions.	■ NE PAS NETTOYER À L'AIDE DE LA FONCTION D'AUTONETTOYAGE. ■ Si les grilles plates restent dans le four pendant le mode d'autonettoyage, elles perdront leur finition brillante et pourraient ne pas glisser en douceur. Si cela se produit, frotter les bords de la grille avec un peu d'huile végétale. Essuyez ensuite l'excès d'huile.
Grille télescopique	■ Laver à l'eau savonneuse. ■ Rincez à fond et séchez ou frottez doucement avec une poudre de nettoyage ou des tampons savonneux selon les instructions.	■ NE PAS NETTOYER À L'AIDE DE LA FONCTION D'AUTONETTOYAGE. ■ Évitez d'insérer de la poudre de nettoyage dans les rails télescopiques. Il peut s'avérer nécessaire de lubrifier de nouveau les glissières. Utilisez uniquement des lubrifiants pour haute température de qualité alimentaire pour les lubrifier.
Joint d'étanchéité de porte	Aucun	■ NE PAS NETTOYER LE JOINT DE PORTE. ■ Le joint de la porte est essentiel pour maintenir une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
Verre	■ Laver avec de l'eau et du savon ou avec un nettoyant pour vitres. ■ Utilisez Fantastik®[1] sur une éponge ou une serviette en papier propre et essuyez.	Évitez d'utiliser des produits de nettoyage en poudre, des tampons de laine d'acier et des nettoyants pour fours.
Surfaces peintes	Nettoyer avec de l'eau savonneuse chaude ou appliquer Fantastik®[1] sur une éponge ou une serviette en papier propre et essuyer.	Évitez d'utiliser des produits de nettoyage en poudre, des tampons de laine d'acier et des nettoyants pour fours.
Surfaces en porcelaine	■ Essuyer immédiatement les déversements acides comme le jus de fruits, le lait et les tomates avec un chiffon sec. ■ Une fois refroidi, nettoyez avec de l'eau chaude savonneuse ou appliquez le nettoyant Bon-Ami®[1] ou Soft Scrub®[1] sur une éponge humide. Rincez et séchez. ■ Pour les taches tenaces, utiliser des tampons savonneux.	N'utilisez pas d'éponge ou de chiffon humide sur la porcelaine chaude. Il est normal que la porcelaine présente de fines ridule avec l'âge en raison de l'exposition à la chaleur et au sol alimentaire.
Émail résistant à la chaleur et composants polis dans la cavité du four	Utilisez la fonction autonettoyante pour les salissures importantes.	■ Ces surfaces peuvent se décolorer avec le temps. Cela est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement. ■ Ne pas utiliser des tampons à récurer ou des produits de nettoyage abrasifs pour tenter d'éliminer les décolorations.
Surfaces en acier inoxydable	■ Nettoyez avec de l'eau savonneuse et un chiffon doux, puis rincez et séchez avec un chiffon doux. ■ Conditionner l'acier avec le conditionneur pour acier inoxydable Bosch (pièce n° 00576696). ■ Retirer les traces d'eau avec un chiffon humecté de vinaigre blanc. ■ Éliminez la décoloration due à la chaleur avec Bar Keeper's Friend ®[1].	■ Ne laissez jamais de taches alimentaires ou du sel sur de l'acier inoxydable, peu importe la durée de temps. ■ Essuyez ou frottez toujours dans la direction du grain. ■ Le chlore ou les composés chlorés de certains nettoyants sont corrosif pour l'acier inoxydable. Vérifiez les ingrédients sur l'étiquette du nettoyant.

[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.

Pièce	Méthode de nettoyage appropriée	Recommandations
Surfaces inoxydables noires/surfaces anti-traces de doigts	■ Nettoyez avec une serviette douce et sèche. ■ Pour la saleté tenace, utilisez de l'eau tiède diluée avec du savon doux, non abrasif.	N'utilisez jamais de produit à polir pour acier inoxydable.
Plastique et contrôles	Lorsqu'il est refroidi, nettoyez à l'eau savonneuse puis rincez et séchez.	
Sonde thermométrique	Essuyez à l'eau savonneuse.	■ Ne plongez pas dans l'eau. ■ Ne lavez pas au lave-vaisselle.
Zones imprimées (mots et chiffres)		N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de solvants à base de pétrole.

[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.

Fonction autonettoyante

Avec l'autonettoyage pyrolytique, le four est chauffé à une température très élevée. La saleté tenace est brûlée et peut être essuyée une fois l'autonettoyage terminé.
Après la fin d'un cycle d'autonettoyage, le four ne vous permettra pas de démarrer un autre cycle d'autonettoyage pendant 24 heures.
Tous les éléments de surface sont automatiquement désactivés pendant l'aut-onettoyage. Cela est normal. Une fois le cycle d'auto-nettoyage terminé et le four refroidi, les éléments redeviennent opérationnels.

Éléments de surface désactivés pendant l'auto-nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT
Pour éviter tout risque de blessure, pendant le fonctionnement du cycle d'auto-nettoyage, n'utilisez pas la table de cuisson et assurez-vous que toutes les commandes de surface sont éteintes.

Tous les éléments de surface sont automatiquement désactivés pendant le fonctionnement d'auto-nettoyage uniquement. Cela est normal. Une fois le cycle d'auto-nettoyage terminé et le four refroidi, les éléments redeviennent opérationnels.

Préparation de l'autonettoyage

⚠ AVERTISSEMENT
Lors de l'élimination des salissures lors de l'autonettoyage, de petites quantités de monoxyde de carbone peuvent être créées et l'isolant en fibre de verre peut dégager de très petites quantités de formaldéhyde au cours des premiers cycles de nettoyage.
- ▸ Pour minimiser l'exposition à ces substances, s'assurez d'avoir une bonne ventilation en laissant une fenêtre ouverte, ou utiliser un ventilateur ou une hotte d'aération.

Pendant le cycle d'autonettoyage, certaines parties de l'appareil peuvent devenir potentiellement dangereuses pour les personnes qui ne connaissent pas les appareils et les réactions des adultes à des conditions potentiellement dangereuses.
- ▸ Ne pas laisser les enfants seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.

Le four chauffe à très haute température pendant l'autonettoyage. L'ouverture de la porte peut entraîner des blessures.
- ▸ Lors de l'autonettoyage, vérifier que la porte est verrouillée et ne s'ouvre pas.
- ▸ Si la porte de ne se verrouille pas, ne pas lancer le Nettoyage Auto. Communiquez avec le service après-vente.

⚠ MISE EN GARDE
Retirez les poêles à griller, les casseroles et autres ustensiles et tout déversement excessif avant l'autonettoyage.
Ne laissez pas de nourriture ou d'ustensiles de cuisine, etc., dans le four pendant le mode de fonctionnement autonettoyant pyrolytique.

⚠ MISE EN GARDE
Les évents du four sont importants pour la circulation de l'air. Couvrir les évents du four entraînera une surchauffe du four. Reportez-vous à l'aperçu de l'appareil pour connaître l'emplacement des évents du four. → *Page 60*
- ▸ N'obstruez pas les évents du four.

AVIS :
Ne nettoyez pas les pièces ou les accessoires avec la fonction d'autonettoyage.

1. Retirer tous les accessoires et toutes les grilles du four.
2. Essuyez tout déversement excessif de la cavité du four.

Démarrage de l'auto-nettoyage

Exigence
- ■ Tous les modes de chauffage ou minuteries sont annulés.
- ■ Vous avez effectué les étapes de préparation du four pour l'autonettoyage.
  → *"Préparation de l'autonettoyage", Page 91*

1. Appuyez sur **Self Clean**.
   - ✔ s'allume à l'écran.
   - ✔ Le temps d'autonettoyage par défaut "4:00" clignote sur l'affichage de la minuterie.
2. Vous pouvez régler une durée d'autonettoyage entre 2 et 4 heures avec le pavé numérique.

   Conseil : Utiliser un réglage plus long pour un four très sale.
3. Appuyez sur **Enter**.

- ✔ La porte du four se verrouille. clignote sur l'affichage puis reste allumé jusqu'à ce que le four ait refroidi une fois l'autonettoyage terminé.
- ✔ "SELF CLEAN" s'allume à l'écran.
- ✔ La minuterie commence le compte à rebours.
- ✔ Une fois l'autonettoyage terminé, l'écran affiche 0:00. Le four reste verrouillé jusqu'à ce qu'il ait suffisamment refroidi. "COOLING DOWN" est affiché.
- ✔ Une fois le four refroidi, la porte se déverrouille et "SELF CLEAN FINISHED" s'affiche.

4. Appuyez sur **Oven Clear**/**Off**.
5. Essuyez les cendres restantes du four avec un chiffon humide.

Annulation de l'auto-nettoyage

1. Appuyez sur **Oven Clear**/**Off**.

- ✔ "COOLING DOWN" est affiché.
- ✔ La porte reste verrouillée.
- ✔ Une fois le four refroidi, la porte se déverrouille et "SELF CLEAN FINISHED" s'affiche.

2. Appuyez sur **Oven Clear**/**Off**.
3. Essuyez les cendres restantes du four avec un chiffon humide.

Entretien

Remplacement d'une ampoule de four

Lorsque la lumière du four tombe en panne, vous pouvez remplacer les ampoules.

⚠ AVERTISSEMENT

La prise d'éclairage est sous tension lorsque la porte est ouverte si l'alimentation principale n'est pas coupée.

- ▸ Coupez l'alimentation électrique principale sur le panneau de service avant de changer les ampoules.

⚠ AVERTISSEMENT

S'assurer que l'appareil et l'éclairage sont froids et veiller à couper l'alimentation électrique de l'appareil avant de remplacer la ou les ampoules. Le non-respect de cette précaution pourrait entraîner un choc électrique ou des brûlures.

- ▸ Les lentilles doivent être en place lors de l'utilisation de l'appareil.
- ▸ Les lentilles servent à protéger l'ampoule de la rupture.
- ▸ Les lentilles sont en verre. Manipulez les lentilles avec précaution pour éviter de les endommager. Les éclats de verre peuvent entraîner une blessure.

Retrait de la porte du four des fours conventionnels à charnière inférieure

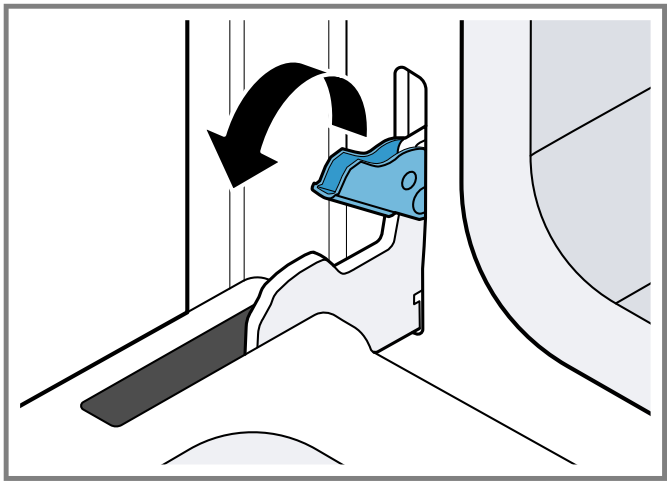
Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez retirer la porte du four des fours à charnière inférieure.

⚠ AVERTISSEMENT

Le non-respect de ces instructions lors du retrait de la porte du four peut entraîner des blessures ou endommager le produit.

- ▸ Avant de démonter la porte, s'assurer que le four soit froid et que le courant qui l'alimente a été coupé. Le non-respect de cette précaution pourrait entraîner un choc électrique ou des brûlures.
- ▸ La porte du four est lourde et certaines parties sont fragiles. Utilisez les deux mains pour retirer la porte du four.
- ▸ Le devant de la porte est en verre. Manipulez-la avec précaution pour éviter des cassures.
- ▸ Saisir uniquement les côtés de la porte. Ne saisissez pas la poignée. Il peut osciller dans votre main et provoquer des dommages ou des blessures. Si la porte du four n'est pas saisie fermement et correctement, il y a un risque de blessure ou de dommage à l'appareil.
- ▸ Pour éviter toute blessure causée par l'enclenchement soudain du support de charnière, s'assurer que les deux leviers sont bien enclenchés avant d'enlever la porte.
- ▸ Ne forcez pas la porte pour l'ouvrir ou la fermer. La charnière pourrait être endommagée et provoquer des dommages ou des blessures.
- ▸ Ne pas déposer la porte sur des objets acérés ou pointus, car ils risquent de briser la vitre. Posez-la sur une surface plane et lisse, positionnée de manière à ce que la porte ne puisse pas tomber.

1. Ouvrez la porte du four dans sa position complètement ouverte.
2. Basculez les leviers des charnières vers vous.

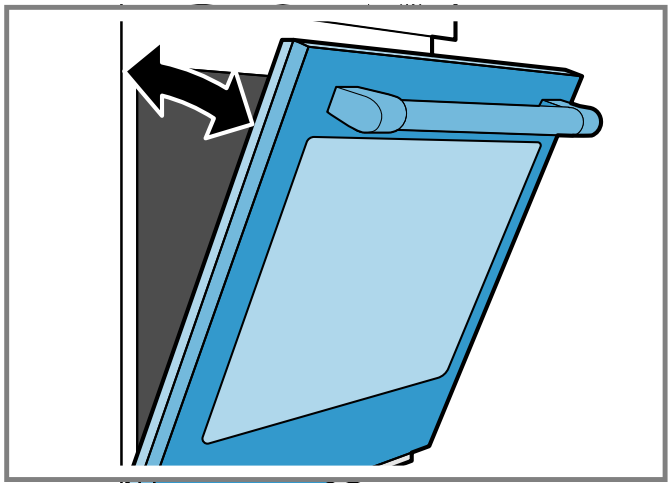


Si nécessaire, utilisez un outil, tel qu'un tournevis, pour retirer délicatement la partie supérieure du levier du boîtier. Veillez à ne pas rayer le boîtier.

3. Amenez les deux leviers de charnière de porte à leur position la plus basse. Les charnières gauche et droite de la porte diffèrent légèrement, mais fonctionnent de la même manière.

4. ⚠ **MISE EN GARDE - Risque de blessure!** Suivez les instructions ci-dessous pour empêcher le loquet de se refermer et de pincer ou de vous couper la main.

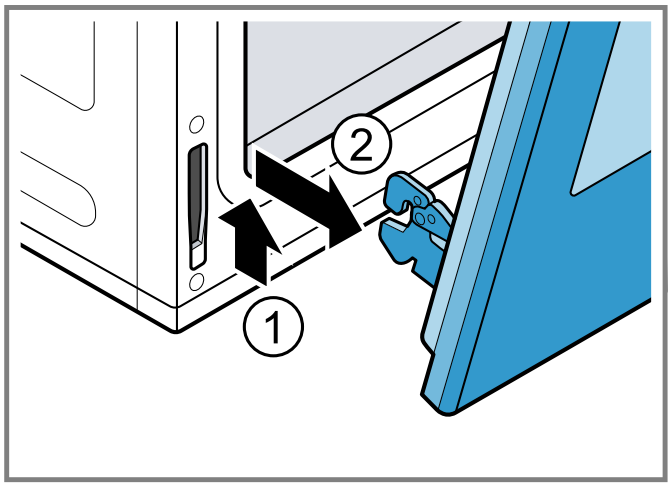
   Fermer la porte du four jusqu'à ce qu'elle s'accroche sur les leviers d'arrêt des charnières, verrouillant ainsi les charnières au bon angle pour le démontage de la porte.



✔ La porte sera ouverte d'environ 7 po (18 cm) en haut.

5. ⚠ **MISE EN GARDE - Risque de blessure!** La porte est lourde.
   - ▸ Ne saisissez pas la porte par la poignée.
   - ▸ Utilisez les deux mains pour le saisir fermement par les côtés.

   En maintenant l'angle de la porte, soulevez la porte vers le haut d'environ 3/4 po (2 cm) pour décrocher les charnières des fentes, puis tirez-la vers vous jusqu'à ce que les charnières soient dégagées du boîtier du four.

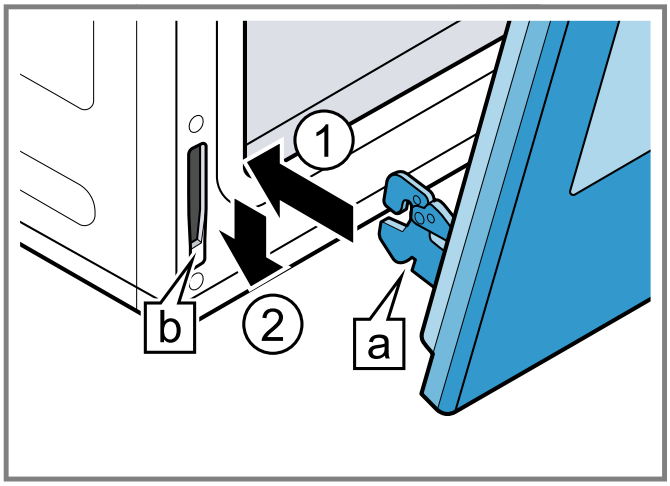


6. Placez la porte dans un endroit pratique et stable.

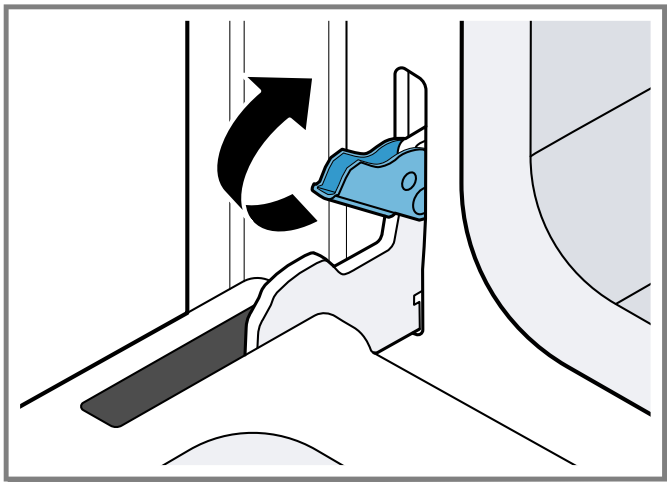
   Ne posez pas la porte sur sa poignée. Cela pourrait provoquer des bosses ou des rayures.

Réinstallation de la porte du four

1. Maintenir fermement la porte des deux mains. Saisissez-le de chaque côté, pas par la poignée.
2. Inclinez légèrement la porte vers vous à un angle qui ouvrirait la porte d'environ 7 po (18 cm) en haut.
3. Faites glisser les charnières [a] dans les fentes [b] aussi loin que possible ① et abaissez la porte vers le bas ②.



   L'angle de la porte peut nécessiter un léger ajustement pour permettre d'engager les charnières convenablement et d'abaisser la porte en place. La porte devrait s'abaisser d'environ ¾ po (2 cm) et s'arrêter. Si ce n'est pas le cas, les charnières ne se sont pas engagées correctement et la porte pourrait tomber si elle était libérée.
4. Une fois les deux charnières complètement engagées, ouvrez doucement la porte jusqu'à ce qu'elle soit complètement ouverte.
5. Poussez les loquets à levier sur les deux charnières vers le haut et l'avant, jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent dans logements, affleurant à l'avant du four.



6. Fermer et ouvrir la porte lentement pour s'assurer qu'elle est correctement et solidement installée.

10.4 Nettoyer le tiroir réchaud

Remarque : Vous pouvez retirer le tiroir réchaud pour le nettoyer. Reportez-vous aux instructions d'installation de votre appareil.

⚠ **AVERTISSEMENT**

Pour éviter les brûlures, ne pas retirer le tiroir quand il est chaud.

- ▸ S'assurer que le tiroir est vide avant de le retirer.

Pièce	Recommandations
Intérieur du tiroir, acier inoxydable poli	■ Utiliser un détergent à vaisselle. Laver, bien rincer et sécher. ■ Pour les taches de calcaire ou de tartre, utiliser du vinaigre blanc. Appliquer avec une éponge ou un chiffon, rincer et sécher. ■ Le chlore ou des composés chlorés contenus dans certains produits de nettoyage peuvent oxyder l'acier inoxydable et causer des blessures. Vérifiez les ingrédients sur l'étiquette.
Surfaces peintes	■ Utiliser de l'eau chaude savonneuse ou des produits de nettoyage doux, tels que Fantastik®[1] ou Formula 409®[1]. Laver, bien rincer et sécher. ■ Ne pas utiliser d'agents nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier et de produits de nettoyage pour four.
Cadre extérieur de tiroir, acier inoxydable brossé	■ Essuyez ou frottez toujours dans la direction du grain. ■ Nettoyer avec une éponge savonneuse, puis rincer et sécher ou essuyer avec du Fantastik®[1] ou du Formula 409®[1] vaporisé sur du papier absorbant. ■ Protégez et polissez avec le produit Stainless Steel Magic®[1] et un chiffon doux. ■ Retirer les traces d'eau avec un chiffon humecté de vinaigre blanc. ■ Utilisez Bar Keeper's Friend®[1] pour éliminer les traces d'oxydation. ■ Le chlore ou des composés chlorés contenus dans certains produits de nettoyage peuvent oxyder l'acier inoxydable et causer des blessures. Vérifiez les ingrédients sur l'étiquette.

[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.

11 Dépannage

Vous pouvez éliminer vous-même les défauts mineurs de votre appareil. Veuillez lire les informations sur l'élimination des défauts avant de contacter le support client. Cela peut éviter des frais de réparation inutiles.

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

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

11.1 Dépannage du four

Défaut	Cause et dépannage
La porte du four est verrouillée et refuse de s'ouvrir, même après le refroidissement	La serrure de porte est enclenchée 1. Mettre le four hors circuit au disjoncteur et attendre cinq minutes. 2. Remettre le disjoncteur en circuit. ✔ Le four devrait se réinitialiser et être fonctionnel.
Le four ne chauffe pas	Il n'y a pas d'alimentation électrique à l'appareil 1. Vérifier le disjoncteur ou le boîtier à fusibles de la résidence. 2. S'assurer que l'alimentation électrique du four est adéquate.
	Il n'y a pas de température de cuisson réglée ▸ Réglez une température de mode de chauffage.
Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants	La position de la grille n'est pas idéale 1. Consultez les tableaux de cuisson pour la position de grille recommandée. 2. Cochez « Tirer le meilleur parti de votre appareil » pour obtenir des conseils et des suggestions.
La durée de cuisson des aliments est plus longue que prévue	La température du four doit être recalibrée **Remarque :** Le four est soigneusement étalonné de manière à offrir des résultats précis. ▸ Si la nourriture est toujours trop brune ou trop claire, la température peut être décalée. → *"Décalage de la température du four", Page 71*
Les aliments sont trop cuits	La température du four doit être recalibrée **Remarque :** Le four est soigneusement étalonné de manière à offrir des résultats précis. ▸ Si la nourriture est toujours trop brune ou trop claire, la température peut être décalée. → *"Décalage de la température du four", Page 71*
L'éclairage du four fonctionne mal	L'ampoule du four est desserrée ou défectueuse ▸ Remplacez ou réinsérez l'ampoule. → *"Remplacement d'une ampoule de four", Page 92* **Conseil :** Toucher l'ampoule avec les doigts peut la faire griller.
L'éclairage refuse de s'éteindre	La porte du four ne se ferme pas correctement 1. Vérifiez que la porte du four n'est pas obstruée. 2. Vérifiez si la charnière est pliée.
	La lumière du four est allumée ▸ Appuyez sur le bouton d'éclairage du four pour éteindre l'éclairage du four.
Impossible de retirer la lentille de la lampe	Il y a une accumulation de saleté autour du couvercle de l'objectif ▸ Essuyez la zone du couvercle de la lentille avec une serviette propre et sèche, puis essayez de retirer le couvercle de la lentille.
La fonctionnalité d'autonettoyage du four ne fonctionne pas correctement	Le four est trop chaud pour démarrer l'autonettoyage 1. Laissez le four refroidir avant de lancer l'autonettoyage. 2. Essuyez toujours les saletés libres ou les déversements importants avant de procéder à un autonettoyage. 3. Si le four est très sale, réglez la durée maximale d'autonettoyage.

Défaut	Cause et dépannage
L'horloge et la minuterie fonctionnent mal	Il n'y a pas d'alimentation électrique à l'appareil 1. Vérifier le disjoncteur ou le boîtier à fusibles de la résidence. 2. S'assurer que l'alimentation électrique du four est adéquate.
« E » et un numéro s'affichent à l'écran et la commande émet un signal sonore	Une panne électronique s'est produite 1. Appuyez sur n'importe quel bouton ou tournez n'importe quel bouton pour arrêter le bip. 2. Réinitialisez le four si nécessaire. 3. Appelez un fournisseur de services agréé.
Une forte odeur se dégage du four neuf lorsqu'il est mis sous tension	Cela est normal pour un four neuf et l'odeur disparaîtra après quelques utilisations ▸ Utilisez le mode autonettoyant pour brûler l'odeur plus rapidement.
Le panneau de commande ne répond pas lorsqu'une touche est activée	Le contrôle est mouillé ou sale ▸ Nettoyez le panneau de commande et essuyez-le.
	Les touches tactiles ne sont pas correctement enfoncées 1. Appuyez au centre du bouton. 2. Utiliser le plat du doigt.
De l'air chaud ou de la vapeur s'échappent de l'évent du four	Il est normal de voir ou de sentir de la vapeur ou de l'air chaud s'échapper de l'évent du four ⚠ MISE EN GARDE Les évents du four sont importants pour la circulation de l'air. Couvrir les évents du four entraînera une surchauffe du four. Reportez-vous à l'aperçu de l'appareil pour connaître l'emplacement des évents du four. → *Page 60* ► N'obstruez pas les évents du four.
Le ventilateur de refroidissement fonctionne même si le four est éteint	Le ventilateur de refroidissement peut encore fonctionner, même après avoir éteint le four, jusqu'au refroidissement suffisant du four ▸ Cela est normal. Aucune action n'est requise.

11.2 Dépannage de la table de cuisson

Défaut	Cause et dépannage
Aucun	La source d'alimentation électrique a été coupée. ▸ Vérifiez si les lumières et les autres appareils dans la pièce fonctionnent.
	L'électroménager n'a pas été connecté correctement selon le schéma de raccordement. 1. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. 2. Vérifiez que l'électroménager a été branché tel qu'indiqué dans le schéma de connection.
	Il y a un défaut électronique ▸ Si le défaut ne peut être éliminé, appelez le service à la clientèle.
Tous les affichages clignotent	Les éléments de commande sont humides ou se trouvent sous des objets. ▸ Séchez les éléments de commande ou enlevez les objets.
- clignoted dans l'écran de la zone de cuisson.	Il y a un défaut électronique ▸ Couvrez brièvement le panneau de commande avec votre main pour reconnaître le défaut.
F2	L'électronique a surchauffé. La zone de cuisson correspondante a été désactivée. 1. Attendez que le système électronique se soit suffisamment refroidi. 2. Touchez n'importe quel élément de contrôle. ✔ Lorsque le message d'erreur disparaît, l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer de cuisiner.
F 2 / E 7 0 15	L'électronique a surchauffé. La zone de cuisson correspondante s'est éteinte. 1. Attendez que le système électronique se soit suffisamment refroidi. 2. Touchez n'importe quel élément de contrôle. ✔ Lorsque le message d'erreur disparaît, l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer de cuisiner.

Défaut	Cause et dépannage
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 4 / E7015	L'électronique a surchauffé. Toutes les zones de cuisson se sont éteintes. **1.** Attendez que le système électronique se soit suffisamment refroidi. **2.** Touchez n'importe quel élément de contrôle. ✔ Lorsque le message d'erreur disparaît, l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer de cuisiner.
F 5 et la position de chauffe clignotent en alternance. Un signal sonore retentit.	Il y a un ustensile de cuisson chaud près du panneau de commande. L'électronique risque de surchauffer. ▸ Retirez l'ustensile du panneau de commande. ✔ Vous pouvez continuer de cuisiner.
F 5 et signal sonore	Il y a un ustensile de cuisson chaud près du panneau de commande. La zone de cuisson s'est éteinte pour protéger l'électronique. **1.** Retirez l'ustensile du panneau de commande. **2.** Attendez quelques secondes. **3.** Touchez n'importe quel élément de contrôle. ✔ Lorsque le message d'erreur disparaît, l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer de cuisiner.
F 1 / F6	La zone de cuisson a surchauffé. Il s'est éteint pour protéger la surface de travail. **1.** Attendez que le système électronique se soit suffisamment refroidi. **2.** Remettez la zone de cuisson en marche. ✔ Vous pouvez continuer de cuisiner.
F 8 + H / h et les zones de cuisson ne chauffent pas	La zone de cuisson a fonctionné en continu pendant une période prolongée sans interaction. La limitation automatique du temps a été déclenchée. ▸ Touchez n'importe quel élément de contrôle. ✔ Vous pouvez régler la zone de cuisson et continuer la cuisson.
U400	La tension d'alimentation est incorrecte. Elle est en dehors de la plage de fonctionnement normale.
E9000 / E9010	La tension d'alimentation est incorrecte. Elle est en dehors de la plage de fonctionnement normale. ▸ Contactez votre distributeur d'électricité.
E9011	L'appareil n'est pas correctement connecté. **1.** Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. **2.** Vérifiez que l'électroménager a été branché tel qu'indiqué dans le schéma de connection.
dE et les foyers ne chauffent pas	Mode démo est activé. **1.** Débranchez l'appareil du secteur pendant 30 secondes en désarmant brièvement le fusible dans le boîtier à fusibles. **2.** Effleurez un élément de commande quelconque dans les 3 minutes qui suivent.
La batterie de cuisine produit un crépitement.	La batterie de cuisine est fabriquée à partir de différents matériaux multicouches ▸ Reportez-vous à la section Cuisson avec induction pour en savoir plus sur les ustensiles de cuisine appropriés. → *Page 85*
	Vous utilisez des ustensiles de cuisine de différentes tailles et différents matériaux. ▸ Reportez-vous à la section Cuisson avec induction pour en savoir plus sur les ustensiles de cuisine appropriés. → *Page 85*

Renseignements supplémentaires

Remarques

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

Test de l'adéquation des ustensiles de cuisine

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

Exigence
- La batterie de cuisine est froide.
- Vous avez lu les recommandations pour la cuisson à induction → *Page 85*.

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

   Si le diamètre de la zone de cuisson est beaucoup plus petit que le diamètre de l'ustensile, seul le milieu de l'ustensile chauffera. Cela peut avoir un effet négatif sur les résultats de cuisson.
3. Sélectionnez c 12 dans les paramètres de base.
4. Appuyez sur n'importe quel élément de contrôle dans la plage de paramètres.

✔ _ clignote dans l'affichage de la zone de cuisson.
✔ Le résultat du test apparaît sur l'affichage de la zone de cuisson après 10 secondes.

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

12 Élimination

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

12.1 Éliminer un appareil usagé

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

1. Débranchez la fiche du secteur.
2. Coupez le câble de raccordement secteur.
3. Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.

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

13 Service à la clientèle

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

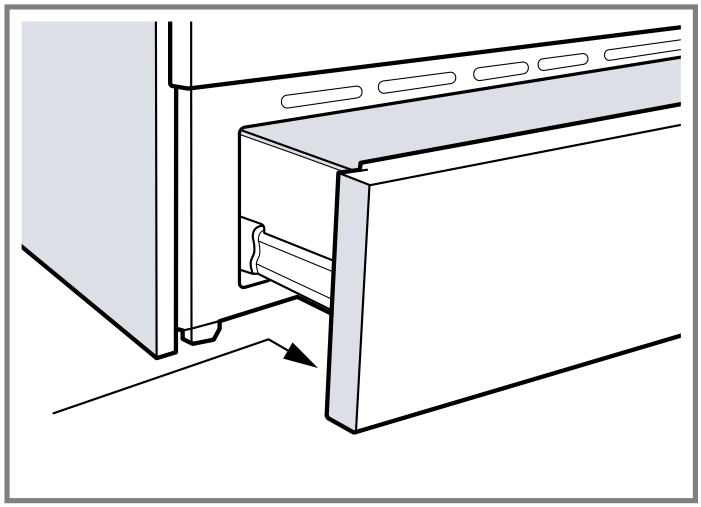
USA:
1-800-944-2904
www.bosch-home.com/us/owner-support/get-support
www.bosch-home.com/us/shop
CA:
1-800-944-2904
www.bosch-home.ca/en/service/get-support
www.bosch-home.ca/en/service/cleaners-and-accessories

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

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

13.2 Emplacement de la plaque signalétique

Référez-vous à cette section pour voir où se trouve la plaque signalétique de votre appareil.
- à l'arrière de la façade du tiroir. Ouvrir le tiroir pour la repérer.



14 ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT

14.1 Couverture de la garantie limitée

La garantie limitée fournie par BSH Home Appliances (« Bosch ») dans cet énoncé de garantie limitée s'applique seulement à l'appareil Bosch qui vous a été vendu (« Produit »), pour autant que le produit ait été acheté :
- Pour une utilisation normale résidentielle (non commerciale), et qu'en fait en tout temps a été utilisé pour un usage domestique normal;
- Neuf au moment de la vente au détail (non en montre, « tel quel » ou un modèle retourné antérieurement), qu'il n'est pas destiné à la revente ni à un usage commercial.
- aux États-Unis ou au Canada et qu'il est demeuré en tout temps dans le pays où l'appareil a été acheté.

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

14.2 Durée de la garantie

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

14.3 Réparation ou remplacement : votre recours exclusif

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

14.4 Produit hors garantie

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

14.5 Exclusions de garantie

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

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

En aucun cas, Bosch ne sera tenue responsable de dommages survenus à la propriété environnantes, incluant les armoires, les planchers, les plafonds et les autres objets ou structures situés autour du produit. Également

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

14.6 Obtention du service de garantie

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







Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

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

Looking for help? You'll find it here.

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

BSH Home Appliances Corporation
1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614
USA
www.bosch-home.com
© 2020 BSH Home Appliances Corporation

8001203758 (001217)
en-us, fr-ca