

USE AND CARE I. 12RU(2IO. 1

For Induction Cooktop

- ?67I%

CIS365GB

Use and Care Instructions
Mode d'Emploi
Instrucciones de Uso

3 - 37
38 - 75
76 - 113

Thermador[®] | *An American Icon*[™]

Table of contents

Safety	5
Elements that may damage the appliance	10
Energy-saving advice	10
Cooking by induction	11
Advantages of induction cooking	11
Proper cookware	11
Getting started	13
Familiarize yourself with the appliance	13
The control panel	13
The elements	14
Hot surface indicator	14
Operation	15
Programming the cooktop	15
Switching the cooktop on and off	15
Adjusting the element	15
Table	16
Cooking sensor	17
Proper cookware	17
Temperature ranges	18
It is programmed as follows	18
Table	20
Frying food	21
Cooking with the pressure cooker	21
Cooking programs	21
Cooking advice	22
Childproof lock	23
Switching the temporary childproof lock on and off	23
Switching the permanent childproof lock on and off	23
Keep warm function	23
How it works	23
The Powerboost Function	24
Restrictions when using the Powerboost function	24
How to activate it	24
Switching off this function	24

Table of contents

Time programming function	25
Switching an element off automatically	25
The timer	26
Automatic time limitation	26
Basic settings	27
Accessing the basic settings	28
Cleaning and maintenance	29
Cleaning	29
Daily cleaning	29
Cleaning guidelines	29
Cleaning the cooking sensor	31
Maintenance	31
Technical Assistance Service	32
Troubleshooting	32
Normal operating sounds for the appliance	34
Technical service	34
STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY	35

Safety

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING: Use this appliance correctly. Read all instructions before using this appliance. If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death. To reduce the risk of fire, electric shock or injury to persons, take these precautions:

Installation

Ensure your appliance is installed and grounded by a qualified servicer.

Know where and how to switch off power to the cooktop. Have the servicer show you the location of the circuit breaker. Mark it for easy future reference. See details in the installation guide.

Intended Use

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

WARNING: Use the cooktop only for intended use, as described in this manual. This appliance is intended for family household only. It is not approved for outdoor use. NEVER use the cooktop to warm or heat a room. The appliance could overheat. Never use the appliance to store items.

Child safety

Do not allow children to use the appliance without close supervision 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, especially a door. This can damage the appliance and the unit may tip over, potentially causing severe injury.

CAUTION: Do not store objects of interest to children above or at the back of the cooktop. Children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.

Cooking safety

Do not allow plastic, paper, cloth, covers or any other large metallic objects to come in contact with a burner. Do not allow pans to boil dry. Wear proper apparel. Loose fitting garments, hanging sleeves, ties or scarves should never be worn while cooking. Hair should be pulled back.

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 or other flammable materials come into contact with surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool.

WARNING: The cooking sensor heats up if a cooking zone close by is on.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Use only dry potholders; moist or damp potholders on hot surfaces may cause burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or bulky cloth.

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

Never leave a cooktop unattended when in use. Boil overs cause smoking and greasy spillovers may ignite.

WARNING: Supervise the cooktop even if the time program function is on, in order to ensure that food does not boil over or burn. Food spills may smoke and some may catch fire, such as oil at high temperatures.

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

Always keep pot bases dry. The accumulation of pressure between the base and the cooktop may cause the pan to jump unexpectedly, causing injury.

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

Only use high heat if necessary. To prevent boil overs and spattering, heat oil slowly on low or medium-low heat. Hot oil may cause serious burns and injury.

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

WARNING: If the temperature sensing system does not work properly, boil overs may cause fire and injury.

WHEN COOKING WITH THE TEMPERATURE DETECTION SYSTEM, NOTE THE FOLLOWING:

- Always cover the pan (except for frying with oil)
- Fill pans with at least 1/4 (3cm) of liquid
- Always use the proper size and shape of pans (enameled and stainless steel pans with heat detection tape)
- Always turn the tape toward the cook sensor
- Always clean the cook sensor glass

Cookware safety

Use proper pan size. This appliance is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils with flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner also improves efficiency.

Only ferromagnetic pans are suitable for induction cooking. These can be of enameled steel, cast iron or special stainless steel utensils for induction cooking. You must never use normal stainless steel, glass, ceramic, copper or aluminum pans. Check that the bases of your pans are attracted by a magnet to find out if they are suitable.

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

Cleaning Safety

Do not clean the cooktop while it is still hot. Some cleaners produce noxious fumes when applied to a hot surface. If a wet sponge or a cloth is used to clean spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burns.

Never use steam cleaners to clean the cooktop.

Condition of Unit

WARNING: Do not cook on a broken cooktop. If the cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified servicer immediately.

If the display does not function when a cooking area is heating up, disconnect the circuit breaker from the fuse box. Contact 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 in the fuse box. Call an authorized servicer.

Do not use this appliance if it does not work properly or has been damaged. Call an authorized servicer.

Work Space and Environment

Always have a working smoke detector near the kitchen.

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

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

Service and Repair Safety

Do not repair or replace any part unless specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified servicer.

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

Flammable materials

Do not store or use gasoline or other vapors, liquids or flammable materials near this or any other appliance.

If the cooktop is near a window, be certain that curtains or any other window accessory is not near the elements as they could catch on fire.

In the event of fire

If 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.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING: REDUCE THE RISK OF FIRE:

a) Never leave the cooktop unattended especially 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.

b) Leave the hood ventilator on when flambéing food.

c) Clean ventilating fans frequently. Grease should not be allowed to accumulate on fan or filter.

d) Use the proper pots and pans. Always use a pan that is the same size as the cooking area.

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

a) SMOTHER FLAMES from a grease fire with a close-fitting lid, cookie sheet, or other metal tray, then turn off the element. 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 get burned.

c) DO NOT USE WATER, including wet dishcloths or towel, on grease fires. A violent steam explosion may result.

d) Use an extinguisher ONLY if:

- You know you have an ABC Class extinguisher and you 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 put out the fire with your back to an exit.

Do not operate the ventilation system during a cooktop fire. If the ventilation system is on, do not try to turn it off during a fire.

Do not place metal objects on the induction cooktop

Do not leave lids or other large metal objects on the element. If the appliance is switched on by mistake, these objects will heat up very quickly and could cause burns.

Taking care of the cooling fan

This cooktop comes with a cooling fan mounted underneath. If a drawer is fitted beneath the cooktop, do not keep small objects or paper in it as they could damage the cooling fan or affect the cooling system. Do not keep aluminum and flammable materials or liquids (for example sprays) in the drawer or near the cooktop. They could explode.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Note:

This appliance generates and uses ISM frequency energy. If not installed and used properly, in strict accordance with the manufacturer's instructions, it may cause interference to radio and television reception. It has been type tested and found to comply with limits for ISM equipment pursuant to part 18 of FCC rules, which are designed to provide reasonable protection against such interference in a residential installation. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. Turn the appliance on and off to determine if it causes interference. Try the following to correct the interference:

–Reorient the receiving antenna of the radio or television. The manufacturer is not responsible for any radio or TV interference caused by unauthorized modification to this cooktop. It is the responsibility of the user to correct such interference.

WARNING: This appliance heats cookware by utilizing an electromagnetic field. It meets all of the US Federal Communications Commission requirements to minimize interference with other devices. However, if you suspect that it may affect some other electronic appliance or medical device (such as a pacemaker), contact the manufacturer of your device to see if any precautions are necessary before using this product.

WARNING: This appliance meets electromagnetic safety and compatibility regulations. However, people with **pacemakers** should abstain from using this appliance. It is impossible to guarantee that 100% of the devices on the market meet the current norms for electromagnetic compatibility, and that they do not produce interference that put this compatibility at risk. It is also possible that people with other types of devices, such as hearing aids, may feel some sort of discomfort.

Elements that may damage the appliance

Pan bottoms

Rough pan bottoms may scratch the cooktop.

Avoid leaving empty pans on the cooking areas. This may result in damage to the appliance. If special cookware is used, please follow the manufacturer's instructions.

Hot pans

Never place any hot pans or other cookware on the control panel, the display area or the cooktop frame.

Salt, sugar and sand

Salt, sugar and sand particles may scratch the cooktop.

Hard or pointed objects

Hard or pointed objects may damage the cooktop if they are dropped on it.

Do not use the cooktop as a work or support surface.

Food spillage

Sugar and other similar products may damage the cooktop. Remove such products immediately using a scraper for glass surfaces.

Unsuitable cleaning products

The use of unsuitable cleaning products and the wear caused by contact with cookware will result in fading of the metal parts.

Plastic and paper

Aluminum foil and plastic containers will melt if placed on element while it is hot.

Energy-saving advice

- Use pans equipped with a solid, flat bottom. Curved pan bottoms increase energy consumption. Place a ruler against the bottom of the pan. If there are no gaps, this means the bottom is completely flat.
- The diameter of the pan you are using should be the same as the diameter of the element. Please note: If the cookware manufacturer provides the diameter for the top of the pan, bear in mind that this is in most cases greater than the diameter of its bottom. This is generally greater than the diameter of the base of the pan. If the diameter of the pan is not the same as the diameter of the element, it is preferable to use a pan with a bottom that is larger in diameter than the element, otherwise half the energy will be wasted.
- Choose pans of a size suited to the amount of food you are going to cook. A large pan that is only half full will use a great amount of energy.
- Ensure that pans are always placed in the center of the element and always cover them with a lid. Cooking with an uncovered pan will result in a four-fold increase in energy use.
- Use a small amount of water when cooking. This will save energy and preserve the vitamins and minerals of cooked vegetables.
- When cooking stews or liquid food such as soups, sauces or drinks, these may reach a high temperature within a very short time and without warning, with the risk of spillage. Therefore, it is advisable to heat food slowly, adjusting the heat setting to an adequate level and stirring the food before and during the heating process.

Cooking by induction

Advantages of induction cooking

Induction cooking constitutes a radical change in the traditional form of heating, given that the heat is generated directly in the pan. Therefore, it has a number of advantages:

- **Greater speed in cooking and frying;** as the pan is heated directly.
- **Uses less energy**
- **Greater convenience and cleanliness;** food spilled on the cooktop surface will not burn.
- **Cooking control and safety;** The cooktop heats up or cools down immediately after the controls are set. The induction cooktop also stops supplying heat if the pan is removed without first turning off the power.

Proper cookware

Ferromagnetic pans

Only ferromagnetic pans are **suitable for induction cooking**. These can be of :

- enameled steel
- cast iron
- special stainless steel utensils for induction cooking.

Special induction cooking cookware

There is another type of special cookware for induction cooking with a base that is not entirely ferromagnetic. Check the diameter. It could affect both the detection of the cookware as well as the results of the cooking.

Check the pans with a magnet

Check that the bases of your pans are attracted by a magnet to find out if they are suitable. The manufacturer normally indicates if pans are suitable for induction cooking.

Improper cookware

Never use pans made of:

- thin normal steel
- glass
- clay
- copper
- aluminum

Characteristics of the pan base

The characteristics of the pan base can influence the evenness of the cooking. Pans made out of materials that diffuse heat, such as pans with a "sandwich" of stainless steel, spread heat uniformly, saving time and energy.

No pan or improper size

If no pan is placed on the selected element, or it is not of a suitable size, the cooking element shown on the element indicator will flash. It will stop flashing once a suitable pan is placed on the element. If you take longer than 90 seconds to place a suitable pan on the element, it will automatically turn off.

Empty pans or pans with a thin base

Do not heat up empty pans, or use pans with a thin base. The cooktop has an internal safety system, but an empty pan could heat up so quickly the "automatic deactivation" function does not have time to react and the pan could reach a very high temperature. The pan base could melt and damage the cooktop glass. In the event this occurs, do not touch the pan and turn off the element. If it does not function after cooling off, contact technical service.

Cookware detection

Each element has a minimum limit for detecting cookware, which varies based on the material of the pan you are using. Therefore, you should use the element that best matches the diameter of your pan.

Triple hotplate

This hotplate can recognize different sized pans. Depending on the material and the properties of the pan, the element will automatically adapt, and will activate the single zone only, the double or the entire zone and supply the proper power to provide good cooking results.

A special pan may be purchased for this hotplate from special retailers or from our Technical Assistance Service.

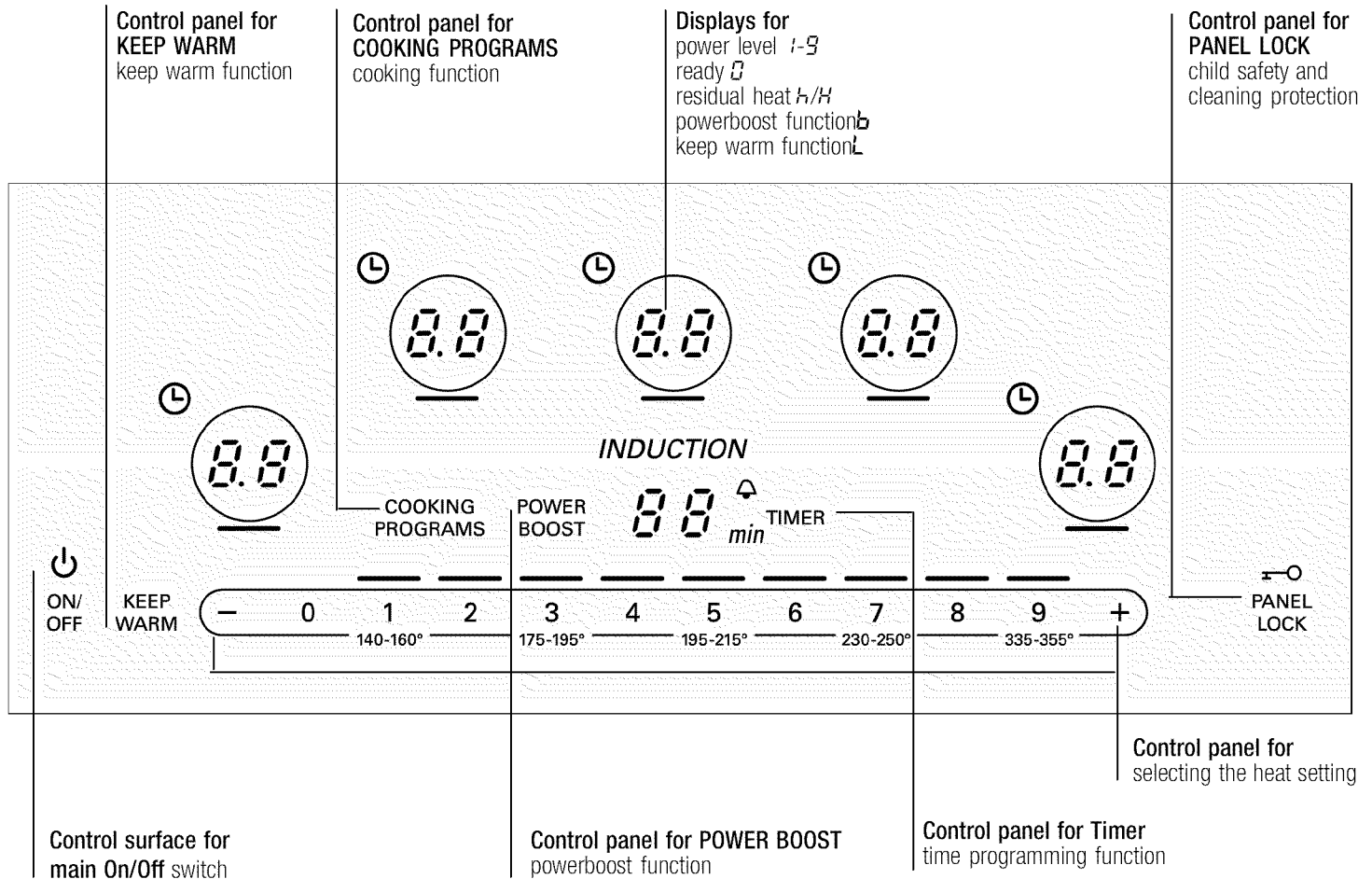
Always quote the reference number: CHEFSPAN13 (16" pan optimized for 13" zone).

Getting started

Familiarize yourself with the appliance

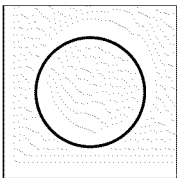
The operation instructions apply to more than one cooktop.

The control panel



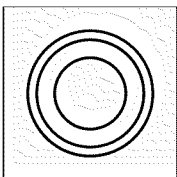
The elements

Single element



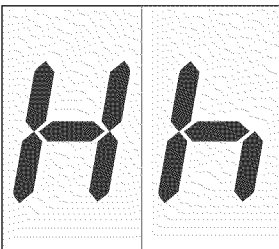
Select the appropriate element. The size of the pan should be the same as that of the element. In the "Proper Cookware" section, we recommend types of pans for induction cooking.

Triple element



Select the appropriate element. The size of the pan should be the same as that of the element. In the "Proper Cookware" section, we recommend types of pans for induction cooking.

Hot surface indicator



The cooktop has a hot surface indicator for each element. It shows you which elements are still hot. You should, therefore, avoid touching the cooktop when this indicator is shown.

Although the cooktop is switched off, the indicator **h/H** will stay lit while the cooktop is hot.

If the pan is removed but the element is not switched off, the indicator **h/H** will flash, showing the temperature level selected.

Operation

Programming the cooktop

This section will show you how to adjust the elements. The table contains details on the heat settings and appropriate cooking times for a variety of dishes.

Switching the cooktop on and off

Connecting and disconnecting the cooktop using the main **ON/OFF** switch.

To switch on

Press the **ON/OFF** symbol. A beep will sound. The ⏻ indicator located on top of the **ON/OFF** symbol will appear.

To switch off

Press the **ON/OFF** symbol. The ⏻ indicator will go out. The cooktop is switched off. The residual heat warning light stays on until the elements have cooled down completely.

Indicators

The cooktop switches off automatically when all the elements have been switched off for more than 20 seconds. The residual heat indicator remains lit until the elements have cooled down sufficiently **H/h**.

Adjusting the element

The required heat setting can be adjusted using the programming zone.

Heat setting 1 = minimum

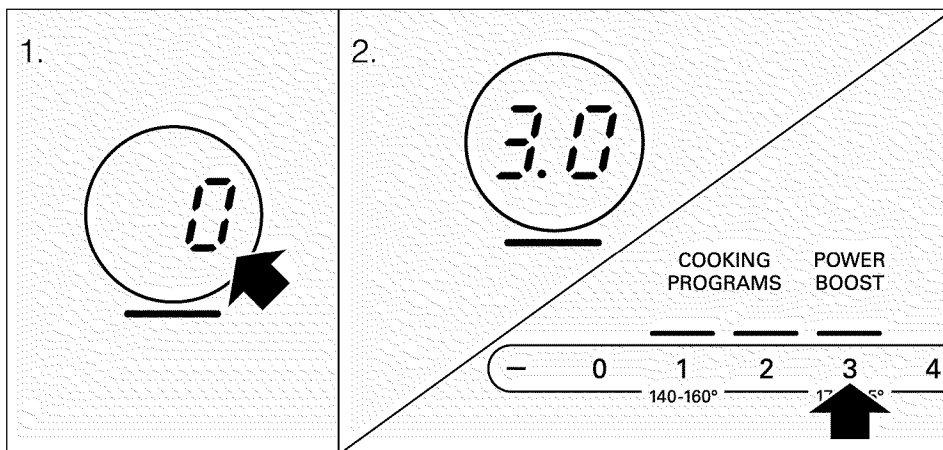
Heat setting 9 = maximum

Each heat setting has an intermediate step. This is shown by the .5 indicator (e.g. 1.5).

Adjusting the heat setting:

The cooktop must be switched on.

1. Press the **O** symbol on the desired element. The corresponding indicator **_** lights up.
2. Select the desired element using the 1 to 9 symbols or using the + and - symbols.






3. Changing the heat setting: Select the element and change the heat setting with the 1 to 9 symbols or the + and – symbols..

NOTICE:

The selected heat setting will flash if no pan is placed on the induction element. After a certain time, the element switches off.

Switching off the element

Select the element and press the + or – symbol until a  appears, press the symbol for heat setting  or press the element symbol until a  appears. The element is switched off and the residual heat warning light comes on.

Table

The following table provides a few examples.

The cooking time may vary depending on the type of food, its weight and quality.

	Heat setting
Melting	
chocolate	1–2
butter	1–2
Heating	
frozen vegetables e.g. 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 boild in thier 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	3.5–4.5
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	6–7
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

Cooking sensor

This function allows you to cook on the rear elements. It is suitable for cooking foods that are being heated; are in water, with a lot of oil or butter.

Note The cooking sensor function should not be used to roast.

How it works Pans that contain hot food produce heat. The cooking sensor detects this heat and the cooktop automatically regulates the temperature.

Advantages when cooking The element only heats up when necessary. This saves energy.

The oil and fat do not overheat.

It prevents food from overflowing in the pan when they boil, and help you avoid from having to regulate the temperature.

Proper cookware

The proper cookware for this function should have a surface that properly gives off the sensor heat. If the cookware is inappropriate, automatic temperature regulation will not work. Food may boil over or burn.

Specialized cookware

The proper size of enameled cookware may be used. The pan base should be of sufficient diameter to cover the element completely. If using stainless steel cookware, use the sensor bands included with the appliance.

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

This cookware can be purchased in specialty stores or via our technical assistance service. Always quote the reference number:

- SENSORPOT6 (optimized for working with the cooking sensor).
- SENSORPOT7 (optimized for working with the cooking sensor).
- SENSORPOTH (optimized for working with the cooking sensor).
- CHEFSPAN13 (16" pan optimized for 13" zone).

Temperature ranges

When cooking with the cooking sensor, temperature ranges are programmed instead of specific temperatures. The cooktop has five temperature ranges

Temperature range	Setting	Suitable for
335–350 °F (170–180°C)	9	frying
230–250 °F (110–120°C)	7	cooking with a pressure cooker
195–215 °F (90–100°C)	5	cooking on low heat, boiling
175–195 °F (80–90°C)	3	cooking on low heat, soaking
140–160 °F (60–70°C)	1	defrosting, heating, keeping warm

Adjust the temperature

The point when the water begins to boil depends on your altitude in comparison to sea level. If a dish boils too much or too little, the boiling point can be adjusted. Select C4 in the basic settings. Select the heating element. The basic setting is 3. Select the proper value for your elevation in the setting area. Note: these steps have to be done for each Cooking Sensor separately.

Adjustment value C4	Altitude
1	0.-350 ft. (0–100 m.)
2	350.-650 ft. (100–200 m.)
3*	650.-1300 ft. (200–400 m.)
4	1300.-2000 ft. (400–600 m.)
5	2000.-2600 ft. (600–800 m.)
6	2600.-3300 ft. (800–1000 m.)
7	3300.-4000 ft. (1000–1200 m.)
8	4000.-4600 ft. (1200–1400 m.)
9	More than 4600 ft. (More than 1400 m.)

* Basic setting

To change the settings, see "Basic Settings" section

Note

The boiling point should not be modified if the cooktop is at an altitude of 0–1300 ft. (0–400 m.) The basic settings can be used, but if the cooking results are unsatisfactory, the boiling point can be modified using the basic settings.

It is programmed as follows

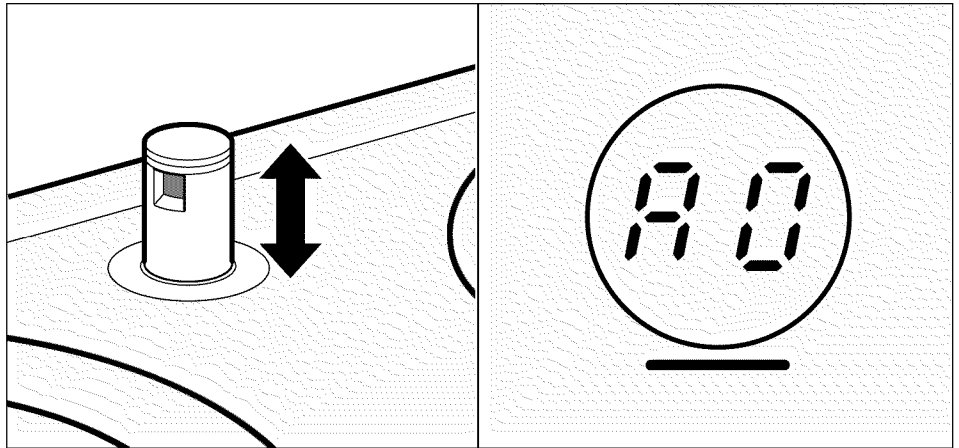


WARNING: Even though the cooking sensor is off, the surface will heat up because a neighboring element is on.

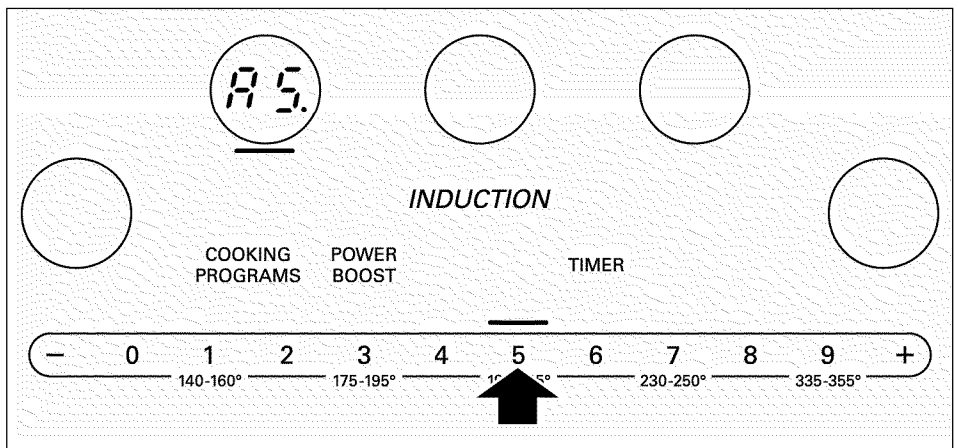
The cooktop must be switched on.

1. Place the food in the pan and add liquid.

- Fill to at least the reference mark in specialized pans.
 - For other pans, two fingers worth of liquid is fine.
2. Place the pan in the middle of the element and cover it.
 3. Press the cooking sensor for the desired element. The cooking sensor turns on. The **R** indicator lights up on the element display.



4. During the next 5 seconds, select the desired temperature on the display panel. The cooking sensor will have turned on. The **.** indicator lights up.



The **.** symbol blinks until the set temperature is reached.

A beep will then sound.

The cooking sensor keeps the pan temperature within the range of the set temperature.

Turn off the cooking sensor

Select the element and then press the **-** symbol until **R** appears or select temperature setting 0. Cover up the cooking sensor to prevent the lens from getting dirty.

Note

Foods can also be added with hot liquid: Fill the pan with liquid. Program the cooktop as described in points 3 and 4. When the temperature is reached and a sound is heard, add the food.



CAUTION: The cooking sensor cover becomes hot when the neighboring element is on.

Table

The table shows which temperature setting is suitable for each type of food. The cooking time may vary according to 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	
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.

** After the preheating, remove the lid to fry, (see instructions in "Frying Food" section).

Frying food



WARNING: Never heat oil or shortening without keeping an eye on it. A fire might start!

Oil or shortening for frying

To fry, use the proper oil or shortening, for example, vegetable shortening. Add the shortening in small pieces. Make sure to add enough shortening to the pan. Fill it at least two fingers worth.

Inappropriate oil or shortening

Mixes are not recommended, for example, oil with shortening or different types of shortening. Hot oil or shortening may foam.

Heat oil or shortening.

1. Heat the oil or shortening in a covered pan. When the beep sounds and the indicator turns off, this means that the oil or the shortening is hot. Now you can fry your food, (remove the lid while frying).

Frying

2. Add the first piece and fry.

3. Remove that piece and fry the next one.

Note

Fry frozen products in small portions. If you do not, the oil or shortening will cool off too quickly. Example: Frozen french fries: 1–2 qt. (1,5 l.) of oil or shortening per portion of approximately 0.5 lb. (150 g.) of french fries.

Cooking with the pressure cooker

Add liquid according the manufacturer's instructions.

Cook vegetables in the 195–215°F (90–100° C) temperature range. Remove the foam and cover the pressure cooker. Continue cooking in the 230–250°F (110–120° C) temperature range.

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

Select the desired cooking program

Follow the steps below:

1. Press the cooking sensor.
2. In the following 5 seconds, press the **COOKING PROGRAMS** symbol. The **PO** indicator lights up on the element display.
3. In the next 5 seconds, press the required program using symbols 1 to 9. The ___ indicator lights up.

The program is now selected.

The . symbol blinks until the set temperature is reached. Once temperature is reached, a beep sounds.

Turn off the cooking programs

Select the element and then press the symbol for heat setting **5**.

Cooking advice

Place the frozen food item, for example, spinach, in the pan. Add liquid according the manufacturer's instructions. Cover the pan. Select the 140–160°F (60–70° C) temperature range. Stir occasionally.

To prepare foods that release a lot of water (for example, fish fillets)

Cook with little liquid, or a level below the reference mark. Always cover the pan

To prepare foods that produce a lot of foam (for example, pasta)

When cooking foods that produce a lot of foam, also cover the pan. This saves energy.

To thicken foods

Cook the foods at the recommended temperature. When they have thickened, let the liquid evaporate at 175–195°F (80–90°C).

Foods, for example potatoes, that cooked irregularly

Next time, use more liquid.

The beep does not sound

Always cover the pan with a lid. This way, the automatic regulation works optimally.



Childproof lock

The cooktop can be protected against being accidentally turned on to ensure that children do not switch on the elements.


Switching the temporary childproof lock on and off

You can lock the cooktop temporarily, for example if you have young children visiting you.

To switch on

The element must be off. Press the **PANEL LOCK** symbol until a beep sounds and the  indicator lights up. The cooktop is now locked. After some time, the  indicator will go out.

To switch off

Press the **PANEL LOCK** symbol until a beep sounds and the  indicator turns off. The temporary childproof lock is switched off. The cooktop can now be switched on.

Please note:

The childproof lock may be accidentally switched on and off due to: water spilled during cleaning, food that has overflowed, objects being placed on the **PANEL LOCK** symbol.

Switching the permanent childproof lock on and off

Use this function to permanently activate the childproof lock.

Switching the permanent childproof lock on and off

See “Basic Settings” section

Switching the cooktop on

Press the **PANEL LOCK** symbol until a beep sounds and the  indicator turns off. The permanent childproof lock is deactivated. The cooktop can now be used.

Keep warm function

All the elements have this function.


How it works

The keep warm function may be used to melt chocolate or butter or to keep food warm. It only works with cookware designed for induction cooktops.

If the “keep warm” function is activated, the element automatically switches to its minimum power setting to keep cookware warm.

Switching on the keep warm function

Follow the steps below:

1. Select the required element
2. Press the **KEEP WARM** symbol. The  indicator lights up. You have now activated the function

Switching off this function

Follow the steps below:

1. Select the required element
2. Press the 0 symbol. The **L** indicator goes out. The function will be deactivated.

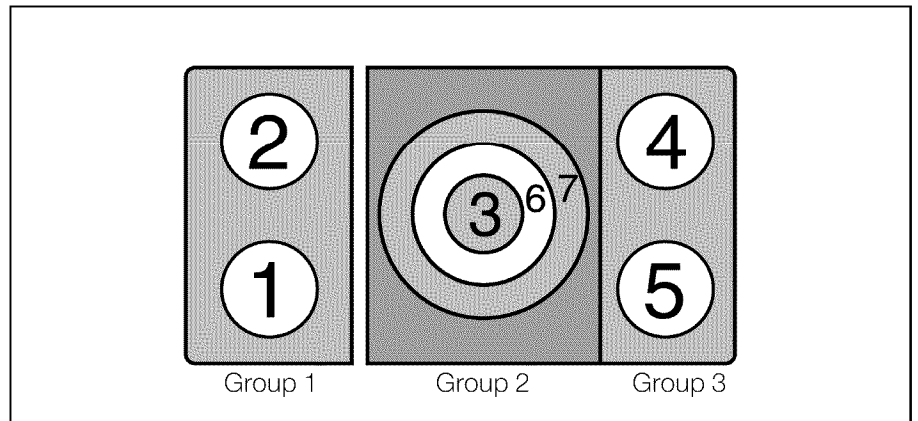
The Powerboost Function

Use this function to heat up the contents of the pan faster than by using the heat setting **9**. This function allows you to increase the maximum power level of the element in use.

Restrictions when using the Powerboost function

The Powerboost function may be used providing that the other element in the same group is not switched on. (See picture) For example, if you want to activate this function on element 5, number 4 (located behind it) must be switched off, and vice versa. If this element is not off, the letter **P** and heat setting **9** will flash on the element indicator; then it will return to heat setting **9** without activating the function. The same applies to elements 1 and 2.

In group 2, the powerboost function can be activated at the same time on all the elements. (see figure).



How to activate it

Follow the steps below:

1. Select an element.
2. Press the **POWER BOOST** symbol. The letter **b** will appear in the indicator. You have now activated the function

Switching off this function

Follow the steps below:

1. Select an element.
2. Press the **POWER BOOST** symbol. The letter **b** will no longer be displayed and the element will return to heat setting **9**. The Powerboost function has been deactivated.

NOTICE: In certain circumstances, the Powerboost function may be deactivated automatically to protect the internal electronic components of the cooktop.

Time programming function

This function may be used in two different ways:

- to switch an element off automatically
- as a timer



WARNING: The timer should not be used as a safety measure in order to leave the cooktop unsupervised during use, especially at high temperatures. Breaded items can smoke. Overheated food and oil can catch on fire. Supervise the cooktop even if the time program is on.

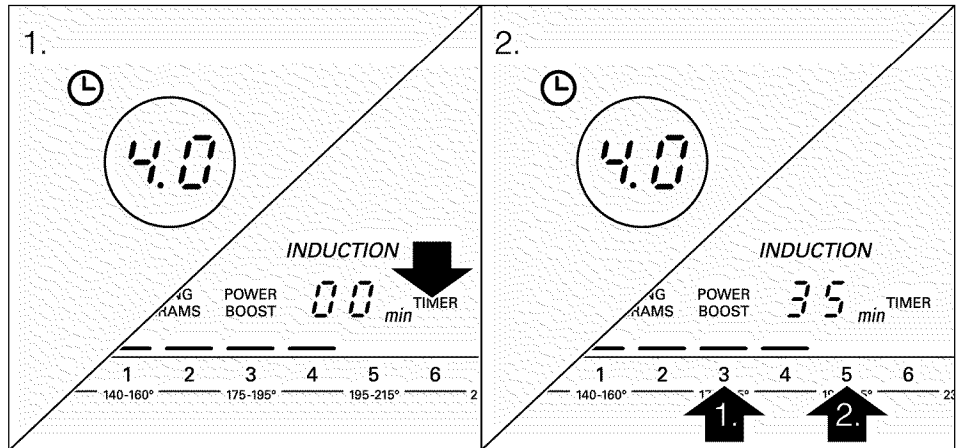
Switching an element off automatically

Enter the time period for the required element. The element will switch off automatically once this time has elapsed.

It is programmed as follows

The cooktop must be switched on.

1. Select the element and heat setting required. Then press the **TIMER** symbol. The **00** and **Min** indicators light up on the time programming function display. The **⌚** indicator lights up on the selected element.
2. Program time using the 0 to 9 symbols or using the + and – symbols. The basic settings are displayed.
 - + symbol: 30 minutes
 - symbol: 10 minutes



After a few seconds, the programmed time will start to count down.

The last programmed cooking time will appear in the display.

Once the time has elapsed

The element switches off once this time has elapsed. You will hear a beep. The indicators **00** and **⌚** blink on the element. The indicators switch off and the display beep turns off by pressing the **Timer** symbol.

Correcting the time

Select the element and then press the **TIMER** symbol. Change the cooking time using the 0 to 9 symbols or using the + and – symbols.

Cancelling the automatic OFF function

Select the desired element press the **TIMER** symbol. Then press the **0** symbol until **00** is displayed. The **⌚** indicator will go out.



Recommendations and warnings

To program a cooking time of less than 10 minutes, always press 0 before selecting the required value. Any cooking time can be programmed up to 99 minutes. After a loss in power, the time programming function will no longer be activated.

The timer



This can be used to time periods up to 99 minutes. It is independent of the other settings.

It is programmed as follows

1. Press the **TIMER** symbol.  appears in the time programming function display. The **min** and  indicators light up.
2. Program the time using symbols 0 to 9.

The timer starts to count down after a few seconds.

Once the time has elapsed

A beep sounds. The  and **min** and  indicators blink on the time program function display. Press the **TIMER** symbol. The indicators and the warning sound signal go out.

Correcting the time

Press the **TIMER** symbol until the **min** indicator lights up and change the time with the 0 to 9 symbols or with the + and – symbols.

Switching the timer off

Press the **TIMER** symbol until the **min** indicator lights up and then press the **0** or the – symbol until 00 on the time programming function display.

Recommendations and warnings

The timer will be deactivated after a power outage.

The element automatic OFF function and the timer function can both be operated simultaneously.

Automatic time limitation

The automatic time limitation function is activated if the element is used for prolonged periods without any modifications being made.

The element stops heating. **F**, **B** and the residual heat warning light **H/h** flash alternately on the element display.

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

When the automatic time limitation function is activated, this is controlled by the selected heat setting (from 1 to 10 hours).

Basic settings

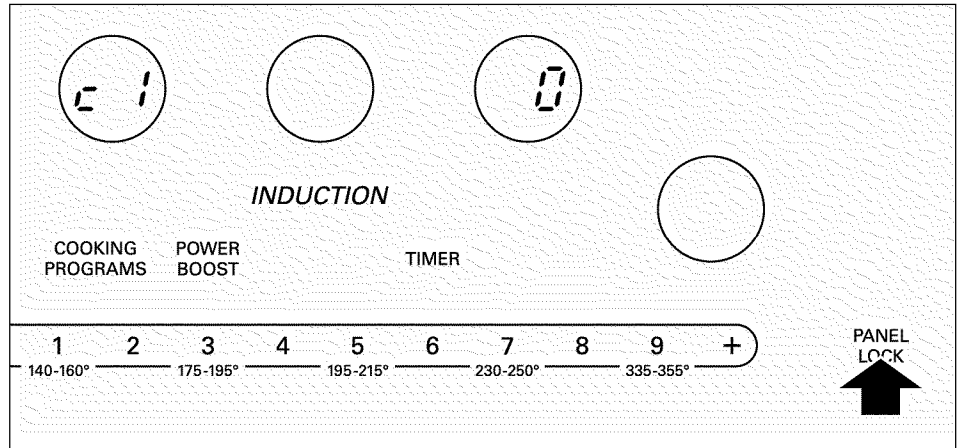
The cooktop offers various basic settings. Some of these settings can be modified.

c 1	Permanent childproof lock The cooktop is automatically locked once switched off.	0 childproof lock deactivated* 1 childproof lock activated
c 2	Deactivating the beep Short beep to confirm that a symbol button has been pressed or long beep to warn that an incorrect operation has been performed.	0 majority of beeps deactivated 1 some beeps deactivated 2 all beeps activated*
c 4	Sensor cooking adjustment Change the boiling point.	1-2 Decrease (0-650 feet) 3 (650-1300 feet)* 4-9 Increase (1300-4600 feet)
c 5	Alarm duration of time programming function An alarm sounds once the period set on the timer elapses or after the time elapses for an area to be automatically switched off.	1 10 seconds 2 30 seconds 3 1 minute
c 7	Power Management Function This limits the total power of the cooktop. There are 17 setting levels. Increasing the setting level increases the power of the cooktop by 500 W.	1 = 1000 W minimum power 1. - 8. = from 1500 to 8500w 9 = 9000W maximum power
c 9	element selection The last programmed element remains selected as the basic setting. This can be changed. The element will only remain selected for 5 seconds.	0 basic setting* 1 5-second limit
c 0	Restoring the default cooktop settings This clears all the customized settings	0 customized settings* restore default settings
* Basic settings		

Accessing the basic settings

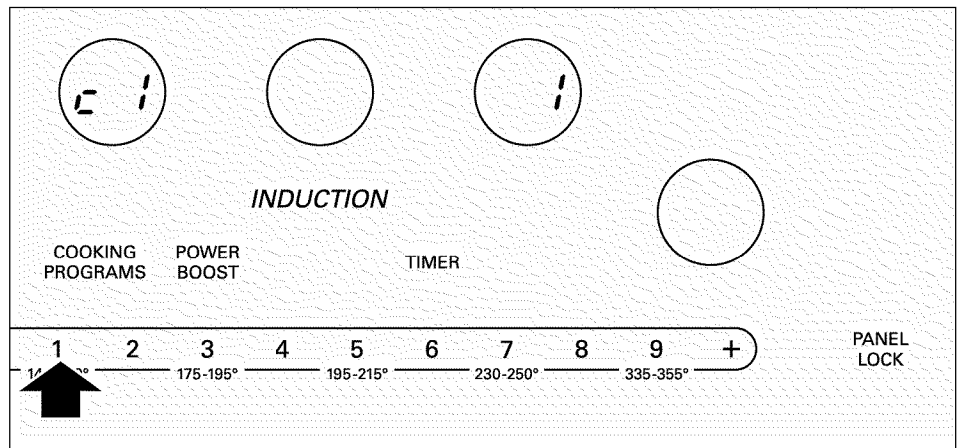
Follow the steps below:

1. Switch on the cooktop using the main switch
2. Press the **PANEL LOCK** symbol within the next 10 seconds until you hear a sound signal and **cl** lights up on the display (see illustration).



Selecting the required setting

3. Press the **PANEL LOCK** symbol until the indicator for the required function is displayed.
4. Then select the required setting using the programming zone. This new setting will be shown in the element display on the upper right-hand side.
Note: for C4 you have to select the cooking zone first.



5. Press the **PANEL LOCK** symbol again for more than 4 seconds, until you hear a sound signal. The settings have been correctly stored.

Cleaning and maintenance

Cleaning

Daily cleaning

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

Induction cooktop



CAUTION! Do not use any kind of cleaner on the glass ceramic 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 exceptions: remove dry sugar, sugar syrup, tomato products and milk immediately with the razor blade scraper (see special care chart).

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

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

Stainless steel side trim

Wipe with the grain when cleaning. For moderate or heavy soil, use a powder like 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 and wipe.

For best results, use cleaners for glass ceramic cooktops such as BonAmii®, Soft Scrub® (no bleach) and white vinegar.

Avoid these cleaners

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

Caustic cleaners – cleaners such as Easy Off® may stain the cooktop surface.

Abrasive cleaners.

Metal scouring pads and scrub sponges such as Scotch Brite® can scratch and/or leave metal marks.

Soap-filled scouring pads such as SOS® can scratch the surface.

Powdery cleaners containing chlorine bleach can permanently stain the cooktop.

Flammable cleaners such as lighter fluid or WD-40.

Type of stain	Possible solution
<p>Dry sugar, sugar syrup, milk or tomato spills. Melted plastic film or foil. All of these stains REQUIRE IMMEDIATE REMOVAL. Failure to remove these immediately can permanently damage the surface.</p>	<p>Remove these types of spills while the surface is hot using the razor blade scraper. Use a new, sharp razor in the scraper.</p> <p>Remove pan and turn off the element. Wearing an oven mitt, hold scraper at a 30° angle, using care not to gouge or scratch the glass. Push soil off the heated area.</p> <p>After the surface has cooled, remove the residue and apply the glass ceramic cooktop cleaner.</p>
<p>Burned-on food soil, dark streaks, and specks</p>	<p>Soften by laying a damp paper towel or sponge on top of soil for 30 minutes. Use a plastic scrubber and glass ceramic cooktop cleaner or use the razor blade scraper. Rinse and dry.</p>
<p>Greasy spatters</p>	<p>Use a soapy sponge or cloth to remove grease; rinse thoroughly and dry. Apply glass ceramic cooktop cleaner.</p>
<p>Metal marks: Iridescent stain</p>	<p>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 cream to the glass ceramic cooktop. Failure to remove metal marks before the next heating makes removal very difficult.</p>
<p>Hard water spots Hot cooking liquids dripped on surface</p>	<p>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 boil over and stains before using the cooktop again.</p>
<p>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.</p>	<p>Apply glass ceramic cooktop cleaner before using to remove grains and grit such as salt and seasoning. Can be reduced by using pans with bases that are smooth, clean and dry before use.</p> <p>Use recommended glass ceramic cooktop cleaner daily.</p> <p>Warning: Diamond rings may scratch the surface.</p>

Cleaning the cooking sensor

The cooking sensor glass must always be clean. Remove grease spatters and dirt regularly using cotton swabs or a soft cloth with detergent and a glass cleaner like Windex[®].

Warning

Do not use:

- scouring pads that scratch
- cooktop cleaners

Maintenance

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

Technical Assistance Service

Troubleshooting

Sometimes problems are unimportant technical problems that can be easily resolved. Before contacting Technical Assistance, please keep in mind the advice and warnings below:

The cooktop is not working

See if there is a power outage. Check to see if there is a problem with the circuit breaker for the electrical installation.

The indicator light on the element is flashing E

The touch key panel is heavily soiled, food has boiled over, or there is something lying on the touch key. Wipe the touch key thoroughly or remove the object from the cooktop. Lightly press the corresponding touch key. The flashing should stop.

E flashes on all the element displays and a signal sounds

The main switch has been activated continuously for more than 5 seconds. Wipe up any soil on the touch keys or remove any objects that are resting on the cooktop. Reset the cooktop.

The cooktop turns off by itself

The power key was touched unintentionally. Press the power key again. Reset the cooktop.

The display flashes (there is no power) when you place a saucepan on an induction element

Check to see whether the saucepan is ferromagnetic. Check to see whether the diameter of the saucepan is large enough. Allow the saucepan to cool down in the event that it has become too hot when used.

If the display still does not light up when you switch the element off and on again, disconnect the appliance at the circuit breaker. Wait 20 seconds and then reconnect it.

The Powerboost function display flashes and then switches off

The powerboost function operates the element with the most possible power. During long cooking times, it is possible that the function will switch the element off to protect the cooktop from overheating. You can continue to use the cooktop if the display is not flashing.

Repairs



WARNING: Repairs should only be done by a trained servicer.

If your appliance is repaired improperly, you could be at considerable risk.

Display $E r$ and numbers

If an $E r$ and a series of numbers appear in the display panel, there is a fault in the electronic system. Turn the appliance off and back on at the fuse or circuit breaker. Call technical assistance if the same display appears again.

Display F and numbers

If an F and a number flash in alternation on the displays, your appliance has detected a fault. Refer to the following table for possible remedies.

Visual indication	Fault	Measure
<i>F0</i>	The cooking sensor is defective.	Lower the cooking sensor. When the visual indication disappears, you can cook again without the cooking sensor. Contact technical service.
<i>F2</i>	The element is too hot and has turned off.	Remove the pans from the elements. <i>F2</i> disappears when you press the display if the element has cooled sufficiently. Wait a few minutes until the elements have cooled down slightly. If <i>F2</i> appears again after the element is turned back on, the cooktop is still too hot. Turn off the elements and allow them to cool further.
<i>F3</i>	The cooking sensor is too hot.	Remove the pan and press the cooking sensor. Press any symbol on the cooktop. The <i>F3</i> indicator disappears if the cooking sensor has cooled enough.
<i>F4</i>	The pot or pan is too close to the control panel.	Verify that the pot or pan is properly positioned on the element. Verify that nothing hot is on the control touch key panel.
<i>F8</i>	The element has been in constant operation, at high power, for too long.	The automatic shut off was activated. To continue cooking, press any symbol.

Note:

A gap may form between the countertop and the cooktop. For this reason, there is a flexible seal all the way around the cooktop. Due to the characteristics of the material, there can be irregularities in the glass ceramic surface. Because of the mirror-smooth surface of the cooktop, it is possible for even the smallest of bubbles, less than 1 mm in diameter, to be visible. They are not detrimental either to the functionality or the durability of the glass ceramic cooking surface.

Normal operating sounds for the appliance

A low humming like a transformer

Induction heating technology is based on the creation of electromagnetic fields that cause heat to be created directly on the pan base. Depending on the construction of the cookware, certain noises or vibrations may be created, such as the following:

This occurs when cooking at a high power. The cause of this is the amount of energy which is transmitted from the appliance to the cookware. This sound disappears or becomes quieter when the power is turned down.

A low whistling

This occurs when the cookware is empty. This sound disappears when water or food is added to the cookware.

Crackling

This noise occurs when cookware is used which consists of layers of different materials. The noise is caused by vibrations in the joint faces between the different layers. This noise comes from the cookware. It may change depending on the amount and type of food being cooked.

High pitched whistle

This noise occurs principally in cookware which consists of layers of different materials when used at the highest heat setting and on two elements next to each other. This whistling disappears or becomes quieter when the power is turned down.

Fan noise

The electronics require a controlled temperature in order to function reliably. The cooktop is therefore fitted with a fan which runs at various speeds according to the temperature detected. The fan may also continue to run even after the cooktop has been switched off if the temperature it detects is still too high.

The sounds described are a normal part of induction technology and do not indicate a defect.

Technical service

Contact our Technical 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.

Product number and manufacturing number

When you contact our customer service, have the product (E) number and the manufacturing (FD) number for your appliance available. You can find the identification plate with these numbers on the underside of the appliance.

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 CIT304GB, CIT304GM, CIT365GB, CIT365GM, CIS365GB, ("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. Thermador reserves the right to request proof of purchase at the time any warranty claim is submitted to confirm that the Product falls within the scope of this limited product warranty.

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	40
Causes des dommages	46
Conseils pour économiser de l'énergie	46
La cuisson par induction	47
Avantages de la cuisson par induction	47
Récipients appropriés	47
Démarrage	49
Se familiariser avec l'appareil	49
Le bandeau de commande	49
Les éléments	50
Indicateur de surface chaude	50
Fonctionnement	51
Programmer la plaque de cuisson	51
Connecter et déconnecter la plaque de cuisson	51
Régler la zone de cuisson	51
Tableau de cuisson	53
Capteur de cuisson	54
Récipients adaptés	54
Plages de températures	55
Programmation de cette fonction	56
Tableau	57
Frir les aliments	58
Cuire à la cocotte minute	58
Programmes de cuisson	59
Conseils de cuisson	59
Sécurité–enfants	60
Connecter et déconnecter la sécurité spéciale pour enfants	60
Connecter et déconnecter la sécurité pour enfants permanente	60
Fonction “Conserver chaleur”	61
Méthode de fonctionnement	61
Fonction Powerboost	62
Limitations d'utilisation de la fonction Powerboost	62
Elle s'active comme suit.	62
Il se désactive comme suit.	62

Table de matières

Fonction de programmation du temps	63
Déconnecter automatiquement une zone de cuisson	63
La minuterie	64
Limitation de temps automatique	64
Réglages de base	65
Accéder aux réglages de base	66
Nettoyage et entretien	67
Nettoyage	67
Nettoyage quotidien	67
Instructions de nettoyage	67
Nettoyage du capteur de cuisson	69
Entretien	69
Service technique	70
Procédure à suivre en cas d'erreur	70
Bruit normal pendant le fonctionnement de l'appareil	72
Service technique	72
ÉNONCÉ DE GARANTIE LIMITÉE DES PRODUITS	73

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

REMARQUE: Utiliser correctement cet appareil. Lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil électroménager. Si les renseignements contenus dans ce manuel ne sont pas suivis scrupuleusement, un incendie ou une explosion risque d'entraîner des dommages, des blessures corporelles ou la mort. Afin de réduire les risques d'incendie, de décharge électrique ou de blessures corporelles, prendre les précautions suivantes :

Installation :

S'assurer que l'appareil ménager est adéquatement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.

Savoir où et comment déconnecter l'alimentation électrique la surface de la grille. Le technicien doit indiquer l'emplacement du coupe-circuit. Prendre des notes pour pouvoir s'y reporter rapidement ultérieurement. Consulter les détails dans le manuel d'installation.

Utilisation prévue

Cet appareil a été spécialement conçu pour une utilisation résidentielle. Il n'est pas approuvé pour une utilisation extérieure. Voir garantie. Pour toute question, contacter le fabricant.

REMARQUE : Utiliser l'appareil uniquement pour les utilisations prévues et décrites dans ce manuel. Cet appareil électroménager est uniquement destiné à un usage domestique. Il n'est pas approuvé pour des usages extérieurs. Ne JAMAIS utiliser la grille pour chauffer une pièce. Cela pourrait conduire à une surchauffe de l'appareil. Ne jamais utiliser l'appareil comme support de rangement.

Sécurité pour enfants

Ne pas autoriser les enfants à utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte. Les enfants et les animaux domestiques ne doivent pas rester seuls dans une zone où des appareils électroménagers sont en fonctionnement. Ils ne doivent jamais jouer à proximité de l'appareil, même si celui-ci est éteint.

Quand les enfants sont suffisamment âgés pour utiliser l'appareil, il incombe de la responsabilité légale des parents ou des tuteurs de veiller à ce que des personnes qualifiées leur aient fait part des instructions de sécurité.

Personne ne doit monter sur l'appareil, s'appuyer, s'asseoir ou s'accrocher à l'appareil, notamment aux portes. Cela risque d'endommager l'appareil et, en se renversant, provoquer de graves lésions.

ATTENTION : ne jamais poser d'objets au-dessus ou derrière la grille susceptibles d'attirer l'attention des enfants. Si les enfants trébuchent sur la grille pour atteindre les objets, de graves lésions pourraient survenir.

Sécurité relative à la cuisson

Éviter que du plastique, du papier, des torchons, des couvercles ou tout autre grand objet métallique entre en contact avec un élément de la surface. Éviter que les poêles bouillent jusqu'à dessécher. Porter des vêtements adéquats. Ne jamais porter de vêtements amples ou de manches longues, des cravates ou des foulards et s'attacher les cheveux pour cuisiner.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

NE PAS TOUCHER LES UNITÉS DE SURFACE OU ZONES PROCHES DES UNITÉS. Les unités de surface peuvent être chaudes bien qu'elles semblent de couleur foncée. Les zones proches des unités de surface peuvent être suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, faire en sorte que ni les torchons ou autres matériaux inflammables n'entrent en contact avec les unités de surface ou les zones proches des unités avant que les plaques aient eu le temps de refroidir.

AVERTISSEMENT : Le capteur de cuisson chauffe si une zone de cuisson proche est en cours de fonctionnement.

Utiliser uniquement des poignées sèches car les poignées humides ou mouillées sur les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. S'assurer que les poignées ne touchent pas les éléments de cuisson. Ne pas utiliser de serviettes ni de torchons volumineux.

Ne déplacer aucune poêle remplie d'huile chaude, surtout s'il s'agit d'une friteuse profonde. La laisser refroidir.

Ne jamais laisser la grille sans surveillance lorsqu'elle est allumée. Les surchauffes peuvent provoquer de la fumée et les débordement d'aliments gras peuvent s'enflammer.

REMARQUE : Vérifier la plaque, même si la fonction de programmation du temps est activée pour veiller à ce que les aliments ne débordent pas ni ne brûlent. Les projections d'aliments sur la plaque peuvent provoquer de la fumée et certaines peuvent prendre feu, comme l'huile à des températures élevées.

Ne pas chauffer des récipients avec le couvercle. L'accumulation de pression peut faire en sorte que le récipient éclate, provoquant alors des lésions.

Toujours maintenir les fonds des récipients secs. L'accumulation de pression entre le fond et la plaque de cuisson peut faire en sorte que le récipient saute soudainement, provoquant alors des lésions.

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

Utiliser uniquement des températures élevées en cas de besoin. Pour éviter des débordements et des projections, chauffer l'huile doucement et à un niveau moyen-bas. L'huile chaude peut provoquer de graves brûlures et des lésions.

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



INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT : Si le système de détection de la température ne fonctionne pas correctement, les débordements peuvent causer un incendie ou des blessures. SI VOUS CUISINEZ AVEC LE SYSTÈME DE DÉTECTION DE LA TEMPÉRATURE, VEUILLEZ SUIVRE LES CONSIGNES SUIVANTES :

- Couvrez toujours le récipient (sauf pour frire à l'huile)
- Remplissez les récipients avec au moins 3 cm de liquide
- Utilisez systématiquement des récipients de type et de taille appropriés (récipients émaillés et en acier inoxydable, équipés d'une bande de détection de la température)
- Orientez systématiquement la bande vers le capteur de cuisson
- Nettoyez la partie vitrifiée qui recouvre le capteur de cuisson

Sécurité relative aux ustensiles de cuisine

Utiliser la taille de poêle appropriée – cet appareil électroménager est équipé d'une ou de plusieurs unités de dimensions différentes. Sélectionner les ustensiles dont les fonds sont suffisamment grands pour couvrir la surface de chauffe. L'utilisation d'ustensiles plus petits exposerait une partie de l'élément de chauffage à un contact direct et risque d'enflammer vos vêtements. Un rapport ustensile-brûleur adéquat rehausse aussi l'efficacité.

Les seuls récipients adéquats pour cuisiner par induction sont les récipients ferromagnétiques. Ils peuvent être en acier émaillé, en fonte ou spécialement conçus pour l'induction en acier inoxydable. Vous ne devez jamais utiliser de récipients en acier fin normal ou en verre, terre cuite, cuivre ou aluminium. Utiliser un aimant pour vérifier si les récipients sont adaptés. Si c'est le cas, ils doivent y être attirés.

Tenir les poêles par le manche au moment de touiller ou retourner les aliments. Ceci permet d'éviter les projections ou que la poêle ne bouge.

Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation des matériaux inflammables et de projections provoquées par le contact involontaire avec un ustensile, les anses ou les manches de ceux-ci doivent être placés vers l'intérieur pour ne pas se trouver au-dessus des unités de surface adjacentes.

Sécurité au moment du nettoyage

Ne pas nettoyer la surface de cuisson lorsqu'elle est encore chaude. Certains nettoyeurs produisent des émanations nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude. En cas d'utilisation d'une éponge ou un torchon humide pour nettoyer les projections sur une zone de cuisson encore chaude, éviter les brûlures causées par la vapeur.

Ne jamais utiliser de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer la plaque.

Condition de l'unité

REMARQUE : Ne pas cuisiner sur une grille endommagée. Sinon, les produits de nettoyage et les projections peuvent pénétrer dans la grille et provoquer un risque de décharge électrique. Contacter directement un technicien qualifié.

Si l'affichage ne fonctionne pas lorsqu'une zone de cuisson est en train de chauffer, déconnecter le coupe-circuit du disjoncteur automatique. Contacter un technicien agréé.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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

Ne pas utiliser cet appareil si celui-ci ne fonctionne pas correctement ou a été endommagé. Contacter un technicien agréé.

Espace et environnement de travail

Toujours prévoir un détecteur de fumée à proximité de la cuisine.

Avoir un extincteur approprié disponible à portée de main, visible et facilement accessible près de la grille.

Ne jamais ranger ou utiliser de produits caustiques, gaz, produits inflammables ou alimentaires au-dessus ou à proximité de l'appareil. L'appareil est conçu pour chauffer et cuire des aliments. L'utilisation de produits caustiques pendant la cuisson ou le nettoyage peut endommager l'appareil et provoquer des lésions.

Sécurité relative à l'entretien et aux réparations

Ne pas remplacer ni réparer la moindre pièce à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toutes les autres réparations doivent être confiées à un technicien qualifié.

Pour éviter tout risque de décharge électrique, avant de mettre en service la grille, penser à couper l'alimentation du panneau de service et verrouiller le panneau afin d'éviter que l'interrupteur ne s'enclenche par mégarde.

Matériaux inflammables

Ne pas ranger ou utiliser de l'essence ou autres vapeurs, liquides ou matériaux inflammables dans la zone environnant cet appareil électroménager ou tout autre appareil.

Si la grille se trouve à proximité d'une fenêtre, s'assurer que les rideaux ou tout autre accessoire de la fenêtre ne sont pas à proximité de ces éléments ou ils risqueraient de prendre feu.

En cas d'incendie

Si vos vêtements s'enflamment, roulez par terre immédiatement pour éteindre les flammes.

Si des aliments non-gras prennent feu, étouffer l'incendie avec du bicarbonate de sodium. Ne jamais utiliser d'eau sur un feu de cuisson.

REMARQUE : REDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE :

a) Ne jamais laisser la grille sans surveillance lorsqu'elle est allumée à des températures élevées. Les surchauffes peuvent provoquer de la fumée et les projections d'aliments gras peuvent s'enflammer. Chauffer doucement l'huile à une température moyennement élevée ou basse.

b) Laisser l'extracteur de la hotte allumé lors de la cuisson d'aliments flambés.

c) Nettoyer fréquemment les ventilateurs. La graisse ne doit pas s'accumuler dans les ventilateurs et les filtres.

d) Utiliser des poêles adaptées. Toujours utiliser une poêle de la même taille que la zone de cuisson.



INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

REMARQUE : REDUIRE LE RISQUE DE LÉSIONS EN CAS D'INCENDIE :

a) Éteindre un feu impliquant des aliments gras avec un couvercle étanche, une plaque de four ou un autre grand plateau en métal, puis éteindre l'élément. ÉVITER LES BRÛLURES. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, ÉVACUER ET CONTACTER LES POMPIERS.

b) NE JAMAIS SAISIR UNE POÊLE EN FEU. Cela pourrait produire des brûlures.

c) NE PAS UTILISER D'EAU, de torchons ou de serviettes humides pour éteindre un feu impliquant de la graisse. Une violente explosion de vapeur risque de survenir.

d) Utiliser un extincteur UNIQUEMENT si :

- vous savez que vous possédez un extincteur de classe A–B–C et comment vous en servir
- le feu est petit et est limité à la zone où il a débuté
- quelqu'un a appelé les pompiers
- le feu peut être étouffé et vous avez le dos dirigé vers une sortie

Le système de ventilation doit toujours être allumé pendant un incendie. Si, pour une raison quelconque, celui-ci était allumé, ne pas essayer de l'éteindre pendant l'incendie.

Ne pas poser d'objets métalliques sur la grille d'induction.

Ne pas laisser de couvercles ou autres objets métalliques de grande dimension sur l'élément. Si l'appareil électroménager s'est allumé par erreur, ces objets chaufferaient rapidement et provoqueraient des risques de brûlures.

Entretien du ventilateur de refroidissement

Cette surface de cuisson est dotée d'un ventilateur de refroidissement monté en-dessous de l'appareil. Si un tiroir est installé en dessous de la surface de cuisson, n'y ranger que de petits objets ou du papier car ils pourraient endommager le ventilateur de refroidissement ou nuire au système de refroidissement. Ne pas ranger de papier aluminium, des matériaux ou des liquides inflammables (par exemple, des aérosols) dans le tiroir ou près de la surface de cuisson. Ils pourraient exploser.

Remarque :

Cet appareil électroménager produit et utilise de l'énergie de fréquence ISM. S'il n'est pas installé et utilisé correctement, conformément aux instructions du fabricant, il peut causer des interférences avec la réception radio et télévision. Des tests par type ont été exécutés et se sont révélés conformes aux limites des équipements ISM en vertu de la partie 18 des règlements du FCC, conçus pour procurer une protection raisonnable contre ces interférences dans une installation résidentielle. Nous ne pouvons cependant pas garantir que des interférences ne se produiront pas pour certaines installations. Allumer et éteindre l'appareil électroménager pour déterminer s'il est la cause des interférences. Suivre l'instruction suivante pour tenter de corriger les interférences :

– Réorienter l'antenne de réception de la radio ou du téléviseur. Le fabricant n'est responsable d'aucune interférence radio ou de télévision causée par une modification non autorisée apportée à cette grille. Il incombe à l'utilisateur de corriger ces interférences.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

REMARQUE : cet appareil électroménager chauffe les ustensiles de cuisine via un champ électromagnétique. Il est conforme à toutes les exigences de la US Federal Communications Commission (Commission fédérales de communication des États-Unis) visant à minimiser les interférences avec les autres appareils. Si vous croyez cependant qu'il a un effet sur d'autres appareils électroniques ou des appareils médicaux (tel un stimulateur cardiaque), veuillez contacter le fabricant de votre appareil pour déterminer si des mesures peuvent être prises avant d'utiliser ce produit.

REMARQUE : Cet appareil est conforme à la réglementation sur la sécurité et la compatibilité électromagnétique. Toutefois, les personnes portant des **régulateurs cardiaques** doivent s'abstenir de manipuler cet appareil. Il est impossible d'assurer que 100 % des dispositifs qui se trouvent sur le marché respectent la réglementation en vigueur sur la compatibilité électromagnétique, et qu'il ne se produisent pas d'interférences mettant en danger leur bon fonctionnement. Il est également possible que les personnes avec un autre type de dispositifs, comme des audiophones, puissent connaître certaines gênes.

Causes des dommages

Base des récipients

Les bases rugueuses des récipients peuvent rayer la plaque de cuisson.

Éviter de laisser des récipients vides au niveau des zones de cuisson. Cela peut entraîner des dommages. En cas d'utilisation de récipients spéciaux, se référer aux instructions du fabricant.

Récipients chauds

Ne jamais poser de récipients chauds sur le panneau de commande, la zone des voyants ou encore le cadre de la plaque de cuisson.

Sel, sucre et sable

Le sel, le sucre et les grains de sable peuvent rayer la plaque de cuisson.

Ne pas utiliser la plaque de cuisson comme support ou plan de travail.

Objets durs et pointus

Les objets durs ou pointus peuvent causer des dommages en cas de chute sur la plaque de cuisson.

Aliments renversés

Le sucre et d'autres produits semblables au sucre peuvent endommager la plaque de cuisson. Retirer immédiatement ces produits avec une raclette pour verre.

Produits de nettoyage inadaptés

L'utilisation de produits de nettoyage inadaptés et l'usure due au frottement des récipients provoquent les décolorations métalliques de la plaque.

Matière plastique et papier

Le papier aluminium et les récipients en plastique fondent s'ils sont posés sur la zone de cuisson chaude.

Conseils pour économiser de l'énergie

- Utiliser des récipients à fond épais et plan. Les bases courbées augmentent la consommation d'énergie. Placer une règle sur le fond du récipient. S'il n'existe aucun espace, le fond du récipient est totalement plan.
- Le diamètre du fond des récipients doit correspondre à la taille de la zone de cuisson. Remarque : si le diamètre supérieur du récipient est indiqué, celui-ci est généralement supérieur au diamètre du fond du récipient. Dans le cas où le diamètre du récipient ne coïncide pas avec celui de la zone de cuisson, il vaut mieux que celui-ci soit supérieur à la taille de la zone de cuisson au risque de perdre la moitié de l'énergie.
- Sélectionner des récipients de taille adaptée à la quantité d'aliments à préparer. Un grand récipient à moitié plein consomme énormément d'énergie.
- Toujours placer le récipient au centre de la zone de cuisson avec le couvercle adapté. Sans couvercle, la consommation d'énergie est multipliée par quatre.
- Utiliser peu d'eau pour cuisiner. Ainsi, l'énergie est économisée et les vitamines et minéraux des légumes sont conservés.
- Les ragoûts ou aliments liquides cuisinés comme les soupes, sauces ou boissons peuvent chauffer trop rapidement à votre insu, débordant alors du récipient. Pour cette raison, il est préférable de les chauffer à feu doux, en sélectionnant une puissance de cuisson adaptée et en remuant avant et pendant le chauffage.

La cuisson par induction

Avantages de la cuisson par induction

La cuisson par induction entraîne un changement radical des méthodes traditionnelles, la chaleur étant directement générée dans le récipient. Elle présente de fait une série d'avantages :

- **Temps de cuisson et friture rapide**, grâce au chauffage direct du récipient.
- **Consommation d'énergie réduite**,
- **Plus de commodité et de propreté** ; les aliments tombés sur la plaque collent moins.
- **Contrôle de cuisson et de sécurité**, la plaque fournit ou coupe l'alimentation électrique en agissant sur le bouton de commande. La zone de cuisson par induction cesse de produire de la chaleur si le récipient est retiré sans avoir été débranché au préalable.

Récipients appropriés

Récipients ferromagnétiques

Les récipients ferromagnétiques sont les **seuls récipients adaptés pour cuisiner par induction**. Ils peuvent être en :

- acier émaillé
- fonte
- ou vaisselle en acier inoxydable.

Récipient spéciaux pour la cuisine par induction

Il existe un autre type de récipients spéciaux pour la cuisine par induction, dont le fond n'est pas entièrement ferromagnétique. Vérifier le diamètre, car cela pourrait à la fois avoir une influence sur la détection du récipient et les résultats de cuisson.

Vérifier les récipients avec un aimant

Utiliser un aimant pour vérifier si les récipients sont adaptés. Si c'est le cas, ils doivent être attirés. Le fabricant indique généralement les récipients adaptés à la cuisine par induction.

Récipients non appropriés

Ne jamais utiliser des récipients en :

- acier fin normal
- verre
- argile
- cuivre
- aluminium

Caractéristiques de la base du récipient

Les caractéristiques de la base des récipients peuvent influencer sur l'homogénéité du résultat de la cuisson. Des récipients fabriqués dans des matériaux permettant de diffuser la chaleur, comme les récipients "sandwich" en acier inoxydable, qui permettent de répartir la chaleur de manière uniforme, tout en économisant du temps et de l'énergie.

Absence de récipient ou taille non adaptée

Si le récipient n'est pas posé sur la zone de cuisson choisie, ou que celui-ci n'est pas dans le matériau ou de la taille adéquat(e), la position de cuisson visualisée sur le voyant de la zone de cuisson clignotera. Poser le récipient adapté pour faire cesser le clignotement. Après 90 secondes, la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

Récipients vides ou à fond mince

Ne pas chauffer les récipients vides ni utiliser ceux à fond mince. Bien que la plaque de cuisson soit dotée d'un système interne de sécurité, un récipient vide peut chauffer tellement rapidement que la fonction "désactivation automatique" n'a pas le temps de réagir et peut alors atteindre une température très élevée. La base du récipient peut fondre et endommager le verre de la plaque. Dans ce cas, ne pas toucher le récipient et éteindre la zone de cuisson. Si, après avoir refroidi, celle-ci ne fonctionne plus, en informer le service technique.

Détection d'un récipient

Chaque zone de cuisson possède une limite minimale de détection de récipient, qui varie en fonction du matériau du récipient utilisé. Pour cette raison, il convient alors d'utiliser la zone de cuisson la mieux adaptée au diamètre du récipient.

Zone de cuisson triple

Cette zone peut accueillir des récipients de différentes tailles. Selon le matériel et les propriétés du récipient, la zone s'adaptera automatiquement, en activant seulement la zone simple, la double ou la totalité et en alimentant la puissance adéquate pour obtenir de bons résultats de cuisson. Pour cette zone de cuisson, il existe un récipient spécial disponible dans des magasins spécialisés ou auprès de notre service technique.

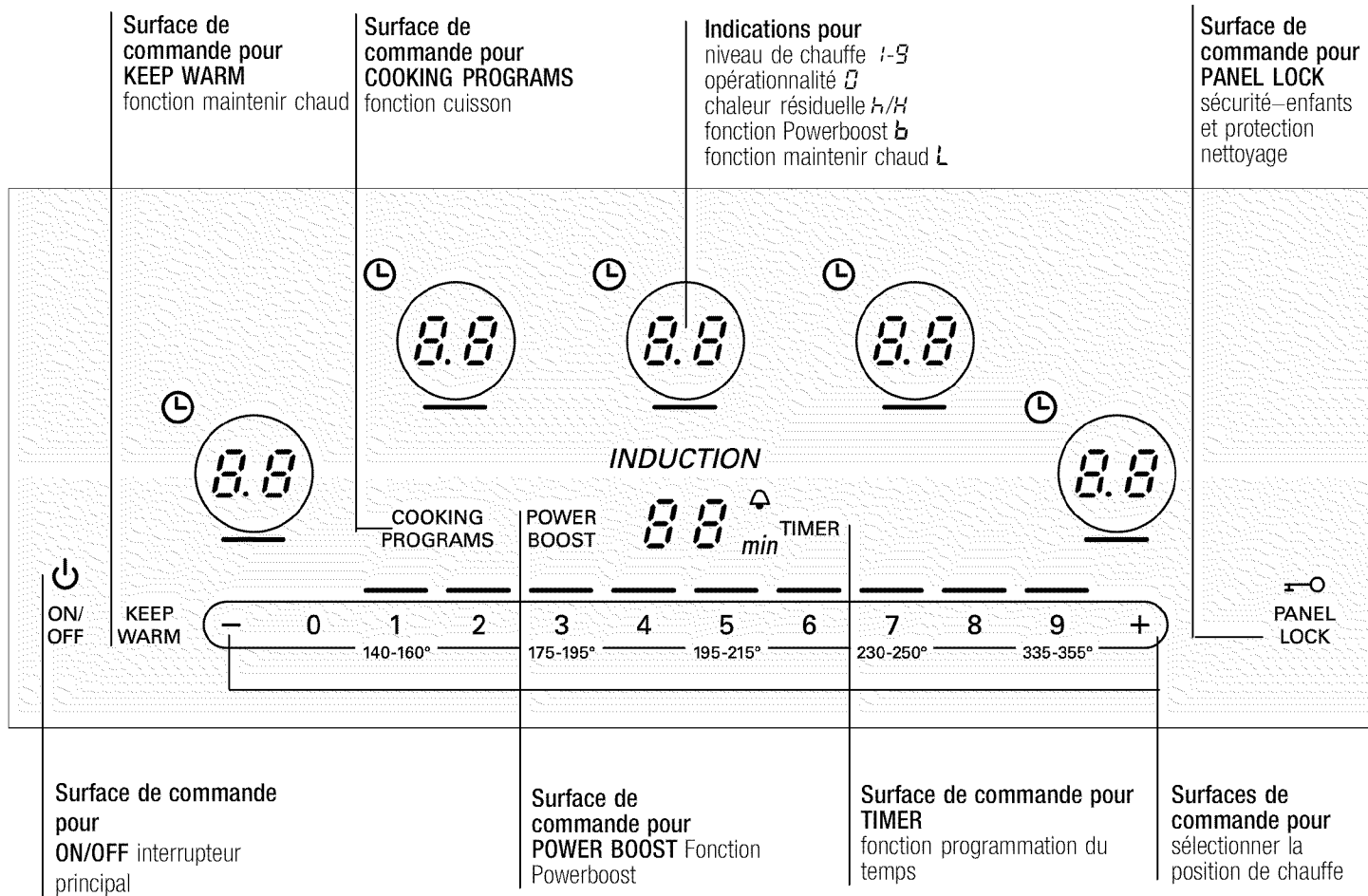
Toujours indiquer la référence : CHEFSPAN13 casserole 16" (40,64 cm) optimisée pour zone 13" (33,02 cm).

Démarrage

Se familiariser avec l'appareil

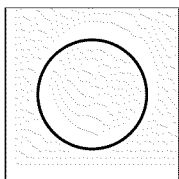
Les notices d'utilisation sont valables pour différentes plaques de cuisson.

Le bandeau de commande



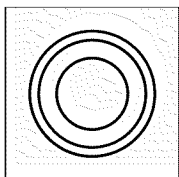
Les éléments

Zone de cuisson simple



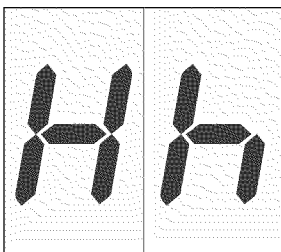
Sélectionner la zone de cuisson correcte. La taille du récipient doit coïncider avec celle de la zone de cuisson. Le paragraphe "Récipient appropriés" indique les types de récipients recommandés pour la cuisson par induction.

Zone de cuisson triple



Sélectionner la zone de cuisson correcte. La taille du récipient doit correspondre à celle de la zone de cuisson. Le paragraphe "Récipients appropriés" indique les types de récipients recommandés pour la cuisson par induction.

Indicateur de surface chaude



La surface de cuisson est dotée d'un indicateur de surface chaude pour chaque élément. L'indicateur signale les éléments dont la surface est encore chaude. Vous devez donc éviter de toucher à la surface de cuisson lorsque l'indicateur est activé.

Bien que la surface de cuisson soit éteinte, l'indicateur **h/H** demeure allumé lorsque la surface de cuisson est chaude.

Si la casserole est retirée mais que l'élément n'est pas éteint, l'indicateur **h/H** clignote alors et indique le niveau de température sélectionné.

Fonctionnement


Programmer la plaque de cuisson

Ce chapitre explique comment régler une zone de cuisson. Le tableau expose les positions et les temps de cuisson pour divers plats.


Connecter et déconnecter la plaque de cuisson

Connecter et déconnecter la plaque de cuisson avec l'interrupteur principal **ON/OFF**.

Connecter

Appuyer sur le symbole **ON/OFF**. Un signal sonore retentit, Le voyant  situé au-dessus du symbole **ON/OFF** s'allume.

Déconnecter

Appuyer sur le symbole **ON/OFF**. Le voyant  s'éteint. La plaque de cuisson est déconnectée. Le voyant de chaleur résiduelle reste allumé jusqu'à ce que les zones de cuisson aient suffisamment refroidi.

Voyants

La plaque de cuisson est automatiquement débranchée quand toutes les zones de cuisson sont déconnectées pendant plus de 20 secondes. S'il reste encore de la chaleur résiduelle après avoir connecté la plaque de cuisson, **H/h** clignote sur le voyant de la zone de cuisson.

Régler la zone de cuisson

Il est possible de régler la position de chauffe souhaitée dans la zone de programmation.

Position de chauffe 1 = puissance minimale
Position de chauffe 9 = puissance maximale

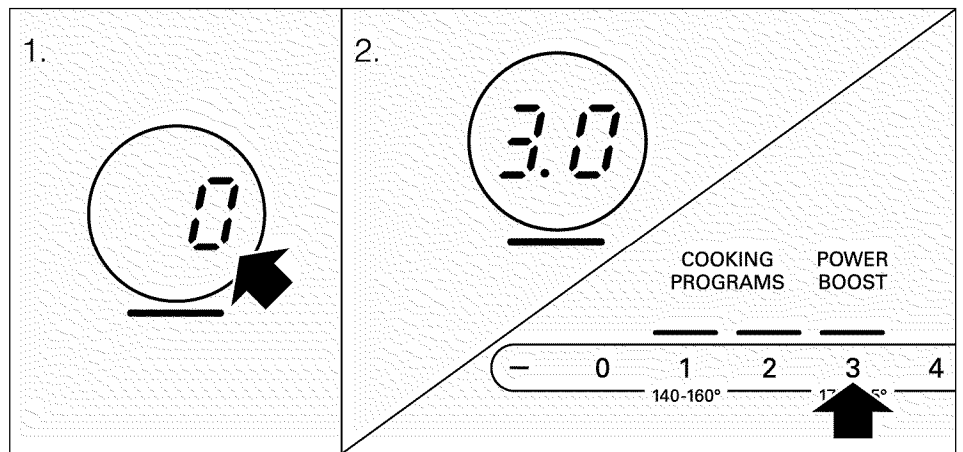
Chaque position de chauffe dispose d'une position intermédiaire. Celle-ci est signalée par l'indication .5 (par exemple 1.5).

Régler la position de chauffe :

La table de cuisson doit être allumée.

1. Appuyez sur le symbole **O** de la zone de cuisson souhaitée. L'indicateur **_** correspondant s'éclaire.

2. Sélectionnez la position de cuisson souhaitée à l'aide des symboles de 1 à 9, + et -.



3. Modifier la position de chauffe : Sélectionnez la zone de cuisson puis changez la position de cuisson à l'aide des symboles 1 à 9 ou avec + et -.

AVERTISSEMENT :

Si un récipient n'a pas été placé sur la zone de cuisson par induction, la position de chauffe sélectionnée clignote. Au bout d'un certain temps, la zone de cuisson s'éteint.

Eteindre la zone de cuisson

Sélectionnez la zone de cuisson puis appuyez sur le symbole + ou - jusqu'à ce qu'apparaisse 0, appuyez sur le symbole de la position de chauffe 0 ou appuyez sur le symbole de la zone de cuisson jusqu'à ce qu'apparaisse 0. La zone de cuisson s'éteint et l'indicateur de chaleur résiduelle s'affiche.

Tableau de cuisson

Le tableau suivant présente quelques exemples.

Les temps de cuisson dépendent du type, du poids et de la qualité des aliments. Il existe donc des variations.

	Température de cuisson
Faire fondre	
chocolat	1–2
beurre	1–2
Chauffer	
légumes surgelés, par ex. épinards	2.5–3.5
bouillon	7–8
soupe	1.5–2.5
lait**	1–2
Cuire à feu doux	
sauces délicates, par ex. sauce béchamel**	4–5
sauce tomate	2–3
grillade	4–5
poisson*	4–5
Cuire	
riz (avec deux fois sa quantité d'eau)	2–3
pommes de terre non-pelées dans 1 à 2 tasse(s) d'eau	4–5
pommes de terre pelées dans 1 à 2 tasse(s) d'eau	4–5
légumes frais dans 1 à 2 tasse(s) d'eau	2.5–3.5
légumes surgelés dans 1 à 2 tasse(s) d'eau	3.5–4.5
pâtes (2–4 l. d'eau)*	6–7
boudin**	1–2
céréales	2–3
Frir	
côtes de porc	5.5–6.5
poitrine de poulet	5–6
bacon	6–7
oeufs	5–6
poisson	5–6
crêpes	6–7
Frir dans un grand bain d'huile (dans 1–2 l. d'huile)**	
aliments surgelés, par ex. nuggets de poulet (portion de 200 g.)	8–9
autres, par ex. beignets (portion de 200 g.)	4.5–5.5

* Cuire lentement sans couvercle

** Sans couvercle

Capteur de cuisson

Cette fonction permet de cuisiner sur les zones de cuisson situées à l'arrière. Elle est prévue pour cuisiner les aliments qui cuisent dans l'eau ou dans beaucoup d'huile ou de graisse.

Remarque

Vous ne devez pas utiliser la fonction de capteur de cuisson pour rôti.

Fonctionnement

Les récipients qui contiennent les aliments chauds dégagent de la chaleur. Le capteur de cuisson détecte cette chaleur et la table de cuisson régule automatiquement la température.

Avantages pour cuisiner

La zone de cuisson ne chauffe que lorsque cela est nécessaire. Cela permet d'économiser de l'énergie.

L'huile et la graisse ne brûlent pas.

Cela évite les débordements au moment de l'ébullition et vous n'avez pas à surveiller constamment la température.

Récipients adaptés

Les récipients adaptés pour cette fonction doivent présenter une surface qui dégage correctement la chaleur sur le capteur. Si les récipients ne sont pas adaptés, la régulation automatique de la température ne fonctionnera pas. Les aliments risquent alors de déborder ou de brûler.

Récipients spéciaux

Vous pouvez utiliser des récipients en émail d'une taille adaptée. Le fond du récipient doit présenter un diamètre suffisant pour couvrir la zone de cuisson. Si vous utilisez des récipients en acier inoxydable, veuillez utiliser les bandes de détection incluses dans 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

Ces accessoires peuvent être achetés dans les commerces spécialisés ou auprès de notre Service après-vente. Indiquez toujours la référence :

- SENSORPOT6 (optimisée pour cuisiner avec le capteur de cuisson)

- SENSORPOT7 (optimisée pour cuisiner avec le capteur de cuisson)

- SENSORPOTH (optimisée pour cuisiner avec le capteur de cuisson)

- CHEFSPAN13 casserole 16" (40,64 cm) optimisée pour zone 13" (33,02 cm).

Plages de températures

Lorsque vous cuisinez avec le capteur de cuisson, vous pouvez programmer les plages de températures mais pas les positions de chauffe. La table dispose de cinq plages de températures :

Plage de température	Réglage	Approprié pour
335–350 °F (170–180°C)	9	frir
230–250 °F (110–120°C)	7	cuire dans une cocotte minute
195–215 °F (90–100°C)	5	cuire à feu doux, bouillir
175–195 °F (80–90°C)	3	cuire à feu doux, faire gonfler
140–160 °F (60–70°C)	1	décongeler, réchauffer, maintenir chaud

Régler la température

Le moment à partir duquel l'eau commence à bouillir dépend de l'altitude par rapport au niveau de la mer. Si un plat bout trop vite ou pas assez, vous pouvez régler le point d'ébullition. Sélectionnez C4 au réglage de base. Sélectionnez la zone de cuisson. Le réglage de base est 3. Sélectionnez la valeur approprié dans la zone de réglages.

Remarque: ces étapes doivent être réalisées séparément pour chaque capteur de cuisson.

Valeur au réglage C4	Altitude
1	0.-350 ft. (0–100 m.)
2	350.-650 ft. (100–200 m.)
3*	650.-1300 ft. (200–400 m.)
4	1300.-2000 ft. (400–600 m.)
5	2000.-2600 ft. (600–800 m.)
6	2600.-3300 ft. (800–1000 m.)
7	3300.-4000 ft. (1000–1200 m.)
8	4000.-4600 ft. (1200–1400 m.)
9	Supérieure à 4600 ft. (Supérieure à 1400 m.)

* Réglage de base

Pour changer les réglages, voir le volet « Réglages de base »

Remarque

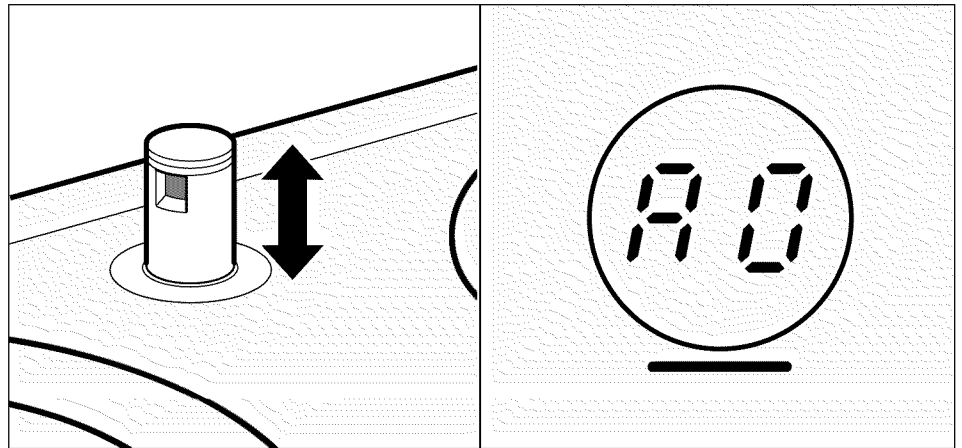
Vous ne devez pas modifier le point d'ébullition si la table se trouve à une altitude située entre 0–1300 ft. (0–400 m.) Il est normalement possible de cuire avec le réglage de base. Si les résultats de la cuisson ne sont pas satisfaisants, vous pouvez modifier le point d'ébullition avec les réglages de base.



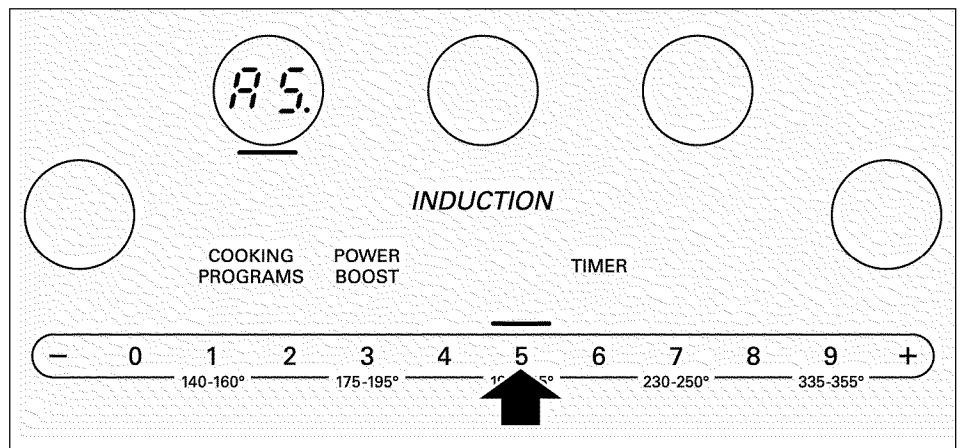
AVERTISSEMENT : Même si le capteur de cuisson est désactivé, sa surface devient chaude si une zone de cuisson proche est activée.

La table de cuisson doit être connectée.

1. Disposez les aliments dans le récipient puis ajoutez le liquide.
 - S'il s'agit d'un récipient spécial, remplissez-le au moins jusqu'au repère.
 - Pour les autres types de récipients, une petite quantité de liquide est suffisante.
2. Placez le récipient au centre de la zone de cuisson puis couvrez-le.
3. Appuyez sur le capteur de cuisson de la zone de cuisson souhaitée. Le capteur de cuisson s'active. **A** s'éclaire sur l'indicateur de la zone de cuisson.



4. Dans les 5 secondes, sélectionnez la température souhaitée sur la zone de programmation. La fonction de capteur de cuisson sera activée. L'indicateur **A5** s'affiche.




Le symbole **A** clignote jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte.

Un signal retentit.

Le capteur de cuisson maintient la température du récipient dans la plage de températures sélectionnée.

Désactiver le capteur de cuisson

Sélectionnez la zone de cuisson et appuyez ensuite sur le symbole – jusqu'à ce qu'apparaisse  ou sélectionnez la position de cuisson 0. Protégez le capteur de cuisson pour que la lentille ne se salisse pas.

Remarque

Il est également possible d'ajouter les aliments au liquide chaud : Remplissez le récipient de liquide uniquement. Programmez la table comme décrit aux points 3 et 4. Une fois la température atteinte et que le signal retentit, ajoutez les aliments.



ATTENTION : Le cache du capteur de cuisson chauffe lorsque la zone de cuisson contiguë est allumée.

Tableau

Le tableau indique la plage de températures appropriée à chaque aliment. Le temps de cuisson peut varier en fonction du type, du poids et de la qualité des aliments.

		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	Oeufs durs (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.
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.

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

** Une fois le préchauffage terminé, retirez le couvercle pour faire frire, (voir les indications contenues dans le volet « Frire les aliments »).

		Plage de température	Temps de cuisson après signal sonore
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
	Poitrine de poulet panée	335-355 °F	continue
	Poisson	335-355 °F	
	Beignets	335-355 °F	

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

** Une fois le préchauffage terminé, retirez le couvercle pour faire frire, (voir les indications contenues dans le volet « Frire les aliments »).

Frire les aliments



AVERTISSEMENT : Ne faites jamais chauffer de l'huile ou toute autre type de graisse sans surveillance. Vous risquez de provoquer un incendie !

Huile ou graisse pour frire

Pour frire, utilisez l'huile ou la graisse appropriée, par ex. de la matière grasse végétale. Incorporez la graisse par petites portions. Assurez-vous de mettre suffisamment de graisse dans le récipient. En mettre au minimum l'équivalent de deux doigts.

Huile ou graisse non adaptées.

Nous déconseillons les mélanges, par ex. huile et beurre ou tout autre type de graisse. L'huile ou la graisse chaudes peuvent produire une forme de mousse.

Chauffer l'huile ou la graisse

1. Chauffez l'huile ou la graisse dans un récipient couvert. Lorsque le signal retentit et que l'indicateur s'éteint, cela signifie que l'huile ou la graisse sont chaudes. Vous pouvez alors faire frire les aliments, (retirez le couvercle pendant l'opération).

Frire

2. Ajoutez la première pièce puis faites-la frire.

3. Retirez la pièce puis faites frire la suivante.

Remarque

Faites frire les produits surgelés par petites portions. Sinon, l'huile ou la graisse refroidissent trop rapidement. Exemple : Frites surgelées : 1–2 qt. (1,5 l.) d'huile ou de graisse par portion d'environ 0.5 lb. (150 g.) de frites.

Cuire à la cocotte minute

Ajoutez la quantité de liquide conformément aux indications fournies par le fabricant.

Cuisinez les légumes sur la plage de températures de 195–215°F (90–100° C). Retirez la mousse puis couvrez la cocotte. Poursuivez la cuisson sur la plage de températures de 230–250°F (110–120° C).

Programmes de cuisson

Grâce à ces programmes de cuisson, vous pouvez préparer les plats suivants :

Programme de cuisson	Plat
P1	Pâtes
P2	Pommes de terre
P3	Riz
P4	Boulettes de pommes de terre
P5	Légumes frais, par ex. brocolis, choux de Bruxelles Légumes surgelés, par ex. choux de Bruxelles, haricots
P6	Faire cuire de petites saucisses
P7	Chauffer du lait
P8	Riz au lait
P9	Frيره des beignets, des donuts

Sélectionner le programme de cuisson souhaité

Veillez suivre les étapes suivantes :

1. Appuyez sur le capteur de cuisson.
2. Dans les 5 secondes, appuyez sur le symbole **COOKING PROGRAMS**. **PO** s'éclaire sur l'indicateur de la zone de cuisson.
3. Dans les 5 secondes, sélectionnez le programme souhaité à l'aide des symboles de 1 à 9. L'indicateur **__** s'affiche.

Le programme est alors sélectionné.

Le symbole **PO** clignote jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte. Une fois atteinte, un signal retentit.

Désactiver les programmes de cuisson

Sélectionnez la zone de cuisson puis sélectionnez la position de chauffe **PO**.

Conseils de cuisson

Placez l'aliment surgelé, par ex. des épinards dans le récipient. Ajoutez la quantité de liquide conformément aux indications fournies par le fabricant. Couvrez le récipient. Sélectionnez la plage de températures de 140–160°F (60–70°C). Remuez de temps en temps.

Préparer des aliments qui rendent beaucoup d'eau (ex. des filets de poisson)

Cuisez avec peu de liquide, c'est-à-dire, à un niveau situé en dessous du repère. Couvrez systématiquement le récipient.

Préparer des aliments qui dégagent beaucoup de mousse (p. ex. les pâtes)

Dans le cas des aliments qui dégagent beaucoup de mousse, couvrez également le récipient. Ceci permet d'économiser de l'énergie.

Faire épaissir les aliments

Faites cuire les aliments à la température recommandée. Lorsqu'ils ne sont pas suffisamment épais, faites évaporer l'humidité à une température de 175–195°F (80–90°C).

Aliments, p. ex. les
pommes de terre,
pots-au-feu, de forme
irrégulière

La fois suivante, utilisez plus de liquide.

Le signal ne retentit pas



Couvrez systématiquement le récipient avec un couvercle. La régulation automatique fonctionne ainsi de manière optimale.

Sécurité-enfants


Il est possible de protéger la plaque de cuisson contre toute connexion involontaire pour éviter que les enfants activent les zones de cuisson.

Connecter et déconnecter la sécurité spéciale pour enfants

Connecter

La plaque de cuisson doit être éteinte. Appuyer sur le symbole **PANEL LOCK** jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse et que le voyant  s'allume. La plaque de cuisson reste bloquée. Une fois le temps écoulé, le voyant  s'éteint.

Déconnecter

Appuyer sur le symbole **PANEL LOCK** jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse et que le voyant  s'éteigne. La sécurité pour enfants est désactivée. La plaque de cuisson peut maintenant être connectée.

Attention !

La sécurité pour enfants peut s'activer ou se désactiver par erreur, à cause de l'eau renversée pendant le nettoyage, d'aliments ayant débordé, ou de la présence d'objets sur le symbole **PANEL LOCK**.


Connecter et déconnecter la sécurité pour enfants permanente

Avec cette fonction, la sécurité pour enfants est activée de manière permanente.

Connecter et déconnecter
la sécurité pour enfants
permanente

Voir le chapitre "Réglages de base".

Connecter la plaque de
cuisson

Appuyer sur le symbole **PANEL LOCK** jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse et que le voyant  s'éteigne. La sécurité pour enfants permanente reste désactivée. La plaque de cuisson peut maintenant être utilisée.

Fonction “Conserver chaleur”

Toutes les zones de cuisson disposent de cette fonction.


Méthode de fonctionnement

La fonction Conserver chaleur est idéale pour faire fondre du chocolat ou du beurre ou garder les aliments chauds. Il ne fonctionne qu’avec des récipients de cuisine compatibles avec des tables à induction.

Si l’on active la fonction “Conserver chaleur”, la zone de cuisson passe automatiquement à une puissance minimum permettant de conserver les récipients chauds.


La fonction s’active ainsi

Suivre les étapes suivantes :

1. Sélectionner la zone de cuisson souhaitée.
2. Appuyer sur le symbole **KEEP WARM**. Le voyant  s’allume. La fonction est alors activée.

Il se désactive comme suit.

Suivre les étapes suivantes :

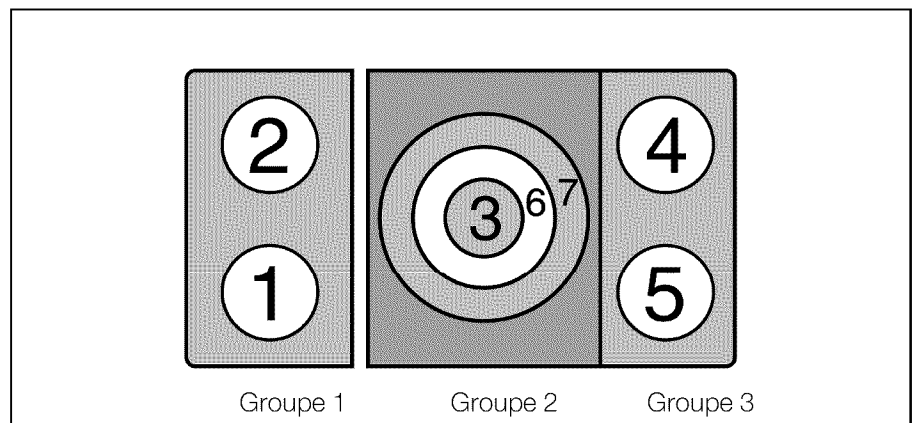
1. Sélectionner la zone de cuisson souhaitée.
2. Appuyer sur le symbole 0. Le voyant  disparaît. La fonction est alors désactivée.

Fonction Powerboost

A l'aide de cette fonction, il est possible de réchauffer le contenu du récipient plus rapidement qu'en utilisant la position de chauffe **9**. Cette fonction permet d'augmenter la puissance maximale de la zone de cuisson où elle est utilisée.

Limitations d'utilisation de la fonction Powerboost

La fonction Powerboost sera disponible tant que l'autre zone de cuisson du même groupe n'est pas en fonctionnement. (cf.image) Par exemple, si vous souhaitez activer cette fonction dans la zone de cuisson 5, la numéro 4 (située derrière elle) devra être éteinte, et vice versa. Si cette zone n'est pas éteinte, la lettre x et la position de chauffe j clignoteront en alternance sur le voyant de la zone de cuisson. La fonction repassera ensuite en position de chauffe **9** sans être activée. La même chose se produit avec les zones de cuisson 1 et 2. Dans le groupe 2, la fonction Powerboost peut être activée simultanément dans toutes les zones de cuisson. (cf. image)



Elle s'active comme suit.

Suivre les étapes suivantes :

1. Sélectionner une zone de cuisson.
2. Appuyer sur le symbole **POWER BOOST**. Le voyant affichera la lettre **b**. La fonction est alors activée.

Il se désactive comme suit.

Suivre les étapes suivantes :

1. Sélectionner une zone de cuisson.
2. Appuyer sur le symbole **POWER BOOST**. La lettre **b** cessera d'être visible et la zone de cuisson retournera en position de chauffe **9**. La fonction Powerboost est alors désactivée.

REMARQUE : Dans certaines circonstances, la fonction Powerboost peut être déconnectée automatiquement pour protéger les composants électroniques à l'intérieur de la plaque.

Fonction de programmation du temps

Cette fonction peut être utilisée de deux façons différentes :

- pour déconnecter automatiquement une zone de cuisson.
- comme minuterie.

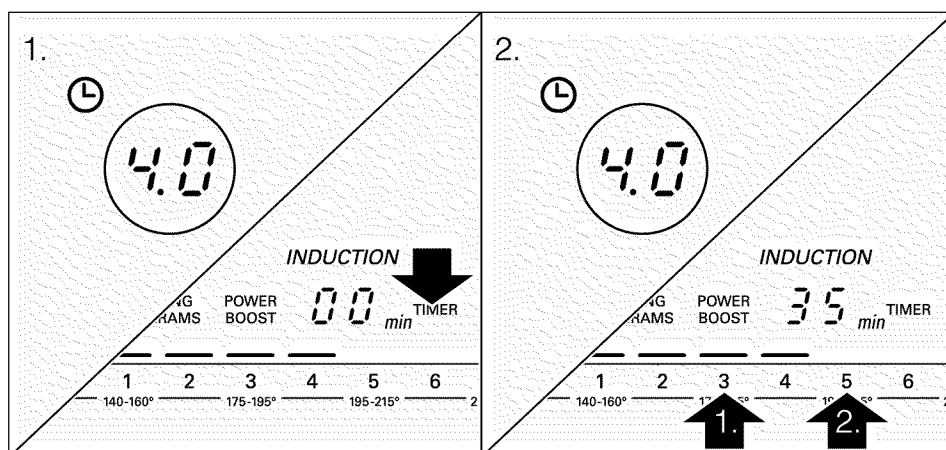


REMARQUE : malgré la fonction de programmation du temps, la plaque ne doit en aucun cas rester sans surveillance pendant l'utilisation, surtout à des températures élevées. Les débordements provoquent de la fumée. Les aliments et l'huile surchauffés peuvent prendre feu. Surveiller la plaque avec la fonction de programmation du temps encore allumée.

Déconnecter automatiquement une zone de cuisson

Saisir la durée pour la zone de cuisson souhaitée. La zone est automatiquement déconnectée une fois le délai écoulé.

1. Sélectionner la zone de cuisson et la position de chauffe souhaitée. Appuyer ensuite sur le symbole **TIMER**. Les voyants **00** et **min** s'allument dans l'indicateur de la fonction de programmation du temps. Le voyant **⌚** s'allume dans la zone de cuisson sélectionnée.
2. Programmer le temps avec les symboles de 0 à 9 ou avec les symboles + et –. Les réglages de base s'affichent.
Symbole + : 30 minutes
Symbole – : 10 minutes



Au bout de quelques secondes, le temps programmé commence à défilé.

L'indicateur fait état du temps de cuisson programmé en dernier.

Quand le temps s'est écoulé

Une fois le temps écoulé, la zone de cuisson est déconnectée. Un signal sonore retentit. Dans la zone de cuisson, les voyants **⏻** et **⌚**. En touchant le symbole **TIMER**, les voyants s'allument et le signal sonore prend fin.

Corriger le temps

Sélectionner la zone de cuisson puis appuyer sur le symbole **TIMER**. Modifier le temps avec les symboles de 0 à 9 ou avec les symboles + et –.

Annuler la déconnexion automatique

Sélectionner la zone de cuisson souhaitée puis appuyer sur le symbole **TIMER**. Ensuite, appuyer sur le symbole **0** ou le symbole – jusqu'à ce que **00** apparaisse. Le voyant **⌚** s'éteint.



Conseils et avertissements

Pour programmer un temps de cuisson inférieur à 10 minutes, toujours appuyer sur 0 avant de sélectionner le temps souhaité, il est possible de programmer un temps de cuisson allant jusqu'à 99 minutes. Après une coupure de l'alimentation électrique, la fonction de programmation du temps cesse d'être active.

La minuterie



La minuterie de cuisine permet de programmer un durée de 99 minutes max. Elle ne dépend pas des autres réglages.

La programmation s'effectue de la façon suivante :

1. Appuyer sur le symbole **TIMER**. L'indicateur de la fonction de programmation de la durée affiche . Les voyants **min** et  s'allument.
2. Programmer le temps avec les symboles de 0 à 9.

Au bout de quelques secondes, le temps commence à défiler.


Quand le temps s'est écoulé

Un signal sonore retentit. Sur l'indicateur de la fonction de programmation du temps,  clignote et les voyants **min** et . Appuyer sur le symbole **TIMER**. Les voyants s'éteignent et le signal sonore d'avertissement s'interrompt.

Corriger le temps

Appuyer sur le symbole **TIMER** jusqu'à ce que le voyant **min** s'allume et modifier le temps avec les symboles de 0 à 9 ou avec les symboles + et –.

Désactiver la minuterie

Appuyer sur le symbole **TIMER** jusqu'à ce que le voyant **min** soit allumé puis appuyer sur le symbole **0** ou le symbole – jusqu'à ce que l'indicateur de la fonction programmée du temps affiche .

Conseils et avertissements

Après une coupure d'électricité, la minuterie est désactivée.

Les deux fonctions, déconnexion automatique d'une zone et minuterie peuvent fonctionner en même temps.

Limitation de temps automatique

Si la zone de cuisson fonctionne sur une période de temps prolongée et qu'aucune modification n'est apportée au niveau des réglages, la limitation automatique de temps est activée.

La zone de cuisson cesse alors de chauffer. Dans l'indication visuelle de la zone de cuisson **F**, **B** et l'indicateur de chaleur résiduelle **H/h** clignotent alternativement.

En appuyant sur n'importe quel symbole, l'indicateur s'éteint. Il est maintenant possible de régler à nouveau la zone de cuisson.

Lorsque la limitation automatique est activée, celle-ci s'ajuste en fonction de la position de chauffe sélectionnée (de 1 à 10 heures).

Réglages de base

La plaque de cuisson possède différents réglages de base. Il est possible d'en modifier certains.

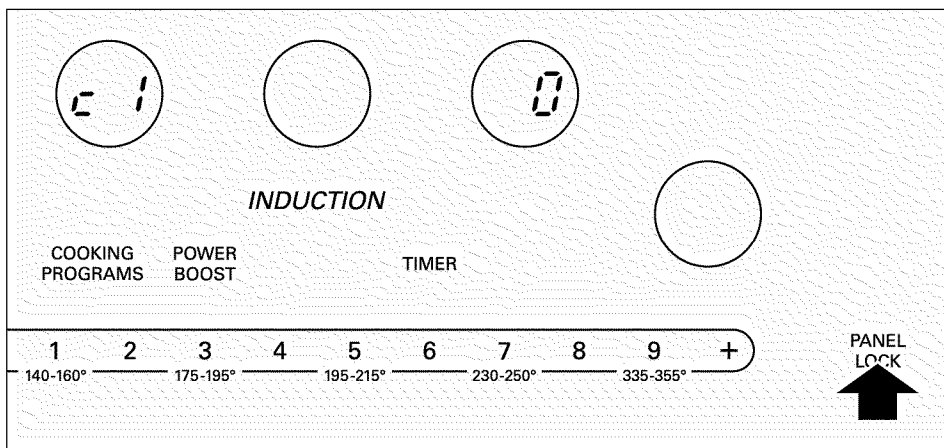
c 1	Sécurité pour enfants permanente Une fois éteinte, la plaque de cuisson reste automatiquement bloquée.	0 sécurité désactivée* 1 sécurité activée
c 2	Désactivation du signal sonore Bref signal sonore de confirmation symbole ou signal sonore touchés retard signalant que l'appareil a été opéré de façon inadéquate.	0 la majorité des signaux sont désactivés 1 certains des signaux sont désactivés 2 tous les signaux sont activés*
c 4	Réglage du capteur de cuisson Modifier le point d'ébullition.	1-2 Diminuer (0 à 200m) (0 à 650 pi) 3 (200 à 400m) (650 à 1300 pi)* 4-9 Augmenter (400 à 1400m) (1300 à 4600 pi)
c 6	Durée du signal d'avertissement de la fonction de programmation du temps Signal d'avertissement une fois le temps de la minuterie ou de la déconnexion automatique d'une zone écoulé.	1 10 secondes 2 30 secondes 3 1 minute
c 7	Fonction Power-Management Limiter la puissance totale de la plaque de cuisson. Il existe 18 réglages différents. En augmentant le niveau de réglage, la puissance de la plaque augmente de 500 W.	1 = 1000 W puissance minimum 1. - 8. = de 1500 à 8500w 9 = 9000W puissance maximum
c 9	Sélection de la zone de cuisson La dernière sélection programmée de la zone de cuisson est celle qui apparaît toujours comme réglage de base. Ceci peut être modifié. La zone de cuisson ne restera sélectionnée que pendant 5 secondes.	0 réglage de base* 1 limitation à 5 secondes
c 0	Revenir aux réglages par défaut de la plaque de cuisson Supprimer tous les réglages effectués	0 réglages personnels* 1 revenir aux réglages par défaut

* Réglages de base

Accéder aux réglages de base

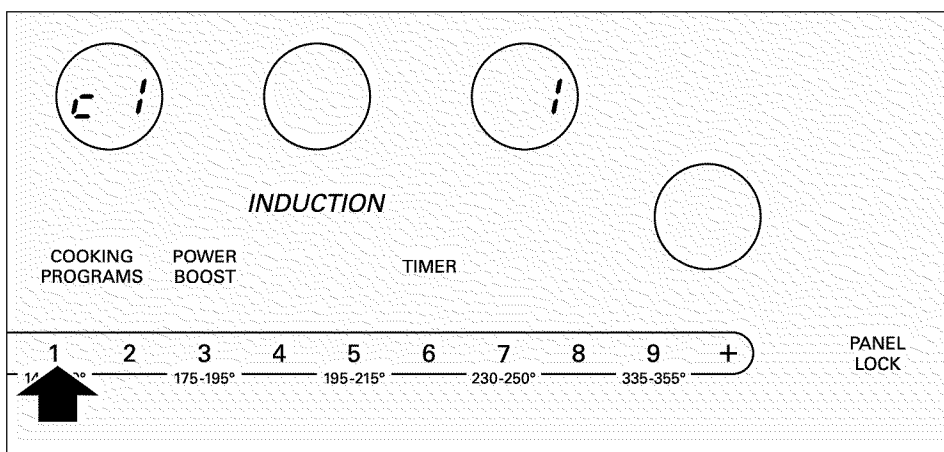
Suivre les étapes suivantes :

1. Connecter la plaque de cuisson à l'interrupteur principal.
2. Pendant les 10 secondes, appuyer sur le symbole **PANEL LOCK** jusqu'à ce qu'un signal de confirmation soit émis et **cl** apparaisse sur l'indicateur (voir image).



Sélectionner le réglage souhaité

3. Appuyer sur le symbole **PANEL LOCK** jusqu'à ce que l'indicateur de la fonction souhaitée apparaisse.
4. Sélectionner ensuite la valeur souhaitée avec la zone de programmation. Le nouveau réglage apparaîtra dans l'indicateur de la zone de cuisson supérieur droite. Remarque: pour le réglage C4, il faut d'abord sélectionner la zone de cuisson.



5. Appuyer à nouveau sur le symbole **PANEL LOCK**, pendant plus de 4 secondes, jusqu'à ce qu'un signal de confirmation soit émis. Les réglages ont été correctement sauvegardés.

Nettoyage et entretien

Nettoyage

Nettoyage quotidien

Remarque :

Les produits de nettoyage recommandés mentionnent certains types de nettoyeurs, mais ne constituent en aucun cas une approbation spécifique pour une quelconque marque en particulier.

Grille de cuisson par induction



ATTENTION ! Ne jamais utiliser de nettoyeur sur la vitrocéramique tant que la surface est chaude. Utiliser seulement la gratte avec lame de rasoir. Les émanations en provenance des produits de nettoyage peuvent être dangereuses pour la santé. En se réchauffant, le nettoyeur peut produire une réaction chimique et endommager la surface.

Nettoyer la surface lorsqu'elle est entièrement refroidie, à l'exception des circonstances suivantes : enlever immédiatement à l'aide de la gratte avec lame de rasoir le sucre sec, le sucre fondu, les produits à base de tomate et le lait (Voir le tableau des soins spéciaux).

Essuyer les éclaboussures avec une éponge propre ou un essuie-tout. Rincer et sécher. Utiliser du vinaigre blanc si les taches ne s'enlèvent pas. Rincer.

Appliquer une petite quantité de nettoyeur pour grilles en vitrocéramique. Lorsque la surface est sèche, passer un linge ou un essuie-tout sur la surface.

Moulures latérales en acier inoxydable

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

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

Instructions de nettoyage

N'utiliser qu'une petite quantité de nettoyeur. Appliquer sur la surface et frotter avec un essuie-tout propre ou avec un linge propre et sec.

Pour obtenir de meilleurs résultats, utiliser des nettoyeurs tels que les nettoyeurs pour grilles en vitrocéramique, BonAmi®, Soft Scrub® (sans chlore) et du vinaigre blanc.

Éviter ces nettoyeurs

Nettoyeurs pour verre qui contiennent de l'ammoniac et des agents de blanchiment avec chlore. Ces ingrédients peuvent rayer ou tacher la surface de cuisson en permanence.

Nettoyeurs caustiques : les produits tels que Easy Off® peuvent rayer la surface de la grille de cuisson.

Nettoyeurs abrasifs.

Les tampons métalliques et les éponges à récurer telles que ScotchBrite® peuvent égratigner et / ou laisser des marques sur le métal.

Les tampons à récurer avec du produit lessive tels que SOS® peuvent égratigner la surface.

Les nettoyeurs en poudre contenant du chlore avec chlore peuvent tacher définitivement la surface de cuisson.

Nettoyants inflammables tels que l'essence pour briquets ou WD-40.

Tableaux de nettoyage

Type de saletés	Solution possible
Déversement de sucre sec, sucre fondu, produits à base de tomate et de lait. Aluminium ou plastique fondu. Toutes ces saletés DOIVENT ÊTRE ÉLIMINÉES IMMÉDIATEMENT. Ne pas les retirer immédiatement pourrait endommager la surface de manière permanente.	Retirer ces types de déversements à l'aide de la gratte avec lame de rasoir lorsque la surface est chaude. Utiliser une nouvelle lame de rasoir sur la gratte. Retirer la poêle et éteindre la zone de cuisson. Avec des gants de cuisine, tenir la gratte à un angle de 30°, et prendre soin de ne pas percer ou égratigner la vitrocéramique. Pousser la saleté à l'extérieur de la zone chaude. Lorsque la surface est refroidie, enlever les résidus et appliquer du nettoyant pour grilles en vitrocéramique.
Taches d'aliments brûlés, traînées foncées et autres taches	Diluer la tache en plaçant un essuie-tout ou une éponge humide par-dessus pendant 30 minutes. Utiliser une raclette en plastique, un nettoyant pour grilles en vitrocéramique ou une gratte avec lame de rasoir. Rincer et sécher.
Éclaboussures de graisse	Utiliser une éponge ou un torchon savonné pour enlever la graisse. Rincer abondamment et sécher. Appliquer un nettoyant pour grilles en vitrocéramique.
Marques de métal : Tache iridescente	Les fonds de poêle en aluminium, en cuivre et en acier inoxydable peuvent laisser des marques. Traiter immédiatement avec du nettoyant pour grilles en vitrocéramique lorsque la surface est refroidie. Si les marques ne disparaissent pas, essayer un produit abrasif doux (Bon Ami®, Soft Scrub® sans chlore) avec un essuie-tout humide. Rincer et appliquer de nouveau du nettoyant pour grilles en vitrocéramique. Si ces marques de métal ne sont pas retirées avant de réutiliser la grille de cuisson, il sera alors très difficile de les éliminer.

Type de saletés	Solution possible
<p>Taches d'eau Liquides de cuisson chauds ayant goutté sur la surface.</p>	<p>Les minéraux contenus dans certaines eaux peuvent être transférés sur la surface et provoquer des taches. Utiliser du vinaigre blanc non dilué, rincer et sécher. Appliquer du nettoyant pour grilles en vitrocéramique. Enlever les résidus de nourriture et les taches avant d'utiliser de nouveau la grille de cuisson.</p>
<p>Égratignures sur la surface Les petites égratignures sont normales et n'ont pas d'impact sur la cuisson. Elles s'atténuent et deviennent moins visibles en cas d'utilisation quotidienne du nettoyant pour grilles en vitrocéramique.</p>	<p>Appliquer le nettoyant pour grilles en vitrocéramique avant d'utiliser la grille pour enlever les grains tels que le sel et les condiments. Peuvent être réduites à condition d'utiliser des poêles à fond lisse, propre et sec. Utiliser quotidiennement le nettoyant pour grilles en vitrocéramique recommandé. Attention : les bagues en diamant peuvent égratigner la surface.</p>

Nettoyage du capteur de cuisson

La partie vitrifiée qui recouvre le capteur de cuisson doit rester propre. À l'aide d'un coton tige ou d'un chiffon doux et d'un produit lessiviel pour le nettoyage du verre comme Windex[®], retirez régulièrement les éclaboussures de graisse et les saletés

Avertissement

Ne jamais utiliser.


- de brosses qui rayent
- nettoyants pour tables de cuisson

Entretien

Cet appareil électroménager ne requiert pas d'entretien autre qu'un nettoyage quotidien. Pour de meilleurs résultats, appliquer quotidiennement le nettoyant pour grilles en vitrocéramique.

Service technique

Procédure à suivre en cas d'erreur

	<p>Souvent, lorsqu'une erreur se produit, il s'agit en réalité de problèmes techniques sans importance qui peuvent être facilement résolus. Avant de contacter le Service technique, prendre en compte les conseils et remarques suivants.</p>
<p>La plaque de cuisson ne fonctionne pas</p>	<p>Vérifier si l'énergie électrique est bien alimentée. Vérifier si le limiteur de courant ou l'interrupteur de l'installation électrique ne s'est pas déclenché.</p>
<p>Le symbole E de la zone de cuisson clignote</p>	<p>La surface des boutons est très sale, de la nourriture s'est renversée ou un objet se trouve dans la surface de travail. Nettoyer correctement la surface des boutons ou retirer tout objet se trouvant sur la plaque de cuisson. Appuyer légèrement sur la surface des boutons concernée. Le clignotement cesse.</p>
<p>Sur tous les voyants de la zone de cuisson, le symbole E clignote et un signal sonore est émis</p>	<p>L'interrupteur principal a été enclenché pendant plus de 5 secondes. Bien nettoyer les surfaces des boutons ou retirer tout objet situé sur la plaque de cuisson. Procéder à nouveau au réglage.</p>
<p>La plaque de cuisson s'est éteinte</p>	<p>L'interrupteur principal a été touché de manière involontaire. Rallumer la plaque de cuisson. Procéder à nouveau au réglage.</p>
<p>Dès qu'une poêle ou une marmite est placée sur la zone de cuisson par induction, le voyant clignote (plus aucune puissance n'est transmise)</p>	<p>Vérifier l'électromagnétisme des récipients. Vérifier si le diamètre du récipient est suffisamment grand. Laisser refroidir le récipient si celui-ci est devenu trop chaud après utilisation.</p>
	<p>Si, après avoir à nouveau connecté ou déconnecté la zone de cuisson, les voyants ne s'éteignent pas, il convient de déconnecter l'alimentation en énergie électrique de l'appareil. Au bout de 20 secondes, le reconnecter.</p>
<p>Le voyant de la fonction Powerboost clignote et s'éteint</p>	<p>Avec la fonction Powerboost, la zone de cuisson est activée avec la puissance maximale. Lors d'une période de cuisson prolongée, il est possible que la fonction automatique se déconnecte au niveau de la zone de cuisson pour éviter une surchauffe de la plaque de cuisson. Tant que le voyant ne clignote pas, il est possible de continuer à utiliser la plaque de cuisson.</p>
<p>Dépannage</p>	<p> ATTENTION: Les réparations doivent être prises en charge uniquement par le personnel qualifié du Service technique.</p>
	<p>Si l'appareil n'est pas réparé correctement, l'utilisateur peut être exposé à de graves dangers.</p>
<p>Indication E et numéros</p>	<p>Si le panneau indicateur affiche E et des chiffres, le système électronique indique une erreur technique. Déconnecter l'appareil du réseau électrique puis le reconnecter. Si cet indicateur s'allume à nouveau, en aviser la Service technique.</p>
<p>Indication F et numéros</p>	<p>Si F et un chiffre apparaissent en alternance sur le voyant, l'appareil indique qu'une erreur technique s'est produite. Se reporter au tableau suivant pour connaître les différents moyens de réparer les erreurs techniques.</p>

Indicateur	Erreur	Mesure
<i>F0</i>	Le capteur de cuisson est défectueux.	Baisser le capteur de cuisson. Lorsque l'indicateur disparaît, il est possible de se remettre à cuisiner sans capteur de cuisson. Contacter le Service technique.
<i>F2</i>	La zone de cuisson est trop chaude et s'est éteinte.	Retirer les récipients des zones de cuisson. <i>F2</i> s'éteint en appuyant sur la surface de bouton si la plaque est suffisamment froide. Attendre quelques minutes que les zones de cuisson aient légèrement refroidi. Si l'indication persiste au moment de rallumer la plaque, éteindre cette dernière et la laisser refroidir plus longtemps.
<i>F3</i>	Le capteur de cuisson est trop chaud	Éloigner le récipient et appuyer à nouveau sur le capteur de cuisson. Appuyer ensuite sur un des symboles de la plaque de cuisson. Le voyant <i>F3</i> disparaît si le capteur de cuisson est suffisamment froid.
<i>F4</i>	Le récipient est placé trop près du panneau de commande.	Vérifier si le récipient est correctement placé. Vérifier si aucun objet chaud ne se trouve au-dessus du panneau de commande.
<i>FB</i>	La zone de cuisson a été activée pendant très longtemps, à puissance élevée et de manière ininterrompue.	La limitation de temps automatique s'est activée. Appuyer sur n'importe quel symbole pour pouvoir poursuivre la cuisson.

Remarque :

On peut envisager une éventuelle ouverture entre le module de cuisine et la surface de l'appareil. Il existe pour cela un scellé flexible autour de l'appareil. La vitrocéramique peut présenter des irrégularités à la surface, dues à la nature même du matériau. Du fait de la finition de la surface de la plaque en verre, il est possible d'observer de petites bulles d'un diamètre inférieur à 1 mm. Celles-ci ne présentent en aucun cas le moindre problème pour la surface en vitrocéramique ni pour le fonctionnement correct de l'appareil.

Bruit normal pendant le fonctionnement de l'appareil

Un bourdonnement profond comme dans un transformateur

La technologie de chauffage par induction repose sur la création de champs électromagnétiques responsables de la production directe de chaleur à la base du récipient. En fonction de la structure du récipient, ces champs magnétiques peuvent produire certains bruits ou vibrations comme ceux décrits ci-dessous :

Ce bruit retentit lors d'une cuisson à puissance élevée. Il est provoqué par la quantité d'énergie transmise de la plaque de cuisson au récipient. Ce bruit disparaît ou s'atténue lorsque la puissance est réduite.

Un sifflement grave

Ce bruit retentit lorsque le récipient est vide. Il disparaît lorsque de l'eau ou des aliments sont introduits.

Un crépitement

Ce bruit survient dans les récipients composés de différents matériaux superposés. Il est provoqué par les vibrations produites au niveau des surfaces de jonction des différentes superpositions de matériaux. Ce bruit provient du récipient. La quantité et la manière de cuisiner les aliments peuvent varier.

Des sifflements aigus

Les bruits se produisent principalement avec les récipients composés de différentes superpositions de matériaux dès que ceux-ci sont mis en marche à la puissance de cuisson maximale, et simultanément sur deux zones de cuisson. Ces sifflements disparaissent ou se font plus rares dès que la puissance est réduite.

Bruit du ventilateur

Pour un usage correct du système électronique, la plaque de cuisson doit fonctionner à une température contrôlée. Pour cela, elle est dotée d'un ventilateur dont le niveau de puissance varie selon la température détectée. Le ventilateur peut également fonctionner par inertie, une fois la plaque de cuisson éteinte, si la température détectée est encore trop élevée.

Les bruits décrits sont normaux, font partie de la technologie d'induction et ne signalent pas de panne.

Service technique

Si vous devez réparer l'appareil ménager, contactez notre département de service technique. Notre principal centre de service à la clientèle (voir la suite) sera ravi de vous référer à un centre près de votre domicile.

N° de produit et n° de fabrication

Lorsque vous appelez notre service à la clientèle, ayez à votre disposition le numéro de produit (E) et le numéro de fabrication (FD) de votre appareil ménager. Ces numéros figurent sur la plaque d'identification au bas de l'appareil ménager.

Des questions ? Contactez-nous. Nous espérons recevoir de vos nouvelles très bientôt !

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 CIT304GB, CIT304GM, CIT365GB, CIT365GM, CIS365GB, (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. Thermador se réserve le droit d'exiger une preuve d'achat en tout temps lorsqu'une demande de réclamation est présentée en vertu de la garantie afin de confirmer que le Produit est couvert par la garantie limitée de produit.

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	77
Causas de los daños	83
Consejos para ahorrar energía	83
La Cocción por Inducción	84
Ventajas de la Cocción por Inducción	84
Recipientes apropiados	84
Presentación	86
Familiarizarse con el aparato	86
El panel de control	86
Las zonas de cocción	87
Indicación de seguridad.Calor residual	87
Funcionamiento	88
Programar la placa de cocción	88
Conectar y desconectar la placa de cocción	88
Ajustar la zona de cocción	88
Tabla de cocción	90
Sensor de cocción	91
Recipientes adecuados	91
Márgenes de temperatura	92
Así se programa	93
Tabla	94
Freír alimentos	95
Cocinar en olla exprés	96
Programas de cocción	96
Consejos para cocinar	97
Seguro para niños	97
Conectar y desconectar el seguro excepcional para niños	97
Conectar y desconectar el seguro permanente para niños	98
Función mantener caliente	98
Método de funcionamiento	98
Función Powerboost	99
Limitaciones de uso de la función Powerboost	99
Así se activa	99
Así se desactiva	99

Contenido

Función programación del tiempo	100
Desconectar automáticamente una zona de cocción	100
El reloj avisador	101
Limitación automática de tiempo	101
Ajustes básicos	102
Acceder a los ajustes básicos	103
Limpieza y mantenimiento	104
Limpieza	104
Limpieza diaria	104
Recomendaciones para la limpieza	104
Limpieza del sensor de cocción	106
Mantenimiento	106
Servicio de asistencia técnica	107
Modo de proceder ante una falla	107
Ruido normal durante el funcionamiento del aparato	109
Servicio técnico	109
DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO	110

Seguridad

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEER Y CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA: Utilizar correctamente el aparato. Leer todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico. Si la información en este manual no se sigue exactamente, puede suceder un incendio o explosión causando daños a la propiedad, lesiones personales o incluso la muerte. Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones a las personas, tomar las siguientes precauciones:

Instalación

Asegurarse de que el electrodoméstico esté instalado y conectado a tierra por un técnico calificado.

Saber dónde y cómo desconectar la energía eléctrica de la parrilla. El técnico debe indicarle la ubicación del cortacircuitos. Tome nota para consultas futuras más rápidas. Consultar detalles en el manual de instalación.

Aplicación concreta

Este aparato está diseñado solamente para uso doméstico familiar. No se aprueba el uso exterior. Ver la garantía. Si se tienen preguntas, por favor comunicarse con el fabricante.

ADVERTENCIA: Utilizar el aparato sólo para los usos previstos, descritos en este manual. Este aparato electrodoméstico es solamente para uso doméstico. No se aprueba su uso en lugares exteriores. No usar NUNCA la parrilla para calentar una habitación. Se podría sobrecalentar el aparato. No utilizar nunca el aparato para almacenar cosas.

Seguridad para los niños

No permitir que los niños usen el aparato sin la directa supervisión de un adulto. Los niños y las mascotas no deben dejarse solos en un área donde se estén usando aparatos electrodomésticos. No deben jugar nunca cerca del aparato aunque esté apagado.

Cuando los niños tienen la edad suficiente para operar el aparato, es responsabilidad legal de los padres o guardianes legales asegurarse de que reciban instrucción sobre las prácticas de seguridad por personas cualificadas.

No se debe permitir a nadie subirse al aparato, apoyarse, sentarse o colgarse del aparato, especialmente de las puertas. Se puede dañar el aparato y al volcarse puede causar graves lesiones.

PRECAUCIÓN: No almacenar objetos encima o detrás de la parrilla que puedan llamar la atención de los niños. Si los niños trepan sobre la parrilla para alcanzar los objetos, podrían resultar gravemente lesionados.

Seguridad al cocinar

No permitir que el plástico, el papel, los paños, las tapas u otros objetos metálicos grandes entren en contacto con un elemento de la superficie. No permitir que las sartenes hiervan hasta secarse. Usar ropa adecuada. No hay que usar nunca prendas flojas o mangas largas, corbatas o pañuelos ni dejarse el pelo suelto al cocinar.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEER Y CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES

NO TOCAR LAS UNIDADES DE SUPERFICIE O LAS ÁREAS CERCA DE LAS UNIDADES. Las unidades de superficie pueden estar calientes incluso aunque se vean de color oscuro. Las áreas cerca de las unidades de superficie pueden calentarse lo suficiente para causar quemaduras. Durante y después de usar, no tocar ni dejar que trapos u otros materiales inflamables entren en contacto con las unidades de superficie o las áreas cercanas a las unidades hasta que haya pasado tiempo suficiente para enfriarse.

ADVERTENCIA: El sensor de cocción se calienta si una zona de cocción cercana está encendida.

Usar solamente agarraderas secas. las agarraderas húmedas o mojadas sobre las superficies calientes pueden causar quemaduras debido a vapor. No permita que las agarraderas toquen los elementos de calentamiento. No usar toallas ni trapos voluminosos.

No mover nunca una sartén con aceite caliente, especialmente si se trata de una freidora profunda. Esperar hasta que se enfríe.

No dejar nunca la parrilla sin vigilar mientras esté encendida. Los sobrecalentamientos causan humos y los derrames de alimentos grasosos pueden incendiarse.

ADVERTENCIA: Vigilar la placa aun estando la función programación del tiempo encendida a fin de que los alimentos no rebosen ni se quemen. Los derrames de alimentos pueden producir humo y algunos pueden incendiarse, como el aceite a temperaturas elevadas.

No calentar contenedores cerrados de comida. La acumulación de presión puede hacer que el recipiente estalle causando lesiones.

Mantener siempre secas las bases de los recipientes. La acumulación de presión entre la base y la placa de cocción puede hacer que el recipiente salte de forma repentina causando lesiones.

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

Utilizar temperaturas elevadas sólo si es necesario. Para evitar rebosaduras y salpicaduras, calentar el aceite despacio y a un nivel medio-bajo. El aceite caliente puede causar graves quemaduras y lesiones.

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEER Y CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA: Si el sistema de detección de temperatura no funciona correctamente, los derrames pueden causar incendios y lesiones. AL COCINAR CON EL SISTEMA DE DETECCIÓN DE TEMPERATURA, OBSERVAR LO SIGUIENTE:

- Tapar siempre el recipiente (excepto para freír con aceite)
- Llenar los recipientes al menos con 1/4" (3cm) de líquido
- Utilizar siempre recipientes de tipo y tamaño adecuados (recipientes esmaltados y de acero inoxidable, con cinta para detección de temperatura)
- Girar siempre la cinta hacia el sensor de cocción
- Mantener limpio el cristal del sensor de cocción

Seguridad con utensilios de cocina

Usar el tamaño correcto de sartén – este electrodoméstico está equipado con una o más unidades de superficie de diferentes tamaños. Seleccionar los utensilios con las bases lo suficientemente grandes para cubrir el elemento calefactor de la unidad de calentamiento. El uso de utensilios de menor tamaño expondrá una porción del elemento de calentamiento al contacto directo y podrá provocar que se incendie su ropa. La relación adecuada entre el utensilio y el quemador mejora también la eficiencia.

Sólo son recipientes adecuados para cocinar por inducción los recipientes ferromagnéticos. Pueden ser de acero esmaltado, hierro fundido, o vajilla especial para inducción de acero inoxidable. No debe utilizar nunca recipientes de acero fino normal o de vidrio, barro, cobre o aluminio. Para saber si sus recipientes son adecuados, compruebe que son atraídos por un imán.

Sujetar las sartenes por el mango a la hora de mover o dar la vuelta a los alimentos. Se evitarán derrames y que la sartén se mueva.

Para reducir el riesgo de quemaduras, el incendio de materiales inflamables y los derrames causados por el contacto no intencional con un utensilio, las asideras o mangos de los mismos deben colocarse hacia dentro para que no queden encima de las unidades de superficie adyacentes.

Seguridad durante la limpieza

No limpiar la parrilla mientras esté caliente. Algunos limpiadores producen emanaciones nocivas cuando se aplican sobre una superficie caliente. Si se usa una esponja o un trapo húmedo para limpiar los derrames sobre un área que esté caliente, tener cuidado de evitar las quemaduras por vapor.

No utilizar nunca limpiadores de vapor para limpiar la placa.

Condición de la unidad

ADVERTENCIA: No cocinar sobre una parrilla rota. Si la parrilla está rota, los productos de limpieza y los derrames pueden penetrar dentro de la parrilla y crear un riesgo de descarga eléctrica. Acudir de inmediato a un técnico cualificado.

Si el display no funciona cuando una zona de cocción está calentándose, desconectar el cortacircuito en la caja de fusibles. Contactar con un técnico autorizado.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEER Y CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES

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

No utilizar este aparato si no funciona correctamente o ha sido dañado. Contactar con un técnico autorizado.

Espacio y ambiente de trabajo

Tener siempre un detector de humos cerca de la cocina.

Tener a la mano un extinguidor de incendios apropiado, cerca, a la vista y de fácil acceso desde la parrilla.

No almacenar o utilizar productos cáusticos, gases, productos inflamables y no alimenticios encima o cerca del aparato. El aparato está diseñado para el calentamiento y la cocción de alimentos. El uso de productos cáusticos durante el calentamiento o la limpieza puede dañar el aparato y producir lesiones.

Seguridad para las operaciones de servicio y reparación

No repare o reemplace ninguna pieza a menos que se recomiende de manera específica en este manual. Toda otra clase de servicio debe solicitarse a un técnico cualificado.

Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, antes de dar servicio a la parrilla, desconecte la energía en el tablero de servicio y bloquee el tablero para evitar que el interruptor se active de manera accidental.

Materiales inflamables

No almacenar o usar gasolina u otros vapores, líquidos o materiales inflamables en las cercanías de éste o cualquier otro aparato electrodoméstico.

Si la parrilla está cerca de una ventana, asegúrese de que las cortinas u otros accesorios de la ventana no queden cerca de los elementos, o podrían incendiarse.

En caso de incendio

Si su ropa se incendia, debe tirarse de inmediato al piso y rodar para extinguir las llamas.

Sofocar las llamas de los alimentos que no sean grasosos usando carbonato. Nunca use agua sobre comida incendiada.

ADVERTENCIA: REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO:

a) No dejar nunca la parrilla sin vigilar mientras esté encendida a temperaturas elevadas. Los sobrecalentamientos causan humos y los derrames de alimentos grasosos pueden incendiarse. Calentar el aceite despacio y a un nivel medio–bajo.

b) Dejar encendido el extractor de la campana cuando se preparan alimentos flameados.

c) Limpiar frecuentemente los ventiladores. La grasa no se debe acumular en los ventiladores y en los filtros.

d) Utilizar sartenes adecuadas. Utilizar siempre una sartén que tenga el mismo tamaño que la zona de cocción.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEER Y CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA: REDUCIR EL RIESGO DE LESIONES EN CASO DE INCENDIO:

- a)** SOFOCAR LAS LLAMAS en alimentos grasos usando una tapa, un molde de hornear, una charola grande de metal y luego apagar el elemento. TENER CUIDADO PARA EVITAR LAS QUEMADURAS. Si las llamas no se apagan de inmediato, EVACUAR Y LLAMAR AL DEPARTAMENTO DE BOMBEROS.
- b)** NO LEVANTAR NUNCA UNA SARTÉN EN LLAMAS. Puede producir quemaduras.
- c)** NO USAR AGUA, ni trapos o toallas húmedas en los incendios de grasa. Podría dar lugar a una explosión violenta de vapor.
- d)** Usar un extinguidor SOLAMENTE si:
- se sabe que es un extinguidor clase ABC y se sabe como operarlo
 - el fuego es pequeño y se limita al área donde se inició
 - se ha llamado al departamento de bomberos
 - el fuego se puede sofocar y está situado de espaldas a una salida

No encender el sistema de ventilación durante un incendio. Si por alguna razón estuviera encendido, no intentar apagarlo durante el incendio.

No colocar objetos metálicos sobre la parrilla de inducción

No dejar tapas u otros objetos metálicos grandes sobre el elemento. Si el aparato electrodoméstico se ha encendido por error, estos objetos se calentarán rápidamente y pueden causar quemaduras.

Cuidando el ventilador de enfriamiento

Esta parrilla viene con un ventilador de enfriamiento montado debajo. Si se ha instalado un cajón debajo de la parrilla, no guarde dentro del mismo objetos pequeños ni papel ya que podrían dañar al ventilador de enfriamiento o afectar al sistema de enfriamiento. No guardar papel de aluminio ni materiales o líquidos inflamables (por ejemplo aerosoles) en el cajón o cerca de la parrilla. Podrían explotar.

Nota:

Este aparato electrodoméstico genera y usa energía de frecuencia ISM. Si no se instala y usa correctamente, en apego estricto con las instrucciones del fabricante, puede causar interferencia con la recepción de radio y televisión. Se ha probado en su tipo y se comprobó que cumple con las limitaciones para los equipos ISM de conformidad con la sección 18 de las reglas de la FCC, que están diseñadas para proporcionar una protección razonable contra tales interferencias en una instalación residencial. Sin embargo, no se garantiza que dicha interferencia no ocurrirá en alguna instalación particular. Encender y apagar el aparato para determinar si causa alguna interferencia. Tratar lo siguiente para corregir la interferencia:

– Reorientar la antena receptora del radio de la televisión. El fabricante no es responsable por la interferencia de radio o TV causada por la modificación no autorizada de esta parrilla. Es responsabilidad del usuario corregir dicha interferencia.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEER Y CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA: Este electrodoméstico calienta los utensilios de cocina utilizando un campo electromagnético. Cumple con todos los requerimientos de la US Federal Communications Commission (Comisión Federal de Comunicaciones de los Estados Unidos) para reducir la interferencia con otros equipos. Sin embargo, si usted sospecha que puede afectar a otros aparatos electrónicos o dispositivos médicos (tales como los marcapasos) comuníquese con el fabricante de dichos aparatos o dispositivos para saber si son necesarias algunas precauciones antes de usar este producto.

ADVERTENCIA: Este aparato cumple con la normativa de seguridad y compatibilidad electromagnética. No obstante, las personas que tengan implantados **marcapasos** deben abstenerse de acercarse a manejar este aparato. Es imposible asegurar que el 100% de estos dispositivos que se encuentran en el mercado cumplan la normativa vigente de compatibilidad electromagnética, y que no se produzcan interferencias que pongan en peligro el correcto funcionamiento del mismo. También es posible que las personas con otro tipo de dispositivos, como audífonos, puedan sentir algún tipo de molestia.

Causas de los daños

Base de los recipientes

Las bases ásperas de los recipientes pueden rayar la placa de cocción.

Evitar dejar recipientes vacíos en las zonas de cocción. Pueden surgir daños. Si se usan recipientes especiales, por favor cumplir con las instrucciones del fabricante.

Recipientes calientes

No colocar nunca recipientes calientes sobre el panel de control, la zona de indicadores y el marco de la placa de cocción.

Sal, azúcar y arena

La sal, el azúcar o los granos de arena pueden rayar la placa de cocción.

No utilizar la placa de cocción como superficie de trabajo o apoyo.

Objetos duros y con punta

Los objetos duros o con punta pueden causar daños si caen sobre la placa de cocción.

Alimentos derramados

El azúcar y otros productos parecidos al azúcar pueden dañar la placa de cocción. Retirar inmediatamente dichos productos con un rascador para vidrio.

Productos de limpieza inadecuados

Las decoloraciones metálicas se originan a causa del uso de productos de limpieza inapropiados y el desgaste por el roce de los recipientes.

Plástico y papel

El papel de aluminio y los recipientes de plástico se derriten si se ponen sobre la zona de cocción caliente.

Consejos para ahorrar energía

- Utilizar recipientes de base gruesa y plana. Las bases curvas aumentan el consumo de energía. Colocar una regla en la base del recipiente, si no queda ningún espacio, la base del recipientes es totalmente plana.
- El diámetro de la base de los recipientes debe coincidir con el tamaño de la zona de cocción. Observar: Si el fabricante ha indicado el diámetro superior del recipiente. Éste es por lo general superior al diámetro de la base del recipiente. En el caso de que el diámetro del recipiente no coincida con el de la zona de cocción, es mejor que éste sea superior al tamaño de la zona de cocción, en caso contrario se pierde la mitad de energía.
- Seleccionar recipientes del tamaño adecuado a la cantidad de alimento que se vaya a preparar. Un recipiente de gran dimensión y medio lleno, consume mucha energía.
- Centrar siempre el recipiente en la zona de cocción y colocar siempre en los recipientes la tapa correspondiente. Al cocinar sin tapa el consumo de energía se multiplica por cuatro.
- Cocer con poca agua. De esta manera, se ahorra energía y, además, se mantienen las vitaminas y minerales de la verdura.
- Al cocinar guisados o alimentos líquidos como sopas, salsas o bebidas, éstos pueden calentarse demasiado rápido sin que haya evidencia de ello, llegando a derramarse fuera del recipiente. Por ello, es recomendable realizar un calentamiento suave, seleccionando una posición de cocción adecuada y removiendo la comida antes y durante el calentamiento.

La Cocción por Inducción

Ventajas de la Cocción por Inducción

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

- **Gran rapidez en la cocción y fritura;** al calentar directamente el recipiente.
- **Consume menos energía**
- **Mayor comodidad y limpieza;** los alimentos derramados no se requeman tanto en la placa.
- **Control de cocción y seguridad;** la placa suministra o corta energía inmediatamente al actuar sobre el sistema de control. La zona de cocción por inducción deja de suministrar calor si se retira el recipiente sin haberlo desconectado previamente.

Recipientes apropiados

Recipientes ferromagnéticos

Sólo son **recipientes adecuados para cocinar por inducción los recipientes ferromagnéticos**, pueden ser de:

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

Recipientes especiales para inducción

Existe otro tipo de recipientes especiales para inducción, cuya base no es ferromagnética en su totalidad. Comprobar el diámetro, podría afectar tanto a la detección del recipiente como a los resultados de la cocción.

Comprobar los recipientes con un imán

Para saber si los recipientes son adecuados, comprobar que son atraídos por un imán. El fabricante suele indicar los recipientes que son aptos para inducción.

Recipientes no apropiados

No utilizar nunca recipientes de:

- acero fino normal
- vidrio
- barro
- cobre
- aluminio

Características de la base del recipiente

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

Ausencia de recipiente o tamaño no adecuado

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

Recipientes vacíos o con base fina

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

Detección de recipiente

Cada zona de cocción tiene un límite mínimo de detección de recipiente, que varía en función del material del recipiente que se está utilizando. Por este motivo, se debe utilizar la zona de cocción que más se adecue al diámetro de su recipiente.

Zona de cocción triple

Esta zona puede reconocer recipientes de diferentes tamaños. Dependiendo del material y de las propiedades del recipiente, la zona se adaptará automáticamente, activándose sólo la zona simple, la doble o bien en su totalidad y suministrando la potencia adecuada para obtener buenos resultados de cocción. Para esta zona de cocción hay disponible un recipiente especial que puede adquirirse en comercios especializados o en nuestro servicio de asistencia técnica.

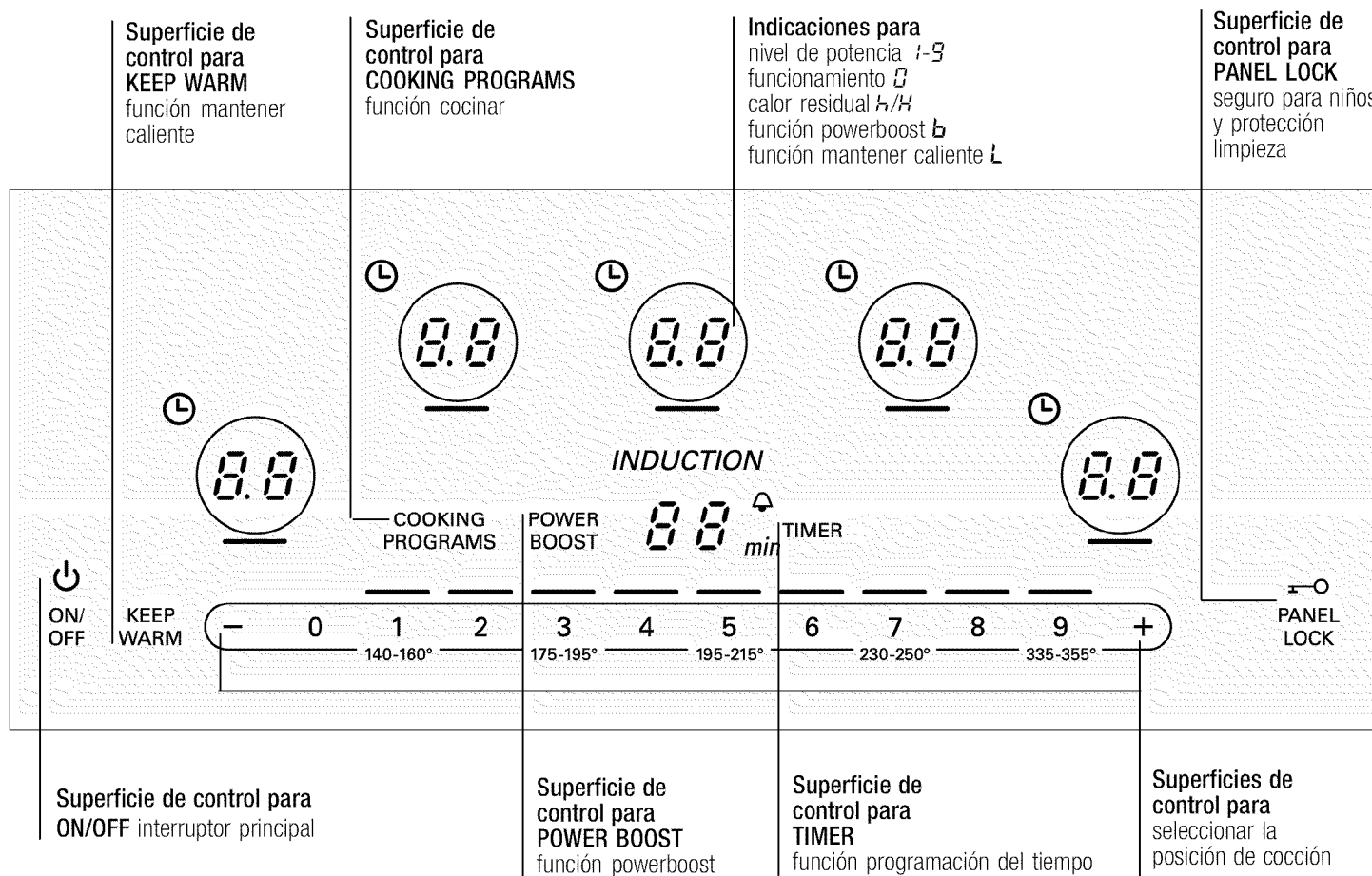
Indicar siempre la referencia: CHEFSPAN13 (sartén de 40,64 cm optimizado para una zona de cocción de 33,02 cm).

Presentación

Familiarizarse con el aparato

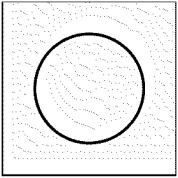
Las instrucciones de uso son válidas para diferentes placas de cocción.

El panel de control



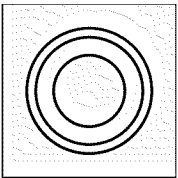
Las zonas de cocción

Zona de cocción simple



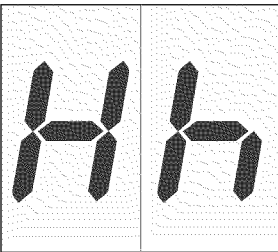
Seleccionar la zona de cocción correcta. El tamaño del recipiente debe coincidir con el de la zona de cocción. En el apartado "Recipientes apropiados" aparecen los tipos de recipientes recomendados para la cocción por inducción.

Zona de cocción triple



Seleccionar la zona de cocción correcta. El tamaño del recipiente debe coincidir con el de la zona de cocción. En el apartado "Recipientes apropiados" aparecen los tipos de recipientes recomendados para la cocción por inducción.

Indicación de seguridad. Calor residual



La placa de cocción cuenta con un indicador de calor residual en cada zona de cocción que muestra cuáles aún están calientes. Debe evitar, por tanto, tocar la zona de cocción que muestre esta indicación.

Aunque la placa esté apagada, la **h/H** se mantendrá iluminada mientras la zona de cocción esté caliente.

Si se ha retirado el recipiente sin haber apagado antes la zona de cocción, aparecerán alternativamente la indicación **h/H** y el nivel de potencia seleccionado.

Funcionamiento


Programar la placa de cocción

En este capítulo se muestra cómo ajustar una zona de cocción. En la tabla figuran las posiciones y tiempos de cocción para distintos platos.


Conectar y desconectar la placa de cocción

Conectar y desconectar la placa de cocción con el interruptor principal **ON/OFF**.

Conectar

Presionar el símbolo **ON/OFF**. Suena una señal acústica, Se ilumina el indicador  situado encima del símbolo **ON/OFF**.

Desconectar

Presionar el símbolo **ON/OFF**. El indicador  se apaga. La placa de cocción está desconectada. El indicador de calor residual permanece iluminado hasta que las zonas de cocción se hayan enfriado lo suficiente.

Indicaciones

La placa de cocción se desconecta automáticamente cuando todas las zonas de cocción están desconectadas durante más de 20 segundos. Si después de conectar la placa de cocción aún queda calor residual, en el indicador de la zona de cocción parpadeará **H/h**.

Ajustar la zona de cocción

En la zona de programación se ajusta la posición de cocción deseada.

Posición de cocción 1 = potencia mínima
Posición de cocción 9 = potencia máxima

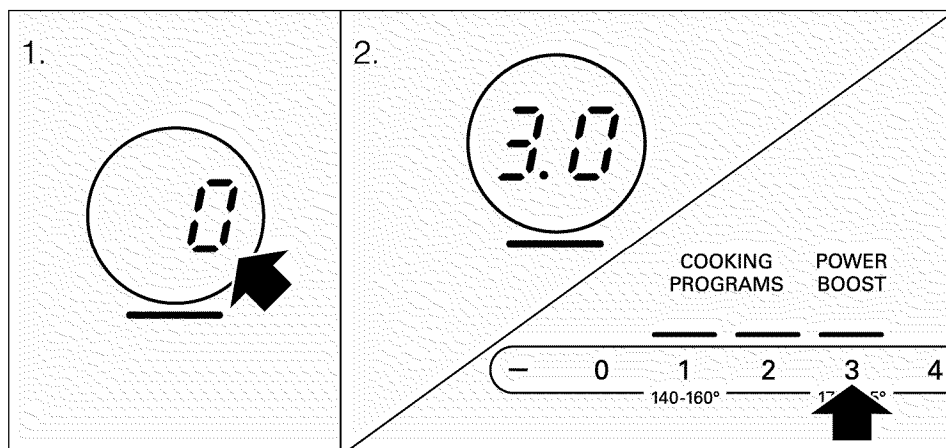
Cada posición de cocción dispone de un ajuste intermedio. Está señalado con la indicación **.5** (por ejemplo **1.5**).

Ajustar la posición de cocción:

La placa de cocción debe estar conectada.

1. Presionar el símbolo  de la zona de cocción deseada. El indicador  correspondiente se ilumina.

2. Seleccionar la posición de cocción deseada con los números del 1 al 9 o con los símbolos + y -.



3. Modificar la posición de cocción: Seleccionar la zona de cocción y cambiar la posición de cocción con los números del 1 al 9 o con los símbolos + y -.

ADVERTENCIA:

Si no se coloca un recipiente en la zona de cocción por inducción, la posición de cocción seleccionada parpadea. Transcurrido un tiempo, la zona de cocción se apaga.

Desconectar la zona de cocción




Seleccionar la zona de cocción y presionar el símbolo + o - hasta que aparezca , presionar el símbolo de la posición de cocción  o presionar el símbolo de la zona de cocción hasta que aparezca . La zona de cocción se desconecta y a continuación aparece el indicador de calor residual.

Tabla de cocción

En la tabla siguiente se presentan algunos ejemplos.

Los tiempos de cocción dependen del tipo, peso y calidad de los alimentos. Por este motivo, existen variaciones.

	Nivel de cocción
Derretir	
chocolate	1–2
mantequilla	1–2
Calentar	
verduras ultracongeladas, p. ej. espinacas	2.5–3.5
caldo	7–8
caldo espeso	1.5–2.5
leche**	1–2
Cocer a fuego lento	
salsas delicadas, p. ej. bechamel**	4–5
salsa de tomate	2–3
asado	4–5
pescado*	4–5
Cocer	
arroz (con doble cantidad de agua)	2–3
papas sin pelar en 1–2 tazas de agua	4–5
papas peladas en 1–2 tazas de agua	4–5
verduras en 1–2 tazas de agua	2.5–3.5
verduras ultracongeladas en 1–2 tazas de agua	3.5–4.5
pasta (2–4 l. de agua)*	6–7
budín**	1–2
cereales	2–3
Freír	
chuletas de cerdo	5.5–6.5
pechuga de pollo	5–6
tocino	6–7
huevos	5–6
pescado	5–6
crepas	6–7
Freír en abundante aceite (en 1–2 l. de aceite)**	
alimentos ultracongelados, p. ej. nuggets de pollo (ración de 200 g.)	8–9
otros, p. ej. donas (ración de 200 g.)	4.5–5.5
* Cocción lenta sin tapa	
** Sin tapa	

Sensor de cocción

Esta función permite cocinar en las zonas de cocción traseras. Es adecuada para cocinar alimentos que se calientan en agua o con mucho aceite o manteca.

Nota

La función sensor de cocción no debe emplearse para asar.

Así funciona

Los recipientes que contienen alimentos calientes desprenden calor. El sensor de cocción detecta este calor y la placa de cocción regula automáticamente la temperatura.

Ventajas al cocinar

La zona de cocción sólo calienta cuando es necesario. De este modo se ahorra energía.

El aceite y la grasa no se sobrecalientan.

Se evita que los alimentos se derramen del recipiente al hervir, sin tener que ir regulando la potencia.

Recipientes adecuados

Los recipientes adecuados para esta función deben tener una superficie que desprenda correctamente el calor en el sensor. Si los recipientes no son los adecuados, la regulación automática de la temperatura no funcionará. Los alimentos pueden derramarse o quemarse.

Recipientes especializados

Pueden emplearse recipientes de esmalte del tamaño adecuado. La base del recipiente debe tener un diámetro suficiente para cubrir la zona de cocción. En caso de recipientes de acero inoxidable, utilizar las bandas de sensores incluidas en el aparato. 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

Estos recipientes pueden adquirirse en comercios especializados o poniéndose en contacto con nuestro servicio de asistencia técnica. Indicar siempre la referencia:

- SENSORPOT6 (optimizado para funcionar con el sensor de cocción).
- SENSORPOT7 (optimizado para funcionar con el sensor de cocción).
- SENSORPOTH (optimizado para funcionar con el sensor de cocción).
- CHEFSPAN13 (sartén de 40,64 cm optimizado para una zona de cocción de 33,02 cm).

Márgenes de temperatura

Cuando se cocina con el sensor de cocción no se programan posiciones de cocción, sino márgenes de temperatura. La placa dispone de cinco márgenes de temperatura:

Margen de temperatura	Ajuste	Apropiado para
335–350 °F (170–180°C)	9	freír
230–250 °F (110–120°C)	7	cocer en la olla exprés
195–215 °F (90–100°C)	5	cocinar a fuego lento, hervir
175–195 °F (80–90°C)	3	cocer a fuego lento, esponjar
140–160 °F (60–70°C)	1	descongelar, calentar, mantener caliente

Ajustar la temperatura

El punto en el que el agua empieza a hervir depende de la altura con respecto al nivel del mar. Si un plato hierve en exceso o muy poco, se puede ajustar el punto de ebullición. Seleccionar C4 en los ajustes básicos. Seleccionar la zona de cocción. El ajuste básico es 3. Seleccionar el valor adecuado a la altitud en la zona de programación.

Nota: esos pasos deben realizarse de forma separada para cada sensor de cocción.

Valor en ajuste C4	Altura
1	0.-350 ft. (0–100 m.)
2	350.-650 ft. (100–200 m.)
3*	650.-1300 ft. (200–400 m.)
4	1300.-2000 ft. (400–600 m.)
5	2000.-2600 ft. (600–800 m.)
6	2600.-3300 ft. (800–1000 m.)
7	3300.-4000 ft. (1000–1200 m.)
8	4000.-4600 ft. (1200–1400 m.)
9	Superior a 4600 ft. (Superior a 1400 m.)

* Ajuste básico

Para cambiar los ajustes, ver apartado “Ajustes básicos”

Nota

El punto de ebullición no debe modificarse si la placa se encuentra a una altura entre 0–1300 ft. (0–400 m.) Normalmente se puede cocinar con el ajuste básico, aunque si los resultados de cocción no son satisfactorios, se puede modificar el punto de ebullición a partir de los ajustes básicos.

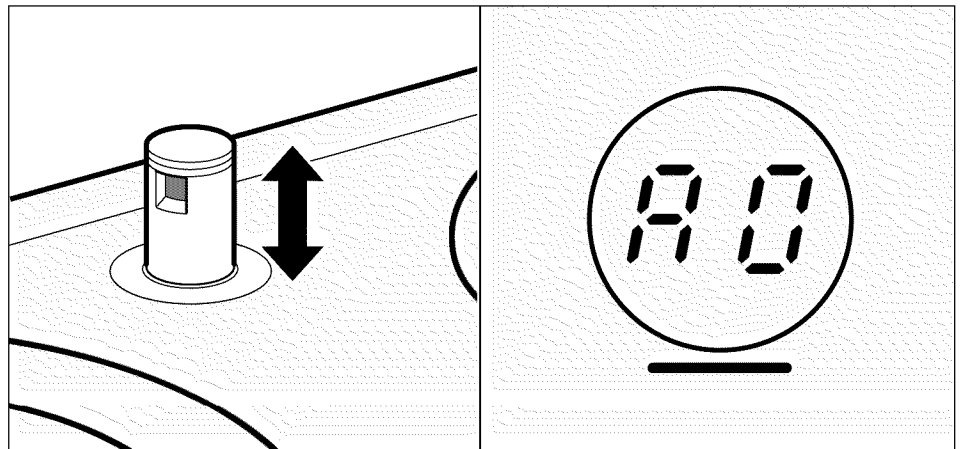
Así se programa



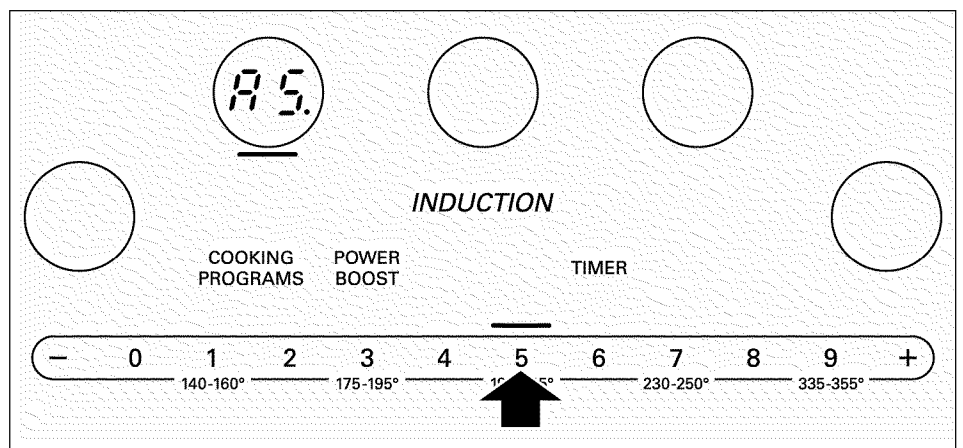
ADVERTENCIA: Aunque el sensor de cocción esté desactivado, su superficie se calentará al estar activada una zona de cocción cercana.

La placa de cocción debe estar conectada.

1. Colocar los alimentos en el recipiente y añadir líquido.
 - En recipientes especializados, llenar como mínimo hasta la marca de referencia.
 - En otros recipientes, es suficiente con llenar dos dedos.
2. Colocar el recipiente en el centro de la zona de cocción y taparlo.
3. Presionar el sensor de cocción de la zona de cocción deseada. El sensor de cocción se activa. El indicador visual **A** de la zona de cocción correspondiente se ilumina.



4. En los 5 segundos siguientes, seleccionar en la zona de programación la temperatura deseada. La función sensor de cocción se habrá activado. El indicador **A** se ilumina.




El símbolo **A** parpadea hasta que se alcanza la temperatura ajustada.

Entonces, suena una señal.

El sensor de cocción mantiene la temperatura del recipiente en el margen de temperatura ajustado.

Desactivar el sensor de cocción

Seleccionar la zona de cocción y a continuación presionar el símbolo – hasta que aparezca  o seleccionar la posición de cocción 0. Ocultar el sensor de cocción para que la lente no se ensucie.

Nota

Los alimentos también se pueden añadir con el líquido caliente. Llenar el recipiente sólo con líquido. Programar la placa como se describe en los puntos 3 y 4. Cuando se alcanza la temperatura y suena una señal, añadir los alimentos.



PRECAUCIÓN: La tapa del sensor de cocción se calienta cuando la zona de cocción contigua está encendida.

Tabla

La tabla indica el margen de temperatura adecuado para cada alimento. El tiempo de cocción puede variar en función del tipo, peso y 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

** Tras el precalentamiento retirar la tapa para freír, (ver las indicaciones del apartado “Freír alimentos”).

		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
	Pechuga de pollo empanizada	335-355 °F	abundante
	Pescado	335-355 °F	continuo
	Donas	335-355 °F	

* Agregar líquido de acuerdo con las especificaciones del fabricante

** Tras el precalentamiento retirar la tapa para freír, (ver las indicaciones del apartado "Freír alimentos").

Freír alimentos



ADVERTENCIA: No calentar nunca aceite o manteca sin vigilancia. ¡Se puede provocar un incendio!

Aceite o manteca para freír

Para freír, utilizar aceite o manteca apropiados, p. ej. manteca vegetal. Introducir la manteca en trozos pequeños. Asegurarse de añadir al recipiente suficiente manteca. Llenar como mínimo dos dedos.

Aceite o manteca no apropiados

No se recomiendan las mezclas, p. ej. aceite con manteca o diferentes tipos de manteca. El aceite o la manteca calientes pueden producir espuma.

Calentar aceite o manteca

1. Calentar el aceite o la manteca en un recipiente tapado. Cuando suena la señal y el indicador . se apaga significa que el aceite o la manteca están calientes. Ahora pueden freírse los alimentos, (retirar la tapa durante la fritura).

Freír

2. Añadir la primera pieza y freír.

3. Retirar dicha pieza y freír la siguiente.

Nota

Freír los productos congelados en porciones pequeñas. De lo contrario, el aceite o la manteca se enfrían demasiado rápido. Ejemplo: Papas a la francesa congeladas: 1–2 qt. (1,5 l.) de aceite o manteca por porciones de aproximadamente 0.5 lb. (150 g.) de papas a la francesa.

Cocinar en olla exprés

Añadir líquido de acuerdo con las indicaciones del fabricante.

Cocinar las legumbres en el margen de temperatura de 195–215°F (90–100° C). Retirar la espuma y tapar la olla exprés. Seguir con la cocción en el margen de temperatura de 230–250°F (110–120° C).

Programas de cocción

Con los programas de cocción se pueden preparar los siguientes platos:

Programa de cocción	Plato
P1	Pasta
P2	Papas
P3	Arroz
P4	Croquetas de papa
P5	Verduras frescas, p. ej. brócoli, coles de Bruselas Verduras congeladas, p. ej. coles de Bruselas, ejotes
P6	Calentar salchichas
P7	Calentar leche
P8	Arroz con leche
P9	Freír buñuelos, donas, churros

Seleccionar el programa de cocción deseado

Realizar los siguientes pasos:

1. Presionar el sensor de cocción.
2. En los siguientes 5 segundos, presionar el símbolo **COOKING PROGRAMS**. El indicador visual **PO** de la zona de cocción correspondiente se ilumina.
3. En los siguientes 5 segundos, presionar el programa deseado con los números del 1 al 9. El indicador __ se ilumina.

El programa ya está seleccionado.

El símbolo . parpadea hasta que se alcanza la temperatura ajustada. Una vez alcanzada, suena una señal.

Desactivar los programas de cocción

Seleccionar la zona de cocción y a continuación seleccionar la posición de cocción **0**.

Consejos para cocinar

Preparar alimentos que desprenden mucha agua (p. ej. filete de pescado)

Colocar el alimento congelado, p.ej. espinacas, en el recipiente. Añadir líquido de acuerdo con las indicaciones del fabricante. Tapar el recipiente. Seleccionar el margen de temperatura de 140–160°F (60–70° C). Remover de vez en cuando.

Preparar alimentos que desprenden mucha espuma (p. ej. pasta)

Cocinar con poco líquido, es decir, a una altura por debajo de la marca de referencia. Tapar siempre el recipiente.

Esesar los alimentos

En caso de alimentos que desprenden mucha espuma, tapar también el recipiente. De este modo se ahorra energía.

Alimentos, p. ej. papas, cocidos de forma irregular

Cocinar los alimentos con la temperatura recomendada. Cuando se encuentren espesos, dejar que se evapore la humedad a 175–195°F (80–90°C).

No suena la señal

La próxima vez, utilizar más líquido.

Cubrir el recipiente siempre con una tapa. De este modo, la regulación automática funciona de forma óptima.



Seguro para niños

La placa de cocción se puede asegurar contra una conexión involuntaria para impedir que los niños conecten las zonas de cocción.


Conectar y desconectar el seguro excepcional para niños

La placa de cocción se puede bloquear de forma excepcional, por ejemplo, si hay niños pequeños de visita.

Conectar

La placa de cocción debe estar apagada. Pulsar el símbolo **PANEL LOCK** hasta que suene una señal acústica y el indicador  se ilumine. La placa de cocción queda bloqueada. Transcurrido un tiempo el indicador  se apaga.

Desconectar

Pulsar el símbolo **PANEL LOCK** hasta que suene una señal acústica y el indicador  se apague. El seguro excepcional para niños se desactiva. Ahora ya se puede conectar la placa de cocción.

¡Atención!

El seguro para niños puede activarse o desactivarse por equivocación debido; al agua derramada durante la limpieza, alimentos que han rebosado, presencia de objetos sobre el símbolo **PANEL LOCK**.


Conectar y desconectar el seguro permanente para niños

Con esta función el seguro para niños está activado de manera permanente.

Conectar y desconectar el seguro permanente para niños

Ver apartado "Ajustes básicos".

Conectar la placa de cocción

Pulsar el símbolo **PANEL LOCK** hasta que suene una señal acústica y se apague el indicador . El seguro permanente para niños queda desactivado. Ahora la placa de cocción ya se puede poner en funcionamiento.

Función mantener caliente

Todas las zonas de cocción disponen de esta función.


Método de funcionamiento

La función mantener caliente es apropiada para derretir chocolate o mantequilla o para mantener calientes los alimentos. Sólo funciona con recipientes de cocina aptos para placas de inducción.

Si se activa la función "Mantener caliente", automáticamente la zona de cocción pasa a una potencia mínima que permite mantener calientes los recipientes.


Así se activa la función

Seguir los siguientes pasos:

1. Seleccionar la zona de cocción deseada.
2. Presionar el símbolo **KEEP WARM**. El indicador  se ilumina. La función se habrá activado.

Así se desactiva

Seguir los siguientes pasos:

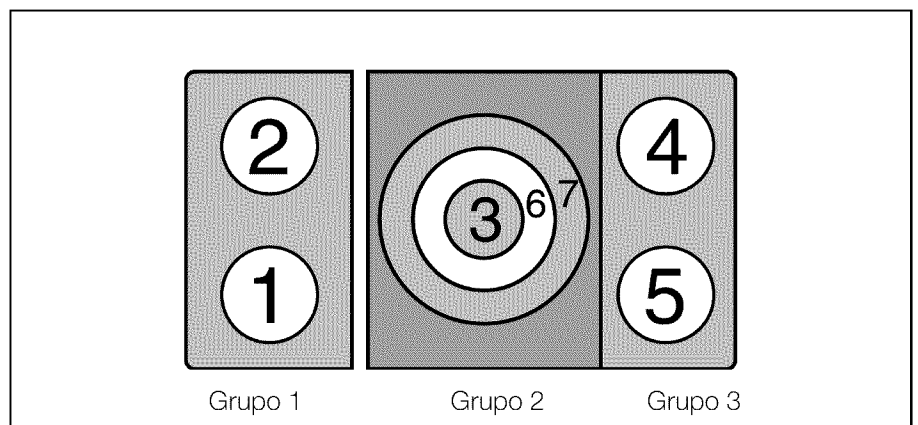
1. Seleccionar la zona de cocción deseada.
2. Presionar el símbolo 0. El indicador  desaparece. La función se habrá desactivado.

Función Powerboost

Con esta función se conseguirá calentar el contenido del recipiente más rápidamente que utilizando la posición de cocción **9**. Esta función permite aumentar la potencia máxima de la zona de cocción en la que es utilizada.

Limitaciones de uso de la función Powerboost

La función Powerboost estará disponible siempre que la otra zona de cocción del mismo grupo no esté en funcionamiento. (ver imagen) Por ejemplo, si se desea activar esta función en la zona de cocción 5, la número 4 (situada detrás de ella) deberá estar apagada, y viceversa. Si no está apagada, en el indicador de la zona de cocción parpadearán alternativamente la letra **P** y la posición de cocción **9**; a continuación, volverá a la posición de cocción **9** sin ser activada la función. Ocurre lo mismo con las zonas de cocción 1 y 2. En el grupo 2, la función powerboost puede ser activada al mismo tiempo en todas las zonas de cocción. (ver imagen).



Así se activa

Realizar los siguientes pasos:

1. Seleccionar una zona de cocción.
2. Pulsar el símbolo **POWER BOOST**. En el indicador aparecerá la letra **b**. La función se habrá activado.

Así se desactiva

Realizar los siguientes pasos:

1. Seleccionar una zona de cocción.
2. Pulsar el símbolo **POWER BOOST**. La **b** dejará de visualizarse y la zona de cocción volverá a la posición de cocción **9**. La función Powerboost se habrá desactivado.

ADVERTENCIA: En determinadas circunstancias, la función Powerboost se puede desconectar automáticamente para proteger los componentes electrónicos del interior de la placa.

Función programación del tiempo

Esta función se puede utilizar de dos formas diferentes:

- para desconectar automáticamente una zona de cocción.
- como reloj avisador.




ADVERTENCIA: La función programación del tiempo no debe utilizarse nunca como seguro para dejar la placa sin vigilar, durante su uso, especialmente a temperaturas elevadas. Las rebosaduras causan humo. La comida y el aceite sobrecalentados pueden incendiarse. Vigilar la placa aun estando la función programación del tiempo encendida.

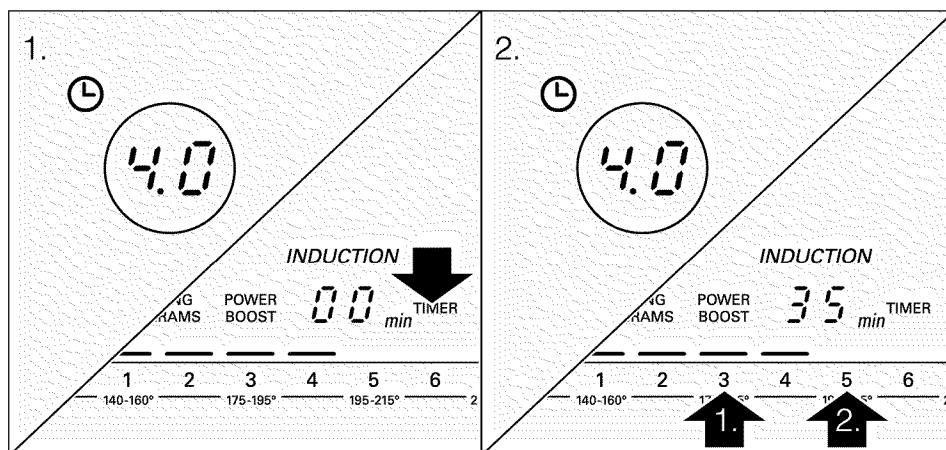
Desconectar automáticamente una zona de cocción

Introducir el tiempo de duración para la zona de cocción deseada. La zona se desconecta automáticamente una vez transcurrido el tiempo.

Así se programa

La placa de cocción debe estar conectada.



1. Seleccionar la zona de cocción y la posición de cocción deseada. A continuación pulsar el símbolo **TIMER**. Los indicadores **00** y **min** se iluminan en la indicación visual de la función programación del tiempo. El indicador  se ilumina en la zona de cocción seleccionada.
2. Programar el tiempo con los símbolos de 0 a 9 o con los símbolos + y -. Aparecen los ajustes básicos.
Símbolo + : 30 minutos
Símbolo - : 10 minutos



Al cabo de unos segundos, el tiempo programado comienza a transcurrir.

En la indicación visual aparece el tiempo de cocción programado en último lugar.


Una vez transcurrido el tiempo

Una vez transcurrido el tiempo, la zona de cocción se desconecta. Suena una señal. En la zona de cocción parpadean los indicadores  y . Al tocar el símbolo **TIMER**, las indicaciones se apagan y la señal acústica finaliza.

Corregir el tiempo

Seleccionar la zona de cocción y a continuación pulsar el símbolo **TIMER**. Modificar el tiempo de cocción con los símbolos de 0 a 9 o con los símbolos + y -.

Cancelar la desconexión automática

Seleccionar la zona de cocción deseada y pulsar el símbolo **TIMER**. A continuación pulsar el símbolo **0** o el símbolo - hasta que aparezca **00**. El indicador  se apaga.



Consejos y advertencias

Para programar un tiempo de cocción inferior a 10 minutos, pulsar siempre el 0 antes de seleccionar el valor deseado. Se puede programar un tiempo de cocción de hasta 99 minutos. Después de un corte en el suministro eléctrico, la función programación del tiempo deja de estar activada.

El reloj avisador



El reloj avisador de cocina permite programar un tiempo de hasta 99 minutos. No depende de los otros ajustes.

Así se programa

1. Presionar el símbolo **TIMER**. En la indicación visual de la función programación del tiempo aparece . Los indicadores **min** y  se iluminan.
2. Programar el tiempo con los símbolos de 0 a 9.

Tras unos segundos empieza a transcurrir el tiempo.


Una vez transcurrido el tiempo

Suena una señal acústica. En la indicación visual de la función programación del tiempo parpadea  y los indicadores **min** y . Presionar el símbolo **TIMER**. Las indicaciones se apagan y la señal acústica de aviso finaliza.

Corregir el tiempo

Presionar el símbolo **TIMER** hasta que el indicador **min** se ilumine y modificar el tiempo con los símbolos de 0 a 9 o con los símbolos + y –.

Apagar el reloj avisador

Presionar el símbolo **TIMER** hasta que el indicador **min** se ilumine y a continuación presionar el símbolo **0** o presionar el símbolo – hasta que en la indicación visual de la función programación del tiempo aparezca .

Consejos y advertencias

Tras un corte en el suministro eléctrico, el reloj avisador se desactiva.

Ambas funciones, desconexión automática de una zona y reloj avisador, pueden estar en funcionamiento al mismo tiempo.

Limitación automática de tiempo

Si la zona de cocción está en funcionamiento durante un período de tiempo prolongado y no se lleva a cabo ninguna modificación en el ajuste, se activa la limitación automática de tiempo.

La zona de cocción deja de calentar. En la indicación visual de la zona de cocción parpadea alternadamente **F**, **B** y el indicador de calor residual **H/h**.

Al presionar cualquier símbolo, se apaga el indicador. Ahora se puede volver a ajustar la zona de cocción.

Cuando se activa la limitación automática, ésta se rige en función de la posición de cocción seleccionada (de 1 a 10 horas).

Ajustes básicos

La placa de cocción tiene diferentes ajustes básicos. Es posible modificar algunos de estos ajustes.

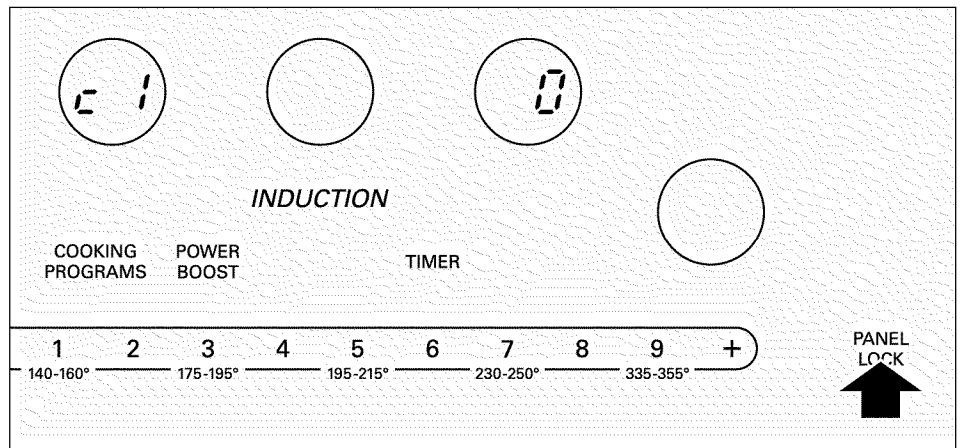
c 1	Seguro permanente para niños La placa de cocción queda bloqueada automáticamente una vez apagada.	0 seguro desactivado* 1 seguro activado
c 2	Desactivación de la señal acústica Señal acústica breve que confirma se ha tocado un símbolo o señal acústica larga que avisa se ha operado el aparato de forma inadecuada.	0 la mayoría de las señales desactivadas 1 algunas de las señales desactivadas 2 todas las señales activadas*
c 4	Ajuste del sensor de cocción Modificar el punto de ebullición	1-2 Disminución (0-200m) (0-650 pies) 3 (200-400m) (650-1300 pies)* 4-9 Aumento (400-1400m) (1300-4600 pies)
c 5	Duración de la señal de aviso de la función programación del tiempo Señal de aviso una vez transcurrido el tiempo del reloj avisador o de la desconexión automática de una zona.	1 10 segundos 2 30 segundos 3 1 minuto
c 7	Función Power-Management Limitar la potencia total de la placa de cocción. Hay 18 niveles de ajuste. Al aumentar el nivel del ajuste, la potencia de la placa incrementa en 500 W.	1 = 1000 W potencia mínima 1. - 9 = de 1500 a 9000w 9. = 9500W potencia máxima
c 9	Selección de la zona de cocción Como ajuste básico siempre permanece seleccionada la última zona de cocción programada. Esto se puede modificar. La zona de cocción permanecerá seleccionada sólo durante 5 segundos.	0 ajuste básico* 1 limitación a 5 segundos
c 0	Volver a los ajustes por defecto de la placa de cocción Eliminar todos los ajustes realizados	0 ajustes personales* 1 volver a los ajustes por defecto

* Ajustes básicos

Acceder a los ajustes básicos

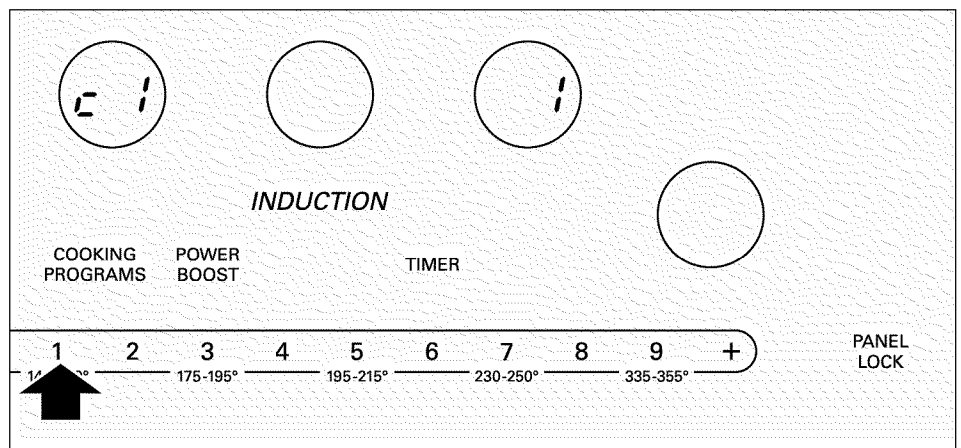
Realizar los siguientes pasos:

1. Conectar la placa de cocción con el interruptor principal.
2. En los siguientes 10 segundos, pulsar el símbolo **PANEL LOCK** hasta que suene una señal de confirmación y se ilumine **ci** en la indicación visual (ver imagen).



Seleccionar el ajuste deseado

3. Pulsar el símbolo **PANEL LOCK** hasta que aparezca el indicador de la función deseada.
4. A continuación seleccionar el ajuste deseado con la zona de programación. El nuevo ajuste aparecerá en la indicación visual de la zona de cocción superior derecha.
Nota: para el ajuste C4, primero se debe seleccionar la zona de cocción.



5. Volver a pulsar el símbolo **PANEL LOCK**, durante más de 4 segundos, hasta que suene una señal de confirmación. Los ajustes se habrán guardado correctamente.

Limpieza y mantenimiento

Limpieza

Limpieza diaria

Nota:

Los productos para la limpieza recomendados mencionan ciertos tipos de limpiadores, pero no significa una aprobación específica para ninguna marca en particular.

Parrilla de cocción por inducción



¡PRECAUCIÓN! No utilizar ningún tipo de limpiador sobre la vitrocerámica mientras la superficie esté caliente; utilice solamente el rascador con navaja. Las emanaciones causadas por los productos de limpieza pueden ser nocivas para la salud. El producto limpiador al calentarse puede producir una reacción química y dañar la superficie.

Limpiar la superficie cuando se encuentre completamente fría, con las siguientes excepciones: limpiar de inmediato los derrames de azúcar seca, jarabe de azúcar, productos de tomate y leche, usando el rascador con navaja (ver la tabla de cuidados especiales).

Limpiar las salpicaduras usando una esponja limpia y húmeda o una servilleta de papel. Enjuagar y secar. Usar vinagre blanco si las manchas persisten; enjuagar.

Aplicar una pequeña cantidad de limpiador para parrillas de vitrocerámica. Una vez seca, frotar con una servilleta de papel o con un trapo limpio.

Molduras laterales de acero inoxidable

Use una fibra cuando haga la limpieza. Para suciedad moderada o abundante, usar un limpiador en polvo tal como BonAmi® o Soft Scrub® (sin cloro).

Limpiar usando una esponja húmeda o un trapo, enjuagar y secar.

Recomendaciones para la limpieza

Cuando use un limpiador, usar solamente una cantidad pequeña; aplicar sobre la superficie y frotar con una servilleta limpia de papel o con un trapo limpio y seco.

Para mejores resultados, usar limpiadores para parrillas de vitrocerámica, tales como BonAmi®, Soft Scrub® (sin cloro) y vinagre blanco.

Evitar estos productos limpiadores

Limpiadores para vidrio que contengan amoníaco o cloro blanqueador. Estos ingredientes podrían dañar o manchar permanentemente la parrilla.

Limpiadores cáusticos – productos tales como Easy Off® podrían manchar la superficie de la parrilla.

Limpiadores abrasivos.

Las fibras metálicas y las esponjas de fregar tales como Scotch Brite® pueden rayar y/o dejar marcas sobre el metal.

Las fibras para fregar rellenas con detergente tales como SOS® pueden rayar la superficie.

Los limpiadores en polvo que contienen cloro pueden manchar permanentemente la parrilla.

Limpiadores inflamables tales como líquido para encendedores o WD-40.

Tablas de limpieza

Tipo de mancha	Solución posible
Derrames de azúcar seca, jarabe de azúcar, leche o tomate. Aluminio o plástico derretido. Todas estas manchas DEBEN SER ELIMINADAS DE INMEDIATO. Si no se eliminan estas manchas de inmediato la superficie se puede dañar de forma permanente.	Quitar estos tipos de derrames mientras la superficie esté caliente usando el rascador con navaja. Usar un nuevo filo de navaja en el rascador. Retirar la sartén y apagar la zona de cocción. Usar un guante térmico para manipular el rascador a un ángulo de 30°, teniendo cuidado de no marcar ni rallar la superficie de vitrocerámica. Empuje la suciedad fuera del área caliente. Después de que la superficie se haya enfriado, retire los residuos y aplique el limpiador para parrillas de vitrocerámica.
Manchas de comida quemada, franjas oscuras y puntos	Ablandar colocando una servilleta de papel húmeda o una esponja encima de la mancha y dejar durante 30 minutos. Usar un rascador de plástico y limpiador de parrilla de vitrocerámica o bien usar el rascador con navaja. Enjuagar y secar.
Salpicaduras de grasa	Usar una esponja o trapo enjabonado para quitar la grasa; enjuagar abundantemente y secar. Aplicar limpiador para parrillas de vitrocerámica.
Marcas de metal: Mancha iridiscente	Las sartenes con base de aluminio, cobre o acero inoxidable pueden dejar marcas. Tratar inmediatamente con limpiador para parrillas de vitrocerámica después de que la superficie se haya enfriado. Si esto no quita las marcas, intente usar un producto abrasivo medio (Bon Ami®, Soft Scrub® sin cloro) mediante una servilleta de papel húmeda. Enjuagar y volver a aplicar limpiador para parrillas de vitrocerámica. Si no se quitan las marcas de metal antes de volver a usar la parrilla hará que sea muy difícil eliminarlas.

Tipo de mancha	Solución posible
<p>Manchas de agua Líquidos calientes que caen sobre la superficie al cocinar.</p>	<p>Los minerales en algunos tipos de agua pueden transferirse a la superficie y mancharla. Usar vinagre blanco sin diluir, enjuagar y secar. Reacondicionar con el limpiador para parrillas de vitrocerámica. Eliminar los residuos de comida y manchas antes de volver a usar la parrilla.</p>
<p>Ralladuras en la superficie Las pequeñas ralladuras son comunes y no afectan el uso al cocinar. Éstas se irán diluyendo y haciéndose menos notorias con el uso diario del limpiador de parrillas de vitrocerámica.</p>	<p>Aplicar el limpiador de parrillas de vitrocerámica antes de usar para remover gránulos pequeños tales como sal y condimentos. Pueden reducirse usando sartenes con bases que sean lisas, estén limpias y secas antes de usar. Usar diariamente el limpiador recomendado para parrillas de vitrocerámica. Tenga cuidado: Los anillos de diamante pueden rayar la superficie.</p>

Limpieza del sensor de cocción

El cristal del sensor de cocción tiene que estar siempre limpio. Quitar regularmente las salpicaduras de grasa y la suciedad utilizando hisopos o un trapo suave con detergente y limpiador de cristales como Windex[®].

Advertencia

No utilizar nunca.

- fibras que rayen
- limpiadores para placas de cocción

Mantenimiento

Este aparato electrodoméstico no requiere mantenimiento adicional más que el de la limpieza diaria. Para mejores resultados, aplique diariamente el limpiador para parrillas de vitrocerámica.

Servicio de asistencia técnica

Modo de proceder ante una falla

A menudo, cuando se produce una falla, se trata en realidad de problemas técnicos sin importancia que se pueden resolver fácilmente. Antes de llamar al servicio de asistencia técnica, se deberían tener en cuenta los consejos y advertencias siguientes.

La placa de cocción no funciona

Comprobar que no haya suministro de energía eléctrica. Comprobar que no se ha disparado el limitador de corriente o el interruptor de su instalación eléctrica.

En el indicador de la zona de cocción parpadea E

La superficie de los controles se encuentra muy sucia, la comida se ha derramado o hay un objeto en la superficie de trabajo. Limpiar a fondo la superficie de los controles o quitar cualquier objeto que se encuentre sobre la placa de cocción. Presione ligeramente la superficie de los controles afectada. El parpadeo cesa.

En todos los indicadores de la zona de cocción parpadea una E y suena una señal acústica

Se ha presionado el interruptor principal durante más de 5 segundos. Limpiar a fondo las superficies de control o quitar cualquier objeto que haya sobre la placa de cocción. Efectuar de nuevo el ajuste.

La placa de cocción se ha apagado

Se ha tocado el interruptor principal de manera involuntaria. Volver a encender la placa de cocción. Efectuar de nuevo el ajuste.

Al colocar una sartén u olla en la zona de cocción por inducción, parpadea el indicador (no se transmite más potencia)

Comprobar si los recipientes son electromagnéticos. Comprobar si el diámetro del recipiente es lo suficientemente grande. Dejar enfriar el recipiente, en caso de que al utilizarlo se haya calentado demasiado.

Cuando los indicadores después de volver a conectar y desconectar la zona de cocción ya no se encienden, debe desconectar el suministro de energía eléctrica al aparato. Esperar durante 20 segundos y volver a conectarlo.

El indicador de la función Powerboost parpadea y se apaga

Con la función Powerboost, se acciona la zona de cocción con la máxima potencia posible. Durante un período prolongado de cocción es posible que en la zona de cocción se desconecte la función automática, para proteger la placa de cocción de un sobrecalentamiento. Mientras el indicador no parpadee, puede seguir utilizando la placa de cocción.

Reparaciones



PRECAUCIÓN: Las reparaciones sólo serán realizadas por personal cualificado del servicio de asistencia técnica.

Es posible que el usuario quede expuesto a peligros graves si el aparato no se repara adecuadamente.

Indicación E y números

Cuando en el panel indicador aparecen una E y unas cifras, el sistema electrónico indica una falla técnica. Desconectar el aparato de la red eléctrica y conectarlo de nuevo. Acudir al servicio de asistencia técnica, en caso de que este indicador se ilumine de nuevo.

Indicación F y números

Cuando en el indicador aparece de manera alterna una F y una cifra, el aparato muestra que se ha producido una falla técnica. En la siguiente tabla, encontrará las medidas para la reparación de fallas técnicas.

Indicación visual	Falla	Medida
<i>F0</i>	El sensor de cocción es defectuoso.	Bajar el sensor de cocción. Cuando desaparezca la indicación visual, se puede volver a cocinar sin sensor de cocción. Avisar al servicio técnico.
<i>F2</i>	La zona de cocción está demasiado caliente y se ha apagado.	Retirar los recipientes de las zonas de cocción. F2 se apaga presionando la superficie de control si la placa se ha enfriado lo suficiente. Esperar unos minutos hasta que las zonas de cocción se hayan enfriado ligeramente. Si la indicación persiste al encender la placa de nuevo, apagar la placa y dejarla enfriar durante más tiempo.
<i>F3</i>	El sensor de cocción está demasiado caliente	Apartar el recipiente y presionar el sensor de cocción. Presionar cualquier símbolo de la placa de cocción. El indicador <i>F3</i> desaparece si el sensor de cocción se ha enfriado lo suficiente.
<i>F4</i>	El recipiente se encuentra demasiado cerca del panel de control.	Comprobar que la posición del recipiente sea la correcta. Comprobar que ningún objeto caliente se encuentre encima del panel de control.
<i>FB</i>	La zona de cocción ha estado funcionando demasiado tiempo, a potencia elevada y de forma ininterrumpida.	Se ha activado la limitación automática del tiempo. Para continuar con la cocción presione cualquier símbolo.

Nota:

Se podría verificar una abertura entre el modulo de cocina y la superficie del aparato. Por eso, alrededor del aparato se encuentra un sello flexible. La vitrocerámica puede presentar irregularidades en la superficie, debidas a la misma naturaleza del material. A causa del acabado de la superficie del cristal, se pueden observar pequeñas burbujas de diámetro inferior a 1 mm. Esas burbujas no representan en absoluto un problema para la superficie de vitrocerámica ni tampoco para el correcto funcionamiento del aparato.

Ruido normal durante el funcionamiento del aparato

La tecnología de calentamiento por inducción se basa en la creación de campos electromagnéticos que hacen que el calor se genere directamente en la base del recipiente. Éstos, dependiendo de la construcción del recipiente, pueden originar ciertos ruidos o vibraciones como los que se describen a continuación:

Un zumbido profundo como en un transformador

Este ruido se produce al cocinar con un nivel de potencia elevada. La causa de ello es la cantidad de energía que se transmite de la placa de cocción al recipiente. Este ruido desaparece o se debilita, en cuanto disminuye el nivel de potencia.

Un silbido bajo

Dicho ruido se produce cuando el recipiente se encuentra vacío. Este ruido desaparece, en cuanto se introduce agua o alimentos en el recipiente.

Crepitar

Este ruido se presenta en los recipientes, que están compuestos de diferentes materiales superpuestos. El ruido es debido a las vibraciones que se producen en las superficies de unión de las diferentes superposiciones de materiales. Este ruido procede del recipiente. La cantidad y la manera de cocinar los alimentos puede variar.

Unos silbidos elevados

Los ruidos se producen sobre todo en los recipientes compuestos de diferentes superposiciones de materiales, en cuanto éstos se ponen en marcha a la máxima potencia de calentamiento y al mismo tiempo en dos zonas de cocción. Estos silbidos desaparecen o son más escasos, en cuanto se disminuye la potencia.

Ruido del ventilador

Para un uso adecuado del sistema electrónico, la placa de cocción debe funcionar a una temperatura controlada. Para esto, la placa de cocción está provista de un ventilador que se pone en marcha después de cada temperatura detectada mediante niveles de potencia diferentes. El ventilador también puede funcionar por inercia, después de que se haya apagado la placa de cocción, si la temperatura detectada es todavía demasiado elevada.

Los ruidos que se han descrito son normales, forman parte de la tecnología de inducción y no indican que se trate de una avería.

Servicio técnico

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

Nº de producto y nº de serie

Cuando llame a nuestro servicio al cliente, tenga a la mano el número de producto (E) y el número de serie (FD) de su electrodoméstico. Puede encontrar la placa de identificación con estos números en la parte inferior 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 CIT304GB, CIT304GM, CIT365GB, CIT365GM, CIS365GB 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. Thermador se reserva el derecho de solicitar el comprobante de compra en el momento en el que exista un reclamo en garantía para confirmar que el producto entra dentro del alcance de la garantía limitada de producto.

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 EXTRACONTRACTUAL (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*™