

Use and care **GUIDE**

MASTERPIECE® Series Induction Cooktop

CIT367TG CIT367TGS CIT367TM CIT367TMS



CIT367TG, CIT367TGS, CIT367TM, CIT367TMS

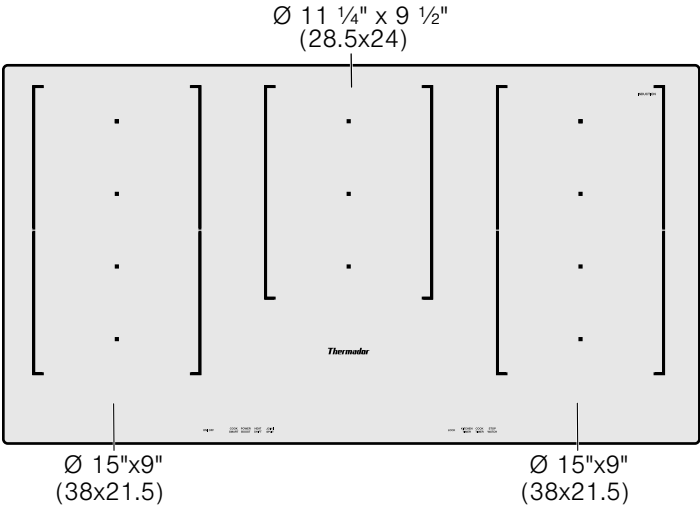


Table of CONTENTS

Safety Definitions	4	Cleaning chart	23
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	5	Maintenance	24
Fire Safety	5	Service	24
Cooking Safety	5	Frequently-asked questions and answers (FAQ)	24
Burn Prevention	6	Fixing Malfunctions	26
Child Safety	6	How to Obtain Warranty Service	27
Cleaning Safety	6	STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY ...	28
Cookware Safety	6	What this Warranty Covers & Who it Applies to	28
Proper Installation and Maintenance	7	How Long the Warranty Lasts	28
Electromagnetic interference	7	Repair/Replace as Your Exclusive Remedy	28
Cooling fan	7	Out of Warranty Product	28
State of California Proposition 65 Warnings	7	Warranty Exclusions	28
Causes of damage	8	THERMADOR® Support	29
Protecting the environment	8	Service	29
Energy-saving advice	8	Parts and Accessories	29
Cooking with Induction	8		
Advantages of induction cooking	8		
Cookware	8		
Getting familiar with the appliance	10		
Control panel	10		
The elements	10		
Residual heat indicator	11		
Operation	11		
Main power switch	11		
Setting the cooktop	11		
Liberty™ cooking zone	13		
Time-setting options	14		
CookSmart®	15		
HeatShift™ function	18		
MoveMode™	19		
PowerBoost® function	19		
ShortBoost function	19		
Child lock	20		
Wipe Protection	20		
Automatic time limitation	20		
Basic settings	21		
Energy consumption indicator	22		
Cleaning and Maintenance	23		
Daily Cleaning	23		
Cleaning guidelines	23		

This THERMADOR Appliance is made by
BSH Home Appliances Corporation
1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614

Questions?

1-800-735-4328

www.thermador.com

We look forward to hearing from you!

Safety Definitions

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.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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.

Examine the appliance after unpacking it. In the event of transport damage, do not plug it in.

Fire Safety

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.

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 elements. They could catch on fire.

Always have a working smoke detector near the kitchen.

Never leave the cooktop unattended when in use. Boilovers cause smoking and greasy spillovers may ignite.

WARNING

TO REDUCE THE RISK OF A GREASE FIRE:

- a. 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.
- b. Always turn hood ON when cooking at high heat or when flambeing food (i.e. Crepes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef Flambé).
- c. Clean ventilating fans frequently. Grease should not be allowed to accumulate on fan or filter.
- d. Use proper pan size. Always use cookware appropriate for the size of the surface element.

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

Have an appropriate fire extinguisher available, nearby, highly visible and easily accessible near the appliance. Smother flames from food fires other than grease fires with baking soda. Never use water on cooking fires.

WARNING

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

- a. 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.
- b. NEVER PICK UP A FLAMING PAN – You may be burned.
- c. DO NOT USE WATER, including wet dishcloths or towels – a violent steam explosion will result.
- d. 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.

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

Cooking Safety

WARNING

Use this appliance only for its intended use as described in this manual. NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in overheating the appliance. Never use the appliance for storage.

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

WARNING

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

WHEN COOKING WITH THE FRYING SENSOR OBSERVE THE FOLLOWING:

- Use a system pan only
- Always put the pan in the center of the heating element
- Do not place a lid on the pan
- Never leave frying fat unattended

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

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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 Support for service.

Burn Prevention

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 heat or warm unopened food containers. Build-up of pressure may cause the container to burst and cause injury.

Always use dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

Always turn hood ON when cooking at high heat or when flambeing food (i.e. Crêpes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef Flambe).

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. Hot oil is capable of causing extreme burns and injury.

Never move a pan of hot oil, especially a deep fat fryer. Wait until it is cool.

Secure all loose garments, etc. before beginning. Tie long hair so that it does not hang loose, and do not wear loose fitting clothing or hanging garments, such as ties, scarves, jewelry, or dangling sleeves.

WARNING

RISK OF BURNS

Metallic objects become hot very quickly on the cooktop. Never set down metallic objects, such as knives, forks, spoons and lids on the cooktop.

WARNING

RISK OF BURNS

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

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 servicer.

Child 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.

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.

CAUTION

Items of interest to children should not be stored in an appliance, in cabinets above an appliance or on the backsplash. Children climbing on an appliance to reach items could be seriously injured.

Cleaning Safety

Do not clean the appliance while it is still hot. Some cleaners produce noxious fumes when applied to a hot surface. Wet clothes and sponges can cause burns from steam.

Do not use steam cleaners to clean the appliance.

Cookware Safety

Hold the handle of the pan when stirring or turning food. This helps prevent spills and movement of the pan.

Use Proper Pan Size.

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. Select cookware having flat bottoms large enough to cover the surface heating unit. This appliance is equipped with one or more surface units of different size. Proper relationship of cookware to heating element or burner will also improve efficiency.

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

Always position handles of utensils inward so they do not extend over adjacent work areas, burners, or the edge of the cooktop. This reduces the risk of fires, spills and burns.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING

RISK OF INJURY

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

WARNING

DANGER OF INJURY

Cookware may jump upward due to fluid trapped between the cookware bottom and cooking zone. Always keep cooking zone and cookware bottom dry.

Proper Installation and Maintenance

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

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

This appliance is intended for use up to a maximum height of 13,100 feet (4,000 meters) above sea level.

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.

Do not store or use corrosive chemicals, vapors, flammables or nonfood products on or near this appliance. It is specifically designed for use when heating or cooking food. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance and could result in injury.

Do not operate this appliance if it is not working properly, or if it has been damaged. Contact an authorized servicer.

Do not cook on a broken cooktop. Cleaning solutions and spillovers may create a risk of electric shock.

Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual. Refer all servicing to a factory authorized service center.

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

Electromagnetic interference

WARNING

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

- Relocating the receiving antenna of the radio or television.
 - Increasing the distance between the cooktop and the receiver.
 - Connecting the receiver into an outlet different than the cooktop.
-

It is the user's responsibility to correct any interference.

CAUTION

Persons with a pacemaker or similar medical device should exercise caution when standing near an induction cooktop while it is in use. Consult your doctor or the manufacturer of the pacemaker or similar medical device for additional information about its effects with electromagnetic fields from an induction cooktop.

Cooling fan

The cooktop is equipped with a cooling fan on its underside. Should the cooktop lie above a drawer, there must be no objects or paper in it. They may be sucked in and compromise the cooling of the appliance or damage the fan.

There must be a minimum distance of 3/4" (20mm) between the content of the drawer and the fan input.

State of California Proposition 65 Warnings

WARNING

This product can expose you to chemicals including vinyl chloride, which is known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm. For more information go to www.P65Warnings.ca.gov.

Causes of damage

NOTICES

- **Scratches on glass ceramic surface:** Cookware with rough bottoms will scratch the glass ceramic surface.
- **Salt, sugar and sand:** Salt, sugar or grains of sand will scratch the glass ceramic surface. Never use the cooktop as a working surface or for setting things down.
- **Overheated cookware:** Avoid heating pots or pans that are empty.
- **Hot cookware:** Never set down hot pans and pots on the control panel or frame. This may cause damage.
- **Hard and sharp objects:** Hard or sharp objects falling on the cooktop may damage it.
- **Boiled-over food:** Sugar and products containing sugar may damage the cooktop. Immediately eliminate spills of these products with a glass scraper.
- **Foils and plastics:** Aluminum foil and plastic will melt on the hot cooking zones. Stove protective film isn't suitable for your cooktop.
- **Unsuitable cleaning agent:** Shimmering metallic discolorations on the glass ceramic surface result from the use of inappropriate cleaning agents and abrasion from cookware.

Protecting the environment

Energy-saving advice

- Place a fitting lid on cookware. Cooking with an uncovered pan will result in a considerable increase in energy use. Use a glass lid to provide visibility and avoid having to lift the lid.
- Use cookware equipped with a solid, flat bottom. Curved pan bases increase energy consumption.
- The diameter of the pan base must match the size of the element. Note: The manufacturer normally indicates the pan's upper diameter. This is normally greater than the diameter of the pan's base.
- Choose cookware of a size suited to the amount of food you are going to cook. A large pan that is only half full will use a lot of energy.
- Use a small amount of water when cooking. This saves energy, and vegetables retain a larger percentage of their vitamins and minerals.
- Select the lowest power level to maintain cooking. If the power level is too high, energy is wasted.

Cooking with Induction

Advantages of induction cooking

Induction cooking is very different from traditional cooking methods, as heat builds up directly in the item of 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.
- Heat control and safety – the cooktop increases or decreases the heat supply as soon as the user changes the setting. The induction element stops the heat supply as soon as the cookware is removed from the element, without having to switch it off first.

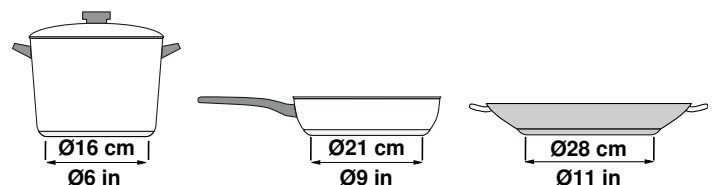
Cookware

Only use ferromagnetic cookware for induction cooking, such as:

- Cookware made from enameled steel
- Cookware made from cast iron
- Special induction-compatible cookware made from stainless steel.

To check whether your cookware is suitable for induction cooking, refer to the section on → *"Suitability test of cookware"*.

To achieve a good cooking result, the ferromagnetic area on the base of the pan should match the size of the element. If a element does not detect an item of cookware, try placing it on another element with a smaller diameter.

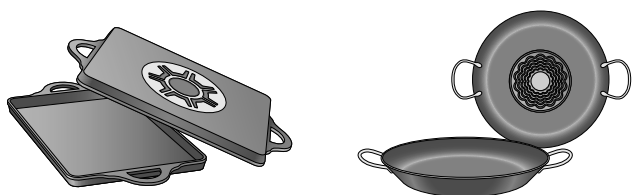


If the only element being used is the flexible cooking zone, larger cookware that is particularly suited to this zone can be used. You can read more information on the positioning of the cookware here

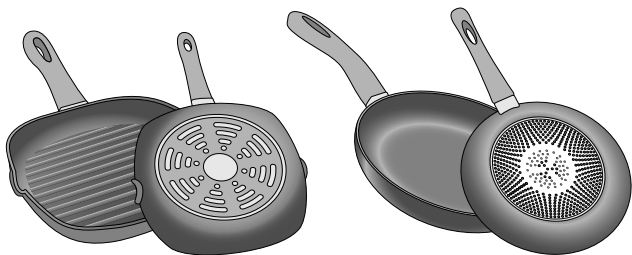


Some induction cookware does not have a fully ferromagnetic base:

- If the base of the cookware is only partially ferromagnetic, only the area that is ferromagnetic will heat up. This may mean that heat will not be distributed evenly. The non-ferromagnetic area may not heat up to a sufficient temperature for cooking.



- The ferromagnetic area will also be reduced if the material of which the base of the cookware is made contains aluminum, for example. This may mean that the cookware will not become sufficiently hot or even that it will not be detected.



Unsuitable cookware

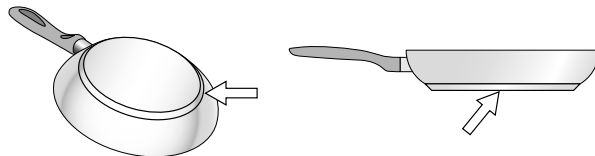
Do not ever use adapter plates for induction or cookware made of:

- Traditional stainless steel
- Glass
- Clay
- Copper
- Aluminum

Properties of the base of the cookware

The material(s) of which the base of the cookware is made can affect the cooking result. Using pots and pans made from materials that distribute heat evenly through them, such as stainless-steel pans with a three-layer base, saves time and energy.

Use cookware with a flat base; if the base of the cookware is uneven, this may impair the heat supply.



No pan or improper size

If no pan is placed on the selected element, or if it is made of unsuitable material or is not the correct size, the power level displayed on the element indicator will flash. Place a suitable pan on the element to stop the flashing. If you take longer than 90 seconds to place a suitable pan on the element, it will automatically turn off.

Empty pans or pans with a thin base

Do not heat up empty pans, or use pans with a thin base. The cooktop is equipped with an internal safety system. However, an empty pan may heat up so quickly that the "automatic switch off" function may not have time to react and the pan may reach very high temperatures. The pan base could melt and damage the cooktop glass. In this case, do not touch the pan and switch the cooktop off. If the cooktop fails to work after it has cooled down, please contact Customer Support.

Pan detection

Each element has a lower limit for pan detection. This depends on the diameter of the ferromagnetic area of the cookware and the material of which its base is made. For this reason, you should always use the element that best matches the diameter of the base of the pan.

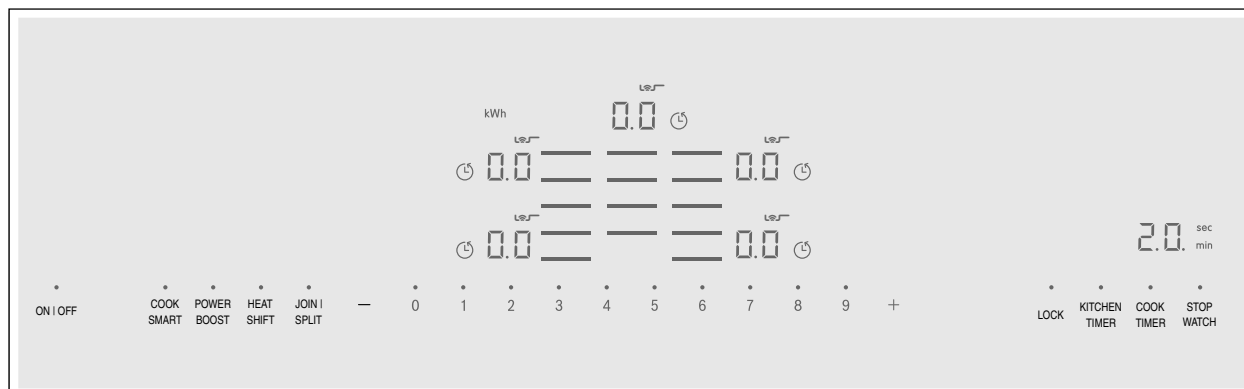
Getting familiar with the appliance

In this section we describe the control panel, elements and displays.

These instructions apply to more than one cooktop, your appliance might vary slightly.

Page 2 contains a list of models and dimensions.

Control panel



Display icons

0.0	Cooktop ready
●	Indicated function active
1.0 - 9.0	Power level
H/h	Residual heat
🔥	CookSmart® function
b.	PowerBoost® function
Pb.	ShortBoost function
🕒	Cook time set
0.0. min sec	Timer value
kWh	Energy consumption

Touch keys

ON OFF	Main switch
≡	Select a cooking zone
0 - 9	Set temperature level/timer value
+ -	Increase/decrease power level or timer value
COOK SMART	CookSmart® frying function
POWER BOOST	PowerBoost® function

Touch keys

HEAT SHIFT	HeatShift™ function
JOIN SPLIT	Flexible cooking zone
LOCK	Lock/unlock child safety panel lock
KITCHEN TIMER	Kitchen Timer function
COOK TIMER	Setting the cooking time
STOP WATCH	Stopwatch function

Touch controls

When the cooktop heats up, the keys for the touch controls available at this time light up.

Touching a key activates the respective function.

Notes

- The corresponding keys for the controls light up depending on whether they are available. The displays for the elements or the selected functions get brighter.
- Always keep the control panel clean and dry. Moisture can prevent it from working properly.

The elements

Element	Turning on and off
☐ Single element	Always use cookware of a suitable size.
☐ Middle-sized single element	Always use cookware of a suitable size.
☐ Flexible cooking zone	See section

Use only cookware suitable for induction cooking; see the section on suitable cookware. → "Cooking with Induction"

Residual heat indicator

The cooktop has a residual heat indicator for each element. This indicates that an element is still hot. Do not touch an element while the residual heat indicator is lit up.

The following indicators are shown depending on the amount of residual heat:

- Display **H**: High temperature
- Display **h**: Low temperature

If you remove the cookware from the element during cooking, the residual heat indicator and the selected heat setting will flash alternately.

When the element is switched off, the residual heat indicator will light up. Even after the cooktop has been switched off, the residual heat indicator will stay lit for as long as the element is still warm.

Operation

Main power switch

Use the main switch to turn on the electronic circuitry for the control panel. The cooktop is now ready to use.

Turning the cooktop on

Touch the **ON | OFF** touch key. An acoustic signal sounds. The indicator located on top of the **ON | OFF** touch key and the cooking zone symbols and the functions that are available at that moment light up. **0.0** lights up next to the cooking zones. The cooktop is ready to use.

Turning the cooktop off

Touch the **ON | OFF** touch key until the indicators go out. The cooktop is switched off. The residual heat indicators will remain on until the elements have cooled off sufficiently.

Notes

- The cooktop switches off automatically when all the elements have been switched off for more than 20 seconds.
The residual heat indicator remains lit until the elements have cooled down sufficiently. **H/h** is displayed next to the corresponding element symbol.
- The settings will be stored for 4 seconds after turning off the cooktop. If you turn the cooktop back on during that time the cooktop will continue with those settings.

Setting the cooktop

This section will show you how to set the elements. The table contains details on the heat settings for a variety of dishes.

Setting the element

Select the desired heat level using the number keys 1 to 9.

Heat level 1 = minimum power

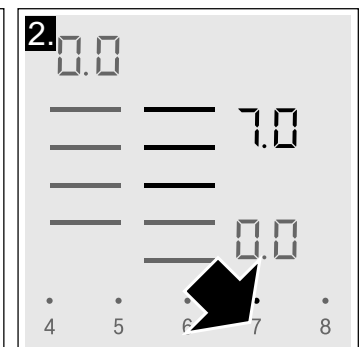
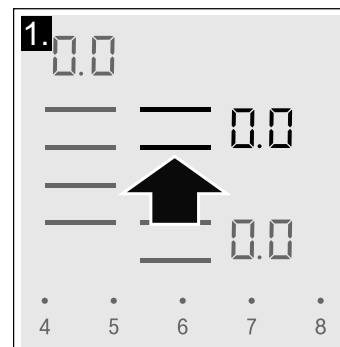
Heat level 9 = maximum power

Each heat setting has an intermediate level. This level is indicated by **.5** and is set using **+** and **-**.

Selecting the heat level

The cooktop must be turned on.

1. Select the desired element by touching the **≡** symbol of the desired element. In the cooking zone display **0.0** lights up brighter.
2. Then select the desired power level in the settings area.



3. The power level is set.

Changing the power level

Select the cooking zone and then set the required power level in the control panel.

Turning off the cooking zone

Select the cooking zone and set the power level to 0. The cooking zone is turned off and the residual heat indicator is displayed.

Notes

- If there is no cookware on the induction cooking zone, the heat setting display blinks. After a while, the cooking zone will switch itself off.
- If cookware has been placed on the cooking zone before you turn on the cooktop, it will be detected within 20 seconds after you have touched the main switch and the cooking zone will be selected automatically. Once detected, set the power level within the next 20 seconds, otherwise the cooking zone will turn off.

Even if there are several pots and pans on the cooktop when it is switched on, only one piece of cookware is detected.

Settings table

The following table provides some examples. Cooking times may vary depending on the type of food, its weight and quality. Deviations are therefore possible.

	Power levels
Melting	
chocolate	1.5 - 2.0
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**	1.0 - 2.0
Simmering	
delicate sauce e.g. Béchamel sauce	4.0 - 5.0
spaghetti sauce	2.0 - 3.0
pot roast	4.0 - 5.0
fish**	4.0 - 5.0
Cooking	
rice (with double amount of water)	2.0 - 3.0
potatoes boiled in their skins (with 1-2 cups of water)	4.0 - 5.0
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)*	6.0 - 7.0
pudding**	1.0 - 2.0
cereals	2.0 - 3.0

Recommendations for cooking

- Set heat setting 8 to 9 for preheating ; for delicate dishes like milk, pudding, rice pudding or cereals heat up with setting 8 - 8.5.
- When cooking with the lid on, turn the heat setting down as soon as steam escapes between the lid and the cookware. Steam does not need to escape for a good cooking result.
- After cooking, keep the lid on the cookware until you serve the food.
- To cook with a pressure cooker, observe the manufacturer's instructions.
- Do not cook food for too long, otherwise more nutrients than necessary will be lost. The kitchen timer can be used to set the optimum cooking time.
- For a healthier cooking result, smoking oil should be avoided.
- To brown food, fry small portions in succession.
- Cookware may reach high temperatures while the food is cooking. We recommend that you use oven mits.
- You can find recommendations for energy-efficient cooking in section → *"Protecting the environment"*

Note: During cooking, stews or liquid meals such as soups, sauces or drinks can heat up too quickly unnoticed and overflow or spatter. For this reason we recommend that you stir continuously, gradually heating the food at a suitable power level.

	Power levels
Frying	
pork chop	5.5 - 6.5
chicken breast	5.0 - 6.0
bacon	6.0 - 7.0
eggs	5.0 - 6.0
fish	5.0 - 6.0
pancakes	6.0 - 7.0
Deep fat frying** (in 1-2 qt. oil)	
deepfrozen 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

* ongoing cooking without lid

** without lid

Liberty™ cooking zone

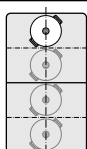
You can combine the elements into a large cooking zone as needed or use two elements that are independent of one another.

The Liberty™ cooking zone consists of 4 inductors, which are controlled independently of one another. When Liberty™ is in use, only the area is activated that is covered by cookware.

Cookware use recommendations

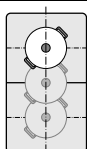
Place the cookware in the middle. This assures optimal pot detection and heat distribution.

Flexible cooking zone - as an individual element



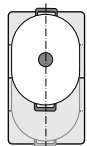
Diameter of the cookware
max. 5 1/8" (13 cm)

Place the cookware on one of the 4 positions visible in the figure.



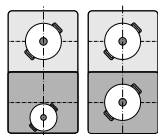
Diameter larger than 5 1/8" (13 cm)

Place the cookware on one of the 3 positions visible in the figure.



If the cookware takes up more than one element, place it on the upper or lower edge of the flexible cooking zone.

Flexible cooking zone - two independent elements



The front and rear elements with two inductors apiece can be used independently. The heat setting is set individually for each element. Use only one piece of cookware on each element.

As two independent elements

The flexible cooking zone is used like two independent elements.

Turning on

See section on → "Setting the cooktop"

As a single element

Using the entire cooking zone by connecting both elements.

Linking the two elements

The cooktop must be turned on.

1. Set down the cookware. Select one of the two elements assigned to the flexible cooking zone and set the power level.
2. Touch the **JOIN I SPLIT** touch key. The display lights up.
The heat setting appears in the display for the lower element.

The flexible cooking zone is activated.

Changing the power level

Select one of the element in the flexible cooking zone and change the power level with the number keys.

Add another piece of cookware

Set the new item of cookware down on the cooktop, select one of the two elements in the flexible cooking zone and then touch the **JOIN I SPLIT** touch key twice. The new item of cookware will be detected and the power level that was previously selected will be retained.

Note: If the cookware is moved to the element being used or lifted up, the element begins an automatic search and the heat setting selected previously is retained.

Separating the two elements

Select one of the two elements in the flexible cooking zone and touch the **JOIN | SPLIT** touch key.

This deactivates the flexible cooking zone. The two elements will now function independently.

Notes

- If the element is switched off, and then switched back on again later, the flexible cooking zone is reset to function as two independent elements.
- To change the configuration settings for the flexible cooking zone, refer to the section on → "Basic settings"

Time-setting options

Your cooktop has three timer functions:

- Programming the cooking time
- Kitchen timer
- Stopwatch function

Programming the cooking time

The element automatically switches off after the set time has elapsed.

Setting procedure:

1. Select the element and the required power level.
2. Touch the **COOK TIMER** touch key. The **00** symbol and the indicator light up in the Timer display.  lights up in the display for the element.



3. Within the next 10 seconds, set the required cooking time using the number keys.



4. Touch the **COOK TIMER** touch key to confirm the selected setting.

The cooking time begins to elapse.

Notes

- The same cooking time can be set automatically for all elements. The set time for each of the elements counts down independently.
You can find information on automatically programming the cooking time in section on "Cook time".
- If the flexible cooking zone is selected as the only element, the set time for the entire cooking zone is the same.
- If the HeatShift™ function is selected for the combined cooking zone, the set time for the three elements is the same.

Changing or deleting the time

Select the element and then touch the **COOK TIMER** touch key.

Change the cooking time using the number keys or set **00** to delete the programmed cooking time.

Touch the **COOK TIMER** touch key to confirm the selected setting.

When the time has elapsed

The element switches off, the  display flashes and the element switches to power level **00**. An acoustic signal sounds.

00 and the Cook Timer indicator flash in the timer display.

When the **COOK TIMER** touch key is touched, the indicators go out and the acoustic signal ceases.

Notes

- To set a cooking time of under 10 minutes, always touch **0** before you select the required value.
- If a cooking time was set for several elements, the time information for the selected element is shown in the timer display.
- Select the relevant element to call up the remaining cooking time.
- You can set a cooking time of up to **99** minutes.

Kitchen timer

The timer can be set for periods of up to 99 minutes. It is independent of the other settings. You can also use the kitchen timer when the cooktop is turned off or locked.

This function does not automatically switch off an element.

Setting procedure

1. Touch the **KITCHEN TIMER** touch key. The **00** symbol and the Kitchen Timer indicator light up in the timer display.
2. Select the required time on the control panel and touch the **KITCHEN TIMER** touch key to confirm. After a few seconds, the time begins to elapse.

Changing or deleting the time

Touch the **KITCHEN TIMER** touch key.

Change the programmed time using the number keys or set **00** to delete the programmed time.

Touch the **KITCHEN TIMER** touch key to confirm the selected setting.

When the time has elapsed

An audible signal sounds once the time has elapsed. **00** and the indicator flashes in the timer display.

The indicators go out after touching the **KITCHEN TIMER** touch key.

Stop Watch function

The Stop Watch function displays the time that has elapsed since activation.

This functions independently from the elements and from other settings. This function does not automatically switch off an element.

Activating

Touch the **STOP WATCH** touch key. The **00** symbol and the STOP WATCH indicator light up in the timer display.

The time begins to count up.

Deactivating

Touching the **STOP WATCH** touch key turns off the stop watch function. The timer displays remain lit.

If you touch the **STOP WATCH** touch key again, the displays go out.

The function is deactivated.

CookSmart®

When you are using CookSmart® to operate the heating element, a sensor controls the temperature of the pan.

Advantages when frying

- The cooking element only heats when it is necessary. This saves energy.
- Oil and grease do not overheat.

⚠ CAUTION

- Never leave oil or fat cooking unattended.
 - Place the pan in the center of the element. Make sure that the base of the pan has the proper diameter.
 - Do not cover the pan with a lid. The automatic regulation will not work. A mash splatter guard can be used without affecting the automatic programming.
 - Only use fat or oil that is suitable for frying. When you are using butter, margarine, native olive oil or pork lard, select frying level 1 or 2.
 - CookSmart® is not suitable for boiling.
-

Suitable pans for CookSmart®

A suitable frying pan for use with CookSmart® is available as an optional accessory. You can buy our system pans in specialized stores, or through Customer Service. Always indicate the related reference code.

CHEFSPAN08 (ø 10"/22 cm) for 8" and 9" elements

The frying pan has a non-stick coating, which means that very little oil is needed for frying.

⚠ CAUTION

- The CookSmart® function was set especially for this type of frying pans.
 - Other frying pans may overheat. The temperature can be set higher or lower. Try the low heat setting 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 element. Place the pan in the center of the element.
 - If a different type of pan is used, try it first at the lowest frying level, adjusting it as required. The pans may overheat.
-

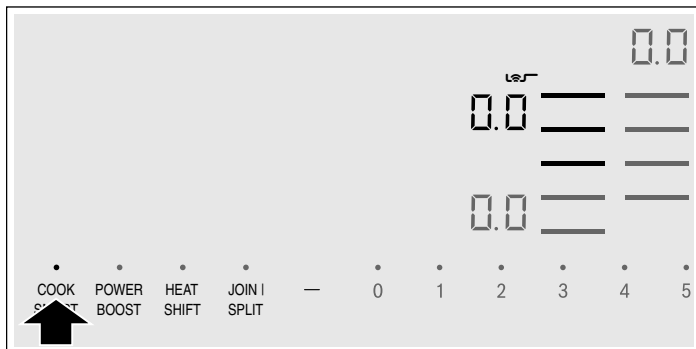
Frying levels

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

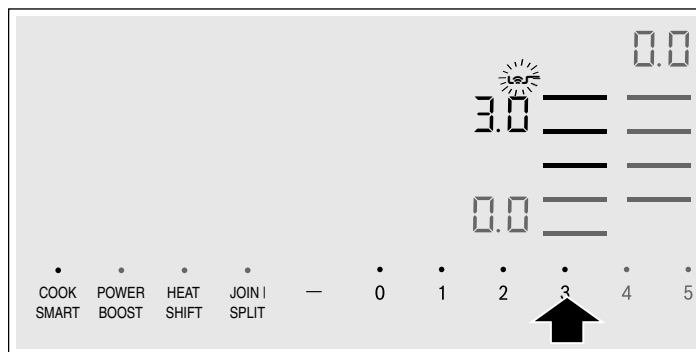
Setting the CookSmart® feature

Select the appropriate frying level from the chart. Place the system pan in the center of the element. The cooktop must be on.

1. Select the desired element. Touch the **COOK SMART** touch key.  lights up on the element display.



2. Within the next 10 seconds select the desired frying level using the number keys.



CookSmart® is enabled.

The temperature symbol  keeps blinking until the frying temperature is reached. Then a beep sounds. The temperature symbol disappears.

3. When the frying temperature has been reached, add the frying oil to the pan, then add the ingredients.

Note: Turn the food over as usual to avoid burning.

Turning off CookSmart®

Select the heating element and touch **COOK SMART**.

CookSmart® frying chart

The following chart lists which frying level is ideal for particular foods. Frying time may depend on the type, weight and quality of the food product.

The frying levels provided are designed for the system pan. Frying levels may vary when using other frying pans.

		Frying level	Total frying time from signal in min.
Meat	Escalope plain or breaded	4	6 - 10
	Fillet	4	6 - 10
	Chops*	3	10 - 15
	Cordon bleu, Viennese schnitzel*	4	10 - 15
	Steaks, rare (1 1/4" / 3 cm thick)	5	6 - 8
	Steaks, medium or well done (1 1/4" / 3 cm thick)	4	8 - 12
	Poultry breast (3/4" / 2 cm thick)*	3	10 - 20
	Frying pre-boiled or raw sausages*	3	8 - 20
	Hamburgers, meatballs or rissoles*	3	6 - 30
	Stripes of meat, gyros	4	7-12
	Minced meat	4	6 - 10
	Bacon	2	5-8
Fish	Frying fish, whole	3	10 - 20
	Fish fillet plain or breaded	4	10 - 20
	Prawns, scampi	4	4 - 8
Egg dishes	Pancakes**	5	1.5 - 2.5
	Omelettes**	2	3 - 6
	Fried eggs	2 - 4	2 - 6
	Scrambled eggs	2	4 - 9
	French toast**	3	4 - 8
	Shredded raising pancake	3	10 - 15

* Turn several times

** Time indicated per portion. Fry individually.

		Frying level	Total frying time from signal in min.
Potatoes	Frying potatoes boiled in their skins	5	6 - 12
	Frying potatoes made from raw potatoes	4	15 - 25
	Potato pancakes**	5	2.5 - 3.5
	Swiss rösti	2	50 - 55
	Glaced potatoes	3	10 - 15
Vegetables	Garlic/Onions	2	2 - 10
	Zucchini, Eggplant	3	4 - 12
	Peppers, green asparagus	3	4 - 12
	Mushrooms	4	10 - 15
	Sauteing vegetables in oil	1	10 - 20
	Glazed vegetables	3	6 - 10
	Onion rings	3	5 - 10
Frozen products	Escalope	4	15 - 20
	Cordon bleu*	4	10 - 30
	Poultry breast*	4	10 - 30
	Chicken nuggets	4	10 - 15
	Gyros, Kebap	4	10 - 15
	Fish fillet, plain or breaded	3	10 - 20
	Fish sticks	4	8 - 12
	Frying French fries	5	4 - 6
	Stir-fries	3	6 - 10
	Spring rolls	4	10 - 30
	Camembert	3	10 - 15
Sauces	Tomato sauce with vegetables	1	25 - 35
	Béchamel sauce	1	10 - 20
	Cheese sauce	1	10 - 20
	Reducing sauces	1	25 - 35
	Sweet sauces	1	15 - 25
Misc.	Frying camembert	3	7 - 10
	Frying croûtons	3	6 - 10
	Dried ready meals	1	5 - 10
	Toasting almonds, nuts, pine nuts	4	3 - 15

* Turn several times

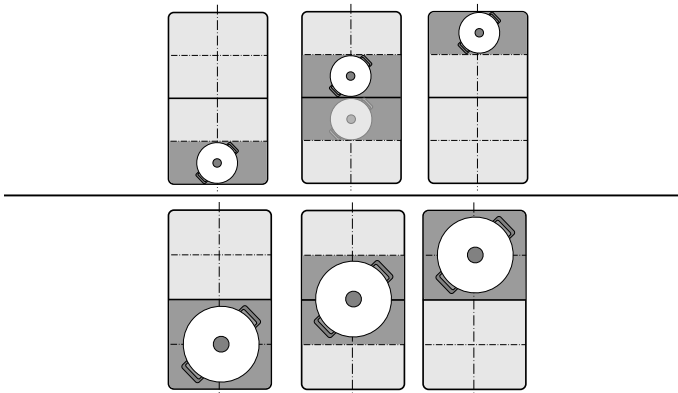
** Time indicated per portion. Fry individually.

HeatShift™ function

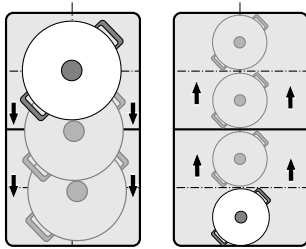
This function activates the entire flexible cooking zone, which is divided into three cooking areas and which has preset power levels.

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

Cooking areas



This means that an item of cookware can be moved during the cooking process to another cooking area with another power level:



Preset power levels:

Front area = power level **9**

Middle area = power level **5**

Rear area = power level **1.5**

The preset power levels can be changed independently of one another. You can find out how to change these in the section on → "Basic settings"

Notes

- If more than one item of cookware is detected on the flexible cooking zone, the function is deactivated.
- If the cookware is moved within the flexible cooking zone or lifted up, the cooktop automatically starts searching and the power level of the area in which the cookware was detected is set.
- You can find information on the size and positioning of the cookware in the section on the function.

Activation

1. Select one of the two elements in the flexible cooking zone.
2. Touch the **HEAT SHIFT** touch key. The indicator above the **HEAT SHIFT** touch key lights up. The flexible cooking zone is activated as a single cooking zone. The power level in the area in which the cookware is located lights up in the cooking zone display. The function has now been activated.

Changing the power level

The power levels for the individual cooking areas can be changed during the cooking process. Set the cookware down on the cooking area and change the power level using the number keys.

Notes

- Only the power level in the area in which the cookware is located is changed.
- If the function is deactivated, the power levels for the three cooking areas are reset to the preset values.

Deactivating

Touch the **HEAT SHIFT** touch key. The indicator above the **HEAT SHIFT** touch key goes out.

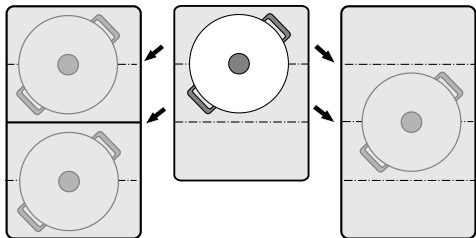
The function was deactivated.

Note: If one of the cooking areas is set to **0**, the function deactivates after a few seconds.

MoveMode™

You can use this function to transfer the heat settings and the programmed cook time of one element to another.

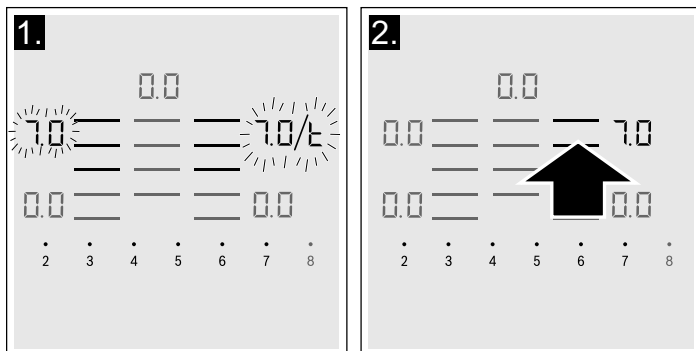
To transfer the settings, move the cookware from the element which is switched on to another element.



Note: You can find additional information on the positioning of the cookware in the section on → "Liberty™ cooking zone" on page 13

Activation

1. Move the cookware from the element which is switched on to another element.
The heat setting of the original element flashes. The cookware is detected and the previously selected heat setting and the **b** symbol flash in the new element display.
2. Select the new element to confirm the settings.
The heat setting of the original element is set to **00**.



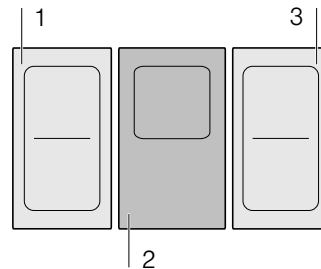
The settings have been transferred to the new element.

Notes

- Move the cookware to an element which is not switched on, which you have not yet preset or on which no other cookware has been placed.
- The PowerBoost® or ShortBoost function can only be moved from left to right or right to left if no element is active.
- If a new item of cookware is set down on another element before the settings have been confirmed, this function is ready for both cooking vessels.
- If several vessels are moved, the function is only ready for the vessel which was moved last.

PowerBoost® function

The PowerBoost® function enables you to heat up large quantities of water faster than when using heat setting **9**. This function can be activated for an element at any time, provided the other element in the same group is not in use (see illustration).



Note: The PowerBoost® function can also be activated in the Liberty™ cooking zone if it is being used as a single cooking zone.

Activating

1. Select an element.
2. Touch the **POWER BOOST** touch key.
The **b** indicator lights up.
The function is activated.

Deactivating

1. Select an element.
2. Touch the **POWER BOOST** touch key.
The **b** display goes out and the element switches back to heat setting **9**.
The function is deactivated.

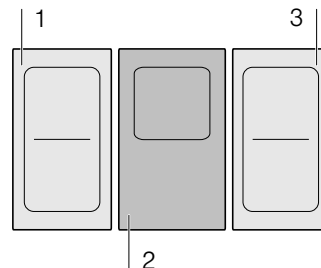
Note: In certain circumstances, the PowerBoost® function can switch itself off automatically in order to protect the electronic elements inside the cooktop.

ShortBoost function

The ShortBoost function enables you to heat cookware faster than when using heat setting **9**.

After deactivating the function, select the appropriate heat setting for your food.

This function can be activated for an element at any time, provided the other element in the same group is not in use (see illustration).



Note: The ShortBoost function can also be activated in the Liberty™ cooking zone if it is being used as a single cooking zone.

Recommendations for use

- Always use cookware that has not been pre-heated.
- Use pots and pans with a flat base. Do not use containers 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 element. Ensure that the diameter of the base of the cookware corresponds to the size of the element.
- You can find information on the type, size and positioning of the cookware in section → *"Cooking with Induction"*

Activating

1. Select an element.
2. Touch the **POWER BOOST** touch key twice.
The **Pb.** indicator lights up.

The function is activated.

Deactivating

1. Select an element.
2. Touch the **POWER BOOST** touch key.
The **Pb.** display goes out and the element switches back to heat setting **9**.

The function is deactivated.

Note: In certain circumstances, the ShortBoost function can switch itself off automatically to protect the electronic elements inside the cooktop.

Child lock

You can use the child lock to prevent children from accidentally turning the cooktop on.

Turning the child lock on

The cooktop must be turned off.

Touch **LOCK** for 4 seconds. The ● indicator lights up for several seconds. The cooktop is now locked.

Turning the child lock off

Touch **LOCK** for 4 seconds. The cooktop is now unlocked.

⚠ CAUTION

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

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

Automatic child lock

With this function, the child lock is automatically activated whenever you switch off the cooktop.

Turning on and off

See "Basic settings" section.

Wipe Protection

Cleaning the control panel while the cooktop is on may change the settings. In order to avoid this the cooktop has a wipe protection function.

To activate:

Touch the **LOCK** key. The ● indicator above the key lights up. The control panel is locked for 35 seconds. You can now clean the surface of the control panel without risk of changing the settings.

To deactivate:

To deactivate the function before the time has elapsed, touch the **LOCK** key. The ● indicator above the key turns off, the function is deactivated.

Notes

- An acoustic signal sounds 30 seconds after activation. This indicates that the function is about to finish.
- The wipe protection lock does not lock the main switch. The cooktop can be switched off at any time.

Automatic time limitation

If the element is used for prolonged periods of time without changes in the settings being made, the automatic time limitation function is triggered.

The element stops heating. **FS** and the residual heat indicator **H/h** flash alternately in the display.

The indicator goes out when any symbol is pressed. The element can now be reset.

When the automatic time limitation is activated depends on the selected heat level (from 1 to 10 hours).

Basic settings

The appliance has various basic settings. You can adjust these settings to the way you usually cook.

Display	Function
	Automatic child lock/panel lock
	0 Manual*.
	1 Automatic.
c 1	2 Function deactivated.
	Signal tones
	0 Confirmation and error signals are switched off.
	1 Only the error signal is switched on.
	2 Only the confirmation signal is switched on.
c 2	3 All signal tones are switched on.*
	Display energy consumption
c 3	0 Switched off.*
	1 Switched on
	Automatically setting the cooking time
	00 Switched off.*
c 5	0 1-99 Time until automatic switch-off.
	Audible signal duration for the timer function
	1 10 seconds.*
	2 30 seconds.
c 6	3 1 minute.
	Power management function. Limiting the total power of the cooktop
	0 Switched off.*
	1 1000 W minimum power.
	1. 1500 W
	2 2000 W
	...
c 7	9 Maximum power of the cooktop.
	Changing the preset heat settings for the PowerMove function
	-9 Preset heat setting for the front cooking zone.
	-5 Preset heat setting for the central cooking zone.
c 11	-1 Preset heat setting for the rear cooking zone.
c 12	Checking cookware, result of the cooking process
	0 Not suitable
	1 Not perfect
	2 Suitable
c 13	Configure the flexible cooking zone activation.
	0 As two independent elements.*
	1 As a single element.

* Factory settings

Display	Function
	Restoring the factory settings
	Individual settings.*
	Restore factory settings.
* Factory settings	

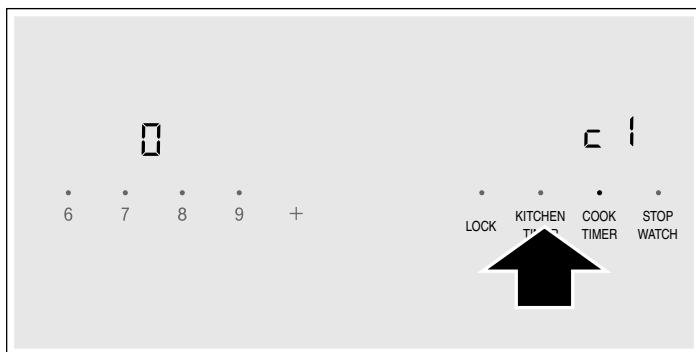
Changing the basic settings

The cooktop must be turned off.

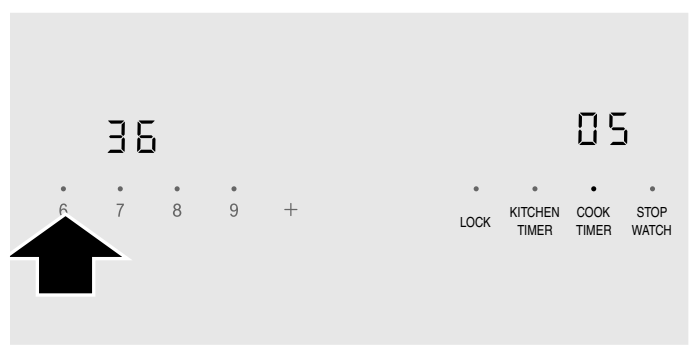
1. Turn on the cooktop with the main switch.
2. Within 10 seconds, touch the **KITCHEN TIMER** touch key for about 4 seconds.
The first four displays provide product information.
Touch the settings area to view the individual displays.

Product information	Display
Directory for the technical after-sales service (TK)	
FD number	FD
FD number 1	95.
FD number 2	0.5

3. Touching the **KITCHEN TIMER** touch key again takes you to the basic settings.
 lights up in the timer display and light up in the displays.



4. Touch the **KITCHEN TIMER** touch key repeatedly until the indicator for the required function is displayed.
5. Set the required value with the number keys.



6. Touch the **KITCHEN TIMER** touch key again for at least 4 seconds. The settings have been stored.

Quit basic settings

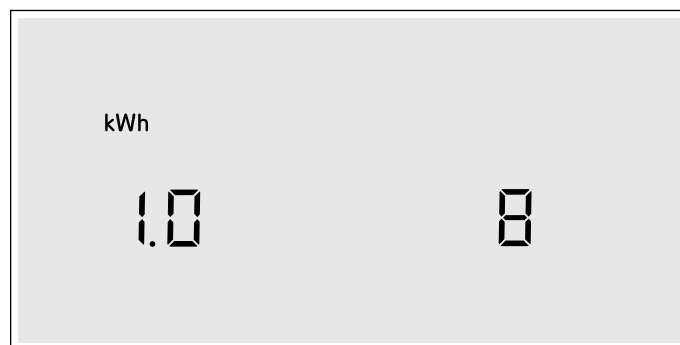
Turn the cooktop off with the main switch.

Energy consumption indicator

This function indicates the total amount of energy consumed by this cooktop the last time it was used for cooking.

Once switched off, the energy consumption in kWh is displayed for 10 seconds.

The picture shows an example with an energy consumption of **1.08** kWh.



You can find out how to turn this function on in the section on → *"Basic settings"*

Cleaning and Maintenance

Daily Cleaning

Note: Recommended cleaners indicate a type of cleaner and do not constitute an endorsement of a specific brand.

Glass ceramic cooktop

⚠ CAUTION

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

Clean the surface when it is completely cool with the following exception: remove dry sugar, sugar syrup, tomato products and milk immediately with the razor blade scraper (see cleaning chart).

Wipe off spatters with a clean, damp sponge or a paper towel. Rinse and dry. Use white vinegar if smudge remains; rinse.

Apply a small amount of the glass ceramic cooktop cleaner. When dry, buff surface with a clean paper towel or cloth.

Stainless steel side trim

Wipe with the grain when cleaning. For moderate/heavy soil, use BonAmi® or Soft Scrub® (no bleach).

Wipe using a damp sponge or cloth, rinse and dry.

Cleaning guidelines

When using a cleaner, use only a small amount; apply to a clean paper towel or cloth. Wipe on the surface and buff with a clean dry towel.

For best results, use cleaners such as glass ceramic cooktop cleaner, BonAmi®, Soft Scrub® (without bleach), and white vinegar.

Avoid these cleaners

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

Cleaning chart

Type of Soil	Possible Solution
Dry sugar, sugar syrup, milk or tomato spills. Melted plastic film or foil. All these items REQUIRE IMMEDIATE REMOVAL. Failure to remove these immediately can permanently damage the surface.	Remove these types of spills while the surface is hot using the razor blade scraper. Use a new, sharp razor in the scraper. Remove pan and turn off the element. Wearing an oven mitt, hold scraper at 30° angle, using care not to gouge or scratch the glass. Push soil off the heated area. After the surface has cooled, remove the residue and apply the glass ceramic cooktop cleaner.
⚠ WARNING	
RISK OF INJURY The blade is extremely sharp. Risk of cuts. Protect the blade when not in use. Replace the blade immediately when any imperfections are found. Follow manufacturer's instructions.	
Burned-on food soil, dark streaks, and specks	Soften by laying a damp paper towel or sponge on top of soil for 30 minutes. Use a plastic scrubber and glass ceramic cooktop cleaner or use the razor blade scraper. Rinse and dry.
Greasy spatters	Use a soapy sponge or cloth to remove grease; rinse thoroughly and dry. Apply glass ceramic cooktop cleaner.
Metal marks: Iridescent stain	Pans with aluminum, copper or stainless steel bases may leave marks. Treat immediately after surface has cooled with glass ceramic cooktop cleaner. If this does not remove the marks, try a mild abrasive (Bon Ami®, Soft Scrub® without bleach) with a damp paper towel. Rinse and reapply glass ceramic cooktop cleaner. Failure to remove metal marks before the next heating makes removal very difficult.

Type of Soil	Possible Solution
Hard water spots: Hot cooking liquids dripped on surface	Minerals in some water can be transferred onto the surface and cause stains. Use undiluted white vinegar, rinse and dry. Recondition with glass ceramic cooktop cleaner. Remove boilovers and stains before using the cooktop again.
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 using to remove sand-like grains and grit such as salt and seasoning. Scratches can be reduced by using pans with bases that are smooth, clean, and dry before use. Use recommended glass ceramic cooktop cleaner daily. NOTICE: Avoid contact with surface by jewelry, wrist watches and metallic utensils. These can scratch the surface. Do not stack kitchen utensils or dishware on the appliance.

Maintenance

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

Service

Frequently-asked questions and answers (FAQ)

Using the appliance

Why can't I switch on the cooktop and why is the child lock symbol lit?

The child lock is activated.

You can find information about this function in section → *"Child lock"*

Why are the displays flashing and why can I hear an acoustic signal?

Remove any liquid or food remains from the control panel. Remove any objects from the control panel.

You can find instructions on how to deactivate the audible signal in the section on → *"Basic settings"*

Noises

Why I can hear noises while I'm cooking?

Noises may be generated while using the cooktop depending on the base material of the cookware. These noises are a normal part of induction technology. They do not indicate a problem.

Possible noises:

A low humming noise like the one a transformer makes:

Occurs when cooking at a high heat setting. The noise disappears or becomes quieter when the heat setting is reduced.

Low whistling noise:

Occurs when the cookware is empty. This noise disappears when water or food is added to the cookware.

Noises

Crackling:

Occurs when using cookware made from different layers of material or when using cookware of different sizes and different materials at the same time. The volume of the noise can vary depending on the quantity of food being cooked or the cooking method.

High-pitched whistling noises:

Can occur when two elements are used on the highest heat setting at the same time. The whistling noises disappear or become quieter when the heat setting is reduced.

Fan noise:

The cooktop is equipped with a fan that switches on automatically at high temperatures. The fan may continue to run even after you have switched off the cooktop if the temperature detected is still too high.

Cookware

Which types of cookware can be used with an induction cooktop?

You can find information on which types of cookware can be used with an induction cooktop in the section on → *"Cooking with Induction"*

Why is the element not heating up and why is the heat setting flashing?

The element on which the cookware is standing is not turned on.

Check that you have turned on the correct element.

The cookware is too small for the element that is turned on or it is not suitable for induction cooking.

Check that the cookware is suitable for induction cooking and that it is placed on the element that best corresponds to its size. You can find information on the type, size and positioning of cookware in the sections on → *"Cooking with Induction"*, → *"Liberty™ cooking zone"* and → *"HeatShift™ function"*

Why is it taking so long for the cookware to heat up or why is it not heating up sufficiently despite being on a high heat setting?

The cookware is too small for the element that is turned on or it is not suitable for induction cooking.

Check that the cookware is suitable for induction cooking and that it is placed on the element that best corresponds to its size. You can find information on the type, size and positioning of cookware in the sections on → *"Cooking with Induction"*, → *"Liberty™ cooking zone"* and → *"HeatShift™ function"*

Cleaning

How do I clean the cooktop?

Using a special glass-ceramic cleaning agent produces the best results. We advise against using harsh or abrasive cleaning agents, dishwasher detergent (concentrated) or scouring pads.

You can find more information about cleaning and caring for your cooktop in the section on → *"Cleaning and Maintenance"*

Fixing Malfunctions

Malfunctions are usually due to small details. Before calling Customer Support, you should consider the following advice and warnings.

⚠ CAUTION

Repairs should only be done by an authorized servicer.

Improper repair of your appliance may result in risk of severe physical injury or death.

Display	Possible cause	Solution
None	The power supply has been disconnected. The device has not been connected in accordance with the connection diagram. Electronics error.	Use other electrical devices to check whether a short-circuit has occurred in the power supply. Ensure that the device has been connected in accordance with the connection diagram. If the error cannot be eliminated, inform Customer Support.
The displays flash	The control panel is damp or an object is covering it.	Dry the control panel or remove the object.
The – indicator flashes in the element displays	An error has occurred in the electronics.	To confirm the error, cover the control panel with your hand.
<i>F2</i>	The electronics have overheated and have switched off the corresponding element.	Wait until the electronics have cooled down sufficiently. Then touch any symbol on the cooktop.
<i>F4</i>	The electronics have overheated and have switched off all elements.	
<i>F5</i> + heat setting and acoustic signal	There is a hot pan in the area of the control panel. There is a risk that the electronics will overheat.	Remove the pan. The error display goes out shortly afterwards. You can continue to cook.
<i>F5</i> and acoustic signal	There is a hot pan in the area of the control panel. To protect the electronics, the element has been switched off.	Remove the pan. Wait for a few seconds. Touch any control. If the error display goes out, you can continue to cook.
<i>F1/F6</i>	The element has overheated and switched itself off to protect the work surface.	Wait until the electronics have cooled down sufficiently and switch the element on again.
<i>F8</i>	The element was operating for an extended period without interruption.	The automatic safety switch-off function has been activated. See section “Automatic time limitation”
<i>E9000</i> <i>E9010</i>	The supply voltage is incorrect; outside of the normal operating range.	Contact your electrical utility provider.
<i>E9011</i>	The cooktop is not connected properly.	Disconnect the cooktop from the power supply. Ensure that it has been connected in accordance with the connection diagram.
<i>dE</i>	The demo mode is activated	Disconnect the cooktop from the power supply. Wait 30 seconds and reconnect it. Touch any touch control in the next three minutes. The demo mode is deactivated.

Do not place hot pans on the control panel.

Notes

- If *E* appears on the display, the sensor for the element in question must be held down in order to be able 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.

Suitability test of cookware

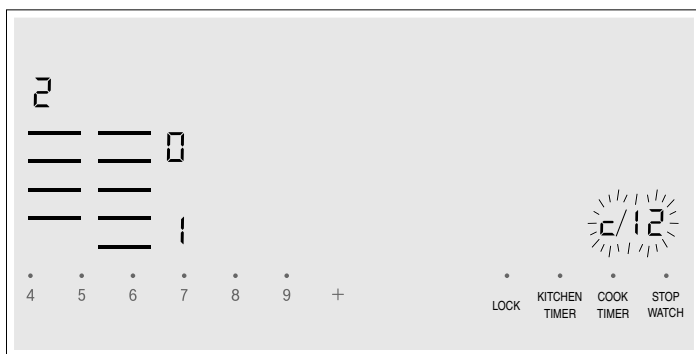
This function can be used to check the speed and quality of the cooking process depending on the cookware.

The result is a reference value and depends on the properties of the cookware and the element being used.

1. With the cookware still cold, fill it with approx. 8 oz. (200 ml) of water and place it on the center of the cooking zone with the diameter that most closely matches that of the base of the cookware.
2. Go to the basic settings and select the **c 12** setting.
3. Touch the settings range. — will flash on the cooking zone display.

The function has now been activated.

After 10 seconds, the result for the quality and speed of the cooking process will appear on the cooking zone display.



Check the result using the table below:

Result	
	The cookware is not suitable for the element and will therefore not heat up.*
	The cookware is taking longer to heat up than expected and the cooking process is not going as well as it ought to.*
	The cookware is heating up correctly and cooking is progressing well.
* If there is a smaller element available, try the cookware again on the smaller element.	

To reactivate this function, touch the settings range.

Notes

- The flexible cooking zone only counts as a single element; place no more than one item of cookware on it.
- If the diameter of the used cooking zone is much smaller than the diameter of the cookware, only the middle of the cookware can be expected to heat up. This may result in the cooking results not being as good as expected or being less than satisfactory.
- You can find information on this function in the section → *"Basic settings"*
- You can find information on the type, size and positioning of the cookware in the sections → *"Cooking with Induction"* and → *"Liberty™ cooking zone"*

How to Obtain Warranty Service

To obtain warranty service for your Product, you should contact the nearest THERMADOR® authorized servicer.

E number and FD number:

When you contact Service, please have the Model (E) number and the FD number for your appliance available. You can find the identification plate with these numbers on the underside of the appliance and in the appliance pass. To avoid having to search for this information when you need it, you can enter your appliance data and the customer support telephone number here.

E-Nr.

FD-Nr.

Customer Service

Questions? Please contact us. We look forward to hearing from you!

1-800-735-4328

www.thermador.com

1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614

STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY

What this Warranty Covers & Who it Applies to

The limited warranty provided by BSH Home Appliances Corporation ("BSH") in this Statement of Limited Product Warranty applies only to the THERMADOR® appliance ("Product") sold to you, the first using purchaser, 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 only to the first purchaser of the Product and are not transferable.

Please make sure to return your registration card; while not necessary to effectuate warranty coverage, it is the best way for BSH to notify you in the unlikely event of a safety notice or product recall.

How Long the Warranty Lasts

BSH warrants that the Product is free from defects in materials and workmanship for a period of seven hundred and thirty (730) days from the date of purchase. The foregoing timeline begins to run upon the date of 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 sixty (60) 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.

Repair/Replace as Your Exclusive Remedy

During this warranty period, BSH 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 BSH will replace your Product (upgraded models may be available to you, in BSH's sole discretion, for an additional charge). All removed parts and components shall become the property of BSH 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. BSH's sole liability and responsibility hereunder is to repair manufacturer-defective Product only, using a

BSH-authorized service provider during normal business hours. For safety and property damage concerns, BSH highly recommends that you do not attempt to repair the Product yourself, or use an un-authorized servicer; BSH will have no responsibility or liability for repairs or work performed by a non-authorized servicer. If you choose to have someone other than an authorized service provider work on your Product, THIS WARRANTY WILL AUTOMATICALLY BECOME NULL AND VOID. Authorized service providers are those persons or companies that have been specially trained on BSH products, and who possess, in BSH'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 BSH). Notwithstanding the foregoing, BSH 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, BSH 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.

Out of Warranty Product

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

Warranty Exclusions

The warranty coverage described herein excludes all defects or damage that are not the direct fault of BSH, 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 self-performed "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.

In no event shall BSH 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 DEFINITELY CAUSED EXCLUSIVELY BY BSH, 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 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.

THERMADOR® Support

Service

We realize that you have made a considerable investment in your kitchen. We are dedicated to supporting you and your appliance so that you have many years of creative cooking.

Please don't hesitate to contact our STAR® Customer Support Department if you have any questions or in the unlikely event that your THERMADOR® appliance needs service. Our service team is ready to assist you.

USA

800-735-4328

www.thermador.com/support

Canada

800-735-4328

www.thermador.ca

Parts and Accessories

Parts, filters, descalers, stainless steel cleaners and more can be purchased in the THERMADOR® eShop or by phone.

USA

www.thermador-eshop.com

Canada

- If you live in any of the Atlantic provinces, Ontario, or Québec contact:

Marcone

1.800.287.1627

- If you live in any of the Territories, Manitoba, Saskatchewan, Alberta, or British Columbia contact:

Reliable Parts

1.800.663.6060

Table de MATIÈRES

Définitions de sécurité	31	Instructions de nettoyage	51
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	32	Tableau de nettoyage	52
Sécurité-incendie	32	Entretien	52
Sécurité de cuisson	32	Entretien	53
Prévention des brûlures	33	Foire aux questions (FAQ)	53
Sécurité des enfants	33	Corrections des défaillances	54
Consignes en matière de nettoyage	34	Comment bénéficier du service de garantie	56
Sécurité pour la batterie de cuisine	34	ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE	56
Installation et entretien corrects	34	Couverture de la garantie :	56
Perturbations électromagnétiques	35	Durée de la garantie	56
Ventilateur de refroidissement	35	Réparation ou remplacement comme solution exclusive	57
Avertissement issue de la proposition 65 de l'État de la Californie :	35	Produit hors garantie	57
Éléments qui peuvent endommager l'appareil	36	Exclusions à la garantie	57
Protection de l'environnement	36	Soutien THERMADOR®	58
Conseils pour économiser l'énergie	36	Dépannage	58
Cuisson par induction	36	Pièces et accessoires	58
Avantages lors de la cuisson par induction	36		
Ustensiles de cuisson	36		
Faire connaissance avec l'appareil	38		
Panneau de commande	38		
Éléments	39		
Indicateur de chaleur résiduelle	39		
Fonctionnement	39		
Interrupteur d'alimentation principal	39		
Allumage de la table de cuisson	39		
Zone de cuisson Liberty ^{MC}	41		
Options de réglage du temps	42		
CookSmart®	43		
Fonction HeatShiftMD	46		
MoveModeMC	47		
Fonction PowerBoost® (Haute vitesse)	47		
Fonction ShortBoost (Puissance rapide)	48		
Verrouillage à l'épreuve des enfants	48		
Protection contre l'essuyage	49		
Durée limitée automatique	49		
Réglages de base	49		
Indicateur de consommation énergétique	51		
Nettoyage et entretien	51		
Nettoyage quotidien	51		

*Cet appareil électroménager
de THERMADOR*
est fait par BSH Home Appliances Ltd.
6696 Financial Drive, Unit 3
Mississauga, ON L5N 7J6

Question ?
1-800-735-4328
www.thermador.ca
Nous attendons de vos nouvelles.

Définitions de sécurité.

AVERTISSEMENT

Ceci indique que le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, voire la mort.

ATTENTION

Ceci indique que le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures légères ou de gravité moyenne.

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.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

Votre nouvel appareil a été conçu pour un fonctionnement sûr et fiable si vous en prenez bien soin. Lire attentivement toutes les consignes avant l'emploi. Ces précautions réduiront les risques de brûlures, de choc électrique, d'incendie et de lésions corporelles. Lors de l'utilisation d'un appareil électroménager, quelques précautions de sécurité élémentaires doivent être observées, y compris celles qui figurent aux pages suivantes.

Contrôler l'appareil après l'avoir déballé. Si l'appareil a été endommagé durant le transport, ne pas le brancher.

Sécurité-incendie

Ne laissez pas le papier d'aluminium, le plastique, le papier ou les tissus entrer en contact avec un élément de surface, une grille ou un brûleur chaud. Ne laissez pas les casseroles chauffer à sec.

Si la table de cuisson est près d'une fenêtre, d'un évent à air forcé ou d'un ventilateur, s'assurer que les matériaux inflammables tels les tentures/rideaux ne flottent pas au-dessus ou près des brûleurs ou éléments. Ils risqueraient de s'enflammer.

Toujours avoir un détecteur de fumée en état de marche près de la cuisine.

Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lorsqu'elle est en utilisation. Des débordements causant de la fumée et des déversements graisseux peuvent prendre feu.

AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE FEUX DE GRAISSE :

- Ne jamais faire fonctionner les unités de surface à des températures élevées sans surveillance. Des débordements causant de la fumée et des déversements graisseux peuvent prendre feu. Chauffer l'huile lentement à réglage faible ou moyen.
- Mettre toujours la hotte EN MARCHÉ pendant la cuisson à température élevée et au moment de flamber des aliments (p.ex., crêpes Suzette, cerises jubilé, steak au poivre flambé).
- Nettoyer souvent les ventilateurs d'aération. Il ne faut pas que la graisse s'accumule sur le ventilateur ou sur le filtre.
- Utiliser des casseroles de taille adéquate. Utiliser toujours des casseroles dont les dimensions conviennent à la taille de l'élément.

Si des vêtements s'enflamment, rouler par terre immédiatement pour éteindre les flammes.

Veillez à avoir à portée de main un extincteur d'incendie en bon état de marche, placé visiblement près de l'appareil et facile d'accès.

Étouffez les flammes d'un feu d'aliments autre qu'un feu de graisse à l'aide de bicarbonate de soude. Ne jamais utiliser d'eau sur les feux de cuisson.

AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE LÉSIONS CORPORELLES DANS L'ÉVENTUALITÉ D'UN FEU DE GRAISSE, OBSERVER LES CONSIGNES SUIVANTES :

- ÉTOUFFER LES FLAMMES à l'aide d'un couvercle bien hermétique, d'une tôle à biscuits ou d'un plateau en métal, puis éteindre l'appareil. FAIRE ATTENTION À NE PAS SE BRÛLER. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, ÉVACUER LES LIEUX ET FAIRE APPEL AU SERVICE D'INCENDIE.
- NE JAMAIS SAISIR UN RÉCIPIENT QUI BRÛLE. Vous pourriez vous brûler.
- NE PAS UTILISER D'EAU, y compris les chiffons ou serviettes mouillées. Une violente explosion de vapeur risque de se produire.
- Utiliser un extincteur uniquement si :
 - Vous savez que vous possédez un extincteur de CLASSE ABC, et vous en connaissez déjà le maniement.
 - L'incendie est de petite ampleur et contenu dans la zone où il s'est déclaré.
 - Le service d'incendie est appelé.
 - On peut combattre l'incendie le dos tourné vers la sortie.

Dans la mesure du possible, ne pas faire fonctionner le système de ventilation lorsqu'un feu se déclenche sur une table de cuisson. Toutefois, ne pas passer la main à travers le feu pour mettre le système de ventilation hors tension.

Sécurité de cuisson

AVERTISSEMENT

Utiliser cet appareil uniquement dans le cadre de l'utilisation prévue tel que décrit dans ce manuel. NE JAMAIS utiliser pour chauffer ou réchauffer une pièce. Ceci pourrait faire surchauffer l'appareil. L'appareil ne doit jamais servir à entreposer quoi que ce soit.

Lorsque la minuterie est en utilisation, surveillez toujours la table de cuisson et ne laissez rien brûler ou déborder. Des débordements peuvent causer de la fumée et certains aliments et huiles peuvent prendre feu s'ils sont laissés sans surveillance à des températures élevées.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

Si le capteur de friture ne fonctionne pas correctement, la surchauffe peut provoquer un dégagement de fumée et endommager la poêle.

EN CUISANT AVEC LE CAPTEUR DE FRITURE, RESPECTER LES INSTRUCTIONS SUIVANTES:

- Utiliser seulement une poêle du système
 - Toujours placer la poêle au centre de la zone de cuisson
 - Ne pas placer de couvercle sur la poêle
 - Ne jamais laisser frire de la graisse sans surveillance
-

Ne jamais utiliser l'appareil en cas de projections de liquides ou d'aliments autour du panneau de commande. Toujours éteindre la plaque de cuisson et sécher le panneau de commande.

Si les boutons ne sont pas utilisés correctement, des lésions et des dommages peuvent survenir sur l'appareil.

Si la plaque s'éteint automatiquement et ne peut être utilisée pendant un certain temps, il est possible qu'elle se rallume plus tard par inadvertance. Pour éviter que cela ne se produise, débrancher le coupe-circuit du disjoncteur automatique. Contacter un technicien agréé.

Prévention des brûlures

NE PAS TOUCHER AUX ÉLÉMENTS DE SURFACE NI AUX ZONES PRÈS DES ÉLÉMENTS. Les unités de surface peuvent être chaudes même lorsqu'elles sont de couleur foncée. Les zones près des unités de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher, ni laisser vêtements, poignées isolantes ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments de surface ni aux zones près des éléments tant qu'ils n'ont pas refroidi. Citons notamment la table de cuisson et les surfaces situées près de celle-ci.

Ne pas chauffer ou réchauffer des contenants d'aliments non ouverts. L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et provoquer des blessures.

Toujours utiliser des poignées isolantes 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 poignées toucher les éléments chauffants chauds. Ne pas utiliser de serviette ni de chiffon volumineux.

Mettre toujours la hotte EN MARCHÉ pendant la cuisson à température élevée et au moment de flamber des aliments (p.ex., crêpes Suzette, cerises jubilé, steak au poivre flambé).

Utiliser les réglages élevés seulement lorsque nécessaire. Pour éviter bulles et éclaboussures, chauffer l'huile lentement à réglage faible ou moyen. L'huile chaude peut causer des brûlures et blessures extrêmement graves.

Ne déplacez jamais une poêle contenant de l'huile chaude, en particulier une bassine à friture. Attendez qu'elle se soit refroidie.

Attacher les vêtements lâches, etc. avant de commencer. Attacher les cheveux longs de façon à ce qu'ils ne pendent pas et ne pas porter de vêtements lâches ou d'habits ou objets qui pendillent, tels que cravates, foulards, bijoux ou manches.

AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURE

Les objets en métal chauffent très vite sur la table de cuisson. Ne jamais poser d'objets en métal sur la table de cuisson (couteaux, fourchettes, cuillers et couvercles).

AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURES

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.

Si l'afficheur ne fonctionne pas quand une zone de cuisson se réchauffe, désarmer le disjoncteur ou retirer le fusible dans le tableau de distribution. Communiquer avec un réparateur autorisé.

Sécurité des enfants

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.

Ne permettre à personne de grimper, rester debout, s'appuyer, s'asseoir ou se pencher sur toute partie d'un appareil, notamment une porte, un tiroir-réchaud ou un tiroir de rangement. Ceci peut endommager l'appareil qui risque de basculer et causer des blessures sérieuses.

Ne pas permettre aux enfants d'utiliser cet appareil sauf sous la surveillance attentive d'un adulte. Ne pas laisser les enfants et les animaux seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil est en service. Ne jamais les laisser jouer aux alentours de l'appareil, que ce dernier soit en service ou non.

ATTENTION

Les articles d'intérêt pour les enfants ne doivent pas être rangés dans un appareil électroménager, dans les armoires au-dessus de l'appareil ou sur le dossier. Les enfants peuvent grimper sur l'appareil pour atteindre ces objets et se blesser sérieusement.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Consignes en matière de nettoyage

Ne nettoyez pas l'appareil pendant qu'il est encore chaud. Certains produits nettoyants produisent des vapeurs nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude. Chiffons ou éponges humides peuvent causer des brûlures par dégagement de vapeur.

Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.

Sécurité pour la batterie de cuisine

Tenir la poignée de la casserole en brassant ou tournant les aliments. Ceci l'empêche de bouger et évite les déversements.

Utiliser des casseroles de taille adéquate.

L'utilisation de casseroles trop petites aura pour effet d'exposer une partie de l'élément chauffant ou du brûleur pouvant présenter un risque de contact direct et d'incendie de vêtements. Sélectionner des ustensiles à fond plat, suffisamment larges pour couvrir l'élément chauffant. Cet appareil est doté de surfaces de différents formats. Un bon rapport ustensile/élément chauffant ou brûleur permet également d'améliorer le fonctionnement de l'appareil.

Les ustensiles de cuisson non approuvés pour l'utilisation avec les tables de cuisson en céramique peuvent se briser lors d'un changement soudain de température. Utilisez seulement des casseroles conçues pour les tables de cuisson à induction en céramique.

Tourner toujours les poignées an qu'elles ne passent pas au-dessus des zones adjacentes de cuisson ou du bord de l'appareil. Ceci aide à diminuer le risque d'ignition de matériaux inflammables, de déversements et de brûlures.

AVERTISSEMENT

RISQUES DE BLESSURES

Lorsque vous cuisinez avec un bain-marie, la table de cuisson et le récipient de cuisson peuvent fendre à cause de la surchauffe. Le récipient de cuisson dans le bain-marie ne doit pas entrer en contact direct avec le fond de la casserole remplie d'eau. Utilisez seulement des ustensiles de cuisine résistants à la chaleur.

AVERTISSEMENT

RISQUES DE BLESSURES

Les ustensiles de cuisine pourraient sauter vers le haut si des liquides se retrouvent coincés entre le dessous de l'ustensile et la zone de cuisson. Assurez-vous de toujours conserver la zone de cuisson et le dessous des ustensiles de cuisson bien au sec.

Installation et entretien corrects

Demandez à l'installateur de vous montrer où se trouve le disjoncteur ou le fusible. Identifier sa position pour pouvoir le retrouver facilement.

Cet appareil doit être adéquatement installé et mis à la terre par un technicien agréé. Branchez l'appareil uniquement dans une prise correctement reliée à la terre. Pour plus de détails, reportez-vous à la notice d'installation.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 13 100 pieds (4 000 m).

Cet appareil est destiné uniquement à une utilisation domestique normale. Il n'est pas homologué pour un usage en extérieur. Voyez la Énoncé de la Garantie Limitée. Si vous avez des questions, communiquez avec le fabricant.

Ne pas entreposer ni utiliser de produits chimiques corrosifs, vapeurs, substances inflammables ou produits non alimentaires sur ou à proximité de l'appareil. Il a été spécialement conçu pour être utilisé pendant le chauffage et la cuisson des aliments. L'emploi de produits chimiques corrosifs pour chauffer ou nettoyer l'appareil endommagera ce dernier et peut provoquer des blessures.

Ne pas se servir de cet appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé. Communiquer avec un réparateur autorisé.

Ne cuisinez pas sur une table de cuisson brisée. Les solutions de nettoyage et les déversements peuvent créer des risques de choc électrique.

Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé par ce manuel. Toute réparation doit être effectuée par un centre de réparation autorisé par l'usine.

Pour éviter les risques d'électrocution, avant de réparer l'appareil, mettre l'alimentation hors circuit au niveau du panneau de service et le verrouiller pour éviter tout mise en circuit accidentelle.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Perturbations électromagnétiques

AVERTISSEMENT

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

- Relocalisant l'antenne de réception de la radio ou du téléviseur.
- Augmentant la distance entre la table de cuisson et le récepteur.
- Branchant le récepteur dans une prise de courant autre que celle de la table de cuisson.

C'est à l'utilisateur qu'il incombe de corriger toute perturbation.

ATTENTION

Les personnes avec un stimulateur cardiaque ou autre dispositif médical similaire devraient redoubler de vigilance lorsqu'elles sont à proximité d'une table de cuisson à induction en marche. Consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur cardiaque pour de plus amples renseignements sur les effets que peuvent causer les champs électromagnétiques provenant d'une table de cuisson à induction.

Ventilateur de refroidissement

La table de cuisson est équipée d'un ventilateur de refroidissement sur sa face inférieure. Si la table de cuisson se trouve au-dessus d'un tiroir, il ne doit y avoir aucun objet ou papier à l'intérieur du tiroir. Ces derniers pourraient être aspirés et nuire au refroidissement de l'appareil ou endommager le ventilateur.

Il doit y avoir une distance minimale de $\frac{3}{4}$ " (20mm) entre le contenu du tiroir et l'entrée du ventilateur.

Avertissement issue de la proposition 65 de l'État de la Californie :

AVERTISSEMENT

Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, comme du chlorure de vinyle, reconnus par l'État de la Californie comme causant le cancer, des malformations congénitales ou d'autres effets nocifs sur la reproduction. Pour de plus amples renseignements, consultez www.P65Warnings.ca.gov.

Éléments qui peuvent endommager l'appareil

AVIS

- **Égratignures sur les surfaces en céramique** : les dessous rugueux des ustensiles de cuisine peuvent endommager la céramique.
- **Sel, sucre et sable** : le sel, le sucre et le sable peuvent égratigner la céramique. N'utilisez jamais la table de cuisson comme surface de travail ou comme endroit pour déposer des objets.
- **Ustensiles de cuisine surchauffés** : évitez de faire chauffer des ustensiles vides.
- **Ustensiles de cuisine chauds** : placez les casseroles et les chaudrons chauds sur la zone d'opération ou sur les rebords. Cela peut causer des dommages.
- **Objets durs ou coupants** : des objets durs ou coupants qui tombent sur la plaque chauffante peuvent l'endommager.
- **Plats qui débordent** : du sucre ou des produits sucrés peuvent endommager la plaque chauffante. Enlevez immédiatement ces produits avec un grattoir en verre.
- **Aluminium et plastique** : le papier d'aluminium et les plats en plastiques vont fondre sur des plaques chauffantes en fonction. Le papier protecteur pour les fours ne convient pas à votre table de cuisson.
- **Nettoyants non appropriés** : une décoloration métallique et chatoyante de la céramique peut être causée par l'utilisation de nettoyants non appropriés ou de l'abrasion des ustensiles de cuisine.

Protection de l'environnement

Conseils pour économiser l'énergie

- Placez un couvercle adéquat sur les ustensiles de cuisine. La cuisson avec des ustensiles non recouverts augmente considérablement la consommation d'énergie. Utilisez un couvercle en verre pour maximiser la visibilité sans devoir soulever le couvercle.
- Utilisez des ustensiles de cuisine avec un fond solide et plat. Les bases courbes augmentent la consommation d'énergie.
- Le diamètre du fond de la casserole doit correspondre à la taille de l'élément. Remarque : le fabricant indique habituellement le diamètre supérieur de l'ustensile de cuisine. Il est normalement plus élevé que le diamètre de la base de l'ustensile.
- Choisissez des ustensiles de cuisine d'un format approprié pour la quantité de nourriture à faire cuire. Une casserole à moitié pleine utilisera beaucoup d'énergie.
- Utilisez une petite quantité d'eau pour cuisiner. Vous pourrez ainsi économiser de l'énergie, tout en permettant aux légumes de conserver une plus grande part de leurs vitamines et minéraux.
- Sélectionnez le niveau de puissance le plus faible pour maintenir la cuisson. Si le niveau de puissance est trop élevé, vous gaspillerez de l'énergie.

Cuisson par induction

Avantages lors de la cuisson par induction

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

- Gain de temps lors de la cuisson et du rôtiage.
- Économie d'énergie.
- Entretien et nettoyage plus faciles. Les aliments qui ont débordé ne brûlent pas aussi rapidement.
- Puissance thermique contrôlée et sécurité accrue. Le foyer génère ou coupe la puissance thermique immédiatement après chaque commande. Le foyer coupe immédiatement la puissance thermique dès que le récipient est retiré du foyer, même s'il est encore allumé.

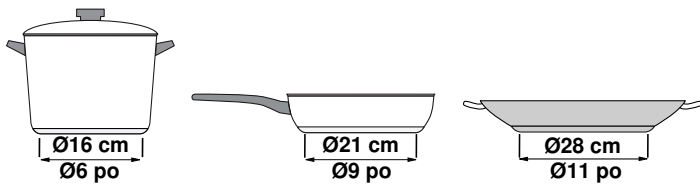
Ustensiles de cuisson

N'utilisez que des récipients ferromagnétiques pour la cuisson par induction, par exemple :

- des récipients en acier émaillé
- des récipients en fonte
- des récipients spéciaux pour la cuisson par induction en acier inox.

Pour vérifier si la casserole est compatible pour la cuisson par induction, veuillez consulter le chapitre → *"Test de la vaisselle"*.

Pour obtenir un bon résultat de cuisson, la zone ferromagnétique du fond du récipient devrait correspondre à la taille du foyer. Si le récipient n'est pas détecté sur un foyer, essayez de nouveau sur un foyer d'un diamètre plus petit.

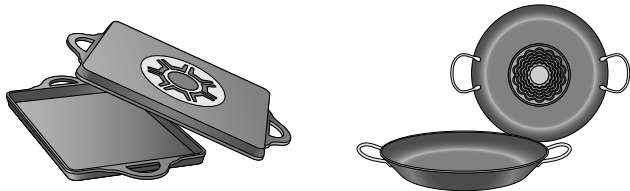


Si la zone de cuisson flexible est utilisée comme unique foyer, vous pouvez utiliser des récipients plus grands particulièrement adaptés à cette zone. Pour de plus amples informations sur le positionnement de la casserole, lisez ici

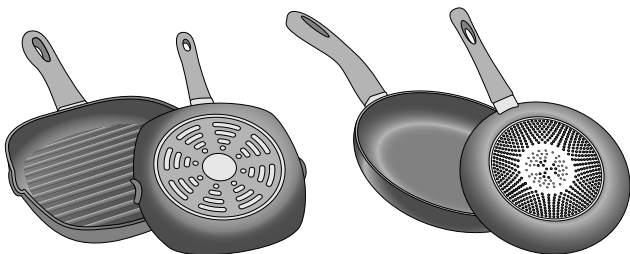


Il existe aussi des récipients spéciaux pour la cuisson par induction dont le fond n'est pas entièrement ferromagnétique :

- Si le fond du récipient n'est que partiellement ferromagnétique, seule la zone ferromagnétique se réchauffe. Il se peut donc que la chaleur ne soit pas uniformément répartie. La zone non ferromagnétique pourrait présenter une température trop basse pour la cuisson.



- Si le fond du récipient contient entre autres de l'aluminium, cela réduit aussi la surface ferromagnétique. Il se peut que ce récipient ne chauffe pas correctement ou, éventuellement, qu'il ne soit même pas détecté.



Ustensile de cuisson non adapté

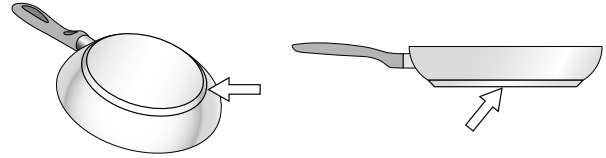
N'utilisez en aucun cas une plaque d'adaptation pour l'induction ou un ustensile de cuisson en :

- inox traditionnel
- verre
- terre
- cuivre
- aluminium

Caractéristiques du fond du récipient

La composition du fond du récipient peut influencer le résultat de cuisson. Utilisez des casseroles et des poêles fabriquées dans des matériaux diffusant uniformément la chaleur, comme les récipients "sandwich" en acier inoxydable, ce qui permet d'économiser du temps et de l'énergie.

Utilisez des récipients avec un fond plat, les fonds de récipient inégaux nuisent à la puissance thermique.



Casserole manquante ou de taille inappropriée

Si vous ne placez pas de casserole sur l'élément choisi, ou si la casserole est fabriquée d'un matériau inadéquat ou n'est pas de la taille appropriée, le niveau de puissance affiché sur l'indicateur de l'élément clignotera. Placez une casserole adéquate sur l'élément pour faire cesser le clignotement. Si vous prenez plus de 90 secondes pour placer une casserole adéquate sur l'élément, ce dernier se désactivera automatiquement.

Casseroles vides ou casseroles à base mince

Ne chauffez pas de casseroles vides, et n'utilisez pas des casseroles à base mince. La table de cuisson comprend un système de sécurité interne. Une casserole vide peut toutefois chauffer assez rapidement pour que la fonction « d'arrêt automatique » ne puisse pas s'activer à temps, ce qui laissera la casserole atteindre des températures très élevées. La base de la casserole pourrait fondre et endommager la vitre de la table de cuisson. Dans une telle situation, ne touchez pas la casserole et éteignez la table de cuisson. Si l'appareil ne fonctionne plus après avoir refroidi, veuillez contacter le service technique.

Détection du récipient

Chaque foyer possède une limite inférieure pour la détection du récipient et celle-ci dépend du diamètre ferromagnétique et du matériau du fond du récipient. Vous devriez toujours utiliser le foyer qui correspond le mieux au diamètre du fond du récipient.

Voir la page 2 pour une liste des modèles et leurs dimensions.

The image shows a digital display panel for a kitchen appliance. It features a numeric keypad with buttons labeled 0 through 9, a decimal point (.), and a plus sign (+). To the left of the keypad are five function buttons: ON | OFF, COOK SMART, POWER BOOST, HEAT SHIFT, and JOIN | SPLIT. To the right are four more function buttons: LOCK, KITCHEN TIMER, COOK TIMER, and STOP WATCH. The display itself is a large LCD screen showing the number 0.0 in a large font. Above this number, the unit kWh is displayed. To the right of the main display, there is a smaller display showing 2.0, with the unit sec min below it. The entire panel is set against a light gray background.

Touches	
COOK TIMER	Règle le temps de cuisson
STOP WATCH	Fonction de chronomètre

Lorsque vous touchez un symbole, la fonction respective sera activée.

- Les symboles correspondants des champs de commande s'allument en fonction de leur disponibilité. Les affichages des foyers ou des fonctions sélectionnées brillent plus intensément.
- Maintenez toujours le bandeau de commande propre et sec. L'humidité peut affecter le fonctionnement.

Éléments

Élément	Allumer et éteindre
☐ Élément simple	Toujours utiliser des articles de cuisson de dimension appropriée.
☐ Élément simple de diamètre moyen	Toujours utiliser des ustensiles de cuisson de dimension appropriée.
☐ Zone de cuisson polyvalente	Consultez la section

Utilisez uniquement des casseroles convenant à la cuisson par induction; voyez la section sur les ustensiles de cuisson appropriés.

Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson possède pour chaque foyer un indicateur de chaleur résiduelle. Il indique qu'un foyer est encore chaud. Ne touchez pas le foyer tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé.

Selon le degré de la chaleur résiduelle, l'affichage est le suivant :

- Affichage **H** : température élevée
- Affichage **h** : faible température

Si vous retirez le récipient du foyer pendant la cuisson, l'indicateur de chaleur résiduelle et la puissance de cuisson sélectionnée clignotent en alternance.

Lorsque le foyer est éteint, l'indicateur de chaleur résiduelle s'allume. Même si la table de cuisson est déjà éteinte, l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé tant que le foyer est encore chaud.

Fonctionnement

Interrupteur d'alimentation principal

Utilisez l'interrupteur principal pour activer les circuits électroniques du panneau de commande. La table de cuisson est maintenant prête à être utilisée.

Mise en marche de la table de cuisson

Effleurez la touche tactile **ON I OFF** (Marche I Arrêt). Un signal sonore retentit. Le témoin situé au-dessus de la touche tactile **ON I OFF** (Marche I Arrêt), les symboles de la zone de cuisson et les fonctions disponibles à ce moment s'allument. **0.0** s'allume à côté des zones de cuisson. La table de cuisson est prête à être utilisée.

Mise hors tension de la table de cuisson

Effleurez la touche tactile **ON I OFF** (Marche I Arrêt) jusqu'à ce que les témoins s'éteignent. La table de cuisson est éteinte. Les témoins de chaleur résiduelle demeurent allumés jusqu'à ce que les éléments soient suffisamment refroidis.

Remarques

- La table de cuisson s'éteindra automatiquement lorsque tous les éléments sont désactivés pendant plus de 20 secondes.
L'indicateur de chaleur résiduelle demeurera allumé jusqu'à ce que les éléments soient suffisamment refroidis. **H/h** sera affiché à côté du symbole d'élément correspondant.
- Les réglages restent mémorisés pendant les 4 premières secondes après la mise hors tension de la table de cuisson. Si la table de cuisson est rallumée pendant ce délai, celle-ci se remet en service avec les réglages précédents.

Allumage de la table de cuisson

Ce chapitre explique comment procéder au réglage des éléments chauffants. Le tableau ci-après répertorie les réglages de chaleur pour différents aliments.

Réglage de l'élément

Choisissez le niveau de chaleur souhaité à l'aide des touches numériques 1 à 9.

Niveau de chaleur 1 = puissance minimale

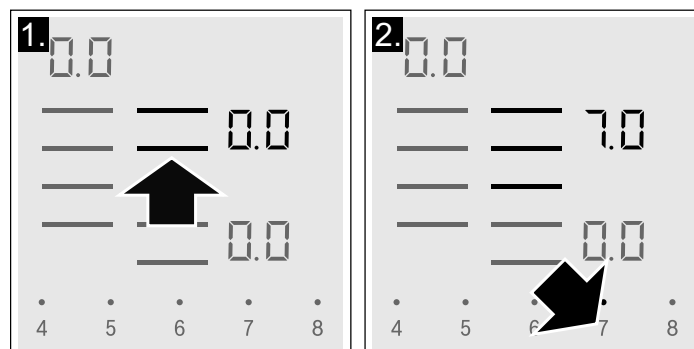
Niveau de chaleur 9 = puissance maximale

Chaque réglage de chaleur comprend un niveau intermédiaire. Ce niveau est indiqué par **.5** et est réglé en utilisant **+** et **-**.

Sélection du niveau de chaleur

La table de cuisson doit être sous tension.

1. Sélectionnez l'élément souhaité en touchant le symbole **☐** de l'élément correspondant. Dans l'écran de la zone de cuisson, **0.0** s'allume plus intensément.
2. Sélectionnez ensuite le niveau de puissance souhaité dans la zone de réglages.



3. Le niveau de puissance est réglé.

Modification du niveau de puissance

Sélectionnez la zone de cuisson et réglez ensuite le niveau de puissance souhaité sur le panneau de commande.

Mise à l'arrêt de la table de cuisson

Choisissez la zone de cuisson et réglez le niveau de chaleur à 0. L'élément sera désactivé et l'indicateur de chaleur résiduelle s'allumera.

Remarques

- Lorsqu'aucun récipient n'est placé sur une zone de cuisson par induction, l'indicateur du niveau de puissance clignote. La zone de cuisson s'éteint après quelque temps.
- Si un récipient est placé sur la zone de cuisson avant l'allumage de la table de cuisson, ce récipient est reconnu au plus tard 20 secondes après l'allumage de l'interrupteur principal et la zone de cuisson est automatiquement sélectionnée. Réglez le niveau de puissance dans les 20 secondes qui suivent. Sinon, la zone de cuisson s'éteindra de nouveau.

Si plusieurs casseroles sont placées sur la table de cuisson lors de son allumage, une seule sera reconnue.

Recommandations pour la cuisson

- Réglez le niveau de chaleur entre 8 et 9 pour le préchauffage; pour les plats délicats comme le lait, le pudding, le pudding au riz ou les céréales, choisissez plutôt un réglage entre 8 et 8.5.
- Lorsque vous cuisinez avec un couvercle sur l'ustensile de cuisine, baissez le niveau de chaleur aussitôt que de la vapeur s'échappe entre le couvercle et l'ustensile de cuisine. La vapeur n'a pas à s'échapper pour de bons résultats de cuisson.
- Après la cuisson, conservez le couvercle sur l'ustensile de cuisson jusqu'à ce que vous deviez servir la nourriture.
- Pour une cuisson utilisant un autocuiseur, veuillez suivre les instructions du fabricant.
- Ne faites pas cuire la nourriture trop longtemps, sinon vous risquez de perdre plus de nutriments que nécessaire. La minuterie de cuisine peut être utilisée pour régler un temps de cuisson optimal.
- Pour des résultats de cuisson plus sains, évitez de faire fumer de l'huile.
- Pour brunir la nourriture, faites frire successivement de petites portions.
- Les ustensiles de cuisine peuvent devenir très chauds pendant la cuisson de la nourriture. Nous vous recommandons d'utiliser des gants de cuisine.
- Vous pouvez trouver des recommandations pour cuisiner tout en économisant de l'énergie à la section → "Protection de l'environnement"

Tableau des réglages

Le tableau qui suit indique certains exemples. La durée de cuisson varie en fonction du type d'aliment, de son poids et de sa qualité. Des variations sont donc possibles.

Remarque : Au cours de la cuisson, les ragoûts ou repas liquides, comme les soupes, sauces ou boissons, peuvent chauffer très rapidement et déborder ou causer des dégâts. Pour cette raison, nous vous recommandons de brasser continuellement la nourriture afin de la chauffer graduellement à un niveau de puissance approprié.

Niveaux de puissance	
Fondre	
chocolat	1.5 - 2.0
beurre	1.0 - 2.0
Chauffer	
légumes congelés comme épinard	2.5 - 3.5
bouillon	7.0 - 8.0
soupe épaisse	1.5 - 2.5
lait**	1.0 - 2.0
Mijoter	
sauce délicate comme la sauce béchamel	4.0 - 5.0
sauce à spaghetti	2.0 - 3.0
braisé	4.0 - 5.0
poisson**	4.0 - 5.0
Cuisson	
riz (avec le double de la quantité d'eau)	2.0 - 3.0
pommes de terre avec leur pelure bouillies (avec 235 à 475 ml / 1 ou 2 tasses d'eau)	4.0 - 5.0
pommes de terre bouillies (avec 235 à 475 ml / 1 ou 2 tasses d'eau)	4.0 - 5.0

	Niveaux de puissance
légumes frais (avec 235 à 475 ml / 1 ou 2 tasses d'eau)	2.0 - 3.5
légumes congelés (avec 235 à 475 ml / 1 ou 2 tasses d'eau)	3.5 - 4.5
pâtes (avec 2 à 4 litres d'eau)*	6.0 - 7.0
pouding**	1.0 - 2.0
céréales	2.0 - 3.0
Frيره	
côtelette de porc	5.5 - 6.5
poitrine de poulet	5.0 - 6.0
bacon	6.0 - 7.0
oeufs	5.0 - 6.0
poisson	5.0 - 6.0
crêpes	6.0 - 7.0
Grande friture** (dans 1 ou 2 litres d'huile)	
aliments congelés comme les pépites de poulet (225 grammes / 0,5 lb par portion)	8.0 - 9.0
autre comme les beignes (225 grammes / 0,5 lb par portion)	4.5 - 5.5

* cuisson progressive sans couvercle

** sans couvercle

Zone de cuisson Liberty^{MC}

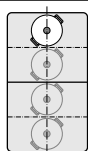
Selon vos besoins, vous pouvez combiner les éléments en une grande zone de cuisson ou l'utiliser comme deux éléments indépendants.

La zone de cuisson Liberty^{MC} comprend 4 inducteurs commandés indépendamment. Lorsque la fonction Liberty^{MC} est activée, seule la zone couverte par un ustensile de cuisine est activée.

Recommandations d'utilisation de l'ustensile de cuisson

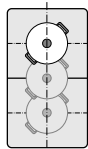
Placez l'ustensile de cuisson au milieu du foyer. La reconnaissance de la casserole et la répartition de chaleur sont ainsi garanties.

Zone de cuisson flexible - comme foyer individuel



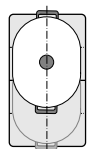
Diamètre de l'ustensile inférieur ou égal à 5 1/8 po (13 cm)

Placez l'ustensile de cuisson sur l'une des 4 positions indiquées sur l'illustration.



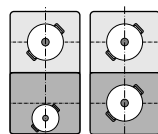
Diamètre de l'ustensile supérieur à 5 1/8 po (13 cm)

Placez l'ustensile de cuisson sur l'une des 3 positions indiquées sur l'illustration.



Lorsque l'ustensile de cuisson nécessite plus d'un foyer, placez-le sur le bord supérieur ou inférieur de la zone de cuisson flexible.

Zone de cuisson flexible - deux foyers indépendants



Les foyers avant et arrière peuvent être utilisés indépendamment avec chacun deux inducteurs. Le niveau de puissance est réglé individuellement pour chaque foyer. Utilisez seulement un ustensile de cuisson sur chaque foyer.

En tant que deux foyers indépendants

La zone de cuisson flexible peut être utilisée comme deux foyers indépendants.

Activation

Consultez la section → "Allumage de la table de cuisson"

En tant que foyer unique

Utilisation de l'ensemble de la zone de cuisson en associant les deux foyers.

Liaison de deux éléments

La table de cuisson doit être sous tension.

1. Déposez l'ustensile de cuisine. Sélectionnez un des deux éléments assignés à la zone de cuisson polyvalente et réglez le niveau de puissance.

2. Effleurez la touche tactile **JOIN I SPLIT** (Joindre I Séparer). L'écran s'allume.

Le réglage de chaleur apparaît à l'écran de l'élément inférieur.

La zone de cuisson polyvalente est activée.

Modification du niveau de puissance

Sélectionnez un des éléments de la zone de cuisson flexible et modifiez ensuite le niveau de puissance souhaité avec les touches numérotées.

Ajout d'un autre ustensile de cuisson

Déposez le nouvel ustensile de cuisson sur la table de cuisson, sélectionnez un des deux éléments de la zone de cuisson polyvalente et effleurez ensuite deux fois la touche tactile **JOIN I SPLIT** (Joindre I Séparer). L'élément détectera le nouvel ustensile de cuisson et le niveau de puissance, réglé antérieurement, sera maintenu.

Remarque : Si l'ustensile de cuisson est déplacé sur l'élément ou soulevé, l'élément lance une recherche automatique et le degré de chaleur réglé antérieurement sera maintenu.

Séparation des deux éléments

Sélectionnez un des deux éléments de la zone de cuisson polyvalente et effleurez la touche tactile **JOIN I SPLIT** (Joindre I Séparer).

Ceci désactive la zone de cuisson polyvalente. Les deux éléments fonctionnent maintenant de façon autonome.

Remarques

- Si l'élément est éteint puis rallumé ultérieurement, la zone de cuisson polyvalente est réinitialisée et fonctionne à nouveau comme deux éléments indépendants.
- Pour modifier les réglages de configuration de la zone de cuisson polyvalente, consultez la section → "Réglages de base"

Options de réglage du temps

Votre table de cuisson dispose de trois fonctions de minuterie :

- Programmation du temps de cuisson
- Minuterie
- Fonction Chronomètre

Programmation du temps de cuisson

Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement du temps réglé.

Procédure de réglage :

1. Sélectionnez l'élément et le niveau de puissance requis.
2. Effleurez la touche tactile **COOK TIMER** (Minuterie de cuisson). Le symbole **00** et le témoin s'allument à l'écran de la minuterie.
⌚ s'allume à l'écran de l'élément.



3. Dans les 10 secondes qui suivent, réglez le temps de cuisson requis avec les touches numérotées.



4. Effleurez la touche tactile **COOK TIMER** pour confirmer le réglage sélectionné.

Le temps de cuisson commence à s'écouler.

Remarques

- Le même temps de cuisson peut être automatiquement réglé pour tous les éléments. Le temps réglé pour chaque élément s'écoule séparément.
Vous pouvez trouver des informations supplémentaires sur la programmation automatique du temps de cuisson dans la section portant sur la minuterie de cuisson.
- Si la zone de cuisson polyvalente est sélectionnée comme le seul élément, le temps réglé pour toute la zone de cuisson est le même.
- Si la fonction HeatShiftMD est sélectionnée pour la zone de cuisson combinée, le temps réglé pour les trois éléments est le même.

Modification ou annulation du temps

Sélectionnez l'élément puis effleurez la touche tactile **COOK TIMER**.

Modifiez le temps de cuisson avec les touches numérotées, ou choisissez **00** pour effacer le temps de cuisson programmé.

Effleurez la touche tactile **COOK TIMER** pour confirmer le réglage sélectionné.

Une fois que le temps s'est écoulé,

L'élément s'éteint, l'écran ⌚ clignote et l'élément passe au niveau de puissance **00**. Un signal sonore retentit.

00 et le témoin du temps de cuisson clignotent à l'écran de la minuterie.

Quand vous effleurez la touche tactile **COOK TIMER**, les témoins s'allument et le signal sonore s'éteint.

Remarques

- Pour régler un temps de cuisson inférieur à 10 minutes, effleurez toujours **0** avant de sélectionner la valeur souhaitée.
- Si vous avez réglé un temps de cuisson pour plusieurs foyers, l'indication de temps du foyer sélectionné apparaît toujours dans l'affichage de la minuterie.

- Pour connaître le temps de cuisson restant, sélectionnez le foyer correspondant.
- Vous pouvez régler un temps de cuisson de jusqu'à **99** minutes.

Minuterie de cuisine

La minuterie peut être programmée pour des périodes allant jusqu'à 99 minutes. Elle est également indépendante de tous les autres réglages. Vous pouvez aussi utiliser la minuterie de cuisine lorsque la table de cuisson est désactivée ou verrouillée.

Cette fonction n'éteint pas automatiquement un élément.

Procédure de réglage

1. Effleurez la touche tactile **KITCHEN TIMER**. Le symbole **00** et le témoin de minuterie de cuisine s'allument à l'écran de la minuterie.
2. Sélectionnez le temps requis sur le panneau de commande et effleurez la touche tactile **KITCHEN TIMER** pour confirmer.

Après quelques secondes, le temps de cuisson commence à s'écouler.

Modification ou annulation du temps

Effleurez la touche tactile **KITCHEN TIMER**.

Modifiez le temps de cuisson programmé avec les touches numérotées, ou choisissez **00** pour l'effacer.

Effleurez la touche tactile **KITCHEN TIMER** pour confirmer le réglage choisi.

Une fois que le temps s'est écoulé,

Un signal sonore retentit pour indiquer la fin du temps réglé. **00** et le témoin clignotent à l'écran de la minuterie.

Les témoins s'éteignent après avoir appuyer sur la touche **KITCHEN TIMER**.

Arrêt du chronomètre

La fonction chronomètre affiche le temps écoulé depuis son activation.

Cette fonction est indépendante des éléments et des autres réglages. Elle n'éteint pas automatiquement un élément.

Activation

Effleurez la touche **STOP WATCH**. Le symbole **00** et le témoin **STOP WATCH** s'allument à l'écran de la minuterie.

Le temps commence à s'écouler.

Désactivation

Le fait d'effleurer la touche tactile **STOP WATCH** arrête le décompte. L'écran de la minuterie demeure allumé.

Si vous effleurez de nouveau la touche tactile **STOP WATCH**, l'écran s'éteint.

La fonction est désactivée.

CookSmart®

Quand vous utilisez CookSmart® pour commander le fonctionnement de l'élément chauffant, un capteur contrôle la température de la casserole.

Avantages lors de la friture

- L'élément chauffant est chauffé seulement lorsque cela est nécessaire. Cela économise l'énergie.
- L'huile et la graisse ne surchauffent pas.

⚠ ATTENTION

- Ne laissez jamais de l'huile ou du gras cuire sans surveillance.
- Placez la casserole au centre de l'élément. Assurez-vous que le fond de la casserole est de diamètre approprié.
- Ne couvrez pas la casserole. Sinon, la régulation automatique ne fonctionnera pas. Une grille anti-éclaboussure peut être utilisée sans affecter la régulation automatique.
- Utilisez seulement 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 de porc, choisissez le réglage de friture 1 ou 2.
- CookSmart® ne convient pas à l'ébullition.

Casseroles convenant au CookSmart^{MD}

Une poêle à frire à utiliser avec CookSmart^{MD} est offerte en accessoire facultatif. Il est possible de se procurer nos poêles de système dans des magasins spécialisés ou par le biais de notre service après-vente. Toujours indiquer le code de référence correspondant.

CHEFSPAN08 (diamètre 10 po/22 cm) pour éléments de 8 po et 9 po

La poêle à frire possède un revêtement anti-adhérent, ce qui signifie qu'elle nécessite très peu d'huile pour la friture.

⚠ ATTENTION

- La fonction CookSmart^{MD} a été configurée expressément pour les poêles à frire de ce type.
- D'autres types de poêles à frire pourraient surchauffer. La température peut être réglée à un niveau plus élevé ou plus faible. Essayer d'abord un réglage à faible température et ajuster ensuite la température en fonction de vos besoins.
- Vérifier que le diamètre de la base de la poêle à frire correspond à la taille de l'élément. Placer la casserole au centre de l'élément.
- Si un type de casserole différent est utilisé, l'essayer d'abord au niveau de friture le plus faible et ajuster ensuite le réglage au besoin. Les casseroles peuvent surchauffer.

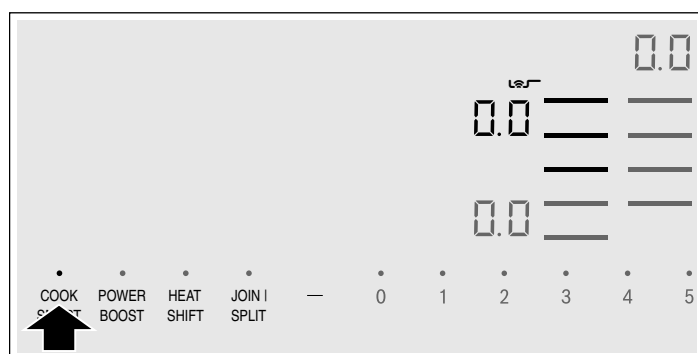
Niveaux de friture

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

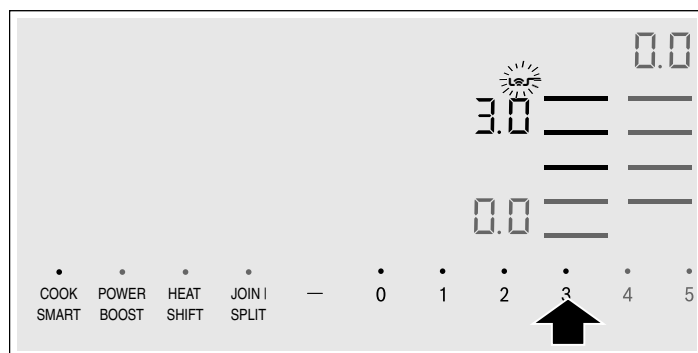
Réglage de la fonction CookSmart®

Sélectionnez le niveau de friture approprié à partir du tableau. Placez la casserole du système au centre de l'élément. La table de cuisson doit être allumée.

1. Sélectionnez l'élément souhaité. Effleurez la touche tactile **COOK SMART**.  s'allume sur l'écran de l'élément.



2. Dans les 10 secondes qui suivent, sélectionnez le niveau de friture souhaité à partir des touches numérotées.



La fonction CookSmart^{MD} est activée.

Le symbole de température  continue de clignoter jusqu'à ce que la température de friture soit atteinte. Ensuite, un signal sonore retentit. Le symbole de température disparaît.

3. Quand la température de friture est atteinte, ajoutez de l'huile de friture dans la casserole, puis ajoutez les ingrédients.

Remarque : Retournez les aliments comme d'habitude pour éviter de les brûler.

Désactivation de CookSmart®

Sélectionnez l'élément chauffant et touchez **COOK SMART**.

Tableau de friture CookSmart^{MD}

Le tableau qui suit indique le niveau de friture approprié en fonction de la nourriture choisie. La durée de friture dépendra du type, du poids et de la qualité de la nourriture.

Les niveaux de friture fournis sont conçus pour la casserole de système. Ils peuvent varier avec d'autres poêles à frire.

		Niveau de friture	Temps total de friture à partir du signal en min
Viande	Escalope, nature ou panée	4	6 à 10
	Filet	4	6 à 10
	Côtelettes*	3	10 à 15
	Cordon bleu, escalope viennoise*	4	10 à 15
	Steak, saignant (1¼ po/3 cm d'épaisseur)	5	6 à 8
	Steaks à point ou bien cuits (1¼ po/3 cm d'épaisseur)	4	8 à 12
	Poitrine de volaille (¾ po/2 cm d'épaisseur)*	3	10 à 20
	Saucisses à frire, précuites ou crues*	3	8 à 20
	Hamburger, boulettes, rissoles*	3	6 à 30
	Tranches de viande, gyros	4	7 à 12
	Viande hachée	4	6 à 10
	Bacon	2	5 à 8
Poisson	Friture de poisson entier	3	10 à 20
	Filet de poisson, nature ou pané	4	10 à 20
	Crevettes, langoustines	4	4 à 8
Plats aux œufs	Crêpes**	5	1,5 à 2,5
	Omelettes**	2	3 à 6
	Œufs frits	2 à 4	2 à 6
	Œufs brouillés	2	4 à 9
	Pain doré**	3	4 à 8
	Crêpes effilochées aux raisins	3	10 à 15
Pommes de terre	Pommes de terre bouillies cuites avec la peau à frire	5	6 à 12
	Pommes de terre frites, à partir de pommes de terre crues	4	15 à 25
	Crêpes de pommes de terre**	5	2,5 à 3,5
	Rösti suisse	2	50 à 55
	Pommes de terre glacées	3	10 à 15
Légumes	Ail/oignons	2	2 à 10
	Courgettes, aubergines	3	4 à 12
	Poivrons, asperges vertes	3	4 à 12
	Champignons	4	10 à 15
	Sauté de légumes à l'huile	1	10 à 20
	Légumes glacés	3	6 à 10
	Oignons en lanières	3	5 à 10

* Retournez plusieurs fois

** Temps indiqué par portion. Faites frire les morceaux individuellement.

		Niveau de friture	Temps total de friture à partir du signal en min
Produits congelés/ surgelés	Escalope	4	15 à 20
	Cordon bleu*	4	10 à 30
	Poitrine de volaille*	4	10 à 30
	Croquettes de poulet	4	10 à 15
	Gyros, kébab	4	10 à 15
	Filet de poisson, nature ou pané	3	10 à 20
	Bâtonnets de poisson	4	8 à 12
	Frites	5	4 à 6
	Sautés	3	6 à 10
	Rouleaux de printemps	4	10 à 30
	Camembert	3	10 à 15
Sauces	Sauce tomate avec légumes	1	25 à 35
	Sauce béchamel	1	10 à 20
	Sauce au fromage	1	10 à 20
	Réduction de sauces	1	25 à 35
	Sauces sucrées	1	15 à 25
Divers	Friture de camembert	3	7 à 10
	Friture de croûtons	3	6 à 10
	Plats préparés lyophilisés	1	5 à 10
	Amandes, noix, pignons de pin rôtis	4	3 à 15

* Retournez plusieurs fois

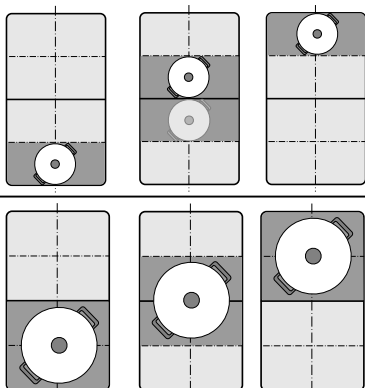
** Temps indiqué par portion. Faites frire les morceaux individuellement.

Fonction HeatShift^{MD}

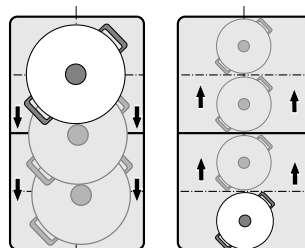
Cette fonction active toute la zone de cuisson flexible, qui est divisée en trois zones de cuisson possédant des niveaux de puissance préétablis.

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

Secteurs de cuisson



Cette fonction permet de placer un récipient sur une autre zone de cuisson pendant le processus de cuisson :



Niveaux de puissance préétablis :

Zone avant = niveau de puissance **9**

Zone du milieu = niveau de puissance **5**

Zone arrière = niveau de puissance **1.5**

Les niveaux de puissance préétablis peuvent être changés indépendamment les uns des autres. Vous pouvez trouver comment modifier ces niveaux dans la section → "Réglages de base"

Remarques

- Si plus d'un ustensile de cuisine est détecté sur la zone de cuisson flexible, la fonction est désactivée.
- Si l'ustensile de cuisine est déplacé dans la zone de cuisson flexible ou soulevé, la table de cuisson essaiera de le détecter automatiquement et le niveau de puissance de la zone où se trouvait l'ustensile de cuisson sera automatiquement appliqué au nouvel emplacement de l'ustensile de cuisine.
- Vous pouvez trouver davantage de renseignements sur le format et le positionnement des ustensiles de cuisine dans la section sur la fonction

Activer

1. Sélectionnez un des deux éléments de la zone de cuisson polyvalente.
2. Effleurez la touche tactile **HEAT SHIFT**. Le témoin au-dessus de la touche tactile **HEAT SHIFT** s'allume. La zone de cuisson polyvalente est activée comme une seule zone de cuisson.

Le niveau de puissance de la zone où se trouve l'ustensile de cuisine s'affiche à l'écran de la zone de cuisson.

La fonction est maintenant activée.

Modification du niveau de puissance

Les niveaux de puissance pour les zones de cuisson individuelles peuvent être modifiés au cours de la cuisson. Déposez l'ustensile de cuisine sur la zone de cuisson et réglez le niveau de puissance avec les touches numérotées.

Remarques

- Seul le niveau de puissance de la zone où se trouve l'ustensile de cuisine sera modifié.
- Si la fonction est désactivée, les niveaux de puissance des trois zones de cuissons reviendront à leurs valeurs pré réglées.

Désactiver

Effleurez la touche tactile **HEAT SHIFT**. Le témoin au-dessus de la touche tactile **HEAT SHIFT** s'éteint.

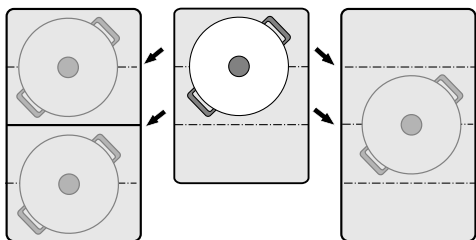
La fonction est désactivée.

Remarque : Si une des zones de cuisson est réglée à , la fonction est désactivée après quelques secondes.

MoveModeMC

Vous pouvez utiliser ces fonctions pour transférer les réglages de chaleur et le temps de cuisson programmés d'un élément à l'autre.

Pour transférer les réglages, glissez l'ustensile de cuisine de l'élément qui chauffe à un autre élément.



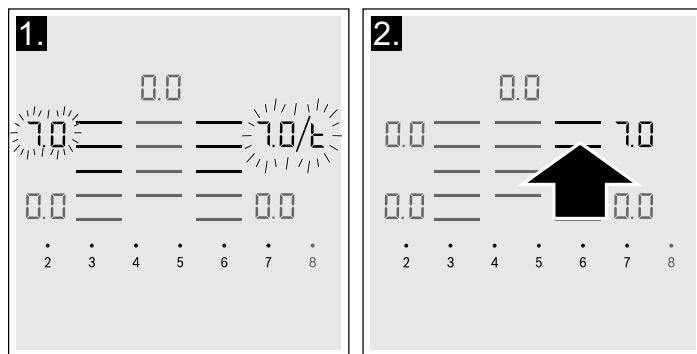
Remarque : Vous pouvez trouver de plus amples renseignements sur le positionnement de l'ustensile de cuisine dans la section → "Zone de cuisson Liberty^{MC}" à la page 41

Activation

1. Déplacez l'ustensile de cuisine de l'élément qui chauffe à un autre élément.
Le réglage de chaleur de l'élément original clignote. L'appareil décèle l'ustensile de cuisine et le réglage de chaleur sélectionné auparavant, et le symbole  clignote à l'écran du nouvel élément.

2. Sélectionnez le nouvel élément pour confirmer les réglages.

Le réglage de chaleur de l'élément original est réglé à **00**.



Les réglages ont été transférés au nouvel élément.

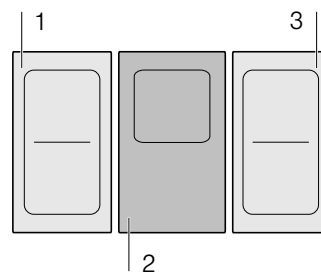
Remarques

- Déplacez l'ustensile de cuisine sur un élément vide, éteint et non pré réglé.
- La fonction PowerBoost^{MD} ou ShortBoost peut uniquement être déplacée de la gauche vers la droite ou de la droite vers la gauche si tous les éléments sont inactifs.
- Si un nouvel ustensile de cuisson est posé sur un élément avant la confirmation des réglages, cette fonction s'applique aux deux plats de cuisson.
- Si plusieurs plats de cuisson sont déplacés, la fonction est uniquement prête pour le dernier plat de cuisson déplacé.

Fonction PowerBoost® (Haute vitesse)

La fonction PowerBoost permet de chauffer de grandes quantités d'eau plus rapidement qu'en utilisant la position de chauffe .

Cette fonction peut toujours être activée pour un foyer, si l'autre foyer du même groupe n'est pas allumé (voir l'illustration).



Remarque : La fonction PowerBoost^{MD} peut également être activée dans la zone Liberty^{MC} si elle est utilisée comme une seule zone de cuisson.

Activation

1. Sélectionnez un élément.
2. Effleurez la touche tactile **POWER BOOST**.
Le témoin **Pb** s'allume.
La fonction est activée.

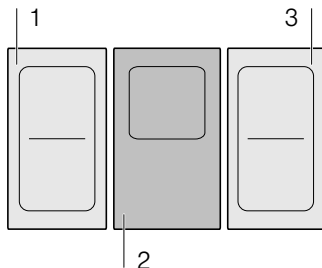
Désactivation

1. Sélectionnez un élément.
2. Effleurez la touche tactile **POWER BOOST**.
L'écran **Pb** s'éteint et l'élément revient au niveau de chaleur **9**.
La fonction est désactivée.

Remarque : Dans certaines circonstances, la fonction PowerBoost^{MD} peut se désactiver automatiquement afin de protéger les composants électroniques à l'intérieur de la table de cuisson.

Fonction ShortBoost (Puissance rapide)

La fonction ShortBoost permet de chauffer la casserole plus rapidement qu'avec la puissance de cuisson **9**.
Après désactivation de la fonction, sélectionnez la position de mijotage appropriée pour votre mets.
Cette fonction peut toujours être activée pour un foyer, si l'autre foyer du même groupe n'est pas allumé (voir l'illustration).



Remarque : La fonction ShortBoost peut également être activée dans la zone Liberty^{MC} si elle est utilisée comme une seule zone de cuisson.

Recommandations d'utilisation

- Utilisez toujours des ustensiles de cuisine qui n'ont pas été préchauffés.
- Utilisez des casseroles et des poêles possédant une base plate. N'utilisez pas de récipients avec une base mince.
- Ne laissez jamais des ustensiles de cuisine vides, de l'huile, du beurre ou du lard cuire sans surveillance.
- Ne couvrez pas l'ustensile de cuisine.
- Placez l'ustensile au centre de l'élément. Assurez-vous que le diamètre du fond de l'ustensile correspond à la taille de l'élément.
- Vous pouvez trouver davantage de renseignements sur le type, le format et le positionnement des ustensiles de cuisine dans la section

Activation

1. Sélectionnez un élément.
2. Effleurez à deux reprises la touche tactile **POWER BOOST**.
Le témoin **Pb** s'allume.
La fonction est activée.

Désactivation

1. Sélectionnez un élément.
2. Effleurez la touche tactile **POWER BOOST**.
L'écran **Pb** s'éteint et l'élément revient au niveau de chaleur **9**.
La fonction est désactivée.

Remarque : Dans certaines circonstances, cette fonction peut se désactiver automatiquement pour protéger les composants électroniques à l'intérieur de la table de cuisson.

Verrouillage à l'épreuve des enfants

Vous pouvez utiliser le verrouillage à l'épreuve des enfants pour empêcher les enfants d'activer accidentellement la table de cuisson.

Activation du verrouillage à l'épreuve des enfants

La table de cuisson doit être éteinte.
Touchez **LOCK** (Verrouillage) pendant 4 secondes.
L'indicateur **●** s'allume pendant quelques secondes. La table de cuisson est maintenant verrouillée.

Désactivation du verrouillage à l'épreuve des enfants

Touchez **LOCK** pendant 4 secondes. Le verrouillage du panneau à l'épreuve des enfants est maintenant désactivé.

⚠ ATTENTION

Le verrou de sécurité pour enfants 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 **LOCK** (Verrouillage).

Verrouillage automatique du panneau de commande à l'épreuve des enfants

Cette fonction fait automatiquement activer le verrouillage du panneau de commande à l'épreuve des enfants à chaque fois que l'on éteint la table de cuisson.

Activation et désactivation

Consultez la section sur les « Réglages de base ».

Protection contre l'essuyage

Le nettoyage du panneau de commande pendant que la table de cuisson est allumée peut modifier les réglages. Pour éviter cette situation, la table de cuisson est dotée d'une fonction de protection contre l'essuyage.

Pour l'activer :

Touchez **LOCK** (Verrouillage). L'indicateur ● au-dessus de la touche s'allume. Le panneau de commande est verrouillé pendant 35 secondes.

Vous pouvez maintenant nettoyer la surface du panneau de commande sans risquer de modifier les réglages.

Pour désactiver :

Pour désactiver la fonction avant que le temps ne soit écoulé, touchez la touche **LOCK** (Verrouillage). L'indicateur ● au-dessus de la touche s'éteint et la fonction est désactivée.

Réglages de base

Votre appareil comprend divers réglages de base. Vous pouvez ajuster ces réglages en fonction de votre façon de cuisiner.

Affi- chage	Fonction
c 1	Verrouillage automatique du panneau/à l'épreuve des enfants
	0 Manuel*.
	1 Automatique.
c 2	2 Fonction désactivée.
c 2	Signaux sonores
	0 Signal de confirmation et signal d'erreur désactivés.
	1 Seulement le signal d'erreur est activé.
c 2	2 Seulement le signal de confirmation est activé.
c 2	3 Tous les signaux sonores sont activés.*
c 3	Affichage de la consommation énergétique
	0 Désactivé.*
c 3	1 Activée.
c 5	Réglage automatique du temps de cuisson
	00 Désactivé.*
c 5	0 1-99 Temps avant la désactivation automatique.
c 6	Signal sonore pour la durée de la fonction minuterie
	1 10 secondes.*
	2 30 secondes.
c 6	3 1 minute.

* Réglages d'usine

Remarques

- Un signal sonore retentira 30 secondes après l'activation. Cela indique que la fonction est sur le point de se terminer.
- La protection contre l'essuyage ne verrouille pas l'interrupteur d'alimentation principal. Vous pouvez éteindre la table de cuisson en tout temps.

Durée limitée automatique

Si un élément est utilisé pour une période prolongée sans qu'aucun changement de réglage ne soit effectué, la fonction de durée limitée automatique sera activée.

L'élément cessera de chauffer. **FB** et l'indicateur de chaleur résiduelle **Hh** clignoteront en alternance à l'écran.

L'indicateur s'éteindra lorsque n'importe quel symbole est touché. L'élément peut ensuite être réinitialisé.

Le moment d'activation de la durée limitée automatique dépend du niveau de chaleur choisi (de 1 à 10 heures).

Affi- chage	Fonction
	Fonction de gestion de la puissance Limite la puissance totale de la table de cuisson
	0 Désactivée.*
	1 puissance minimale de 1000 W.
	1. 1500 W
	2 2000 W
	...
c 7	9 Puissance maximale de la table de cuisson.
	Modification des réglages de chaleur préétablis de la fonction PowerMove
	9 Réglage de chaleur préétabli pour la zone de cuisson avant.
	5 Réglage de chaleur préétabli pour la zone de cuisson centrale.
c 11	1 Réglage de chaleur préétabli pour la zone de cuisson arrière.
c 12	Vérifier les ustensiles de cuisine et les résultats du processus de cuisson
	0 Ne convient pas
	1 N'est pas parfait
	2 Convient
c 13	Configurer l'activation de la zone de cuisson flexible.
	0 Comme deux éléments indépendants.*
	1 Comme un seul élément.
	Revenir aux réglages par défaut
	0 Réglages individuels.*
c 0	1 Revenir aux réglages par défaut de l'appareil.

* Réglages d'usine

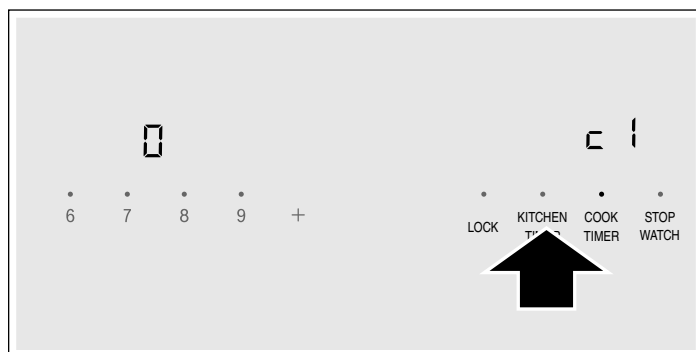
Modification des réglages de base

La table de cuisson doit être hors tension.

1. Mettez la table de cuisson sous tension avec l'interrupteur principal.
2. Dans les 10 secondes, effleurez la touche tactile **KITCHEN TIMER** pendant environ 4 secondes.
Les quatre premiers écrans affichent des informations sur le produit. Effleurez la zone des réglages pour afficher les écrans individuels.

Information sur le produit	Écran
Répertoire pour le service après-vente technique (TK)	01
Numéro FD	FD
Numéro FD 1	95.
Numéro FD 2	05

3. Le fait d'effleurer de nouveau la touche tactile **KITCHEN TIMER** vous ramène aux réglages de base.
c 1 s'allume dans l'écran de la minuterie et 0 s'allume sur les écrans.



4. Effleurez la touche tactile **KITCHEN TIMER** à plusieurs reprises jusqu'à ce que le témoin de la fonction requise s'affiche.
5. Réglez la valeur requise avec les touches numérotées.



6. Effleurez de nouveau la touche tactile **KITCHEN TIMER** pendant au moins 4 secondes. Les réglages ont été sauvegardés.

Sortie des réglages de base

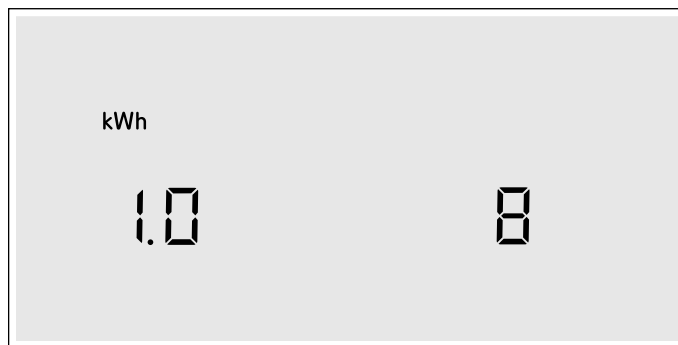
Éteignez la table de cuisson avec l'interrupteur principal.

Indicateur de consommation énergétique

Cette fonction affiche la consommation énergétique totale du dernier processus de cuisson de cette table de cuisson.

Après la mise hors tension, la consommation est affichée pendant 10 secondes en kWh.

L'illustration montre un exemple avec une consommation de **1.08** kWh.



Vous pouvez trouver comment activer cette fonction dans la section → "Réglages de base"

Nettoyage et entretien

Nettoyage quotidien

Remarque : Les recommandations de nettoyeurs sont fournies à titre indicatif et n'ont pas valeur de promotion d'une marque particulière.

Table de cuisson vitrocéramique

⚠ ATTENTION

N'appliquez pas de nettoyeur sur le verre lorsque la surface est chaude, utilisez seulement le grattoir à lame de rasoir. Les vapeurs générées à cette occasion peuvent être nocives pour la santé. L'échauffement du nettoyeur peut provoquer une attaque chimique de la surface.

Nettoyer la surface lorsqu'elle est parfaitement froide, sauf dans les cas suivants : enlever immédiatement le sucre sec, le sirop de sucre, les produits à base de tomate et le lait au moyen du grattoir à lame de rasoir (voir le tableau spécial d'entretien).

Essuyer les projections avec une éponge humide propre ou du papier essuie-tout. Rincer et sécher. Utiliser du vinaigre blanc s'il reste des taches ; rincer.

Appliquer une petite quantité du nettoyeur pour tables de cuisson en vitrocéramique. Si la surface est sèche, la polir avec du papier essuie-tout ou un chiffon propre.

Moulures latérales en acier inoxydable

Lors du nettoyage, utiliser une éponge à récurer. Pour les saletés modérées ou tenaces, utiliser un nettoyeur en poudre doux, tel que BonAmi® ou Soft Scrub® (sans chlore).

Essuyer avec une éponge humide ou un linge humide, rincer et sécher.

Instructions de nettoyage

Utilisez les produits nettoyeurs en petites quantités ; appliquez le nettoyeur sur un papier essuie-tout ou un chiffon propre et sec. Passez sur la surface et polissez avec un chiffon sec et propre.

Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez des nettoyeurs pour table de cuisson en vitrocéramique comme BonAmi®, Soft Scrub® (sans eau de Javel), et du vinaigre blanc.

Éviter ces nettoyeurs

- Nettoyeurs à vitres contenant de l'ammoniaque ou un agent chloré de blanchiment. Ces ingrédients peuvent endommager ou colorer durablement la table de cuisson.
- Nettoyeurs caustique - les nettoyeurs comme Easy Off® peuvent colorer la surface de la table de cuisson.
- Nettoyeurs abrasifs.
- Les tampons à récurer en métal et éponges à laver, comme Scotch Brite®, peuvent rayer ou laisser des marques dans le métal.
- Les tampons à récurer savonneux, comme SOS®, peuvent rayer la surface.
- Les nettoyeurs en poudre contenant un agent chloré de blanchiment peuvent colorer durablement la table de cuisson.
- Les nettoyeurs inflammables, tels l'essence à briquet ou WD-40.

Tableau de nettoyage

Type de salissures	Solution possible
Sucre sec, sirop de sucre, lait ou morceaux de tomates. Film ou feuille de plastique fondu. Il faut ENLEVER IMMEDIATEMENT tous ces dépôts. Si vous ne les enlevez pas tout de suite, vous risquez d'endommager durablement la surface.	Enlever ces salissures pendant que la surface est encore chaude, à l'aide du grattoir à lame de rasoir. Mettre une lame neuve et bien affûtée dans le grattoir. Enlever la poêle et éteindre le foyer. Porter des gants de cuisinier, tenir le grattoir avec un angle de 30°, veiller à ne pas rayer le verre. Enlever les salissures de la zone chauffée. Une fois que la surface a refroidi, enlever les résidus et appliquer un nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique.
▲ AVERTISSEMENT RISQUE DES LÉSIONS La lame est très aiguisée. Risque de coupures. Protéger la lame quand elle n'est pas utilisée. Remplacer immédiatement la lame si elle présente des imperfections.	
Aliments brûlés, traînées foncées et taches	Ramollir pendant 30 minutes en plaçant un papier essuie-tout ou une éponge humide sur la salissure. Utiliser un tampon à récurer en plastique et un nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique ou bien le grattoir à lame de rasoir. Rincer et sécher.
Projections de graisse	Utiliser une éponge ou une lavette savonneuse pour enlever la graisse ; rincer soigneusement et sécher. Appliquer un nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique.

Type de salissures	Solution possible
Marques laissées par le métal : Tache chatoyante	Les poêles contenant de l'aluminium, du cuivre ou de l'inox peuvent laisser des marques. Dans ce cas, il faut traiter avec un nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique dès que la surface a refroidi. Si cela ne suffit pas à enlever les marques, essayer avec un produit abrasif doux (Bon Ami®, Soft Scrub® sans eau de Javel) et du papier essuie-tout humide. Rincer et réappliquer du nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique. Si vous n'enlevez pas avant la prochaine cuisson les marques laissées par le métal, vous aurez beaucoup de mal à le faire plus tard.
Taches d'eau calcaire : Liquides de cuisson ayant débordé sur la surface	Les minéraux contenus dans certaines eaux peuvent être transférés à la surface et générer des taches. Utiliser du vinaigre blanc non dilué, rincer et sécher. Remettre en état avec du nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique. Enlever les traces de débordement et les taches avant de réutiliser la table de cuisson.
Rayures de surface : Les petites rayures sont courantes et n'affectent pas la cuisson. Elles se polissent et sont moins visibles si le nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique est appliqué quotidiennement.	Appliquer un nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique avant l'utilisation, afin d'éliminer les grains de sable ou autres (sel et épices). Pour réduire les rayures, utiliser des poêles à fonds lisses, propres, et les sécher avant utilisation. Utiliser chaque jour le nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique recommandé. AVIS : Les bagues de diamant rayent la surface.

Entretien

Cet appareil ne requiert pas d'autre entretien qu'un nettoyage quotidien. Pour obtenir les meilleurs résultats, appliquer chaque jour une crème de nettoyage pour tables de cuisson.

Entretien

Foire aux questions (FAQ)

Utilisation de l'appareil

Pourquoi ne puis-je pas allumer la table de cuisson et pourquoi le symbole de verrou pour les enfants est-il allumé?

Le verrouillage de sécurité pour enfants est activé.

Vous pouvez trouver des renseignements sur cette fonction dans la section → *"Verrouillage à l'épreuve des enfants"*

Pourquoi les écrans clignotent-ils et pourquoi un signal sonore retentit-il?

Retirez tout reste de liquide ou de nourriture sur le panneau de commande. Retirez tout objet se trouvant sur le panneau de commande.

Vous pouvez trouver des instructions sur la façon de désactiver le signal sonore dans la section → *"Réglages de base"*

Bruits

Pourquoi entend-on des bruits pendant la cuisson?

En fonction de la composition du fond du récipient, des bruits peuvent se produire pendant l'utilisation de la table de cuisson. Ces bruits sont normaux et font partie de la technologie de chauffage par induction, et n'indiquent aucun défaut.

Bruits possibles :

Bourdonnement profond comme dans un transformateur :

Bruit généré lors d'une cuisson à puissance élevée. Le bruit disparaît ou s'atténue après réduction de la puissance de cuisson.

Sifflement grave :

Généré quand le récipient est vide. Ce bruit disparaît lorsque de l'eau ou des aliments sont mis dans le récipient.

crépitement :

Généré avec des récipients composés de différents matériaux superposés ou en cas d'utilisation simultanée de récipients de différentes tailles et en matériaux différents. L'intensité du bruit peut varier en fonction de la quantité et du mode de préparation des aliments.

sifflements aigus :

Peuvent se produire lorsque deux foyers sont utilisés simultanément à la puissance de cuisson maximale. Les sifflements disparaissent ou s'atténuent dès que la puissance de cuisson est réduite.

Bruit du ventilateur :

La table de cuisson est dotée d'un ventilateur qui se met en marche en cas de températures élevées. Le ventilateur peut également continuer de tourner par inertie, une fois la table de cuisson éteinte, si la température détectée est encore trop élevée.

Ustensile de cuisine

Quels types d'ustensiles de cuisine peuvent être utilisés avec une table de cuisson à induction?

Vous pouvez trouver des renseignements sur les types d'ustensiles de cuisine pouvant être utilisés avec une table de cuisson à induction dans la section

Pourquoi l'élément ne chauffe-t-il pas et pourquoi le réglage de chaleur clignote-t-il?

L'élément où se trouve l'ustensile de cuisine n'est pas activé.

Vérifiez que vous avez activé l'élément approprié.

Ustensile de cuisine

L'ustensile de cuisine est trop petit pour l'élément activé ou ne convient pas à la cuisson par induction. Vérifiez que l'ustensile de cuisine convient à la cuisson par induction et qu'il est placé sur l'élément qui correspond le mieux à sa taille. Vous pouvez trouver des renseignements sur le type, la taille et le positionnement des ustensiles de cuisine dans les sections , → *"Zone de cuisson Liberty^{MC}"* et → *"Fonction HeatShift^{MD}"*

Pourquoi l'ustensile de cuisine prend-il autant de temps à se réchauffer ou pourquoi n'est-il pas suffisamment chaud malgré un réglage de chaleur élevé?

L'ustensile de cuisine est trop petit pour l'élément activé ou ne convient pas à la cuisson par induction. Vérifiez que l'ustensile de cuisine convient à la cuisson par induction et qu'il est placé sur l'élément qui correspond le mieux à sa taille. Vous pouvez trouver des renseignements sur le type, la taille et le positionnement des ustensiles de cuisine dans les sections , → *"Zone de cuisson Liberty^{MC}"* et → *"Fonction HeatShift^{MD}"*

Nettoyage

Comment puis-je nettoyer la table de cuisson?

Utilisez un agent de nettoyage spécial conçu pour la vitrocéramique afin d'obtenir des résultats optimaux. Nous vous déconseillons d'utiliser des agents de nettoyage abrasifs ou agressifs, du détergent pour lave-vaisselle (concentré) ou des tampons à récurer.

Vous pouvez trouver davantage de renseignements sur le nettoyage et l'entretien de votre table de cuisson dans la section → *"Nettoyage et entretien"*

Corrections des défaillances

Les défaillances sont généralement attribuables à de petits détails. Avant d'appeler le service d'assistance technique, tenir compte des conseils et avertissements suivants.

⚠ ATTENTION

Les réparations devraient être effectuées uniquement par un réparateur autorisé. Des réparations inappropriées sur votre appareil peuvent mener à des risques de blessures graves ou de décès.

Affichage	Cause possible	Solution
Rien	La source d'alimentation électrique a été coupée. L'appareil n'a pas été connecté correctement selon le schéma de raccordement. Défaillance du système électronique.	Utilisez d'autres appareils électriques pour voir si un court-circuit s'est produit dans l'alimentation. Vérifiez que l'appareil a été raccordé correctement selon le schéma de raccordement. Si les mesures ci-dessus ne peuvent corriger la défaillance, contactez le service après-vente.
L'écran clignote.	Le panneau de commande est humide ou un objet le couvre.	Séchez la zone du panneau de commande ou enlevez l'objet qui le couvre.
L'indicateur — clignote dans les écrans des éléments	Une défaillance est survenue dans le système électronique.	Pour confirmer la défaillance, couvrez le panneau de commande avec la main.
F2	Le système électronique a surchauffé et l'élément correspondant a été éteint.	Attendez que le système électronique se soit complètement refroidi. Ensuite, touchez n'importe quel symbole sur la table de cuisson.
F4	Le système électronique a surchauffé et tous les éléments ont été éteints.	
F5 + réglage de chaleur et signal sonore	Il y a un plat de cuisson chaud dans la zone du panneau de commande. Il y a un risque que le système électronique surchauffe.	Retirez le plat de cuisson. L'affichage de défaillance disparaît rapidement par la suite. Vous pouvez continuer de cuisiner.

Ne posez aucun plat de cuisson chaud sur le panneau de commande.

Affichage	Cause possible	Solution
F5 et signal sonore	Il y a un plat de cuisson chaud dans la zone du panneau de commande. Pour protéger le système électronique, l'élément a été éteint.	Retirez le plat de cuisson. Attendez quelques secondes. Touchez n'importe quelle commande. Si l'affichage de défaillance disparaît, vous pouvez continuer de cuisiner.
F1/F5	L'élément a surchauffé et s'est éteint automatiquement pour protéger la surface de travail.	Attendez que le système électronique se soit complètement refroidi et activez de nouveau l'élément.
F8	L'élément chauffant a été en fonctionnement continu pendant trop longtemps.	La fonction de désactivation automatique de sécurité a été activée. Consultez la section "Durée limitée automatique".
E9000 E9010	La tension d'alimentation est incorrecte et à l'extérieur des limites de fonctionnement normales.	Contactez votre distributeur d'électricité.
E9011	La table de cuisson n'est pas branchée de façon adéquate.	Débranchez la table de cuisson de la source d'alimentation. Vérifiez que l'appareil a été raccordé correctement selon le schéma de raccordement.
dE	Le mode démo est activé	Débranchez la table de cuisson de la source d'alimentation. Attendez 30 secondes avant de la rebrancher. Touchez n'importe quelle commande dans les trois minutes qui suivent. Le mode démo est désactivé.

Ne posez aucun plat de cuisson chaud sur le panneau de commande.

Remarques

- Lorsque le symbole **E** apparaît dans l'affichage, vous devez maintenir enfoncé le capteur du foyer correspondant afin de pouvoir lire le code d'erreur.
- Si le code d'erreur n'apparaît pas dans le tableau, débranchez la table de cuisson du réseau, patientez 30 secondes, puis raccordez-la de nouveau. Si l'afficheur apparaît encore, contactez le service après-vente et transmettez le code d'erreur exact.

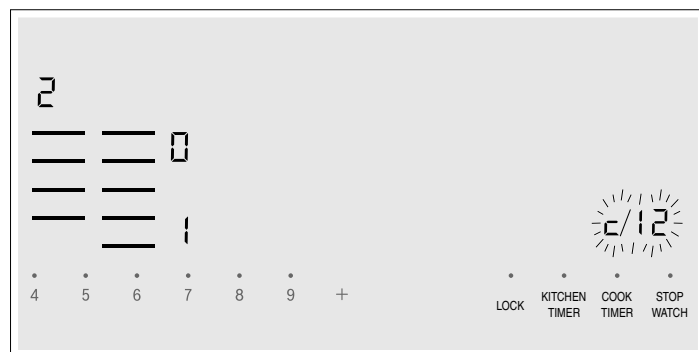
Test de la vaisselle

Cette fonction permet de contrôler la rapidité et la qualité du processus de cuisson en fonction du récipient.

Le résultat est une valeur de référence et dépend des caractéristiques du récipient et du foyer utilisé.

- Remplissez l'ustensile de cuisine encore froid avec 200 ml (8 oz) d'eau et placez-le au centre de la zone de cuisson au diamètre se rapprochant le plus de celui de la base de l'ustensile de cuisson.
- Accédez aux réglages de base et sélectionnez le réglage **c 12**.
- Touchez la zone des réglages. — clignotera à l'écran de la zone de cuisson.
La fonction est maintenant activée.

Après 10 secondes, le résultat de la qualité et de la vitesse du processus de cuisson apparaîtra sur l'écran de la zone de cuisson.



Contrôlez le résultat à l'aide du tableau suivant :

Résultat

- 0 Le récipient n'est pas compatible pour le foyer, ce qui explique pourquoi il ne chauffe pas.*
- 1 Le récipient chauffe plus lentement que prévu et le processus de cuisson n'est pas optimal.*
- 2 Le récipient chauffe correctement et le processus de cuisson est correct.

* En présence d'un foyer plus petit, testez de nouveau le récipient sur le foyer plus petit.

Pour réactiver cette fonction, effleurez la zone de réglage.

Remarques

- La zone de cuisson flexible compte comme un seul élément, ne l'utilisez pas avec plus d'un ustensile de cuisson.
- Si le diamètre de la zone de cuisson utilisée est beaucoup plus petit que le diamètre de l'ustensile de cuisson, seule la portion centrale de l'ustensile de cuisson sera chauffée. Cela pourrait avoir un impact sur les résultats de cuisson, qui pourraient être imprévisibles ou ne pas être satisfaisants.
- Vous pouvez trouver davantage de renseignements sur cette fonction dans la section → "Réglages de base"
- Vous pouvez trouver davantage de renseignements sur le type, le format et le positionnement des ustensiles de cuisine dans la section et → "Zone de cuisson Liberty^{MC}"

Comment bénéficier du service de garantie

Pour obtenir un service de garantie pour votre produit, contactez le centre de service autorisé THERMADOR® le plus près de chez vous.

Numéro E et numéro FD:

Quand vous contactez notre service, veuillez avoir à portée de main le numéro de modèle (E) et le numéro FD de votre appareil. Vous pouvez trouver la plaque signalétique avec ces numéros sur le dessous de l'appareil et dans le livret de l'appareil. Pour ne pas avoir à chercher longtemps en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les références de l'appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

N° E	N° FD
Service après-vente ☎	

Vous avez encore des questions? N'hésitez pas à nous contacter. Nous nous ferons un plaisir de vous servir!

1-800-735-4328

www.thermador.com

1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614

ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE

Couverture de la garantie :

La garantie limitée fournie par BSH Home Appliances Ltd. (« BSH ») dans le présent énoncé de garantie limitée s'applique seulement aux THERMADOR® appareil (« Produit ») vendu au premier acheteur, en 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 ;
- nouveau au détail (non en montre, tel quel ou un retour), qu'il n'est pas destiné à la revente ni à un usage commercial et ;
- 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 données ici s'appliquent seulement au premier acheteur du produit et ne sont pas transférables. S'assurer de retourner la carte d'enregistrement, quoiqu'elle n'est pas nécessaire pour la garantie, c'est la façon dont BSH peut vous aviser dans le cas d'un avis de rappel ou de sécurité du produit.

Durée de la garantie

BSH garantit que le produit est exempt de défauts autant dans les matériaux que dans la main-d'œuvre pour une période de sept cent trente (730) jours à partir de la date d'achat. Cette période commence dès la date de l'achat et ne peut pas être arrêtée, prolongée ou suspendue pour quelque raison que ce soit.

Ce Produit est également garanti contre tout défaut de matériau et de fabrication *apparent* (tels les éraflures sur l'acier inoxydable, les défauts d'aspect de la peinture ou de la porcelaine, les ébréchures, les bosselures, ou autres dégâts au fini du Produit), pendant une période de soixante (60) jours à compter de la date d'achat ou de la date de clôture pour une nouvelle construction. Cette garantie relative à l'*apparence* exclut les légères variations de couleur découlant des différences inhérentes aux pièces peintes et en porcelaine, ainsi que découlant des différences causées par l'éclairage de cuisine, l'emplacement du produit ou d'autres facteurs similaires. Cette garantie relative à l'*apparence* exclut plus particulièrement tout appareil électroménager en exposition, de plancher, « En l'état » ou de stock « B ».

Réparation ou remplacement comme solution exclusive

Pendant la période de garantie, BSH ou un de ses centres de service autorisés réparera le produit sans frais (sujet à certaines limitations indiquées dans le présent document), si le produit présente un défaut de fabrication ou de matériaux. Si des tentatives raisonnables pour réparer le produit sont vaines, alors BSH remplacera le produit (un modèle supérieur peut être disponible, à la seule discrétion de BSH, moyennant des frais additionnels). Toutes les pièces ou les composants enlevés demeurent la seule propriété de BSH. Toute pièce et tout composant réparés doit être identique à la pièce d'origine à des fins de cette garantie et la garantie ne sera pas prolongée en regard de telles pièces. La seule responsabilité de BSH est de faire réparer le produit défectueux par un centre de service autorisé pendant les heures d'affaires normales. Pour la sécurité et éviter des dommages à la propriété, BSH recommande fortement de ne pas réparer le produit soi-même, par une personne non qualifiée ; BSH ne sera pas tenu responsable des réparations ou du travail effectué par une personne non autorisée. Si le consommateur désire faire réparer par une personne autre qu'une personne autorisée, CETTE GARANTIE EST AUTOMATIQUEMENT NULLE ET NON AVENUE. Les centres de service autorisés sont les personnes ou les compagnies qui ont été spécialement formées sur les produits BSH et qui possèdent, selon l'opinion de BSH, une réputation supérieure pour le service à la clientèle et la capacité technique (il est à noter qu'elles sont des entités indépendantes et non des agents, partenaires, affiliations ou représentants de BSH). Nonobstant ce qui suit, BSH ne sera pas tenu responsable d'aucune façon si le produit est situé dans une région éloignée (supérieure à 100 miles d'un centre de service autorisé) ou n'est pas accessible de façon raisonnable, dans un environnement hasardeux, dangereux ; dans une telle éventualité, à la demande du consommateur, BSH pourrait payer les frais de main-d'oeuvre et de pièces et expédier les pièces à un centre de service autorisé le plus près, mais le consommateur serait entièrement responsable pour toute durée de déplacement et autres frais spéciaux encourus par le centre de service, en autant qu'il accepte l'appel de service.

Produit hors garantie

BSH n'a aucune obligation, par loi ou autre, d'offrir toute concession, incluant réparation, prorata ou remplacement de produit une fois la garantie expirée.

Exclusions à la garantie

La couverture de garantie décrite aux présentes exclut tout défaut ou dommage qui n'est pas une faute directe de BSH, y compris sans limitation, un ou plusieurs des cas suivants :

- utilisation du produit autre qu'un usage normal, habituel et de la façon destinée (incluant sans limitation toute forme d'utilisation commerciale, d'utilisation ou de rangement d'un produit pour l'intérieur à l'extérieur, utilisation du produit de concert avec un transporteur aérien ou marin) ;

- mauvaise conduite, 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) ;
- ajustement, modification ou altération de toute sorte ;
- manquement à la conformité des normes applicables fédérales, provinciales, municipales ou électrique du pays, codes de plomberie et/ou de construction, réglementation ou lois, incluant le manquement d'installer le produit en stricte conformité avec les codes et réglementations de construction et d'incendie locaux ;
- usure ordinaire, déversements d'aliments, liquide, accumulation de graisse ou autres substances accumulées dans, sur ou autour du produit ;
- toute force ou tout facteur externe, élémentaire et/ou environnemental, incluant sans limitation, pluie, vent, sable, inondation, incendie, coulée de boue, gel, humidité excessive et exposition prolongée à l'humidité, foudre, surtension, problème de structure autour de l'appareil et actes de Dieu.

En aucun cas, BSH ne sera tenu responsable des dommages survenus à la propriété, incluant les armoires, planchers, plafonds et autres objets ou structures autour du produit. Également exclus de la garantie sont des produit sur lequel le numéro de série a été modifié, altéré, effacé, enlevé ; appel de service pour enseigner le fonctionnement du produit ou les visites où il n'y a aucun problème avec le produit ; correction de problèmes d'installation (le consommateur est seul responsable pour toute structure et tout réglage du produit, incluant l'électricité, la plomberie et autres connexions nécessaires, pour un plancher/fondation appropriée, et pour toute modification incluant, sans limitation, armoire, mur, plancher, tablette, etc.) et la remise de coupe-circuit ou remplacement de fusible. SELON LA PORTÉE PERMISE PAR LA LOI, CETTE GARANTIE DONNE DES SOLUTIONS EXCLUSIVE RELATIVEMENT AU PRODUIT, QUE LA RÉCLAMATION SURVIENNE PAR CONTRAT OU TORT (INCLUANT RESPONSABILITÉ STRICTE OU NÉGLIGENCE) OU AUTRE. CETTE GARANTIE EST EN LIEU DE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, TOUTE GARANTIE PAR LOI, À DES FINS DE COMMERCIALISATION OU À DES FINS PARTICULIÈRES, OU AUTRE, SERA EN VIGUEUR SEULEMENT POUR LA PÉRIODE EFFECTIVE DE LA GARANTIE LIMITÉE EXPRESSE. EN AUCUN CAS, LE FABRICANT NE PEUT ÊTRE TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES, SPÉCIAUX, INDIRECTS, PERTES D'AFFAIRES, ET/OU DOMMAGES PUNITIFS, PERTES, FRAIS INCLUANT SANS LIMITATION LE MANQUEMENT AU TRAVAIL, REPAS À L'HÔTEL ET/OU AU RESTAURANT, FRAIS DE REMODELAGE SURVENUS À CAUSE DE DOMMAGES DIRECTS DÉFINITIVEMENT CAUSÉS EXCLUSIVEMENT PAR BSH OU AUTRE. CERTAINS ÉTATS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS ET NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION SUR LA DURÉE D'UNE GARANTIE

IMPLICITE, PAR CONSÉQUENT LES LIMITATIONS SUSMENTIONNÉES PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER. CETTE GARANTIE DONNE DES DROITS SPÉCIFIQUES ET IL PEUT Y EN AVOIR D'AUTRES QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE.

Aucune tentative de modifier, changer ou amender cette garantie ne peut être effective sans le consentement écrit autorisé par un officier de BSH.

Soutien THERMADOR®

Dépannage

Nous sommes conscients que vous avez investi des sommes considérables dans votre cuisine. Nous nous engageons à vous offrir, ainsi qu'à votre appareil, un service de dépannage qui vous permettra de profiter de votre cuisine pendant de nombreuses années.

N'hésitez pas à communiquer avec notre service à la clientèle STAR® si vous avez des questions ou dans l'éventualité peu probable où votre appareil THERMADOR® nécessiterait de l'entretien. Notre équipe de dépannage se fera un plaisir de vous aider.

États-Unis

800-735-4328

www.thermador.com/support

Canada

800-735-4328

www.thermador.ca

Pièces et accessoires

Pour vous procurer des pièces, des filtres, du détartrant, des produits nettoyants pour l'acier inoxydable et autres, rendez-vous sur la boutique en ligne THERMADOR® ou communiquez avec nous par téléphone.

États-Unis

www.thermador-eshop.com

Canada

- Si vous résidez dans les provinces de l'Atlantique, en Ontario ou au Québec, communiquer avec :

Marcone

1.800-287-1627

- Si vous résidez dans un territoire, au Manitoba, en Saskatchewan, en Alberta ou en Colombie-Britannique, communiquer avec :

Reliable Parts

800-663-6060

ÍNDICE

Definiciones de seguridad	60	Pautas de limpieza	80
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES ...	61	Tablas de limpieza	81
Seguridad para evitar incendios	61	Mantenimiento	81
Seguridad al cocinar	61	Servicio técnico	82
Prevención de quemaduras	62	Preguntas y respuestas frecuentes (FAQ)	82
Seguridad de los niños	62	Arreglar fallas en el funcionamiento	83
Seguridad en la limpieza	63	Cómo obtener el servicio técnico de la garantía	85
Seguridad en los utensilios de cocina	63	DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL	
Instalación y mantenimiento adecuados	63	PRODUCTO	86
Interferencias electromagnéticas	63	Cobertura de esta garantía y a quiénes se aplica	86
Ventilador de refrigeración	64	Duración de la garantía	86
Advertencia en virtud de la Proposición 65		Reparación/reemplazo como único recurso	86
del estado de California:	64	Producto fuera de garantía	86
Elementos que pueden dañar el electrodoméstico ..	65	Exclusiones de la garantía	87
Protección medioambiental	65	Soporte técnico de THERMADOR®	88
Dispositivo de ahorro de energía	65	Servicio técnico	88
Cocción por inducción	65	Piezas y accesorios	88
Ventajas de la cocción por inducción	65		
Recipientes para cocinar	65		
Para familiarizarse con la unidad	67		
Panel de control	67		
Los elementos	68		
Indicador de calor residual	68		
Operación	68		
Interruptor de alimentación eléctrica principal	68		
Para encender la placa	68		
Placa independiente Liberty™	70		
Opciones de ajuste de hora	71		
CookSmart®	72		
Función HeatShift™	75		
MoveMode™	76		
Función PowerBoost® (Intensificar velocidad)	76		
Función ShortBoost	77		
Bloqueo para niños	77		
Protección de limpieza	78		
Limitación automática de tiempo	78		
Valores básicos	78		
Indicador de consumo de energía	80		
Limpieza y mantenimiento	80		
Limpieza diaria	80		

Este electrodoméstico de THERMADOR
 es hecho por
 BSH Home Appliances Corporation
 1901 Main Street, Suite 600
 Irvine, CA 92614

¿Preguntas?

1-800-735-4328

www.thermador.com

¡Con gusto lo atenderemos!

Definiciones de seguridad

ADVERTENCIA

Esto indica que pueden producirse heridas graves o incluso la muerte si no se cumple con esta advertencia.

ATENCION

Esto indica que pueden producirse heridas leves o moderadas si no se cumple con esta advertencia.

AVISO: Esto indica que pueden producirse daños en el aparato o en los bienes si no se cumple con este aviso.

Nota: Esto alerta sobre información o sugerencias importantes.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA

Su nuevo electrodoméstico ha sido diseñado para ser seguro y confiable si recibe el cuidado adecuado. Lea atentamente todas las instrucciones antes de usarlo. Estas precauciones reducirán el riesgo de quemaduras, descarga eléctrica, incendio y lesiones a personas. Al utilizar electrodomésticos de cocina, se deben tomar precauciones de seguridad básicas, incluidas las que se encuentran en las páginas siguientes.

Una vez retirado el embalaje, revise el aparato. No lo conecte si ha sufrido daños durante el transporte.

Seguridad para evitar incendios

No deje que papel de aluminio, plástico, papel ni tela entren en contacto con un elemento de la superficie, una hornilla o una rejilla calientes. No deje ollas hirviendo sin líquido.

Si la placa está cerca de una ventana, una ventilación o un ventilador de aire forzado, asegúrese de que los materiales inflamables, como los elementos utilizados para cubrir una ventana, no se aproximen a las hornillas o a los elementos ni se extiendan sobre estos. Podrían prenderse fuego.

Siempre tenga un detector de humo en funcionamiento cerca de la cocina.

Nunca deje la placa sin vigilancia cuando esté en uso. Los derrames por hervor causan humo y las salpicaduras grasosas pueden prenderse fuego.

ADVERTENCIA

PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO OCASIONADO POR GRASA:

- Nunca deje las unidades de la superficie sin vigilancia a valores altos. Los derrames por hervor causan humo y salpicaduras grasosas que pueden prenderse fuego. Caliente los aceites despacio, a valores bajos o medianos.
- Siempre encienda la campana al cocinar a un valor de calor alto o al flambear alimentos (p. ej., Crepas Suzette, cerezas Jubilee, carne flambeada con granos de pimienta).
- Limpie los ventiladores extractores con frecuencia. No se debe permitir la acumulación de grasa en los ventiladores ni en los filtros.
- Use el tamaño adecuado de olla. Siempre use utensilios de cocina apropiados para el tamaño del elemento de la superficie.

En el caso de que su ropa se prenda fuego, arrójese al piso y ruede de inmediato para extinguir las llamas. Tenga un extinguidor de incendio disponible, cerca, en un área fácilmente visible y accesible, cerca del electrodoméstico.

Sofoque las llamas provocadas por alimentos que se prenden fuego, que no sean incendios ocasionados por grasa, con bicarbonato de sodio. Nunca use agua en incendios ocasionados al cocinar.

ADVERTENCIA

PARA REDUCIR EL RIESGO DE LESIONES A PERSONAS EN CASO DE INCENDIO OCASIONADO POR GRASA, SIGA ESTAS INDICACIONES:

- SOFOQUE LAS LLAMAS con una tapa que ajuste correctamente, una placa para galletas u otra bandeja de metal, luego, apague el electrodoméstico. ASEGÚRESE DE PREVENIR LAS QUEMADURAS. Si las llamas no se apagan de inmediato, EVACUE EL ÁREA Y LLAME AL DEPARTAMENTO DE BOMBEROS.
- NUNCA LEVANTE UNA OLLA EN LLAMAS. Puede quemarse.
- NO USE AGUA, ni repasadores o toallas húmedos. Puede ocasionar una violenta explosión por vapor.
- Use un extinguidor sólo si:
 - Sabe que tiene un extinguidor CLASE ABC y ya sabe cómo usarlo.
 - El incendio es pequeño y se limita al área donde se originó.
 - Alguien llamó al departamento de bomberos.
 - Puede combatir el incendio de espaldas a una salida.

Si es posible, no ponga el sistema de ventilación en funcionamiento si hay un incendio en la placa. Pero no atraviese el fuego con la mano para apagarla.

Seguridad al cocinar

ADVERTENCIA

Utilice este electrodoméstico únicamente para el fin para el cual fue diseñado, según se describe en este manual. NUNCA utilice este electrodoméstico como estufa para calentar o calefaccionar la habitación. Esto puede hacer que el electrodoméstico se caliente en exceso. Nunca utilice el electrodoméstico para almacenar objetos.

Al utilizar el temporizador, siempre supervise la placa y no permita que nada se derrame por hervor ni se queme. Los derrames por hervor pueden provocar humo, y algunos alimentos y aceites pueden prenderse fuego si quedan a altos valores de temperatura.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA

Si el sensor de fritura no está trabajando correctamente, se puede presentar un sobrecalentamiento que produzca humo y puede dañar el sartén.

CUANDO ESTÉ COCINANDO CON EL SENSOR DEFRITURA, OBSERVE LO SIGUIENTE:

- Utilice solamente un sartén del sistema
- Coloque siempre el sartén en el centro de la placa de cocción
- No le ponga tapa al sartén
- Nunca deje la grasa friéndose sin prestarle atención

No utilizar nunca el aparato si se han derramado líquidos o alimentos alrededor del panel de control. Apagar siempre la placa de cocción y secar el panel de control.

Si no se utilizan los controles de manera adecuada pueden provocarse lesiones y daños al aparato.

Si la placa se desconecta sola y no puede ser utilizada durante un tiempo suficiente, se podrá desconectar repentinamente también en el futuro. Para evitarlo, desconectar el interruptor en la caja de fusibles.

Contactar con un técnico autorizado.

Prevención de quemaduras

NO TOQUE LAS UNIDADES DE LAS SUPERFICIES NI LAS ÁREAS CERCANAS A LAS UNIDADES. Las unidades de la superficie pueden estar calientes, aunque su color sea oscuro. Las áreas cercanas a las unidades de la superficie pueden calentarse lo suficiente como para ocasionar quemaduras. Durante el uso y con posterioridad, no toque las unidades de la superficie o áreas cercanas a las unidades, ni deje que su ropa, agarradores ni otros materiales inflamables entren en contacto con estos hasta que haya transcurrido el tiempo suficiente para que se enfríen. Entre estas áreas, se encuentran la placa y las áreas que miran hacia la placa.

No caliente recipientes de alimentos sin abrir. La acumulación de presión puede hacer explotar el recipiente y causar lesiones.

Siempre use agarradores secos. Los agarradores húmedos o mojados sobre las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por vapor. No deje que los agarradores toquen los elementos de calentamiento que estén calientes. No use toallas ni otros paños gruesos.

Siempre encienda la campana al cocinar a un valor de calor alto o al flambear alimentos (p. ej., Crepas Suzette, cerezas Jubilee, carne flambeada con granos de pimienta).

Use valores de calor altos en la placa sólo cuando sea necesario. Para evitar burbujas y salpicaduras, caliente el aceite despacio, a un valor bajo-mediano, como máximo. El aceite caliente puede provocar quemaduras y lesiones de extrema gravedad.

Nunca mueva un recipiente con aceite caliente, especialmente una freidora. Espere hasta que se haya enfriado.

Sujétese todas las prendas, etc. antes de comenzar. Sujétese el cabello largo de manera que no quede suelto, y no use prendas holgadas o sueltas, como corbatas, bufandas, joyas o mangas amplias.

ADVERTENCIA

PELIGRO DE QUEMADURAS

Los objetos metálicos se calientan muy rápido en la placa de cocción. No deje nunca objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas encima de la placa de cocción.

ADVERTENCIA

RIESGO DE QUEMADURAS

Es posible que la función de apagado de la detección de sartén no apague la zona de cocción si hay comida derramada u objetos sobre ella.

Si la pantalla no funciona cuando uno de las áreas de cocción se está calentando, desconectar el breaker del circuito o el fusible del panel eléctrico. Contactar con un profesional autorizado.

Seguridad de los niños

Cuando los niños tienen la edad adecuada para utilizar el electrodoméstico, es responsabilidad de los padres o tutores legales asegurarse de que reciban las instrucciones sobre prácticas seguras por parte de personas calificadas.

No deje que nadie se suba, pare, incline, siente o cuelgue de cualquier parte de un electrodoméstico, especialmente una puerta, cajón calentador o cajón para almacenamiento. Esto puede dañar el electrodoméstico, y la unidad puede caerse y, posiblemente, causar lesiones graves.

No permita que niños utilicen este electrodoméstico, a menos que sean supervisados de cerca por un adulto. Los niños y las mascotas no deben quedar solos o sin vigilancia en el área donde se utilice el electrodoméstico. Nunca se les debe permitir jugar cerca del electrodoméstico, independientemente de que esté en funcionamiento o no.

ATENCION

Los objetos de interés para niños no deben almacenarse en un electrodoméstico, en gabinetes sobre un electrodoméstico ni en la placa antisalpicaduras. Si los niños se suben a un electrodoméstico para alcanzar estos objetos, podrían sufrir lesiones graves.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Seguridad en la limpieza

No limpie el electrodoméstico cuando aún esté caliente. Algunos limpiadores producen emanaciones tóxicas cuando se aplican en una superficie caliente. Las esponjas y los paños mojados pueden ocasionar quemaduras por vapor.

No use limpiadores a vapor para limpiar el aparato.

Seguridad en los utensilios de cocina

Sostenga el mango de la olla cuando revuelva o dé vuelta los alimentos. Esto ayuda a evitar salpicaduras y a prevenir el movimiento de la olla.

Utilice el tamaño de olla adecuado.

El uso de utensilios de cocina más pequeños deja expuesta al contacto directo una parte del elemento de calentamiento o de la hornilla, y puede ocasionar la ignición de la ropa. Seleccione utensilios de cocina con bases planas y lo suficientemente grandes para que cubran la unidad de calentamiento de la superficie. Este electrodoméstico está equipado con una o más unidades de superficie de diferente tamaño. La proporción correcta del utensilio de cocina con respecto al elemento de calentamiento o la hornilla también aumenta la eficiencia.

Los utensilios de cocina no aprobados para uso con placas de cerámica pueden romperse con los cambios bruscos de temperatura. Utilice únicamente ollas que sean apropiadas para placas cerámicas de inducción. Siempre coloque los mangos de los utensilios hacia adentro, de manera que no se extiendan sobre las áreas de trabajo adyacentes ni sobre el borde de la placa. Esto reduce el riesgo de incendios, derrames y quemaduras.

ADVERTENCIA

PELIGRO DE LESIONES

Cuando esté cocinando en baño María, es posible que la placa y el recipiente de cocción se quiebren debido al calentamiento excesivo. El recipiente de cocción en baño María no debe entrar en contacto directo con la parte inferior de la cacerola llenada con agua. Utilice solo utensilios de cocina resistentes al calor.

ADVERTENCIA

PELIGRO DE LESIONES

Los utensilios de cocina pueden saltar hacia arriba debido a que existe líquido atrapado entre la base de los utensilios de cocina y la zona de cocción. Mantenga siempre la zona de cocción y la base de los utensilios de cocina secas.

Instalación y mantenimiento adecuados

Pídale al instalador que le muestre la ubicación del disyuntor o el fusible. Márquela para recordarla más fácilmente.

Este electrodoméstico debe ser correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico calificado. Conéctelo sólo a una toma de corriente eléctrica correctamente conectada a tierra. Para obtener más información, consulte las Instrucciones de instalación.

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 13,100 pies (4,000 metros) sobre el nivel del mar.

Este electrodoméstico ha sido diseñado para uso doméstico normal únicamente. No está aprobado para uso en exteriores. Consulte la Declaración de Garantía limitada del Producto. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con el fabricante.

No almacene ni utilice productos químicos corrosivos, vapores, materiales inflamables ni productos no alimenticios sobre este electrodoméstico ni cerca de él. Está específicamente diseñado para calentar o cocinar alimentos. El uso de productos químicos corrosivos al calentar o limpiar dañará el electrodoméstico y podría causar lesiones.

No utilice este electrodoméstico si no funciona correctamente o si ha sido dañado. Comuníquese con un centro de servicio técnico autorizado.

No cocine en una placa rota. Las soluciones de limpieza y los derrames pueden crear un riesgo de descarga eléctrica.

No repare ni cambie ninguna parte del electrodoméstico, a menos que se recomiende específicamente en este manual. Remita todas las reparaciones a un centro de servicio técnico autorizado por la fábrica.

Para evitar un peligro de descarga eléctrica, antes de reparar el electrodoméstico, apague la alimentación eléctrica en el panel de servicio y trabaje el panel para impedir que se encienda accidentalmente.

Interferencias electromagnéticas

ADVERTENCIA

Esta placa de inducción genera y utiliza energía con frecuencia industrial, científica y médica (industrial, scientific and medical, ISM) que calienta los utensilios de cocina mediante un campo electromagnético. Ha sido sometida a pruebas y cumple con la Parte 18 de las normas de la Comisión Federal de Comunicaciones (Federal Communications Commission, FCC) para los equipos ISM. Esta placa de inducción cumple con los requisitos de la FCC para minimizar la interferencia con otros dispositivos en instalaciones residenciales. Las placas de inducción pueden causar interferencia con la recepción de la televisión o la radio. Si se produce interferencia, el usuario debe intentar corregir la interferencia de la siguiente manera:

- Cambiando la ubicación de la antena de recepción de radio o televisión.
- Aumentando la distancia entre la placa y el receptor.
- Conectando el receptor en una toma de corriente distinta a la de la placa de inducción.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Es responsabilidad del usuario corregir cualquier interferencia.

ATENCIÓN

Las personas con marcapasos o con un dispositivo médico similar deben tener cuidado cuando se paren cerca de una placa de inducción en funcionamiento. Consulte con su médico o con el fabricante del marcapasos o del dispositivo médico similar para obtener más información sobre sus efectos en combinación con los campos electromagnéticos de una placa de inducción.

Ventilador de refrigeración

La placa está equipada con un ventilador de refrigeración en su parte inferior. Si la placa se encuentra sobre el cajón, no debe haber ningún objeto ni papel en su interior. Estos pueden ser succionados y pueden afectar la refrigeración del electrodoméstico o dañar el ventilador.

Debe haber una distancia mínima de $\frac{3}{4}$ " (20mm) entre el contenido del cajón y la entrada del ventilador.

Advertencia en virtud de la Proposición 65 del estado de California:

ADVERTENCIA

Este producto puede exponerlo a sustancias químicas, incluyendo cloruro de vinilo, que el estado de California sabe que provocan cáncer, defectos congénitos u otro daño reproductivo. Para obtener más información, ir a la página web: www.P65Warnings.ca.gov.

Elementos que pueden dañar el electrodoméstico

AVISO

- **Rayas en las superficies de cerámica:** los utensilios de cocina de base áspera rayan la cerámica.
- **Sal, azúcar y arena:** la sal, el azúcar y la arena rayan la cerámica. Nunca utilice la placa como una superficie de trabajo o para apoyar elementos.
- **Utensilios de cocina sobrecalentados:** evite calentar cacerolas o ollas vacías.
- **Utensilios de cocina calientes:** coloque cacerolas y ollas calientes en el área operativa o en el borde. Esto puede causar daños.
- **Objetos duros y filosos:** si caen objetos duros o filosos en la placa calentadora, esta puede dañarse.
- **Fuentes que se desbordan:** los productos de azúcar y con azúcar pueden dañar la placa calentadora. Elimine estos productos inmediatamente con un raspador de vidrio.
- **Papel de aluminio y plástico:** Las fuentes de papel de aluminio y plástico se derretirán en las placas calentadoras calentadas. La película protectora para estufas no es apta para su placa.
- **Agentes de limpieza no aptos:** puede producirse la decoloración metálica reluciente de la cerámica por el uso de agentes de limpieza no aptos y por la abrasión de los utensilios de cocina.

Protección medioambiental

Dispositivo de ahorro de energía

- Poner una tapa hermética en el recipiente para cocinar. Cocinar con una olla destapada supone un considerable aumento del consumo de energía. Utilizar una tapa de vidrio para facilitar la visibilidad y evitar tener que levantar la tapa.
 - Utilizar un recipiente para cocinar con una base sólida y lisa. Una base curvada en el sartén aumenta el consumo de energía.
 - El diámetro de la base del sartén deberá ajustarse al tamaño del elemento. Nota: el fabricante indica normalmente el diámetro superior del sartén.
- Normalmente es mayor que el diámetro de la base del sartén.
- Elegir un recipiente para cocinar de un tamaño que se ajuste a la cantidad de comida que se va a cocinar. Un sartén grande que solo se utilice a la mitad, consume mucha energía.
 - Utilizar poca cantidad de agua al cocinar. Esto ahorrará energía, y las verduras conservarán un porcentaje mayor de sus vitaminas y minerales.
 - Seleccionar el nivel de potencia más bajo para mantener la cocción. Si el nivel de potencia es demasiado alto, se desperdicia energía.

Cocción por inducción

Ventajas de la cocción por inducción

La cocción por inducción supone un cambio radical en la forma tradicional de calentamiento, el calor se genera directamente en el recipiente. Por este motivo, presenta una serie de ventajas:

- Ahorro de tiempo al cocinar y asar.
- Ahorro de energía.
- Cuidados y limpieza más sencillos. Los alimentos que hayan rebotado no se queman con tanta rapidez.
- Aportación controlada de calor y más seguridad. La placa de cocción genera o interrumpe la aportación de calor inmediatamente después de cada uso. La zona de cocción interrumpe la aportación de calor inmediatamente cuando se retira el recipiente de la zona, aunque esta permanezca conectada.

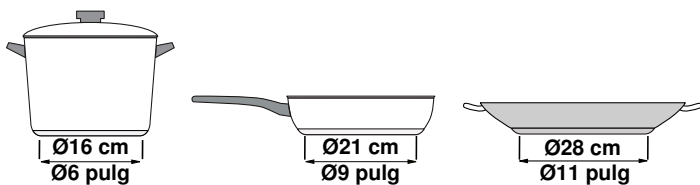
Recipientes para cocinar

Sólo son recipientes adecuados para cocinar por inducción los recipientes ferromagnéticos, por ejemplo:

- de acero esmaltado
- de hierro fundido
- vajilla especial para inducción de acero inoxidable.

Para comprobar si los recipientes son adecuados para inducción consultar el capítulo → *"Prueba de la vajilla"*.

Para obtener buenos resultados de cocción, es recomendable que el área ferromagnética de la base del recipiente se ajuste al tamaño de la zona de cocción. Si el recipiente no se detecta en una zona de cocción, intentarlo de nuevo en una zona de cocción con un diámetro menor.

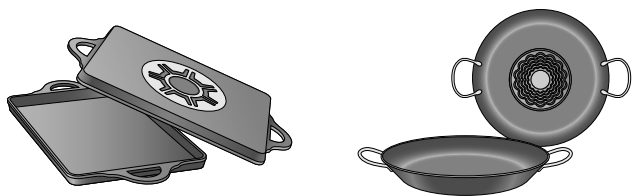


Cuando se utilice la zona de cocción flexible como una única zona de cocción se pueden utilizar recipientes de mayor tamaño indicados especialmente para esta zona. Se puede encontrar más información sobre el tamaño y posicionamiento de los recipientes aquí

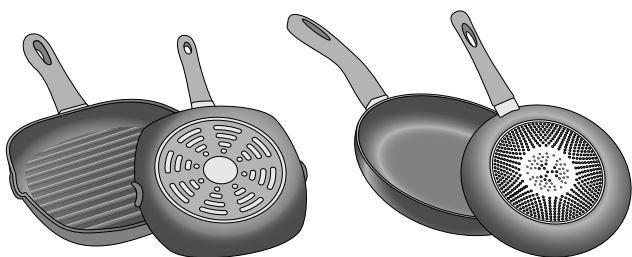


También hay recipientes para inducción cuya base no es ferromagnética en su totalidad:

- si la base del recipiente para cocinar solo es ferromagnética en parte, se calentará únicamente dicha superficie ferromagnética. Esto puede provocar que el calor no se distribuya de forma homogénea. La temperatura que alcance la zona no ferromagnética puede ser demasiado baja para cocinar.



- Si el material de la base del recipiente está compuesto, entre otros, de fragmentos de aluminio, la superficie ferromagnética también se ve reducida. Puede ser que el recipiente no se caliente de forma adecuada o que la placa de cocción ni siquiera lo detecte.



Recipientes no aptos

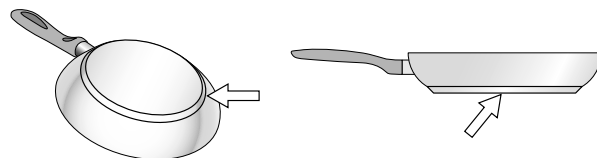
No utilice bajo ningún concepto adaptadores para inducción o recipientes hechos de:

- Acero inoxidable convencional
- Cristal
- Arcilla
- Cobre
- Aluminio

Características de la base del recipiente

Las características de la base de los recipientes pueden influir en la homogeneidad del resultado de la cocción. Recipientes fabricados con materiales que ayudan a difundir el calor, como recipientes "sandwich" de acero inoxidable, reparten el calor uniformemente, ahorrando tiempo y energía.

Se recomienda utilizar recipientes con bases totalmente planas, evitando relieves que impliquen un menor suministro de potencia.



Ausencia de recipiente o tamaño inadecuado

Si no se coloca un recipiente sobre la zona de cocción seleccionada, o este no es del material o del tamaño adecuado, el nivel de cocción que se visualiza en el indicador de la zona de cocción parpadeará. Colocar el recipiente adecuado para que deje de parpadear. Si se tarda más de 90 segundos, la zona de cocción se apaga automáticamente.

Recipientes vacíos o con base fina

No calentar recipientes vacíos ni utilizar recipientes con base fina. La placa de cocción está dotada de un sistema interno de seguridad, pero un recipiente vacío puede calentarse tan rápidamente como para que la función "Automatic deactivation" (Desactivación automática) no tenga tiempo de reaccionar y puede alcanzar una temperatura muy elevada. La base del recipiente podría llegar a derretirse y dañar el cristal de la placa. En este caso, no tocar el recipiente y apagar la zona de cocción. Si después de enfriarse no funciona, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.

Detección de recipiente

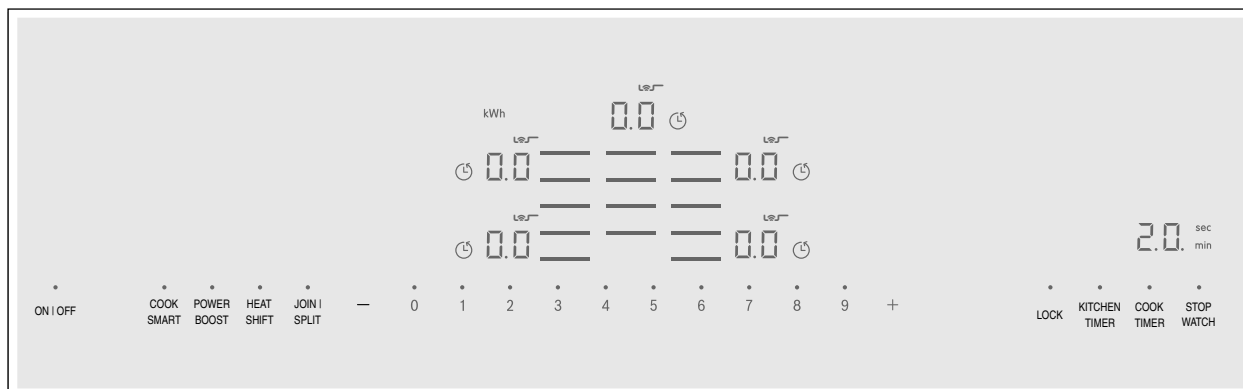
Cada zona de cocción tiene un límite mínimo de detección del recipiente, que depende del diámetro ferromagnético y del material de la base del recipiente. Siempre se debe utilizar la zona de cocción que más se adecue al diámetro de la base del recipiente que se está utilizando.

Para familiarizarse con la unidad

En esta sección, se describen el panel de control, los elementos de calentamiento y las pantallas. Estas instrucciones se aplican a varias placas.

La página 2 contiene una lista de modelos y dimensiones.

Panel de control



Iconos del display	
0.0	Placa de cocción lista
●	Función indicada activa
1.0 - 9.0	Nivel de potencia
H/h	Calor residual
CookSmart®	Función CookSmart®
b.	Función PowerBoost®
Pb.	Función ShortBoost
⌚	Ajustar el tiempo de cocción
0.0. min seg	Valor del temporizador
kWh	Consumo de energía

Teclas táctiles	
ON I OFF	Interruptor principal
≡	Seleccionar una placa independiente
0 - 9	Ajustar el valor del temporizador/nivel de temperatura
+ -	Aumentar/reducir el nivel de potencia o el valor del temporizador
COOK SMART	Función para freír CookSmart® (Cocina inteligente)
POWER BOOST	Función PowerBoost®
HEAT SHIFT	Función HeatShift™ (Cambio de calor)
JOIN I SPLIT	Placa independiente flexible (Unir/Separar)
LOCK	Bloquear/desbloquear el bloqueo del panel de seguro para niños
KITCHEN TIMER	Función del temporizador de cocina

Teclas táctiles	
COOK TIMER	Ajustar el tiempo de cocción
STOP WATCH	Función de cronómetro

Sensores de selección

Cuando se enciende la placa, se iluminan los símbolos de los sensores de selección que están disponibles en ese momento.

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

Notas

- Los símbolos correspondientes a los sensores de selección se iluminan en función de su disponibilidad. Los indicadores de las zonas de cocción o funciones seleccionadas se iluminan con mayor intensidad.
- Mantener el panel de mando siempre limpio y seco. La humedad puede afectar al funcionamiento.

Los elementos

Elemento	Encendido y apagado
 Elemento individual	Utilizar siempre el recipiente con el tamaño adecuado.
 Elemento individual de tamaño medio	Utilizar siempre el recipiente con el tamaño adecuado.
 Placa independiente flexible	Consultar la sección

Utilizar únicamente recipientes para cocinar adecuados para cocción por inducción; consultar la sección sobre recipientes para cocinar adecuados.

Indicador de calor residual

La placa de cocción cuenta con un indicador de calor residual para cada zona de cocción que señala que dicha zona aún está caliente. Evitar tocar la zona de cocción mientras el indicador de calor residual esté iluminado o inmediatamente después de que se apague. En función de la intensidad del calor residual se mostrará lo siguiente:

- Display **H**: temperatura elevada
- Display **h**: temperatura baja

Al retirar el recipiente para cocinar de la zona de cocción durante el proceso de cocción el indicador de calor residual y el nivel de potencia seleccionado parpadean de modo alterno.

Cuando se apaga la zona de cocción, el indicador de calor residual se ilumina. Aunque la placa de cocción esté apagada, el indicador de calor residual se mantendrá iluminado mientras la zona de cocción esté caliente.

Operación

Interruptor de alimentación eléctrica principal

Use el interruptor principal para encender el circuito electrónico del panel de control. Ahora la placa está lista para su uso.

Encender la placa de cocción

Tocar la tecla táctil de **ON I OFF**. Sonará una señal acústica. El indicador ubicado encima de la tecla táctil **ON I OFF** y los símbolos de la placa independiente y de las funciones disponibles en ese momento se iluminan.  se enciende al lado de las placas independientes. La placa de cocción está lista para ser utilizada.

Apagar la placa de cocción.

Tocar la tecla táctil de **ON I OFF** hasta que los indicadores se apaguen. La placa de cocción se apaga. El indicador de calor residual permanece encendido hasta que los elementos se hayan enfriado lo suficiente.

Notas

- La placa se apaga automáticamente cuando todos los elementos hayan estado apagados durante más de 20 segundos.
El indicador de calor residual se mantiene encendido hasta que los elementos se hayan enfriado lo suficiente. **H/h** se muestra al lado del símbolo del elemento correspondiente.
- Los ajustes seleccionados permanecen memorizados durante los primeros 4 segundos después de apagar la placa. Si se vuelve a encender la placa de cocción en este periodo de tiempo se aplican los ajustes anteriores.

Para encender la placa

En este capítulo, aprenderá cómo ajustar los elementos de calentamiento. La tabla contiene los valores de calor para diversos alimentos.

Programar el elemento

Seleccione el nivel de calor deseado utilizando las teclas numéricas 1 a 9.

Nivel de calor 1 = potencia mínima

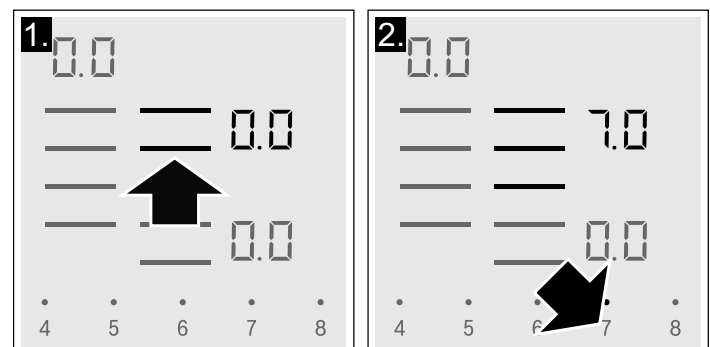
Nivel de calor 9 = potencia máxima

Cada valor de calor tiene un nivel intermedio. Este nivel se indica por **.5** y se programa utilizando **+** y **-**.

Seleccionar el nivel de temperatura

La placa de cocción debe estar encendida.

1. Seleccionar el elemento deseado, tocando el símbolo  del elemento deseado. En el display de la placa independiente, se ilumina **0.0** de forma más brillante.
2. Después seleccionar el nivel de potencia en el área de ajustes.



3. El nivel de potencia se ha configurado.

Modificar el nivel de potencia

Seleccionar la placa independiente y ajustar el nivel de potencia deseado en el panel de control.

Apagar la zona de cocción

Seleccionar la zona de cocción y ajustar el nivel de potencia a 0. La zona de cocción se apaga y se muestra el indicador de calor residual.

Notas

- Cuando no hay ningún recipiente sobre la zona de cocción de inducción, el indicador de la posición de cocción parpadea. Al cabo de un tiempo, la zona de cocción se apaga.
- Si antes de encender la placa ya hay un recipiente sobre la zona de cocción, la placa tardará máximo 20 segundos en reconocerlo una vez pulsado el interruptor principal y se seleccionará la zona de cocción pertinente de forma automática. Ajuste la posición de cocción en los 20 segundos a continuación. Si no, la zona de cocción se apagará de nuevo.

Aunque haya varias ollas o sartenes sobre la placa de cocción al encenderla, solo se reconoce un solo recipiente.

Tabla de valores

La siguiente tabla proporciona algunos ejemplos. Los tiempos de cocción pueden variar según el tipo, el peso y la calidad de los alimentos. Por lo tanto, es posible que se produzcan desviaciones.

	Niveles de potencia
Derretimiento	
Chocolate	1.5 - 2.0
Mantequilla	1.0 - 2.0
Calentado	
Verduras congeladas: p. ej., espinaca	2.5 - 3.5
Caldo	7.0 - 8.0
Sopa espesa	1.5 - 2.5
Leche**	1.0 - 2.0
Hervor	
Salsa delicada: p. ej., salsa Béchamel	4.0 - 5.0
Salsa para spaghetti	2.0 - 3.0
Estofado	4.0 - 5.0
Pescado**	4.0 - 5.0
Cocción	
Arroz (con doble cantidad de agua)	2.0 - 3.0
Papas hervidas con piel (con 1 a 2 tazas de agua)	4.0 - 5.0
Papas hervidas (con 1 a 2 tazas de agua)	4.0 - 5.0
Verduras frescas (con 1 a 2 tazas de agua)	2.0 - 3.5
Verduras congeladas (con 1 a 2 tazas de agua)	3.5 - 4.5

Recomendaciones de cocción

- Ajustar el calor a 8 o 9 para precalentar; para platos delicados como leche, pudín, arroz con leche o cereales, calentar con el ajuste 8 - 8.5.
- Al cocinar con la tapa puesta, bajar el ajuste del calor tan pronto como se escape el vapor entre la tapa y el recipiente. Para obtener buenos resultados de cocción, el vapor no debe escaparse.
- Al terminar la cocción, dejar la tapa puesta en el recipiente hasta que se sirva la comida.
- Para cocinar con la olla express, tener en cuenta las instrucciones del fabricante.
- No cocinar los alimentos durante demasiado tiempo; de lo contrario, se perderán más nutrientes de lo necesario. El temporizador de la cocina puede utilizarse para ajustar el tiempo de cocción óptimo.
- Para obtener un resultado de la cocción más saludable, se debe evitar que el aceite llegue a humear.
- Para dorar los alimentos, freír porciones sucesivamente.
- Los recipientes para cocinar pueden alcanzar altas temperaturas mientras se cocinan los alimentos. Se recomienda utilizar guantes de cocina.
- En la sección → "Protección medioambiental", se puede encontrar recomendaciones para cocinar con eficiencia energética.

Nota: Durante la cocción, los estofados o los platos líquidos, como sopas, salsas o bebidas, pueden calentarse muy rápidamente de manera inadvertida y derramarse o salpicar. Por este motivo, se recomienda que revuelva en forma continua, a fin de que los alimentos se calienten a un nivel de potencia apto.

	Niveles de potencia
Pastas (2 a 4 cuartos de agua)*	6.0 - 7.0
Pudín**	1.0 - 2.0
Cereales	2.0 - 3.0
Frituras	
Chuleta de cerdo	5.5 - 6.5
Pechuga de pollo	5.0 - 6.0
Tocino	6.0 - 7.0
Huevos	5.0 - 6.0
Pescado	5.0 - 6.0
Pancakes	6.0 - 7.0
Alimentos fritos con abundante aceite** (en 1 a 2 cuartos de aceite)	
Alimentos congelados: p. ej., nuggets de pollo (0.5 lb por porción)	8.0 - 9.0
Otros: p. ej., donas (0.5 lb por porción)	4.5 - 5.5

* Cocción continua sin tapa

** sin tapa

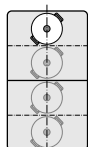
Placa independiente Liberty™

Permite combinar los elementos en una gran placa independiente según se necesite o utilizar dos elementos que sean independientes uno de otro. La placa independiente Liberty™ consta de 4 inductores que se controlan independientemente uno de otro. Cuando se utiliza Liberty™ solo se activa el área que esté cubierta por un recipiente para cocinar.

Recomendaciones de posición de los recipientes

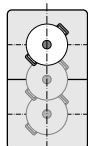
Colocar el recipiente en el centro. De esta forma se garantizan una detección del recipiente y una distribución del calor óptimas.

Zona de cocción flexible: como una única zona de cocción



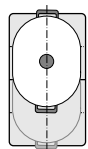
Diámetro máximo del recipiente de 5 1/8 pulg (13 cm)

Colocar el recipiente en una de las 4 posiciones que se muestran en la figura.



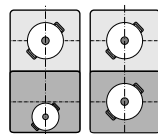
Diámetro superior a 5 1/8 pulg (13 cm)

Colocar el recipiente en una de las 3 posiciones que se muestran en la figura.



Si el recipiente ocupa más de una zona de cocción, colocarlo bien en el borde superior bien en el borde inferior de la zona de cocción flexible.

Zona de cocción flexible: dos zonas de cocción independientes



Las zonas de cocción delantera y trasera, con dos inductores cada una, se pueden utilizar de forma independiente. La posición de cocción se ajusta individualmente para cada zona de cocción. Utilizar un solo recipiente para cada zona de cocción.

Como dos zonas de cocción independientes

La zona de cocción flexible se utiliza como dos zonas de cocción independientes.

Encender

Ver la sección en → "Para encender la placa"

Como una única zona de cocción

Utilizar la zona de cocción en su totalidad uniendo ambas zonas.

Unir los dos elementos

La placa de cocción debe estar encendida.

1. Colocar encima el recipiente para cocinar. Seleccionar uno de los dos elementos asignados a la placa independiente flexible y ajustar el nivel de potencia.
2. Tocar la tecla táctil **JOIN I SPLIT**. El display se ilumina. El ajuste de temperatura aparece en el display del elemento inferior.

La placa de cocción flexible está activada.

Modificar el nivel de potencia

Seleccionar uno de los elementos en la zona de cocción flexible y modificar el nivel de potencia con las teclas numéricas.

Agregar otro recipiente para cocinar

Colocar el nuevo recipiente para cocinar en la placa de cocción, seleccionar uno de los dos elementos de la placa independiente flexible y tocar la tecla táctil **JOIN I SPLIT** dos veces. El nuevo recipiente será detectado y

se mantendrá el nivel de potencia seleccionado anteriormente.

Nota: Si el recipiente se mueve hacia el elemento que se está utilizando o se levanta, el elemento comienza una búsqueda automática y el ajuste de temperatura seleccionado anteriormente se mantiene.

Separar los dos elementos

Seleccionar uno de los dos elementos de la placa independiente flexible y tocar la tecla táctil **JOIN I SPLIT**.

Se desactiva la placa independiente flexible. Los dos elementos funcionarán entonces de forma independiente.

Notas

- Si el elemento se apaga o se vuelve a encender más tarde, la placa independiente se restablece a la función como dos elementos independientes.
- Para modificar los ajustes de configuración de la placa independiente flexible, ver la sección en → "Valores básicos"

Opciones de ajuste de hora

La placa de cocción dispone de tres funciones para programar el tiempo:

- Programación del tiempo de cocción
- Reloj avisador
- Función de cronómetro

Programación del tiempo de cocción

La zona de cocción se apaga automáticamente una vez transcurrido el tiempo programado.

Procedimientos de ajuste:

1. Seleccionar el elemento y el nivel de potencia deseados.
2. Tocar la tecla táctil **COOK TIMER**. El símbolo  y el indicador se iluminan en el display del temporizador.  se enciende en el display del elemento.



3. En el término de los 10 segundos siguientes, programar el tiempo de cocción requerido con las teclas numéricas.



4. Tocar la tecla táctil **COOK TIMER** para confirmar los ajustes deseados.

El tiempo de cocción empieza a transcurrir.

Notas

- Este mismo tiempo de cocción se puede ajustar de forma automática para todos los elementos. El tiempo de ajuste para cada uno de los elementos empieza a descontarse de forma independiente. Se puede encontrar información sobre la programación automática del tiempo de cocción en la sección sobre «Tiempo de cocción».
- Si se selecciona la placa independiente flexible como elemento único, el tiempo ajustado para toda la placa independiente será la misma.
- Si se selecciona la función HeatShift™ para la placa independiente combinada, el tiempo ajustado para los tres elementos será el mismo.

Cambiar o eliminar el tiempo

Seleccionar el elemento y después tocar la tecla táctil **COOK TIMER**.

Cambiar el tiempo de cocción con las teclas numéricas o ajustar  para eliminar el tiempo de cocción programado.

Tocar la tecla táctil **COOK TIMER** para confirmar los ajustes deseados.

Cuando haya transcurrido el tiempo

El elemento se apaga, el display  parpadea y el elemento cambia al nivel de potencia . Sonará una señal acústica.

 y el indicador del temporizador de cocción parpadea en el display del temporizador.

Al tocar la tecla táctil **COOK TIMER**, los indicadores se apagan y la señal acústica se detiene.

Notas

- Para programar un tiempo de cocción inferior a 10 minutos, pulsar siempre **0** antes de seleccionar el valor deseado.
- Si se ha programado un tiempo de cocción para varias zonas, en la indicación visual de la función programación del tiempo se muestra siempre el tiempo de la zona de cocción seleccionada.
- Para consultar el tiempo de cocción restante de una zona de cocción, seleccionar la zona.
- Se puede ajustar un tiempo de cocción de hasta **99** minutos.

Temporizador de cocina

El temporizador puede programarse por períodos de hasta 99 minutos. Es independiente de los otros valores. También puede utilizar el temporizador de cocina cuando la placa esté apagada o bloqueada. Esta función no apaga automáticamente un elemento.

Procedimientos de ajuste:

1. Tocar la tecla táctil **KITCHEN TIMER**. El símbolo  y el indicador del temporizador de cocina se iluminan en el display del temporizador.
2. Seleccionar el tiempo deseado en el panel de control y tocar la tecla táctil **KITCHEN TIMER** para confirmar. Después de unos segundos, el tiempo empieza a transcurrir.

Cambiar o eliminar el tiempo

Tocar la tecla táctil **KITCHEN TIMER**. Cambiar el tiempo programado con las teclas numéricas o ajustar  para eliminar el tiempo programado. Pulse la tecla táctil **KITCHEN TIMER** para confirmar los ajustes deseados.

Cuando haya transcurrido el tiempo

Sonará una señal acústica cuando haya transcurrido el tiempo.  y el indicador parpadea en el display del temporizador. Los indicadores se apagan después de tocar la tecla táctil **KITCHEN TIMER**.

Función de crónometro

La función de crónometro muestra el tiempo que ha transcurrido desde la activación. Esta funciona de forma independiente al resto de elementos de los otros ajustes. Esta función no apaga automáticamente un elemento.

Activar

Tocar la tecla táctil de **STOP WATCH**. El símbolo  y el indicador DETENER CRONÓMETRO se iluminan en el display del temporizador. El tiempo empieza a transcurrir.

Desactivar

Tocar la tecla táctil **STOP WATCH** apaga la función de crónometro. El display del temporizador permanece encendido. Si se vuelve a tocar la tecla táctil **STOP WATCH** los displays se apagan. La función está desactivada.

CookSmart®

Cuando se usa CookSmart® para operar el elemento de calentamiento, un sensor controla la temperatura del sartén.

Ventajas a la hora de freír

- El elemento de cocción solo se calienta cuando es necesario. Esto ahorra energía.
- El aceite y la grasa no se sobrecalientan.

⚠ ATENCION

- No dejar nunca aceite o grasa al fuego y sin atender.
- Colocar el sartén en el centro del elemento. Asegurarse de que el diámetro de la base del sartén es el apropiado.
- No cubrir el sartén con una tapa. La regulación automática no funciona. Se puede usar una tapa antisalpicaduras sin que ello afecte a la regulación automática.
- Utilizar aceite o grasa solo si son adecuados para freír. Cuando se use mantequilla, margarina, aceite virgen de oliva o manteca de cerdo, seleccionar el nivel de freimiento 1 o 2.
- CookSmart® no es apto para hervir.

Sartenes adecuados para CookSmart®

Como accesorio opcional está disponible un sartén adecuado para usar con CookSmart®. Se puede adquirir nuestro sistema de sartenes en tiendas especializadas o a través de nuestro servicio de atención al cliente. Indicar siempre el código de referencia correspondiente.

CHEFSPAN08 (ø 10"/22 cm) para elementos de 8" y 9"

El sartén tiene un recubrimiento antiadherente, lo que significa que se necesita muy poca cantidad de aceite para freír.

⚠ ATENCION

- La función CookSmart® se ajustó especialmente para este tipo de sartén.
 - Otros sartenes podrían sufrir un sobrecalentamiento. La temperatura puede ajustarse, incrementarse o reducirse. Intentar primero el ajuste a temperatura baja y después cambiarlo según sea necesario.
 - Asegurarse de que el diámetro de la base del sartén corresponda con el tamaño del calefactor. Colocar el sartén en el centro del calefactor.
 - Si se utiliza un tipo de sartén diferente, intentar primero en el nivel de fritura más bajo y ajustarlo según sea necesario. Los sartenes podrían sufrir un sobrecalentamiento.
-

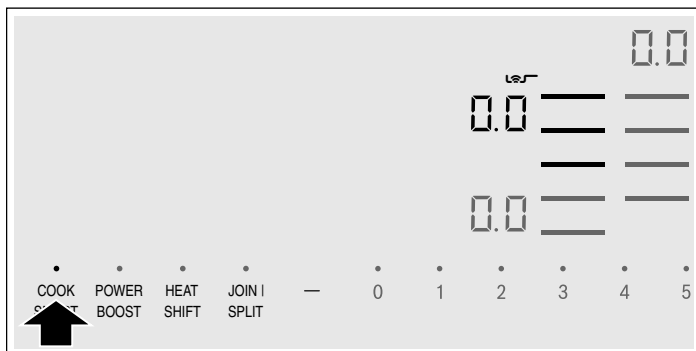
Niveles de freído

Ajuste	Temperatura	Adecuado para
1	Muy baja	Por ejemplo: preparar y diluir salsas, vaporizar verduras y freír alimentos con aceite de oliva virgen extra, mantequilla o margarina.
2	Baja	Freír alimentos con aceite de oliva virgen extra, mantequilla o margarina, p. ej., tortillas, tostada francesa, croquetas de patata.
3	Media - baja	Freír pescado, hot cakes y alimentos gruesos como hamburguesas o chuletas de cerdo.
4	Media - alta	Freír carne molida, verduras o filetes delgados de carne, p. ej., chuletas de ternera.
5	Alta	Freír alimentos a temperaturas elevadas, p. ej., bisteces en su punto o papas hervidas fritas.

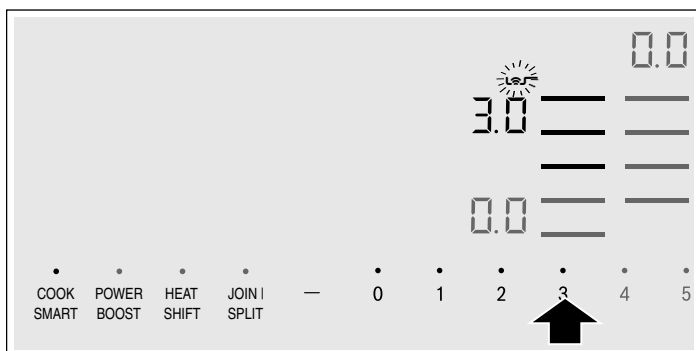
Programación de la función CookSmart®

Seleccione el nivel de fritura adecuado del cuadro.
Coloque el set de sartenes en el centro del elemento. La placa debe estar encendida.

1. Seleccione el elemento deseado. Tocar la tecla táctil **COOK SMART**.  se enciende en el display del elemento.



2. En el término de los 10 siguientes segundos seleccionar el nivel de fritura deseado con las teclas numéricas.



CookSmart® está activado.

El símbolo de temperatura  sigue parpadeando hasta alcanzar la temperatura de fritura. Luego, se escucha un sonido beep. El símbolo de temperatura desaparece.

3. Cuando se ha alcanzado la temperatura de fritura, añadir el aceite para freír al sartén y después los ingredientes.

Nota: Dar vuelta la comida como siempre para evitar que se queme.

Apagar CookSmart®

Seleccionar el elemento de calentamiento y pulsar **COOK SMART**.

Tabla para freír CookSmart®

Las siguientes listas de la tabla, con el nivel de fritura ideal para cada alimento. El tiempo de fritura dependerá del tipo de comida, su peso y la calidad del producto.

Los niveles de fritura proporcionados están diseñados para el set de sartenes. Los niveles de fritura podrán variar cuando se utilicen otros sartenes.

		Nivel de fritura	Tiempo total de fritura desde la señal en min.
Carne	Milanesa, sencilla o empanizada	4	6 - 10
	Filete	4	6 - 10
	Chuletas*	3	10 - 15
	Cordon bleu, bistec vienés	4	10 - 15
	Filetes, blue (1¼" / 3 cm de grosor)	5	6 - 8
	Filetes termino medio o tres cuartos (1¼" / 3 cm de grosor)	4	8 - 12
	Pechuga de pollo (¾" / 2 cm de grosor)*	3	10 - 20
	Freír salchichas crudas o precocidas*	3	8 - 20
	Hamburguesas, albóndigas o croquetas frías*	3	6 - 30
	Tiras de carne, gyros	4	7-12
	Carne picada	4	6 - 10
	Tocino	2	5-8
Pescado	Freír pescado, entero	3	10 - 20
	Filete de pescado sencillo o empanizado	4	10 - 20
	Gambas, langostinos	4	4 - 8
Platos a base de huevo	Tortitas**	5	1.5 - 2.5
	Tortillas**	2	3 - 6
	Huevos fritos	2 - 4	2 - 6
	Huevos revueltos	2	4 - 9
	Tostadas a la francesa**	3	4 - 8
	Tortita deshecha	3	10 - 15
Papas	Freír papas cocidas con su piel	5	6 - 12
	Freír papas hecha de papa cruda	4	15 - 25
	Tortitas de papas**	5	2,5 - 3,5
	Tortitas de papa	2	50 - 55
	Papas glaseadas	3	10 - 15
Verduras	Ajo/cebollas	2	2 - 10
	Calabacitas, berenjenas	3	4 - 12
	Pimientos, espárragos verdes	3	4 - 12
	Hongos	4	10 - 15
	Verduras salteadas en aceite	1	10 - 20
	Verduras glaseadas	3	6 - 10
	Aros de cebolla	3	5 - 10

* Dar la vuelta varias veces.

** Tiempo indicado por porción. Freír de forma individual.

		Nivel de fritura	Tiempo total de fritura desde la señal en min.
Congelados productos	Milanesa	4	15 - 20
	Cordon bleu*	4	10 - 30
	Pechuga de pollo*	4	10 - 30
	Nuggets de pollo	4	10 - 15
	Gyros, kebab	4	10 - 15
	Filete de pescado, sencillo o empanizado	3	10 - 20
	Barritas de pescado	4	8 - 12
	Freír papas fritas	5	4 - 6
	Salteados	3	6 - 10
	Rollitos de primavera	4	10 - 30
	Camembert	3	10 - 15
Salsas	Salsa de tomate con verduras	1	25 - 35
	Salsa bechamel	1	10 - 20
	Salsa de queso	1	10 - 20
	Rebajar salsas	1	25 - 35
	Salsas dulces	1	15 - 25
Varios	Camembert frito	3	7 - 10
	Croutones fritos	3	6 - 10
	Comida precocinada deshidratada	1	5 - 10
	Tostar almendras, nueces, piñones	4	3 - 15

* Dar la vuelta varias veces.

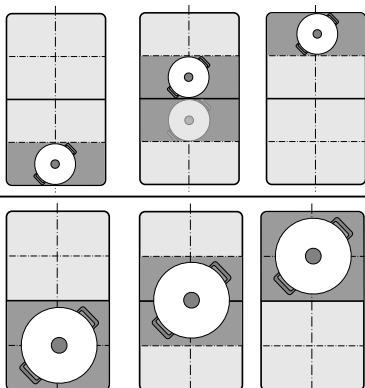
** Tiempo indicado por porción. Freír de forma individual.

Función HeatShift™

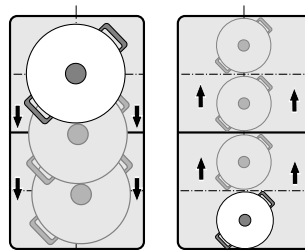
La función activa toda la zona de cocción flexible, que está dividida en tres niveles de cocción y que cuenta con niveles de potencia predefinidos.

Utilizar solo un recipiente para cocinar. El tamaño del nivel de cocción depende del recipiente utilizado y de si esta colocado correctamente.

Áreas de cocción



Con esta función se puede colocar un recipiente sobre otra área de cocción durante el proceso de cocción:



Niveles de potencia predefinidos:

Área frontal = nivel de potencia **9**

Área central = nivel de potencia **5**

Área trasera = nivel de potencia **1.5**

Los niveles de potencia predefinidos pueden modificarse independientemente uno de otro. En la sección

→ "Valores básicos", se puede encontrar información sobre cómo modificarlos.

Notas

- Si se detecta más de un recipiente para cocinar en la zona de cocción flexible, la función se desactiva.
- Si el recipiente para cocinar se mueve dentro de la zona de cocción flexible o se levanta, la placa comienza automáticamente a buscar y el nivel de potencia del área en la que se detectó el recipiente queda ajustado.
- En la sección de la función , se puede encontrar información sobre el tipo y colocación de los recipientes para cocinar.

Activar

1. Seleccionar uno de los dos elementos de la placa independiente flexible.
2. Tocar la tecla táctil **HEAT SHIFT**. El indicador situado encima de la tecla táctil **HEAT SHIFT** se ilumina. La placa independiente flexible se activa como una sola placa independiente.

El nivel de potencia del área en la que está colocado el recipiente para cocinar se ilumina en el display de la placa independiente.

La función se ha activado.

Modificar el nivel de potencia

Los niveles de potencia de cada una de las placas independientes puede modificarse durante el proceso de cocción. Colocar el recipiente para cocinar sobre la zona de cocción y cambiar el nivel de potencia mediante las teclas numéricas.

Notas

- Solo se modifica el nivel de potencia del área en la que se encuentre el recipiente.
- Si se desactiva la función, los niveles de potencia de las tres placas independientes se restablecen a los valores predefinidos.

Desactivar

Tocar la tecla táctil **HEAT SHIFT**. El indicador situado encima de la tecla táctil **HEAT SHIFT** se apaga.

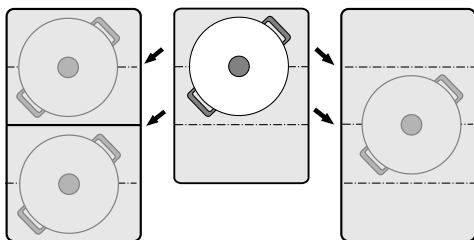
La función está desactivada.

Nota: Si una de las zonas de cocción se ajusta a **9**, la función se desactiva después de unos segundos.

MoveMode™

Esta función se puede usar para transferir los ajustes de calor y el tiempo de cocción programado de un elemento a otro.

Para transferir los ajustes mover el recipiente para cocinar desde el elemento encendido a otro.

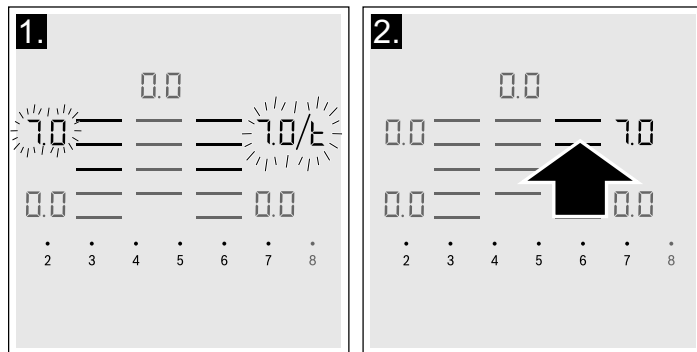


Nota: Se puede encontrar información sobre la colocación de los recipientes para cocinar en la sección en → "Placa independiente Liberty™" en la página 70

Activación

1. Mover el recipiente para cocinar desde el elemento encendido a otro.
El ajuste de calor del elemento original parpadea. Se detecta el recipiente para cocinar y el ajuste de calor seleccionado previamente y el símbolo **h** parpadean en el display del nuevo elemento.

2. Seleccionar el nuevo elemento para confirmar los ajustes.
El ajuste de calor del elemento original está ajustado en **00**.



Los ajustes se han transferido al nuevo elemento.

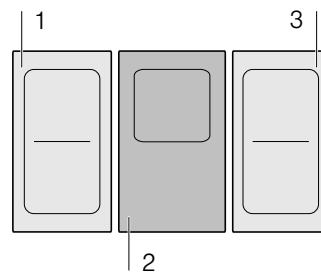
Notas

- Mover el recipiente para cocinar a un elemento que no está encendido, que todavía no se ha pulsado o en el que no se haya colocado otro recipiente.
- La función PowerBoost® o ShortBoost solo se puede mover de izquierda a derecha o de derecha a izquierda si no hay ningún elemento activo.
- Si se coloca un nuevo recipiente para cocinar u otro elemento antes de haber confirmado los ajustes, esta función está lista para ambos elementos para cocinar.
- Si se mueven varios recipientes esta función solo está disponible para el último que se ha movido.

Función PowerBoost® (Intensificar velocidad)

Con la función PowerBoost se pueden calentar grandes cantidades de agua más rápidamente que utilizando el nivel de potencia **9**.

Esta función está disponible en todas las zonas de cocción, siempre que otra zona del mismo grupo no esté en funcionamiento, (ver imagen).



Nota: La función PowerBoost® también se puede activar en la zona Liberty™ cuando se utiliza como una única zona de cocción.

Activar

1. Seleccionar un elemento.
2. Tocar la tecla táctil **POWER BOOST**.
El indicador **b** se enciende.

La función está activada.

Desactivar

1. Seleccionar un elemento.
2. Tocar la tecla táctil **POWER BOOST**.

El display **Pb** se apaga y el elemento cambia de nuevo al ajuste del calor **9**.

La función está desactivada.

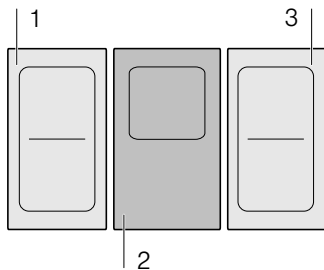
Nota: En determinados casos, la función PowerBoost® puede apagarse automáticamente para proteger los elementos electrónicos del interior de la placa de cocción.

Función ShortBoost

Con la función ShortBoost se puede calentar el recipiente más rápidamente que utilizando el nivel de potencia **9**.

Después de desactivar la función, seleccionar un nivel de cocción lenta adecuado para los alimentos que se van a cocinar.

Esta función está disponible en todas las zonas de cocción, siempre que otra zona del mismo grupo no esté en funcionamiento, (ver imagen).



Nota: La función ShortBoost también puede activarse en la zona Liberty™ si se utiliza como una sola zona de cocción.

Recomendaciones de uso

- Utilizar siempre recipientes para cocinar que no se hayan precalentado.
- Utilizar ollas y sartenes con una base plana. No utilizar recipientes con una base delgada.
- No dejar nunca sin vigilancia recipientes para cocinar vacíos, aceite, mantequilla o manteca de cerdo para calentar.
- No tapar el recipiente para cocinar.
- Colocar el recipiente en el centro del elemento. Asegurarse de que el diámetro de la base del recipiente para cocinar corresponda con el tamaño del elemento.
- En la sección , se puede encontrar información sobre el tipo, tamaño y colocación de los recipientes para cocinar.

Activar

1. Seleccionar un elemento.
2. Tocar la tecla táctil **POWER BOOST** dos veces.

El indicador **Pb** se enciende.

La función está activada.

Desactivar

1. Seleccionar un elemento.
2. Tocar la tecla táctil **POWER BOOST**.

El display **Pb** se apaga y el elemento cambia de nuevo al ajuste del calor **9**.

La función está desactivada.

Nota: En determinadas circunstancias, la función ShortBoost se puede desactivar automáticamente para proteger los componentes electrónicos del interior de la placa.

Bloqueo para niños

Puede usar el bloqueo para niños, a fin de evitar que estos enciendan la placa de manera accidental.

Encendido del bloqueo para niños

La placa debe estar apagada.

Pulse **LOCK** (Bloqueo) durante 4 segundos. Se enciende la indicación visual **●** durante algunos segundos. Ahora, la placa está bloqueada.

Apagar el bloqueo para niños

Pulse el botón **LOCK** durante 4 segundos. Se cancela ahora el bloqueo para niños.

⚠ ATENCION

El bloqueo para niños puede activarse y desactivarse accidentalmente debido a lo siguiente:

- Que se haya derramado agua durante la limpieza.
 - Que se haya derramado comida por exceso.
 - Que se hayan colocado objetos en la tecla **LOCK** (Bloqueo de panel).
-

Bloqueo de panel de seguridad para niños automático

Esta función activa el bloqueo de panel de seguridad para niños automáticamente cuando apaga la placa..

Activar y desactivar

Consulte la sección “Ajustes básicos”.

Protección de limpieza

Limpiar el panel de control mientras la superficie de cocción está encendida, puede cambiar los ajustes. Para evitar esto, la superficie de cocción dispone de una función de protección de limpieza.

Para activar:

Pulsar la tecla **LOCK**. El indicador ● situado encima de la tecla se enciende. El panel de control se bloqueará durante 35 segundos.

Ahora se podrá limpiar la superficie del panel de control, sin correr el riesgo de cambiar los ajustes.

Para desactivar:

Para desactivar la función antes de que se haya terminado todo el tiempo, pulsar la tecla **LOCK**. El indicador ● situado por encima de la tecla se apaga, la función se desactiva.

Valores básicos

El electrodoméstico tiene varios valores básicos. Puede ajustar estos valores según el modo en el que cocina habitualmente.

Display	Función
Seguro para niños/bloqueo de panel automático	
	0 Manual*.
	1 Automático.
c 1	2 Función desactivada.
Señales acústicas	
	0 Las señales de confirmación y error están apagadas.
	1 Solo se enciende la señal de error.
	2 Solo se enciende la señal de confirmación.
c 2	3 Todas las señales acústicas están encendidas.*
Display del consumo de energía	
c 3	0 Apagado.*
	1 Encendido
Ajuste automático del tiempo de cocción	
	00 Apagado.*
c 5	0 1-99 Tiempo hasta apagado automático.
Duración de la señal acústica para la señal del temporizador	
	1 10 segundos.*
	2 30 segundos.
c 6	3 1 minuto.

*Ajustes de fábrica

Notas

- Suena una señal acústica 30 segundos después de la activación. Esto indica que la función está a punto de terminar.
- El bloqueo de la protección de limpieza no bloquea el interruptor principal. La superficie de cocción se podrá apagar en cualquier momento.

Limitación automática de tiempo

Cuando el elemento se utiliza durante un período prolongado y no se modifican los valores, se activa la limitación automática de tiempo.

El elemento deja de calentar. El símbolo **FE** y el indicador de calor residual **H/H** titilan en la pantalla de manera alternada.

Al presionar cualquier símbolo, se apaga el indicador. Se puede volver a restablecer el elemento ahora.

El momento en que se activa la limitación automática de tiempo depende del nivel de calor seleccionado (de 1 a 10 horas).

Display	Función
	Función de gestión de energía. Limita la potencia total de la placa
	0 Apagado.*
	1 1000 W, potencia mínima.
	1. 1500 W
	2 2000 W
	...
c 7	9 Potencia máxima de la placa.
	Cambiar los ajustes de calor predefinidos para la función PowerMove
	-9 Predefinir el ajuste de temperatura para la zona de cocción frontal.
	-5 Predefinir el ajuste de temperatura para la zona de cocción central.
c 11	-1 Predefinir el ajuste de temperatura para la zona de cocción trasera.
c 12	Comprobar el recipiente para cocinar, resultado del proceso de cocción
	0 No adecuado
	1 No perfecto
	2 Adecuado
c 13	Configurar la activación de la zona de cocción flexible.
	0 Como dos elementos independientes.*
	1 Como un único elemento.
	Restablecer ajustes de fábrica
	0 Ajustes individuales.*
c 0	1 Restablecer los ajustes de fábrica.
*Ajustes de fábrica	

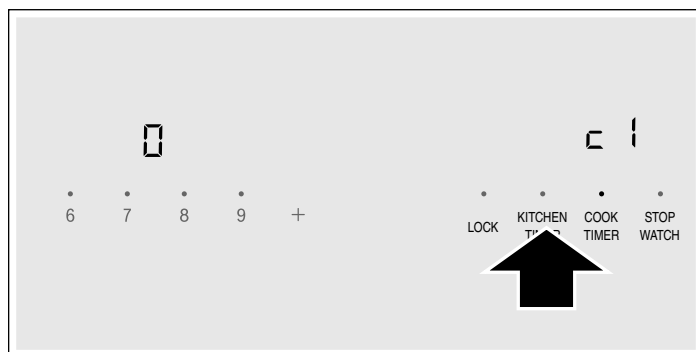
Modificar los ajustes básicos

La placa de cocción debe estar apagada.

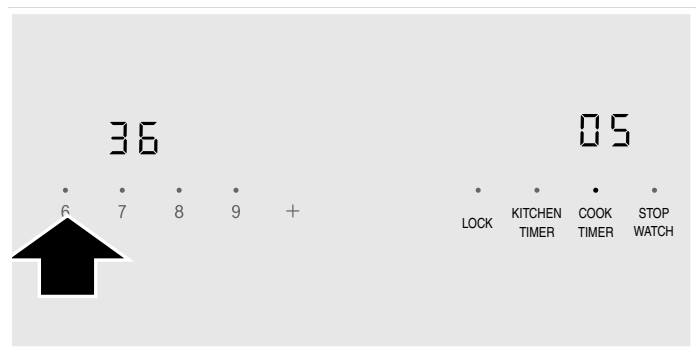
1. Encender la placa con el interruptor principal.
2. En el término de los 10 segundos siguientes, tocar la tecla táctil **KITCHEN TIMER** durante alrededor de 4 segundos.
Los primeros cuatro displays muestran la información del producto. Tocar el área de ajustes para visualizar los displays individuales.

Información del producto	Display
Directorio del servicio técnico de pos-venta (TK)	01
Número FD	FD
Número FD 1	95.
Número FD 2	0.5

3. Al tocar de nuevo la tecla táctil del **KITCHEN TIMER**, cambiará a los ajustes básicos.
c 1 se enciende en el display del temporizador y 0 se enciende en los displays.



4. Tocar la tecla táctil **KITCHEN TIMER** de forma repetida, hasta que el indicador de la función deseada aparezca en pantalla.
5. Ajustar el valor deseado con las teclas numéricas.



6. Volver a tocar la tecla táctil **KITCHEN TIMER** durante, al menos, 4 segundos. Los ajustes se han guardado.

Salir de los valores básicos

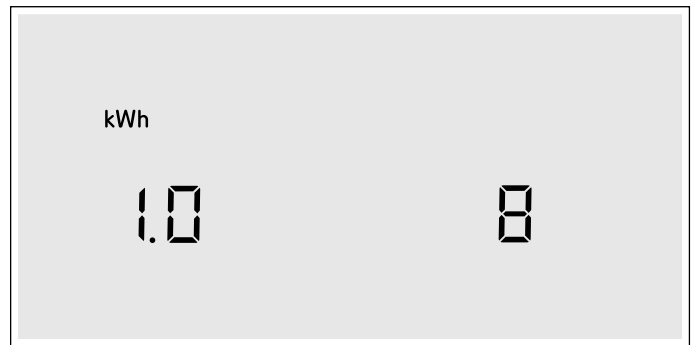
Apague la placa con el interruptor principal.

Indicador de consumo de energía

Con esta función se puede visualizar el consumo total de energía durante el tiempo que ha estado encendida la placa de cocción.

Después de apagar la placa de cocción, el consumo en kwh se visualizará durante 10 segundos.

En la imagen se muestra un ejemplo con un consumo de **1.08** kwh.



En la sección → *"Valores básicos"*, se puede encontrar información sobre cómo encender esta función.

Limpieza y mantenimiento

Limpieza diaria

Nota: Los productos de limpieza recomendados hacen referencia a un tipo de limpiador y no significan que sea obligatorio utilizar una marca específica.

Placa de cocción vitrocerámica

⚠ ATENCION

No aplique ningún producto de limpieza sobre el cristal mientras esté caliente. Utilice únicamente la cuchilla limpiacristales. Los humos que se generarían pueden ser peligrosos para la salud. Además, el producto de limpieza caliente puede agredir y dañar la superficie.

Limpie la superficie cuando se haya enfriado completamente, salvo para la siguiente excepción: limpie el azúcar caramelizado, el sirope de azúcar, las salsas de tomate y la leche inmediatamente utilizando la cuchilla limpiacristales (véase la tabla de cuidados especiales).

Limpie las salpicaduras con una esponja húmeda limpia o papel de cocina. Lave y seque. Si la mancha persiste, utilice vinagre blanco; lave.

Aplique una pequeña cantidad de limpiador para placas de vitrocerámica. Una vez seco, frote la superficie con un paño o papel de cocina limpio.

Molduras laterales de acero inoxidable

Use una fibra cuando haga la limpieza. Para suciedad moderada o abundante, usar un limpiador en polvo tal como BonAmi® o Soft Scrub® (sin cloro).

Limpie usando una esponja húmeda o un trapo, enjuague y seque.

Pautas de limpieza

Utilice únicamente pequeñas cantidades de producto de limpieza; aplíquelo sobre una toallita de papel o un paño limpios. Frote la superficie y luego púlala con una toallita de papel seca.

Para obtener los mejores resultados, utilice limpiadores para placas de vitrocerámica, como por ejemplo BonAmi® o Soft Scrub® (sin lejía), y vinagre blanco.

Evite estos productos de limpieza

- Limpiacristales que contengan amoníaco o lejía de cloro. Estos ingredientes pueden provocar daños o manchas irreparables en la placa de cocción.
- Limpiadores cáusticos. Productos como Easy Off® pueden manchar la superficie de la placa de cocción.
- Limpiadores abrasivos.
- Los estropajos metálicos y los estropajos abrasivos, como por ejemplo Scotch Brite®, pueden provocar arañazos y/o dejar marcas metálicas.
- Los estropajos con detergente integrado, como SOS®, pueden rayar la superficie.
- Los limpiadores en polvo con lejía de cloro pueden provocar manchas irreparables en la placa de cocción.
- Limpiadores inflamables, como el líquido de mecheros o WD-40.

Tablas de limpieza

Tipo de suciedad	Posible solución
Azúcar caramelizado, sirope de azúcar, leche o salsas de tomate. Películas o láminas de plástico fundidas. Este tipo de suciedades DEBEN LIMPIARSE INMEDIATAMENTE. Si no se limpian inmediatamente, podrían provocar daños permanentes en la superficie.	Limpie este tipo de manchas mientras la superficie todavía esté caliente utilizando la cuchilla limpiacristales. Utilice una cuchilla nueva. Extraiga la sartén y apague el aparato. Póngase una manopla y sujete la cuchilla en un ángulo de 30° teniendo cuidado de no rayar o arañar el cristal. Empuje la suciedad hacia fuera del área térmica. Cuando la superficie esté fría, limpie los restos de suciedad y aplique un limpiador para placas de vitrocerámica.
▲ ADVERTENCIA PELIGRO DE LESIONES La cuchilla está muy afilada. Peligro de daños por cortes. Proteger la cuchilla cuando no se esté utilizando. Reemplazar inmediatamente la cuchilla cuando presente desperfectos.	
Restos de comida pegados, rayas oscuras y manchas	Coloque una toallita de papel o una esponja húmedas encima de la mancha durante 30 minutos para ablandarla. Utilice un rascador de plástico y limpiador para placas de vitrocerámica o utilice la cuchilla limpiacristales. Lave y seque.
Salpicaduras grasientas	Limpie la grasa con un paño o una esponja con detergente; Lave completamente y seque. Aplique limpiador para placas de vitrocerámica.

Tipo de suciedad	Posible solución
Marcas de metal: manchas iridiscentes	Es posible que las sartenes con bases de aluminio, cobre o acero inoxidable dejen marcas. Trátelas inmediatamente con limpiador para placas de vitrocerámica cuando la superficie esté fría. Si las marcas no desaparecen, intente utilizar un limpiador abrasivo débil (Bon Ami®, Soft Scrub® sin lejía) y una toallita de papel húmeda. Lave y vuelva a aplicar limpiador para placas de vitrocerámica. Si las marcas metálicas no se limpian antes de volver a calentar la placa, se volverán muy difíciles de quitar.
Manchas profundas de agua: Derrames de líquidos de cocción calientes sobre la superficie	Los minerales de algunas aguas pueden penetrar en la superficie y provocar manchas. Utilice vinagre blanco sin diluir, lave y seque. Vuelva a tratar con limpiador para placas de vitrocerámica. Limpie los derrames y las manchas antes de volver a utilizar la placa de cocción.
Arañazos en la superficie: Los arañazos pequeños son normales y no afectan a la cocción. El uso diario de un limpiador para placas de vitrocerámica puede suavizarlos y volverlos menos visibles.	Aplique limpiador para placas de vitrocerámica antes de utilizar la placa para quitar los granitos y las motas, por ejemplo de sal y otros condimentos. Para reducir los arañazos, utilice sartenes con una base suave, limpia y totalmente seca. Utilice el limpiador para placas de vitrocerámica recomendado de manera diaria. AVISO: Los anillos de diamante rayan la superficie.

Mantenimiento

Este aparato no requiere más mantenimiento que la limpieza diaria. Para obtener los mejores resultados, aplique limpiador para placas de vitrocerámica a diario.

Servicio técnico

Preguntas y respuestas frecuentes (FAQ)

Usar el electrodoméstico

¿Por qué no se enciende la placa de cocción? ¿Por qué se enciende el símbolo del seguro para niños?

El seguro para niños está activado.

En la sección → *"Bloqueo para niños"*, se puede encontrar información sobre esta función

¿Por qué parpadean los displays? ¿Por qué se escucha una señal acústica?

Retirar cualquier resto de líquido o comida del panel de control. Quitar cualquier objeto del panel de control.

En la sección → *"Valores básicos"* se pueden encontrar instrucciones sobre cómo desactivar la señal acústica.

Ruidos

¿Por qué se escuchan ruidos durante la cocción?

Pueden producirse ruidos debido al material de la base del recipiente o al funcionamiento de la placa. Estos ruidos son normales, forman parte de la tecnología de inducción y no indican que se trate de una avería.

Posibles ruidos:

Un zumbido profundo como en un transformador:

se produce al cocinar con un nivel de potencia elevado. Este ruido desaparece o disminuye en cuanto se reduce el nivel de potencia.

Un silbido bajo:

se produce cuando el recipiente se encuentra vacío. Este ruido desaparece en cuanto se introduce agua o alimentos en el recipiente.

Crepitar:

se produce con recipientes que están compuestos de diferentes materiales superpuestos o al utilizar al mismo tiempo recipientes de tamaño y material diferente. La cantidad y la manera de cocinar los alimentos pueden hacer variar la intensidad del ruido.

Unos silbidos elevados:

Se pueden producir cuando se ponen en marcha dos zonas de cocción al mismo tiempo y con el máximo nivel de potencia. Estos silbidos desaparecen o disminuyen tan pronto como se reduce la potencia.

Ruido del ventilador:

La placa de cocción está provista de un ventilador que se activa cuando la temperatura detectada es elevada. El ventilador también puede seguir funcionando después de que se haya apagado la placa de cocción si la temperatura detectada es todavía demasiado elevada.

Recipientes para cocinar

¿Qué tipo de recipientes para cocinar se pueden utilizar en una placa de cocción de inducción?

En la sección se puede encontrar información sobre los tipos de recipientes que se pueden usar con una placa de cocción de inducción.

¿Por qué no se calienta el elemento? ¿Por qué parpadea el ajuste de temperatura?

No se ha encendido el elemento sobre el que está puesto el recipiente para cocinar.

Comprobar que se ha encendido el elemento correcto.

Recipientes para cocinar

El recipiente para cocinar es demasiado pequeño para el elemento encendido o no es adecuado para cocinar con inducción.

Comprobar que el recipiente es adecuado para usar en la placa de cocción de inducción y que está colocado en el elemento que corresponde mejor con su tamaño. En las secciones , → *"Placa independiente Liberty™"* y → *"Función HeatShift™"* se puede encontrar información sobre el tipo, tamaño y colocación de los recipientes para cocinar.

¿Por qué tarda tanto tiempo en calentarse el recipiente? ¿Por qué no se calienta lo suficiente a pesar de tener un ajuste de temperatura alto?

El recipiente para cocinar es demasiado pequeño para el elemento encendido o no es adecuado para cocinar con inducción.

Comprobar que el recipiente es adecuado para usar en la placa de cocción de inducción y que está colocado en el elemento que corresponde mejor con su tamaño. En las secciones , → *"Placa independiente Liberty™"* y → *"Función HeatShift™"* se puede encontrar información sobre el tipo, tamaño y colocación de los recipientes para cocinar.

Limpieza

¿Cómo se limpia la placa?

Con un producto de limpieza especial para vitrocerámica, se obtienen los mejores resultados. No se aconseja el uso de productos de limpieza fuertes o abrasivos, detergente para lavavajillas (concentrado) o estropajos.

En la sección → *"Limpieza y mantenimiento"*, se puede encontrar información sobre la limpieza y el cuidado de la placa

Arreglar fallas en el funcionamiento

Las fallas en el funcionamiento suelen deberse a pequeños problemas. Antes de llamar a Atención al Cliente debería tener en cuenta los siguientes consejos y advertencias.

⚠ ATENCION

Las reparaciones solo deben ser realizadas por un técnico autorizado.

Si su electrodoméstico es reparado en forma incorrecta, esto puede causar un riesgo de lesiones físicas graves o de muerte.

Display	Posible causa	Solución
Ninguno	La fuente de alimentación eléctrica se ha desconectado. El dispositivo no ha sido conectado de acuerdo con el plano de conexión. Error electrónico.	Utilizar otros dispositivos eléctricos para comprobar si se ha producido un cortocircuito en el suministro eléctrico. Asegurarse de que el dispositivo haya sido conectado de acuerdo con el plano de conexión. Si no se puede eliminar el error, informar al Servicio de atención al cliente.
El display parpadea.	El panel de control está húmedo o un objeto lo está cubriendo.	Secar el panel de control o quitar el objeto.
El indicador – parpadea en el display del elemento	Se ha producido un error en los elementos electrónicos.	Para confirmar el error, cubrir el panel de control con la mano.
F2	Los elementos electrónicos se han sobrecalentado y han apagado el elemento correspondiente.	Esperar hasta que los elementos electrónicos se hayan enfriado lo suficiente. Entonces, pulsar cualquier símbolo de la placa.
F4	Los elementos electrónicos se han sobrecalentado y han apagado todos los elementos.	
F5 + ajuste de temperatura y señal acústica	Hay un sartén caliente en la zona del panel de control. Existe el riesgo de que los elementos electrónicos se sobrecalienten.	Quitar el sartén. El mensaje de error desaparecerá poco después. Se puede continuar cocinando.

No colocar sartenes calientes en el panel de control.

Display	Posible causa	Solución
FS y señal acústica	Hay un sartén caliente en la zona del panel de control. Para proteger los elementos electrónicos, el elemento se ha apagado.	Quitar el sartén. Esperar unos segundos. Pulsar cualquier elemento de control. Si el mensaje de error desaparece, se puede continuar cocinando.
F1/F5	El elemento se ha sobrecalentado y se ha apagado para proteger la superficie de trabajo.	Esperar hasta que los elementos electrónicos se hayan enfriado lo suficiente y volver a encender el elemento.
FB	El elemento ha funcionado durante un periodo prolongado de tiempo y sin interrupción.	La función de seguridad de apagado automático se ha activado. Ver la sección «Limitación temporal automática»
E9000 E9010	El voltaje de alimentación es incorrecto; está fuera del rango de funcionamiento normal.	Comunicar con el proveedor de servicios eléctricos.
E9011	La placa no está conectada de forma correcta.	Desconectar la superficie de cocción de la fuente de alimentación eléctrica. Asegurarse de que haya sido conectada de acuerdo con el plano de conexión.
dE	El modo demo está activado	Desconectar la superficie de cocción de la fuente de alimentación eléctrica. Esperar 30 segundos y volver a conectar. Pulsar cualquier elemento de control durante los tres minutos siguientes. El modo demo está desactivado.

No colocar sartenes calientes en el panel de control.

Notas

- Si en el display aparece **E**, mantener pulsado el sensor de la zona de cocción correspondiente para poder leer el código de la avería.
- Si el código de la avería no aparece especificado en la tabla, desconectar la placa de cocción de la red eléctrica, esperar unos 30 segundos y volver a conectarla de nuevo. Si el display muestra de nuevo lo mismo, avisar al Servicio de atención al cliente e indicar el código de avería exacto.

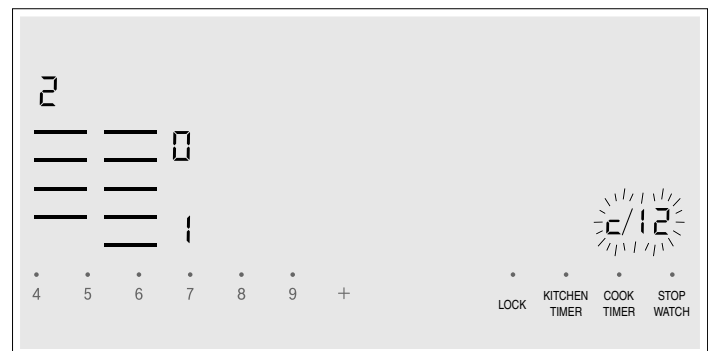
Prueba de la vajilla

Con esta función se puede comprobar la rapidez y calidad del proceso de cocción, en función del recipiente.

El resultado obtenido es una referencia y dependerá de las propiedades del recipiente y la zona de cocción donde se coloque.

- Con el recipiente para cocinar aún frío, llenarlo con aprox. 8 oz. (200 ml) de agua y colocarlo en el centro de la zona de cocción, con el diámetro que más se ajuste a la base del recipiente para cocinar.
- Acceder a los ajustes básicos y seleccionar el ajuste **c/12**.
- Tocar el rango de ajustes. — parpadeará en el display de la zona de cocción.
La función se ha activado.

Después de 10 segundos, el resultado de la calidad y velocidad del proceso de cocción aparecerá en el display de la zona de cocción.



Comprobar el resultado con la siguiente tabla:

Resultado

- | | |
|---|---|
|  | El recipiente no es adecuado para la zona de cocción y no será calentado.* |
|  | El recipiente se calentará más lentamente de lo esperado y el resultado del proceso de cocción no será óptimo.* |
|  | El recipiente se calentará convenientemente y el resultado del proceso de cocción será adecuado. |

* En caso de disponer de una zona de cocción más pequeña volver a comprobar el recipiente en esa zona de cocción.

Para volver a activar la función pulsar la zona de programación.

Notas

- La zona de cocción flexible solo cuenta como un único elemento; no colocar más que un recipiente para cocinar sobre ella.
- Si el diámetro de la zona de cocción utilizada es mucho más pequeño que el diámetro del recipiente para cocinar, solo se calentará la mitad del recipiente para cocinar. Esto puede conllevar que el resultado de la cocción no sea tan bueno como el que se esperaba o ser menos satisfactorio.
- En la sección → "Valores básicos", se puede encontrar información sobre esta función
- En las secciones y → "Placa independiente Liberty™", se puede encontrar información sobre el tipo, tamaño y colocación de los recipientes para cocinar.

Cómo obtener el servicio técnico de la garantía

Para obtener el servicio técnico de la garantía de su Producto, debe comunicarse con el servicio técnico autorizado de THERMADOR® más cercano.

Número E y número FD:

Al llamar al servicio técnico, tener preparado el número de modelo (E) y el número FD del electrodoméstico. Puede encontrar la placa de identificación con estos números en la parte inferior del aparato y en el manual del aparato. Para evitar tener que buscar los datos de su aparato cuando los precise, es aconsejable anotarlos aquí conjuntamente con el número de teléfono del Servicio de atención al cliente.

Nº E.	Nº FD.
Servicio de atención al cliente ☎	

¿Tiene preguntas? Comuníquese con nosotros. Esperamos tener noticias suyas pronto.

1-800-735-4328

www.thermador.com

1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614

DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO

Cobertura de esta garantía y a quiénes se aplica

La garantía limitada otorgada por BSH Home Appliances Corporation ("BSH") en esta Declaración de Garantía Limitada del Producto se aplica únicamente al electrodoméstico THERMADOR® ("Producto") vendido a usted, el primer comprador usuario, siempre que el Producto haya sido comprado:

- Para uso doméstico (no comercial) normal y haya sido utilizado en todo momento únicamente para fines domésticos normales.
- Nuevo en una tienda minorista (que no sea un producto de exhibición, ni un producto vendido "en las condiciones en que se encuentra" ni un modelo devuelto anteriormente) y no esté destinado para reventa ni uso comercial.
- Dentro de los Estados Unidos o Canadá, y permanezca en todo momento dentro del país de compra original.

Las garantías incluidas en el presente se aplican únicamente al primer comprador del Producto y no son transferibles.

Asegúrese de devolver su tarjeta de registro; si bien no es necesario para hacer efectiva la cobertura de la garantía, es la mejor manera para que BSH le notifique en el caso poco probable de que se emita un aviso de seguridad o se retire del mercado un producto.

Duración de la garantía

BSH garantiza que el producto está exento de defectos de materiales y mano de obra por un período de setecientos treinta (730) días desde la fecha de compra. El período mencionado precedentemente empieza a contarse en la fecha de compra y no se interrumpe, demora, amplía ni suspende por ninguna razón.

También se garantiza que este Producto no presenta defectos *estéticos* en el material ni en la mano de obra (como rayas en el acero inoxidable, imperfecciones en la pintura/porcelana, astillas, abolladuras ni ningún otro daño en el acabado del Producto) durante un período de sesenta (60) días desde la fecha de compra o fecha de cierre para una nueva construcción. Se excluyen de esta garantía por defectos *estéticos* las variaciones leves de color que se deban a diferencias inherentes a las piezas pintadas y de porcelana, así como diferencias provocadas por la iluminación de la cocina, la ubicación del producto u otros factores similares. Se excluye específicamente de esta garantía por defectos *estéticos* cualquier electrodoméstico en exposición, de piso, vendido "en el estado en que se encuentra" o de segunda selección.

Reparación/reemplazo como único recurso

Durante el período de esta garantía, BSH o uno de sus proveedores de servicio técnico autorizados reparará su Producto sin cargo para usted (con sujeción a determinadas limitaciones especificadas en el presente) si se prueba que su Producto ha sido fabricado con un defecto en los materiales o en la mano de obra. Si se ha intentado de manera razonable reparar el Producto sin éxito, BSH reemplazará su Producto (es posible que usted tenga disponibles modelos mejorados, a entera discreción de BSH, por un cargo adicional). Todas las piezas y los componentes extraídos serán propiedad de BSH, a su entera discreción. Todas las piezas reemplazadas y/o reparadas se considerarán como la pieza original a los fines de esta garantía, y esta garantía no se extenderá con respecto a dichas piezas. En virtud del presente, la única y exclusiva responsabilidad y obligación de BSH es únicamente reparar el Producto defectuoso de fábrica, a través de un proveedor de servicio técnico autorizado por BSH durante el horario normal de oficina. Por cuestiones de seguridad y daños materiales, BSH recomienda categóricamente que no intente reparar el Producto usted mismo ni use un centro de servicio técnico no autorizado; BSH no tendrá responsabilidad ni obligación alguna por las reparaciones o trabajos realizados por un centro de servicio técnico no autorizado. Si usted prefiere que una persona que no es un proveedor de servicio técnico autorizado trabaje en su Producto, ESTA GARANTÍA SE ANULARÁ AUTOMÁTICAMENTE. Los proveedores de servicio técnico autorizados son aquellas personas o compañías que han sido especialmente capacitadas para manejar los productos de BSH y que tienen, según el criterio de BSH, una reputación superior de servicio al cliente y capacidad técnica (debe tener en cuenta que son entidades independientes y no son agentes, socios, afiliados ni representantes de BSH). Sin perjuicio de lo que antecede, BSH no tendrá responsabilidad ni obligación alguna por el Producto que se encuentre en un área remota (a más de 100 millas de un proveedor de servicio técnico autorizado) o en un lugar, área circundante o entorno que no sea accesible por medios razonables o que sea peligroso, hostil o arriesgado; en cualquier caso, a su solicitud, BSH de todas maneras pagará por la mano de obra y las piezas, y enviará las piezas al proveedor de servicio técnico autorizado más cercano, pero usted seguirá siendo totalmente responsable por el tiempo de viaje y demás cargos especiales de la compañía de servicio técnico, suponiendo que acepte hacer la visita de servicio técnico.

Producto fuera de garantía

BSH no tiene obligación alguna, en virtud de la ley o por otro motivo, de otorgarle ninguna concesión, incluidos reparaciones, prorrates o reemplazo del Producto, con posterioridad al vencimiento de la garantía.

Exclusiones de la garantía

La cobertura de garantía descrita en el presente excluye todos los defectos o daños que no fueron provocados directamente por BSH, incluidos, entre otros, alguno de los siguientes:

- Uso del Producto de maneras distintas del uso normal, habitual y previsto (incluidos, entre otros, cualquier forma de uso comercial, uso o almacenamiento en exteriores de un producto diseñado para interiores, uso del Producto en aeronaves o embarcaciones).
- Conducta indebida, negligencia, uso indebido, abuso, accidentes, descuido, operación inadecuada, omisión de mantener, instalación inadecuada o negligente, adulteración, omisión de seguir las instrucciones de operación, manipulación inadecuada, servicio técnico no autorizado (incluidos "arreglos" o exploración de los mecanismos internos del electrodoméstico realizados por uno mismo) por parte de cualquier persona.
- Ajuste, alteración o modificación de cualquier tipo.
- Incumplimiento de los códigos, reglamentaciones o leyes de electricidad, plomería y/o construcción locales, municipales o de condado, incluida la omisión de instalar el producto cumpliendo estrictamente con los códigos y reglamentaciones locales de construcción y protección contra incendios.
- Desgaste habitual, derrames de alimentos, líquidos, acumulaciones de grasa u otras sustancias que se acumulen sobre, dentro o alrededor del Producto.
- Y cualquier fuerza y factor externo, elemental y/o ambiental, incluidos, entre otros, lluvia, viento, arena, inundaciones, incendios, aludes de lodo, temperaturas bajas extremas, humedad excesiva o exposición prolongada a la humedad, rayos, sobrecargas eléctricas, fallas estructurales alrededor del electrodoméstico y caso fortuito.

En ningún caso, BSH tendrá responsabilidad ni obligación alguna por los daños ocasionados a los bienes circundantes, incluidos los gabinetes, pisos, techos y demás estructuras u objetos que se encuentren alrededor del producto. También se excluyen de esta garantía productos en los cuales los números de serie hayan sido alterados, modificados o eliminados; visitas del servicio técnico para enseñarle a usar el Producto o visitas en las que se determine que no hay ningún problema con el Producto; corrección de los problemas de instalación (usted es el único responsable de cualquier estructura y soporte del Producto, incluidas las instalaciones de electricidad y plomería o demás instalaciones de conexión, de la correcta instalación en bases/pisos y de cualquier alteración, incluidos, entre otros, gabinetes, paredes, pisos, repisas, etc.); y el restablecimiento de disyuntores o fusibles.

EN LA MEDIDA PERMITIDA POR LA LEY, ESTA GARANTÍA ESTABLECE SUS RECURSOS EXCLUSIVOS CON RESPECTO AL PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DE QUE LA RECLAMACIÓN SEA CONTRACTUAL O EXTRA CONTRACTUAL (INCLUIDA LA RESPONSABILIDAD OBJETIVA O LA NEGLIGENCIA), O DE CUALQUIER OTRO MODO. ESTA GARANTÍA REEMPLAZA TODAS LAS DEMÁS

GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS POR LEY, YA SEA DE COMERCIALIZACIÓN O APTITUD PARA UN FIN ESPECÍFICO, O DE CUALQUIER OTRO TIPO, TENDRÁN VIGENCIA ÚNICAMENTE POR EL PERÍODO DE VIGENCIA DE LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA EXPRESA. EN NINGÚN CASO, EL FABRICANTE SERÁ RESPONSABLE POR LOS DAÑOS CONSECUENTES, ESPECIALES, INCIDENTALES, INDIRECTOS, POR "PÉRDIDAS COMERCIALES" Y/O DAÑOS PUNITIVOS, PÉRDIDAS O GASTOS, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, TIEMPO FUERA DEL TRABAJO, HOTELES Y/O COMIDAS EN RESTAURANTES, GASTOS DE REMODELACIÓN QUE SUPEREN LOS DAÑOS DIRECTOS, QUE DEFINITIVAMENTE HAYAN SIDO CAUSADOS DE MANERA EXCLUSIVA POR BSH O DE OTRO MODO. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, Y ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES CON RESPECTO AL PLAZO DE VIGENCIA DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA; POR LO TANTO, ES POSIBLE QUE LAS LIMITACIONES PRECEDENTES NO SE APLIQUEN. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, Y TAMBIÉN PUEDEN CORRESPONDERLE OTROS DERECHOS QUE PUEDEN VARIAR SEGÚN EL ESTADO. Ningún intento de alterar, modificar o enmendar la presente garantía entrará en vigencia, a menos que fuera autorizado por escrito por un ejecutivo de BSH.

Soporte técnico de THERMADOR®

Servicio técnico

Sabemos que usted ha realizado una inversión considerable en su cocina. Nos dedicamos a brindar apoyo técnico para usted y su electrodoméstico de manera que tenga muchos años de cocina creativa.

No dude en comunicarse con nuestro Departamento de Atención al Cliente de STAR® si tiene alguna pregunta o en el caso poco probable de que su electrodoméstico THERMADOR® necesite servicio técnico. Nuestro equipo de servicio técnico está listo para asistirlo.

EE. UU.

800-735-4328

www.thermador.com/support

Canadá

800-735-4328

www.thermador.ca

Piezas y accesorios

Puede comprar piezas, filtros, productos para eliminar el sarro, limpiadores para acero inoxidable y más artículos en la tienda electrónica de THERMADOR® o por teléfono.

EE. UU.

www.thermador-eshop.com

Canadá

- Si usted vive en alguna de las provincias atlánticas, Ontario o Quebec: contacte el

Marcone

1-800-287-1627

- Si usted vive en algún territorio, Manitoba, Saskatchewan, Alberta o Columbia Británica: contacte el

Reliable Parts

1-800-663-6060



1901 MAIN STREET, SUITE 600 IRVINE, CA 92614 // 1-800-735-4328 // WWW.THERMADOR.COM

© 2017 BSH HOME APPLIANCES CORPORATION

9001275867 en-us, es-mx, fr-ca 980108