

USE AND CARE MANUAL

For Electric Cooktops

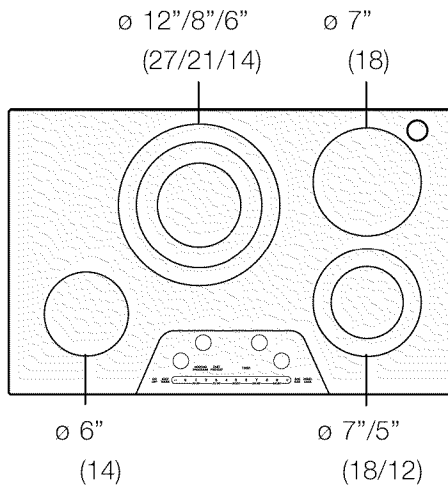
Model:

CES365FS

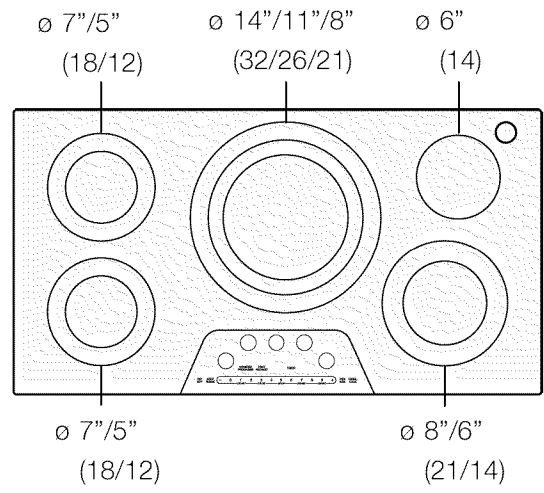
CES304FS

Use and Care Manual	3–35
Guide d'utilisation et d'entretien	36–71
Manual de uso y cuidado	72–106

CES304FS



CES365FS



() = cm

Table of Contents

Safety	5
Important Safety Instructions	5
Causes of damage	9
 Getting started	 10
Getting familiar with the unit	10
Control Panel	10
The elements	11
Residual heat indicator	11
 Operation	 12
Main power switch	12
Setting the cooktop	12
Setting the heating element	12
Table	14
Fast Preheat feature	15
Setting the Fast Preheat feature	15
Cooking table for the Fast Preheat feature	15
Tips for the Fast Preheat feature	16
CookSmart™	16
Suitable pots for CookSmart™	17
Compensation for elevation above sea level	17
Setting CookSmart™	18
Cooking table for CookSmart™	20
Deep-frying	21
Cooking with a pressure cooker	21
Cooking programs	22
Cooking tips	23
Timer	23
To turn off the heating element after a set period of time	23
Kitchen timer	24
Keep Warm function	25
Turning on the Keep Warm function	25
Panel Lock	25
Turning child safety panel lock on and off	25
Automatic child safety panel lock	25
Basic settings	26
Changing the basic settings	27

Cleaning and Maintenance 28

Cleaning 28

Daily Cleaning 28

Cleaning guidelines 28

Cleaning the Sensor Dome™ 29

Maintenance 30

Service 31

Troubleshooting 31

Customer service 33

STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY 33

Safety



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.

Installation

This appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Connect only to properly grounded outlet.

Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference. Refer to Installation Instructions for detail.

Intended Use

This appliance is intended for normal household use only. It is not approved for outdoor use. See the Warranty. If you have any questions, contact the manufacturer.



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.

Child Safety

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.

When children become old enough to use the appliance, it is the legal 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. This can damage the appliance, potentially causing severe injury.



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

Cooking Safety

Do not allow aluminium foil, plastic, paper or cloth to come in contact with a hot surface element. Do not allow pans to boil dry.

Secure all 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.



Important Safety Instructions

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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.



CAUTION: The cover of the retracted temperature sensor will get hot if the neighboring heating element is on.

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.

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



WARNING: Never leave the cooktop unattended at high temperature settings. Keep an eye on the cooktop and do not allow anything to boil over or burn. Boilovers can cause smoke and some foods and oils may catch on fire if left on high temperature settings.

Do not heat or warm unopened food containers. Build-up of pressure may cause the container to burst and cause injury.

Always keep the cooktop and bases of pots dry. Liquid between the pot base and the cooktop may build up steam pressure, causing the pot to jump suddenly and causing injury.

Never operate the cooktop with spillover or liquid around the control area. Always switch off the cooktop and dry the control area.

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.



CAUTION: If the temperature sensing system is not working properly, boilovers may result causing burns and injury.

WHEN COOKING WITH THE TEMPERATURE SENSING SYSTEM OBSERVE THE FOLLOWING:

- Always put the lid on pots
- Always fill pots with at least 1 ¼" (3 cm) of liquid
- Always use pots of the appropriate size and type (system pots, enamelware pots, stainless steel and aluminum pots equipped with sensor tape)
- Always point the sensor tape towards the sensor
- Always keep the sensor's window clean

Cookware Safety

Use proper pan size. The use of undersized cookware will expose a portion of the heating element 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 will also improve efficiency.



Important Safety Instructions

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Cookware not approved for use with ceramic cooktops may break with sudden temperature changes. Use only pans that are appropriate for ceramic cooktops (only certain types of glass, heatproof glass, ceramic, earthenware or other glazed utensils are suitable).

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

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

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 cooktop.

Condition of Unit



WARNING: Do not cook on a broken cooktop. Cleaning solutions and spills may create a risk of electric shock. Switch off the circuit breaker in the fuse box if the ceramic has fractures, flaws or cracks. Call an authorized servicer.

If the display is not working while an element is heating up, switch off the circuit breaker in the fuse box. Call an authorized servicer.

If the cooktop switches itself off and can no longer be used, it may unexpectedly switch itself on later. In order to prevent this, switch off the circuit breaker in the fuse box. Call an authorized servicer.

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

Work Space / Environment

Always have a working smoke detector near the kitchen.

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

Do not store or use corrosive chemicals, vapors, flammables or nonfood products on or in the near of the 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.

Service and Repair Safety

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 off the circuit breaker in the fuse box.

Flammable Materials

Do not store or use gasoline or other flammable vapors, liquids or materials in the vicinity of this or any other appliance.

If the cooktop is near a window, forced air vent or fan, be certain that flammable materials such as window coverings do not blow over or near the elements. They could catch on fire.



Important Safety Instructions

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

In Case of Fire

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

Smother flames from food fires other than grease fires with baking soda. Never use water on cooking fires.



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 flambéing food (i.e. Crepes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef flambe)
- 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



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 appliance. 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 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

Causes of damage

Bottoms of pots and pans

Rough pot and pan bottoms will scratch the glass ceramic.

Never allow all the liquid to boil away from pots. This can damage the unit.

If you are using special pots and pans, please following the manufacturer's instructions.

Hot pots and pans

Never place hot pots and pans on the control panel area, the display area or the frame. This can damage the unit.

Salt, sugar and sand

Salt, sugar and sand cause scratches on the glass ceramic. Never use the cooktop as a work or storage surface.

Hard and sharp objects

Damage can occur if hard or sharp objects fall on the cooktop.

Boiled-over food

Sugar and foods with high sugar contents will damage the cooktop. Use a glass scraper to remove boiled-over food immediately.

Unsuitable cleaning products

Shiny metallic discolorations can appear if unsuitable cleaning products are used and if pots are scraped across the cooktop.

Foils and plastics

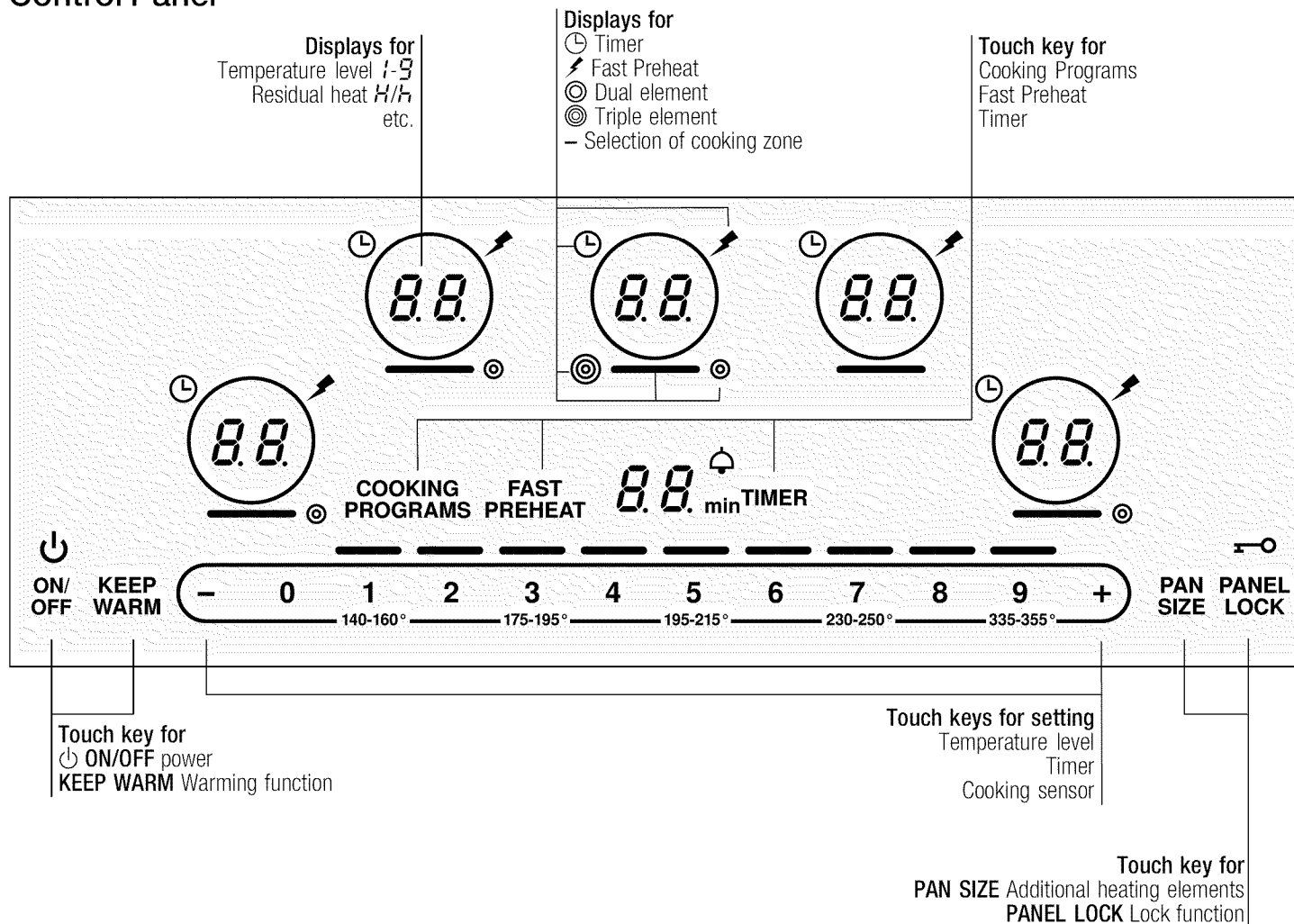
Aluminum foil and plastic containers will melt onto hot heating elements. Oven protection foil is not suitable for using on your cooktop.

Getting started

Getting familiar with the unit

In this section we describe the control panel, heating elements and displays.
These instructions apply to various cooktops.
Page 2 contains a list of models and dimensions.

Control Panel



Touch control zone

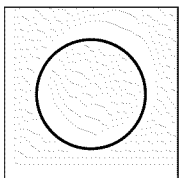
When you touch a symbol, the function that the symbol represents will be activated.
Example: Touch the ON/OFF symbol.
The cooktop will turn on.

Note

Always keep the touch control zones clean and dry. Moisture and dirt prevent them from working optimally.

The elements

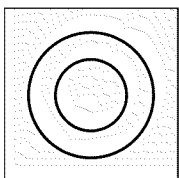
Single element



Single elements have only one size cooking surface.

Choose a pan that matches the size of the element.

Dual element



The size of these elements can be matched to your pan size. The heating element must be turned on.

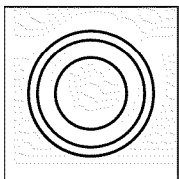
Turning off the outer heating ribbon:

Touch **PAN SIZE**. The  display will turn off.

Adding:

Touch **PAN SIZE** again. The  display will turn on.

Triple element



On this heating element you can turn the medium and large heating ribbons off. The heating element must be turned on.

Turning off the outer heating ribbon:

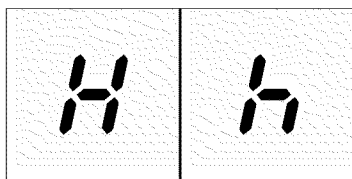
Touch **PAN SIZE**. The  display will turn off.

Turning off the middle heating ribbon:

Touch **PAN SIZE** again. The  display will turn off.

When you turn the heating element on again, all of the heating ribbons will be on.

Residual heat indicator



The cooktop has a hot surface indicator for each element. It shows you which elements are still hot. The hot surface indicator has two levels.

If an **H** is shown on the display, the element is still hot. You could use it, for example, to keep a small quantity of food warm or to melt a chocolate coating.

As the element continues to cool, the display changes to **h**. The display goes out once the element has cooled sufficiently.

The hot surface indicator will automatically come on after a power failure. The display lights up for approximately 30 minutes.

Operation

Main power switch

Turning on

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

Touch **ON/OFF** until the status display  turns on.

Turning off

Touch **ON/OFF**, until the status display  turns off. The residual heat indicators will continue to appear until the elements have cooled off sufficiently.

Note

The cooktop will turn off automatically if all of the elements have been turned off for longer than 20 seconds.

If residual heat is still present when the cooktop is turned on, *H/h* will appear in the heating element display.

Setting the cooktop

This section explains how to set the elements. In the table, you can find temperature settings for various foods.

Setting the heating element

Select the desired heat setting in the setting area.

Heat setting 1 = lowest power

Heat setting 9 = highest power

Each heat setting has an intermediate position.

It is indicated by *.5* and is set using **+** or **-**.

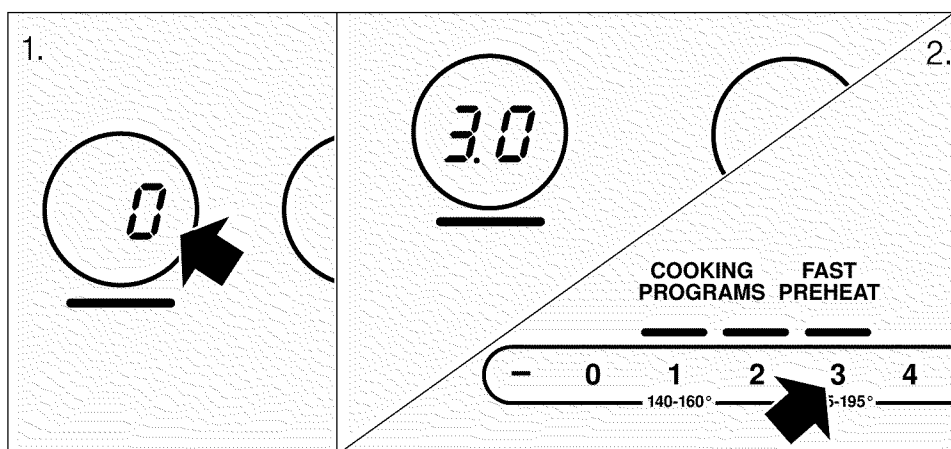
Setting the heat setting

The cooktop must be turned on.

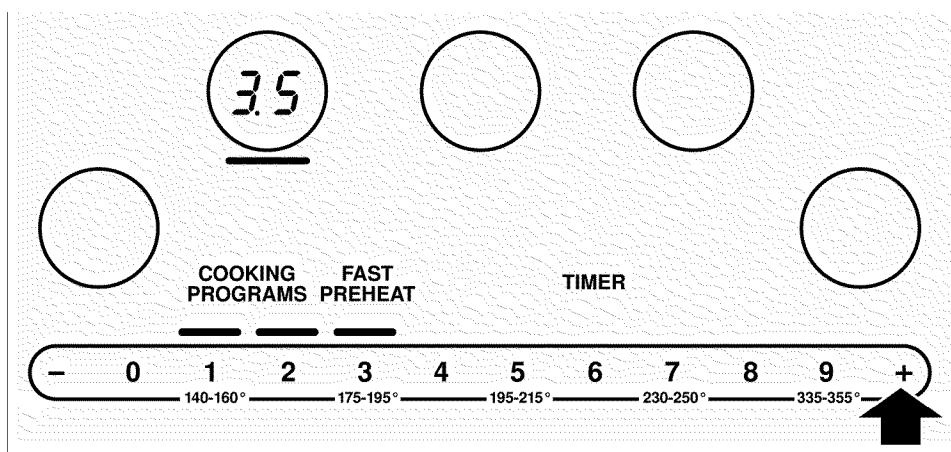
1. Touch the symbol  for the desired heating element.

 will appear in the display. The **-** symbol for the selected heating element will appear under the display.

2. With the next 10 seconds touch the desired heat setting (1-9) in the setting area.



3. You can select intermediate settings by touching + or -.



Changing the heat setting

Choose the heating element and in the setting area select the desired continuous cooking setting.

Turning off the heating element

Select the heating element, and in the setting area set the value to 0.

The residual heat indicator will appear after about 10 seconds.

Note

The heating element regulates itself by turning the heat source on and off. The heat source may turn on and off even at the highest power setting.

Table

The following table provides a few examples.

	Heat setting
Melting	
chocolate	1 - 2
butter	1 - 2
Heating	
frozen vegetables eg. spinach	2.5 - 3.5
broth	7 - 8
thick soup	1.5 - 2.5
milk**	1 - 2
Simmering	
delicate sauce e. g. Béchamel sauce**	4 - 5
spaghetti sauce	2 - 3
pot roast	4 - 5
fish*	4 - 5
Cooking	
rice (with double amount of water)	2 - 3
potatoes boiled in their skins with 1-2 cups of water	4 - 5
boiled potatoes with 1-2 cups of water	4 - 5
fresh vegetables with 1-2 cups of water	2.5 - 3.5
frozen vegetables with 1-2 cups of water	2.5 - 3.5
pasta (2-4 qt. water)*	6 - 7
pudding**	1 - 2
cereals	2 - 3
Frying	
pork chop	5.5 - 6.5
chicken breast	5 - 6
bacon	6 - 7
eggs	5 - 6
fish	5 - 6
pancakes	5.5 - 6.5
Deep fat frying (in 1 - 2 qt. oil)**	
deepfrozen foods e.g. chicken nuggets (0.5 lb per serving)	8 - 9
other e. g. doughnuts (0.5 lb per serving)	4.5 - 5.5

* Ongoing cooking without lid

** without lid

Fast Preheat feature

All heating elements are equipped with Fast Preheat circuits. This feature heats up the element using the highest power and then switches back to the continuous cooking setting that you have selected.

How long it will take the element to heat up will depend on the continuous cooking setting that you have selected.

Setting the Fast Preheat feature

The Fast Preheat feature can only be activated in the first 30 seconds after the cooktop has been turned on:

1. Select the continuous cooking setting you want to use for the element.
2. Touch **FAST PREHEAT**. The  display will appear. The Fast Preheat feature is turned on.

The element will automatically switch to the continuous cooking level after the Fast Preheat is finished. The  display will turn off.

Note

After the Fast Preheat feature has been turned on, the continuous cooking setting can still be changed for a period of 10 seconds.

Cooking table for the Fast Preheat feature

Refer to the following table to see the foods for which Fast Preheat is suitable. The smaller amount refers to the smaller heating elements, the larger amount refers to the larger heating elements. The values stated in the table are guideline values.

Foods for which Fast Preheat is appropriate	Quantity	Heat setting
Heating		
frozen vegetables like spinach	10 oz - 16 oz	2.5 - 3.5 
broth	2 - 4 cups	7 - 8 
thick soups	2 - 4 cups	1.5 - 2.5 
milk**	1 - 2 cups	1 - 2 
Simmering		
pot roast	2 lb.	4 - 5 
fish	1 lb. - 1.5 lb.	4 - 5 
Boiling		
rice (with twice as much water)	3/4 cup - 2 cups	2 - 3 
potatoes boiled in their skins with 1-2 cups of water	5 - 14 medium potatoes	4 - 5 
	5 - 14 medium potatoes	
boiled peeled potatoes with 1-2 cups of water	1 lb. - 2 lb.	4 - 5 
		2.5 - 3.5 
Frying		
pork chop	1 - 2 servings	5.5 - 6.5 
pancakes		5.5 - 6.5 

** without lid

Tips for the Fast Preheat feature

The Fast Preheat feature does not bring foods to a boil

It is designed to conserve the food's nutritional value while using little water for cooking. Add only about 2 cups of water to the food for the large elements and about $\frac{3}{4}$ - 1 cup of water for the small elements.

Cook rice in double the volume of liquid.

Cover the pan with a lid.

The Fast Preheat feature is not suited for foods that are cooked in a large quantity of water (e.g. pasta).

Milk and foods that produce a lot of froth will boil over

Use a tall pot.

Milk will stick

Rinse the pan with cold water before filling it.

When frying, the food may stick to the pan

Preheat the frying pan and oil before adding food. Do not turn the food too soon. Food will separate from the bottom of the pan after cooking a short time.

CookSmart™

CookSmart™ is suitable for foods that are heated in liquid or large amounts of fat or oil. When you extend the sensors, you can cook using CookSmart™ on the heating elements that are located right next to the sensors.

Note

CookSmart™ is not suitable for frying.

Always cook with the lid on.

How CookSmart™ works

Every pot whose contents are hot gives off heat. The Sensor Dome™ reads this heat, so that the cooktop can automatically control the temperature.

The advantages for you

- The heating element only applies heat when it is needed. This saves energy.
- Fats and oils are not overheated.
- Pots cannot boil over. You don't have to continually adjust the heat.

Suitable pots for CookSmart™

Pots to be used with the CookSmart™ must have a surface that radiates heat especially well to the sensor.

Suitable pots

You can use enamelware pots. The base of the cookpot must be large enough to completely cover the heating element.

Stainless steel and aluminum pots can also be used when fitted with the sensor bands that are included with your unit. To use them, attach the sensor band to the pot by means of the adhesive backing.

Make certain that the sensor band is always facing the sensor. If the band is not facing the sensor, the controller will not work properly and foods can boil over.

You can also purchase the sensor band from your electrical appliance dealer:
SENSORSTRP

System pots

You can also purchase system pots that are suitable for use with CookSmart™ from your electrical appliance dealer:

- SENSORPOTH**
- SENSORPOT6**
- SENSORPOT7**
- SENSORPOT9**
- CHEFSPAN13**

Note The control system will not operate properly if unsuitable pots are used. Foods can boil over or burn.

Compensation for elevation above sea level

The point at which water begins to boil in your kitchen will depend on your elevation above sea level. If your dish is boiling too fast or too slowly, you can adjust the boiling point within the 195-215 °F (90-100 °C) temperature range:

Select **4** in the basic settings. Select the heating element. The basic setting is **3**. Select the proper value for your elevation in the settings area.

Value at 4	Elevation in ft.	Elevation in m
1	0-350	0-100
2	350 - 650	100-200
3*	650-1300	200-400
4	1300-2000	400-600
5	2000-2600	600-800
6	2600-3300	800-1000
7	3300-4000	1000-1200
8	4000-4600	1200-1400
9	Above 4600	Above 1400

* Basic setting

The chapter on Basic Settings explains how to change the values.

Note

At elevations of 0-1300 ft. (0-400 m) it is not necessary to adjust the boiling point. Begin cooking with the basic setting. If you are not satisfied with the level of boiling, change the boiling point setting.

Setting CookSmart™

CAUTION: Even though the Sensor Dome™ is retracted, its cover will get hot when the adjacent heating element is on.

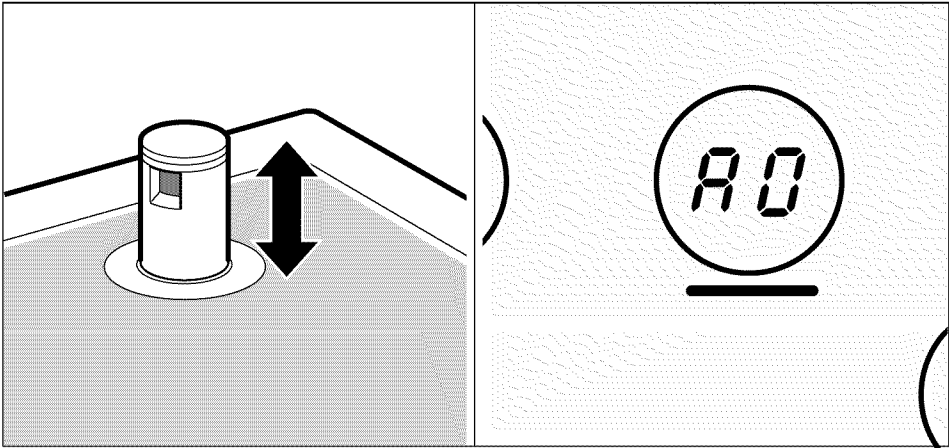
The cooktop must be turned on.

- 1. Place food in the pot and add liquid

Note: Fill at least to 1 ¼" (3 cm) deep

- 2. Place the pot in the center of the heating element and cover with the lid.
- 3. Press the Sensor Dome™ for the desired heating element to cause the sensor to extend out.

The heating element is selected. *RD* will appear in the display.

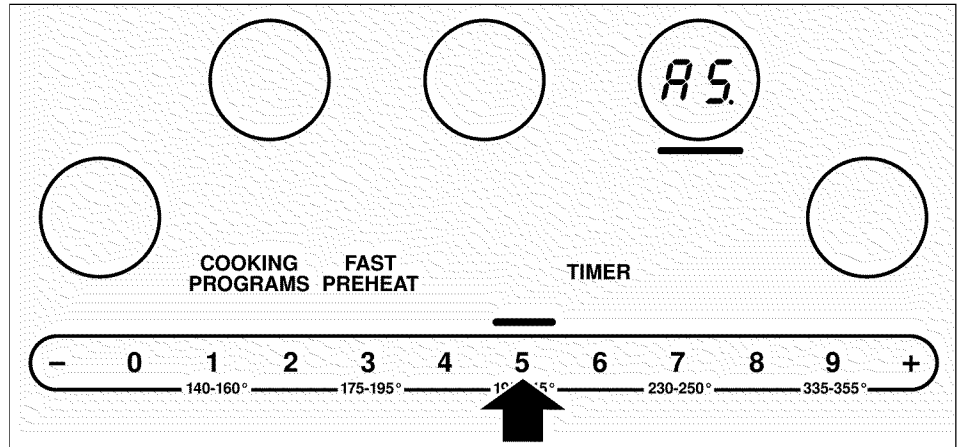


Setting the temperature range

There are five temperature ranges for CookSmart™:

Setting	Temperature range	Suitable for
1	140-160 °F (60-70 °C)	Thawing, heating, keeping warm
3	175-195 °F (80-90 °C)	Below-boiling cooking, soaking and steaming
5	195-215 °F (90-100 °C)	Cooking, boiling, braising
7	230-250 °F (110-120 °C)	Cooking in a pressure cooker
9	335-350 °F (170-180 °C)	Deep frying

4. Touch the desired temperature range in the setting area.



CookSmart™ is activated.

The temperature range that you selected will appear in the display along with a dot, which will continue to be lit until the proper temperature has been reached. An audible signal will be issued, and the dot will disappear. CookSmart™ keeps the temperature of the pot within the temperature range that you set.

Changing the temperature range

Set the desired temperature range in the setting area or using + and –.

Turning off CookSmart™

Retract the Sensor Dome™ for the heating element, or set to 0 in the setting range. The heating element will turn off after about 10 seconds. The residual heat indicator will appear.

Note

You can also put food in hot liquids. Fill the pot with liquid only. Adjust settings as described in 3 and 4 above. When the desired temperature is reached and an audible signal sounds, place the food in the liquid.

Cooking table for CookSmart™

The following table shows which temperature range is best for a given food. The cooking time may depend on the type, weight and quality of the food.

		Temperature range	Cooking time from acoustic signal
Soups	Chicken soup	195-215 °F	60-90 min.
	Vegetables broth	195-215 °F	60-90 min.
Side dishes	Potatoes	195-215 °F	30-40 min.
	Pasta	195-215 °F	7-10 min.
	Polenta	175-195 °F	20-25 min.
	Rice	175-195 °F	25-35 min.
Eggs	Boiled eggs (placed in cold water)	195-215 °F	5-10 min.
Fish	Steamed fish	175-195 °F	15-20 min.
Meat	Meatballs	195-215 °F	20-30 min.
	Pasta squares, ravioli	195-215 °F	10-15 min.
	Poached chicken	195-215 °F	60-90 min.
	Boil beef for soup	195-215 °F	90-120 min.
	Hot dogs	175-195 °F	5-10 min.
Vegetables	Fresh vegetables, such as broccoli	195-215 °F	10-20 min.
	Fresh vegetables, such as brussels sprouts	195-215 °F	30-40 min.
	Frozen products: strained vegetables in cream sauce, such as spinach*	140-160 °F	15-30 min.
	Frozen vegetables, such as brussels sprouts, beans*	195-215 °F	15-20 min.
Desserts	Semolina in water	175-195 °F	5-10 min.
	Stewed fruit	195-215 °F	10-20 min.
	Rice pudding	175-195 °F	35-45 min.
Ready-to-serve meals	Canned products, such as tomato sauce	140-160 °F	10-15 min.
	Dried soup, such as noodle soup	195-215 °F	5-10 min.
	Dried soup, such as creamed soups	175-195 °F	10-15 min.
Beverages	Milk	140-160 °F	
	Mulled cider	140-160 °F	

* Add liquid according to manufacturer's specifications.

		Temperature range	Cooking time from acoustic signal
Meals in pressure cooker	Chicken	230-250 °F	20-25 min.
	Rice	230-250 °F	6-8 min.
	Potatoes	230-250 °F	6-8 min.
	Stew	230-250 °F	15-20 min.
Deep-fat frying	Vegetables	335-355 °F	Continuous deep-frying
	Breaded chicken breast	335-355 °F	
	Fish	335-355 °F	
	Doughnuts	335-355 °F	

* Add liquid according to manufacturer's specifications.

Deep-frying



CAUTION: Never heat oil, lard or shortening unattended - You can start a fire!

Oil or shortening for deep-frying

Only use oil or shortening that is suitable for deep-frying, such as vegetable shortening.

Make certain that there is enough oil or shortening in the pot. Minimum depth 1 ¼" (3 cm).

Unsuitable oil and shortening

Mixtures of various fats, such as oil mixed with shortening, or various types of fats mixed together, are unsuitable. The hot fat can foam.

Heating shortenings and oils

1. Heat the shortening or oil with the lid on the pot. When the audible signal sounds, the shortening or oil is hot enough. You can now begin deep-frying your food.

Deep-frying

Always deep-fry with the lid off the pot.

2. Add the first portion of food, and deep-fry.

3. Remove.

When the dot in the display goes out, the oil or shortening is hot enough for the next portion. If the dot is still on, do not add the next portion. Wait until the audible signal sounds and the dot in the display goes out.

4. Deep-dry the next portion.

Note

Deep-fry frozen foods in small portions. If you don't, the shortening or oil will cool too quickly. Example: Frozen french fries: 7 cups (1.5 liter) shortening or oil, about 1 cup (150 g) french fries per portion.

Cooking with a pressure cooker

Add liquid to the cooker as instructed by the manufacturer.

Begin the boiling of dried peas and beans at 195-215 °F (90-100 °C). Skim off the foam and close the pressure cooker. Continue cooking at a temperature of 230-250 °F (110-120 °C).

Cooking programs

You can use cooking programs to automatically prepare the following foods:

Cooking program	Food
P1	Pasta
P2	Potatoes
P3	Rice
P4	Dumplings
P5	Vegetables
P6	Heating up sausages in water, e.g. Hot dogs
P7	Heating up milk, e.g. cocoa
P8	Rice pudding, polenta
P9	Deep frying vegetables, fish, chicken breast in bread crumbs

Setting the cooking program

The cooktop must be turned on.

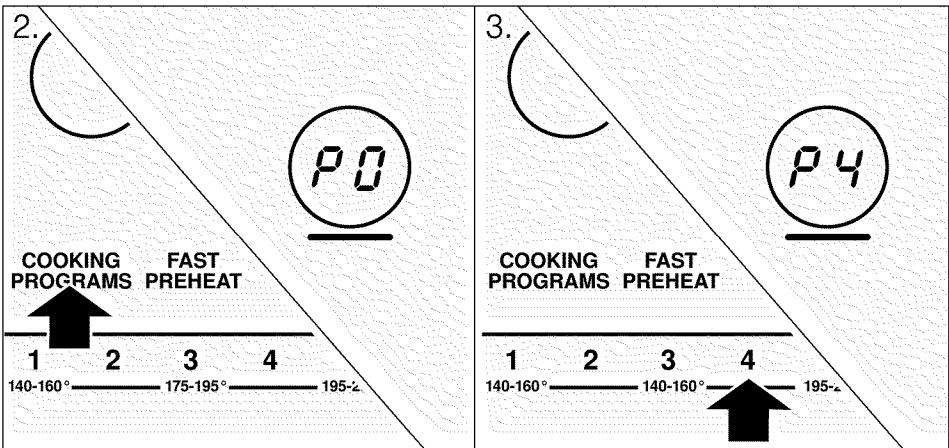
1. Press the Sensor Dome™ for the desired heating element to cause the sensor to extend.

The heating element is selected. P0 will appear in the display.

2. Touch **COOKING PROGRAMS**.

P0 will appear in the display.

3. Touch the desired program in the setting range (1-9).



The cooking program is turned on.

Turning off the cooking program

Retract the Sensor Dome™ for the heating element, or set to 0 in the setting range. The heating element will turn off after about 10 seconds. The residual heat indicator will appear.

Cooking tips

Food frozen in blocks

Place the frozen block, spinach for example, in the pot. Add liquid to the cooker as instructed by the manufacturer. Cover the pot. Select a temperature range of 140-160 °F (60-70 °C). Stir occasionally.

Cooking foods that produce a lot of water (fish fillets, for example)

Cook with less water than usual. Always cook with the lid on.

Foods that tend to produce a lot of foam (such as noodles)

Also use lids with foods that tend to produce a lot of foam. This saves energy.

Thickening foods

Cook the food that you are preparing at the recommended temperature range. After adding the ingredients that will be used for thickening the food, thicken the liquid at 175-195 °F (80-90 °C).

If food does not cook evenly (potatoes for example):

Use more liquid the next time you cook that particular food.

An audible signal does not sound

Always put the lid on the pot. This will ensure that the temperature control system will work optimally.

Timer

The timer can be used in two different ways:

- to turn off the heating element after a set period of time
- as a kitchen timer

To turn off the heating element after a set period of time

Enter a time for the desired heating element.

This feature is intended to turn off the heating element after a set period of time. It should not be used for long periods of time, especially at high temperature settings. Also, even when using the timer, you must not leave your cooktop unattended. After each use, be sure that the cooktop is switched off.



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

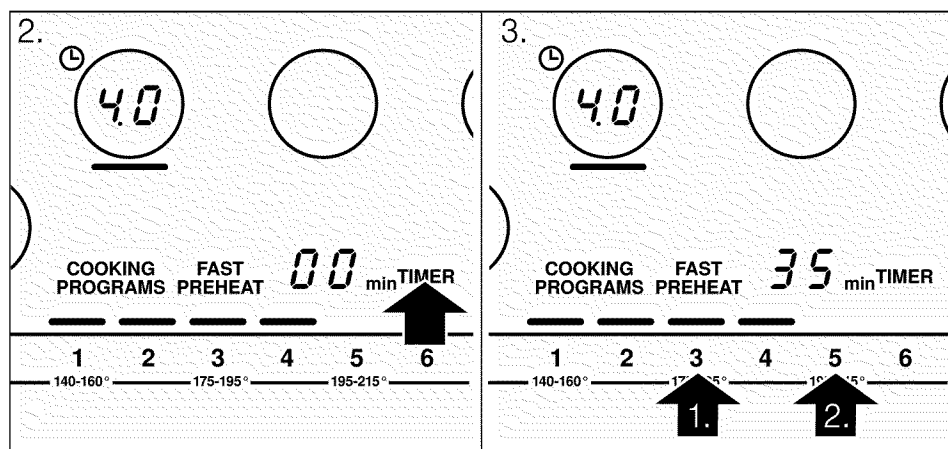
Entering the timer setting

1. Select the heating element and set the heat setting.

2. Touch **TIMER**.

⌚ will appear next to the heating element display. **00** and **min** will appear in the time display.

3. Set the timer setting in the setting area within the next 10 seconds.



The timer begins to count down.

The heating element must be selected in order for the time remaining for the given heating element to be displayed.

After the remaining time has expired

The heating element will shut off once the remaining time has expired. You will hear an audible signal, and and will flash in the heating element display.

Changing the timer setting

Select the heating element. Touch **TIMER** and within 10 seconds set the new timer setting in the setting area.

Clearing the timer setting

Select the heating element. Touch **TIMER** and set the setting range to 0. The timer is now off.

Note

You can set the time for up to 99 minutes.

Kitchen timer

You can set the kitchen timer for up to 99 minutes. The kitchen timer operates independently of any other settings. You can also use the kitchen timer when the cooktop is turned off or locked.

Setting the time

1. Touch **TIMER** repeatedly until the symbol, **00** and **min** will appear in the timer display.

2. During the next 10 seconds set the desired time in the setting area.

The time will expire.

After the time has elapsed

When the time is expired, an audible signal will be issued and the symbol , **00** and **min** will flash. The display turns off after 10 seconds.

Changing the time

Make certain that no heating element is selected. Touch **TIMER** and within the next 10 seconds set the new time in the setting area.

Clearing the time

Make certain that no heating element is selected. Touch **TIMER** and set the setting range to 0. The kitchen timer is off.

Keep Warm function

The Keep Warm function is useful for melting chocolate or butter and for keeping foods and dishes warm. The Keep Warm function should not be used with plastic dishes or containers. Please never set any plastic dishes on the Keep Warm surface.

Turning on the Keep Warm function

Turning on

1. Touch the  symbol for the desired heating element.
2. Touch **KEEP WARM**.  will appear in the display.
The Keep Warm function is now turned on.

Turning off

Select the heating element and select 0 in the setting area.  will appear in the display. The heating element will turn off after 10 seconds.

Note

If the Keep Warm function is turned on, the Fast Preheat feature cannot be activated.

Panel Lock

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

Turning child safety panel lock on and off

Turning on

The cooktop must be turned off.

Touch **PANEL LOCK** for 4 seconds. The  symbol will come on for 10 seconds. The cooktop is now locked.

Turning off

Touch **PANEL LOCK** for 4 seconds. The safety panel lock is now canceled.

Automatic child safety panel lock

This function automatically activates the child safety panel lock whenever you turn the cooktop off.

Turning on and off

Refer to the chapter on Basic Settings to learn how to activate the automatic child safety panel lock.

Basic settings

Your appliance has various basic settings. These settings can be modified to suit your needs.

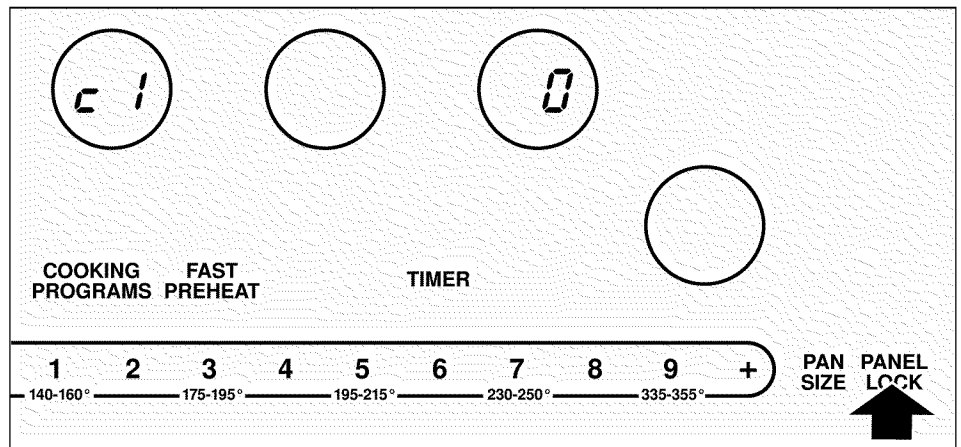
Display	Function
c 1	Automatic child safety panel lock 0 Off* 1 On (after 4 seconds)
c 2	Audible signal 0 Confirmation signal and operating error message turned off 1 Only operating error message is turned on 2 Confirmation signal and operating error message both turned on*
c 4	Sensor adjustment 1-2 Decrease (0-650 feet) 3 Basic Setting (650-1300 feet)* 4-9 Increase (1300-4600 feet)
c 6	Length of the timer-finished signal 1 10 seconds* 2 30 seconds 3 1 minute
c 7	Turning on additional heating elements 0 Off 1 On* 2 Last setting before turning on the heating element
c 9	Time the heating element remains selected 0 Unlimited* 1 Limited (10 seconds)
c 0	Resetting to the basic setting 0 Off* 1 The basic setting will be restored

* Basic setting

Changing the basic settings

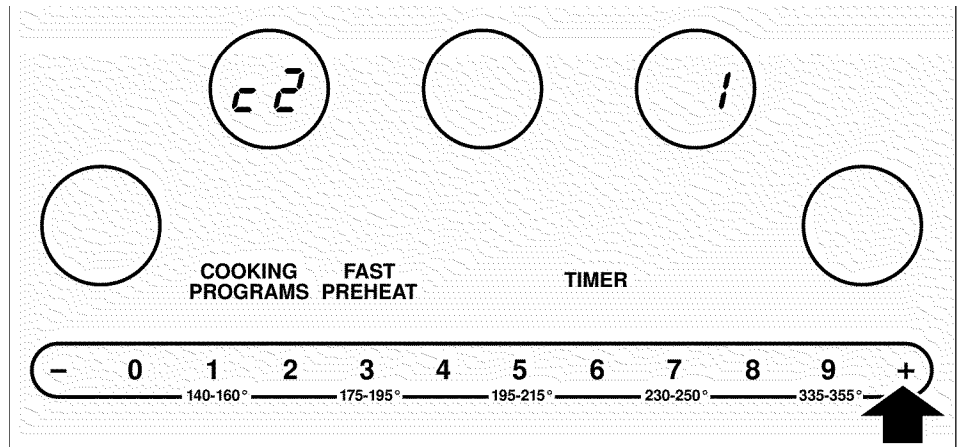
The cooktop must be turned off. The timer must not be active.

1. Turning on the cooktop.
2. Within the next 10 seconds touch **PANEL LOCK** for 4 seconds.



C 1 will appear in the upper right corner of the display 0.

3. Touch **PANEL LOCK** repeatedly until the desired display appears in the upper left corner of the display area.
4. Touch the + or – symbol repeatedly until the desired display appears in the upper right corner of the display.



5. Touch **PANEL LOCK** for 4 seconds.

The setting is activated.

Cleaning and Maintenance

Cleaning

Daily Cleaning

Note:

Recommended cleaners indicate a type of cleaner and do not constitute an endorsement.

Glass ceramic cooktop



CAUTION: Do not use any kind of cleaner on the glass while the surface is hot, use only the 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 special 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 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 cooktop cleaning crème, BonAmi®, Soft Scrub® (without bleach), and white vinegar.

Avoid these cleaners

Glass cleaners which contain ammonia or chlorine bleach. These ingredients may permanently etch or stain the cooktop.

Caustic cleaners – cleaners such as Easy Off® may etch 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 cooktop.

Flammable cleaners such as lighter fluid or WD-40.

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.
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 crème. Failure to remove metal marks before the next heating makes removal very difficult.
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. Can be reduced by using pans with bases that are smooth, clean, and dry before use. Use recommended glass ceramic cooktop cleaner daily. Be Careful: Diamond rings will scratch the surface.

Cleaning the Sensor Dome™

The sensor window on the Sensor Dome™ must always be kept clean. Remove splattered grease and dirt regularly. Use cotton swabs or a soft cloth with dish detergent or glass cleaner, such as Windex® to do this.

Note

Never use:

- Abrasive articles like scrub sponges or scrub brushes
- Cooktop cleaners

Maintenance

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

Service

Troubleshooting

The cooktop is not working

If you encounter a problem, it frequently will merely be something minor. Before you call customer service, consider the following suggestions and instructions:

E is flashing on the heating element display

Check the condition of the fuses/circuit breakers at your location. Check to see if you are experiencing a power failure.

E will be flashing in all of the heating element displays, and an acoustic signal will be audible

The touch control zone is very dirty, food has boiled over, or an object is lying on top of the control settings zone. Thoroughly clean the touch control zone, or remove the object lying on the zone if that may be causing the problem. Touch the touch control zone that seems to be involved in the problem. The flashing will stop.

The cooktop has turned itself off

The main switch was operated continuously for longer than five seconds. Thoroughly wipe off the touch control zone and remove any objects that might be sticking to the zone. Enter your settings again.

Repairs

The main switch was accidentally touched. Turn the unit on again. Enter your settings again.

Repairs may only be performed by trained customer service technicians.



WARNING: If your unit is repaired in an unprofessional manner, you may be exposed to substantial risks.

Display E and numbers

If an E and numbers appear in the display areas, an electronic fault has occurred. Use the building circuit breaker or the circuit breakers in your circuit breaker box to turn the unit off and then on again. If the display appears again, call customer service.

Display F and numbers

If F and numbers appears in the display, your unit has detected a fault. The following table lists actions you can take to correct the problem.

Display	Fault	Action
F0	The cooking Sensor is defective.	Lower the cooking sensor. After the error message goes out, you can keep on cooking without CookSmart™. Please call the after-sales service.
F2	The heating element is too hot and has turned off.	Remove any cookware from the heating elements. F2 will go out if you acknowledge the display by touching a touch control zone and the heating element has cooled off sufficiently. Wait a few minutes until the heating element has cooled off somewhat. If F2 still appears after you turn the heating element on, the element is still too hot. Turn off the heating element and allow it to cool further.

Display	Fault	Action
<i>F3</i>	The cooking sensor is too hot.	Move the pot to one side and extend the cooking sensor. <i>F3</i> disappears from the display when the indicator is acknowledged (by touching any symbol) and the cooking sensor has cooled sufficiently.
<i>F4</i>	Cookware is located too close to the touch control zone.	Make certain that your cookware is correctly positioned on the heating element. Make certain that nothing hot is coming in contact with the touch control zone. Remove the object from the touch control zone. Wait a few minutes until the touch control zone has cooled off. If <i>F4</i> appears after you turn on the unit, call customer service.
<i>F8</i>	The heating element was in continuous use for too long.	The automatic timeout has activated. Touch any symbol. You can now turn on the heating element immediately.

Note

The cooktop regulates the heating element temperature by turning the heat source on and off; This means that the heat source beneath the heating element, which gives off a reddish glow, may not always be visible. If you select a low heat setting, the heat source is frequently off; at higher settings it is seldom off. The source turns on and off even at the hottest setting.

You may hear a quiet hum when the heating elements are in the heating phase. The heating elements may glow with different levels of brightness. Depending on the angle from which you are looking at the heating element, this glow may be visible over the marked edge of the heating element.

These are technical characteristics. They have no effect on quality and function.

Depending on the countertop that is present in the kitchen, an uneven gap between the cooktop unit and the countertop can occur. For this reason, a flexible seal is provided around the entire cooktop unit.

Glass ceramic may have uneven areas on the surface due to the nature of the material itself. Because of the mirror-like finish on the cooking surface, even extremely small bubbles less than 1 mm in diameter may be visible. These bubbles will not have any adverse effect on the operation of the cooktop nor on the durability of the glass ceramic cooking surface.

Customer service

Contact our Customer Service department if your appliance needs repair. Our central Customer Service Center (see below) will also be happy to supply you with details on a center close to you.

Model(E) number and FD number

When you contact our customer 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 booklet.

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

1-800-735-4328
www.thermador.com
5551 McFadden Ave.
Huntington Beach, CA 92649

STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY

What this Warranty Covers & Who it Applies to

The limited warranty provided by BSH Home Appliances Thermador in this Statement of Limited Product Warranty applies only to the Thermador CEM304FS, CEM365FS, CET304FS, CET366FS, CES304FS, CES365FS, CES366FS ("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 Thermador to notify you in the unlikely event of a safety notice or product recall.

How Long the Warranty Lasts

Thermador warrants that the Product is free from defects in materials and workmanship for a period of three hundred sixty-five (365) days from the date of 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.

Repair/Replace as Your Exclusive Remedy

During this warranty period, Thermador 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 Thermador will replace your Product (upgraded models may be available to you, in Thermador's sole discretion, for an additional charge). All removed parts and components shall become the property of Thermador 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. Thermador's sole liability and responsibility hereunder is to repair manufacturer-defective Product only, using a Thermador-authorized service provider during normal business hours. For safety and property damage concerns, Thermador highly recommends that you do not attempt to repair the Product yourself, or use an un-authorized servicer; Thermador 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 Thermador products, and who possess, in Thermador'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 Thermador). Notwithstanding the foregoing, Thermador 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, Thermador 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

Thermador 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 Thermador, 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 Thermador 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 scratches, nicks, minor dents, and cosmetic damages on external surfaces and exposed parts; 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 THERMADOR, 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.

How to obtain warranty service

To obtain warranty service for your Product, you should contact the nearest Thermador authorized service center.

BSH Home Appliances – 5551 McFadden Ave., Huntington Beach, CA 92649

1-800-735-4328

Table de Matières

Sécurité	38
Instructions de sécurité importantes	38
Causes de dommages	43
Mise en route	44
Faire connaissance avec l'appareil	44
Panneau de commande	44
Les éléments	45
Voyant de surface chaude	45
Fonctionnement	46
Touche d'alimentation principale	46
Allumage de la table de cuisson	46
Réglage de l'élément chauffant	46
Tableau	48
Fonction Fast Preheat (Préchauffage rapide)	49
Réglage de la fonction Fast Preheat (Préchauffage rapide)	49
Tableau de cuisson pour la fonction de préchauffage rapide	49
Conseils relatifs au Fast Preheat (Préchauffage rapide)	50
CookSmart™	51
Casseroles appropriées pour le système CookSmart™	51
Ajustements pour les altitudes au-dessus du niveau de la mer	52
Réglage du système CookSmart™	52
Tableau de cuisson pour le système CookSmart™	54
Friture	55
Cuisson à la cocotte-minute	56
Programmes de cuisson	56
Conseils de cuisson	57
Minuterie	57
Pour éteindre l'élément chauffant après une durée programmée	57
Minuterie de cuisine	58
Fonction de maintien au chaud	59
Activation de la fonction de maintien au chaud	59
Verrouillage du panneau de commande	60
Activation et désactivation du verrouillage à l'épreuve des enfants	60
Verrouillage automatique du panneau de commande à l'épreuve des enfants	60
Réglages de base	61
Modification des réglages de base	62

Nettoyage et entretien	63
Nettoyage	63
Nettoyage quotidien	63
Lignes directrices pour le nettoyage	63
Nettoyage du Sensor Dome™	65
Entretien	65
 Entretien	 66
Dépannage	66
Service à la clientèle	68
ÉNONCÉ DE GARANTIE LIMITÉE DES PRODUITS	68

Sécurité



Instructions de sécurité importantes

LISEZ ET GARDEZ 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'appareils de cuisine, il est impératif de respecter les mesures de sécurité élémentaires, y compris celles figurant aux pages suivantes.

Installation

L'installation et la mise à la terre correctes de cet appareil doivent être effectuées par un technicien qualifié. Brancher uniquement l'appareil sur une prise correctement reliée à la terre.

Demander à l'installateur de vous montrer où se trouve le disjoncteur ou le fusible. Identifier sa position pour pouvoir le retrouver facilement. Pour plus de renseignements, se reporter à la Notice d'installation.

Utilisation prévue

Cet appareil est destiné uniquement à une utilisation domestique normale. Il n'est pas approuvé pour une utilisation à l'extérieur. Voir la garantie. Pour toute question, communiquer avec le fabricant.



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.

Sécurité des enfants

Ne pas permettre aux enfants d'utiliser cet appareil sauf sous la surveillance attentive d'un adulte. Enfants et animaux ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance à l'endroit où l'on utilise l'appareil. Ne jamais les laisser jouer à proximité de l'appareil, que ce dernier soit en service ou non.

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 laisser personne grimper, se tenir debout, s'appuyer, s'asseoir ou se pendre à toute partie de l'appareil. Ceci peut endommager l'appareil et provoquer potentiellement des blessures graves.



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. Un enfant qui grimpe sur l'appareil pour prendre ces objets peut se blesser sérieusement.



Instructions de sécurité importantes

LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS

Sécurité relative à la cuisson

Papier aluminium, plastique, papier ou chiffon ne doivent pas entrer en contact avec un élément de surface chaud. Ne pas laisser les casseroles chauffer à sec.

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.

NE PAS TOUCHER AUX ÉLÉMENTS DE SURFACE NI AUX ZONES PRÈS DES ÉLÉMENTS. Les éléments de surface peuvent être chauds même s'ils sont foncés. Les zones près des unités de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer 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.



ATTENTION: Le couvercle du Sensor Dome™ rentré se chauffera lorsque l'élément adjacent est en marche.

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 pas laisser les poignées entrer en contact avec les éléments chauds. Ne pas utiliser de serviette ni de chiffon volumineux.

Ne jamais déplacer une poêle d'huile chaude, surtout une friteuse. Attendre qu'elle refroidisse.

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

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

Tenir toujours sec la table de cuisson et le dessous des casseroles. La présence de liquide entre le dessous d'une casserole et la table de cuisson crée une pression de vapeur, provoquant un saut soudain de la casserole et entraînant des blessures.

Ne jamais faire fonctionner la table de cuisson lorsqu'il y a du liquide ou des déversements près de la zone de commande. Toujours éteindre la table de cuisson et sécher la zone de commande.

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.



Instructions de sécurité importantes

LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS



ATTENTION: Si le système CookSmart ne fonctionne pas correctement, des débordements peuvent se produire, causant des brûlures et des blessures.

OBSERVER LES CONSIGNES SUIVANTES PENDANT LA CUISSON AVEC LE SYSTÈME COOKSMART :

- Mettre toujours les couvercles des casseroles.
- Remplir les autres casseroles à une profondeur d'au moins 3 cm (1,25 po).
- Utiliser toujours des ustensiles de la bonne taille et du bon type (ustensiles adaptés au système. ustensiles émaillés, casseroles en acier inoxydable et aluminium munies de bande thermosensible).
- Placer toujours la bande thermosensible face au Sensor Dome.
- Maintenir la fenêtre du Sensor Dome toujours propre.

Sécurité relative à la batterie de cuisine

Utiliser des casseroles de taille adéquate. L'utilisation de casseroles de dimensions trop petites expose une partie de l'élément chauffant à un contact direct et peut entraîner l'inflammation des vêtements. Sélectionner des ustensiles à fond plat, suffisamment larges pour couvrir l'élément chauffant. Cet appareil est doté de surfaces de différents formats. Un rapport casserole-élément chauffant adéquat rehausse aussi l'efficacité. Couper l'alimentation au boîtier de disjoncteurs si la céramique présente des fissures, fractures ou défauts. Communiquer avec un réparateur autorisé.

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. Utiliser uniquement des casseroles qui sont approuvés pour l'utilisation avec les tables de cuisson en céramique (seuls certains types de verre, la céramique vitrifiée à l'épreuve de la chaleur et la faïence peuvent être utilisés).

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

Tourner toujours les poignées afin 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.

Sécurité relative au nettoyage

Ne pas nettoyer 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 la table de cuisson.

État de l'unité



AVERTISSEMENT: Ne pas utiliser la table de cuisson si elle est brisée. Les solutions de nettoyage et les déversements peuvent créer des risques de choc électrique. Couper l'alimentation au boîtier de disjoncteurs si la céramique présente des fissures, fractures ou défauts. Communiquer avec un réparateur autorisé.

Si l'affichage ne fonctionne pas lorsqu'un élément est en train de chauffer, couper l'alimentation au boîtier de disjoncteurs. Communiquer avec un réparateur autorisé.



Instructions de sécurité importantes

LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS

Si la table de cuisson s'éteint d'elle-même et ne peut être utilisée, il se peut qu'elle se remette en marche ultérieurement de façon inattendue. Pour éviter cette éventualité, couper l'alimentation au boîtier de disjoncteurs. Communiquer avec un réparateur autorisé.

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

Espace de travail / Environnement

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

Tenir à disposition un extincteur approprié, situé à proximité, qui soit bien en vue et facile à atteindre non loin de l'appareil.

Ne pas entreposer ni utiliser de produits chimiques corrosifs, vapeurs, substances inflammables ou produits non alimentaires à l'intérieur ou à proximité de l'appareil. Celui-ci a été spécialement conçu pour faire chauffer ou faire cuire des aliments. L'emploi de produits chimiques corrosifs pour chauffer ou nettoyer l'appareil endommagera ce dernier et peut entraîner des blessures.

Sécurité relative à l'entretien et aux réparations

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

Avant de réparer la table de cuisson, pour éviter tout risque de choc électrique, couper l'alimentation au boîtier de disjoncteurs.

Matériaux inflammables

Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ou des matériaux ou autres liquides ou vapeurs inflammables près de cet appareil ou de tout autre appareil.

Si la table de cuisson est située près d'une fenêtre, d'une sortie de ventilation forcée et d'un ventilateur, s'assurer que des matériaux inflammables tels que rideau ne sont pas déplacés par des courants d'air au-dessus des éléments. Ils risqueraient de s'enflammer.



Instructions de sécurité importantes

LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS

En cas de feu

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

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 un feu de cuisson.



AVERTISSEMENT: POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE FEUX DE GRAISSE :

- a) 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.
- b) Mettre toujours la hotte EN MARCHÉ pendant la cuisson à température élevée et au moment de flamber des aliments (p.ex., crêpes Suzette, cerises jubilee, steak au poivre flambé).
- c) Nettoyer souvent les ventilateurs d'aération. Il ne faut pas que la graisse s'accumule sur le ventilateur ou sur le filtre.
- d) Utiliser des casseroles de taille adéquate. Utiliser toujours des casseroles dont les dimensions conviennent à la taille de l'élément.



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

- a) 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.
- b) NE JAMAIS SAISIR UN RÉCIPIENT QUI BRÛLE. Vous pourriez vous brûler.
- c) NE PAS UTILISER D'EAU, y compris les chiffons ou serviettes mouillées. Une violente explosion de vapeur risque de se produire.
- d) 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.

Causes de dommages

Fonds des ustensiles de cuisson	Les ustensiles de cuisson à fonds rugueux pourront rayer la surface en vitrocéramique. Ne jamais faire bouillir entièrement le liquide des ustensiles de cuisson. Vous risquez d'endommager l'appareil. Si vous utilisez des ustensiles de cuisson spéciaux, veuillez suivre les recommandations du fabricant.
Ustensiles de cuisson chauds	Ne jamais poser les ustensiles de cuisson chauds sur la zone du panneau de commande, la zone d'affichage ou l'encadrement. Vous risquez d'endommager l'appareil.
Sel, sucre et sable	Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface en vitrocéramique. Ne jamais utiliser la table de cuisson comme une surface de travail ou de rangement.
Objets durs et acérés	Les objets durs ou acérés pouvant tomber sur la table de cuisson peuvent endommager celle-ci.
Aliments ayant débordé	Le sucre et les aliments ayant un contenu en sucre élevé peuvent endommager la table de cuisson. Utilisez un grattoir spécial verre pour nettoyer immédiatement les aliments ayant débordé.
Agents nettoyants impropres	Des décolorations métalliques brillantes peuvent apparaître si vous utilisez des nettoyants impropres et si vous rayez la surface de la table de cuisson avec les casseroles.
Papier d'aluminium et matière plastique	Le papier d'aluminium et les contenants en matière plastique se fondront s'ils entrent en contact avec les éléments chauffés. Le papier d'aluminium utilisé pour protéger les fours ne sont pas adaptés à l'utilisation avec votre table de cuisson.

Mise en route

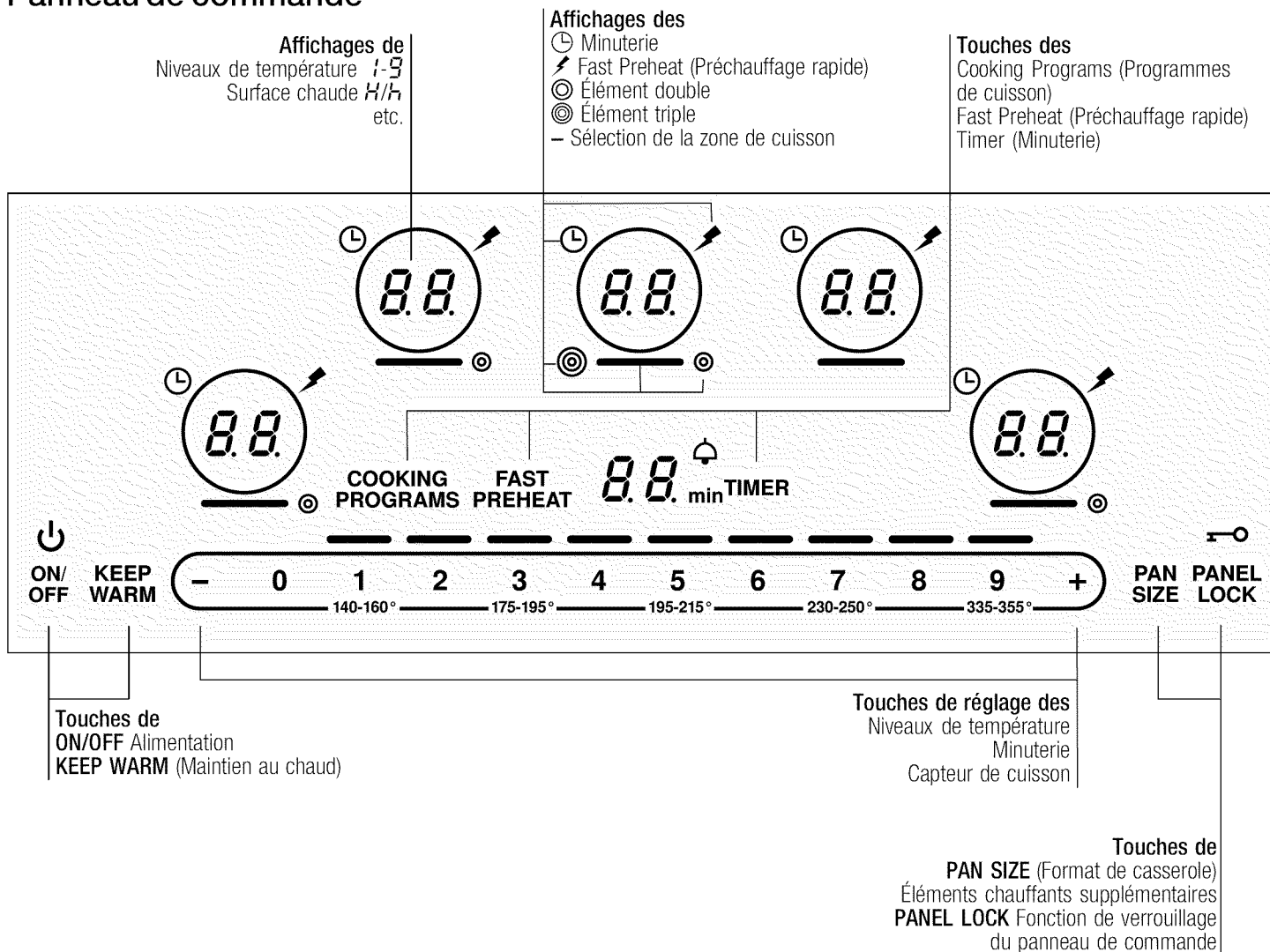
Faire connaissance avec l'appareil

Cette section décrit le panneau des touches, les éléments chauffants et les affichages.

Ces instructions s'appliquent à diverses tables de cuisson.

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

Panneau de commande



Touches a effleurement

Lorsque vous touchez à un symbole, la fonction correspondante est activée.

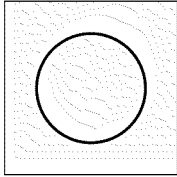
Exemple : Toucher le symbole ON/OFF.
La table de cuisson s'allume.

Remarque

Garder toujours les touches à effleurement propres et sèches. L'humidité et la saleté nuisent à leurs performances.

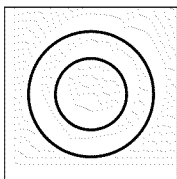
Les éléments

Élément simple



Les éléments simples ont une surface de cuisson d'une seule taille.
Choisissez une poêle adaptée à la taille de l'élément.

Élément double



Vous pouvez faire correspondre la zone de chauffage des éléments doubles à celles de vos casseroles. L'élément chauffant doit être allumé.

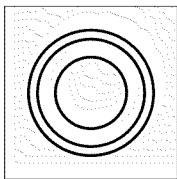
Pour éteindre le ruban chauffant extérieur :

Toucher **PAN SIZE** (Format de casserole). L'affichage  s'éteint.

Pour l'allumer :

Toucher de nouveau **PAN SIZE** (Format de casserole). L'affichage  s'allume.

Élément triple



Vous pouvez éteindre le rubans chauffants central et extérieur. L'élément doit être allumé.

Pour éteindre le ruban extérieur :

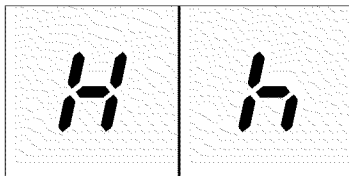
Toucher **PAN SIZE** (Format de casserole). L'affichage  s'éteint.

Pour éteindre le ruban central :

Toucher de nouveau **PAN SIZE** (Format de casserole). L'affichage  s'éteint.

Lorsque vous allumerez de nouveau l'élément, tous les rubans chauffants se mettront en marche.

Voyant de surface chaude



La plaque de cuisson est pourvue d'un voyant de surface chaude pour chaque élément. Ce voyant vous indique quels éléments sont encore chauds. Il comporte deux niveaux d'indication.

Si l'affichage indique **H**, cela signifie qu'un élément est encore chaud. Vous pourriez, par exemple, utiliser cet élément pour garder au chaud une petite quantité de nourriture ou pour faire fondre du chocolat pour un enrobage.

Au fur et à mesure que l'élément se refroidit, l'affichage devient **h**. L'affichage s'éteint une fois que l'élément a suffisamment refroidi.

Le voyant de surface chaude s'allume automatiquement après une panne de courant. L'affichage s'allume et reste allumé pendant environ 30 minutes.

Fonctionnement

Touche d'alimentation principale

	Utilisez la touche d'alimentation principale pour mettre sous tension les circuits électroniques du panneau de commande. La table de cuisson est maintenant prête à être utilisée.
Allumage	Effleurez ON/OFF (MARCHE/ARRÊT) jusqu'à ce que l'affichage d'état  s'allume.
Extinction	Effleurez ON/OFF (MARCHE/ARRÊT) jusqu'à ce que l'affichage d'état  s'éteigne. Tous les éléments sont maintenant éteints. Les indicateurs de chaleur résiduelle restent allumés jusqu'à ce que les éléments aient suffisamment refroidi.
Remarque	La table de cuisson s'éteint automatiquement une fois que tous les éléments ont été éteints pendant plus de 20 secondes. Si la chaleur résiduelle est toujours présente lorsque la table de cuisson est rallumée, <i>H/h</i> s'allume sur l'affichage des éléments chauffants.

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 chauffant

Sélectionner le réglage de température désiré dans la zone de réglage.

Réglage de chaleur 1 = puissance minimale

Réglage de chaleur 9 = puissance maximale

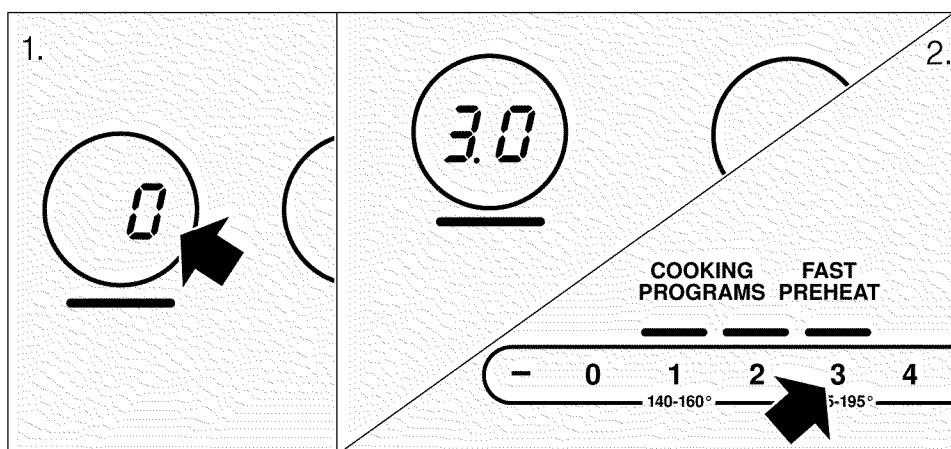
Chaque réglage de chaleur offre une valeur intermédiaire.

Indiquée par le chiffre **.5**, cette valeur se sélectionne à l'aide des touches **+** et **-**.

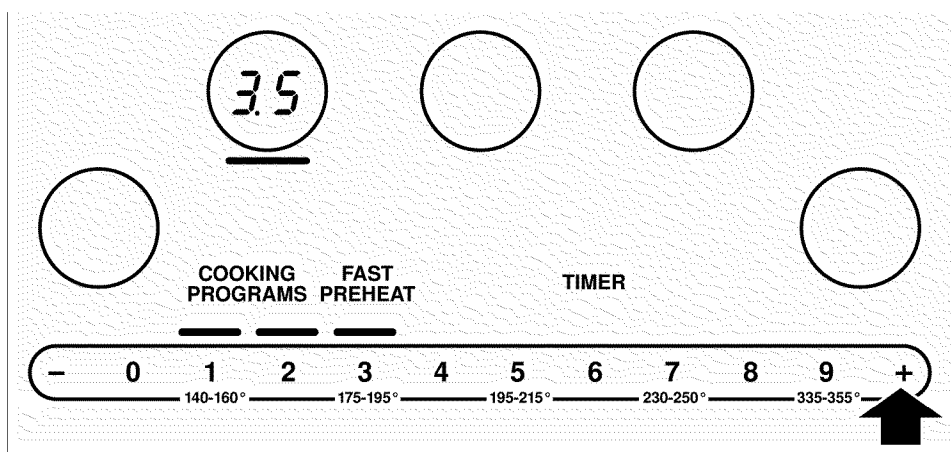
Sélection du réglage de chaleur

La table de cuisson doit être allumée.

1. Toucher le symbole  correspondant à l'élément chauffant désiré.
Le chiffre **5** s'affiche. Le symbole **-** de l'élément chauffant désiré apparaîtra sous l'affichage.
2. Dans les 10 secondes qui suivent, toucher le réglage de chaleur désiré (1 à 9) dans la zone de réglage.



3. Sélectionner au besoin une valeur intermédiaire à l'aide des touches + et -.



Changement du réglage de chaleur

Sélectionner un élément chauffant, puis sélectionner le réglage de cuisson approprié dans la zone de réglage.

Mise en arrêt de l'élément chauffant

Sélectionner l'élément chauffant, puis régler sa valeur à 0 dans la zone de réglage.

L'indicateur de surface chaude s'affichera après 10 secondes environ.

Remarque

L'élément chauffant est doté d'un dispositif d'autorégulation qui allume et éteint la source de chaleur. Même au réglage le plus élevé, la source de chaleur peut s'allumer et s'éteindre.

Tableau

Le tableau suivant fournit quelques exemples.

	Réglage de chaleur
Fondre	
chocolat	1 - 2
beurre	1 - 2
Chauffer	
légumes congelés (épinards p. ex.)	2.5 - 3.5
bouillon	7 - 8
soupe épaisse	1.5 - 2.5
lait**	1 - 2
Mijoter	
sauce délicate (sauce Béchamel** p. ex.)	4 - 5
sauce à spaghetti	2 - 3
bœuf braisé	4 - 5
poisson*	4 - 5
Cuire	
riz (avec deux fois son volume d'eau)	2 - 3
pommes de terre avec la peau dans 1 à 2 tasses d'eau	4 - 5
pommes de terre bouillies dans 1 à 2 tasses d'eau	4 - 5
légumes frais dans 1 à 2 tasses d'eau	2.5 - 3.5
légumes congelés dans 1 à 2 tasses d'eau	2.5 - 3.5
pâtes (1 à 2 l d'eau)*	6 - 7
pudding**	1 - 2
céréales	2 - 3
Frïre	
côtelettes de porc	5.5 - 6.5
poitrine de poulet	5 - 6
bacon	6 - 7
œufs	5 - 6
poisson	5 - 6
crêpes (pancakes)	5.5 - 6.5
Frïre dans un bain d'huile (dans 1 à 2 l d'huile)**	
aliments surgelés tels que les pépites de poulet (226 g par portion)	8 - 9
autres aliments tels que les beignets (226 g par portion)	4.5 - 5.5

* Cuisson progressive sans couvercle

** sans couvercle

Fonction Fast Preheat (Préchauffage rapide)

Tous les éléments chauffants sont dotés d'un circuit de préchauffage rapide. Cette fonction fait chauffer l'élément en utilisant la puissance maximum jusqu'au réglage de cuisson que vous avez sélectionné.

La durée du préchauffage de l'élément dépend du réglage de cuisson que vous avez sélectionné.

Réglage de la fonction Fast Preheat (Préchauffage rapide)

La fonction Fast Preheat (Préchauffage rapide) ne peut être activée que dans les 30 secondes suivant la mise en marche de la table de cuisson:

1. Sélectionner le réglage de cuisson désiré pour l'élément.
2. Toucher **FAST PREHEAT** (Préchauffage rapide). L'affichage  s'allume. Le préchauffage rapide se met en marche.

L'élément passe automatiquement en mode de cuisson continue à la conclusion du Fast Preheat (Préchauffage rapide). L'affichage  s'éteint.

Remarque

Le réglage de la cuisson peut être modifié dans les 10 secondes suivant la mise en marche du Fast Preheat (Préchauffage rapide).

Tableau de cuisson pour la fonction de préchauffage rapide

Reportez-vous au tableau suivant pour trouver les aliments qui se prêtent à la fonction de préchauffage rapide. Les petites quantités font référence aux éléments chauffants de petite taille tandis que les quantités plus importantes font référence aux éléments chauffants de grande taille. Les valeurs figurant dans le tableau sont données à titre indicatif.

Aliments pour lesquels la fonction de préchauffage rapide est appropriée	Quantité	Réglage de chaleur
Chauffer		
légumes congelés (épinards p. ex.)	300 à 600g	2.5 - 3.5 
bouillon	500 ml à 1 l	7 - 8 
soupe épaisse	500 ml à 1 l	1.5 - 2.5 
lait**	200 à 400 ml	1 - 2 
Mijoter		
bœuf braisé	1 kg	4 - 5 
poisson	300 à 600 g	4 - 5 

** sans couvercle

Aliments pour lesquels la fonction de préchauffage rapide est appropriée	Quantité	Réglage de chaleur
Ébullition		
riz (avec deux fois son volume d'eau)	125 à 250 g	2 - 3 ⚡
pommes de terre bouillies avec la peau dans 200 à 400 ml d'eau	750 g à 1,5 kg	4 - 5 ⚡
pommes de terre pelées bouillies dans 200 à 400 ml d'eau	750 g à 1,5 kg	4 - 5 ⚡
légumes frais avec 200 à 400 ml d'eau	500 g à 1 kg	2.5 - 3.5 ⚡
Fre		
côtelettes de porc	1 à 2 portions	5.5 - 6.5 ⚡
crêpes (pancakes)		5.5 - 6.5 ⚡

** sans couvercle

Conseils relatifs au Fast Preheat (Préchauffage rapide)

La fonction de Fast Preheat (Préchauffage rapide) n'amène pas les liquides à l'ébullition

Elle est conçue pour conserver la valeur nutritive des aliments tout en utilisant peu d'eau pour la cuisson. Ajouter seulement 2 tasses d'eau environ aux casseroles sur les grands éléments et environ $\frac{3}{4}$ tasse à 1 tasse d'eau sur les petits éléments.

Faire cuire le riz dans deux fois son volume de liquide.

Mettre le couvercle.

La fonction de Fast Preheat (Préchauffage rapide) ne convient pas aux aliments qui se cuisent dans beaucoup d'eau (les pâtes, par exemple).

Le lait et les aliments qui produisent beaucoup de mousse causeront des déversements

Utiliser une casserole profonde.

Le lait s'attachera

Rincer la casserole avec de l'eau froide avant de la remplir.

Les aliments frits risquent de s'attacher

Faire préchauffer la poêle à frire avant d'ajouter les aliments. Ne pas remuer trop tôt. Les aliments se sépareront du fond de la poêle après un certain temps.

CookSmart™

CookSmart™ convient aux aliments qui se chauffent dans de l'eau ou de grandes quantités de graisse ou d'huile. Lorsque l'on sort les capteurs, on peut cuisiner en utilisant les éléments adjacents des capteurs à l'aide du système CookSmart™.

Remarque

CookSmart™ ne convient pas à la friture.

Mettre le couvercle pendant la cuisson.

Comment fonctionne le système CookSmart™?

Chaque casserole dont le contenu est chaud dégage de la chaleur. Le capteur Sensor Dome™ est en mesure de lire cette température pour permettre à la table de cuisson de contrôler automatiquement la température.

Avantages pour vous

- L'élément chauffant n'applique de chaleur que s'il y en a besoin. Ceci économise de l'énergie.
- Ni graisse, ni huile ne surchauffe.
- Les déversements sont évités. Le réglage continu de la chaleur n'est pas nécessaire.

Casserolles appropriées pour le système CookSmart™

Les casseroles utilisées avec le système CookSmart™ doivent être dotées d'une surface qui diffuse la chaleur au capteur de manière particulièrement efficace.

Casserolles appropriées

Les casseroles émaillées peuvent s'utiliser. Le fond de la casserole doit être suffisamment large pour couvrir entièrement l'élément chauffant.

Les casseroles en acier inoxydable et en aluminium peuvent également s'utiliser après y avoir attaché les bandes thermosensibles livrées avec l'appareil. Attacher la bande thermosensible à la casserole à l'aide de la bande adhésive.

S'assurer de placer toujours la bande thermosensible face au capteur. Si la bande n'est pas située face au capteur, le contrôleur ne fonctionnera pas correctement et il y aura des risques de déversement.

Vous pouvez également acheter la bande adhésive chez votre marchand d'appareils électroménagers:

SENSORSTRP

Casserolles adaptées au système

Vous pouvez également acheter des casseroles adaptées qui conviennent au système CookSmart™ chez votre marchand d'appareils électroménagers :

SENSORPOTH
SENSORPOT6
SENSORPOT7
SENSORPOT9
CHEFSPAN13

Remarque

Le système de contrôle ne fonctionnera pas correctement si des casseroles inadéquates sont utilisées. Les aliments peuvent brûler et il peut y avoir des déversements.

Ajustements pour les altitudes au-dessus du niveau de la mer

Le point d'ébullition dépend de l'altitude. Si votre plat arrive trop vite ou trop lentement à ébullition, ajuster le point d'ébullition dans la plage des températures de 195 à 215°F (90-100 °C) comme suit :

Sélectionner **4** dans les réglages de base. Sélectionner l'élément. Le réglage de base est de **3**. Dans la zone de réglage, sélectionner la valeur qui correspond à votre altitude.

Valeur 4	Altitude en pi	Altitude en m
1	0 à 350	0 à 100
2	350 à 650	100 à 200
3*	650 à 1300	200 à 400
4	1300 à 2000	400 à 600
5	2000 à 2600	600 à 800
6	2600 à 3300	800 à 1000
7	3300 à 4000	1000 à 1200
8	4000 à 4600	1200 à 1400
9	Plus de 4600	Plus de 1400

* Réglage de base

Le chapitre Réglages de base explique le processus de changement des valeurs.

Remarque

Aux altitudes jusqu'à 400 m (1300 pi), aucun ajustement du point d'ébullition n'est nécessaire. Faire cuire les aliments en utilisant le réglage de base. Changer le réglage du point d'ébullition si un changement s'avère nécessaire.

Réglage du système CookSmart™



ATTENTION: Même si le Sensor Dome™ est rentré, son couvercle se chauffera lorsque l'élément adjacent est en marche.

La table de cuisson doit être allumée.

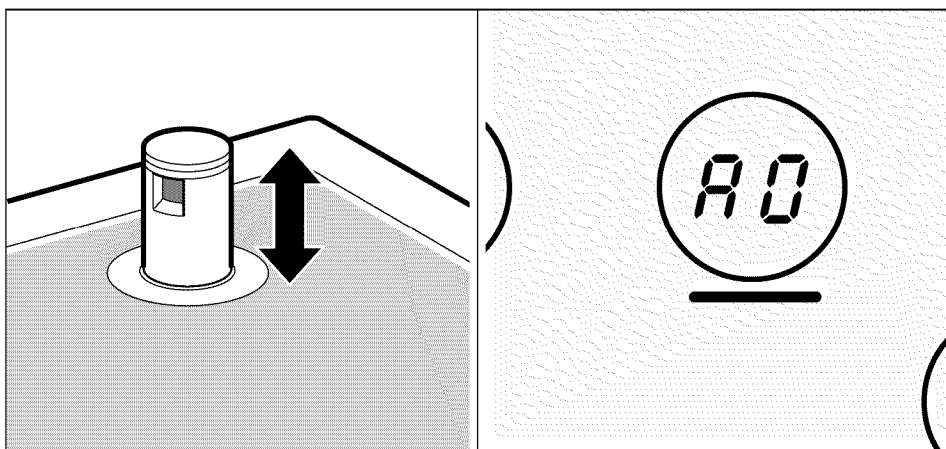
1. Mettre les aliments dans la casserole et ajouter du liquide

Remarque: Remplir à une profondeur d'au moins 3 cm (1,25 po).

2. Centrer la casserole sur l'élément et mettre le couvercle.

3. Appuyer sur le Sensor Dome™ de l'élément désiré pour faire sortir le Sensor Dome™.

L'élément chauffant est sélectionné. **RD** s'affiche.

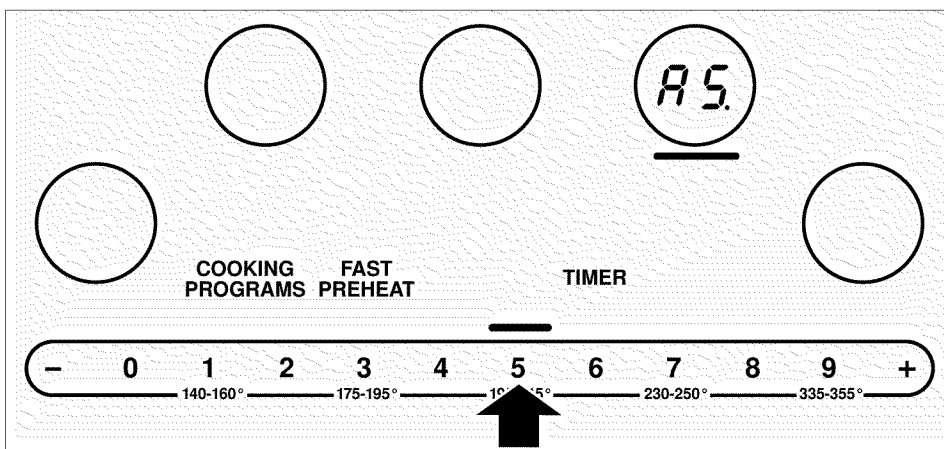


Réglage de la plage de température

Le système CookSmart™ est doté de cinq plages de température :

Réglage	Plage de température	Actions
1	60 à 70°C (140 à 160°F)	Décongélation, chauffage, maintien au chaud
3	80 à 90°C (175 à 195°F)	Cuisson en-dessous de l'ébullition, trempage, cuisson à la vapeur
5	90 à 100°C (195 à 215°F)	Cuisson, cuisson à l'ébullition, braisage
7	110 à 120°C (230 à 250°F)	Cuisson à la cocotte-minute
9	170 à 180°C (335 à 350°F)	Friture

4. Toucher la plage de température désirée dans la zone de réglage.



Le système CookSmart™ est activé.

La plage de température sélectionnée s'affiche ainsi qu'un point, qui reste allumé jusqu'à ce que la température appropriée soit atteinte. Un signal sonore se fera entendre et le point s'éteindra. CookSmart™ assure que la température de la casserole reste dans la plage sélectionnée.

Modification de la plage de température

Sélectionner la plage de température dans la zone de réglage à l'aide des touches + et -.

Mise hors circuit du système CookSmart™

Faire rentrer le Sensor Dome™ de l'élément chauffant ou régler à 0 dans la zone de réglage.
L'élément chauffant s'éteindra après 10 secondes environ. L'indicateur de surface chaude s'affichera.

Remarque

Vous pouvez également mettre des aliments dans du liquide chaude. Remplir la casserole de liquide uniquement. Effectuer les réglages décrits aux points 3 et 4 ci-dessus. Lorsque la température appropriée est atteinte et qu'un signal sonore se fait entendre, mettre les aliments dans le liquide.

Tableau de cuisson pour le système CookSmart™

Le tableau suivant indique quelle plage de température convient le mieux à un aliment donné. Le temps de cuisson dépendra peut-être du type, du poids et de la qualité de celui-ci.

		Plage de température	Temps de cuisson après signal sonore
Soupes	Soupe au poulet	195-215 °F	60 à 90 min.
	Bouillon de légumes	195-215 °F	60 à 90 min.
Plats d'accompagnement	Pommes de terre	195-215 °F	30 à 40 min.
	Pâtes	195-215 °F	7 à 10 min.
	Polenta	175-195 °F	20 à 25 min.
	Riz	175-195 °F	25 à 35 min.
Oeufs	Oeufsdurs (eau froide)	195-215 °F	5 à 10 min.
Poisson	Poisson à la vapeur	175-195 °F	15 à 20 min.
Viande	Boulettes	195-215 °F	20 à 30 min.
	Carrés de pâtes, raviolis	195-215 °F	10 à 15 min.
	Poulet poché	195-215 °F	60 à 90 min.
	Bouilli de boeuf	195-215 °F	90 à 120 min.
	Hot-dogs	175-195 °F	5 à 10 min.
Légumes	Légumes frais, p.ex. brocoli	195-215 °F	10 à 20 min.
	Légumes frais, p.ex. choux de Bruxelles	195-215 °F	30 à 40 min.
	Produits surgelés : purée de légumes à la crème, p.ex. crème d'épinards*	140-160 °F	15 à 30 min.
	Légumes surgelés, p.ex. choux de Bruxelles, haricots*	195-215 °F	15 à 20 min.
Desserts	Semoule à l'eau	175-195 °F	5 à 10 min.
	Compote de fruits	195-215 °F	10 à 20 min.
	Pouding au riz	175-195 °F	35 à 45 min.

* Ajouter de l'eau suivant les instructions du fabricant.

		Plage de température	Temps de cuisson après signal sonore
Plats préparés	Conserves, p.ex. tomates	140-160 °F	10 à 15 min.
	Soupe déshydratée, p.ex. aux nouilles	195-215 °F	5 à 10 min.
	Soupe déshydratée, p.ex. potage crème	175-195 °F	10 à 15 min.
Boissons	Lait	140-160 °F	
	Cidre chaud épicé	140-160 °F	
Repas à la cocotte-minute	Poulet	230-250 °F	20 à 25 min.
	Riz	230-250 °F	6 à 8 min.
	Pommes de terre	230-250 °F	6 à 8 min.
	Ragoût	230-250 °F	15 à 20 min.
Friture	Légumes	335-355 °F	Friture continue
	Poitrine de poulet panée	335-355 °F	
	Poisson	335-355 °F	
	Beignets	335-355 °F	

* Ajouter de l'eau suivant les instructions du fabricant.

Friture



ATTENTION: Ne jamais faire chauffer de l'huile, du lard ou du shortening sans surveillance - Un incendie pourrait se déclarer !

Huile ou shortening pour la friture

Utiliser uniquement de l'huile ou du shortening qui convient à la friture, tel que le shortening végétal.

S'assurer que la casserole contient assez d'huile ou de shortening. La profondeur minimale est de 3 cm (1 ¼ po).

Huile et shortening inappropriés

Des mélanges de certaines matières grasses, tels que mélanges d'huile et de shortening, ou des mélanges de divers types de matières grasses, sont inappropriés. La graisse chaude peut produire de la mousse.

Chauffage de shortening et d'huile

1. Mettre le couvercle pendant le chauffage du shortening ou de l'huile. Lorsque le signal sonore retentit, l'huile ou le shortening est assez chaud. La friture des aliments peut commencer.

Friture

Ne jamais mettre le couvercle pendant la cuisson à la friture.

2. Ajouter la première portion et faire frire.

3. Enlever les aliments.

Lorsque le point disparaît de l'affichage, l'huile ou le shortening est assez chaud pour accueillir la portion suivante. Si le point est toujours allumé, ne pas ajouter la portion suivante. Attendre à ce que le signal sonore se fasse entendre et que le point disparaisse de l'affichage.

4. Faire frire la portion suivante.

Remarque

Faire frire des aliments surgelés en petites quantités. Autrement l'huile ou le shortening risque de se refroidir trop vite. Exemple : Frites surgelées : 7 tasses (1,5 litre) d'huile ou de shortening, environ 1 tasse (150 g) de frites par portion.

Cuisson à la cocotte-minute

Ajouter de l'eau à la cocotte-minute suivant les instructions du fabricant.

Commencer la cuisson à la vapeur de pois et de haricots secs à une température de 90 à 100°C (95 à 215°F). Enlever la mousse et fermer la cocotte-minute. Poursuivre la cuisson à une température de 110 à 120°C (230 à 250°F).

Programmes de cuisson

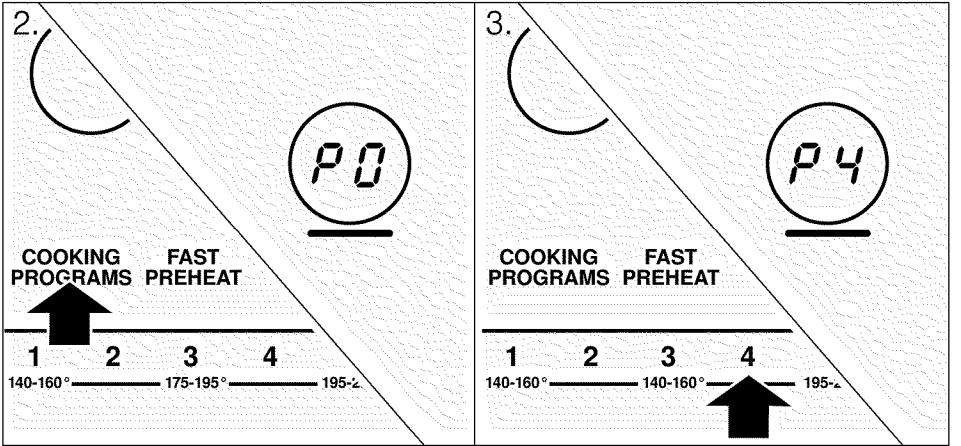
Les programmes de cuisson permettent de préparer automatiquement les aliments suivants :

Programme de cuisson	Aliment
P1	Pâtes
P2	Pommes de terre
P3	Riz
P4	Dumplings
P5	Légumes
P6	Faire chauffer des saucisses dans de l'eau, p.ex. hot-dogs
P7	Faire chauffer du lait, p.ex. chocolat chaud
P8	Podding au riz, polenta
P9	Friture de légumes, poisson, poitrine de poulet panée

Réglage du programme de cuisson

La table de cuisson doit être allumée.

- Appuyer sur le Sensor Dome™ de l'élément désiré pour faire sortir le Sensor Dome.
L'élément chauffant est sélectionné. **P0** s'affiche.
- Toucher **COOKING PROGRAMS** (Programmes de cuisson).
P0 s'affiche.
- Toucher la plage de température désirée (1 à 9) dans la zone de réglage.



Le programme de cuisson se met en marche.

Arrêt du programme de cuisson

Faire rentrer le Sensor Dome™ de l'élément chauffant ou régler à 0 dans la zone de réglage.
L'élément chauffant s'éteindra après 10 secondes environ. L'indicateur de surface chaude s'affichera.

Conseils de cuisson

Surgelés en bloc

Placer le produit surgelé en bloc (p.ex., des épinards) dans la casserole. Ajouter de l'eau à la casserole suivant les instructions du fabricant. Mettre le couvercle. Sélectionner la plage de température de 60 à 70°C (140 à 160°F). Brasser occasionnellement.

Cuisson d'aliments qui dégagent beaucoup d'eau (p.ex., des filets de poisson)

Utiliser moins d'eau que d'habitude. Mettre toujours le couvercle pendant la cuisson.

Cuisson d'aliments qui dégagent beaucoup de mousse (p.ex., des nouilles)

Mettre également le couvercle pendant la cuisson d'aliments qui produisent beaucoup de mousse. Ceci économise de l'énergie.

Épaississement d'aliments

Faire cuire les aliments à la température recommandée. Après avoir ajouté les ingrédients servant à l'épaississement, faire chauffer à une température de 80 à 90°C (175 à 195°F).

Si la cuisson n'est pas uniforme (p.ex., des pommes de terre) :

Utiliser plus d'eau la prochaine fois que vous préparez cet aliment.

Aucun signal sonore

Mettre toujours le couvercle pendant la cuisson. Ceci assure le fonctionnement optimal du système de contrôle de la température.

Minuterie

La minuterie peut être utilisée de deux manières différentes :

- Pour éteindre l'élément chauffant après une durée programmée
- Comme une minuterie de cuisine

Pour éteindre l'élément chauffant après une durée programmée

Entrer la durée pour l'élément chauffant désiré.

Cette fonctionnalité est destinée à éteindre l'élément chauffant à la fin de la durée programmée. Ne pas l'utiliser pour décompter des durées prolongées, surtout à des températures élevées. En outre, ne jamais laisser la table de cuisson sans surveillance, même lorsque la minuterie est en utilisation. S'assurer d'éteindre la table de cuisson après chaque utilisation.



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

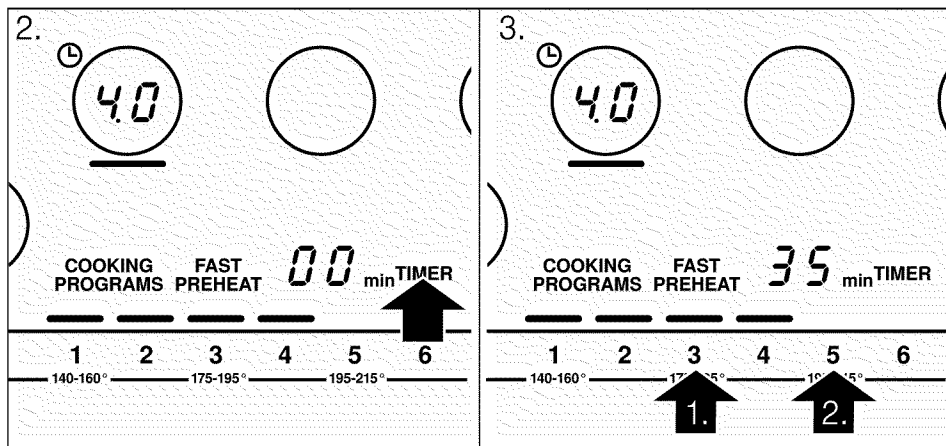
Réglage de la minuterie

1. Sélectionner l'élément chauffant et le réglage de chaleur.

2. Toucher **TIMER** (minuterie).

Le symbole  s'affiche à côté de l'affichage de l'élément chauffant. Les symboles  et **min** apparaissent sur l'affichage du temps.

3. Dans les 10 secondes, sélectionner la durée désirée dans la zone de réglage.



Le compte à rebours se déclenche.

Il faut avoir sélectionné l'élément chauffant pour que s'affiche la durée restante de son fonctionnement.

À la fin du compte à rebours

L'élément chauffant s'éteint à la fin du compte à rebours. Un signal sonore retentit et les symboles  et  clignotent à l'affichage de l'élément chauffant.

Changement de la durée de la minuterie

Sélectionner l'élément chauffant. Toucher **TIMER** (minuterie), puis dans les dix secondes sélectionner la nouvelle durée dans la zone de réglage.

Annulation de la minuterie

Sélectionner l'élément chauffant. Toucher **TIMER** et régler la valeur à 0. La minuterie est désactivée.

Remarque

La minuterie peut être programmée pour une durée allant jusqu'à 99 minutes.

Minuterie de cuisine

La minuterie de cuisine peut être programmée pour une durée allant jusqu'à 99 minutes. La minuterie de cuisine fonctionne de manière autonome, sans égard pour les autres réglages. La minuterie de cuisine peut s'utiliser même si la table de cuisson est éteinte ou verrouillée.

Réglage de la minuterie

1. Toucher **TIMER** (minuterie) jusqu'à ce que les symboles ,  et **min** apparaissent sur l'affichage de la minuterie.

2. Dans les 10 secondes, sélectionner la durée désirée dans la zone de réglage.

Le compte à rebours s'achèvera.

À la fin du compte à rebours

À la fin du compte à rebours, un signal sonore se fait entendre, et les symboles ,  et **min** clignotent. L'affichage s'éteint au bout de 10 secondes.

Changement de la durée

S'assurer qu'aucun élément chauffant n'est sélectionné. Toucher **TIMER** (minuterie), puis dans les dix secondes sélectionner la nouvelle durée dans la zone de réglage.

Annulation de la minuterie

S'assurer qu'aucun élément chauffant n'est sélectionné. Toucher **TIMER** (minuterie) et régler la valeur à 0. La minuterie de cuisine est désactivée.

Fonction de maintien au chaud

La fonction de maintien au chaud est utile pour faire fondre le chocolat ou le beurre et pour maintenir les aliments et les plats au chaud. La fonction de maintien au chaud ne doit pas être utilisée avec de la vaisselle ou des contenants en plastique. Ne jamais poser de vaisselle en plastique sur la surface de maintien au chaud.

Activation de la fonction de maintien au chaud

Activation

1. Effleurez le symbole  pour sélectionner l'élément chauffant souhaité.
2. Effleurez **KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD)**.  apparaît dans l'affichage. La fonction de maintien au chaud est maintenant activée.

Désactivation

Sélectionnez l'élément chauffant, puis sélectionnez 0 dans la zone de réglage.  apparaît dans l'affichage. L'élément chauffant s'éteindra au bout de 10 secondes.

Remarque

Si la fonction de maintien au chaud est activée, la fonction de préchauffage rapide ne peut pas l'être.

Verrouillage du panneau de commande

Le verrouillage du panneau de commande permet de sécuriser la table de cuisson pour ne pas que les enfants puissent l'allumer.

Activation et désactivation du verrouillage à l'épreuve des enfants

Activation

La table de cuisson doit être éteinte.

Appuyer sur la touche **PANEL LOCK** (verrouillage du panneau de commande) pendant 4 secondes. Le symbole  s'affiche pendant 10 secondes. La table de cuisson est verrouillée maintenant.

Désactivation

Appuyer sur la touche **PANEL LOCK** (verrouillage du panneau de commande) pendant 4 secondes. Le verrouillage du panneau de commande est désactivé maintenant.

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

Se reporter au chapitre Réglages de base pour plus d'informations sur l'activation du verrouillage automatique du panneau de commande à l'épreuve des enfants.

Réglages de base

Votre appareil présente divers réglages de base. Ces réglages peuvent être modifiés pour répondre à vos besoins.

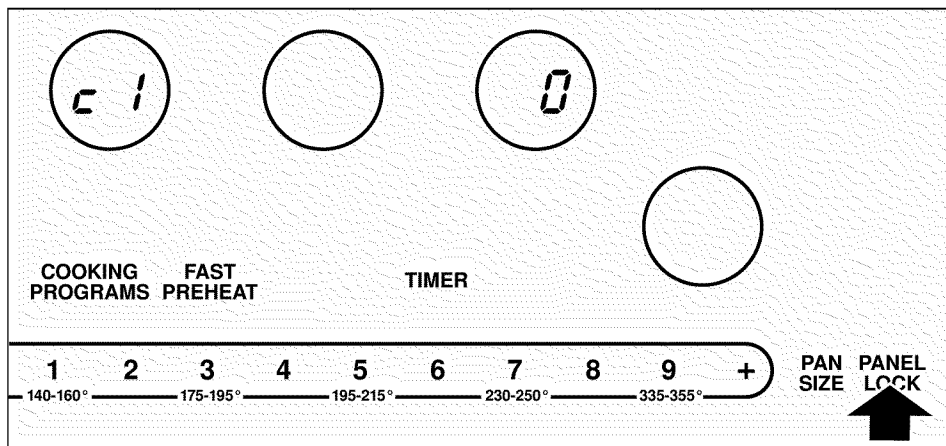
Affichage	Fonction
	Verrouillage automatique du panneau de commande à l'épreuve des enfants  Arrêt*  Marche (après 4 secondes)
	Signal sonore  Arrêt du signal de confirmation et du message d'erreur de fonctionnement  Marche du message d'erreur de fonctionnement seulement  Marche du signal de confirmation et du message d'erreur de fonctionnement*
	Réglage du capteur  Diminuer (0 à 200m) (0 à 650 pi)  Réglage de base (200 à 400m) (650 à 1300 pi)*  Augmenter (400 à 1400m) (1300 à 4600 pi)
	Durée du signal sonore de la minuterie  10 secondes*  30 secondes  1 minute
	Mise en marche d'éléments supplémentaires  Arrêt  Marche*  Dernier réglage avant de mettre en marche l'élément
	Intervalle de l'autorisation de mise en marche de l'élément chauffant  Illimité*  Limité (10 secondes)
	Rétablissement de la valeur de base  Arrêt*  La valeur de base sera rétablie.

* Réglage de base

Modification des réglages de base

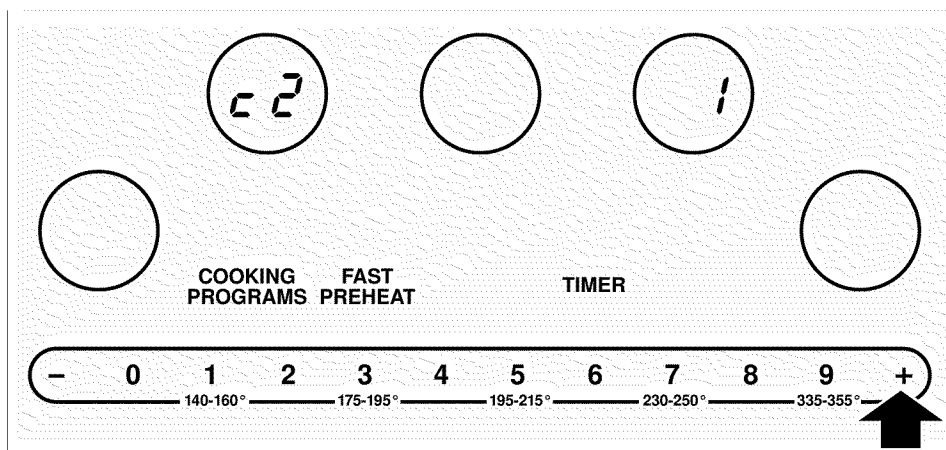
La table de cuisson doit être éteinte. La minuterie ne doit pas être en marche.

1. Allumer la table de cuisson.
2. Dans les 10 secondes qui suivent, appuyer sur la touche **PANEL LOCK** (verrouillage du panneau de commande) pendant 4 secondes.



C 1 s'affichera en haut à droite de l'affichage 0.

3. Toucher **PANEL LOCK** (verrouillage du panneau de commande) jusqu'à ce que l'affichage désiré apparaisse en haut à gauche.
4. Toucher les symboles + ou - jusqu'à ce que l'affichage désiré apparaisse en haut à droite.



5. Appuyer sur la touche **PANEL LOCK** (verrouillage du panneau de commande) pendant 4 secondes.

Le réglage est activé.

Nettoyage et entretien

Nettoyage

Nettoyage quotidien

Remarque:

Les nettoyants recommandés indiquent un type de nettoyage et ne constituent pas une recommandation pour une marque de produit.

Table en vitrocéramique



ATTENTION: N'utiliser aucun produit d'entretien sur le verre lorsque la surface est chaude. Utiliser uniquement le grattoir à lame. Les vapeurs qui en résultent peuvent être dangereuses pour la santé. Le chauffage du nettoyeur peut attaquer chimiquement la surface et l'endommager.

Nettoyez la surface lorsque celle-ci est complètement refroidie sauf dans le cas suivant : retirer immédiatement le sucre sec, le sirop de sucre, les produits à base de tomate et le lait à l'aide du grattoir muni de la lame de rasoir (Voir le tableau de nettoyage spécial).

Essuyez les éclaboussures avec une éponge propre et humide ou une serviette de papier. Rincez et séchez. Utiliser du vinaigre blanc pour éliminer les traces rebelles ; rincez.

Appliquez une petite quantité de nettoyeur pour table en vitrocéramique. Lorsque la surface est sèche, essuyez bien la surface avec une serviette de papier ou un chiffon propre.

Garniture latérale en acier inox

Essuyez dans le sens du grain lors du nettoyage. Pour des taches modérées/tenaces, utilisez BonAmi® ou Soft Scrub® (sans javellisant).

Essuyez à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humide, rincez et séchez.

Lignes directrices pour le nettoyage

Lorsque vous utilisez un nettoyeur, utilisez-en seulement une petite quantité appliquez sur une serviette de papier ou un chiffon propre. Essuyez la surface et séchez bien avec une serviette sèche et propre.

Pour de meilleurs résultats, utilisez des nettoyeurs comme la crème de nettoyage pour table de cuisson BonAmi®, Soft Scrub® (sans javellisant) et du vinaigre blanc.

Évitez les nettoyeurs suivants :

Nettoyeurs pour verre qui contiennent de l'ammoniac ou du javellisant à base de chlore. Ces ingrédients peuvent s'imprégner de manière irréversible sur la table de cuisson ou la tacher.

Nettoyeurs corrosifs – nettoyeurs tels qu'Easy Off® pouvant attaquer chimiquement la surface de la table de cuisson.

Nettoyeurs abrasifs.

Des tampons à récurer métalliques ou des éponges à récurer tels que Scotch Brite® peuvent rayer et / ou laisser des marques métalliques.

Des tampons à récurer savonneux tels que SOS[®] peuvent rayer la surface.

Des nettoyeurs à poudre contenant du javellisant à base de chlore peuvent tacher de manière irréversible la table de cuisson.

Des nettoyeurs inflammables comme du liquide pour allume-cigarette ou WD-40.

Tableaux de nettoyage

Type de saleté	Solution possible
Sucre, sirop de sucre, lait ou tomate secs. Papier en plastique ou papier d'aluminium fondu Tous ces éléments EXIGENT UN RETRAIT IMMÉDIAT , sinon ils peuvent endommager de manière irréversible la surface.	Retirez ces types de déversements pendant que la surface est chaude à l'aide du grattoir à lame. Utilisez une nouvelle lame dans le grattoir. Enlevez la poêle et éteignez l'élément. En portant un gant de cuisine, tenez le grattoir à un angle de 30°, faites attention de ne pas percer ou rayer le verre. Poussez les résidus à l'extérieur de la zone chaude. Après que la surface se soit refroidie, retirez les résidus et appliquez du nettoyeur pour vitrocéramique.
Éclaboussures de graisse	Utilisez une éponge ou un chiffon savonneux pour enlever la graisse; rincez à fond et séchez. Appliquez du nettoyeur pour vitrocéramique.
Marques métalliques : Tache iridescente	Les poêles à fond d'aluminium, de cuivre ou d'acier inoxydable peuvent laisser des marques. Traitez immédiatement après que la surface est refroidie avec un nettoyeur pour vitrocéramique. Si les marques persistent, essayez un nettoyeur abrasif doux (Bon Ami [®] , Soft Scrub [®] sans javellisant) avec une serviette de papier humide. Rincez et réappliquez la crème. Si les marques métalliques ne sont pas enlevés avant la prochaine cuisson, leur élimination sera très difficile.

Type de saleté	Solution possible
Taches d'eau dure Liquides de cuisson chauffés qui se déversent sur la surface	Les minéraux de certaines eaux peuvent être transférés sur la surface et causer des taches. Utilisez du vinaigre blanc non dilué, rincez et séchez. Reconditionnez avec du nettoyeur pour vitrocéramique. Retirez les débordements et les taches avant d'utiliser la table de cuisson de nouveau.
Rayures de surface Les petites rayures sont courantes et n'affectent en rien la cuisson. Elles peuvent devenir plus lisses et moins marquantes avec l'usage quotidien d'un nettoyeur pour vitrocéramique.	Appliquez du nettoyeur pour vitrocéramique avant d'enlever des taches granuleuses telles que le sel ou les assaisonnements. Peuvent être réduites en utilisant des poêles à fond lisse, propres et sèches avant l'utilisation. Utilisez un nettoyeur pour vitrocéramique quotidiennement. Redoublez de vigilance : Les bagues à diamants rayeront la surface.

Nettoyage du Sensor Dome™

Il faut toujours la fenêtre du Sensor Dome™ toujours propre. Nettoyer régulièrement les saletés et projections de graisse. Utiliser des coton-tiges ou un chiffon doux et du produit de vaisselle ou du nettoyeur pour verre, tel que Windex® pour nettoyer la fenêtre.

Remarque

Ne jamais utiliser les nettoyeurs suivants :

- Des éléments abrasifs tels que des éponges à récureur ou des brosses à récureur
- Nettoyeurs à four

Entretien

L'appareil ne nécessite aucun entretien sauf un nettoyage quotidien. Pour de meilleurs résultats, appliquez quotidiennement de la crème de nettoyage.

Entretien

Dépannage

La table de cuisson ne fonctionne pas

E clignote à l'affichage de l'élément chauffant

E clignote sur tous les affichages d'élément et un signal sonore se fait entendre

La table de cuisson s'est éteinte d'elle-même

Réparations

La cause des problèmes est souvent simple. Veuillez considérer les instructions et conseils suivants avant de téléphoner au service à la clientèle :

Vérifier la condition des fusibles et disjoncteurs. Vérifier s'il y a une panne électrique.

Le panneau des touches de commande est très sale, des aliments ont bouilli sur sa surface ou il y a un objet sur une touche. Nettoyer la zone des touches de commande en profondeur ou retirer l'objet s'il y en a un. Appuyer sur la touche qui semble correspondre au problème. Le clignotement s'arrêtera.

L'interrupteur principal a été activé de façon continue pendant plus de 5 secondes. Essuyer en profondeur la zone des touches de commande et enlever tout objet qui y colle. Effectuer de nouveau les réglages.

La touche d'alimentation a été appuyée accidentellement. Allumer de nouveau l'appareil. Effectuer de nouveau les réglages.

Les réparations ne doivent être effectuées que par un réparateur formé.



AVERTISSEMENT: Vous pouvez courir des risques considérables si votre appareil n'est pas réparé de façon professionnelle.

Affichage de E et des chiffres

Si les lettres E et des chiffres apparaissent à l'affichage, une panne du système électronique a eu lieu. Couper l'alimentation de l'appareil, puis le mettre sous tension à l'aide du disjoncteur du bâtiment ou à l'aide des fusibles du boîtier de disjoncteur. Si la situation se reproduit, communiquer avec le service à la clientèle.

Affichage de F et des chiffres

Si la lettre F et des chiffres apparaissent à l'affichage, l'appareil a détecté une panne. Le tableau suivant dresse une liste des mesures à prendre pour résoudre le problème.

Affichage	Panne	Mesure
<i>F0</i>	Le capteur de température présente un défaut.	Faire rentrer le capteur de température. Lorsque le message d'erreur disparaît de l'affichage, vous pourrez vous servir de la table de cuisson sans utiliser le système CookSmart™. Veuillez communiquer avec le service après-vente.
<i>F2</i>	L'élément est trop chaud et il s'est éteint.	Retirer les casseroles des éléments. <i>F2</i> disparaîtra de l'affichage lorsque vous aurez confirmé le message en appuyant sur une touche et que l'élément aura refroidi suffisamment. Attendre quelques minutes pour permettre à l'élément de se refroidir. Si <i>F2</i> s'affiche de nouveau lorsque l'élément est remis en marche, cela signifie que l'élément est encore trop chaud. Éteindre l'élément et le laisser refroidir un peu plus.
<i>F3</i>	Le capteur de température est trop chaud.	Mettre la casserole de côté et faire sortir le capteur de température. <i>F3</i> disparaîtra de l'affichage lorsque vous confirmerez le message (en appuyant sur une touche) et que le capteur aura refroidi suffisamment.
<i>F4</i>	Une casserole est trop près du panneau de commande.	S'assurer que la casserole est positionnée correctement sur l'élément. S'assurer qu'aucun objet chaud n'entre en contact avec la zone des touches de commande. Retirer l'article chaud de la zone des touches de commande. Attendre quelques minutes pour permettre à la zone des touches de commande de se refroidir. Si <i>F4</i> s'affiche à nouveau après la mise en marche de l'élément, communiquer avec le service à la clientèle.
<i>F8</i>	L'élément chauffant a été en fonctionnement continu pendant trop longtemps	L'arrêt automatique a été activé. Toucher un symbole quelconque. L'élément peut alors être rallumé sans attendre.

Remarque

La table de cuisson est dotée d'un dispositif d'autorégulation qui allume et éteint la source de chaleur. Cela signifie que la source de chaleur sous l'élément, qui dégage un lueur rouge, n'est pas toujours visible. Lorsque vous sélectionnez un réglage bas de chaleur, l'élément s'éteint plus souvent tandis qu'avec un réglage élevé de chaleur, il ne s'éteint qu'occasionnellement. Même au réglage le plus élevé, la source de chaleur s'allume et s'éteint.

Un léger bourdonnement se fera peut-être entendre lorsque l'élément est en train de chauffer.

La luminosité de la lueur peut varier d'un élément à l'autre. Selon la ligne de vision, il se peut que la lueur rouge dépasse le rebord marqué de l'élément chauffant. Ce sont des caractéristiques techniques. Elles n'ont pas d'impact sur la qualité ou le fonctionnement.

Selon le type de comptoir de votre cuisine, un petit intervalle irrégulier peut se former entre la table de cuisson et le comptoir. C'est pour cette raison qu'un joint d'étanchéité flexible est placé tout autour de la table de cuisson.

En raison des caractéristiques du matériau, certaines irrégularités peuvent se trouver sur la surface de vitrocéramique. En raison de la surface douce en miroir de la table de cuisson, il est possible que des petites bulles de moins de 1 mm de diamètre soient visibles. Ces bulles ne nuisent pas à la fonctionnalité ou à la durabilité de la surface de cuisson en vitrocéramique.

Service à la clientèle

Communiquez avec notre département du service à la clientèle si votre appareil a besoin d'être réparé. Notre Centre de service à la clientèle central (voir ci-après) se fera un plaisir de vous donner des renseignements détaillés sur le centre de réparation le plus proche.

Numéro de modèle(E) et numéro FD

Lorsque vous prenez contact avec notre service client, veuillez avoir les numéros modèle(E) et FD de votre appareil à portée de main. Vous pouvez trouver la plaque signalétique comportant ces chiffres sous le dessous de l'appareil et dans le livret de l'appareil.

Questions ? Veuillez nous contacter. Nous avons hâte d'avoir de vos nouvelles !

1-800-735-4328
www.thermador.com
5551 McFadden Ave.
Huntington Beach, CA 92649

ÉNONCÉ DE GARANTIE LIMITÉE DES PRODUITS

Ce que couvre cette garantie et à qui elle s'applique

La garantie limitée fournie par BSH Home Appliances Thermador (la « Société ») dans le présent énoncé de garantie limitée des produits s'applique uniquement à/aux Thermador CEM304FS, CEM365FS, CET304FS, CET366FS, CES304FS, CES365FS, CES366FS (le « Produit ») qui vous est vendu, soit le premier acheteur à l'utiliser, à la condition que le Produit ait été acheté :

- Pour votre usage domestique normal (non commercial) et qu'il ait effectivement en tout temps été utilisé uniquement à des fins domestiques normales.
- À l'état neuf au détail (et non comme un modèle d'exposition, « tel quel » ou ayant déjà été retourné), et non à des fins de revente ou d'utilisation commerciale.
- Aux États-Unis ou au Canada, et qu'il soit en tout temps demeuré dans le pays de l'achat initial.

Les garanties énoncées dans les présentes s'appliquent uniquement à l'acheteur initial du Produit et ne sont pas cessibles.

Assurez-vous de retourner votre carte d'enregistrement; bien que ce ne soit pas nécessaire de le faire pour que la garantie soit valide, c'est la meilleure façon de permettre à la Société de vous informer dans l'éventualité improbable d'un avis de sécurité ou d'un rappel de Produit.

Durée de la garantie

La Société garantit que le Produit est exempt de vice de conception et de fabrication pendant une période de trois cent soixante cinq (365) jours à compter de la date de l'achat. Cette durée commence à courir à la date de l'achat et ne doit pas pour quelque raison que ce soit être différée, faire l'objet de droits, être prolongée ou interrompue.

Votre recours exclusif se limite à la réparation ou au remplacement

Pendant la période de la présente garantie, la Société ou l'un de ses fournisseurs de service après-vente agréés réparera votre Produit sans frais (sous réserve de certaines restrictions précisées dans les présentes) s'il est démontré que la fabrication de votre Produit présente un vice de conception ou de fabrication. Si des tentatives raisonnables de réparation du Produit ont été faites sans succès, alors la Société remplacera votre Produit (des modèles améliorés peuvent vous être offerts, au gré absolu de la Société, moyennant des frais supplémentaires). Toutes les pièces et tous les composants enlevés deviennent la propriété de la Société à son gré absolu. Toutes les pièces remplacées et/ou réparées sont assimilables à la pièce d'origine aux fins de la présente garantie, cette dernière n'étant pas prolongée en ce qui concerne de telles pièces. L'unique responsabilité de la Société prévue aux présentes consiste à réparer un Produit comportant un vice de conception ou de fabrication uniquement, en ayant recours à un fournisseur de service après-vente agréé de la Société pendant les heures normales d'ouverture. Pour des questions de sécurité et pour éviter tout dommage matériel, la Société vous recommande fortement de ne pas tenter de réparer vous-même le Produit ou d'avoir recours à un réparateur non agréé; la Société ne sera pas responsable des réparations ou du travail effectués par un fournisseur de service non agréé. Si vous choisissez de demander à une personne qui n'est pas un fournisseur de service après-vente agréé de travailler sur votre Produit, LA PRÉSENTE GARANTIE DEVIENDRA AUTOMATIQUEMENT NULLE ET SANS EFFET.

Les fournisseurs de service après-vente agréés sont des personnes ou des sociétés ayant reçu une formation spéciale pour les produits de la Société et qui jouissent, de l'avis de la Société, d'une réputation supérieure en matière de service à la clientèle et de compétences techniques (veuillez noter qu'il s'agit d'entités indépendantes et *non* de mandataires, d'associés, de membres du groupe ou de représentants de la Société). Malgré ce qui précède, la Société n'assumera aucune responsabilité à l'égard du Produit s'il se trouve dans une région éloignée (à plus de 100 milles d'un fournisseur de service après-vente agréé) ou s'il est raisonnablement inaccessible, s'il se trouve dans un lieu, un milieu ou un environnement dangereux ou traître, auquel cas, si vous le demandez, la Société paiera quand même la main-d'œuvre et les pièces et expédiera les pièces au fournisseur de service après-vente agréé le plus proche, mais vous demeurerez quand même entièrement responsable des frais de déplacement ou autres frais spéciaux demandés par la Société qui fournit le service après-vente, dans l'hypothèse où elle accepte de faire un déplacement pour effectuer la réparation.

Produit qui n'est plus couvert par la garantie

La Société n'est pas tenue, en droit ou autrement, de vous consentir quoi que ce soit, y compris des réparations, des tarifs proportionnels ou un remplacement de Produit, après l'expiration de la présente garantie.

Exclusions de la garantie

La garantie décrite aux présentes exclut tous les défauts ou dommages qui ne résultent pas de la faute directe de la Société, y compris, notamment, un ou plusieurs des éléments suivants :

- L'utilisation du Produit à toute autre fin que son usage normal, habituel et prévu (y compris, notamment, toute forme d'usage commercial, l'usage ou l'entreposage à l'extérieur de Produit devant être utilisés à l'intérieur, l'utilisation du Produit conjointement avec des aéronefs ou des bateaux).
- L'inconduite volontaire, la négligence, la mauvaise utilisation, l'utilisation abusive, les accidents, la négligence, le fonctionnement inapproprié, le défaut d'entretenir, l'installation inappropriée ou négligente, l'altération, le défaut de suivre les directives d'utilisation, la manipulation sans précaution, le service non autorisé (y compris la réparation effectuée soi-même ou l'exploration des mécanismes internes de l'appareil) de la part de toute partie.
- L'ajustement ou la modification de toute sorte.
- Le non-respect des codes, règlements ou lois provinciales, étatiques, locaux, municipaux ou de comté régissant l'électricité, la plomberie et/ou le bâtiment, y compris le défaut d'installer le Produit dans le respect le plus strict des codes et règlements en matière d'incendie et de bâtiment.
- L'usure normale, le renversement d'aliments, de liquides, les accumulations de graisse ou les autres substances qui s'accumulent sur le Produit, à l'intérieur ou autour de celui-ci.
- Les forces et facteurs externes, des éléments et/ou de l'environnement, y compris, notamment, la pluie, le vent, le sable, l'inondation, l'incendie, les glissements de terrain, les températures au-dessous du point de congélation, l'humidité excessive ou l'exposition prolongée à l'humidité, la foudre, la surtension électrique, les défauts des structures qui entourent l'appareil et les cas de force majeure.

La Société ne sera en aucun cas responsable de quelque manière que ce soit des dommages occasionnés aux biens environnants, y compris les armoires de rangement, les planchers, les plafonds et les autres structures ou objets qui se trouvent autour du Produit. Sont également exclus de la présente garantie les égratignures, les encoches, les bosselures et les dommages touchant l'apparence des surfaces externes et des pièces exposées; les produits dont les numéros de série ont été modifiés, rendus illisibles ou enlevés; les déplacements du personnel de service après-vente pour vous enseigner comment utiliser le Produit, ou les déplacements lorsque le Produit ne présente aucun problème; la correction de problèmes d'installation (vous êtes seul responsable de toute structure et de la mise en place du Produit, y compris les installations électriques, de plomberie ou autres installations de raccordement, de la mise en place de fondations ou d'un parquet appropriés, et de toute modification devant notamment être apportée aux armoires de rangement, murs, planchers, rayonnages, etc.); ainsi que le réglage des disjoncteurs ou des fusibles.

DANS LA MESURE OÙ LA LOI L'AUTORISE, LA PRÉSENTE GARANTIE INDIQUE VOS RECOURS EXCLUSIFS EN CE QUI CONCERNE LE PRODUIT, PEU IMPORTE SI LA RÉCLAMATION EST DE NATURE CONTRACTUELLE OU DÉLICTUELLE (Y COMPRIS LA RESPONSABILITÉ ABSOLUE OU LA NÉGLIGENCE) OU AUTRE. LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTES LES AUTRES GARANTIES, EXPRESSES OU IMPLICITES. TOUTE GARANTIE IMPLICITE EN VERTU DE LA LOI, QUE CE SOIT À DES FINS DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN BUT PARTICULIER, OU AUTREMENT, EST EN VIGUEUR UNIQUEMENT PENDANT LA PÉRIODE AU COURS DE LAQUELLE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE EXPRESSE EST EN VIGUEUR. LE FABRICANT NE SERA EN AUCUN CAS RESPONSABLE DES DOMMAGES, PERTES OU FRAIS CONSÉCUTIFS, PARTICULIERS, ACCESSOIRES, INDIRECTS ET/OU PUNITIFS, DES « PERTES COMMERCIALES », Y COMPRIS, NOTAMMENT, LE TEMPS D'ABSENCE AU TRAVAIL, L'HÉBERGEMENT ET/OU LES REPAS AU RESTAURANT, LES FRAIS DE REMODELAGE EN EXCÉDENT DES DOMMAGES DIRECTS QUI SONT CAUSÉS DÉFINITIVEMENT ET EXCLUSIVEMENT PAR LA SOCIÉTÉ, OU AUTREMENT. CERTAINS ÉTATS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS, ET CERTAINS JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS QUE DES LIMITES SOIENT IMPOSÉES À LA DURÉE D'UNE GARANTIE IMPLICITE, DE SORTE QUE LES LIMITATIONS INDIQUÉES PLUS HAUTS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER À VOUS. LA PRÉSENTE GARANTIE VOUS DONNE DES DROITS JURIDIQUES PARTICULIERS ET VOUS POUVEZ AUSSI AVOIR D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE.

Nonobstant toute disposition contraire dans la présente garantie, la responsabilité totale de la Société, peu importe la forme d'action, sera limitée au prix de Produit que vous avez acheté. Aucune tentative de modifier la présente garantie n'a d'effet à moins d'être autorisée par écrit par un dirigeant de la Société. La Société pourra céder tout ou parti de ses droits et obligations au titre de la présente garantie sans votre consentement.

Comment obtenir un service au titre de la garantie

Pour obtenir un service au titre de la garantie pour votre Produit, vous devriez communiquer avec le centre de service après-vente agréé le plus proche de la Société.

BSH Home Appliances – 5551 McFadden Ave., Huntington Beach, CA 92649

1-800-735-4328

Contenido

Seguridad	74
Instrucciones de seguridad importantes	74
Causas de daños	78
Cómo comenzar	79
Para familiarizarse con la unidad	79
Panel de control	79
Elementos	80
Indicador de superficie caliente	80
Operación	81
Interruptor de alimentación eléctrica principal	81
Para encender la placa	81
Para programar el elemento de calentamiento	81
Tabla	83
Función Fast Preheat (Precalentar rápido)	84
Para programar la función Fast Preheat (Precalentar rápido)	84
Tabla de cocción para la función Precalentar rápido	84
Consejos para la función Fast Preheat (Precalentar rápido)	85
CookSmart™	86
Cacerolas aptas para CookSmart™	86
Compensación para altura sobre el nivel del mar	87
Para programar CookSmart™	87
Tabla de cocción para CookSmart™	89
Para freír en aceite abundante	90
Para cocinar en una olla de presión	91
Programas de cocción	91
Consejos de cocción	92
Temporizador	93
Para apagar el elemento de calentamiento después de un período determinado	93
Temporizador de cocina	94
Función Mantener caliente	95
Para encender la función Mantener caliente	95
Bloqueo de panel	95
Para encender y apagar el bloqueo de panel de seguridad para niños	95
Bloqueo de panel de seguridad para niños automático	95
Valores básicos	96
Para modificar los valores básicos	97

Limpieza y mantenimiento	98
Limpieza	98
Limpieza diaria	98
Instrucciones de limpieza	98
Para limpiar el Sensor Dome™	100
Mantenimiento	100
 Servicio técnico	 101
Resolución de problemas	101
Servicio al Cliente	103
DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO	103

Seguridad

Instrucciones de seguridad importantes

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



AVISO: 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.

Instalación

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.

Pídale al instalador que le muestre la ubicación del disyuntor o el fusible. Márquela para recordarla más fácilmente. Para obtener más información, consulte las Instrucciones de instalación.

Uso previsto

Este electrodoméstico ha sido diseñado para uso doméstico normal únicamente. No está aprobado para uso en exteriores. Consulte la garantía. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con el fabricante.



AVISO: 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.

Seguridad de los niños

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.

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

No permita que nadie se suba, pare, incline, siente o cuelgue de ninguna parte de un electrodoméstico. Esto puede dañar el electrodoméstico y, posiblemente, causar lesiones graves.



ATTENCION: Los objetos de interés para niños no deben almacenarse en un electrodoméstico, en gabinetes que estén 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 GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Seguridad al cocinar

No deje que papel de aluminio, plástico, papel o tela entren en contacto con un elemento de la superficie caliente. No deje ollas hirviendo sin líquido.

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.

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.



ATTENCION: La cubierta del Sensor Dome™ retraído se calentará si el elemento de calentamiento adyacente está encendido.

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.

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

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

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

Siempre mantenga la placa y las bases de las cacerolas secas. El líquido que se encuentra entre la base de la cacerola y la placa puede acumular presión de vapor, que puede hacer que la cacerola salte repentinamente y provoque lesiones.

Nunca opere la placa con salpicaduras o líquido alrededor del área de control. Siempre apague la placa y seque el área de control.

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.



Instrucciones de seguridad importantes

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



ATTENCION: Si el CookSmart™ no funciona correctamente, se pueden ocasionar derrames por hervor que pueden provocar quemaduras y lesiones.

AL COCINAR CON EL COOKSMARTE, SIGA ESTAS INDICACIONES:

- Siempre tape las cacerolas
- Siempre llene las cacerolas con, al menos, 1 ¼" (3 cm) de líquido
- Siempre use cacerolas del tamaño y tipo apropiados (cacerolas para el sistema, cacerolas esmaltadas, cacerolas de acero inoxidable y aluminio equipadas con cinta sensora)
- Siempre apunte la cinta sensora hacia el sensor
- Siempre mantenga la ventana del sensor limpia

Seguridad en los utensilios de cocina Use el tamaño de olla adecuado. El uso de utensilios de cocina más pequeños deja expuesta al contacto directo una parte del elemento de calentamiento 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 la superficie de diferente tamaño. La proporción correcta del utensilio de cocina con respecto al elemento de calentamiento también aumenta la eficiencia.

Los utensilios de cocina no aprobados para uso con placas de cerámica pueden romperse con los cambios bruscos de temperatura. Use sólo ollas que sean apropiadas para placas de cerámica (únicamente determinados tipos de vidrio, vidrio resistente al calor, cerámica, loza u otros utensilios vidriados que sean aptos).

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.

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.

Seguridad en la limpieza

No limpie el electrodoméstico cuando 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 la placa.

Condición de la unidad



AVISO: No cocine en una placa rota. Las soluciones de limpieza y los derrames pueden crear un riesgo de descarga eléctrica. Apague el disyuntor de la caja de fusibles si la cerámica tiene fracturas, defectos o rajaduras. Llame a un centro de servicio técnico autorizado.

Si la pantalla no funciona cuando se calienta un elemento, apague el disyuntor de la caja de fusibles. Llame a un centro de servicio técnico autorizado.

Si la placa se apaga sola y ya no puede volver a usarse, es probable que se encienda inesperadamente después. Para evitar esto, apague el disyuntor de la caja de fusibles. Llame a un centro de servicio técnico autorizado.

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



Instrucciones de seguridad importantes

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Espacio/ambiente de trabajo

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

Tenga un extinguidor de incendio disponible, cerca, en un área fácilmente visible y accesible, cerca del electrodoméstico.

No almacene ni utilice productos químicos corrosivos, vapores, materiales inflamables ni productos no alimenticios dentro de 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.

Seguridad en el servicio técnico y reparaciones

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 el peligro de descarga eléctrica, antes de reparar el electrodoméstico, apague el disyuntor de la caja de fusibles.

Materiales inflamables

No almacene ni utilice gasolina u otros vapores, líquidos o materiales inflamables en la cercanía de este o de cualquier otro electrodoméstico.

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 los elementos ni se extiendan sobre estos, ya que podrían prenderse fuego.

En caso de incendio

En el caso de que su ropa se prenda fuego, arrójese al piso y ruede de inmediato para extinguir las llamas.

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.



AVISO: PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO OCASIONADO POR GRASA:

- a) 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.
- b) 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)
- c) Limpie los ventiladores extractores con frecuencia. No se debe permitir la acumulación de grasa en los ventiladores ni en los filtros.
- d) Use el tamaño adecuado de olla. Siempre use utensilios de cocina apropiados para el tamaño del elemento de la superficie.



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



Instrucciones de seguridad importantes

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

- a) 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.
- b) NUNCA LEVANTE UNA OLLA EN LLAMAS. Puede quemarse.
- c) NO USE AGUA, ni repasadores o toallas húmedos. Puede ocasionar una violenta explosión por vapor.
- d) 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.

Causas de daños

Bases de cacerolas y ollas

Las bases ásperas de las cacerolas y ollas rayan la vitrocerámica.

Nunca deje que se evapore todo el líquido de las cacerolas. Esto puede dañar la unidad.

Si usa cacerolas y ollas especiales, siga las instrucciones del fabricante.

Cacerolas y ollas calientes

Nunca coloque cacerolas ni ollas calientes en el área del panel de control, el área de la pantalla ni el marco. Esto puede dañar la unidad.

Sal, azúcar y arena

La sal, el azúcar y la arena rayan la vitrocerámica. No use la placa como superficie de trabajo o almacenamiento.

Objetos duros y punzantes

Los objetos duros o punzantes pueden dañar la placa si caen sobre esta.

Alimentos derramados por hervor

El azúcar y los alimentos con un alto contenido de azúcar dañan la placa. Use un raspador de vidrio para eliminar de inmediato los alimentos derramados por hervor.

Productos de limpieza no adecuados

Es posible que se produzcan decoloraciones de la superficie metálica brillante si se usan productos de limpieza no adecuados y si las cacerolas raspan la superficie de la placa.

Papel de aluminio y plásticos

El papel de aluminio y los recipientes de plástico se derriten sobre los elementos de calentamiento calientes. El papel de aluminio de protección para horno no es apto para uso en la placa.

Cómo comenzar

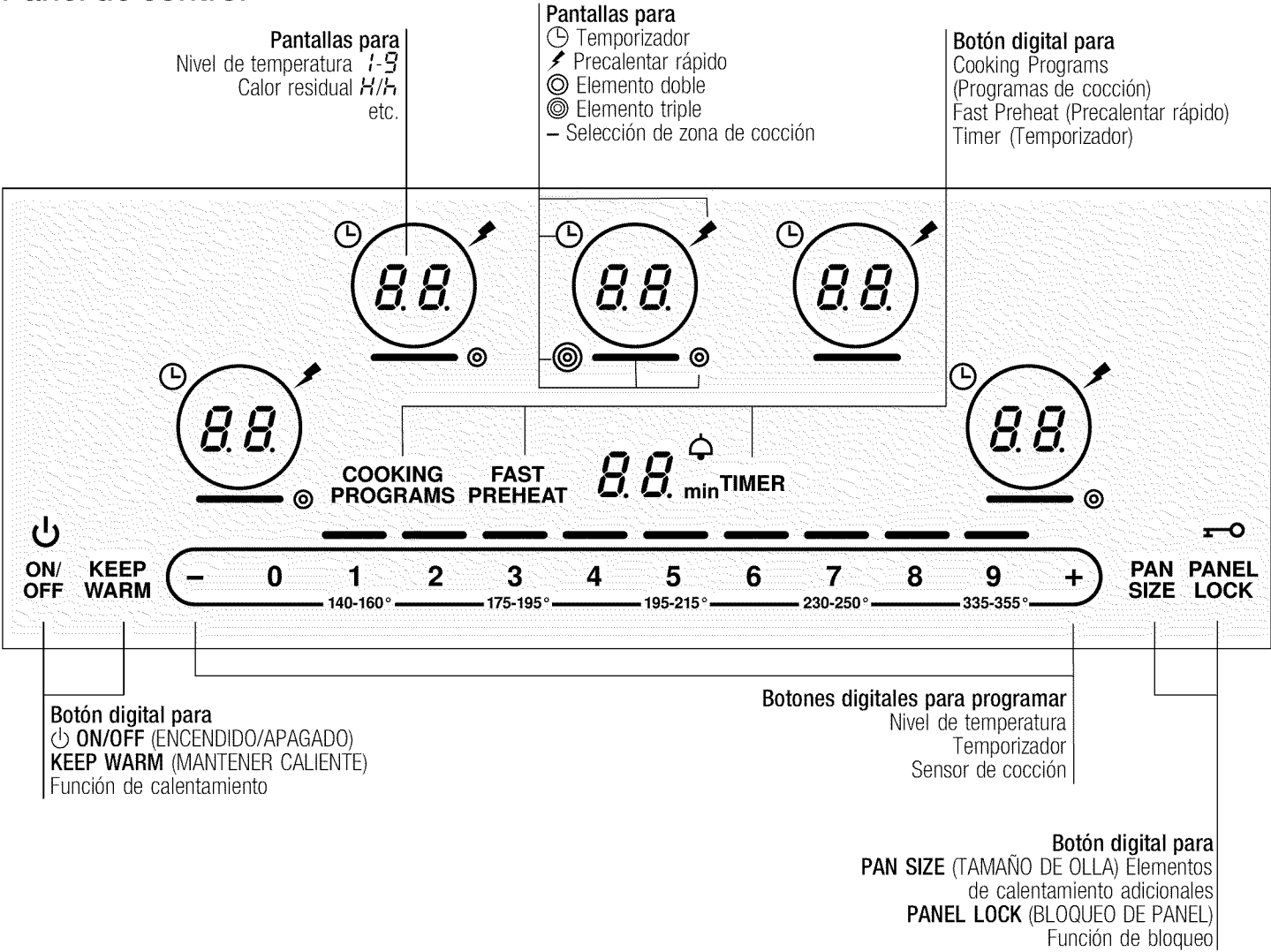
Para familiarizarse con la unidad

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



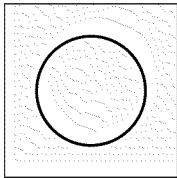
Ejemplo: Pulse el símbolo ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO).
Se enciende la placa.

Nota

Siempre mantenga las zonas de control táctil limpias y secas. La humedad y la suciedad impiden que funcionen en forma óptima.

Elementos

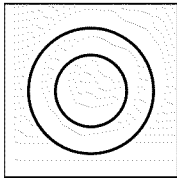
Elemento individual



Los elementos individuales tienen sólo una superficie de cocción de un solo tamaño.

Elija una olla que sea adecuada para el tamaño del elemento.

Elemento doble



El tamaño de estos elementos puede adaptarse al tamaño de su olla. Se debe encender el elemento de calentamiento.

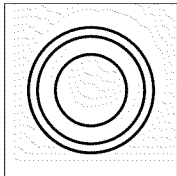
Para apagar el aro de calentamiento externo:

Pulse **PAN SIZE** (TAMAÑO DE OLLA). Se apagará la pantalla ☉.

Para agregar:

Pulse nuevamente **PAN SIZE** (TAMAÑO DE OLLA). Se apagará la pantalla ☉.

Elemento triple



En este elemento de calentamiento, puede apagar los aros de calentamiento mediano y grande. Se debe encender el elemento de calentamiento.

Para apagar el aro de calentamiento externo:

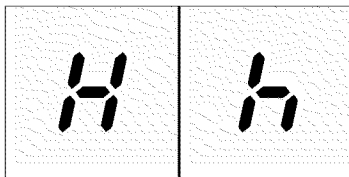
Pulse **PAN SIZE** (TAMAÑO DE OLLA). Se apagará la pantalla ☉.

Para apagar el aro de calentamiento central:

Pulse nuevamente **PAN SIZE** (TAMAÑO DE OLLA). Se apagará la pantalla ☉.

Cuando encienda nuevamente el elemento de calentamiento, todos los aros de calentamiento estarán encendidas.

Indicador de superficie caliente



La placa tiene un indicador de superficie caliente para cada elemento. Le muestra qué elementos continúan calientes. El indicador de superficie caliente tiene dos niveles.

Si aparece una **H** en la pantalla, el elemento continúa caliente. Por ejemplo, puede usarlo para mantener caliente una pequeña cantidad de alimentos o para derretir betún de chocolate.

A medida que el elemento se enfría, la pantalla cambia a la **h**. La pantalla se apaga cuando el elemento se ha enfriado lo suficiente.

El indicador de superficie caliente se enciende automáticamente después de un corte de suministro eléctrico. La pantalla se enciende durante aproximadamente 30 minutos.

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.
Para encender	Presione ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO) hasta que la pantalla de estado  se enciende.
Para apagar	Presione ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO) , hasta que la pantalla de estado  se apaga. Ahora todos los elementos están apagados. Los indicadores de calor residual continúan apareciendo hasta que los elementos se han enfriado lo suficiente.
Nota	La placa se apaga automáticamente si todos los elementos han estado apagados durante más de 20 segundos. Si todavía existe calor residual cuando se enciende la placa, aparecerá <i>H/h</i> en la pantalla de los elementos de calentamiento.

Para encender la placa

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

Para programar el elemento de calentamiento

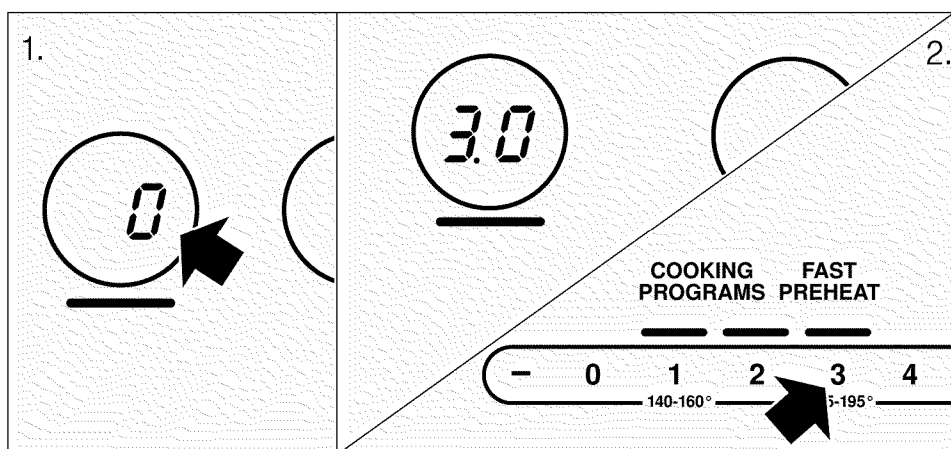
Seleccione el valor de calor deseado en el área de valores.

Valor de calor 1 = potencia más baja
Valor de calor 9 = potencia más alta

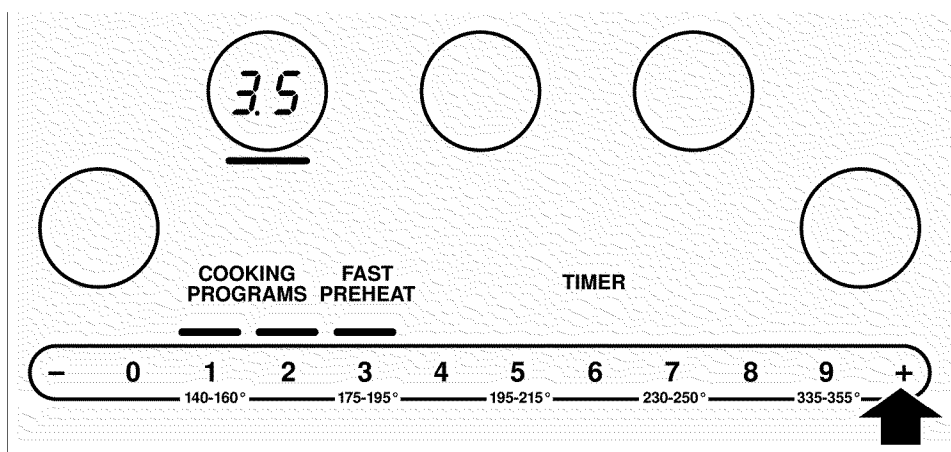
Cada valor de calor tiene una posición intermedia.
Esto aparece indicado por *.5* y se programa usando + o -.

Para programar el valor de calor

- Se debe encender la placa.
1. Pulse el símbolo  para el elemento de calentamiento deseado.
Aparece  en la pantalla. El símbolo - para el elemento de calentamiento seleccionado aparece debajo de la pantalla.
 2. En el lapso de los 10 segundos siguientes, pulse el valor de calor deseado (1-9) en el área de valores.



3. Puede seleccionar valores intermedios presionando + o -.



Para cambiar el valor de calor

Seleccione el elemento de calentamiento y, en el área de valores, seleccione el valor de cocción continua deseado.

Para apagar el elemento de calentamiento

Seleccione el elemento de calentamiento y, en el área de valores, programe el valor en 0.

El indicador de calor residual aparece después de aproximadamente 10 segundos.

Nota

El elemento de calentamiento se autorregula encendiendo y apagando la fuente de calor. La fuente de calor puede encenderse y apagarse incluso al valor de potencia más alto.

Tabla

La siguiente tabla incluye algunos ejemplos.

	Valor de temperatura
Para derretir	
chocolate	1 - 2
mantequilla	1 - 2
Para calentar	
verduras congeladas, p. ej., espinaca	2.5 - 3.5
caldo	7 - 8
sopa espesa	1.5 - 2.5
leche**	1 - 2
Para hervir	
salsa delicada, p. ej., salsa Béchamel**	4 - 5
salsa para spaghetti	2 - 3
estofado	4 - 5
pescado*	4 - 5
Para cocinar	
arroz (con doble cantidad de agua)	2 - 3
papas hervidas con piel con 1 a 2 tazas de agua	4 - 5
papas hervidas con 1 a 2 tazas de agua	4 - 5
verduras frescas con 1 a 2 tazas de agua	2.5 - 3.5
verduras congeladas con 1 a 2 tazas de agua	2.5 - 3.5
pastas (2 a 4 cuartos de agua)*	6 - 7
puddín**	1 - 2
cereales	2 - 3
Para freír	
chuleta de cerdo	5.5 - 6.5
pechuga de pollo	5 - 6
tocino	6 - 7
huevos	5 - 6
pescado	5 - 6
pancakes	5.5 - 6.5
Para freír en aceite abundante (en 1 a 2 cuartos de aceite)**	
alimentos congelados, p. ej., nuggets de pollo (0.5 lb por porción)	8 - 9
otros, p. ej., donas (0.5 lb por porción)	4.5 - 5.5

* Cocción continua sin tapa

** sin tapa

Función Fast Preheat (Precalentar rápido)

Todos los elementos de calentamiento vienen equipados con circuitos de Fast Preheat (Precalentar rápido). Esta función va calentando el elemento usando la potencia más alta y luego vuelve al valor de cocción continua que haya seleccionado.

El tiempo que el elemento tarde en calentarse dependerá del valor de cocción continua que haya seleccionado.

Para programar la función Fast Preheat (Precalentar rápido)

La función Fast Preheat (Precalentar rápido) puede activarse únicamente durante los primeros 30 segundos después de haber encendido la placa:

1. Seleccione el valor de cocción continua que desee usar para el elemento.
2. Pulse **FAST PREHEAT** (PRECALENTAR RÁPIDO). Aparecerá la pantalla . Se enciende la función Fast Preheat (Precalentar rápido).

El elemento volverá automáticamente al nivel de cocción continua después de finalizada la función Fast Preheat (Precalentar rápido). Se apagará la pantalla.

Nota

Después de haber encendido la función Fast Preheat (Precalentar rápido), el valor de cocción continua todavía puede modificarse por un periodo de 10 segundos.

Tabla de cocción para la función Precalentar rápido

Consulte la siguiente tabla para saber para qué alimentos es adecuada la función Precalentar rápido. La cantidad menor se refiere a los elementos de calentamiento más pequeños, la cantidad mayor se refiere a los elementos de calentamiento más grandes. Los valores señalados en la tabla son valores orientativos.

Alimentos apropiados para la función Precalentar rápido	Cantidad	Valor de calor
Para calentar		
verduras congeladas, p. ej., espinaca	10 oz - 16 oz	2.5 - 3.5 
caldo	2 - 4 tazas	7 - 8 
sopa espesa	2 - 4 tazas	1.5 - 2.5 
leche**	1 - 2 tazas	1 - 2 
Para hervir a fuego lento		
estofado	2 lb	4 - 5 
pescado	1 lb - 1.5 lb	4 - 5 

** sin tapa

Alimentos apropiados para la función Precalentar rápido	Cantidad	Valor de calor
Para hervir		
arroz (con doble cantidad de agua)	3/4 taza - 2 tazas	2 - 3 ⚡
papas hervidas con piel con 1 a 2 tazas de agua	5 - 14 papas medianas	4 - 5 ⚡
papas hervidas sin piel con 1 a 2 tazas de agua	5 - 14 papas medianas	4 - 5 ⚡
verduras frescas con 1 a 2 tazas de agua	1 lb - 2 lb	2.5 - 3.5 ⚡
Para freír		
chuleta de cerdo	1 - 2 porciones	5.5 - 6.5 ⚡
pancakes		5.5 - 6.5 ⚡

** sin tapa

Consejos para la función Fast Preheat (Precalentar rápido)

**La función Fast Preheat
(Precalentar rápido) no deja que
hiervan los alimentos**

Está diseñada para conservar el valor nutricional de los alimentos usando poca agua para cocinar. Agregue aproximadamente sólo 2 tazas de agua a los alimentos para los elementos grandes y aproximadamente $\frac{3}{4}$ - 1 taza de agua para los elementos pequeños.

Cocine el arroz en el doble de volumen de líquido.

Cubra la olla con una tapa.

La función Fast Preheat (Precalentar rápido) no es apta para alimentos que deben cocinarse en una gran cantidad de agua (p. ej., pasta).

**La leche y los alimentos que
producen mucha espuma rebasarán
al hervir**

Use un recipiente alto.

La leche se adhiere

Enjuague la olla con agua fría antes de llenarla.

**Al freír, los alimentos pueden
adherirse a la sartén**

Precaliente la sartén para freír y el aceite antes de agregar los alimentos. No se apresure a dar vuelta los alimentos. Los alimentos se separarán de la base de la sartén después de un tiempo de cocción breve.

CookSmart™

CookSmart™ es apto para alimentos que se calientan en líquidos o en grandes cantidades de grasa o aceite. Cuando extiende los sensores, usted puede cocinar usando CookSmart™ en los elementos de calentamiento que se encuentran justo al lado de los sensores.

Nota

CookSmart™ no es apto para freír.

Siempre cocine con la tapa puesta.

Cómo funciona CookSmart™

Cada cacerola cuyo contenido esté caliente libera calor. El Sensor Dome™ registra este calor para que la placa pueda controlar la temperatura automáticamente.

Las ventajas para usted

- El elemento de calentamiento sólo aplica calor cuando es necesario. Esto permite ahorrar energía.
- Las grasas y los aceites no se calientan en exceso.
- No se producen derrames por hervor en las cacerolas. No es necesario ajustar continuamente el calor.

Cacerolas aptas para CookSmart™

Las cacerolas que deben usarse con CookSmart™ deben tener una superficie que irradie calor, especialmente al sensor.

Cacerolas aptas

Puede usar cacerolas esmaltadas. La base de la placa debe ser lo suficientemente grande para que cubra completamente el elemento de calentamiento.

Las cacerolas de acero inoxidable y aluminio también pueden usarse cuando están equipadas con las bandas sensoras incluidas con la unidad. Para usarlas, sujete la banda sensora a la cacerola con la lámina adhesiva.

Asegúrese de que la banda sensora esté siempre mirando hacia al sensor. Si la banda no está mirando hacia el sensor, el controlador no funcionará correctamente y los alimentos pueden derramarse al hervir.

También puede comprar la banda sensora a su vendedor de electrodomésticos:
SENSORSTRP

Cacerolas para el sistema

También puede comprar cacerolas para el sistema aptas para usar con CookSmart™ a su vendedor de electrodomésticos:

SENSORPOTH
SENSORPOT6
SENSORPOT7
SENSORPOT9
CHEFSPAN13

Nota

El sistema de control no funcionará correctamente si se usan cacerolas no adecuadas. Los alimentos pueden derramarse por hervor o quemarse.

Compensación para altura sobre el nivel del mar

El punto en el que el agua comienza a hervir en su cocina depende de la altura sobre el nivel del mar a la que se encuentre. Si sus alimentos hierven demasiado rápido o demasiado lento, puede ajustar el punto de ebullición dentro del rango de temperaturas de 195-215 °F (90-100 °C):

Seleccione **4** en los valores básicos. Seleccione el elemento. El valor básico es **3**. Seleccione el valor adecuado para su altura en el área de valores.

Valor a 4	Altura en pies	Altura en metros
1	0-350	0-100
2	350-650	100-200
3*	650-1300	200-400
4	1300-2000	400-600
5	2000-2600	600-800
6	2600-3300	800-1000
7	3300-4000	1000-1200
8	4000-4600	1200-1400
9	Por encima de 4600	Por encima de 1400

* Valor básico

El capítulo sobre Valores básicos explica cómo modificar los valores.

Nota

En alturas de 0-1300 pies (0-400 m) no es necesario ajustar el punto de ebullición. Comience a cocinar con el valor básico. Si no está satisfecho con el nivel de ebullición, cambie el valor del punto de ebullición.

Para programar CookSmart™



ATTENCION: Aunque el Sensor Dome™ esté retraído, la tapa se calentará cuando el elemento de calentamiento adyacente esté encendido.

Se debe encender la placa.

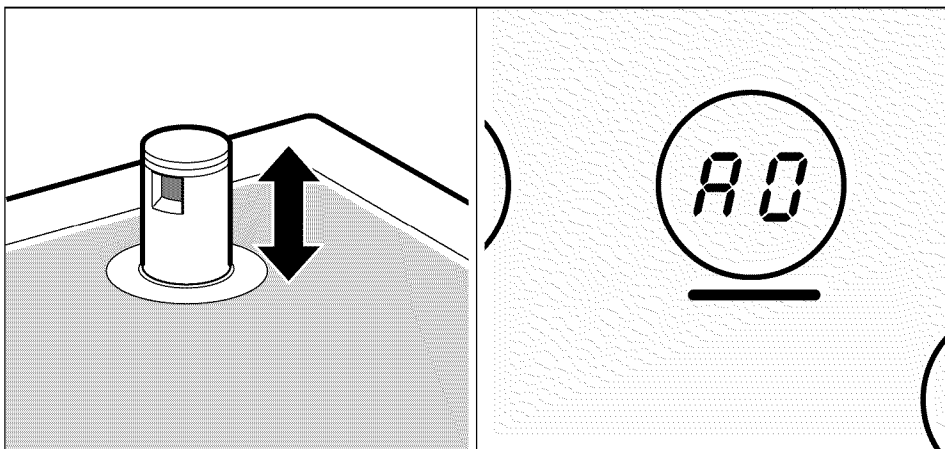
1. Coloque los alimentos en la cacerola y agregue líquido

Advertencia: Llene, al menos, hasta 1 ¼" (3 cm) de profundidad

2. Coloque la cacerola en el centro del elemento de calentamiento y cúbrala con la tapa.

3. Presione el Sensor Dome™ para que el elemento de calentamiento deseado extienda el sensor.

El elemento de calentamiento está seleccionado. Aparece **RO** en la pantalla.

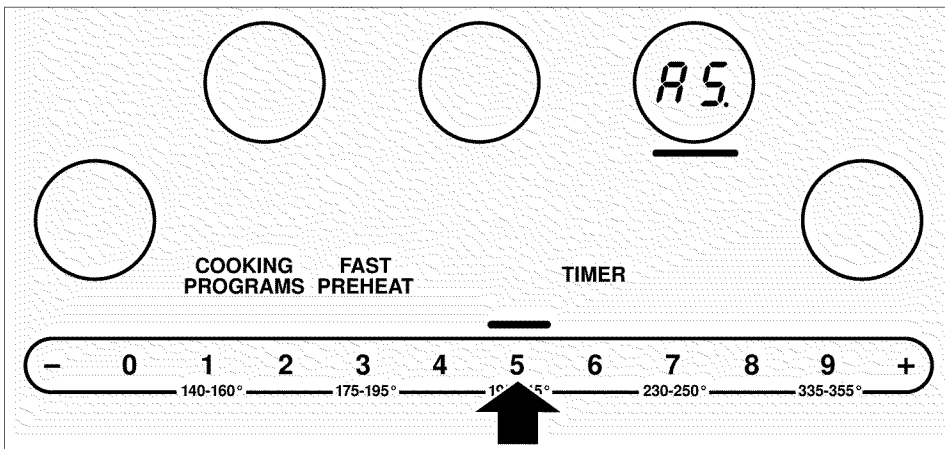


Para programar el rango de temperaturas

CookSmart™ tiene cinco rangos de temperaturas:

Programación	Rango de temperaturas	Apto para
1	140-160 °F (60-70 °C)	Descongelar, calentar, mantener caliente
3	175-195 °F (80-90 °C)	Cocinar por debajo del punto de hervor, adobar y cocinar al vapor
5	195-215 °F (90-100 °C)	Cocinar, hervir, brasear
7	230-250 °F (110-120 °C)	Cocinar en una olla de presión
9	335-350 °F (170-180 °C)	Freír en aceite abundante

4. Pulse el rango de temperaturas deseado en el área de valores.



Se activa CookSmart™.

El rango de temperaturas seleccionado aparece en la pantalla junto con un punto que permanece encendido hasta que se alcanza la temperatura adecuada. Se emite una señal audible, y el punto desaparece. CookSmart™ mantiene la temperatura de la cacerola dentro del rango de temperaturas seleccionado.

Para modificar el rango de temperaturas

Programa el rango de temperaturas deseado en el área de valores o usando + y -.

Para apagar CookSmart™

Retraiga el Sensor Dome™ para el elemento de calentamiento o prográmelo en 0, en el rango de valores.

El elemento de calentamiento se apaga después de aproximadamente 10 segundos. Aparece el indicador de calor residual.

Nota

También puede colocar alimentos en líquidos calientes. Llene la cacerola sólo con líquido. Ajuste los valores como se describe en los puntos 3 y 4 anteriores. Cuando se alcanza la temperatura deseada y suena una señal audible, coloque los alimentos en el líquido.

Tabla de cocción para CookSmart™

La siguiente tabla muestra el rango de temperaturas más adecuado para un alimento determinado. El tiempo de cocción depende del tipo, el peso y la calidad de los alimentos.

		Rango de temperaturas	Tiempo de cocción desde la señal acústica
Sopas	Sopa de pollo	195-215 °F	60-90 min.
	Caldo de verduras	195-215 °F	60-90 min.
Guarniciones	Papas	195-215 °F	30-40 min.
	Pastas	195-215 °F	7-10 min.
	Polenta	175-195 °F	20-25 min.
	Arroz	175-195 °F	25-35 min.
Huevos	Huevos hervidos (en agua fría)	195-215 °F	5-10 min.
Pescado	Pescado al vapor	175-195 °F	15-20 min.
Carnes	Albóndigas	195-215 °F	20-30 min.
	Cuadrados de pasta, ravioles	195-215 °F	10-15 min.
	Pollo escalfado	195-215 °F	60-90 min.
	Carne de res hervida para sopa	195-215 °F	90-120 min.
	Hot dogs	175-195 °F	5-10 min.
Verduras	Verduras frescas, como brócoli	195-215 °F	10-20 min.
	Verduras frescas, como colesitas de Bruselas	195-215 °F	30-40 min.
	Productos congelados: verduras escurridas con salsa de crema, como espinaca*	140-160 °F	15-30 min.
	Verduras congeladas, como colesitas de Bruselas, frijoles*	195-215 °F	15-20 min.
Postres	Sémola en agua	175-195 °F	5-10 min.
	Fruta en compota	195-215 °F	10-20 min.
	Pudín de arroz	175-195 °F	35-45 min.

* Agregar líquido de acuerdo con las especificaciones del fabricante

		Rango de temperaturas	Tiempo de cocción desde la señal acústica
Comidas listas para servir	Productos enlatados, como salsa de tomate	140-160 °F	10-15 min.
	Sopa deshidratada, como sopa de fideos	195-215 °F	5-10 min.
	Sopa deshidratada, como sopa crema	175-195 °F	10-15 min.
Bebidas	Leche	140-160 °F	
	Sidra caliente	140-160 °F	
Comidas preparadas en olla de presión	Pollo	230-250 °F	20-25 min.
	Arroz	230-250 °F	6-8 min.
	Papas	230-250 °F	6-8 min.
	Estofado	230-250 °F	15-20 min.
Alimentos fritos en aceite abundante	Verduras	335-355 °F	Freído en aceite abundante
	Pechuga de pollo empanizada	335-355 °F	
	Pescado	335-355 °F	
	Donas	335-355 °F	continuo

* Agregar líquido de acuerdo con las especificaciones del fabricante

Para freír en aceite abundante

Aceite o mantequilla para freír en aceite abundante



ATTENCION: Nunca caliente aceite, grasa o mantequilla sin vigilancia, ¡ya que puede provocar un incendio!

Use sólo aceite o mantequilla aptos para freír en aceite abundante, como la mantequilla vegetal.

Asegúrese de que haya cantidad suficiente de aceite o mantequilla en la cacerola. Profundidad mínima 1 ¼" (3 cm).

Aceite y mantequilla no adecuados

No son adecuadas las mezclas de varias grasas, como aceite mezclado con mantequilla, o varios tipos de grasas mezcladas entre sí. La grasa caliente puede hacer espuma.

Para calentar mantequillas y aceites

1. Caliente la mantequilla o el aceite con la cacerola tapada. Cuando suena la señal audible, la mantequilla o el aceite están suficientemente calientes. Ahora puede comenzar a freír sus alimentos en aceite abundante.

Para freír en aceite abundante

Siempre fría en aceite abundante con la cacerola destapada.

2. Agregue la primera porción de alimentos y fría en aceite abundante.

3. Retire.

Cuando desaparece el punto de la pantalla, el aceite o la mantequilla están suficientemente calientes para la siguiente porción. Si el punto todavía está encendido, no agregue la siguiente porción. Espere hasta que suene la señal audible y el punto desaparezca de la pantalla.

4. Fría en aceite abundante la siguiente porción.

Nota

Fría alimentos congelados en porciones pequeñas. De lo contrario, la mantequilla o el aceite se enfriarán demasiado rápido. Ejemplo: Papas fritas congeladas: 7 tazas (1.5 litros) de mantequilla o aceite, aproximadamente un taza (150 g) de papas fritas por porción.

Para cocinar en una olla de presión

Agregue líquido a la olla, según las instrucciones del fabricante.

Comience a hervir chícharos y frijoles secos a 195-215 °F (90-100 °C). Quite la espuma y cierre la olla de presión. Continúe cocinando a una temperatura de 230-250 °F (110-120 °C).

Programas de cocción

Puede utilizar programas de cocción para preparar de manera automática los siguientes alimentos:

Programa de cocción	Alimento
<i>P1</i>	Pastas
<i>P2</i>	Papas
<i>P3</i>	Arroz
<i>P4</i>	Bolitas de masa hervida
<i>P5</i>	Verduras
<i>P6</i>	Calentar salchichas en agua, p. ej., hot dogs
<i>P7</i>	Calentar leche, p. ej., cacao
<i>P8</i>	Pudín de arroz, polenta
<i>P9</i>	Verduras, pechuga de pollo empanizada, pescado fritos en aceite abundante

Para programar el programa de cocción

Se debe encender la placa.

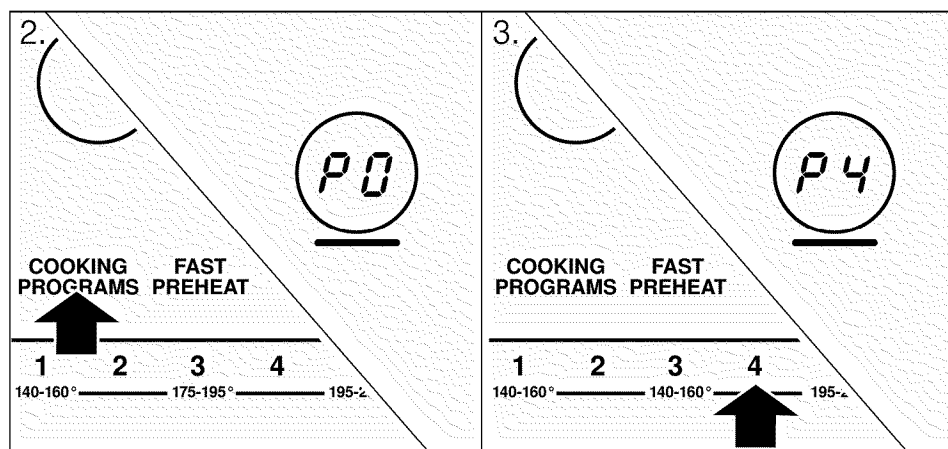
1. Presione el Sensor Dome™ para que el elemento de calentamiento deseado extienda el sensor.

El elemento de calentamiento está seleccionado. Aparece *P0* en la pantalla.

2. Pulse **COOKING PROGRAMS** (PROGRAMAS DE COCCIÓN).

P0 aparece en la pantalla.

3. Pulse el programa deseado en el rango de valores (1-9).



Se enciende el programa de cocción.

Para apagar el programa de cocción

Retraiga el Sensor Dome™ para el elemento de calentamiento o prográmelo en 0, en el rango de valores.

El elemento de calentamiento se apaga después de aproximadamente 10 segundos. Aparece el indicador de calor residual.

Consejos de cocción

Alimentos congelados en bloques

Coloque el bloque congelado, por ejemplo espinaca, en la cacerola. Agregue líquido a la olla, según las instrucciones del fabricante. Cubra la cacerola. Seleccione un rango de temperaturas de 140-160 °F (60-70 °C). Revuelva ocasionalmente.

Para cocinar alimentos que producen mucha agua (filetes de pescado, por ejemplo)

Cocine con menos agua que la habitual. Siempre cocine con la tapa puesta.

Alimentos que tienden a producir mucha espuma (como fideos)

También use tapas con los alimentos que tienden a producir mucha espuma. Esto permite ahorrar energía.

Para espesar alimentos

Cocine el alimento que está preparando en el rango de temperaturas recomendado. Después de agregar los ingredientes que se usarán para espesar el alimento, espese el líquido a 175-195 °F (80-90 °C).

Si el alimento no se cocina en forma pareja (papas, por ejemplo):

Use más líquido la próxima vez que cocine ese alimento específico.

La señal audible no suena

Siempre tape la cacerola. Esto asegura que el sistema de control de temperatura funcione en forma óptima.

Temporizador

El temporizador se puede utilizar de dos maneras diferentes:

- para apagar el elemento de calentamiento después de un período determinado
- como temporizador de cocina

Para apagar el elemento de calentamiento después de un período determinado

Ingrese el tiempo para el elemento de calentamiento deseado.

Esta función ha sido diseñada para apagar el elemento de calentamiento después de un período determinado. No debe utilizarse durante mucho tiempo, especialmente con valores de temperatura altos. También, cuando use el temporizador, no debe dejar su placa sin vigilancia. Después de cada uso, asegúrese de que la placa esté apagada.



AVISO: Cuando use el temporizador, siempre supervise la placa y no deje que ningún alimento se derrame por hervor ni se queme. Los derrames por hervor pueden ocasionar humo, y algunos alimentos y aceites pueden prenderse fuego si se dejan a valores de temperatura altos.

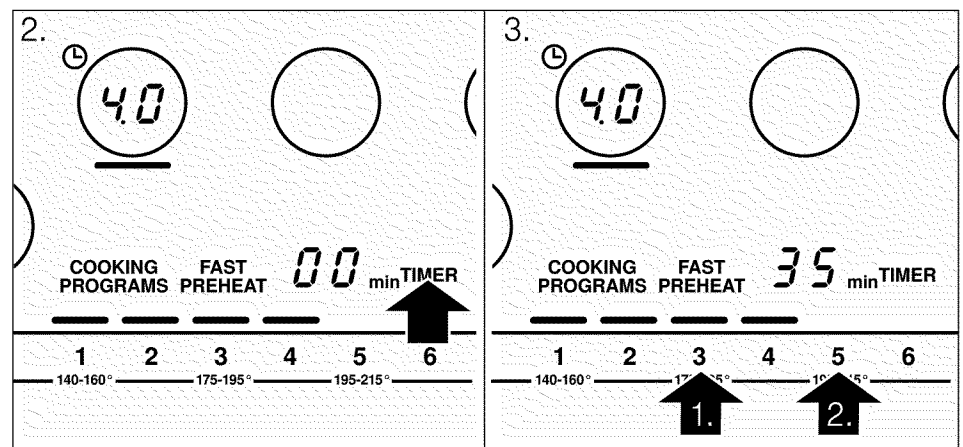
Para ingresar el valor del temporizador

1. Seleccione el elemento de calentamiento y programe el valor de calor.

2. Pulse **TIMER** (TEMPORIZADOR).

⌚ aparece junto a la pantalla del elemento de calentamiento. Aparecen **00** y **min** en la pantalla de tiempo.

3. Programe el valor del temporizador en el área de valores en el lapso de los 10 segundos siguientes.



El temporizador comienza la cuenta regresiva.

Se debe seleccionar el elemento de calentamiento para que se muestre el tiempo restante del elemento de calentamiento correspondiente.

Después de que haya finalizado el tiempo restante

El elemento de calentamiento se apaga una vez que finaliza el tiempo restante. Se escucha una señal audible, y ⌚ y ⌚ titilan en la pantalla del elemento de calentamiento.

Para modificar el valor del temporizador

Seleccione el elemento de calentamiento. Pulse **TIMER** (TEMPORIZADOR) y, en el lapso de los 10 segundos siguientes, programe el nuevo valor del temporizador en el área de valores.

Para borrar el valor del temporizador Seleccione el elemento de calentamiento. Pulse **TIMER** (TEMPORIZADOR) y programe el rango de valores en 0. Ahora el temporizador está apagado.

Nota Puede programar el tiempo hasta 99 minutos.

Temporizador de cocina

Puede programar el temporizador de cocina hasta 99 minutos. El temporizador de cocina funciona independientemente de cualquier otro ajuste de valor. También puede utilizar el temporizador de cocina cuando la placa está apagada o bloqueada.

Para programar el tiempo

1. Pulse **TIMER** (TEMPORIZADOR) varias veces hasta que el símbolo , **00** y **min** aparezcan en la pantalla del temporizador.
 2. En el lapso de los 10 segundos siguientes, programe el tiempo deseado en el área de valores.
- El tiempo finaliza.

Después de que ha transcurrido el tiempo

Cuando finaliza el tiempo, se emite una señal audible, y titilan el símbolo , **00** y **min**. La pantalla se apaga después de 10 segundos.

Para modificar el tiempo

Asegúrese de que no haya ningún elemento de calentamiento seleccionado. Pulse **TIMER** (TEMPORIZADOR) y, en el lapso de los 10 segundos siguientes, programe el nuevo tiempo en el área de valores.

Para borrar el tiempo

Asegúrese de que no haya ningún elemento de calentamiento seleccionado. Pulse **TIMER** (TEMPORIZADOR) y programe el rango de valores en 0. El temporizador de cocina está apagado.

Función Mantener caliente

La función Mantener caliente es útil para derretir chocolate o mantequilla, y para mantener los alimentos y los platos calientes. La función Mantener caliente no debe usarse con platos ni recipientes de plástico. Nunca apoye platos de plástico sobre la superficie de la función Mantener caliente.

Para encender la función Mantener caliente

Para encender

1. Presione el símbolo  para el elemento de calentamiento deseado.
2. Presione **KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)**.  parece  en la pantalla. Ahora la función Mantener caliente está encendida.

Para apagar

Seleccione el elemento de calentamiento y seleccione 0 en el área de valores.  parece  en la pantalla. El elemento de calentamiento se apaga después de 10 segundos.

Nota

Si la función Mantener caliente está encendida, no es posible activar la función Precalentar rápido.

Bloqueo de panel

Puede utilizar el bloqueo de panel de seguridad para niños, a fin de impedir que los niños enciendan la placa.

Para encender y apagar el bloqueo de panel de seguridad para niños

Para encender

Se debe apagar la placa.

Pulse **PANEL LOCK (BLOQUEO DE PANEL)** durante 4 segundos. Se enciende el símbolo  durante 10 segundos. Ahora, la placa está bloqueada.

Para apagar

Pulse **PANEL LOCK (BLOQUEO DE PANEL)** durante 4 segundos. Ahora el bloqueo de panel de seguridad está cancelado.

Bloqueo de panel de seguridad para niños automático

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

Valores básicos

Su electrodoméstico tiene varios valores básicos. Estos valores pueden adaptarse a sus necesidades.

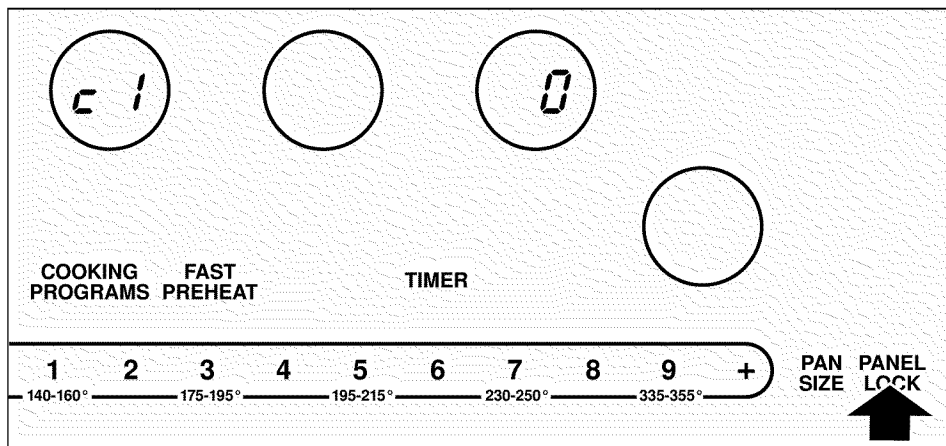
Pantalla	Función
	Bloqueo de panel de seguridad para niños automático  Off* (Apagado)  On (Encendido) (después de 4 segundos)
	Señal audible  Señal de confirmación y mensaje de error de operación apagados  Sólo el mensaje de error de operación está encendido  Señal de confirmación y mensaje de error de operación encendidos*
	Ajuste del sensor   Disminución (0-650 pies)  Valor básico (650-1300 pies)*   Aumento (1300-4600 pies)
	Duración de la señal de finalización del temporizador  10 segundos*  30 segundos  1 minuto
	Para encender elementos de calentamiento adicionales  Off (Apagado)  On* (Encendido)  Último valor antes de encender el elemento de calentamiento
	Tiempo permitido para encender el elemento de calentamiento  Ilimitado*  Limitado (10 segundos)
	Para reprogramar el valor básico  Off* (Apagado)  Se restablece el valor básico

* Valor básico

Para modificar los valores básicos

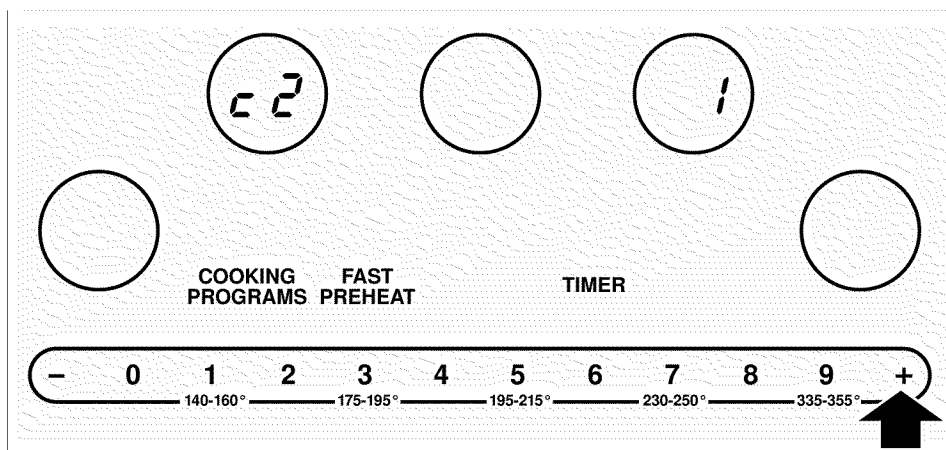
Se debe apagar la placa. El temporizador no debe estar activo.

1. Encienda la placa.
2. En el lapso de los 10 segundos siguientes, pulse **PANEL LOCK** (BLOQUEO DE PANEL) durante 4 segundos.



Aparece **c 1** en la esquina superior derecha de la pantalla **0**.

3. Pulse **PANEL LOCK** (BLOQUEO DE PANEL) varias veces hasta que aparezca la pantalla deseada en la esquina superior izquierda del área de la pantalla.
4. Pulse el símbolo + o – varias veces hasta que aparezca la pantalla deseada en la esquina superior derecha de la pantalla.



5. Pulse **PANEL LOCK** (BLOQUEO DE PANEL) durante 4 segundos.

Se activa el valor.

Limpieza y mantenimiento

Limpieza

Limpieza diaria

Nota:

Los limpiadores recomendados indican un tipo de limpiador, no implican el aval del producto.

Placa vitrocerámica



ATTENCION: No use ningún tipo de limpiador en el vidrio cuando la superficie está caliente, use sólo el raspador con cuchilla. Las emanaciones producidas pueden ser peligrosas para su salud. Calentar el limpiador puede causar una reacción química y dañar la superficie

Limpie la superficie cuando se haya enfriado completamente con la siguiente excepción: remueva de inmediato el azúcar seca, almíbar, productos con tomate y leche con el raspador con cuchilla de rasurar (Consulte el cuadro de limpieza especial).

Limpie las salpicaduras con una esponja húmeda y limpia o una toalla de papel. Enjuague y seque. Use vinagre blanco si quedan marcas; enjuague.

Coloque una pequeña cantidad del limpiador para placas vitrocerámicas. Cuando se haya secado, pule la superficie con una toalla de papel o un paño limpios.

Borde lateral de acero inoxidable

Limpie en la misma dirección de las vetas del material. Para manchas moderadas/difíciles, use BonAmi® o Soft Scrub® (sin blanqueador).

Limpie con una esponja o paño húmedos, enjuague y seque.

Instrucciones de limpieza

Al usar un limpiador, use sólo una pequeña cantidad en una toalla de papel o paño limpios. Limpie la superficie y pule con una toalla limpia seca.

Para obtener mejores resultados, use limpiadores tales como limpiador de placas en crema, BonAmi®, Soft Scrub® (sin blanqueador) y vinagre blanco.

Evite usar estos limpiadores

Limpiadores de vidrio que contienen amoníaco o blanqueador con cloro. Estos ingredientes pueden marcar o manchar la placa en forma permanente.

Limpiadores cáusticos: limpiadores como Easy Off® pueden marcar la superficie de la placa.

Limpiadores abrasivos.

Las esponjillas de metal y las esponjas para fregar como Scotch Brite® pueden rayar y/o dejar marcas de metal.

Las esponjillas con jabón como SOS® pueden rayar la superficie.

Los limpiadores en polvo que contienen blanqueador con cloro pueden manchar la placa en forma permanente.

Los limpiadores inflamables como líquido para encendedor o WD-40.

Cuadros de limpieza

Tipo de residuos	Posible solución
Derrames de azúcar seca, almíbar, leche o tomate. Película de plástico o papel de aluminio derretidos. Todos estos residuos DEBEN SER REMOVIDOS DE INMEDIATO. Si no se remueven de inmediato, los daños a la superficie pueden ser permanentes.	Remueva los derrames de este tipo cuando la superficie está caliente con un raspador con cuchilla de rasurar. Use una cuchilla filosa nueva en el raspador. Retire la olla y apague el elemento. Con un guante para horno, sostenga el raspador a un ángulo de 30°, teniendo sumo cuidado de no causar hendiduras ni rayar el vidrio. Empuje los residuos del área calentada hasta eliminarlos. Cuando la superficie se haya enfriado, remueva los residuos y coloque limpiador para placas vitrocerámicas.
Salpicaduras grasosas	Use una esponja o un paño con jabón para remover la grasa; enjuague bien y seque. Coloque limpiador para placas vitrocerámicas.
Marcas de metal: Mancha iridiscente	Las ollas con bases de aluminio, cobre o acero inoxidable pueden dejar marcas. Trate las manchas con limpiador para placas vitrocerámicas de inmediato una vez que se haya enfriado la superficie. Si aún así no se remueven las marcas, pruebe con un limpiador abrasivo suave (Bon Ami®, Soft Scrub® sin blanqueador) con una toalla de papel húmeda. Enjuague y vuelva a aplicar el limpiador en crema. No remover las marcas de metal antes de volver a calentar dificultará aún más la remoción.
Marcas de agua dura Goteo de líquidos de cocción calientes sobre la superficie	Los minerales de algunas aguas se pueden transferir a la superficie y causar manchas. Use vinagre blanco no diluido, enjuague y seque. Reacondicione con limpiador para placas vitrocerámicas. Remueva los derrames por hervor y las manchas antes de volver a usar la placa.
Rayas en la superficie Las rayas pequeñas son comunes y no afectan la cocción. Con el uso diario de un limpiador para placas vitrocerámicas, se vuelven más suaves y menos visibles.	Coloque limpiador para placas vitrocerámicas antes de comenzar a remover los granos de textura arenosa y el polvo, como sal y condimentos. Este problema se puede evitar usando ollas con bases lisas que estén limpias y secas antes de usarlas. Use a diario uno de los limpiadores para placas vitrocerámicas recomendados. Tenga cuidado: Los anillos de diamantes pueden rayar la superficie.

Para limpiar el Sensor Dome™

La ventana del sensor en el Sensor Dome™ se debe mantener siempre limpia. Retire con frecuencia las salpicaduras de grasa y suciedad. Para hacer esto, use hisopos de algodón o un paño suave con detergente para vajilla o limpiador para vidrios, como Windex®.

Nota

Nunca use:

- Elementos abrasivos como esponjas o cepillos para fregar
- Limpiadores de placa

Mantenimiento

Este electrodoméstico no requiere otro mantenimiento más que la limpieza diaria. Para obtener mejores resultados, use a diario un limpiador para placas en crema.

Servicio técnico

Resolución de problemas

La placa no funciona	Si encuentra un problema, suele ser sólo algo menor. Antes de llamar al servicio a clientes, tenga en cuenta las siguientes sugerencias e instrucciones: Verifique el estado de los fusibles/disyuntores del lugar donde está instalada. Asegúrese de que no exista una falla en la alimentación eléctrica.
E titila en la pantalla del elemento de calentamiento	La zona de control táctil está muy sucia, se han derramado alimentos por hervor, o hay un objeto apoyado sobre la zona de valores de control. Limpie bien la zona de control táctil o retire el objeto que está apoyado en la zona si es eso lo que podría estar causando el problema. Pulse la zona de control táctil que parece ser parte del problema. La indicación deja de titilar.
E titila en todas las pantallas de los elementos de calentamiento, y se escucha una señal acústica	El interruptor principal se utilizó en forma continua durante más de cinco segundos. Limpie bien la zona de control táctil y retire cualquier objeto que pueda estar pegado a la zona. Ingrese sus valores nuevamente.
La placa se apagó sola	Se presionó accidentalmente el interruptor principal. Vuelva a encender la unidad. Ingrese sus valores nuevamente.
Reparación	La reparación sólo puede ser realizada por un técnico de servicio a clientes capacitado.
AVISO: Si su unidad no es reparada de manera profesional, puede quedar expuesto a riesgos serios.	
Pantalla E y números	Si en las áreas de las pantallas aparecen E y algunos números, se ha producido una falla eléctrica. Use el disyuntor del edificio o los disyuntores de su caja de disyuntores para apagar la unidad y luego volver a encenderla. Si vuelve a aparecer la misma pantalla, llame a servicio a clientes.
Pantalla F y números	Si en la pantalla aparecen F y algunos números, su unidad ha detectado una falla. La siguiente tabla enumera las medidas que puede tomar para corregir el problema.

Pantalla	Falla	Acción
<i>F0</i>	El Sensor de cocción está defectuoso.	Baje el sensor de cocción. Después que desaparece el mensaje de error, puede continuar cocinando sin CookSmart™. Llame al servicio técnico posventa.
<i>F2</i>	El elemento de calentamiento está demasiado caliente y se apagó.	Retire cualquier utensilio de cocina de los elementos de calentamiento. <i>F2</i> desaparece si confirma la pantalla presionando la zona de control táctil, y cuando el elemento de calentamiento se ha enfriado lo suficiente. Espere algunos minutos hasta que el elemento de calentamiento se haya enfriado un poco. Si todavía aparece <i>F2</i> después de encender el elemento de calentamiento, el elemento todavía está demasiado caliente. Apague el elemento de calentamiento y déjelo enfriar aún más.
<i>F3</i>	El sensor de cocción está demasiado caliente.	Mueva la cacerola hacia un lado y extienda el sensor. <i>F3</i> desaparece de la pantalla cuando se confirma el indicador (pulsando cualquier símbolo) y el sensor de cocción se ha enfriado lo suficiente.
<i>F4</i>	Los utensilios de cocina se encuentran demasiado cerca de la zona de control táctil.	Asegúrese de que sus utensilios de cocina estén colocados correctamente sobre el elemento de calentamiento. Asegúrese de que ningún objeto caliente esté en contacto con la zona de control táctil. Retire el objeto de la zona de control táctil. Espere algunos minutos hasta que la zona de control táctil se haya enfriado. Si aparece <i>F4</i> después de encender la unidad, llame a servicio a clientes.
<i>F8</i>	El elemento de calentamiento se utilizó en forma continua demasiado tiempo.	Se ha activado el tiempo límite automático. Pulse cualquier símbolo. Ahora puede encender el elemento de calentamiento de inmediato.

Nota

La placa regula la temperatura del elemento de calentamiento encendiendo y apagando la fuente de calor; esto significa que la fuente de calor debajo del elemento de calentamiento, que libera un brillo rojizo, no siempre puede estar visible. Si selecciona un valor de calor bajo, la fuente de calor generalmente está apagada; a valores más altos, rara vez está apagada. La fuente se enciende y se apaga incluso al valor más alto.

Es posible que escuche un ligero zumbido cuando los elementos de calentamiento se encuentren en la fase de calentamiento.

Los elementos de calentamiento pueden brillar con diferentes niveles de intensidad. Según el ángulo desde donde esté observando el elemento de calentamiento, este brillo puede ser visible sobre el borde marcado del elemento de calentamiento. Estas son características técnicas. No tienen efecto alguno sobre la calidad ni el funcionamiento del electrodoméstico.

Según la superficie de trabajo que haya en la cocina, puede haber una separación asimétrica entre la unidad de la placa y la superficie de trabajo. Por este motivo, toda la unidad de la placa tiene a su alrededor un sello flexible.

Es posible que la vitrocerámica presente áreas desparejas en la superficie debido a la naturaleza del mismo material. Debido al acabado espejado de la superficie de cocción, es posible que hasta las burbujas más pequeñas, de menos de 1 mm de diámetro, sean visibles. Estas burbujas no tienen efecto adverso alguno sobre la operación de la placa ni la durabilidad de la superficie de cocción de vitrocerámica.

Servicio al Cliente

Si necesita reparar el electrodoméstico, llame a nuestro departamento de Servicio al Cliente. Nuestro Centro de Servicio al Cliente principal (ver a continuación) también se complacerá en brindarle la información sobre un centro cercano a su domicilio.

Número modelo(E) y número FD

Cuando llame a nuestro servicio al cliente, tenga a la mano el número modelo(E) y el número FD de su electrodoméstico.

Puede encontrar la placa de identificación con estos números en la parte inferior del electrodoméstico y en el manual del electrodoméstico.

¿Preguntas? Comuníquese con nosotros. ¡Esperamos tener noticias suyas pronto!

1-800-735-4328
www.thermador.com
5551 McFadden Ave.
Huntington Beach, CA 92649

DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO

Cobertura de esta garantía y a quiénes se aplica:

La garantía limitada otorgada por BSH Home Appliances Thermador en esta Declaración de Garantía Limitada del Producto se aplica únicamente al electrodoméstico Thermador 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 Thermador 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

Thermador garantiza que el Producto estará libre de defectos en los materiales y en la mano de obra por un período de trescientos sesenta y cinco (365) días a partir de la fecha de compra. El período precedente comienza a regir a partir de la fecha de compra y no se interrumpirá, dejará sin efecto, extenderá ni suspenderá por ningún motivo.

Reparación/reemplazo como único recurso

Durante el período de esta garantía, Thermador 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, Thermador reemplazará su Producto (es posible que usted tenga disponibles modelos mejorados, a entera discreción de Thermador, por un cargo adicional). Todas las piezas y los componentes extraídos serán propiedad de Thermador, 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 Thermador es únicamente reparar el Producto defectuoso de fábrica, a través de un proveedor de servicio técnico autorizado por Thermador durante el horario normal de oficina. Por cuestiones de seguridad y daños materiales, Thermador recomienda categóricamente que no intente reparar el Producto usted mismo ni use un centro de servicio técnico no autorizado; Thermador 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 Thermador y que tienen, según el criterio de Thermador, 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 Thermador). Sin perjuicio de lo que antecede, Thermador 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, Thermador 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

Thermador 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 Thermador, 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, Thermador 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 las rayas, hendiduras, abolladuras menores y daños estéticos en superficies externas y piezas expuestas; 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 COMERCIABILIDAD 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 THERMADOR 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.

Cómo obtener el servicio técnico de la garantía

Para obtener el servicio técnico de la garantía de su Producto, debe comunicarse con el centro de servicio autorizado de Bosch más cercano.

BSH Home Appliances – 5551 McFadden Ave., Huntington Beach, CA 92649

1-800-735-4328

Thermador[®] | *An American Icon*[™]