

# USE AND CARE GUIDE



MASTERPIECE® SERIES INDUCTION COOKTOP

**Thermador** ★  
REAL INNOVATIONS FOR REAL COOKS



# USE AND CARE GUIDE

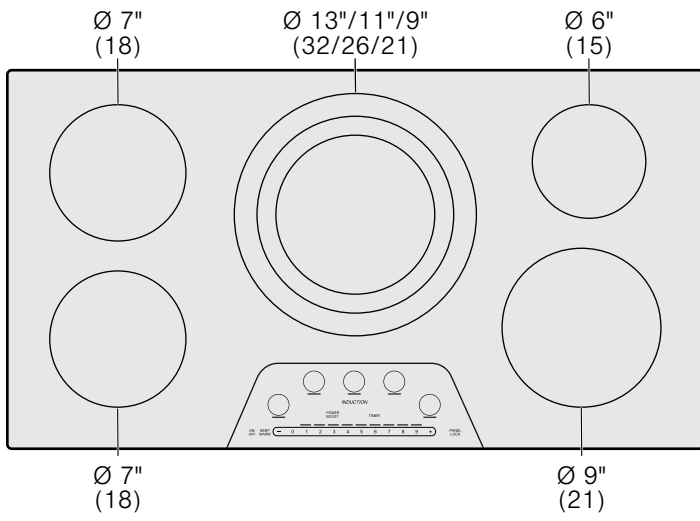
Cooktop  
Surface de cuisson  
Placa

**Models/Modèle/Modelo**

CIT365KB,  
CIT365KBB,  
CIT365KM

Table of Contents .....	5
Table des Matières .....	23
Contenido .....	43

**CIT365KB, CIT365KBB, CIT365KM**



# Table of Contents

<b>Safety Definitions</b> .....	<b>6</b>	<b>Operation</b> .....	<b>13</b>
<b>IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS</b> .....	<b>7</b>	Main power switch .....	13
Fire Safety .....	7	Setting the cooktop .....	13
Cooking Safety .....	7	Powerboost Function .....	14
Burn Prevention .....	7	Cook time .....	15
Child Safety .....	8	Kitchen timer .....	15
Cleaning Safety .....	8	Keep warm function .....	16
Cookware Safety .....	8	Panel lock .....	16
Proper Installation and Maintenance .....	9	Automatic time limitation .....	16
Electromagnetic interference .....	9	Basic settings .....	16
Cooling fan .....	9	<b>Cleaning and Maintenance</b> .....	<b>17</b>
State of California Proposition 65 Warnings .....	9	Daily Cleaning .....	17
<b>Causes of damage</b> .....	<b>10</b>	Cleaning guidelines .....	17
<b>Protecting the environment</b> .....	<b>10</b>	Cleaning charts .....	18
Energy-saving advice .....	10	Maintenance .....	18
<b>Cooking by induction</b> .....	<b>11</b>	<b>Service</b> .....	<b>19</b>
Advantages of induction cooking .....	11	Troubleshooting .....	19
Proper cookware .....	11	Normal operating noises of the cooktop .....	20
<b>Getting familiar with the appliance</b> .....	<b>12</b>	Technical service .....	20
Control panel .....	12	<b>STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY</b> ...	<b>21</b>
The elements .....	12	What this Warranty Covers & Who it Applies to .....	21
Residual heat indicator .....	12	How Long the Warranty Lasts .....	21
		Repair/Replace as Your Exclusive Remedy .....	21
		Out of Warranty Product .....	21
		Warranty Exclusions .....	21
		<b>THERMADOR® Support</b> .....	<b>22</b>
		Service .....	22
		Parts and Accessories .....	22

®

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

Questions?

1-800-735-4328

[www.thermador.com](http://www.thermador.com)

We look forward to hearing from you!

---

# Safety Definitions

---

## **▲ WARNING**

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

---

---

## **▲ CAUTION**

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

---

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

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

# **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

---

### **WARNING**

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

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

### **Fire Safety**

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

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

Always have a working smoke detector near the kitchen. Never leave the cooktop unattended when in use. Boilovers cause smoking and greasy spillovers may ignite.

---

### **WARNING**

TO REDUCE THE RISK OF A GREASE FIRE:

- a.** Never leave surface units unattended at high settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite. Heat oils slowly on low or medium settings.
- b.** Always turn hood ON when cooking at high heat or when flambeing food (i.e. Crepes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef Flambé).
- c.** Clean ventilating fans frequently. Grease should not be allowed to accumulate on fan or filter.
- d.** Use proper pan size. Always use cookware appropriate for the size of the surface element.

In the event that personal clothing or hair catches fire, drop and roll immediately to extinguish flames. Have an appropriate fire extinguisher available, nearby, highly visible and easily accessible near the appliance. Smother flames from food fires other than grease fires with baking soda. Never use water on cooking fires.

---

### **WARNING**

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

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

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

### **Cooking Safety**

---

### **WARNING**

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

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

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

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

If the cooktop turns off automatically and can no longer be operated, it may turn itself on unintentionally at a later point. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

### **Burn Prevention**

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

# **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cooktop and areas facing the cooktop.

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

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

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

Use high heat settings on the cooktop only when necessary. To avoid bubbling and splattering, heat oil slowly on no more than a low-medium setting. Hot oil is capable of causing extreme burns and injury.

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

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

---

### **WARNING**

#### **RISK OF BURNS**

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

---

---

### **WARNING**

#### **RISK OF BURNS**

The pan detection may potentially fail to turn off the cooking zone due to spilled food or objects placed upon the cooktop. After each use, turn off the cooktop using the main switch.

---

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

### **Child Safety**

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, warming drawer, or storage drawer. This can damage the appliance, and the unit may tip over, potentially causing severe injury.

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

---

### **CAUTION**

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

---

### **Cleaning Safety**

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

Do not use steam cleaners to clean the appliance.

### **Cookware Safety**

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

Use Proper Pan Size.

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

This appliance is equipped with one or more surface units of different size. Proper relationship of cookware to heating element or burner will also improve efficiency.

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

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

---

### **WARNING**

#### **RISK OF INJURY**

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

---

---

### **WARNING**

#### **DANGER OF INJURY**

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

---



# **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

### **Proper Installation and Maintenance**

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Electromagnetic interference**

---

#### **WARNING**

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

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

---

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

---

#### **CAUTION**

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

---

### **Cooling fan**

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

There must be a minimum distance of ¾" (20mm) between the content of the drawer and the fan input.

### **State of California Proposition 65 Warnings**

---

#### **WARNING**

This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

---

---

## Causes of damage

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

---

## Protecting the environment

### Energy-saving advice

- Always place a fitting lid on cookware. Cooking with an uncovered pan will result in a four-fold increase in energy use. Use a glass lid to provide visibility and avoid having to lift the lid.
- Use cookware equipped with a solid, flat bottom. Curved pan bases increase energy consumption.
- The diameter of the pan base must match the size of the element. If not, energy may be wasted. Note: The manufacturer normally indicates the pan's upper diameter. This is normally greater than the diameter of the pan's base.
- Choose cookware of a size suited to the amount of food you are going to cook. A large pan that is only half full will use a lot of energy.
- Use a small amount of water when cooking. This saves energy, and vegetables retain a larger percentage of their vitamins and minerals.
- Select a lower power level.

# Cooking by induction

## Advantages of induction cooking

Induction cooking represents a radical change from the traditional method of heating; the heat is generated directly in the pan. It therefore offers a number of advantages:

- Greater speed in cooking and frying; as the pan is heated directly.
- Energy is saved.
- Greater convenience in care and cleaning. Foods that have spilled on the cooktop surface do not burn as quickly.
- Heat and safety control; the cooktop supplies or cuts off power immediately when the controls are set. The induction cooktop stops supplying heat if the pan is removed without turning off the power first.

## Proper cookware

### Ferromagnetic pans

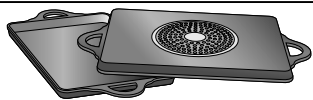
Only ferromagnetic pans are suitable for induction cooking, these can be made from:

- enamelled steel
- cast iron
- special stainless steel utensils for induction cooking

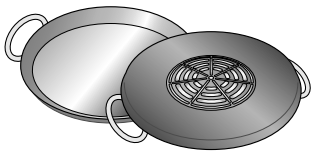
Check that the bases of your pans are attracted by a magnet to find out if they are suitable.

### Other suitable cookware for induction

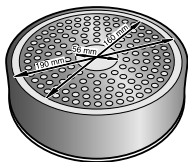
There are other types of cookware with a base not entirely ferromagnetic that are made for induction cooking use.



When using large cookware on a smaller ferromagnetic element, only the ferromagnetic element heats up, so heat might not be uniformly distributed.



Cookware with aluminum on the base reduce the ferromagnetic zone, so less heat may be supplied or problems with detection might occur.



For good cooking results, the diameter of the cookware's ferromagnetic area should match the size of the element. If cookware is not detected on an element, try it on the next smaller element.

## Unsuitable pans

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 results. Pans made from materials which help diffuse heat, such as stainless steel sandwich pans, distribute heat uniformly, saving time and energy.

## No pan or improper size

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

## Empty pans or pans with a thin base

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

## Pan detection

Each element has a minimum limit for detecting pans, which varies depending on the material of the pan you are using. You should therefore use the element that best matches the diameter of your pan.

## Automatic detection on double or triple cooking elements

These elements can detect different pan sizes. Depending on the material and properties of the pan, the element will adapt automatically, and will turn on single zone or the entire element, supplying the proper power to obtain good cooking results.

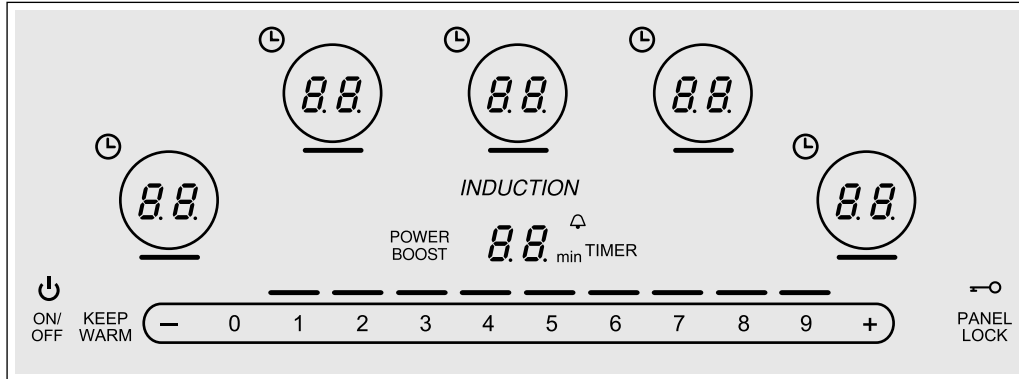
# Getting familiar with the appliance

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

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

Page 2 contains a list of models and dimensions.

## Control panel



Display icons	
	ON/OFF indicator
<b>8.8.</b>	Heat level <i>1-9</i> Residual heat <i>H/h</i> Keep Warm function <i>L</i> Powerboost function <i>b</i>
	Cook time active
	Kitchen timer
<b>8.8.min</b>	Timer value
<b>-</b>	Selected cooking element / heat level
	Child safety Panel Lock indicator

Touch keys	
<b>ON/OFF</b>	Main power switch
<b>KEEP WARM</b>	Keep Warm function
<b>POWER BOOST</b>	Powerboost function
<b>0 - 9</b>	set temperature level/timer value
<b>+ -</b>	
<b>TIMER</b>	Set cook time/kitchen timer
<b>PANEL LOCK</b>	Lock/unlock child safety panel lock

**Touch control zone**  
When you touch a symbol, the corresponding function will be activated.  
**NOTICE:** Always keep the touch control zones clean and dry. Moisture and dirt can affect proper functioning.

## The elements

Element	Turning on and off
Single element	Always use cookware of a suitable size.
Triple element	This element is turned on automatically when using cookware with a base that matches the size of the outer area (  or  ) selected for use.

Use only cookware suitable for induction cooking; see the section on suitable cookware.

## Residual heat indicator


The cooktop is equipped with a residual heat indicator for each element. Avoid touching the indicated elements. Even when turned off, the indicator *H/h* will stay lit while the cooktop is hot. If the pan is removed but the element is not turned off, the indicator *H/h* and the selected power level will flash alternately.

# Operation


## Main power switch

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

## Turning the cooktop on

Touch the **ON/OFF** key until the  indicator turns on.

## Turning the cooktop off

Touch the **ON/OFF** key until the  turns off. The residual heat indicators will remain on until the elements have cooled off sufficiently.

**Note:** The cooktop switches off automatically when all the elements have been switched off for more than 20 seconds.

The residual heat indicator remains lit until the elements have cooled down sufficiently. *H/h* is displayed next to the corresponding element symbol.

## Setting the cooktop

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

### Setting the element

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

Heat level 1 = minimum power

Heat level 9 = maximum power

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

### Settings table




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

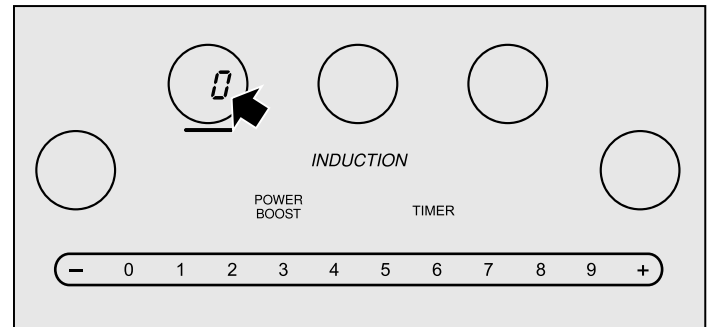
#### Melting

chocolate  
butter

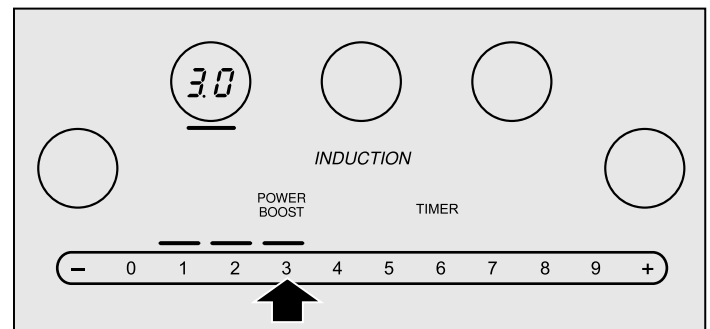
## Selecting the heat level

The cooktop must be turned on.

1. Touch the  key for the desired element. The  indicator will appear in the element display and the  indicator will appear underneath the selected element.



2. Within the next 10 seconds touch the desired heat setting (1-9) in the touch control zone.



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

**Note:** The selected power level will flash if no pan is placed on the induction element. After a certain time, the element turns itself off.

## Changing the heat level

Choose the heating element and in the touch control zone select the desired setting for continuous cooking.

## Turning off the element

Select the element and set the heat level to 0. The element is turned off and the residual heat indicator will appear after about 10 seconds.

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

### Power levels

chocolate	1.5 - 2.0
butter	1.0 - 2.0

	Power levels
<b>Heating</b>	
frozen vegetables, e.g. spinach	2.5 - 3.5
broth	7.0 - 8.0
thick soup	1.5 - 2.5
milk**	1.0 - 2.0
<b>Simmering</b>	
delicate sauce e.g. Béchamel sauce	4.0 - 5.0
spaghetti sauce	2.0 - 3.0
pot roast	4.0 - 5.0
fish**	4.0 - 5.0
<b>Cooking</b>	
rice (with double amount of water)	2.0 - 3.0
potatoes boiled in thier skins (with 1-2 cups of water)	4.0 - 5.0
boiled potatoes (with 1-2 cups of water)	4.0 - 5.0
fresh vegetables (with 1-2 cups of water)	2.0 - 3.5
frozen vegetables (with 1-2 cups of water)	3.5 - 4.5
pasta (with 2-4 qt. water)*	6.0 - 7.0
pudding**	1.0 - 2.0
cereals	2.0 - 3.0
<b>Frying</b>	
pork chop	5.5 - 6.5
chicken breast	5.0 - 6.0
bacon	6.0 - 7.0
eggs	5.0 - 6.0
fish	5.0 - 6.0
pancakes	6.0 - 7.0
<b>Deep fat frying** (in 1-2 qt. oil)</b>	
deepfrozen foods, e.g. chicken nuggets (0.5 lb per serving)	8.0 - 9.0
other, e.g. doughnuts (0.5 lb per serving)	4.5 - 5.5

\* ongoing cooking without lid

\*\* without lid

## Powerboost Function

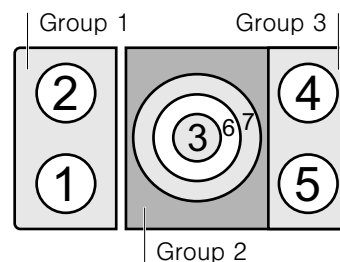
The Powerboost function can be used to heat large amounts of water faster than by using heat level 9.

This function allows you to increase the maximum power level of the element in use.

### Limitation on use

This function is available on all elements, provided that no other element in the same group is operating, (see picture). If this is not the case, the **P** and **9** symbols will flash on the selected element display; then it will automatically set the power level 9.

In group 2, the Powerboost function may be activated at the same time for all elements (see picture).



### Turning on Powerboost

1. Select an element.
2. Touch **POWER BOOST**. The letter **b** will light up in the element display. The function has been turned on.

### Turning off Powerboost

Touch **POWER BOOST**. **b** will no longer be displayed and the element returns to heat level 9. The Powerboost function has been deactivated.

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


## Cook time

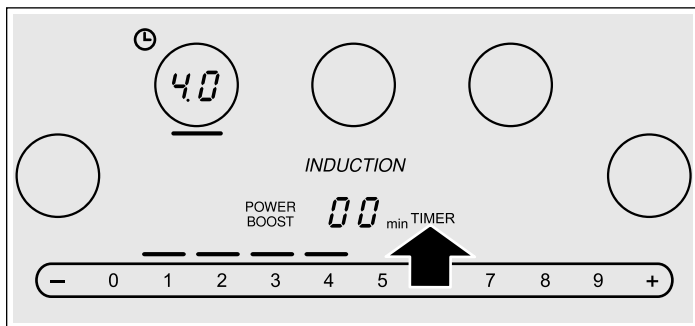
You can use the timer function to set a cook time for any element. The element will turn off automatically once the set time has elapsed.

### ⚠ CAUTION

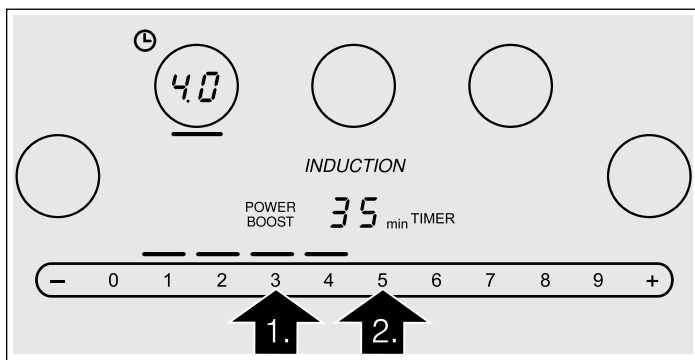
- When using the timer, always keep an eye on the cooktop and do not allow anything to boil over or burn. Boilovers can cause smoke and foods and oils may catch on fire if left on high temperature settings.
- This function should not be used for long periods of time, especially at high heat settings.
- Make sure the cooktop is turned off with the main power switch after each use.

### Setting the cook time

1. Select the desired element and power level.
2. Touch the **TIMER** key.  will appear next to the heating element display. **00** and **min** will appear in the Timer display.





3. Within the next 10 seconds, set the desired time using the number keys **0 - 9** or **+** and **-**. The basic settings are displayed:
  - +** touch key: 30 minutes
  - touch key: 10 minutes



The timer begins to count down.

The element must be selected in order to display the countdown for the particular heating element.


### Once the cook time has elapsed

The element turns off once the set cook time has elapsed. You will hear an audible signal. The indicators  and  will flash in the element display. Touch **TIMER** to turn off the indicators.

## Change cook time

Select the element. Touch **TIMER** and set the new timer value using the number keys **0-9** or **+** and **-**.

## Cancelling cook time

Select the desired element. Touch **TIMER** and select **0** from the number keys until the timer display is set to **00**. The  indicator will go out. The timer is now turned off.


### Notes

- You can set a cook time of up to 99 minutes.
- To program a cook time of less than 10 minutes, always select **0** first before you select the required value.
- After a power outage, the timer function will be cancelled.


## Kitchen timer

The timer can be set for periods of up to 99 minutes. It is independent of the other settings. You can also use the kitchen timer when the cooktop is turned off or locked. This function does not automatically switch off an element.

### Setting the kitchen timer

1. Touch **TIMER** repeatedly until the  symbol, **00** and **min** appear in the timer display.
2. Set the required time using the number keys **0** to **9**. After a few seconds the programmed time starts to count down.

### Once the time has elapsed

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


### Changing the time

Make sure that no element is selected. Touch **TIMER** and within the next 10 seconds set the new time using the number keys **0** to **9**.

### Turning the timer off

Make sure that no element is selected. Touch **TIMER** and set the timer value to **00** using the number key **0**. The kitchen timer is now turned off.

### Notes

- If the set time is not displayed, touch the **Timer** key several times until the  indicator lights up on the timer display.
- The timer will be deactivated after a power outage.
- The automatic off function for an element and the timer function can both be operated simultaneously.



## Keep warm function

The Keep Warm function is useful for melting chocolate or butter and for keeping foods warm.


**NOTICE:** Never set any plastic dishes or containers on the Keep Warm surfaces, they will melt.

**Note:** While the Keep Warm function is turned on, the Fast Preheat feature cannot be activated.

### Turning on the Keep Warm function

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

### Turning off the Keep Warm function



Select the heating element and select **0** from the number keys.  will appear in the display. The heating element will turn off after about 10 seconds.

## Panel lock

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
















### Turning child safety panel lock on

The cooktop must be turned off.


Touch **PANEL LOCK** until a beep sounds and the  indicator will come on. The cooktop is now locked. After some time, the  indicator will go out.

## Basic settings

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

Display	Function
	<b>Automatic child lock/panel lock</b>  Off*  On
	<b>Sound signals</b>  Confirmation signal and operating error signal off  Only operating error signal on  All signals on*
	<b>Length of timer end signal</b>  10 seconds*  30 seconds  1 minute
	<b>Power Management Function</b> 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.  = 1,000 W minimum power  = 1,500 to 8,500 W  = maximum power

## Turning child safety panel lock off

Touch **PANEL LOCK** until a beep sounds and the  turns off. The child safety panel lock is now canceled. You can switch on the cooktop.

### CAUTION

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

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

## Automatic child safety panel lock



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

### Turning on and off

See "Basic settings" section.

## Automatic time limitation

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

The element stops heating.  and the residual heat indicator  flash alternately in the display.

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

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



c 9

### Selection time for heating element

**∞** Unlimited\*: You can adjust the settings of the last heating element used at any time without having to select it again.

**i** Restricted: You can adjust the settings for the last heating element used within 10 seconds after selecting it. After that you will have to reselect the heating element before setting it.

c 0

### Reset to basic settings

**∞** Off\*

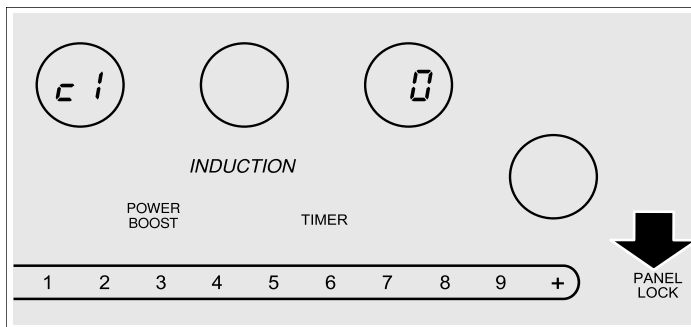
**i** Reset the appliance to basic settings

\*factory settings

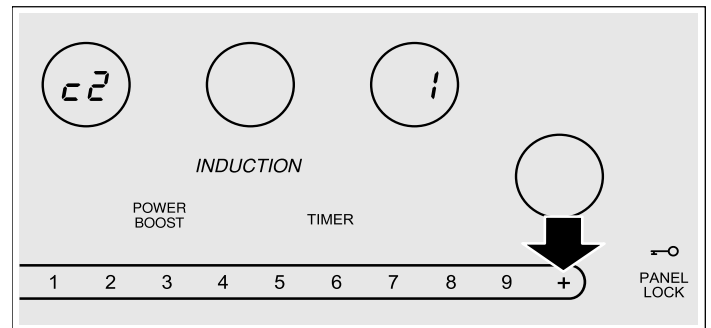
### Changing the basic settings

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

1. Turn on the cooktop with the main switch.
2. Within the next 10 seconds, touch **PANEL LOCK** until you hear a beep.  
c i and ∞ will appear on the display.



3. Touch **PANEL LOCK** repeatedly until the indicator for the desired function appears in the upper left corner of the display area.
4. Use the number keys until the desired value appears in the upper right corner of the display area.



5. Touch **PANEL LOCK** again for 4 seconds. You will hear a beep. The setting is activated.

## Cleaning and Maintenance

### Daily Cleaning

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

### Glass ceramic cooktop

#### ⚠ CAUTION

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

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

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

### Stainless steel side trim

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

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

### Cleaning guidelines

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

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

## Avoid these cleaners

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

## Cleaning charts

Type of Soil	Possible Solution
<b>Dry sugar, sugar syrup, milk or tomato spills. Melted plastic film or foil. All these items REQUIRE IMMEDIATE REMOVAL. Failure to remove these immediately can permanently damage the surface.</b>	Remove these types of spills while the surface is hot using the razor blade scraper. Use a new, sharp razor in the scraper. Remove pan and turn off the element. Wearing an oven mitt, hold scraper at 30° angle, using care not to gouge or scratch the glass. Push soil off the heated area. After the surface has cooled, remove the residue and apply the glass ceramic cooktop cleaner.
	<p><b>▲ WARNING</b></p> <p>RISK OF INJURY The blade is extremely sharp. Risk of cuts. Protect the blade when not in use. Replace the blade immediately when any imperfections are found. Follow manufacturer's instructions.</p>

<b>Burned-on food soil, dark streaks, and specks</b>	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.
--	--

Type of Soil	Possible Solution
<b>Greasy spatters</b>	Use a soapy sponge or cloth to remove grease; rinse thoroughly and dry. Apply glass ceramic cooktop cleaner.
<b>Metal marks: Iridescent stain</b>	Pans with aluminum, copper or stainless steel bases may leave marks. Treat immediately after surface has cooled with glass ceramic cooktop cleaner. If this does not remove the marks, try a mild abrasive (Bon Ami®, Soft Scrub® without bleach) with a damp paper towel. Rinse and reapply glass ceramic cooktop cleaner. Failure to remove metal marks before the next heating makes removal very difficult.
<b>Hard water spots:</b> Hot cooking liquids dripped on surface	Minerals in some water can be transferred onto the surface and cause stains. Use undiluted white vinegar, rinse and dry. Recondition with glass ceramic cooktop cleaner. Remove boilovers and stains before using the cooktop again.
<b>Surface scratches:</b> Small scratches are common and do not affect cooking. They become smoother and less noticeable with daily use of the glass ceramic cooktop cleaner.	Apply glass ceramic cooktop cleaner before using to remove sand-like grains and grit such as salt and seasoning. Scratches can be reduced by using pans with bases that are smooth, clean, and dry before use. Use recommended glass ceramic cooktop cleaner daily.  <b>NOTICE:</b> Avoid contact with surface by jewelry, wrist watches and metallic utensils. These can scratch the surface. Do not stack kitchen utensils or dishware on the appliance.

## Maintenance

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

# Service

## Troubleshooting

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

### ⚠ CAUTION

Repairs should only be done by a trained servicer. Improper repair of your appliance may result in risk of severe physical injury or death.

Fault	Possible cause	Measure
Cooktop is not working	The electric power supply has been interrupted.	Use other electrical appliances to check if there has been a power outage. Check to see if there is a problem with the circuit breaker for the electrical installation.
	The appliance has not been correctly connected following the connection diagram.	Make sure that the appliance has been connected correctly.
	Electronic system malfunction.	Contact the Technical Assistance Service.
<b>E</b> is flashing on the element display	The touch control zone is wet, very dirty, food has boiled over, or an object is lying on top of the touch control zone.	Clean the touch control zone, or remove the object. Lightly touch the corresponding touch key. The flashing should stop.
<b>E</b> flashes on all element displays. An acoustic signal sounds	The main switch has been activated continuously for more than 5 seconds.	Press the power key again. Reset the cooktop.
The cooktop turns off by itself	The main switch has been touched unintentionally.	Press the main switch again. Reset the cooktop.
The display flashes (no power) when you place a pan on an induction element	The pan is not ferromagnetic	Check the bottom of the pan with a magnet.
	The diameter of the pan is too small.	Use a pan with an appropriate diameter for the element.  If the display still does not light up when you turn 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 turns off	The element is too hot.	The Powerboost function operates the element with the highest possible power. During long cooking times, it is possible that the function will turn the element off to protect the cooktop from overheating. You can continue to use the cooktop if the display is not flashing.
Display <b>E</b> and numbers	A fault in the electronic system has occurred.	Turn the appliance off and back on at the fuse or circuit breaker. If the same fault occurs again, disconnect the appliance and call Technical Assistance Service.
Display <b>F</b> and numbers	A fault has been detected.	The following table of error messages lists actions you can take to correct the problem

## Error messages

<b>F2</b>	The element is too hot and has turned off.	Remove the pans from the elements. <b>F2</b> disappears when you press the display, if the element has cooled down sufficiently. Wait a few minutes until the element has cooled down a bit. If <b>F2</b> 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.
<b>F4</b>	The touch control zone is too hot.	Make sure that cookware is properly positioned on the element, and no hot objects are in contact with the touch control zone. Wait a few minutes until the touch control zone has cooled down. If <b>F4</b> appears after you turn on the appliance, call Technical Assistance Service.
<b>FB</b>	The element was in continuous use for too long.	The automatic time limitation has been activated. Touch any key. You can now turn on the heating element immediately.

### Notes

- Glass ceramic may have uneven areas on the surface due to the nature of the material itself. Because of the mirror-like finish on the cooking surface, even extremely small bubbles less than 1 mm in diameter may be visible. These bubbles will not have any adverse effect on the operation of the cooktop nor on the durability of the glass ceramic cooking surface.
- Depending on the countertop that is present in the kitchen, an uneven gap between the cooktop unit and the countertop can occur. For this reason, a flexible seal is provided around the entire cooktop unit.

### Normal operating noises of the cooktop

Induction technology is based on the creation of electromagnetic fields. They may generate heat directly on the bottom of the cookware. Pots and pans may cause a variety of noises or vibrations depending on the way they've been manufactured. These noises are described as follows:

#### Low humming (like a transformer)

This noise is produced when cooking at a high heat level. It is based on the amount of energy transferred from the cooktop to the cookware. The noise ceases or quiets down when the heat level is reduced.

#### Quiet whistling

This noise is produced when the cooking vessel is empty. It ceases once water or food is placed in the vessel.

#### Crackling

This noise occurs with cookware comprised of various materials layered one upon the other. It's caused by the vibrations of the surfaces where different materials meet. The noise occurs on the cookware and can vary depending on the amount and method of preparation of the food.

#### Loud whistling

This noise occurs with cookware comprised of different materials layered one upon the other, and when they are additionally used at maximum output and also on two cooking zones. The noise ceases or quiets down when the heat level is reduced.

### Fan noises

For proper operation of the electronic system, it is necessary to regulate the temperature of the cooktop. For this purpose, the cooktop is equipped with a cooling fan, which is activated to reduce and regulate the temperature of the electronic system. The fan may also continue to run after the appliance is turned off if the detected temperature of the cooktop is still too hot after turning it off.

The noises described are a normal element of the described induction technology and shouldn't be regarded as defects.

### 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.

#### E number and FD number:

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

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

1-800-735-4328

[www.thermador.com](http://www.thermador.com)

1901 Main Street, Suite 600  
Irvine, CA 92614

# STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY

## What this Warranty Covers & Who it Applies to

The limited warranty provided by BSH Home Appliances Corporation ("BSH") in this Statement of Limited Product Warranty applies only to the THERMADOR® appliance ("Product") sold to you, the first using purchaser, provided that the Product was purchased:

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

The warranties stated herein apply only to the first purchaser of the Product and are not transferable.

BSH 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 BSH to notify you in the unlikely event of a safety notice or product recall.

## How Long the Warranty Lasts

BSH warrants that the Product is free from defects in materials and workmanship for a period of seven hundred and thirty (730) days from the date of purchase. The foregoing timeline begins to run upon the date of purchase, and shall not be stalled, tolled, extended, or suspended, for any reason whatsoever.

This Product is also warranted to be free from *cosmetic* defects in material and workmanship (such as scratches of stainless steel, paint/porcelain blemishes, chip, dents, or other damage to the finish of the Product), for a period of sixty (60) days from the date of purchase or closing date for new construction. This *cosmetic* warranty excludes slight color variations due to inherent differences in painted and porcelain parts, as well as differences caused by kitchen lighting, product location, or other similar factors. This *cosmetic* warranty specifically excludes any display, floor, "As Is", or "B" stock appliances.

## Repair/Replace as Your Exclusive Remedy

During this warranty period, BSH or one of its authorized service providers will repair your Product without charge to you (subject to certain limitations stated herein) if your Product proves to have been manufactured with a defect in materials or workmanship. If reasonable attempts to repair the Product have been made without success, then BSH will replace your Product (upgraded models may be available to you, in BSH's sole discretion, for an additional charge). All removed parts and components shall become the property of BSH at its sole option. All replaced and/or repaired parts shall assume the identity

of the original part for purposes of this warranty and this warranty shall not be extended with respect to such parts. BSH's sole liability and responsibility hereunder is to repair manufacturer-defective Product only, using a BSH-authorized service provider during normal business hours. For safety and property damage concerns, BSH highly recommends that you do not attempt to repair the Product yourself, or use an un-authorized servicer; BSH will have no responsibility or liability for repairs or work performed by a non-authorized servicer. If you choose to have someone other than an authorized service provider work on your Product, THIS WARRANTY WILL AUTOMATICALLY BECOME NULL AND VOID. Authorized service providers are those persons or companies that have been specially trained on BSH products, and who possess, in BSH's opinion, a superior reputation for customer service and technical ability (note that they are independent entities and are not agents, partners, affiliates or representatives of BSH). Notwithstanding the foregoing, BSH will not incur any liability, or have responsibility, for the Product if it is located in a remote area (more than 100 miles from an authorized service provider) or is reasonably inaccessible, hazardous, threatening, or treacherous locale, surroundings, or environment; in any such event, if you request, BSH would still pay for labor and parts and ship the parts to the nearest authorized service provider, but you would still be fully liable and responsible for any travel time or other special charges by the service company, assuming they agree to make the service call.

## Out of Warranty Product

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

## Warranty Exclusions

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

- Use of the Product in anything other than its normal, customary and intended manner (including without limitation, any form of commercial use, use or storage of an indoor product outdoors, use of the Product in conjunction with air or water-going vessels).
- Any party's willful misconduct, negligence, misuse, abuse, accidents, neglect, improper operation, failure to maintain, improper or negligent installation, tampering, failure to follow operating instructions, mishandling, unauthorized service (including self-performed "fixing" or exploration of the appliance's internal workings).
- Adjustment, alteration or modification of any kind.
- A failure to comply with any applicable state, local, city, or county electrical, plumbing and/or building codes, regulations, or laws, including failure to install the product in strict conformity with local fire and building codes and regulations.

- Ordinary wear and tear, spills of food, liquid, grease accumulations, or other substances that accumulate on, in, or around the Product.
- Any external, elemental and/or environmental forces and factors, including without limitation, rain, wind, sand, floods, fires, mud slides, freezing temperatures, excessive moisture or extended exposure to humidity, lightning, power surges, structural failures surrounding the appliance, and acts of God.

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

TO THE EXTENT ALLOWED BY LAW, THIS WARRANTY SETS OUT YOUR EXCLUSIVE REMEDIES WITH RESPECT TO PRODUCT, WHETHER THE CLAIM ARISES IN CONTRACT OR TORT (INCLUDING STRICT LIABILITY,

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

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

---

## **THERMADOR® Support**

### **Service**

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

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

#### **USA**

800-735-4328

[www.thermador.com/support](http://www.thermador.com/support)

#### **Canada**

800-735-4328

[www.thermador.ca](http://www.thermador.ca)

### **Parts and Accessories**

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

#### **USA**

[www.thermador-eshop.com](http://www.thermador-eshop.com)

#### **Canada**

Marcone 800-287-1627

or

Reliable Parts 800-663-6060

# Table des Matières

<b>Définitions de Sécurité</b> .....	<b>24</b>	<b>Fonctionnement</b> .....	<b>32</b>
<b>CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES</b> .....	<b>25</b>	Interrupteur d'alimentation principal .....	32
Sécurité-incendie .....	25	Allumage de la table de cuisson .....	32
Sécurité de cuisson .....	25	Fonction Powerboost .....	33
Prévention des brûlures .....	26	Durée de cuisson .....	34
Sécurité des enfants .....	26	Minuterie de cuisine .....	34
Consignes en matière de nettoyage .....	26	Fonction de réchaud .....	35
Sécurité pour la batterie de cuisine .....	26	Verrouillage du tableau de commande .....	35
Installation et entretien corrects .....	27	Durée limitée automatique .....	35
Perturbations électromagnétiques .....	27	Réglages de base .....	36
Ventilateur de refroidissement .....	27	<b>Nettoyage et entretien</b> .....	<b>37</b>
Avertissements de la Proposition 65 de l'État de la Californie .....	28	Nettoyage quotidien .....	37
<b>Éléments qui peuvent endommager l'appareil</b> .....	<b>29</b>	Instructions de nettoyage .....	37
<b>Protection de l'environnement</b> .....	<b>29</b>	Tableau de nettoyage .....	37
Conseils d'économie l'énergie .....	29	Entretien .....	38
<b>La cuisson par induction</b> .....	<b>29</b>	<b>Entretien</b> .....	<b>39</b>
Avantages de la cuisson par induction .....	29	Dépannage .....	39
Récipients appropriés .....	29	Bruits normaux émis par la table de cuisson .....	40
<b>Faire connaissance avec l'appareil</b> .....	<b>31</b>	Service technique .....	40
Panneau de commande .....	31	<b>ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE</b> .....	<b>41</b>
Les éléments .....	31	Couverture de la garantie : .....	41
Indicateur de chaleur résiduelle .....	31	Durée de la garantie .....	41
		Réparation ou remplacement comme solution exclusive .....	41
		Produit hors garantie .....	41
		Exclusions à la garantie .....	41
		<b>Soutien THERMADOR®</b> .....	<b>42</b>
		Dépannage .....	42
		Pièces et accessoires .....	42

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

Question ?

1-800-735-4328

[www.thermador.ca](http://www.thermador.ca)

Nous attendons de vos nouvelles.

---

# Définitions de Sécurité

---

## **▲ AVERTISSEMENT**

Le non-respect de cet avertissement peut entraîner la mort ou des blessures graves.

---

---

## **▲ ATTENTION**

Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures mineures ou modérées.

---

**AVIS :** Vous indique que des dommages à l'appareil ou aux biens peuvent survenir si vous ne respectez pas cet avertissement.

**Remarque :** Vous signale des informations importantes ou des conseils.



# **CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**

## LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

---

### AVERTISSEMENT

---

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

---

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

### Sécurité-incendie

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

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

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

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

---

### AVERTISSEMENT

---

POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE FEUX DE GRAISSE :

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

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

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

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

---

### AVERTISSEMENT

---

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

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

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

### Sécurité de cuisson

---

### AVERTISSEMENT

---

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

---

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

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

Si les boutons ne sont pas utilisés correctement, des lésions et des dommages peuvent survenir sur l'appareil. Si la plaque s'éteint automatiquement et ne peut être utilisée pendant un certain temps, il est possible qu'elle

# **CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**

## LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

se rallume plus tard par inadvertance. Pour éviter que cela ne se produise, débrancher le coupe-circuit du disjoncteur automatique. Contacter un technicien agréé.

### **Prévention des brûlures**

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

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

Toujours utiliser des poignées isolantes sèches. Des poignées mouillées ou humides entrant en contact avec les surfaces chaudes peuvent provoquer des blessures par dégagement de vapeur. Ne laissez pas les poignées toucher les éléments chauffants chauds. Ne pas utiliser de serviette ni de chiffon volumineux.

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

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

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

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

---

### **AVERTISSEMENT**

#### **RISQUE DE BRÛLURE**

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

---

---

### **AVERTISSEMENT**

#### **RISQUE DE BRÛLURE**

Il peut arriver que la détection de casserole ne fonctionne pas à cause d'aliments ayant débordé ou d'objets déposés sur la table de cuisson. Après chaque utilisation, éteindre la table de cuisson au moyen de l'interrupteur général.

---

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..

### **Sécurité des enfants**

Lorsque les enfants sont assez âgés pour utiliser l'appareil, il incombe aux parents ou tuteurs légaux de veiller à ce qu'ils soient formés aux pratiques sécuritaires par des personnes qualifiées.

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

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

---

### **ATTENTION**

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

---

### **Consignes en matière de nettoyage**

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

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

### **Sécurité pour la batterie de cuisine**

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

Utiliser des casseroles de taille adéquate.

L'utilisation de casseroles trop petites aura pour effet d'exposer une partie de l'élément chauffant ou du brûleur pouvant présenter un risque de contact direct et d'incendie de vêtements. Sélectionner des ustensiles à

# **CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**

## LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

fond plat, suffisamment larges pour couvrir l'élément chauffant. Cet appareil est doté de surfaces de différents formats. Un bon rapport ustensile/élément chauffant ou brûleur permet également d'améliorer le fonctionnement de l'appareil.

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

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

---

### **AVERTISSEMENT**

#### **RISQUES DE BLESSURES**

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

---

### **AVERTISSEMENT**

#### **RISQUES DE BLESSURES**

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

---

## **Installation et entretien corrects**

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

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

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

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

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

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

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

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

---

## **Perturbations électromagnétiques**

---

### **AVERTISSEMENT**

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

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

---

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

---

### **ATTENTION**

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

---

## **Ventilateur de refroidissement**

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

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

# **CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

## **Avertissements de la Proposition 65 de l'État de la Californie**

---

### **AVERTISSEMENT**

---

Ce produit contient des produits chimiques connus de l'État de la Californie pour causer le cancer, des anomalies congénitales ou d'autres problèmes de reproduction.

---

---

## Éléments qui peuvent endommager l'appareil

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

---

## Protection de l'environnement

### Conseils d'économie l'énergie

- Toujours poser le couvercle correspondant sur les récipients. En cuisinant sans couvercle, la consommation d'énergie est multipliée par quatre. Utiliser un couvercle en verre qui permet de contrôler la cuisson sans avoir à le soulever.
- Utilisez des récipients avec une base épaisse et plate. Les fonds irréguliers font augmenter la consommation d'énergie.
- Le diamètre de la base des récipients doit concorder avec la taille de la zone de cuisson. Si ce n'est pas le cas, il peut y avoir un gaspillage d'énergie. Observez :

En général, le fabricant indique le diamètre maximal du récipient. Celui-ci est en général supérieur au diamètre de la base du récipient.
- Choisissez des récipients de taille adaptée à la quantité d'aliments à préparer. Un récipient de grandes dimensions et à moitié plein consomme beaucoup d'énergie.
- Faites cuire avec le minimum d'eau. Cela économise de l'énergie. Dans le cas des légumes, les vitamines et minéraux sont préservés.
- Abaissez à temps le niveau de cuisson.

---

## La cuisson par induction

### Avantages de la cuisson par induction

La cuisson par induction représente un changement radical par rapport aux méthodes traditionnelles de cuisson : la chaleur est générée directement dans la casserole. Ce qui permet de profiter de plusieurs avantages :

- Une vitesse de cuisson et de friture plus rapide étant donné que la casserole est chauffée directement.
- Une sauvegarde d'énergie.
- Une plus grande facilité au niveau de l'entretien et du nettoyage. Les aliments renversés sur la surface de la table de cuisson ne brûlent pas aussi rapidement.
- Contrôle de la chaleur et de la sécurité; la table de cuisson active ou coupe l'alimentation immédiatement lorsque les commandes sont activées. La table de cuisson à induction cesse de générer de la chaleur si la casserole est retirée sans désactiver l'alimentation.

### Récipients appropriés

#### Casseroles ferromagnétiques

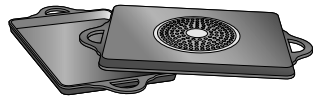
Seules les casseroles ferromagnétiques conviennent à la cuisson par induction, elles peuvent être fabriquées des matériaux suivants :

- acier émaillé
- fonte
- ustensiles spéciaux en acier inoxydable conçus pour la cuisson par induction

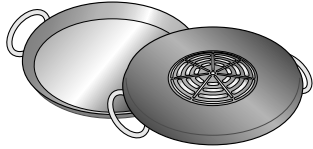
Vérifiez que les bases de vos casseroles sont attirées par un aimant pour déterminer si elles sont adéquates.

## Autres ustensiles de cuisine appropriés pour l'induction

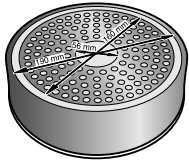
Il existe d'autres types d'ustensiles de cuisine conçus spécialement pour l'induction et dont la base n'est pas entièrement ferromagnétique.



Lorsque vous utilisez des ustensiles de cuisine volumineux sur un plus petit élément ferromagnétique, seul cet élément ferromagnétique s'activera ce qui signifie que la chaleur pourrait ne pas être distribuée uniformément.



Les ustensiles avec une base contenant de l'aluminium réduisent la zone ferromagnétique, ce qui signifie que moins de chaleur pourrait être générée ou que des problèmes de détection pourraient survenir.



Pour des résultats de cuisson optimaux, le diamètre de la zone ferromagnétique de l'ustensile utilisé devrait correspondre à la taille de l'élément. Si un ustensile de cuisine n'est pas détecté sur un élément, essayez de nouveau sur un élément plus petit.

## Casserolles inappropriées

N'utilisez jamais des casseroles fabriquées en :

- acier normal mince
- verre
- argile
- cuivre
- aluminium

## Caractéristiques de la base de la casserole

Les caractéristiques de la base de la casserole peuvent influencer sur l'uniformité des résultats au niveau de la cuisson. Les casseroles fabriquées de matériaux qui permettent de diffuser la chaleur, comme les casseroles à sandwich en acier inoxydable, distribuent la chaleur de façon uniforme, ce qui permet de sauver du temps et de l'énergie.

## Casserole manquante ou de taille inappropriée

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

## Casserolles vides ou casseroles à base mince

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

## Détection de casserole

Chaque élément possède une limite minimale pour détecter les casseroles, qui varie en fonction du matériau de composition de la casserole que vous utilisez. C'est pourquoi vous devriez utiliser l'élément qui correspond le mieux au diamètre de votre casserole.

## Détection automatique sur des éléments de cuisson doubles ou triples

Ces éléments peuvent détecter diverses tailles de casseroles. En fonction des matériaux et des propriétés de la casserole, l'élément s'adaptera automatiquement et activera une seule zone ou tout l'élément, et fournira la puissance nécessaire pour obtenir des résultats de cuisson optimaux.

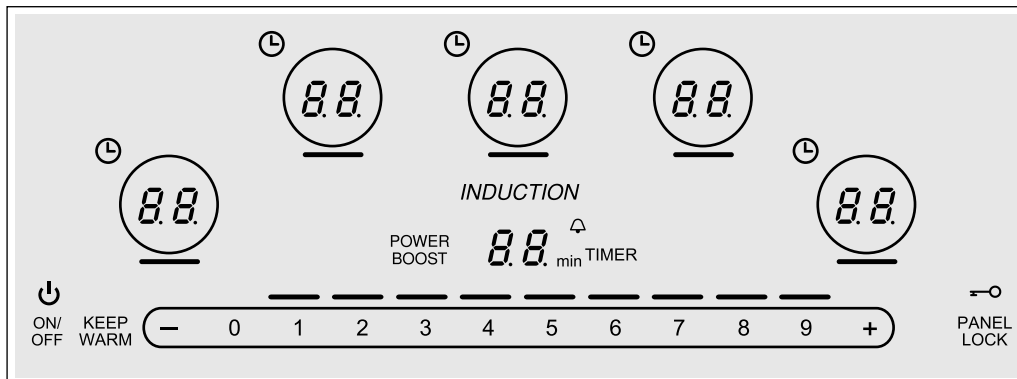
# Faire connaissance avec l'appareil

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

Ces instructions s'appliquent à diverses tables de cuisson.

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

## Panneau de commande



### Icônes d'affichage

	Indicateur ON/OFF
<b>8.8.</b>	Niveau de chaleur <b>1-9</b> Chaleur résiduelle <b>H/H</b> Fonction de réchaud <b>L</b> Fonction Powerboost <b>b</b>
	Durée de cuisson active
	Minuterie de cuisine
<b>8.8.min</b>	Durée de la minuterie
<b>-</b>	Élément de cuisson / niveau de chaleur choisi
	Indicateur du verrouillage du panneau de commande à l'épreuve des enfants

### Touches

<b>ON/OFF</b>	Interrupteur d'alimentation principal
<b>KEEP WARM</b>	Fonction de réchaud
<b>POWER BOOST</b>	Fonction Powerboost
<b>0 - 9</b>	réglent la température/la valeur de la minuterie
<b>+ -</b>	
<b>TIMER</b>	Régler la durée de cuisson/minuterie de cuisine
<b>PANEL LOCK</b>	Verrouiller/déverrouiller le verrouillage du panneau pour la sécurité des enfants

### Surfaces de commande

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

**AVIS :** Veillez à ce que les surfaces de commande soient toujours sèches. L'humidité compromet le fonctionnement.

## Les éléments

Élément	Activation et désactivation
	Utilisez toujours des ustensiles de cuisine de taille appropriée.
	Cet élément est activé automatiquement lorsque vous utilisez des ustensiles de cuisine avec une base de la même taille que la zone extérieure ( ou ) sélectionnée.

Utilisez seulement des ustensiles appropriés pour l'induction; consultez la section sur les ustensiles appropriés.

### Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson comprend un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque élément. Évitez de toucher les éléments indiqués.

Même si l'appareil est éteint, l'indicateur **H/H** demeurera allumé tant que la table de cuisson demeure chaude.

Si la casserole est enlevée, mais que l'élément n'est pas éteint, l'indicateur **H/H** et le niveau de puissance choisi clignoteront en alternance.

# Fonctionnement


## Interrupteur d'alimentation principal

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

## Désactivation de la table de cuisson.

Touchez la touche **ON/OFF** jusqu'à ce que l'indicateur  s'allume.

## Désactivation de la table de cuisson

Touchez la touche **ON/OFF** jusqu'à ce que  s'éteigne. Les indicateurs de chaleur résiduelle resteront allumés jusqu'à ce que les éléments soient suffisamment refroidis.

**Remarque :** La table de cuisson s'éteindra automatiquement lorsque tous les éléments sont désactivés pendant plus de 20 secondes.

L'indicateur de chaleur résiduelle demeurera allumé jusqu'à ce que les éléments soient suffisamment refroidis. *H/h* sera affiché à côté du symbole d'élément correspondant.

## Allumage de la table de cuisson

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

## Réglage de l'élément

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



Niveau de chaleur 1 = puissance minimale

Niveau de chaleur 9 = puissance maximale

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

## Sélection du niveau de chaleur

La table de cuisson doit être allumée.

1. Touchez la touche  correspondant à l'élément chauffant désiré. L'indicateur  apparaîtra sur l'écran

## Tableau des réglages


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

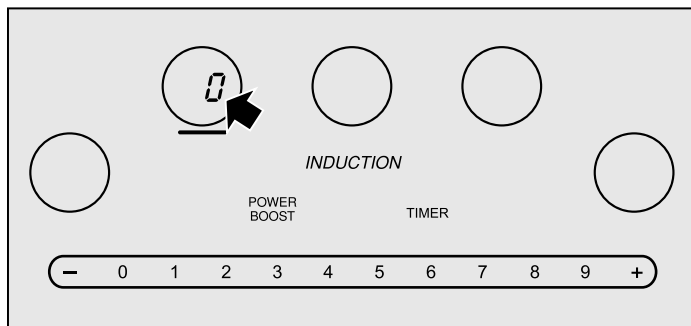
### Fondre

chocolat  
beurre

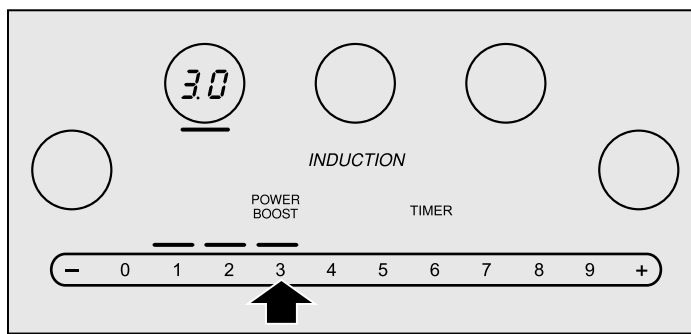
### Niveaux de puissance

1.5 - 2.0  
1.0 - 2.0

de l'élément et l'indicateur  apparaîtra sous l'élément sélectionné.



2. Au cours des 10 prochaines secondes, touchez le réglage de chaleur souhaité (1-9) dans la section des commandes tactiles.



3. Vous pouvez choisir les réglages intermédiaires en touchant **+** ou **-**.

**Remarque :** Le niveau de puissance sélectionné clignotera si aucune casserole ne se trouve sur l'élément à induction. Après un temps donné, l'élément s'éteindra automatiquement.

## Changement du niveau de chaleur

Choisissez l'élément chauffant puis le niveau de cuisson continue souhaité dans la zone des touches de réglage.

## Désactivation de l'élément

Choisissez l'élément et réglez le niveau de chaleur à 0. L'élément sera désactivé et l'indicateur de chaleur résiduelle apparaîtra après environ 10 secondes.

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



	Niveaux de puissance
<b>Chauffer</b>	
légumes congelés comme épinard	2.5 - 3.5
bouillon	7.0 - 8.0
soupe épaisse	1.5 - 2.5
lait**	1.0 - 2.0
<b>Mijoter</b>	
sauce délicate comme la sauce béchamel	4.0 - 5.0
sauce à spaghetti	2.0 - 3.0
braisé	4.0 - 5.0
poisson**	4.0 - 5.0
<b>Cuisson</b>	
riz (avec le double de la quantité d'eau)	2.0 - 3.0
pommes de terre avec leur pelure bouillies (avec 235 à 475 ml / 1 ou 2 tasses d'eau)	4.0 - 5.0
pommes de terre bouillies (avec 235 à 475 ml / 1 ou 2 tasses d'eau)	4.0 - 5.0
légumes frais (avec 235 à 475 ml / 1 ou 2 tasses d'eau)	2.0 - 3.5
légumes congelés (avec 235 à 475 ml / 1 ou 2 tasses d'eau)	3.5 - 4.5
pâtes (avec 2 à 4 litres d'eau)*	6.0 - 7.0
pouding**	1.0 - 2.0
céréales	2.0 - 3.0
<b>Frïre</b>	
côtelette de porc	5.5 - 6.5
poitrine de poulet	5.0 - 6.0
bacon	6.0 - 7.0
oeufs	5.0 - 6.0
poisson	5.0 - 6.0
crêpes	6.0 - 7.0
<b>Grande friture**</b> (dans 1 ou 2 litres d'huile)	
aliments congelés comme les pépites de poulet (225 grammes / 0,5 lb par portion)	8.0 - 9.0
autre comme les beignes (225 grammes / 0,5 lb par portion)	4.5 - 5.5

\* cuisson progressive sans couvercle

\*\* sans couvercle

## Fonction Powerboost

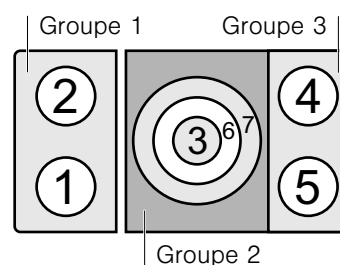
A l'aide de la fonction Powerboost, il est possible de chauffer de grandes quantités d'eau plus rapidement qu'en utilisant la position de chauffe **5**.

Cette fonction permet d'augmenter la puissance maximale de la zone de cuisson où elle est utilisée.

### Limitations d'utilisation

Cette fonction est disponible sur toutes les zones de cuisson, à condition que l'autre zone du même groupe ne soit pas en fonctionnement, (cf. image). Autrement **P** et **5** clignoteront sur le voyant de la zone de cuisson sélectionnée; le niveau de puissance s'ajustera automatiquement **5**.

Dans le groupe 2, la fonction Powerboost peut être activée en même temps sur toutes les zones de cuisson, (cf. image).



### Activation de Powerboost

1. Choisissez un élément.
2. Touchez **POWER BOOST**. La lettre **b** s'illuminera sur l'écran de l'élément. La fonction est maintenant activée.

## Désactivation de PowerBoost

Touchez **POWER BOOST**. **b** ne sera plus affiché et l'élément reviendra au niveau de chaleur **9**. La fonction PowerBoost est maintenant désactivée.

**Remarque :** Dans certaines circonstances, la fonction Powerboost peut être automatiquement désactivée pour protéger les composants électroniques de l'intérieur de la plaque.

## Durée de cuisson

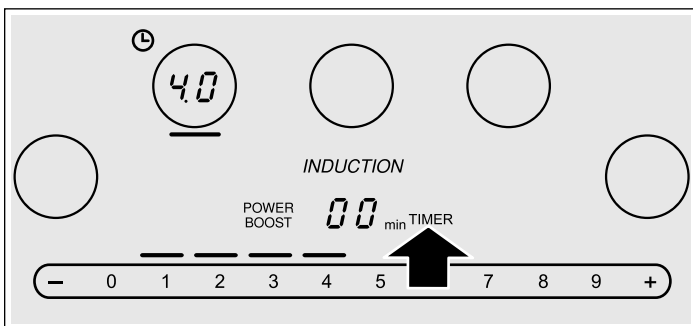
Vous pouvez utiliser la fonction de minuterie pour établir une durée de cuisson pour n'importe quel élément. Une fois la durée de cuisson écoulée, l'élément s'éteindra automatiquement.

### ⚠ ATTENTION

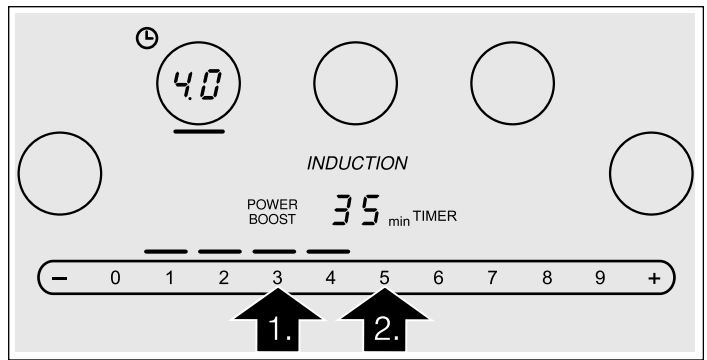
- Lorsque la minuterie est en utilisation, gardez toujours la table de cuisson sous surveillance et ne laissez rien brûler ou déborder. Des débordements peuvent causer de la fumée et les aliments et les huiles peuvent prendre feu s'ils sont laissés sans surveillance à des températures élevées.
- Cette fonction ne devrait pas être utilisée pour des durées prolongées, surtout à des températures élevées.
- Assurez-vous d'éteindre la table de cuisson avec l'interrupteur principal après chaque utilisation.

## Réglage de la durée de cuisson

1. Choisissez l'élément et le niveau de puissance.
2. Touchez la touche **TIMER**. **⌚** apparaîtra à côté de l'écran de l'élément chauffant. **00** et **min** apparaîtront à l'écran de la minuterie.



3. Dans les 10 secondes qui suivent, réglez le temps souhaité à l'aide des touches numériques **0 - 9** ou **+** et **-**. Les réglages de base sont affichés :  
Touche **+** : 30 minutes  
Touche **-** : 10 minutes



La minuterie sera lancée.

L'élément doit avoir été choisi pour afficher le compte à rebours de l'élément chauffant en question.

## Fin de la durée de cuisson

Une fois la durée de cuisson écoulée, l'élément s'éteint. Vous entendrez un signal sonore. Les indicateurs **b** et **⌚** clignoteront sur l'écran de l'élément. Touchez **TIMER** pour désactiver les indicateurs.

## Modification de la durée de cuisson

Choisissez l'élément. Touchez **TIMER** et réglez une nouvelle durée de minuterie en utilisant les touches numériques **0-9** ou **+** et **-**.

## Annulation de la durée de cuisson

Choisissez l'élément à modifier. Touchez **TIMER** et choisissez **0** sur les touches numériques jusqu'à ce que la minuterie indique **00**. L'indicateur **⌚** s'éteindra. La minuterie est maintenant désactivée.

## Remarques

- Vous pouvez régler une durée de cuisson allant jusqu'à 99 minutes.
- Pour programmer une durée de cuisson inférieure à 10 minutes, choisissez d'abord toujours le **0** avant le chiffre de la durée de cuisson.
- La fonction de minuterie sera désactivée après une panne de courant.

## Minuterie de cuisine



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

Cette fonction n'éteint pas automatiquement un élément.

## Régler la durée

1. Touchez **TIMER** à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole **⌚**, **00** et **min** apparaissent à l'écran de la minuterie.
2. Réglez ensuite la durée souhaitée à l'aide des touches numériques **0** à **9**.  
Après quelques secondes, le compte à rebours de la durée programmée commencera.


## Fin de la durée de cuisson

Une fois la durée écoulée, un signal sonore sera émis et ,  et **min** clignoteront. L'écran sera désactivé après 10 secondes. Touchez **TIMER** pour désactiver les indicateurs.


## Modification de la minuterie

Assurez-vous qu'aucun élément n'est choisi. Touchez **TIMER** et dans les 10 secondes qui suivent, réglez le nouveau temps avec les touches numériques **0** à **9**.

## Désactivation de la minuterie

Assurez-vous qu'aucun élément n'est choisi. Touchez **TIMER** et réglez la valeur de la minuterie à  en utilisant la touche numérique **0**. La minuterie de cuisine est maintenant désactivée.

## Remarques

- Si la durée réglée n'apparaît pas, touchez la touche **Timer** à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur  s'illumine sur l'écran de la minuterie.
- La minuterie sera désactivée après une panne de courant.
- La fonction de désactivation automatique pour un élément et la fonction de minuterie peuvent être utilisées simultanément.



## Fonction de réchaud

La fonction de réchaud est pratique pour faire fondre du chocolat ou du beurre ou encore conserver les aliments au chaud.


**AVIS :** Ne placez jamais d'assiettes ou de contenants en plastique sur les surfaces de réchaud car ils fondront.

**Remarque :** Lorsque la fonction de réchaud est en cours d'utilisation, la fonction de préchauffage rapide ne peut pas être activée.

### Activation de la fonction de réchaud

1. Touchez le symbole  correspondant à l'élément chauffant désiré.
2. Touchez la touche **KEEP WARM**.  apparaîtra à l'écran. La fonction de réchaud est maintenant activée.

### Désactivation de la fonction de réchaud



Choisissez l'élément chauffant et choisissez **0** sur les touches numériques.  apparaîtra à l'écran. L'élément chauffant s'éteindra après environ 10 secondes.

## Verrouillage du tableau de commande


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

### Activation du verrouillage à l'épreuve des enfants

La table de cuisson doit être éteinte.

Touchez **PANEL LOCK** jusqu'à ce qu'un son soit émis et que l'indicateur  s'allume. La table de cuisson est maintenant verrouillée. Après un court moment, l'indicateur  s'éteindra.

### Désactivation du verrouillage à l'épreuve des enfants

Touchez **PANEL LOCK** jusqu'à ce qu'un son soit émis et que l'indicateur  s'éteigne. Le verrouillage du panneau à l'épreuve des enfants est maintenant désactivé. Vous pouvez allumer la table de cuisson.

---

### ▲ ATTENTION

---

Le verrouillage à l'épreuve des enfants peut être accidentellement activé ou désactivé pour les raisons suivantes :

- de l'eau renversée au cours du nettoyage
  - des aliments qui ont débordé
  - des objets placés sur la touche **Child Lock** .
- 

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

Cette fonction active automatiquement le verrouillage du panneau de commande à l'épreuve des enfants lorsque vous éteignez la table de cuisson.

### Activation et désactivation

Consultez la section sur les « Réglages de base ».

### Durée limitée automatique

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

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

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

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

## Réglages de base

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

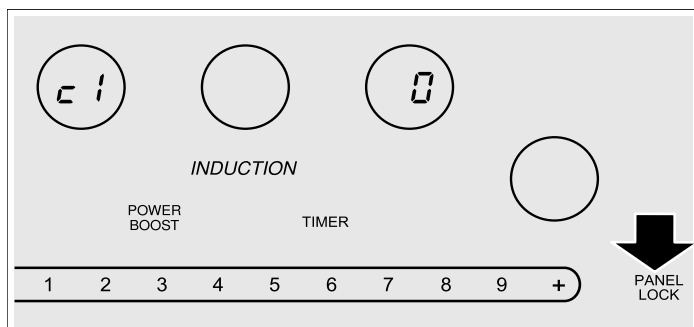
Affichage	Fonction
	<b>Verrouillage automatique du panneau de commande à l'épreuve des enfants</b> Désactivé* Activé
	<b>Signaux sonores</b> Signal de confirmation et signal d'erreur d'opération désactivés Seulement le signal d'erreur d'opération est activé Tous les signaux activés*
	<b>Durée du signal de fin de minuterie</b> 10 secondes* 30 secondes 1 minute
	<b>Fonction Power- Management</b> Limiter la puissance totale de la plaque de cuisson. Il existe 17 réglages différents. En augmentant le niveau de réglage, la puissance de la plaque augmente de 500 W. = 1.000 W puissance minimum = 1.500 à 8.500 W = puissance maximum
	<b>Temps de sélection pour l'élément chauffant</b> Illimité* : Vous pouvez ajuster les réglages du dernier élément chauffant utilisé à tout moment sans avoir à le sélectionner de nouveau. Restreint : Vous pouvez ajuster les réglages du dernier élément chauffant utilisé dans les 10 secondes suivant sa sélection. Après ce délai, vous devrez de nouveau choisir l'élément chauffant avant de pouvoir le régler.
	<b>Revenir aux réglages par défaut</b> Désactivé* Revenir aux réglages par défaut de l'appareil

\* réglages par défaut

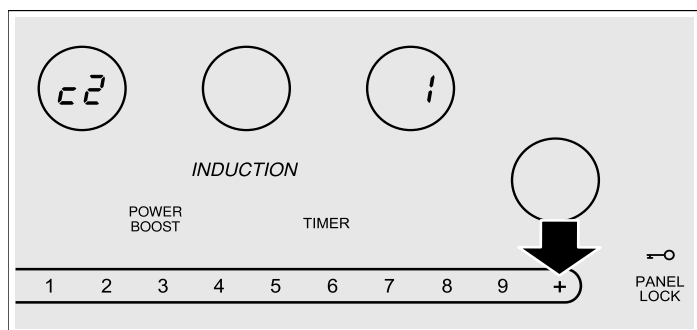
### Modification des réglages de base

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

- Allumez la table de cuisson avec l'interrupteur principal.
- Dans les 10 secondes qui suivent, touchez **PANEL LOCK** jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.  
 et apparaîtront à l'écran.



- Touchez **PANEL LOCK** à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur de la fonction souhaitée apparaisse dans le coin supérieur gauche de la zone d'affichage.
- Utilisez les touches numériques jusqu'à ce que la valeur souhaitée apparaisse dans le coin supérieur droit de la zone d'affichage.



- Touchez **PANEL LOCK** de nouveau pendant 4 secondes. Vous entendrez un signal sonore. Le réglage est activé.

# Nettoyage et entretien

## Nettoyage quotidien

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

### Table de cuisson vitrocéramique

#### ▲ ATTENTION

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

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

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

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

#### Moulures latérales en acier inoxydable

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

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

## Instructions de nettoyage

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

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

#### Éviter ces nettoyeurs

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

- Les tampons à récurer savonneux, comme SOS®, peuvent rayer la surface.
- Les nettoyeurs en poudre contenant un agent chloré de blanchiment peuvent colorer durablement la table de cuisson.
- Les nettoyeurs inflammables, tels l'essence à briquet ou WD-40.

## Tableau de nettoyage

Type de salissures	Solution possible
<b>Sucre sec, sirop de sucre, lait ou morceaux de tomates. Film ou feuille de plastique fondu. Il faut ENLEVER IMMEDIATEMENT tous ces dépôts. Si vous ne les enlevez pas tout de suite, vous risquez d'endommager durablement la surface.</b>	Enlever ces salissures pendant que la surface est encore chaude, à l'aide du grattoir à lame de rasoir. Mettre une lame neuve et bien affûtée dans le grattoir. Enlever la poêle et éteindre le foyer. Porter des gants de cuisinier, tenir le grattoir avec un angle de 30°, veiller à ne pas rayer le verre. Enlever les salissures de la zone chauffée. Une fois que la surface a refroidi, enlever les résidus et appliquer un nettoyeur pour table de cuisson en vitrocéramique.

#### ▲ AVERTISSEMENT

##### RISQUE DES LÉSIONS

La lame est très aiguisée. Risque de coupures. Protéger la lame quand elle n'est pas utilisée. Remplacer immédiatement la lame si elle présente des imperfections.

#### Aliments brûlés, traînées foncées et taches

Ramollir pendant 30 minutes en plaçant un papier essuie-tout ou une éponge humide sur la salissure. Utiliser un tampon à récurer en plastique et un nettoyeur pour tables de cuisson en vitrocéramique ou bien le grattoir à lame de rasoir. Rincer et sécher.

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

## Entretien

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

# Entretien

## Dépannage

Si vous éprouvez un problème, la cause sera habituellement mineure. Avant de contacter le service à la clientèle, veuillez songer à suivre les suggestions et les instructions ci-dessous :

### ⚠ ATTENTION

Les réparations devraient être effectuées uniquement par un réparateur qualifié.

Des réparations inappropriées sur votre appareil peuvent mener à des risques de blessures graves ou de décès.

Panne	Cause	Mesure
La table de cuisson ne fonctionne pas	L'alimentation électrique a été coupée.	Utilisez d'autres appareils électriques pour vérifier s'il y a une panne de courant. Vérifiez s'il y a un problème avec le disjoncteur de l'installation électrique.
	L'appareil n'a pas été branché correctement en suivant le schéma de raccordement.	Assurez-vous que l'appareil a été branché correctement.
	Défaillance du système électronique.	Communiquez avec le service d'assistance technique.
$E$ clignote à l'affichage de l'élément chauffant	Le panneau des touches de commande est très sale, des aliments ont bouilli sur sa surface ou il y un objet sur une touche.	Nettoyer la zone des touches de commande en profondeur ou retirer l'objet. s'il y en a un. Appuyer sur la touche qui semble correspondre au problème. Le clignotement s'arrêtera.
$E$ clignote sur tous les affichages d'élément et un signal sonore se fait entendre	L'interrupteur principal a été activé de façon continue pendant plus de 5 secondes.	Essuyer en profondeur la zone des touches de commande et enlever tout objet qui y colle. Effectuer de nouveau les réglages.
La table de cuisson s'est éteinte d'elle-même	La touche d'alimentation a été appuyée accidentellement.	Allumer de nouveau l'appareil. Effectuer de nouveau les réglages.
L'écran clignote (aucune puissance) lorsque vous placez une casserole sur un élément à induction	La casserole n'est pas ferromagnétique.	Vérifiez la base de la casserole avec un aimant.
	Le diamètre de la casserole est trop petit.	Utilisez une casserole d'un diamètre approprié pour l'élément. Si l'écran ne s'allume pas lorsque vous désactivez ou activez de nouveau l'élément, débranchez l'appareil au niveau du disjoncteur. Attendez 20 secondes puis rebranchez l'appareil.
L'écran de la fonction PowerBoost clignote puis s'éteint	L'élément est trop chaud.	La fonction PowerBoost fait fonctionner l'élément à la puissance maximale. Au cours de longues durées de cuisson, il est possible que la fonction désactive l'élément pour protéger la table de cuisson d'une surchauffe. Vous pouvez continuer d'utiliser la table de cuisson si l'écran ne clignote pas.
Affichage de $E$ et des chiffres	Une panne du système électronique a eu lieu.	Couper l'alimentation de l'appareil, puis le mettre sous tension à l'aide du disjoncteur du bâtiment ou à l'aide des fusibles du boîtier de disjoncteur. Si la situation se reproduit, communiquer avec le service à la clientèle.
Affichage de $F$ et des chiffres	L'appareil a détecté une panne.	Le tableau des erreurs suivant dresse une liste des mesures à prendre pour résoudre le problème.

## Messages d'erreur

<b>F2</b>	La zone de cuisson est trop chaude et s'est éteinte.	Retirer les récipients des zones de cuisson. <b>F2</b> 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 <b>F2</b> persiste au moment de rallumer la plaque, éteindre cette dernière et la laisser refroidir plus longtemps.
<b>F4</b>	Une casserole est trop près du panneau de commande.	S'assurer que la casserole est positionnée correctement sur l'élément. S'assurer qu'aucun objet chaud n'entre en contact avec la zone des touches de commande. Retirer l'article chaud de la zone des touches de commande. Attendre quelques minutes pour permettre à la zone des touches de commande de se refroidir. Si <b>F4</b> s'affiche à nouveau après la mise en marche de l'élément, communiquer avec le service à la clientèle.
<b>F8</b>	L'élément chauffant a été en fonctionnement continu pendant trop longtemps.	L'arrêt automatique a été activé. Toucher un symbole quelconque. L'élément peut alors être rallumé sans attendre..

### Remarques

- La vitrocéramique peut présenter des zones inégales sur sa surface compte tenu de la nature même du matériau. À cause de la finition en miroir de la surface de cuisson, même de très petites bulles de moins de 1 mm de diamètre peuvent être visibles. Ces bulles n'ont aucun impact négatif sur l'utilisation de la table de cuisson ou sur la durabilité de la surface de cuisson en vitrocéramique.
- Selon le comptoir présent dans la cuisine, un espace inégal peut se former entre la table de cuisson et le comptoir. Pour cette raison, un joint flexible est compris sur tout le contour de la table de cuisson.

### Bruits normaux émis par la table de cuisson

La technologie d'induction est basée sur la génération de champs électromagnétiques grâce auxquels la chaleur est produite directement sur le fond de l'ustensile de cuisson. Selon leur fabrication, les casseroles et poêles peuvent produire des bruits très variés. Ces bruits sont décrits de la manière suivante :

#### Ronronnement grave (comme pour un transformateur)

Ce bruit est perceptible lorsque la cuisson se fait à un niveau de puissance élevé. Il est dû à la quantité d'énergie transmise de table de cuisson à l'ustensile. Il disparaît ou diminue lorsque le niveau de puissance est inférieur.

#### Sifflement léger

Ce bruit apparaît lorsque l'ustensile de cuisson est vide. Il disparaît dès que de l'eau ou des aliments sont versés dans le récipient.

#### Crépitement

Ce bruit vient d'ustensiles de cuisson composés de plusieurs matières superposées. Il apparaît lorsque les surfaces de contact entre les différentes matières se mettent à vibrer. Il se forme au niveau de l'ustensile de cuisson et peut varier selon la quantité et la préparation des aliments.

### Sifflement fort

Ce bruit se produit avec les ustensiles de cuisson composés de plusieurs matières superposées, et utilisés au plus haut niveau de puissance et sur deux foyers en même temps. Le bruit disparaît ou diminue lorsque le niveau de puissance est inférieur.

#### Bruit de ventilateur

Pour que le système électronique fonctionne bien, il est nécessaire de réguler la température de la table de cuisson. À cet effet, la table est dotée d'un ventilateur de refroidissement qui se met en marche pour abaisser et réguler la température de l'électronique. Le ventilateur peut continuer à tourner après l'arrêt de l'appareil, si la température mesurée reste trop chaude bien que la table soit éteinte.

Les bruits décrits sont normaux avec la technologie d'induction et ne doivent pas être considérés comme des défauts.

### 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.

#### Numéro E et numéro FD :

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

1-800-735-4328

www.thermador.com

1901 Main Street, Suite 600  
Irvine, CA 92614



# ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE

## Couverture de la garantie :

La garantie limitée fournie par BSH Home Appliances Ltd. (« BSH ») dans le présent énoncé de garantie limitée s'applique seulement aux THERMADOR® appareil (« Produit ») vendu au premier acheteur, en autant que le produit ait été acheté :

- pour une utilisation normale résidentielle (non commerciale), et qu'en fait en tout temps a été utilisé pour un usage domestique normal ;
- nouveau au détail (non en montre, tel quel ou un retour), qu'il n'est pas destiné à la revente ni à un usage commercial et ;
- aux États-Unis ou au Canada et qu'il est demeuré en tout temps dans le pays où l'appareil a été acheté.

Les garanties données ici s'appliquent seulement au premier acheteur du produit et ne sont pas transférables. BSH se réserve le droit de demander une preuve d'achat au moment de la réclamation sous garantie afin de confirmer que le produit est à même la période de garantie limitée.

S'assurer de retourner la carte d'enregistrement, quoiqu'elle n'est pas nécessaire pour la garantie, c'est la façon dont BSH peut vous aviser dans le cas d'un avis de rappel ou de sécurité du produit.

## Durée de la garantie

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

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

## Réparation ou remplacement comme solution exclusive

Pendant la période de garantie, BSH ou un de ses centres de service autorisés réparera le produit sans frais (sujet à certaines limitations indiquées dans le présent document), si le produit présente un défaut de fabrication ou de matériaux. Si des tentatives raisonnables pour réparer le produit sont vaines, alors BSH remplacera le produit (un modèle supérieur peut

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

## Produit hors garantie

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

## Exclusions à la garantie

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

- utilisation du produit autre qu'un usage normal, habituel et de la façon destinée (incluant sans limitation toute forme d'utilisation commerciale, d'utilisation ou de rangement d'un produit pour l'intérieur à l'extérieur, utilisation du produit de concert avec un transporteur aérien ou marin) ;
- mauvaise conduite, négligence, mauvaise utilisation, abus, accidents, fonctionnement inadéquat, mauvais entretien, installation inadéquate ou négligente, altération, manquement d'observer les instructions de fonctionnement, mauvaise manipulation, service non

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

En aucun cas, BSH ne sera tenu responsable des dommages survenus à la propriété, incluant les armoires, planchers, plafonds et autres objets ou structures autour du produit. Également exclus de la garantie sont des produits sur lequel le numéro de série a été modifié, altéré, effacé, enlevé ; appel de service pour enseigner le fonctionnement du produit ou les visites où il n'y a aucun problème avec le produit ; correction de problèmes d'installation (le consommateur est seul responsable pour toute structure et tout réglage du produit, incluant l'électricité, la plomberie et autres connexions nécessaires, pour un plancher/fondation appropriée, et pour toute modification incluant, sans

limitation, armoire, mur, plancher, tablette, etc.) et la remise de coupe-circuit ou remplacement de fusible. SELON LA PORTÉE PERMISE PAR LA LOI, CETTE GARANTIE DONNE DES SOLUTIONS EXCLUSIVE RELATIVEMENT AU PRODUIT, QUE LA RÉCLAMATION SURVIENNE PAR CONTRAT OU TORT (INCLUANT RESPONSABILITÉ STRICTE OU NÉGLIGENCE) OU AUTRE. CETTE GARANTIE EST EN LIEU DE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, TOUTE GARANTIE PAR LOI, À DES FINS DE COMMERCIALISATION OU À DES FINS PARTICULIÈRES, OU AUTRE, SERA EN VIGUEUR SEULEMENT POUR LA PÉRIODE EFFECTIVE DE LA GARANTIE LIMITÉE EXPRESSE. EN AUCUN CAS, LE FABRICANT NE PEUT ÊTRE TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES, SPÉCIAUX, INDIRECTS, PERTES D'AFFAIRES, ET/OU DOMMAGES PUNITIFS, PERTES, FRAIS INCLUANT SANS LIMITATION LE MANQUEMENT AU TRAVAIL, REPAS À L'HÔTEL ET/OU AU RESTAURANT, FRAIS DE REMODELAGE SURVENUS À CAUSE DE DOMMAGES DIRECTS DÉFINITIVEMENT CAUSÉS EXCLUSIVEMENT PAR BSH OU AUTRE. CERTAINS ÉTATS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS ET NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION SUR LA DURÉE D'UNE GARANTIE IMPLICITE, PAR CONSÉQUENT LES LIMITATIONS SUSMENTIONNÉES PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER. CETTE GARANTIE DONNE DES DROITS SPÉCIFIQUES ET IL PEUT Y EN AVOIR D'AUTRES QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE.

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

## Soutien THERMADOR®

### Dépannage

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

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

#### États-Unis

800-735-4328

[www.thermador.com/support](http://www.thermador.com/support)

#### Canada

800-735-4328

[www.thermador.ca](http://www.thermador.ca)

### Pièces et accessoires

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

#### États-Unis

[www.thermador-eshop.com](http://www.thermador-eshop.com)

#### Canada

Marcone 800-287-1627

ou

Reliable Parts 800-663-6060

# Contenido

<b>Definiciones de Seguridad .....</b>	<b>44</b>	<b>Operación .....</b>	<b>52</b>
<b>INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES ..</b>	<b>45</b>	Interruptor de alimentación eléctrica principal .....	52
Seguridad para evitar incendios .....	45	Para encender la placa .....	52
Seguridad al cocinar .....	45	Función Powerboost .....	53
Prevención de quemaduras .....	46	Tiempo de cocción .....	54
Seguridad de los niños .....	46	Temporizador de cocina .....	54
Seguridad en la limpieza .....	46	Función Keep Warm .....	55
Seguridad en los utensilios de cocina .....	46	Panel Lock .....	55
Instalación y mantenimiento adecuados .....	47	Limitación automática de tiempo .....	55
Interferencias electromagnéticas .....	47	Valores básicos .....	55
Ventilador de refrigeración .....	47	<b>Limpieza y mantenimiento .....</b>	<b>57</b>
Advertencias en virtud de la Proposición 65 del estado de California .....	48	Limpieza diaria .....	57
<b>Elementos que pueden dañar el electrodoméstico ..</b>	<b>49</b>	Pautas de limpieza .....	57
<b>Protección medioambiental .....</b>	<b>49</b>	Tablas de limpieza .....	57
Consejos para ahorrar energía .....	49	Mantenimiento .....	58
<b>La Cocción por Inducción .....</b>	<b>50</b>	<b>Servicio técnico .....</b>	<b>58</b>
Ventajas de la cocción por inducción .....	50	Resolución de problemas .....	58
Recipientes apropiados .....	50	Ruidos de funcionamiento normales de la placa de cocción .....	60
<b>Para familiarizarse con la unidad .....</b>	<b>51</b>	Servicio técnico .....	60
Panel de control .....	51	<b>DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO .....</b>	<b>61</b>
Elementos .....	51	Cobertura de esta garantía y a quiénes se aplica .....	61
Indicador de calor residual .....	51	Duración de la garantía .....	61
		Reparación/reemplazo como único recurso .....	61
		Producto fuera de garantía .....	61
		Exclusiones de la garantía .....	62
		<b>Soporte técnico de THERMADOR® .....</b>	<b>63</b>
		Servicio técnico .....	63
		Piezas y accesorios .....	63

®

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

¿Preguntas?

1-800-735-4328

[www.thermador.com](http://www.thermador.com)

¡Con gusto lo atenderemos!

---

# Definiciones de Seguridad

---

## **▲ ADVERTENCIA**

Esto indica que se pueden producir lesiones graves o la muerte si no se cumple con esta advertencia.

---

---

## **▲ ATENCION**

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

---

**AVISO:** esto indica que puede producirse un daño al electrodoméstico o a la propiedad como resultado de la falta de cumplimiento de este aviso.

**Nota:** Esto lo alerta sobre información y/o consejos importantes.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

## LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

---

### ADVERTENCIA

---

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

---

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

### Seguridad para evitar incendios

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

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

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

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

---

### ADVERTENCIA

---

PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO OCASIONADO POR GRASA:

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

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

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

Sofoque las llamas provocadas por alimentos que se prenden fuego, que no sean incendios ocasionados por

grasa, con bicarbonato de sodio. Nunca use agua en incendios ocasionados al cocinar.

---

### ADVERTENCIA

---

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

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

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

### Seguridad al cocinar

---

#### ADVERTENCIA

---

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

---

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

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

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

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

Contactar con un técnico autorizado.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

## LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

### Prevención de quemaduras

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

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

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

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

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

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

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

---

### ADVERTENCIA

#### PELIGRO DE QUEMADURAS

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

---

---

### ADVERTENCIA

#### PELIGRO DE QUEMADURAS

Es posible que el detector de ollas no se apague en algunos casos al derramarse alimentos o colocar objetos encima de la placa de cocción. Apague la placa de cocción con el interruptor principal siempre que termine de utilizarlo.

---

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

### Seguridad de los niños

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

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

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

---

### ATENCIÓN

---

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

---

### Seguridad en la limpieza

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

No use limpiadores a vapor para limpiar el aparato.

### Seguridad en los utensilios de cocina

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

Utilice el tamaño de olla adecuado.

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

Los utensilios de cocina no aprobados para uso con placas de cerámica pueden romperse con los cambios

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

## LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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

---

### ADVERTENCIA

---

#### PELIGRO DE LESIONES

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

---

---

### ADVERTENCIA

---

#### PELIGRO DE LESIONES

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

---

## Instalación y mantenimiento adecuados

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

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

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

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

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

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

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

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

## Interferencias electromagnéticas

---

### ADVERTENCIA

---

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

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

Es responsabilidad del usuario corregir cualquier interferencia.

---

### ATENCIÓN

---

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

---

## Ventilador de refrigeración

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

Debe haber una distancia mínima de ¾" (20mm) entre el contenido del cajón y la entrada del ventilador.

# **INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES**

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## **Advertencias en virtud de la Proposición 65 del estado de California**

---

### **ADVERTENCIA**

---

Este producto contiene una o más sustancias químicas que el estado de California sabe que provocan cáncer, defectos congénitos, u otro daño reproductivo.

---



---

## Elementos que pueden dañar el electrodoméstico

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

---

## Protección medioambiental

### Consejos para ahorrar energía

- Coloque siempre en los recipientes la tapa correspondiente. Al cocinar sin tapa el consumo de energía se multiplica por cuatro. Utilice una tapa de cristal para poder tener visibilidad sin necesidad de levantarla.
- Utilice recipientes con la base gruesa y plana. Las bases curvas aumentan el consumo de energía.
- El diámetro de la base de los recipientes debe coincidir con el tamaño de la zona de cocción. En caso contrario puede producirse un derroche de energía. Observe: El fabricante suele indicar el diámetro superior del recipiente. Éste es por lo general superior al diámetro de la base del recipiente.
- Seleccione 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.
- Cocine con poca agua. De esta manera, se ahorra energía y, además, se mantienen las vitaminas y minerales de la verdura.
- Seleccione un nivel de potencia más bajo.

# 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:

- Ahorro de tiempo al cocinar, al freír y al calentar directamente el recipiente.
- Ahorro de energía.
- Cuidados y limpieza más sencillos. Los alimentos que hayan rebotado no se queman con tanta rapidez.
- Control de calor y seguridad. La placa suministra energía o la corta inmediatamente al actuar sobre el mando de control. La zona de cocción por inducción deja de suministrar calor si se retira el recipiente sin haberla desconectado previamente.

## Recipientes apropiados

### Recipientes ferromagnéticos

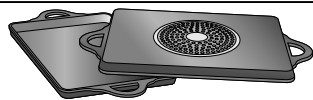
Solo son recipientes adecuados para cocinar por inducción. Los recipientes ferromagnéticos pueden ser de:

- Acero esmaltado.
- Hierro fundido.
- Vajilla de acero inoxidable especial para inducción.

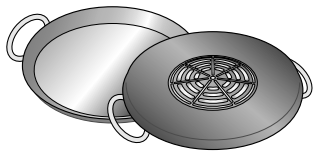
Para saber si los recipientes son adecuados, comprobar que sean atraídos por un imán.

### Otros recipientes aptos para inducción

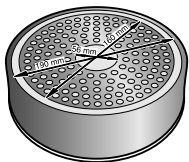
Existe otro tipo de recipientes especiales para inducción, cuya base no es ferromagnética en su totalidad.



Al utilizar recipientes grandes con un área ferromagnética de diámetro más pequeño, se calienta únicamente la zona ferromagnética, de manera que la distribución de calor puede no ser homogénea.



Los recipientes con zonas de aluminio insertadas en la base reducen el área ferromagnética; por lo tanto, el calor suministrado puede ser menor o puede llegar a tener problemas de detección.



Para obtener buenos resultados de cocción, se recomienda que el diámetro del área ferromagnética del recipiente se ajuste al tamaño de la zona de cocción. Si el recipiente no es detectado en una zona de cocción, pruébelo en la zona de diámetro inmediatamente inferior.

## Recipientes no apropiados

No utilizar nunca recipientes de:

- Acero fino normal.
- Vidrio.
- Barro.
- Cobre.
- Aluminio.

## Características de la base de los recipientes

Las características de la base de los recipientes pueden influir en la homogeneidad del resultado de la cocción. Los recipientes fabricados con materiales que ayudan a difundir el calor, como los recipientes “sándwich” de acero inoxidable, reparten el calor de manera uniforme y ahorran tiempo y energía.

## Ausencia de recipiente o tamaño inadecuado

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

## Recipientes vacíos o con base fina

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

## Detección de recipiente

Cada zona de cocción tiene un límite mínimo de detección 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.

## Detección automática en zonas de cocción dobles o triples

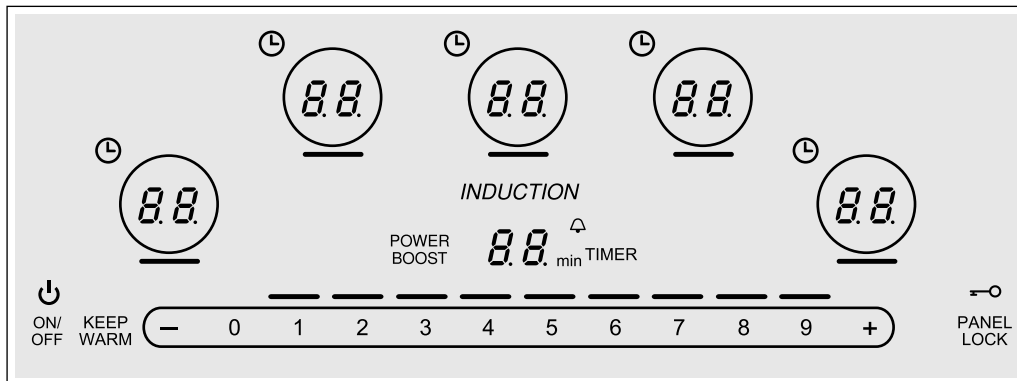
Estas zonas pueden reconocer recipientes de diferentes tamaños. Según el material y las propiedades del recipiente, la zona se adaptará automáticamente, y solo se activará la zona simple o todas las zonas y se suministrará la potencia adecuada para obtener buenos resultados de cocción.

## Para familiarizarse con la unidad

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

La página 2 contiene una lista de modelos y dimensiones.

### Panel de control



#### Iconos que aparecen en la pantalla

	Indicador ON/OFF
	Nivel de calor 1-9
	Calor residual H/h
	Función Keep Warm L
	Función Powerboost b
	Tiempo de cocción activo
	Temporizador de cocina
	Valor del temporizador
	Elemento de cocción/nivel de calor seleccionado
	Indicador de bloqueo de panel de seguridad para niños

#### Botones digitales

<b>ON/OFF</b>	Interruptor de alimentación eléctrica principal
<b>KEEP WARM</b>	Función Keep Warm
<b>POWER BOOST</b>	Función Powerboost
<b>0 - 9</b>	Programa el nivel de temperatura/el valor del temporizador
<b>+ -</b>	
<b>TIMER</b>	Programa el tiempo de cocción/el temporizador de cocina
<b>PANEL LOCK</b>	Bloquea/desbloquea el bloqueo de panel de seguridad para niños

#### Superficies de mando

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

**AVISO:** Mantener las superficies de mando siempre secas. La humedad puede afectar al funcionamiento.

### Elementos

Elemento	Para encender y apagar
	Siempre utilice utensilios de cocina de un tamaño apto.
	Este elemento se enciende en forma automática cuando se utilizan utensilios de cocina con una base que coincide con el tamaño del área exterior (  o  ) seleccionada para el uso.

Utilice únicamente utensilios de cocina aptos para cocción por inducción; vea la sección sobre utensilios de cocina aptos.

### Indicador de calor residual

La placa de cocción está equipada con un indicador de calor residual para cada elemento. Evite tocar los elementos indicados.

Aunque la placa esté apagada, el indicador h/H, permanecerá encendido mientras la placa esté caliente.


Si se retira la olla, pero el elemento no está apagado, el indicador h/H y el nivel de potencia seleccionado titilarán en forma alternada.

# Operación


## Interruptor de alimentación eléctrica principal

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

### Encender la placa

Pulse la tecla **ON/OFF** hasta que se prenda el indicador .

### Apagar la placa

Pulse la tecla **ON/OFF** hasta que  se apague. Los indicadores de calor residual permanecerán encendidos hasta que los elementos se hayan enfriado lo suficiente.

**Nota:** La placa se apaga automáticamente cuando todos los elementos hayan estado apagados durante más de 20 segundos.

El indicador de calor residual se mantiene encendido hasta que los elementos se hayan enfriado lo suficiente. *H/h* se muestra al lado del símbolo del elemento correspondiente.

## Para encender la placa

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

### Programar el elemento

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




Nivel de calor 1 = potencia mínima

Nivel de calor 9 = potencia máxima

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

### Seleccionar el nivel de calor

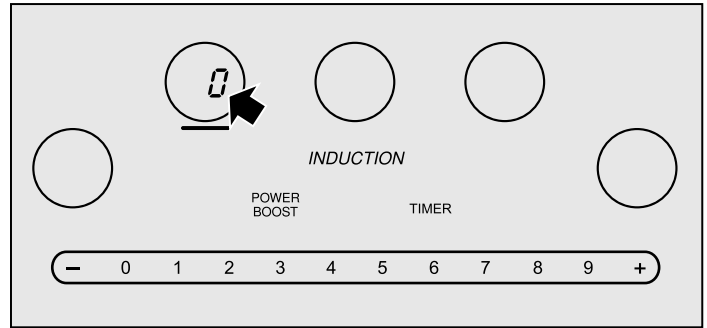
La placa debe estar encendida.

1. Pulse la tecla  para el elemento deseado. El indicador  aparecerá en la pantalla del elemento y el indicador  aparecerá debajo del elemento seleccionado.

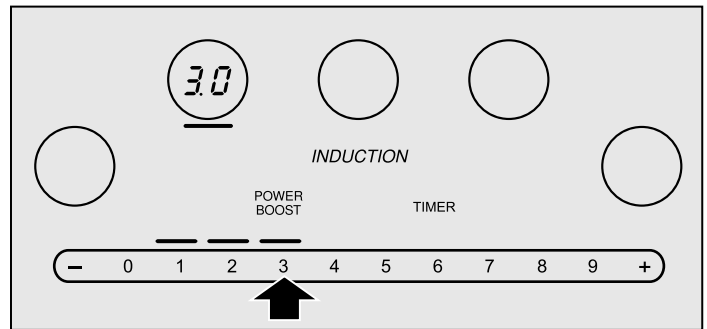
### Tabla de valores

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

	Niveles de potencia
<b>Derretimiento</b>	
Chocolate	1.5 - 2.0
Mantequilla	1.0 - 2.0
<b>Calentado</b>	
Verduras congeladas: p. ej., espinaca	2.5 - 3.5
Caldo	7.0 - 8.0



2. En el término de los 10 segundos siguientes, pulse el valor de calor deseado (de 1 a 9) en la zona de control táctil.



3. Puede seleccionar valores intermedios si pulsa los símbolos **+** o **-**.

**Nota:** Si no se ha colocado ninguna olla sobre el elemento de inducción, el nivel de potencia seleccionado titilará. Después de un determinado tiempo, el elemento se apaga solo.

### Modificar el nivel de calor

Seleccione el elemento de calentamiento y, en la zona de control táctil, seleccione el valor deseado para una cocción continua.

### Apagar el elemento

Seleccione el elemento y programe el nivel de calor a 0. El elemento se apaga y el indicador de calor residual aparecerá después de alrededor de 10 segundos.

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

	Niveles de potencia
Sopa espesa	1.5 - 2.5
Leche**	1.0 - 2.0
<b>Hervor</b>	
Salsa delicada: p. ej., salsa Béchamel	4.0 - 5.0
Salsa para spaghetti	2.0 - 3.0
Estofado	4.0 - 5.0
Pescado**	4.0 - 5.0
<b>Cocción</b>	
Arroz (con doble cantidad de agua)	2.0 - 3.0
Papas hervidas con piel (con 1 a 2 tazas de agua)	4.0 - 5.0
Papas hervidas (con 1 a 2 tazas de agua)	4.0 - 5.0
Verduras frescas (con 1 a 2 tazas de agua)	2.0 - 3.5
Verduras congeladas (con 1 a 2 tazas de agua)	3.5 - 4.5
Pastas (2 a 4 cuartos de agua)*	6.0 - 7.0
Pudín**	1.0 - 2.0
Cereales	2.0 - 3.0
<b>Frituras</b>	
Chuleta de cerdo	5.5 - 6.5
Pechuga de pollo	5.0 - 6.0
Tocino	6.0 - 7.0
Huevos	5.0 - 6.0
Pescado	5.0 - 6.0
Pancakes	6.0 - 7.0
<b>Alimentos fritos con abundante aceite** (en 1 a 2 cuartos de aceite)</b>	
Alimentos congelados: p. ej., nuggets de pollo (0.5 lb por porción)	8.0 - 9.0
Otros: p. ej., donas (0.5 lb por porción)	4.5 - 5.5

\* Cocción continua sin tapa

\*\* sin tapa

## Función Powerboost

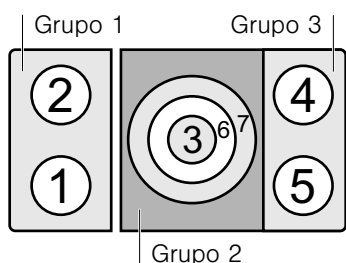
Con la función Powerboost se pueden calentar grandes cantidades de agua más rápidamente que utilizando el nivel de potencia 9.

Esta función permite aumentar la potencia máxima de la zona de cocción en la que es utilizada.

### Limitaciones de uso

Esta función está disponible en todas las zonas de cocción, siempre que la otra zona del mismo grupo no esté en funcionamiento, (ver imagen). De lo contrario, en la indicación visual de la zona de cocción seleccionada parpadearán P y 9; a continuación se ajustará automáticamente el nivel de potencia 9.

En el grupo 2, la función Powerboost puede ser activada al mismo tiempo en todas las zonas de cocción, (ver imagen).



## Encender Powerboost

1. Seleccione un elemento.
2. Pulse **POWER BOOST**. Se encenderá la letra **b** en la pantalla del elemento. Se ha encendido la función.

## Apagar Powerboost

Pulse **POWER BOOST**. **b** ya no se mostrará y el elemento regresa al nivel de calor 9. La función Powerboost se ha desactivado.

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



## Tiempo de cocción

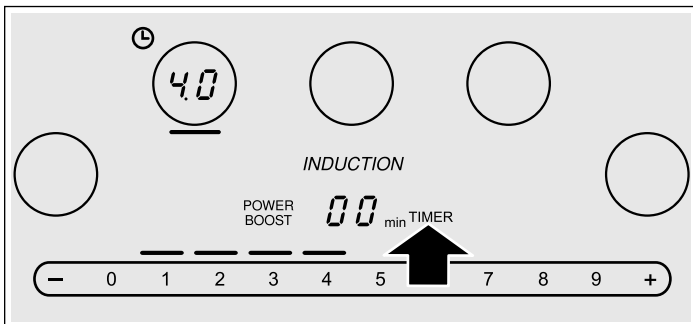
Usted puede utilizar la función Timer para programar un tiempo de cocción para cualquier elemento. El elemento se apagará en forma automática una vez que haya transcurrido el tiempo programado.

### ⚠ ATENCION

- Al utilizar el temporizador, siempre supervise la placa y no permita que nada se derrame por hervor ni se queme. Los derrames por hervor pueden provocar humo, y algunos alimentos y aceites pueden prenderse fuego si quedan con valores de alta temperatura.
- Esta función no debe utilizarse durante períodos prolongados, especialmente con valores de alto calor.
- Asegúrese de que la placa esté apagada con el interruptor de alimentación eléctrica principal después de cada uso.

### Programar el tiempo de cocción

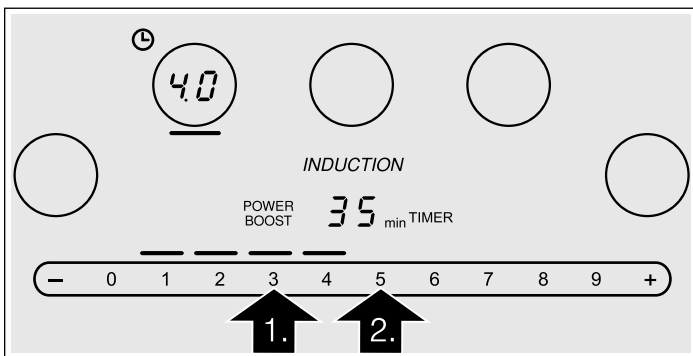
1. Seleccione el elemento y el nivel de potencia deseados.
2. Pulse la tecla **TIMER**.  aparecerá al lado de la pantalla del elemento de calentamiento. Los símbolos  y **min** aparecerán en la pantalla del temporizador.



3. En el término de los 10 segundos siguientes, programe el tiempo deseado utilizando las teclas numéricas **0 a 9** o **+** y **-**. Se muestran los valores básicos:

Botón digital **+**: 30 minutos



Botón digital **-**: 10 minutos



El temporizador comienza la cuenta regresiva.

Se debe seleccionar el elemento, a fin de mostrar la cuenta regresiva del elemento de calentamiento específico.



### Una vez transcurrido el tiempo de cocción

El elemento se apaga una vez transcurrido el tiempo de cocción. Oirá una señal audible. Los indicadores  y  titilarán en la pantalla del elemento. Pulse **TIMER** para apagar los indicadores.

### Modificar el tiempo de cocción

Seleccione el elemento. Pulse **TIMER** y programe el nuevo valor del temporizador utilizando las teclas numéricas **0 a 9** o **+** y **-**.

### Cancelar el tiempo de cocción

Seleccione el elemento deseado. Pulse **TIMER** y seleccione **0** de las teclas numéricas hasta que la pantalla del temporizador esté programada a . El indicador  se apagará. Ahora el temporizador está apagado.

### Notas



- Usted puede programar un tiempo de cocción de hasta 99 minutos.
- Para programar un tiempo de cocción de menos de 10 minutos, siempre seleccione **0** primero antes de seleccionar el valor requerido.
- Después de un corte de suministro eléctrico, se cancelará la función del temporizador.

## Temporizador de cocina

El temporizador puede programarse por períodos de hasta 99 minutos. Es independiente de los otros valores. También puede utilizar el temporizador de cocina cuando la placa esté apagada o bloqueada.



Esta función no apaga automáticamente un elemento.

### Programar la duración

1. Pulse **TIMER** varias veces hasta que el símbolo ,  y **min** aparezcan en la pantalla del temporizador.
2. Programe el tiempo requerido utilizando las teclas numéricas **0 a 9**.

Después de algunos segundos, comienza la cuenta regresiva del tiempo programado.


### Una vez transcurrido la duración

Cuando finaliza el tiempo, se emite una señal audible y ,  y **min** titilarán. La pantalla se apaga después de 10 segundos. Pulse **TIMER** para apagar los indicadores.


### Modificar la hora

Asegúrese de que no esté seleccionado ningún elemento. Pulse **TIMER** y, en el término de los 10 segundos siguientes, programe la nueva hora utilizando las teclas numéricas **0 a 9**.

## Apagar el temporizador

Asegúrese de que no esté seleccionado ningún elemento. Pulse **TIMER** y programe el valor del temporizador a  usando la tecla numérica **0**. Ahora el temporizador de la cocina está apagado.

### Notas

- Si no se muestra el tiempo programado, pulse la tecla **Timer** varias veces hasta que el indicador  se prenda en la pantalla del temporizador.
- El temporizador se desactivará después de un corte de suministro eléctrico.
- La función de apagado automático para un elemento y la función del temporizador pueden operarse en forma simultánea.



## Función Keep Warm

La función Keep Warm es útil para derretir chocolate o mantequilla y para mantener los alimentos calientes.


**AVISO:** Nunca apoye ningún plato ni recipiente de plástico sobre las superficies de la función Keep Warm; se derretirán.

**Nota:** Mientras la función Keep Warm está encendida, no es posible activar la función Fast Preheat.

### Encender la función Keep Warm

1. Pulse el símbolo  para el elemento de calentamiento deseado.
2. Pulse la tecla **KEEP WARM**.  aparecerá en la pantalla. Ahora la función Keep Warm está encendida.

### Apagar la función Keep Warm








Seleccione el elemento de calentamiento y seleccione **0** de las teclas numéricas. Aparecerá  en la pantalla. El elemento de calentamiento se apaga después de alrededor de 10 segundos.

## Panel Lock

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



## Valores básicos

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


Pantalla	Función
	<b>Bloqueo para niños/bloqueo de panel automáticos</b>  Apagado*  Encendido
	<b>Señales audibles</b>  Señal de confirmación y señal de error de operación apagadas  Únicamente señal de error de operación encendida  Todos los señales encendidas*

## Encender el bloqueo de panel de seguridad para niños

Se debe apagar la placa.

Pulse **PANEL LOCK** hasta que se escuche un bip y aparezca el indicador . Ahora, la placa está bloqueada. Después de un tiempo, el indicador  desaparecerá.

## Apagar el bloqueo de panel de seguridad para niños

Pulse **PANEL LOCK** hasta que se escuche un bip y  se apague. Ahora el bloqueo de panel de seguridad para niños está cancelado. Puede encender la placa.

### ⚠ ATENCION

El bloqueo para niños puede encenderse y apagarse de manera accidental debido a que:

- Se haya volcado agua durante la limpieza.
- Se hayan derramado alimentos.
- Se hayan colocado objetos en el botón digital **Child Lock**.

## Bloqueo de panel de seguridad para niños automático

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

### Activar y desactivar

Consulte la sección "Ajustes básicos".

## Limitación automática de tiempo

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

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

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

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

## c6 Duración de la señal de finalización del temporizador

1 10 segundos\*

2 30 segundos

3 1 minuto

## c7 Función Power-Management

Limitar la potencia total de la placa de cocción. Hay 17 niveles de ajuste. Al aumentar el nivel del ajuste, la potencia de la placa incrementa en 500 W.

1 = 1.000 W potencia mínima

1 - 8. = 1500 a 8500 W

9 = potencia máxima

## c9 Tiempo de selección para el elemento de calentamiento

0 Ilimitado\*: Puede ajustar los valores del último elemento de calentamiento utilizado en cualquier momento, sin tener que seleccionarlo nuevamente.

1 Restringido: Puede ajustar los valores para el último elemento de calentamiento utilizado en el término de los 10 segundos después de seleccionarlo. Luego, tendrá que seleccionar el elemento de calentamiento nuevamente antes de programarlo.

## c0 Reprogramar a los valores básicos

0 Apagado\*

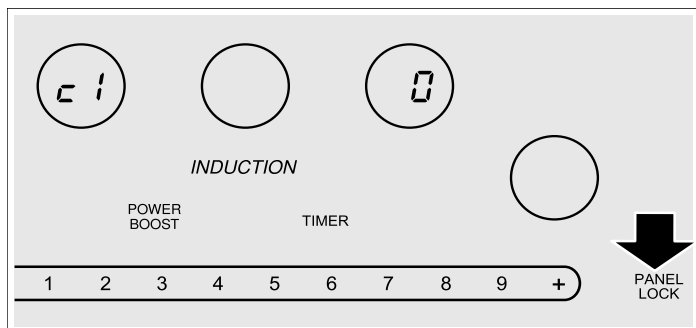
1 Reprograme el electrodoméstico a los valores básicos

\*valores de  
fábrica

### Modificar los valores básicos

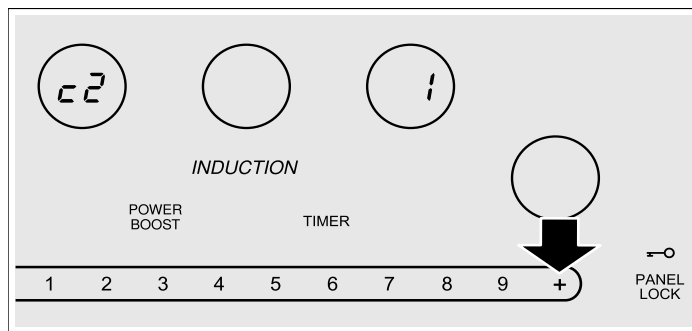
La placa debe estar apagada. El temporizador no debe estar activado.

1. Encienda la placa con el interruptor principal.
2. En el término de los 10 segundos siguientes, pulse **PANEL LOCK** hasta que se escuche un bip. **c** y **0** aparecerán en la pantalla.



3. Pulse **PANEL LOCK** varias veces hasta que aparezca el indicador para la función deseada en la esquina superior izquierda del área de la pantalla.

4. Utilice las teclas numéricas hasta que aparezca el valor deseado en la esquina superior derecha del área de la pantalla.



5. Pulse **PANEL LOCK** nuevamente durante 4 segundos. Escuchará un bip. El valor está activado.



# Limpieza y mantenimiento

## Limpieza diaria

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

### Placa de cocción vitrocerámica

#### ⚠ ATENCION

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

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

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

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

#### Molduras laterales de acero inoxidable

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

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

#### Pautas de limpieza

Utilice únicamente pequeñas cantidades de producto de limpieza; aplíquelo sobre una toallita de papel o un paño limpios. Frote la superficie y luego púlala con una toallita de papel seca.

Para obtener los mejores resultados, utilice limpiadores para placas de vitrocerámica, como por ejemplo BonAmi® o Soft Scrub® (sin lejía), y vinagre blanco.

#### Evite estos productos de limpieza

- Limpiacristales que contengan amoníaco o lejía de cloro. Estos ingredientes pueden provocar daños o manchas irreparables en la placa de cocción.
- Limpiadores cáusticos. Productos como Easy Off® pueden manchar la superficie de la placa de cocción.
- Limpiadores abrasivos.
- Los estropajos metálicos y los estropajos abrasivos, como por ejemplo Scotch Brite®, pueden provocar arañazos y/o dejar marcas metálicas.
- Los estropajos con detergente integrado, como SOS®, pueden rayar la superficie.

- Los limpiadores en polvo con lejía de cloro pueden provocar manchas irreparables en la placa de cocción.
- Limpiadores inflamables, como el líquido de mecheros o WD-40.

### Tablas de limpieza

Tipo de suciedad	Posible solución
<b>Azúcar caramelizado, sirope de azúcar, leche o salsas de tomate. Películas o láminas de plástico fundidas. Este tipo de suciedades DEBEN LIMPIARSE INMEDIATAMENTE. Si no se limpian inmediatamente, podrían provocar daños permanentes en la superficie.</b>	Limpié este tipo de manchas mientras la superficie todavía esté caliente utilizando la cuchilla limpiacristales. Utilice una cuchilla nueva. Extraiga la sartén y apague el aparato. Póngase una manopla y sujete la cuchilla en un ángulo de 30° teniendo cuidado de no rayar o arañar el cristal. Empuje la suciedad hacia fuera del área térmica. Cuando la superficie esté fría, limpie los restos de suciedad y aplique un limpiador para placas de vitrocerámica.
<b>⚠ ADVERTENCIA</b>	
PELIGRO DE LESIONES La cuchilla está muy afilada. Peligro de daños por cortes. Proteger la cuchilla cuando no se esté utilizando. Reemplazar inmediatamente la cuchilla cuando presente desperfectos.	
<b>Restos de comida pegados, rayas oscuras y manchas</b>	Coloque una toallita de papel o una esponja húmedas encima de la mancha durante 30 minutos para ablandarla. Utilice un rascador de plástico y limpiador para placas de vitrocerámica o utilice la cuchilla limpiacristales. Lave y seque.
<b>Salpicaduras grasientas</b>	Limpié la grasa con un paño o una esponja con detergente; Lave completamente y seque. Aplique limpiador para placas de vitrocerámica.

Tipo de suciedad	Posible solución
<b>Marcas de metal: manchas iridiscentes</b>	Es posible que las sartenes con bases de aluminio, cobre o acero inoxidable dejen marcas. Trátelas inmediatamente con limpiador para placas de vitrocerámica cuando la superficie esté fría. Si las marcas no desaparecen, intente utilizar un limpiador abrasivo débil (Bon Ami®, Soft Scrub® sin lejía) y una toallita de papel húmeda. Lave y vuelva a aplicar limpiador para placas de vitrocerámica. Si las marcas metálicas no se limpian antes de volver a calentar la placa, se volverán muy difíciles de quitar.
<b>Manchas profundas de agua:</b> Derrames de líquidos de cocción calientes sobre la superficie	Los minerales de algunas aguas pueden penetrar en la superficie y provocar manchas. Utilice vinagre blanco sin diluir, lave y seque. Vuelva a tratar con limpiador para placas de vitrocerámica. Limpie los derrames y las manchas antes de volver a utilizar la placa de cocción.
<b>Arañazos en la superficie:</b> Los arañazos pequeños son normales y no afectan a la cocción. El uso diario de un limpiador para placas de vitrocerámica puede suavizarlos y volverlos menos visibles.	Aplique limpiador para placas de vitrocerámica antes de utilizar la placa para quitar los granitos y las motas, por ejemplo de sal y otros condimentos. Para reducir los arañazos, utilice sartenes con una base suave, limpia y totalmente seca. Utilice el limpiador para placas de vitrocerámica recomendado de manera diaria.  <b>AVISO:</b> : Los anillos de diamante rayan la superficie.

## Mantenimiento

Este aparato no requiere más mantenimiento que la limpieza diaria. Para obtener los mejores resultados, aplique limpiador para placas de vitrocerámica a diario.

## Servicio técnico

### Resolución de problemas

Si encuentra un problema, suele ser solo algo menor. Antes de llamar al servicio a clientes, tenga en cuenta las sugerencias y las instrucciones que aparecen a continuación:

#### ATENCION

Las reparaciones solo deben ser realizadas por un técnico capacitado.

Si su electrodoméstico es reparado en forma incorrecta, esto puede causar un riesgo de lesiones físicas graves o de muerte.

Falla	Causa	Acción
La placa no funciona	Se ha interrumpido la alimentación eléctrica.	Use otros electrodomésticos para verificar si se ha producido un corte de alimentación eléctrica. Verifique si hay un problema con el disyuntor de la instalación eléctrica.
	El electrodoméstico no se ha conectado correctamente, de acuerdo con el diagrama de conexiones.	Asegúrese de que el electrodoméstico se haya conectado correctamente.
	Mal funcionamiento del sistema electrónico.	Comuníquese con el servicio de asistencia técnica.
E titila en la pantalla del elemento de calentamiento	La zona de control táctil está muy sucia, se han derramado alimentos por hervor, o hay un objeto apoyado sobre la zona de valores de control.	Limpie bien la zona de control táctil o retire el objeto que está apoyado en la zona si es eso lo que podría estar causando el problema. Pulse la zona de control táctil que parece ser parte del problema. La indicación deja de titilar.
E titila en todas las pantallas de los elementos de calentamiento, y se escucha una señal acústica	El interruptor principal se utilizó en forma continua durante más de cinco segundos.	Limpie bien la zona de control táctil y retire cualquier objeto que pueda estar pegado a la zona.
La placa se apagó sola	Se presionó accidentalmente el interruptor principal.	Vuelva a encender la unidad. Ingrese sus valores nuevamente.
La pantalla titila (no hay alimentación eléctrica) cuando coloca una olla sobre un elemento de inducción.	La olla no es ferromagnética	Verifique la parte inferior de la olla con un imán.
	El diámetro de la olla es demasiado pequeño.	Use una olla del diámetro apropiado para el elemento.  Si la pantalla continúa sin encenderse cuando usted apaga y enciende el elemento nuevamente, desconecte el electrodoméstico desde el disyuntor. Espere 20 segundos y, luego, conéctelo de nuevo.
La pantalla de la función Powerboost titila y luego se apaga	El elemento está demasiado caliente.	La función Powerboost hace operar al elemento con la mayor potencia posible. Durante tiempos de cocción prolongados, es posible que la función apague el elemento para proteger a la placa del calentamiento excesivo. Puede continuar utilizando la placa si la pantalla no está titilando.
Pantalla E y números	Se ha producido una falla eléctrica.	Use el disyuntor del edificio o los disyuntores de su caja de disyuntores para apagar la unidad y luego volver a encenderla. Si vuelve a aparecer la misma pantalla, llame a servicio a clientes.
Pantalla F y números	Su unidad ha detectado una falla.	La siguiente tabla de fallas enumera las medidas que puede tomar para corregir el problema.

### Mensajes de error

F2	El elemento de calentamiento está demasiado caliente y se apagó.	Retire cualquier utensilio de cocina de los elementos de calentamiento. F2 desaparece si confirma la pantalla presionando la zona de control táctil, y cuando el elemento de calentamiento se ha enfriado lo suficiente. Espere algunos minutos hasta que el elemento de calentamiento se haya enfriado un poco. Si todavía aparece F2 después de encender el elemento de calentamiento, el elemento todavía está demasiado caliente. Apague el elemento de calentamiento y déjelo enfriar aún más.
----	--	---

<b>F4</b>	Los utensilios de cocina se encuentran demasiado cerca de la zona de control táctil.	Asegúrese de que sus utensilios de cocina estén colocados correctamente sobre el elemento de calentamiento. Asegúrese de que ningún objeto caliente esté en contacto con la zona de control táctil. Retire el objeto de la zona de control táctil. Espere algunos minutos hasta que la zona de control táctil se haya enfriado. Si aparece <b>F4</b> después de encender la unidad, llame a servicio a clientes.
<b>F8</b>	El elemento de calentamiento se utilizó en forma continua demasiado tiempo.	Se ha activado el tiempo límite automático. Pulse cualquier símbolo. Ahora puede encender el elemento de calentamiento de inmediato.

## Notas

- Es posible que la vitrocerámica presente áreas desparejas en la superficie debido a la naturaleza del mismo material. Debido al acabado espejado de la superficie de cocción, es posible que hasta las burbujas más pequeñas, de menos de 1 mm de diámetro, sean visibles. Estas burbujas no tienen efecto adverso alguno sobre la operación de la placa ni sobre la durabilidad de la superficie de cocción de vitrocerámica.
- Según la encimera que haya en la cocina, puede haber una separación asimétrica entre la unidad de la placa y la encimera. Por este motivo, toda la unidad de la placa tiene a su alrededor un sello flexible.

## Ruidos de funcionamiento normales de la placa de cocción

La tecnología de inducción se basa en la generación de campos electromagnéticos. De esta manera, el calor se genera directamente en el fondo del utensilio de cocina. Dependiendo del método de fabricación, las ollas y sartenes pueden hacer distintas clases de ruidos y vibraciones. Estos ruidos se pueden describir de la siguiente manera:

### Un zumbido profundo (como el de un transformador)

Este ruido aparece al cocinar con un nivel de potencia alto. Se basa en la cantidad de energía que la placa de cocción transfiere al utensilio de cocina. El ruido desaparece o disminuye al reducir el nivel de potencia.

### Un silbido suave

Este ruido aparece cuando el recipiente de cocción está vacío. Desaparece cuando se añade agua o alimentos al recipiente.

### Un crujido

Este ruido se produce en los utensilios de cocina que constan de distintas capas de material superpuestas. Se debe a que las superficies de contacto entre los distintos materiales vibran. Este ruido se produce en el utensilio de cocina y puede variar en función de la cantidad de comida y del tipo de elaboración.

### Un pitido fuerte

Este ruido se produce en los utensilios de cocina que constan de distintas capas de material superpuestas, cuando se utilizan simultáneamente al nivel de potencia máximo y en dos puntos de cocción diferentes. El ruido desaparece o disminuye al reducir el nivel de potencia.

## Ruido del ventilador

Para que el sistema electrónico funcione correctamente es necesario regular la temperatura de la placa de cocción. Para ello, la placa de cocción está equipada con un ventilador que se pone en marcha para reducir y regular la temperatura del sistema electrónico. Es posible que el ventilador continúe funcionando después de apagar el aparato si la temperatura medida tras apagar la placa de cocción continúa siendo demasiado alta.

Los ruidos descritos anteriormente forman parte de la tecnología de inducción y no deben considerarse un defecto.

## 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.

### Número de producto (E) y número de fabricación (FD)

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

1901 Main Street, Suite 600  
Irvine, CA 92614

# DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO

## Cobertura de esta garantía y a quiénes se aplica

La garantía limitada otorgada por BSH Home Appliances Corporation ("BSH") en esta Declaración de Garantía Limitada del Producto se aplica únicamente al electrodoméstico THERMADOR® ("Producto") vendido a usted, el primer comprador usuario, siempre que el Producto haya sido comprado:

- Para uso doméstico (no comercial) normal y haya sido utilizado en todo momento únicamente para fines domésticos normales.
- Nuevo en una tienda minorista (que no sea un producto de exhibición, ni un producto vendido "en las condiciones en que se encuentra" ni un modelo devuelto anteriormente) y no esté destinado para reventa ni uso comercial.
- Dentro de los Estados Unidos o Canadá, y permanezca en todo momento dentro del país de compra original.

Las garantías incluidas en el presente se aplican únicamente al primer comprador del Producto y no son transferibles.

BSH se reserva el derecho de exigir un comprobante de la compra al momento de presentar una reclamación de garantía para verificar que el Producto esté cubierto por esta garantía de producto limitada.

Asegúrese de devolver su tarjeta de registro; si bien no es necesario para hacer efectiva la cobertura de la garantía, es la mejor manera para que BSH le notifique en el caso poco probable de que se emita un aviso de seguridad o se retire del mercado un producto.

## Duración de la garantía

BSH garantiza que el producto está exento de defectos de materiales y mano de obra por un período de setecientos treinta (730) días desde la fecha de compra. El período mencionado precedentemente empieza a contarse en la fecha de compra y no se interrumpe, demora, amplía ni suspende por ninguna razón.

También se garantiza que este Producto no presenta defectos *estéticos* en el material ni en la mano de obra (como rayas en el acero inoxidable, imperfecciones en la pintura/porcelana, astillas, abolladuras ni ningún otro daño en el acabado del Producto) durante un período de sesenta (60) días desde la fecha de compra o fecha de cierre para una nueva construcción. Se excluyen de esta garantía por defectos *estéticos* las variaciones leves de color que se deban a diferencias inherentes a las piezas pintadas y de porcelana, así como diferencias provocadas por la iluminación de la cocina, la ubicación del producto u otros factores similares. Se excluye específicamente de esta garantía por defectos *estéticos* cualquier electrodoméstico en exposición, de piso, vendido "en el estado en que se encuentra" o de segunda selección.

## Reparación/reemplazo como único recurso

Durante el período de esta garantía, BSH o uno de sus proveedores de servicio técnico autorizados reparará su Producto sin cargo para usted (con sujeción a determinadas limitaciones especificadas en el presente) si se prueba que su Producto ha sido fabricado con un defecto en los materiales o en la mano de obra. Si se ha intentado de manera razonable reparar el Producto sin éxito, BSH reemplazará su Producto (es posible que usted tenga disponibles modelos mejorados, a entera discreción de BSH, por un cargo adicional). Todas las piezas y los componentes extraídos serán propiedad de BSH, a su entera discreción. Todas las piezas reemplazadas y/o reparadas se considerarán como la pieza original a los fines de esta garantía, y esta garantía no se extenderá con respecto a dichas piezas. En virtud del presente, la única y exclusiva responsabilidad y obligación de BSH es únicamente reparar el Producto defectuoso de fábrica, a través de un proveedor de servicio técnico autorizado por BSH durante el horario normal de oficina. Por cuestiones de seguridad y daños materiales, BSH recomienda categóricamente que no intente reparar el Producto usted mismo ni use un centro de servicio técnico no autorizado; BSH no tendrá responsabilidad ni obligación alguna por las reparaciones o trabajos realizados por un centro de servicio técnico no autorizado. Si usted prefiere que una persona que no es un proveedor de servicio técnico autorizado trabaje en su Producto, ESTA GARANTÍA SE ANULARÁ AUTOMÁTICAMENTE. Los proveedores de servicio técnico autorizados son aquellas personas o compañías que han sido especialmente capacitadas para manejar los productos de BSH y que tienen, según el criterio de BSH, una reputación superior de servicio al cliente y capacidad técnica (debe tener en cuenta que son entidades independientes y no son agentes, socios, afiliados ni representantes de BSH). Sin perjuicio de lo que antecede, BSH no tendrá responsabilidad ni obligación alguna por el Producto que se encuentre en un área remota (a más de 100 millas de un proveedor de servicio técnico autorizado) o en un lugar, área circundante o entorno que no sea accesible por medios razonables o que sea peligroso, hostil o arriesgado; en cualquier caso, a su solicitud, BSH de todas maneras pagará por la mano de obra y las piezas, y enviará las piezas al proveedor de servicio técnico autorizado más cercano, pero usted seguirá siendo totalmente responsable por el tiempo de viaje y demás cargos especiales de la compañía de servicio técnico, suponiendo que acepte hacer la visita de servicio técnico.

## Producto fuera de garantía

BSH no tiene obligación alguna, en virtud de la ley o por otro motivo, de otorgarle ninguna concesión, incluidos reparaciones, prorrates o reemplazo del Producto, con posterioridad al vencimiento de la garantía.

## Exclusiones de la garantía

La cobertura de garantía descrita en el presente excluye todos los defectos o daños que no fueron provocados directamente por BSH, incluidos, entre otros, alguno de los siguientes:

- Uso del Producto de maneras distintas del uso normal, habitual y previsto (incluidos, entre otros, cualquier forma de uso comercial, uso o almacenamiento en exteriores de un producto diseñado para interiores, uso del Producto en aeronaves o embarcaciones).
- Conducta indebida, negligencia, uso indebido, abuso, accidentes, descuido, operación inadecuada, omisión de mantener, instalación inadecuada o negligente, adulteración, omisión de seguir las instrucciones de operación, manipulación inadecuada, servicio técnico no autorizado (incluidos "arreglos" o exploración de los mecanismos internos del electrodoméstico realizados por uno mismo) por parte de cualquier persona.
- Ajuste, alteración o modificación de cualquier tipo.
- Incumplimiento de los códigos, reglamentaciones o leyes de electricidad, plomería y/o construcción locales, municipales o de condado, incluida la omisión de instalar el producto cumpliendo estrictamente con los códigos y reglamentaciones locales de construcción y protección contra incendios.
- Desgaste habitual, derrames de alimentos, líquidos, acumulaciones de grasa u otras sustancias que se acumulen sobre, dentro o alrededor del Producto.
- Y cualquier fuerza y factor externo, elemental y/o ambiental, incluidos, entre otros, lluvia, viento, arena, inundaciones, incendios, aludes de lodo, temperaturas bajas extremas, humedad excesiva o exposición prolongada a la humedad, rayos, sobrecargas eléctricas, fallas estructurales alrededor del electrodoméstico y caso fortuito.

En ningún caso, BSH tendrá responsabilidad ni obligación alguna por los daños ocasionados a los bienes circundantes, incluidos los gabinetes, pisos, techos y demás estructuras u objetos que se encuentren alrededor del producto. También se excluyen de esta garantía productos en los cuales los números de serie hayan sido alterados, modificados o eliminados; visitas del servicio técnico para enseñarle a usar el Producto o visitas en las que se determine que no hay ningún problema con el Producto; corrección de los problemas de instalación (usted es el único responsable de cualquier estructura y soporte del Producto, incluidas las instalaciones de electricidad y plomería o demás instalaciones de conexión, de la correcta instalación en bases/pisos y de cualquier alteración, incluidos, entre otros, gabinetes, paredes, pisos, repisas, etc.); y el restablecimiento de disyuntores o fusibles.

EN LA MEDIDA PERMITIDA POR LA LEY, ESTA GARANTÍA ESTABLECE SUS RECURSOS EXCLUSIVOS CON RESPECTO AL PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DE QUE LA RECLAMACIÓN SEA CONTRACTUAL O EXTRA CONTRACTUAL (INCLUIDA LA RESPONSABILIDAD OBJETIVA O LA NEGLIGENCIA), O DE CUALQUIER OTRO MODO. ESTA GARANTÍA REEMPLAZA TODAS LAS DEMÁS

GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS POR LEY, YA SEA DE 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 BSH O DE OTRO MODO. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, Y ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES CON RESPECTO AL PLAZO DE VIGENCIA DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA; POR LO TANTO, ES POSIBLE QUE LAS LIMITACIONES PRECEDENTES NO SE APLIQUEN. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, Y TAMBIÉN PUEDEN CORRESPONDERLE OTROS DERECHOS QUE PUEDEN VARIAR SEGÚN EL ESTADO. Ningún intento de alterar, modificar o enmendar la presente garantía entrará en vigencia, a menos que fuera autorizado por escrito por un ejecutivo de BSH.

---

# Soporte técnico de THERMADOR®

## Servicio técnico

Sabemos que usted ha realizado una inversión considerable en su cocina. Nos dedicamos a brindar apoyo técnico para usted y su electrodoméstico de manera que tenga muchos años de cocina creativa.

No dude en comunicarse con nuestro Departamento de Atención al Cliente de STAR® si tiene alguna pregunta o en el caso poco probable de que su electrodoméstico THERMADOR® necesite servicio técnico. Nuestro equipo de servicio técnico está listo para asistirlo.

### **EE. UU.**

800-735-4328

[www.thermador.com/support](http://www.thermador.com/support)

### **Canadá**

800-735-4328

[www.thermador.ca](http://www.thermador.ca)

## Piezas y accesorios

Puede comprar piezas, filtros, productos para eliminar el sarro, limpiadores para acero inoxidable y más artículos en la tienda electrónica de THERMADOR® o por teléfono.

### **EE. UU.**

[www.thermador-eshop.com](http://www.thermador-eshop.com)

### **Canadá**

Marcone 800-287-1627

O

Reliable Parts 800-663-6060

# THERMADOR® Support/Réparation/Servicio técnico

## Service

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

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

## Parts & Accessories

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

### USA

Service  
800-735-4328  
[www.thermador.com/support](http://www.thermador.com/support)

Parts & Accessories  
[www.thermador-eshop.com](http://www.thermador-eshop.com)

### Canada

Service  
800-735-4328  
[www.thermador.ca](http://www.thermador.ca)

Parts & Accessories  
Marcone - 800-287-1627  
or  
Reliable Parts - 800-663-6060

## Réparation

Nous comprenons que vous avez fait un investissement important pour votre cuisine. C'est pourquoi nous nous engageons à offrir un service de qualité à vous comme à votre appareil afin de vous garantir des années de créativité dans votre cuisine.

N'hésitez pas à contacter notre département du service à la clientèle STAR<sup>MD</sup> si vous avez des questions ou dans le cas peu probable que votre appareil THERMADOR<sup>MD</sup> nécessite une réparation. Notre équipe de réparation est prête à vous aider.

## Pièces et accessoires

Plusieurs pièces, filtres, détartrants et nettoyants pour l'acier inoxydable sont offerts dans la boutique électronique eShop de THERMADOR<sup>MD</sup> ou par téléphone.

### États-Uni

Réparation  
800-735-4328  
[www.thermador.com/support](http://www.thermador.com/support)

Pièces et accessoires  
[www.thermador-eshop.com](http://www.thermador-eshop.com)

### Canada

Réparation  
800-735-4328  
[www.thermador.ca](http://www.thermador.ca)

Pièces et accessoires  
Marcone - 800-287-1627  
ou  
Reliable Parts - 800-663-6060

## Servicio técnico

Sabemos que usted ha realizado una inversión considerable en su cocina. Nos dedicamos a brindar asistencia técnica para usted y su electrodoméstico de manera que tenga muchos años de cocina creativa.

No dude en comunicarse con nuestro Departamento de Atención al Cliente de STAR® si tiene alguna pregunta o en el caso poco probable de que su electrodoméstico THERMADOR® necesite servicio técnico. Nuestro equipo de servicio técnico está listo para asistirlo.

## Piezas y accesorios

Puede comprar piezas, filtros, productos para eliminar el sarro, limpiadores para acero inoxidable y más artículos en la tienda electrónica de THERMADOR® o por teléfono.

### EE. UU.

Servicio técnico  
800-735-4328  
[www.thermador.com/support](http://www.thermador.com/support)

Piezas y accesorios  
[www.thermador-eshop.com](http://www.thermador-eshop.com)

### Canada

Servicio técnico  
800-735-4328  
[www.thermador.ca](http://www.thermador.ca)

Piezas y accesorios  
Marcone - 800-287-1627  
o  
Reliable Parts - 800-663-6060



9000804084

930522

**Thermador** ★

REAL INNOVATIONS FOR REAL COOKS

1901 Main Street, Suite 600 • Irvine, CA 92614 • 1-800-735-4328  
[www.thermador.com](http://www.thermador.com) • © 2012 BSH Home Appliances