

Use and care
GUIDE

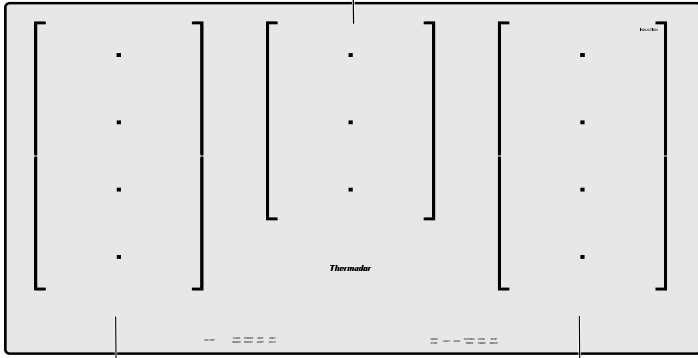
Masterpiece® Series Induction Cooktop

CIT367XG CIT367XGS CIT367XM CIT367XMS



CIT367XG, CIT367XGS, CIT367XM, CIT367XMS

Ø 11 ¼" x 9 ½"
(28.5x24)



Ø 15"x9"
(38x21.5)

Ø 15"x9"
(38x21.5)

Table of CONTENTS

▲ Safety Definitions	4	Home Connect	26
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	5	Setting Up	26
Fire Safety	5	Home Connect Settings	27
Cooking Safety	5	Software Update	29
Burn Prevention	6	Remote diagnostics	29
Child Safety	6	Information on Data Protection	29
Cleaning Safety	6	Wi-Fi® Module	30
Cookware Safety	6	Cooktop - Hood Sync	30
Proper Installation and Maintenance	7	Setting up a connection	31
Electromagnetic interference	7	Disconnecting from the Network	31
Cooling fan	7	Controlling the hood via the cooktop	31
Proposition 65 Warning	7	Hood control settings	32
Causes of damage	8	Cleaning and Maintenance	33
Protecting the Environment	8	Daily Cleaning	33
Energy-saving Advice	8	Cleaning guidelines	33
Cooking with Induction	8	Cleaning chart	33
Advantages of induction cooking	8	Maintenance	34
Cookware	8	Service	34
Getting familiar with the appliance	10	Frequently-asked questions and answers (FAQ)	34
Control Panel	10	Fixing Malfunctions	35
Cooking zones	11	How to Obtain Warranty Service	37
Residual heat indicator	11	STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY ...	38
Operation	11	What this Warranty Covers & Who it Applies to	38
Main power switch	11	How Long the Warranty Lasts	38
Setting a Cooking Zone	11	Repair/Replace as Your Exclusive Remedy	38
Liberty™ Cooking Zone	13	Out of Warranty Product	38
Cook Timer	14	Warranty Exclusions	38
Kitchen timer	15	THERMADOR® Support	39
Stop Watch Function	15	Service	39
PowerBoost® Function	15	Parts and Accessories	39
ShortBoost function	16		
CookSmart®	16		
HeatShift™ function	21		
MoveMode™	22		
Panel Lock	22		
Wipe Protection	23		
Automatic time limitation	23		
Basic settings	23		
Energy consumption indicator	25		
Power Manager	25		

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

Questions?

1-800-735-4328

www.thermador.com

We look forward to hearing from you!

Safety Definitions

WARNING

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

CAUTION

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

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

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING

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

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

Fire Safety

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

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

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

WARNING

TO REDUCE THE RISK OF A GREASE FIRE:

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

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

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

WARNING

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

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

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

Cooking Safety

WARNING

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

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

WARNING

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

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

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

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

Burn Prevention

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

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

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

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

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

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

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

WARNING

RISK OF BURNS

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

WARNING

RISK OF BURNS

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

If the display does not work when a cooking area is heating up, disconnect the circuit breaker or fuse in the electrical panel. Contact an authorized servicer.

Child Safety

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

Do not allow anyone to climb, stand, lean, sit, or hang on any part of an appliance, especially a door, warming drawer, or storage drawer. This can damage the appliance, and the unit may tip over, potentially causing severe injury.

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

CAUTION

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

Cleaning Safety

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

Do not use steam cleaners to clean the appliance.

Cookware Safety

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

Use Proper Pan Size.

The use of undersized cookware will expose a portion of the heating element or burner to direct contact and may result in ignition of clothing. Select cookware having flat bottoms large enough to cover the surface heating unit. This appliance is equipped with one or more surface units of different sizes. Proper relationship of cookware to heating element or burner will also improve efficiency. Cookware not approved for use with ceramic cooktops may break with sudden temperature changes. Use only pans that are appropriate for ceramic induction cooktops.

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

WARNING

RISK OF INJURY

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING

DANGER OF INJURY

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

Proper Installation and Maintenance

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

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

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

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

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

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

Do not cook on a broken cooktop. Cleaning solutions and 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 cooktop.
-

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

CAUTION

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

Cooling fan

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

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

Proposition 65 Warning:

This product may contain a chemical known to the State of California, which can cause cancer or reproductive harm. Therefore, the packaging of your product may bear the following label as required by California:

STATE OF CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING:

 **WARNING**

Cancer and Reproductive Harm - www.P65Warnings.ca.gov

Causes of damage

NOTICES

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

Protecting the Environment

Energy-saving Advice

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

Cooking with Induction

Advantages of induction cooking

Induction cooking is very different from traditional cooking methods, as heat builds up directly in the item of cookware. This offers numerous advantages:

- Saves time when boiling and frying.
- Saves energy.
- Easier to care for and clean. Spilled food does not burn on as quickly.
- Heat control and safety – the cooktop increases or decreases the heat supply as soon as the user changes the setting. The induction element stops the heat supply as soon as the cookware is removed from the element, without having to switch it off first.

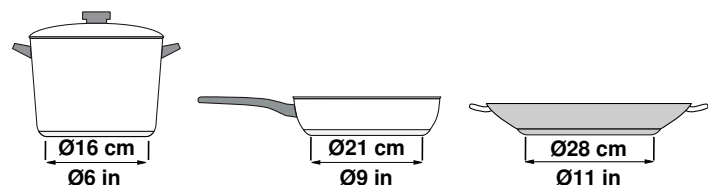
Cookware

Only use ferromagnetic cookware for induction cooking, such as:

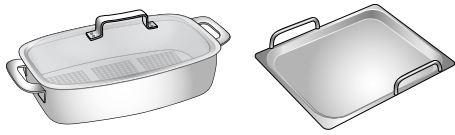
- Cookware made from enameled steel
- Cookware made from cast iron
- Special induction-compatible cookware made from stainless steel.

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

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

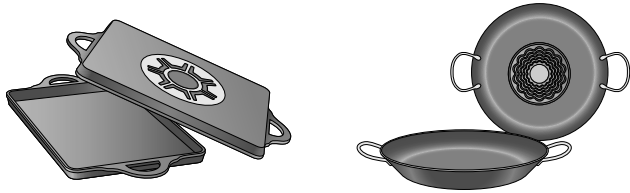


If the only element being used is the flexible cooking zone, larger cookware that is particularly suited to this zone can be used. You can read more information on the positioning of the cookware here

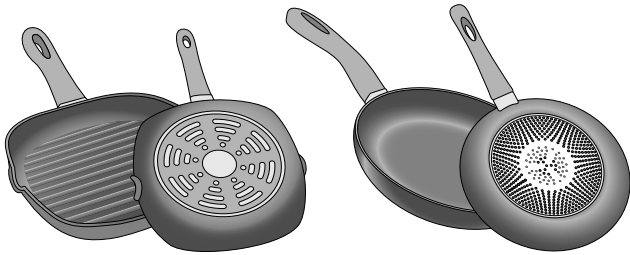


Some induction cookware does not have a fully ferromagnetic base:

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



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



Pans specifically suited for use with the Liberty™ cooking zone can be purchased as an optional accessory from specialist retailers, online at the THERMADOR® eShop or from Customer Support.

Order the relevant reference number:

- TEPPAN1013 - Teppan yaki (small)
- TROASTERT - Roaster

Unsuitable cookware

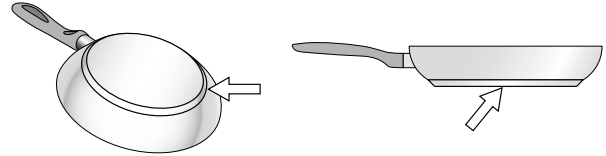
Do not ever use adapter plates for induction or cookware made of:

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

Properties of the base of the cookware

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

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



No pan or improper size

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

Empty pans or pans with a thin base

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

Pan detection

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

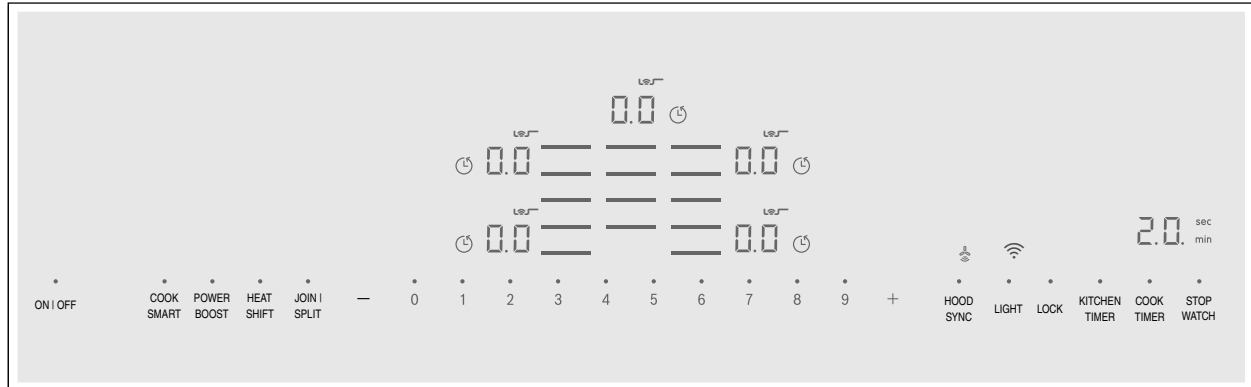
Getting familiar with the appliance

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

Page 2 contains a list of models and dimensions.

Note: Depending on the appliance model, individual details and colors may differ.

Control Panel



Display icons	
0.0	Cooktop ready
●	Indicated function active
1-9	Power level
H/h	Residual heat
b.	PowerBoost® function
Pb.	ShortBoost function
CookSmart icon	CookSmart® function
00	Timer value
min sec	Timer indicators
Cook timer icon	Cook timer
Wi-Fi icon	Wi-Fi
Cooktop-Hood sync icon	Cooktop-Hood sync

Touch keys	
ON OFF	Main switch
≡	Select cooking zone
0 - 9	Settings area
+ -	Increase/decrease power level or timer value
COOK SMART	CookSmart® frying function
POWER BOOST	PowerBoost® function
HEAT SHIFT	HeatShift™ function
JOIN SPLIT	Flexible cooking zone
HOOD SYNC	Cooktop-Hood sync function
LIGHT	Hood light control
LOCK	Panel lock / Wipe protection

Touch keys	
KITCHEN TIMER	Kitchen timer function
COOK TIMER	Cook timer function
STOP WATCH	Stopwatch function

Touch controls

When the cooktop heats up, the indicators above the keys available at this time light up.

Touching a key activates the respective function.

Notes

- The indicators above the corresponding keys light up only if they are available. The displays for the cooking zones or the selected functions get brighter.
- Always keep the control panel clean and dry. Moisture can prevent it from working properly.

Cooking zones

Cooking Zone

☐ Single cooking zone	Always use cookware of a suitable size.
☐ Middle single cooking zone	Always use cookware of a suitable size.
☐ Flexible cooking zone	See section

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

Residual heat indicator

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

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

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



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


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

Operation

Main power switch

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

When you first switch on the appliance, you will be prompted to set up Home Connect. The  display icon will light up dimly for a few seconds on the control panel. To begin setting up the connection, touch the  display icon and proceed in accordance with the information given in the section entitled → "Home Connect". To exit initial set-up, touch any touch key.

To switch the cooktop on, touch the ON | OFF touch key. An audible signal will sound. The symbols for the cooking zones and the functions available at this time will light up.  will light up next to the cooking zones. The cooktop is ready to use.

To switch the cooktop off, touch and hold the ON | OFF touch key until all indicators go out. The residual heat indicator will remain lit until the cooking zones have cooled down sufficiently.

Notes

- If the appliance has not been connected to your home network or the connection has been interrupted, Home Connect initial set-up will be activated whenever you switch on the cooktop.
- The cooktop switches off automatically if all the cooking zones have been switched off for a few seconds.
- The settings are stored for 4 seconds after the cooktop has been turned off. If you turn the cooktop back on during this time, the cooktop will continue using the stored settings.

Setting a Cooking Zone

Set the desired power level using the **1** to **9** symbols.

Power level **1** = lowest power level

Power level **9** = highest power level



Every power level has an intermediate level, which is set using the **+** or **-** symbol.

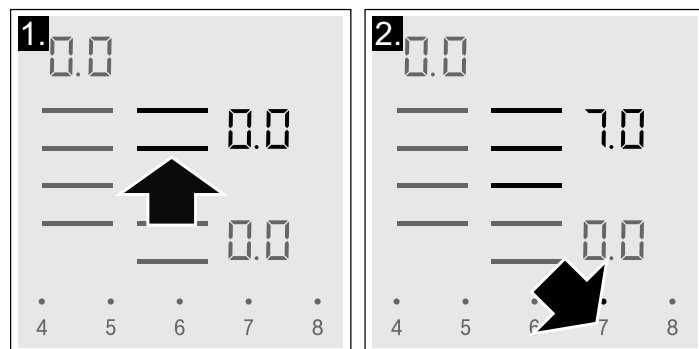
Notes

- To protect the fragile parts of your appliance from overheating and electrical overloading, the cooktop may temporarily reduce the power automatically.
- In order to prevent the appliance from producing excess noise, the cooktop may temporarily reduce the power automatically.

Selecting a cooking zone and power level

The cooktop must be turned on.

1. Touch the  symbol for the required cooking zone. The  display gets brighter.
2. Select the desired power level from the settings range.



The power level is set.

Changing the power level

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

Turning off the cooking zone

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

Notes

- If there is no cookware on the induction cooking zone, the heat setting display blinks. After 30 seconds, the cooking zone will switch itself off.
- If cookware has been placed on the cooking zone before you turn on the cooktop, it will be detected within 20 seconds after you have touched the main switch and the cooking zone will be selected automatically. Once detected, set the power level within the next 20 seconds, otherwise the cooking zone will turn off.

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

Settings table

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

Recommendations

- When heating up puree, cream soups and thick sauces, stir occasionally.
- Set heat setting 8 to 9 for preheating.
- When cooking with the lid on, turn the heat setting down as soon as steam escapes between the lid and the cookware.
- After cooking, keep the lid on the cookware until you serve the food.
- To cook with the pressure cooker, observe the manufacturer's instructions.
- Do not cook food for too long, otherwise the nutrients will be lost. The kitchen timer can be used to set the optimum cooking time.
- For healthier cooking results, oil or grease should not be heated until it smokes.
- To brown food, fry small portions in succession.
- Cookware may reach high temperatures while the food is cooking. We recommend that you use pot holders.
- You can find recommendations for energy-efficient cooking in section → *"Protecting the Environment"*

⚠ CAUTION

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

	Power levels
Melting	
chocolate	1.5
butter	1.0 - 2.0
Heating	
frozen vegetables, e.g. spinach	2.5 - 3.5
broth	7.0 - 8.0
thick soup	1.5 - 2.5
milk**	1.0 - 2.0
Simmering	
delicate sauce e.g. Béchamel sauce	4.0 - 5.0
spaghetti sauce	2.0 - 3.0
pot roast	4.0 - 5.0
fish**	4.0 - 5.0
Cooking	
rice (with double amount of water)	2.0 - 3.0
potatoes boiled in their skins (with 1-2 cups of water)	4.0 - 5.0
boiled potatoes (with 1-2 cups of water)	4.0 - 5.0
fresh vegetables (with 1-2 cups of water)	2.0 - 3.5
frozen vegetables (with 1-2 cups of water)	3.5 - 4.5
pasta (with 2-4 qt. water)*	6.0 - 7.0
pudding**	1.0 - 2.0

	Power levels
cereals	2.0 - 3.0
Frying	
pork chop	5.5 - 6.5
chicken breast	5.0 - 6.0
bacon	6.0 - 7.0
eggs	5.0 - 6.0
fish	5.0 - 6.0
pancakes	6.0 - 7.0
Deep fat frying** (in 1-2 qt. oil)	
deepfrozen foods, e.g. chicken nuggets (0.5 lb per serving)	8.0 - 9.0
other, e.g. doughnuts (0.5 lb per serving)	4.5 - 5.5
Keep warm	
tomato sauce	1.5

* ongoing cooking without lid

** without lid

Liberty™ Cooking Zone

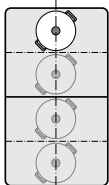
You can combine the elements into a large cooking zone as needed or use two elements that are independent of one another.

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

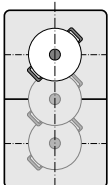
Cookware use recommendations

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

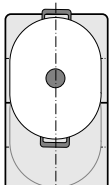
As a single cooking zone



Diameter smaller than or equal to 5 1/8" (13 cm)
Place the cookware on one of the four positions that can be seen in the illustration.

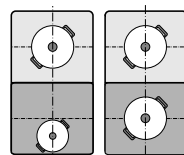


Diameter greater than 5 1/8" (13 cm)
Place the cookware on one of the three positions that can be seen in the illustration.



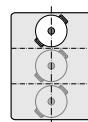
If the cookware takes up more than one cooking zone, place it starting on the upper or lower edge of the flexible cooking zone.

As two independent cooking zones

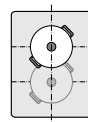


The front and rear cooking zones each have two inductors and can be used independently of each other. Select the required heat setting for each of the cooking zones. Use only one item of cookware on each cooking zone.

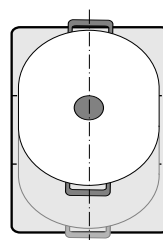
Middle cooking zone



Diameter smaller than or equal to 5 1/8" (13 cm)
Place the cookware on one of the three positions that can be seen in the illustration.

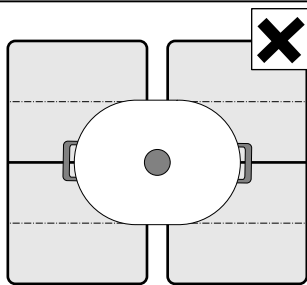


Diameter greater than 5 1/8" (13 cm)
Place the cookware on one of the two positions that can be seen in the illustration.



If the cookware occupies more than two inductors, place it starting from the upper or the lower edge of the cooking zone.

Recommendations



If the cooktop has more than one flexible cooking zone, place the cookware on top so that it covers only one of the flexible cooking zones. Otherwise, the cooking zones will not be activated as intended and the cooking result will not be satisfactory.

As two independent cooking zones

The flexible cooking zone is used like two independent cooking zones.

Turning on

See section on

As a single cooking zone

Using the entire cooking zone by connecting both individual zones.

Linking the two cooking zones

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

The flexible cooking zone is activated.

Changing the power level

Select one of the zones in the flexible cooking zone and change the power level in the settings area.

Add another piece of cookware

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

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

Separating the two cooking zones

Select one of the two cooking zones in the flexible cooking zone and touch the JOIN | SPLIT touch key. This deactivates the flexible cooking zone. The two cooking zones will now function independently.

Notes

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

Cook Timer

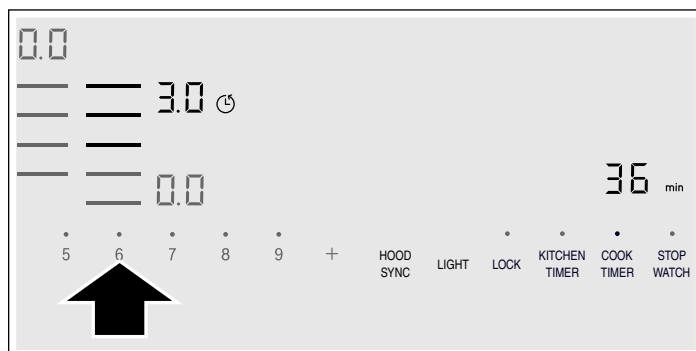
The element automatically switches off after the set time has elapsed.

Setting procedure:

1. Select the cooking zone and the required power level.
2. Touch the COOK TIMER key. The **00** symbol and the ● indicator light up in the cook timer display.
⌚ lights up in the display for the cooking zone.



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



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

The cooking time begins to elapse.

Note: The same cooking time can be set automatically for all cooking zones. The set time for each of the cooking zones counts down independently.

You can find information on automatically programming the cooking time in section → "Basic settings"

Using Cook timer with CookSmart®

When you are cooking with CookSmart® the programmed cooking time will begin to count down once the temperature for the selected frying level has been reached.

Changing or deleting the time

Select the cooking zone and then touch the COOK TIMER key.

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

Touch the COOK TIMER key to confirm the selected setting.

When the time has elapsed

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

00 and the ● indicator flash in the timer display.

When the ⌚ symbol is touched, the indicators go out and the acoustic signal ceases.

Notes

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

Kitchen timer

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

This function does not automatically switch off an element.

Setting procedure

1. Touch the KITCHEN TIMER key. The **00** symbol and the ● indicator light up in the timer display.
2. Select the required time on the control panel and touch the KITCHEN TIMER key to confirm.

After a few seconds, the time begins to elapse.

Changing or deleting the time

Touch the KITCHEN TIMER key.

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

Touch the KITCHEN TIMER key to confirm the selected setting.

When the time has elapsed

An audible signal sounds once the time has elapsed. **00** and the ● symbol flash in the timer display.

The indicators go out after touching the KITCHEN TIMER key.

Stop Watch Function

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

This functions independently from the cooking zones and from other settings. This function does not automatically switch off an cooking zone.

Activating

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

The time begins to count up.

Deactivating

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

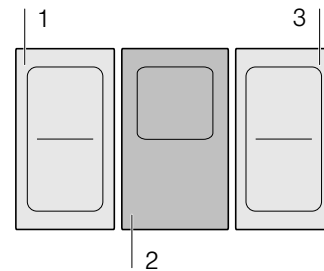
If you touch the STOP WATCH key again, the displays go out.

The function is deactivated.

PowerBoost® Function

The PowerBoost® function enables you to heat up large quantities of water faster than when using heat setting **9**.

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



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

Activating

1. Select a cooking zone.
2. Touch the POWER BOOST key.
The **b.** indicator lights up.

The function is activated.

Deactivating

1. Select a cooking zone.
2. Touch the POWER BOOST key.
The **b.** display goes out and the cooking zone switches back to power level **9**.

The function is deactivated.

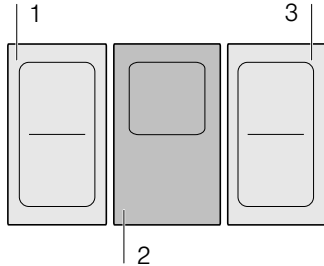
Note: In certain circumstances, the PowerBoost® function can switch itself off automatically in order to protect the electronic elements inside the cooktop.

ShortBoost function

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

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

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



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

Recommendations for use

- Always use cookware that has not been pre-heated.
- Use pots and pans with a flat base. Do not use containers with a thin base.
- Never leave empty cookware, oil, butter or lard to heat up unattended.
- Do not place a lid on the cookware.
- Place the cookware on the center of the element. Ensure that the diameter of the base of the cookware corresponds to the size of the element.
- You can find information on the type, size and positioning of the cookware in section → "Cooking with Induction"

Activating

1. Select a cooking zone.
2. Touch the POWER BOOST key twice.
The **Pb.** indicator lights up.

The function is activated.

Deactivating

1. Select a cooking zone.
2. Touch the POWER BOOST key.
The **Pb.** display goes out and the cooking zone switches back to power level 9.

The function is deactivated.

Note: After 30 seconds, this function will automatically switch off.

CookSmart®

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

Advantages when frying

- The cooking zone only heats up if this is required to maintain the temperature. This saves energy and prevents the oil or fat from overheating.
- The CookSmart® function reports when the empty frying pan has reached the optimum temperature for adding oil and then for adding the food.

Notes

- Do not place a lid on the pan. Otherwise, the function does not activate correctly. You can use a splash guard to prevent splashes of grease.
- Use oil or grease that is suitable for deep fat frying. If butter, margarine, extra virgin olive oil, or lard is used, use heat setting 1 or 2.
- Never leave a frying pan, with or without food, unattended when it is being heated.
- If the temperature of the cooking zone is higher than that of the cookware or vice-versa, the frying sensor is not activated correctly.

Frying pans for CookSmart®

Frying pans specifically suited for use with the CookSmart® function can be purchased from specialist retailers, Customer Support or THERMADOR® eShop.

Order the relevant reference number:

- HEZ390210 6" (15 cm) frying pan.
- CHEFSPAN08 8¼" (21 cm) frying pan.
- TEPPAN1016 teppan yaki (large). Recommended for the Liberty™ cooking zone only.

▲ CAUTION

- The frying sensor has been configured specifically for this types of frying pan.
 - Make sure that the diameter of the base of the frying pan corresponds to the size of the cooking zone. Place the pan in the centre of the cooking zone.
 - Using a frying pan of a different size or one that is poorly positioned on the flexible cooking zones may result in the frying sensor not being activated. See the section on → "Liberty™ Cooking Zone".
 - Other frying pans may overheat. They may reach a temperature above or below the selected temperature setting. Try the lowest heat setting first and then change it according to your requirements.
-

Temperature settings

Temperature setting	Suitable for
1 Very low	Preparing and reducing sauces, sweating vegetables and frying food in extra virgin olive oil, butter or margarine.
2 Low	Frying food using extra virgin olive oil, butter or margarine, e.g. omelettes.
3 Medium – low	Frying fish and thick food such as meatballs and sausages.
4 Medium – high	Frying steaks well-done, breaded frozen products and thin foods, e.g. schnitzel, meat in thin slices and vegetables.
5 High	Frying food at high temperatures, e.g. steaks, medium or rare, potato fritters and fried potatoes.

Frying chart

The chart lists which heat setting is suitable for each type of food. The frying time may vary depending on the type, weight, size and quality of the food.

The set heat setting varies depending on the frying pan that is used.

Preheat the empty pan; add oil and food after the acoustic signal has sounded.

	Temperature setting	Total frying time after the signal tone sounds (min)
Meat		
Escalope, plain ¹	4	6 - 10
Escalope, breaded ¹	4	6 - 10
Fillet ²	4	6 - 10
Chops ¹	3	10 - 15
Cordon bleu ¹	4	10 - 15
Viennese schnitzel ¹	4	10 - 15
Steak, rare (1¼" / 3 cm thick) ²	5	6 - 8
Steak, medium (1¼" / 3 cm thick) ²	5	8 - 12
Steak, well done (1¼" / 3 cm thick) ¹	4	8 - 12
Poultry breast (¾" / 2 cm thick) ¹	3	10 - 20
Stripes of meat ³	4	7 - 12
Gyros ³	4	7 - 12
Bacon ¹	2	5 - 8
Ground meat ³	4	6 - 10
Hamburgers (½" / 1.5 cm thick) ¹	3	6 - 15
Meatballs (¾" / 2 cm thick) ¹	3	10 - 20
Rissoles ¹	3	10 - 20
Pre-boiled sausages ¹	3	8 - 20
Raw sausages ¹	3	8 - 20
Fish		
Fish fillet, plain ¹	4	10 - 20
Fish fillet, breaded ¹	3	10 - 20
Prawns ¹	4	4 - 8
Scampi ¹	4	4 - 8
Frying fish, whole ¹	3	10 - 20

¹ Turn frequently.

² Add the oil and the food after the signal tone.

³ Stir frequently.

⁴ Add the butter and the food after the signal tone.

⁵ Time indicated per portion. Fry individually.

⁶ Add water after the signal tone. Add the food when the water boils.

⁷ Add the food after the signal tone.

	Temperature setting	Total frying time after the signal tone sounds (min)
Egg dishes		
Fried eggs in butter ⁴	2	2 - 6
Fried eggs in oil ²	4	2 - 6
Scrambled eggs ³	2	4 - 9
Omelettes ⁵	2	3 - 6
Pancakes ⁵	5	1.5 - 2.5
French toast ⁵	3	4 - 8
Shredded raisin pancake ⁵	3	10 - 15
Vegetables and legumes		
Garlic ³	2	2 - 10
Glazed onion ³	2	2 - 10
Onion rings ³	3	5 - 10
Zucchini ¹	3	4 - 12
Eggplant ¹	3	4 - 12
Peppers ¹	3	4 - 15
Green asparagus ¹	3	4 - 15
Mushrooms ³	4	10 - 15
Sautéing vegetables in oil ³	1	10 - 20
Glazed vegetables ³	3	6 - 10
Potatoes		
Potatoes boiled in their skin ³	5	6 - 12
Fried potatoes made from raw potatoes ³	4	15 - 25
Potato pancakes ⁵	5	2.5 - 3.5
Swiss rösti ⁴	2	50 - 55
Glazed potatoes ³	3	10 - 15
Sauces		
Tomato sauce with vegetables ³	1	25 - 35
Béchamel sauce ³	1	10 - 20
Cheese sauce ³	1	10 - 20
Reducing sauces ³	1	25 - 35
Sweet sauces ³	1	15 - 25
Frozen products		
Escalope ¹	4	15 - 20
Cordon bleu ¹	4	10 - 30
Poultry breast ¹	4	10 - 30
Chicken nuggets ¹	4	10 - 15
Gyros ³	4	10 - 15
Kebab ³	4	10 - 15
Fish fillet, plain ¹	3	10 - 20
Fish fillet, breaded ¹	3	10 - 20

¹ Turn frequently.

² Add the oil and the food after the signal tone.

³ Stir frequently.

⁴ Add the butter and the food after the signal tone.

⁵ Time indicated per portion. Fry individually.

⁶ Add water after the signal tone. Add the food when the water boils.

⁷ Add the food after the signal tone.

	Temperature setting	Total frying time after the signal tone sounds (min)
Fish sticks ¹	4	8 - 12
French fries ³	5	4 - 6
Stir fries ³	3	6 - 10
Spring rolls ¹	4	10 - 30
Camembert ¹	3	10 - 15

Miscellaneous

Camembert ¹	3	7 - 10
Croûtons ³	3	6 - 10
Dried ready meals ⁶	1	5 - 10
Toasting almonds ⁷	4	3 - 15
Toasting nuts ⁷	4	3 - 15
Toasting pine nuts ⁷	4	3 - 15

¹ Turn frequently.

² Add the oil and the food after the signal tone.

³ Stir frequently.

⁴ Add the butter and the food after the signal tone.

⁵ Time indicated per portion. Fry individually.

⁶ Add water after the signal tone. Add the food when the water boils.

⁷ Add the food after the signal tone.












Teppan Yaki for the Flex Zone

Teppan Yaki

The Teppan Yaki enables you to cook meat, fish, seafood, vegetables, desserts and bread with very little oil, easily and healthily. The Teppan Yaki adapts perfectly to the flexible cooking zone. Direct contact with the plate and uniform heat transfer make it possible to retain the consistency, color and succulence of the food when searing and browning.

The following table shows a selection of dishes and is arranged by food type. The temperature and the cooking time depend on the amount, the condition and the quality of the food.

Note: Set up the Liberty™ Zone as a single cooking zone to ensure the function is activated correctly.

	Cookware	Temperature level	Total frying time after the signal tone sounds (min)
Meat			
Escalope, plain ¹		4	6 - 10
Fillet ¹		4	6 - 10
Chops ¹		3	10 - 15
Steak, rare (1¼" / 3 cm thick) ¹		5	6 - 8
Steak, medium (1¼" / 3 cm thick) ¹		5	8 - 12
Steak, well done (1¼" / 3 cm thick) ¹		4	8 - 12
Poultry breast (¾" / 2 cm thick) ¹		3	10 - 20
Bacon ¹		3	5 - 8
Hamburgers ¹		3	6 - 15
Boiled sausages ¹		4	8 - 20
Raw sausages ¹		4	8 - 20

¹ Add oil (if necessary) and the food after the signal tone sounds. Turn if necessary.






























² Add oil (if necessary) and the food after the signal tone sounds. Stir regularly.

³ Add butter and the food after the signal tone sounds. Turn if necessary.

⁴ Add oil (if necessary) and the food after the signal tone sounds. Total cooking time per portion. Fry individually.

⁵ Add oil (rub into the food) and the food after the signal tone sounds. Turn if necessary.

⁶ Add the food after the signal tone sounds.

	Cookware	Temperature level	Total frying time after the signal tone sounds (min)
Gyros ²		4	7 - 12
Ground meat ²		4	6 - 10
Fish and seafood			
Fish fillet, plain ¹		4	10 - 20
Scampi ¹		4	4 - 8
Prawns ¹		4	4 - 8
Frying fish, whole ¹		3	15 - 30
Vegetables			
Zucchini ¹		3	4 - 12
Eggplant ¹		3	4 - 12
Peppers ¹		3	4 - 15
Frying green asparagus ¹		3	4 - 15
Mushrooms ²		4	10 - 15
Garlic ²		2	2 - 10
Sweating onions ²		2	2 - 10
Glazing vegetables ²		3	6 - 10
Potatoes			
Fried potatoes (made from unpeeled boiled potatoes) ²		5	6 - 12
Potato pancakes ⁴		5	2.5 - 3.5
Glazed potatoes ²		3	10 - 15
Egg dishes			
Fried eggs in butter ³		2	2 - 6
Fried eggs in oil ¹		4	2 - 6
Scrambled eggs ²		2	4 - 9
Omelettes ⁴		2	3 - 6
Pancakes ⁴		5	1.5 - 2.5
French toast ⁴		3	4 - 8
Shredded raisin pancake ⁴		3	10 - 15
Miscellaneous			
Toasting ⁵		4	4 - 6
Croûtons ²		3	6 - 10
Toasting almonds ⁶		4	3 - 15
Toasting nuts ⁶		4	3 - 15
Toasting pine nuts ⁶		4	3 - 15

¹ Add oil (if necessary) and the food after the signal tone sounds. Turn if necessary.

² Add oil (if necessary) and the food after the signal tone sounds. Stir regularly.

³ Add butter and the food after the signal tone sounds. Turn if necessary.


⁴ Add oil (if necessary) and the food after the signal tone sounds. Total cooking time per portion. Fry individually.

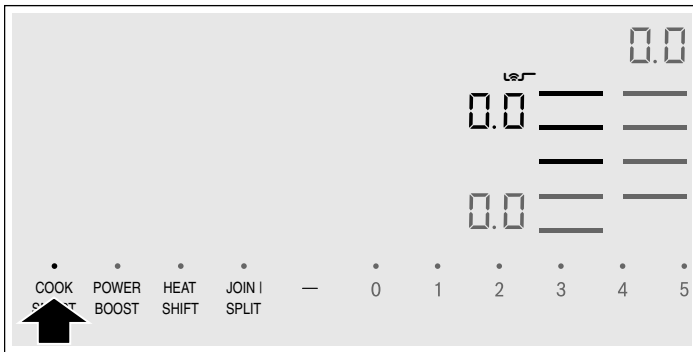
⁵ Add oil (rub into the food) and the food after the signal tone sounds. Turn if necessary.

⁶ Add the food after the signal tone sounds.

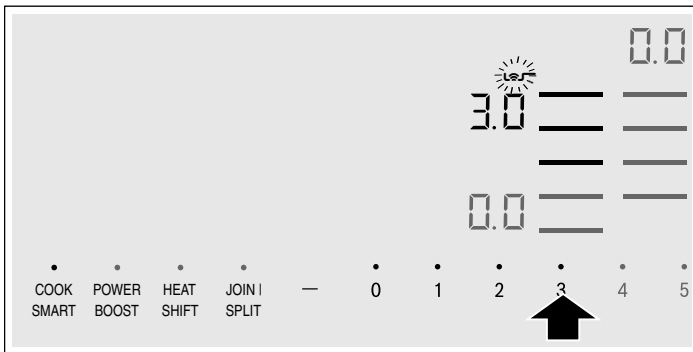
Setting procedure

Select the appropriate temperature setting from the table. Place the empty cookware on the cooking zone.


1. Select the cooking zone. Touch COOK SMART.  lights up in the cooking zone display.



2. Within the next 10 seconds, select the required temperature setting from the settings range.



The function has now been activated.

The  temperature symbol flashes until the frying temperature is reached. A signal sounds and the temperature symbol goes out.

3. Once the frying temperature has been reached, add the fat and then the food to the pan.

Note: Turn the food so that it does not burn.

Switching off CookSmart®

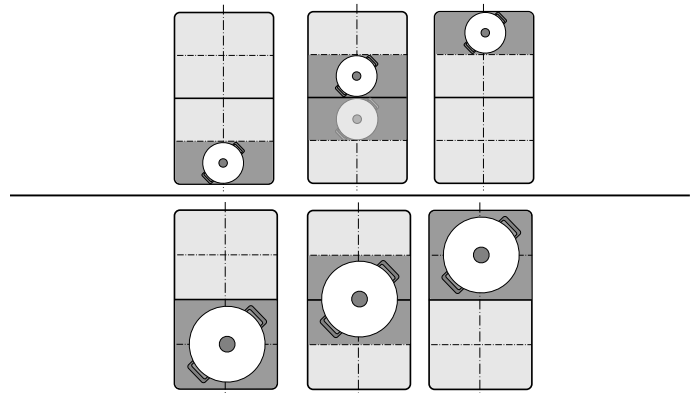
Select the cooking zone and set it to **0.0** in the settings range. The cooking zone switches itself off and the residual heat indicator appears.

HeatShift™ function

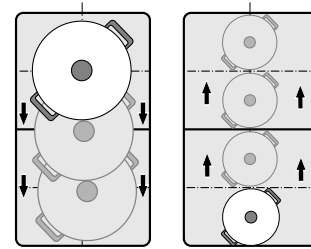
This function activates the entire flexible cooking zone, which is divided into three cooking areas and which has preset power levels.

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

Cooking areas



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



Preset power levels:

Front area = power level **9**

Middle area = power level **5**

Rear area = power level **1.5**

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

Notes

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

Activation

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

Changing the power level


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

Notes

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

Deactivating

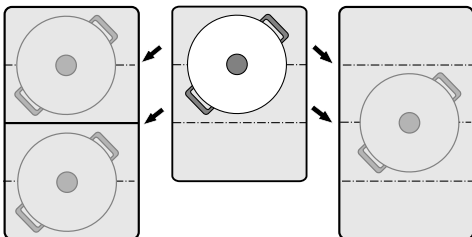
Touch the HEAT SHIFT key. The indicator above the HEAT SHIFT key goes out.
The function is deactivated.

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

MoveMode™


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

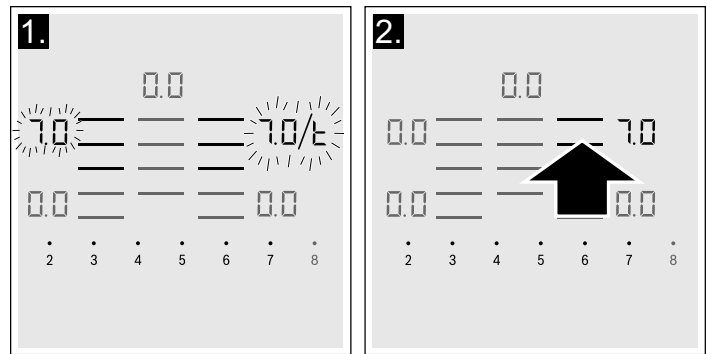
To transfer the settings, move the cookware from the cooking zone which is switched on to another cooking zone.



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

Activation

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



The settings have been transferred to the new cooking zone.

Notes

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

Panel Lock

You can use the panel lock to prevent children from accidentally turning the appliance on.

Activating and deactivating the panel lock

The cooktop must be turned off.

To activate:

1. Switch on the cooktop using the main switch.
2. Touch the LOCK key for approx. 4 seconds.
The indicator above the LOCK key lights up for 10 seconds.

The cooktop is locked.

To deactivate:

1. Switch on the cooktop using the main switch.
2. Touch the LOCK key for approx. 4 seconds.
The lock is released.

Automatic panel lock

With this function, the panel lock is automatically activated whenever you turn off the cooktop.

Activating and deactivating

You can find out how to activate the automatic Panel Lock in the section entitled → "Basic settings"

Wipe Protection

If you wipe over the control panel while the cooktop is switched on, settings may be changed. To avoid doing this, you can use the cooktop's "Lock control panel for cleaning" function.

To switch on: Touch the LOCK touch key. An audible signal sounds. The control panel is locked for 35 seconds. You can now wipe over the surface of the control panel without changing any settings.

To deactivate: The control panel will be unlocked once 35 seconds have elapsed. To release the function early, touch the LOCK touch key.

Notes

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

Basic settings

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

Indicator/ symbol	Function
	Panel lock
	<input type="checkbox"/> Manual*.
	<input type="checkbox"/> Automatic.
<i>c 1</i>	<input type="checkbox"/> Function deactivated.
	Signal tones
	<input type="checkbox"/> Confirmation and error signals are switched off.
	<input type="checkbox"/> Only the error signal is switched on.
	<input type="checkbox"/> Only the confirmation signal is switched on.
<i>c 2</i>	<input type="checkbox"/> All signal tones are switched on.*
	Display energy consumption
	<input type="checkbox"/> Deactivated.*
<i>c 3</i>	<input type="checkbox"/> Activated.
	Automatically setting the cooking time
	<input type="checkbox"/> Switched off.*
<i>c 5</i>	<input type="checkbox"/> 0 1-99 Time until automatic switch-off.
	Audible signal duration for the timer function
	<input type="checkbox"/> 10 seconds.*
	<input type="checkbox"/> 30 seconds.
<i>c 6</i>	<input type="checkbox"/> 1 minute.

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. **FB** and the residual heat indicator **H/h** flash alternately in the display.

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

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

Power management function. Limiting the total power of the cooktop

The available settings depend on the maximum power of the cooktop.

0 Deactivated. Maximum power of the cooktop. */**

! 1000 W minimum power.

1. 1500 W

...

3 3000 W recommended for 13 A.

3. 3500 W recommended for 16 A.

4 4000 W

4. 4500 W recommended for 20 A.

...

c 7 9 or 9. Maximum power of the cooktop.**

Changing the preset heat settings for the HeatShift™ function

_9 Preset heat setting for the front cooking zone.

-5 Preset heat setting for the central cooking zone.

c 11 -! Preset heat setting for the rear cooking zone.

Check the cookware and the cooking results

0 Not suitable

! Not perfect

c 12 2 Suitable

c 13 Configuring activation of the Liberty™ cooking zone

0 As two independent cooking zones.*

! As a single cooking zone.

Restore to standard settings

0 Individual settings.*

c 0 ! Restore factory settings.

*Factory setting

**The cooktop's maximum power output is shown on the rating label.

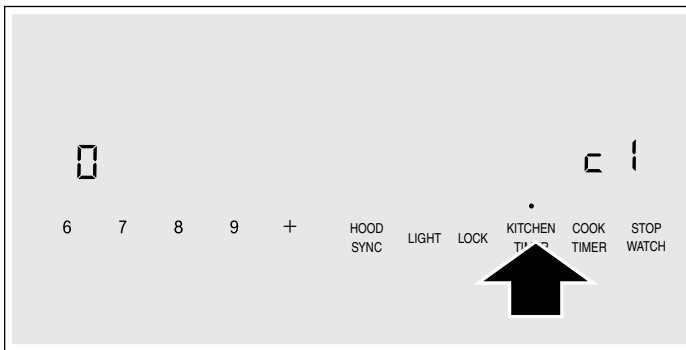
To access the basic settings:

The cooktop must be switched off.

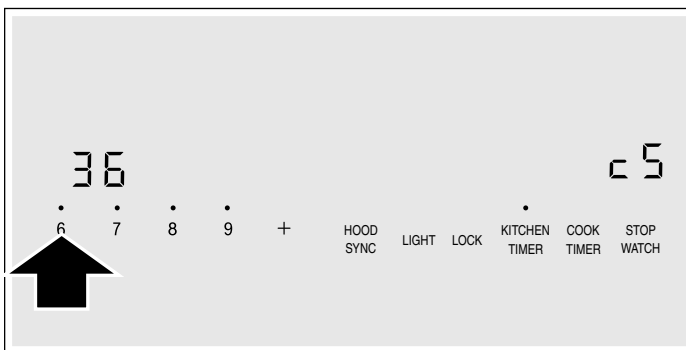
1. Turn on the cooktop.
2. Within 10 seconds, touch the KITCHEN TIMER key for about 4 seconds.
The first four displays provide product information.
Touch the settings area to view the individual displays.

Product information	Display screen
Customer service index (CSI)	01
FD number	Fd
FD number 1	95.
FD number 2	05

3. Touching the KITCHEN TIMER key again takes you to the basic settings.
c 1 and 0 light up as a default in the displays.



4. Touch the KITCHEN TIMER key repeatedly until the required function is displayed.
5. Select the desired setting from the settings area.



6. Touch the KITCHEN TIMER key for at least 4 seconds.
The settings have been saved.

Quit basic settings

Turn the cooktop off with the main switch.

Energy consumption indicator

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

Once switched off, the energy consumption in kWh is displayed for 10 seconds, e.g. 1.08 kWh.

The accuracy of the information displayed depends on the voltage quality of the power supply, among other factors.

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

Power Manager

You can use the power manager to set the total power of the cooktop.

The cooktop is preset at the factory. Its maximum performance is specified on the rating label. You can use the power manager to change the value in accordance with the requirements for the relevant electrical installation.

In order not to exceed this set value, the cooktop automatically distributes the power available between the cooking zones that are switched on.

As long as the power manager function is activated, the output of a cooking zone may temporarily fall below the nominal value. If a cooking zone is switched on and the power limit is reached, _ appears in the heat setting display for a short time. The appliance automatically regulates and selects the highest possible power level.

For more information about how the total power of the cooktop is changed, see section → "Basic settings"

Home Connect

This appliance is Wi-Fi enabled and settings can be sent to the appliance via a mobile device.

If the appliance is not connected to the home network, the appliance functions in the same way as a cooktop with no network connection. The cooktop can always be operated via the control panel.

The availability of the Home Connect function depends on the availability of Home Connect services in your country. Home Connect services are not available in every country. You can find more information on this at www.home-connect.com.

Notes

- Cooktops are not designed to be used unattended – you must always keep an eye on the cooking process.
- Ensure that you follow the safety instructions in this instruction manual and that these are also observed when operating the appliance via the Home Connect app. Follow the instructions in the Home Connect app.
- Using the Home Connect app, you can send settings to your appliance, and you must then confirm these on the appliance. It is not possible to operate the appliance while you are away from home.
- If the appliance is being operated by the controls on the appliance itself, this mode of operation always has priority. It is not possible to operate the appliance using the Home Connect app during this time.

Setting Up

To implement settings via Home Connect, you must have installed and set up the Home Connect app on your mobile device.

Refer to the supplied Home Connect documents for more information.

Follow the steps specified by the app to implement the settings.

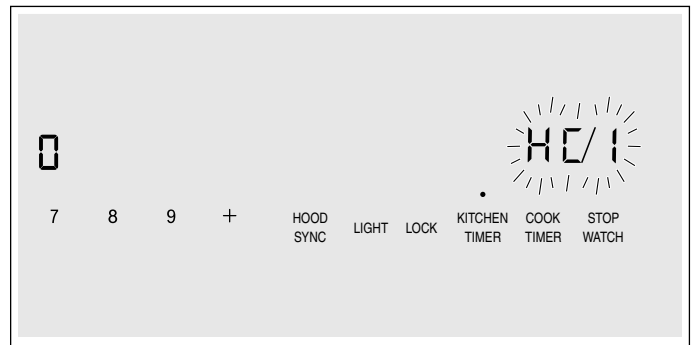
The app must be open in order to perform the setup process.

Automatic Registration in the Home Network

You require a router that has WPS functionality. If you do not have this, follow the steps under “Manually logging into your home network”.

1. Turn on the cooktop.
2. Touch and hold the KITCHEN TIMER key for 4 seconds.
The product information is displayed.

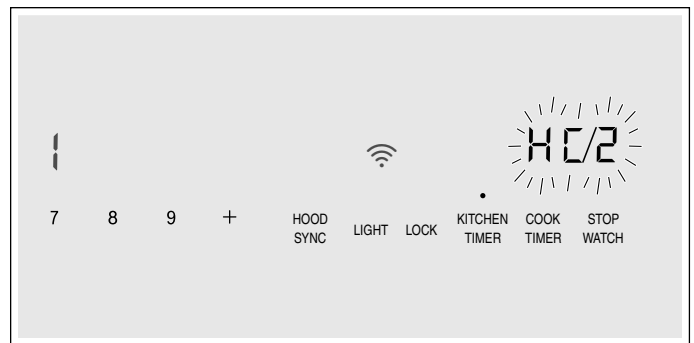
3. Touch the KITCHEN TIMER key repeatedly until **HC** and **!** are displayed alternately.
! lights up in the cooking zone display.



4. Set the **!** value on the control panel.
! and the **Wi-Fi** symbol will flash on the cooking zone display.
5. Press the WPS button on the router within the next 2 minutes.
The cooktop is connected to the home network if the **Wi-Fi** symbol no longer flashes but is lit up on the cooking position display.

Note: If a connection cannot be established, the "Connect manually" **!** value appears. Register the appliance in the home network manually or try connecting automatically again.

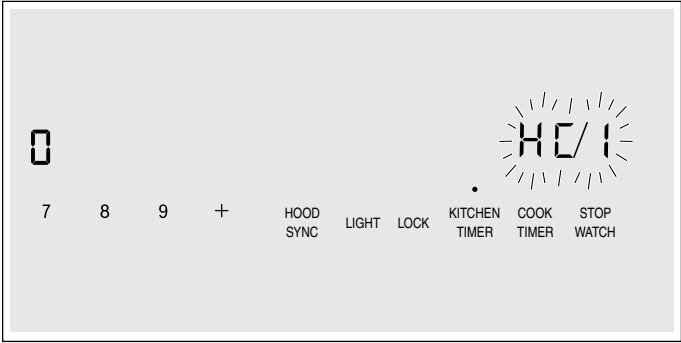
The appliance automatically tries to connect to the app, and **HC** and **!** are displayed alternately. The **!** value flashes on the control panel.

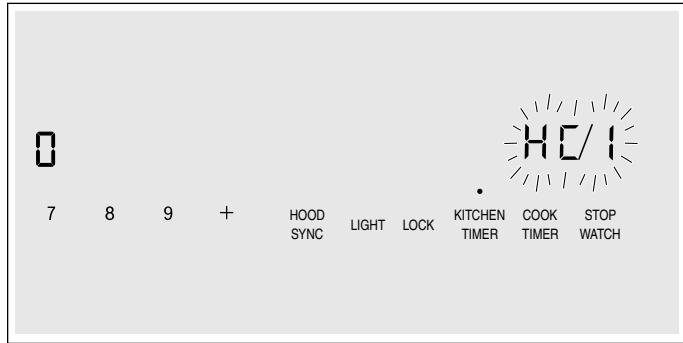



6. Start the app on the mobile device and follow the instructions for automatic network registration.
The registration procedure has been completed once the **!** value appears on the cooking position display.

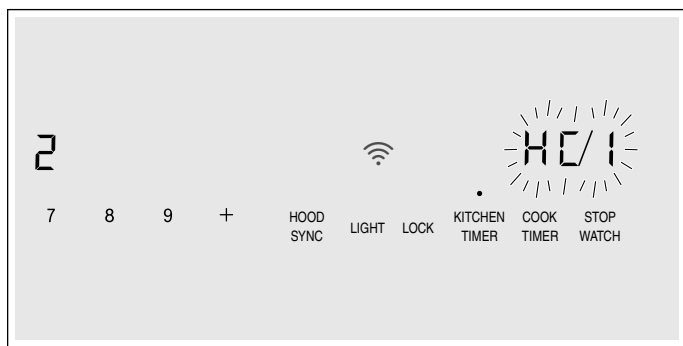
Manual Registration in the Home Network

1. Turn on the cooktop.
2. Touch and hold the KITCHEN TIMER key for 4 seconds.
The product information is displayed.

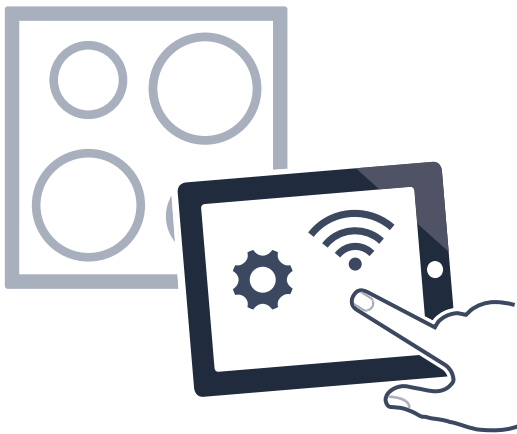
3. Touch the KITCHEN TIMER key repeatedly until **HC** and **1** are displayed alternately.

 lights up in the cooking zone display.




4. Set the **2** value on the control panel.
2 and the  symbol will flash on the cooking position display.

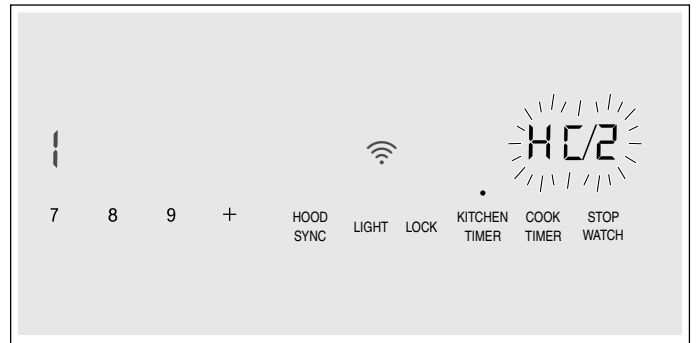



5. Use the "Home Connect" SSID and the "Home Connect" key to register the mobile device on the cooktop network.



The cooktop is connected to the home network if the  symbol no longer flashes but lights up on the cooking position display.

The appliance automatically tries to connect to the app, and **HC** and **2** are displayed alternately. The **1** value flashes on the control panel.



6. Start the app on the mobile device and follow the instructions for manual network registration.
 The registration procedure has been completed once the  value appears on the cooking position display.

Home Connect Settings

You can adjust Home Connect to suit your requirements at any time.

In the basic settings for your cooktop, navigate to the Home Connect settings to display network and appliance information.

Symbol Function

HC 1 Registration in the home network (Wi-Fi)

0	Not connected /disconnect network.
1	Connect automatically.
2	Connect manually.
3	Connected.

HC 2 Connection to app

0	Not connected.
1	Connect.

HC 3 Connect to Wi-Fi

0	Radio module switched off.
1	Radio module switched on.

HC 4 Settings via app

0	Switched off.
1	Switched on.*

HC 5 Software update

1	Update available and ready for installation.
2	Starting installation.

* Basic setting

Symbol	Function
HC6	Remote access by Customer Service
0	Not permitted.
1	Permitted.
HC7	Wi-Fi signal strength
0	Not connected to home network (Wi-Fi).
1	Signal strength 1 (poor)
2	Signal strength 2 (moderate)
3	Signal strength 3 (good)
HC8	Connection to Home Connect server
0	Not connected.
1	Connected.

* Basic setting

Notes

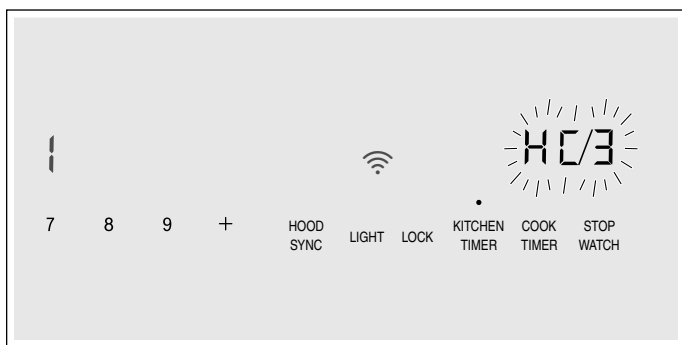
- The **HC2** setting is only displayed if the appliance is connected to the home network.
- The **HC3** setting is only displayed if the appliance has once connected to a network.
- The **HC5** setting is only displayed if an update is available.
- The **HC6** setting is only displayed if Customer Service is attempting to connect to the appliance. You can end this at any time after granting access.
- The **HC7** and **HC8** settings are only displayed if there is a connection to Wi-Fi.

Deactivating Wi-Fi

If Wi-Fi has been activated, you can use the Home Connect functions.

Note: In networked standby mode, your appliance requires a maximum of 2 W.

1. Turn on the cooktop.
2. Touch and hold the KITCHEN TIMER key for 4 seconds.
The product information is displayed.
3. Touch the KITCHEN TIMER key repeatedly until **HC** and **3** are displayed alternately.
1 lights up in the cooking position display.



4. Set the **0** value on the control panel.


This deactivates Wi-Fi; the  symbol will go out on the control panel.

Disconnecting from the Network

You can disconnect your cooktop from the network at any time.

Note: If your cooktop is disconnected from the network, it is not possible to operate it using Home Connect.

1. Turn on the cooktop.
2. Touch and hold the KITCHEN TIMER key for 4 seconds.
The product information is displayed.
3. Touch the KITCHEN TIMER key repeatedly until **HC** and **1** are displayed alternately.
3 lights up in the cooking position display.
4. Set the **0** value on the control panel.

This disconnects the appliance from your home network; the  symbol will go out on the control panel.

Connecting to the network

1. Turn on the cooktop.
2. Touch and hold the KITCHEN TIMER key for 4 seconds.
The product information is displayed.
3. Touch the KITCHEN TIMER key repeatedly until **HC** and **1** are displayed alternately.
0 lights up in the cooking zone display.




4. On the control panel set the "Connect automatically" **1** value or the "Connect manually" **2** value.
5. Follow the instructions as per → "Automatic Registration in the Home Network" or → "Manual Registration in the Home Network".

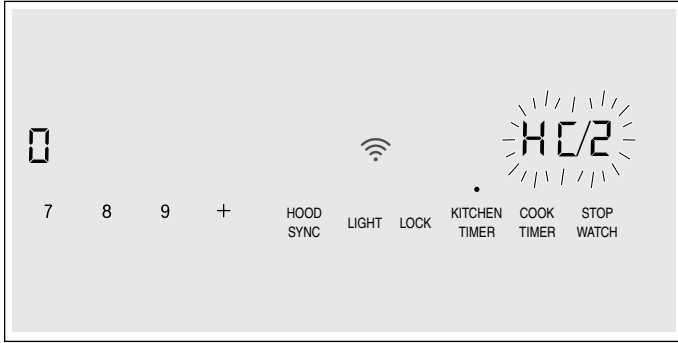
Connect to App

If the Home Connect app is installed on your mobile device, you can connect it to your cooktop.

Notes

- The appliance must be connected to the network.
 - The app must be open and be set up.
1. Turn on the cooktop.
 2. Touch and hold the KITCHEN TIMER key for 4 seconds.
The product information is displayed.

3. Touch the KITCHEN TIMER key repeatedly until **HC** and **2** are displayed alternately.
 lights up in the cooking position display.




4. Set the **!** value on the control panel.
5. Follow the instructions in the app to complete the connection process.

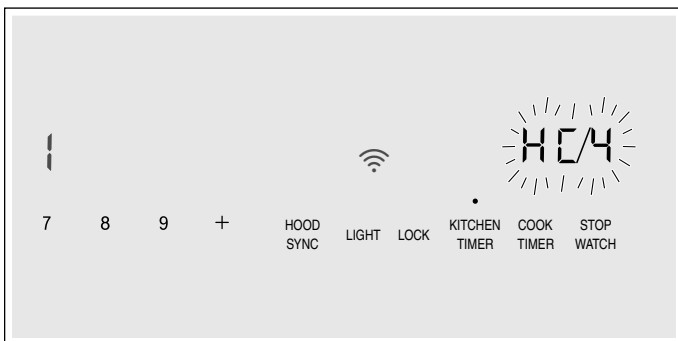
Settings via app

Using the Home Connect app, you can easily access the basic settings for your cooktop and send settings for the cooking positions to the cooktop.

Notes

- Before you can change the basic settings, the cooktop must be switched off.
- If the appliance is being operated by the controls on the appliance itself, this mode of operation always has priority. When the controls on the appliance itself are being used, you will not be able to operate it via the Home Connect app.
- When the appliance is delivered, the option for sending settings is already activated by default.
- If the option for sending settings has been deactivated, only the cooktop's operating statuses will be displayed in the Home Connect app.

1. Turn on the cooktop.
2. Touch and hold the KITCHEN TIMER key for 4 seconds.
The product information is displayed.
3. Touch the KITCHEN TIMER key repeatedly until **HC** and **!** are displayed alternately.
4. To activate the transfer, select the **!** value on the control panel. To deactivate the transfer, select the  value.



Confirming settings

As soon as cooking settings are transmitted to a cooking position, the cooking position display, timer display or modified function starts, depending on the setting. To confirm that you want to use these settings, touch the indicator for the required cooking position. To discard the settings, touch any other touch key on the cooktop.

Software Update

Using the software update function, the cooktop's software can be updated (e.g. for the purpose of optimization, troubleshooting or security updates). To use the app, you must first register as a Home Connect user, install the app on your mobile device and connect to the Home Connect server.

The Home Connect app will tell you when a software update is available. You can start the software update via the app or the cooktop. To do this, refer to the instructions on the display.

Once the update has been successfully downloaded, you can install it via the Home Connect app if you are connected to your local area network.

The Home Connect app will notify you when the update has been successfully installed.

Notes

- You can continue to use the cooktop as normal while updates are downloading.
- Depending on your personal settings in the app, software updates can also be set to download automatically.
- We recommend that you install security updates as soon as possible.

Remote diagnostics

If a fault occurs, Customer Support can use remote diagnostics to access your appliance.

Contact Customer Support, make sure that your appliance is connected to the Home Connect server and check whether the remote diagnostics service is available in your country.

Note: For more information and to check whether the remote diagnostics service is available in your country, please visit the Help & Support area of the Home Connect website for your country: www.home-connect.com

Information on Data Protection

When your appliance is connected to a WLAN network that is connected to the Internet for the first time, your appliance transmits the following categories of data to the Home Connect server (initial registration):

- Unique appliance identification (consisting of appliance codes as well as the MAC address of the installed Wi-Fi communication module).
- Security certificate of the Wi-Fi communication module (to ensure a secure data connection).
- The current software and hardware version of your appliance.
- Status of any previous resetting to factory settings.

This initial registration prepares the Home Connect functions for use and is only required when you want to use these Home Connect functions for the first time.

Note: Ensure that the Home Connect functions can be used only in conjunction with the Home Connect app. Information on data protection can be accessed in the Home Connect app.

Wi-Fi® Module

FCC/IC Statements

Model: COM2

FCC ID: 2AHES-COM2

IC ID: 21152-COM2

The Home Connect module is a communication device designed to provide communication between appliances and smart devices.

This module is integrated at the factory, under direct control of BSH Home Appliances Corporation, and is not user servicable or upgradable. At least 7⁷/₈ inch (20 cm) separation distance should be maintained from device to user.

Cooktop - Hood Sync

You can connect this appliance to a matching hood and then control the functions of the hood via your cooktop. There are various options for connecting the appliances:

Home Connect

Two appliances can be connected using the Home Connect app provided, that both of them are Home Connect-compatible.

Refer to the Home Connect documents supplied for more information.



Connecting appliances directly

If the appliance is connected directly to a hood, it cannot be connected to your home network as well. The appliance functions in the same way as a cooktop with no network connection. The cooktop can always be operated via the control panel.

FCC COMPLIANCE STATEMENT

⚠ CAUTION

Changes or modifications not expressly approved could void your authority to use this equipment.

This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation to the following two conditions:

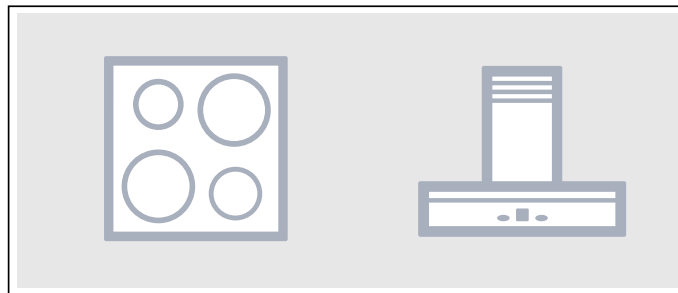
1. This device may not cause harmful interference, and
2. This device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

INDUSTRY CANADA STATEMENT

This device complies with Industry Canada license-exempt RSS standard(s).

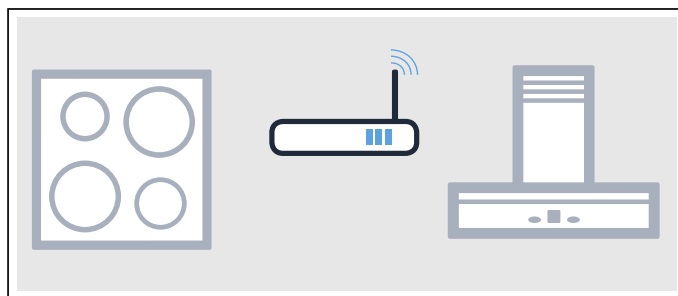
Operation is subject to the following two conditions:

1. This device may not cause interference, and
2. This device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.



Connecting appliances via your home network

If the appliances are connected to each other via your home network, both the hood controls and Home Connect can be used to operate the cooktop.



Notes

- Make sure you follow the safety instructions in the instruction manual for your hood and that these are complied with even when operating the appliance via the hood controls on the cooktop.
- If the appliance is being operated by means of the controls on the hood, this mode of operation always

has priority. It is not possible to use the hood controls on the cooktop during this time.

- In networked standby mode, your appliance requires a maximum of 2 W.

Setting up a connection

To set up the connection between the cooktop and the hood, the cooktop must be switched on.

Connecting directly

Make sure that the hood is switched off.

For more information, refer to the section entitled "Connecting to the cooktop" in the instruction manual for your hood.

Note: If you connect your cooktop directly to the hood, it cannot be connected to your home network as well and you will not be able to use Home Connect.

1. Turn on the cooktop.
2. Touch and hold the KITCHEN TIMER key for 4 seconds.
The product information is displayed.
3. Touch the KITCHEN TIMER key repeatedly until **c** and **iE** are displayed alternately.
iE lights up in the cooking position display.
4. Set the value **i** in the settings area.
i flashes in the cooking position display.
5. You have two minutes to initiate the connection process on the hood.
6. Once the cooktop is connected to the hood, the value **3** appears in the cooking position display. After you exit the settings menu, the symbols for the cooktop-based hood controls are displayed in the cooktop's control panel.

Connecting via your home network

A router that has WPS functionality is required.

Access to your router is required. If you do not have this, follow the steps for "Direct connection".

When you begin, make sure the hood is connected to the app or is on your home network.

1. Turn on the cooktop.
2. Touch and hold the KITCHEN TIMER key for 4 seconds.
The product information is displayed.
3. Touch the KITCHEN TIMER key repeatedly until **c** and **iE** are displayed alternately.
iE (not connected) or **2** (connected to home network) will be lit on the cooking position display.
4. Set the value **i** in the settings area.
i flashes in the cooking position display.
5. If the appliance is not yet connected to your home network, press the WPS button on the router within the next 2 minutes.
The cooktop will be connected to your home network and the value **2** will appear on the cooking position

display. The process of connecting to the hood starts automatically and is active for 2 minutes.

If the appliance is already connected to your home network, proceed to the next step.

6. Initiate the process for connecting to the hood.
7. Once the cooktop is connected to the hood, the value **3** appears in the cooking position display. After you exit the settings menu, the symbols for the cooktop-based hood controls are displayed in the cooktop's control panel.

Note: Connection can only be established when both appliances are connected to your home network and the connection process has been initiated for both of them. If the connection process has already timed out for one of the two appliances, try to connect again (basic settings, **c iE** setting).

Disconnecting from the Network

You can reset the connections you have saved for your home network and hood at any time.

1. Turn on the cooktop.
2. Touch and hold the KITCHEN TIMER key for 4 seconds.
The product information is displayed.
3. Touch the KITCHEN TIMER key repeatedly until **c** and **iE** are displayed alternately.
4. Set the value **0** in the settings area.
The connection has been deleted.

Controlling the hood via the cooktop

In the cooktop's basic settings, you can configure what the hood should do when the cooktop or individual cooking positions are switched on or off.

You can select other settings using the control panel.

Setting the fan

Activation

1. Touch the HOOD SYNC key.
2. Select the fan setting.
You can choose between the levels 1, 2 and 3. To select the levels Boost and PowerBoost, touch buttons 4 or 5, or touch the POWER BOOST key repeatedly until the required intensive level is set.
The fan has been activated.

Deactivating


1. Touch the HOOD SYNC key.
2. Select fan setting 0.
The fan has been deactivated.

Setting Automatic Mode

Activation

Touch the HOOD SYNC key until the **3** symbol appears on the control panel.
The fan starts up automatically when steam is produced.

Deactivating

Touch the HOOD SYNC key until the  symbol goes out, or select another fan level.

Automatic mode is deactivated.

Setting the hood lighting

You can switch the hood light on and off via the cooktop's control panel.

Touch the LIGHT key.

Hood control settings

You can adjust the cooktop-based hood controls to suit your requirements at any time.

Note: The settings will only be displayed if the appliance is connected to a hood.

Symbol	Function
c 16	Cooktop-hood connection
0	Not connected / disconnect.
1	Connect.
2	Connected to home network (Wi-Fi).
3	Connected to hood.
c 18	Automatic fan switch-on
0	Switched off. The hood must be switched on manually if needed.
1	Switched on in automatic mode.* In automatic mode, the hood switches itself on when a cooking zone is switched on.
2	Switched on in manual mode. The hood switches itself on with a default setting when a cooking zone is switched on.
c 20	Delay shut-off
0	The fan switches itself off when the cooktop is switched off.
1	Switched on in automatic mode.*
2	Switched on with standard delayed shut-off.
3	No change in settings.
c 21	Switch light on automatically
0	Switched off.
1	Switched on.* The light switches itself on when the cooktop is switched on.
c 22	Switch light off automatically
0	Switched off.*
1	Switched on. The light switches itself off when the cooktop is switched off.

* Basic setting

Note: The **c 18**, **c 20**, **c 21** and **c 22** settings are only displayed if the appliance is connected to a hood.

Cleaning and Maintenance

Daily Cleaning

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

Glass ceramic cooktop

▲ CAUTION

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

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

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

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

Stainless steel side trim

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

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

Cleaning guidelines

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

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

Avoid these cleaners

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

Cleaning chart

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

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

Maintenance

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

Service

Frequently-asked questions and answers (FAQ)

Using the appliance

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

The panel lock is activated.

You can find information about this function in section → *"Panel Lock"*

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

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

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

Noises

Why can I hear noises while I'm cooking?

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

Possible noises:

A low humming noise like the one a transformer makes:

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

Low whistling noise:

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

Crackling:

Noises

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

High-pitched whistling noises:

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

Fan noise:

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

Cookware

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

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

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

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

Check that you have turned on the correct element.

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

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

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

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

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

Cleaning

How do I clean the cooktop?

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

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

Fixing Malfunctions

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

⚠ CAUTION

Repairs should only be done by an authorized servicer.

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

Indicator/symbol	Possible cause	Solution
None	The power supply has been disconnected. The appliance has not been connected as shown in the circuit diagram. Electronics fault.	Use other electrical appliances to check whether a short circuit has occurred in the power supply. Make sure the appliance has been connected as shown in the circuit diagram. If the fault cannot be rectified, inform Customer Support.

Do not place hot cookware on the control panel.

Indicator/symbol	Possible cause	Solution
The indicators are flashing	The control panel is damp or there is something on it.	Dry the control panel or remove the object.
– is flashing on the cooking zone displays	A fault has occurred in the electronics.	To acknowledge the fault, briefly cover the control panel with your hand.
<i>F2 / E70 15</i>	The electronics have overheated and have switched off the affected cooking zone.	Wait until the electronics have cooled down sufficiently. Then touch any key on the cooktop.
<i>F4 / E70 15</i>	The electronics have overheated and all the cooking zones have been switched off.	
<i>F5</i> + heat setting and signal tone	There is hot cookware near the control panel. There is a risk that the electronics will overheat.	Remove the cookware that is causing the problem. The fault code will go out shortly afterwards and you can resume cooking.
<i>F5</i> and signal tone	There is hot cookware near the control panel. To protect the electronics, the cooking zone has been switched off.	Remove the cookware that is causing the problem. Wait a few seconds. Touch any touch control. When the fault code on the display goes out, you can resume cooking.
<i>F1 / F6</i>	The cooking zone has overheated and has been switched off to protect the work surface.	Wait until the electronics have cooled down sufficiently before switching the cooking zone back on.
<i>F8</i>	The cooking zone has been operating continuously for an extended period.	The automatic safety shut-off function has been activated. See the section entitled → <i>"Automatic time limitation"</i>
<i>E70 10</i>	The cooktop is unable to connect to your home network or the hood.	Acknowledge the fault code by touching any of the touch keys. You can cook as usual without a connection. If this code is displayed again, contact Customer Support.
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	The operating voltage is incorrect/outside of the normal operating range.	Contact your electrical utility supplier.
<i>U400</i>	The cooktop is not connected properly	Disconnect the cooktop from the power supply. Make sure that it has been connected as shown in the circuit diagram.
<i>dE</i>	Demo mode is active	Disconnect the cooktop from the power supply. Wait for 30 seconds before reconnecting it. Touch any key within the next 3 minutes to deactivate Demo mode.

Do not place hot cookware on the control panel.

Notes

- If *E* appears on the display, the sensor for the element in question must be held down in order to be able to read the fault code.
- If the fault code is not listed in the table, disconnect the cooktop from the power supply, wait 30 seconds, and then reconnect it again. If the display appears again, contact Customer Support and tell them the precise fault code.
- If a fault occurs, the appliance will not switch to standby mode.

Suitability test of cookware

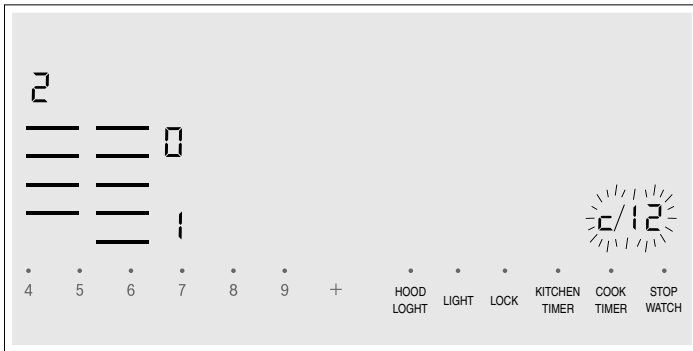
This function can be used to check the speed and quality of the cooking process depending on the cookware.

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

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

The function has now been activated.

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



Check the result using the table below:

Result

- | | |
|--|--|
| | The cookware is not suitable for the element and will therefore not heat up.* |
| | The cookware is taking longer to heat up than expected and the cooking process is not going as well as it ought to.* |
| | The cookware is heating up correctly and cooking is progressing well. |

* If there is a smaller element available, try the cookware again on the smaller element.

To reactivate this function, touch the settings range.

Notes

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

How to Obtain Warranty Service

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

E number and FD number:

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

E-Nr.

FD-Nr.

Customer Service

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

1-800-735-4328

www.thermador.com

1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614

STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY

What this Warranty Covers & Who it Applies to

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

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

The warranties stated herein apply to the original purchaser of the product warranted herein and to each succeeding owner of the product purchased for ordinary home use during the term of the warranty.

Please make sure to return your registration card; while not necessary to effectuate warranty coverage, it is the best way for 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 do not hesitate to contact our STAR® Customer Support Department if you have any questions or in the unlikely event that your THERMADOR® appliance needs service. Our service team is ready to assist you.

USA

800-735-4328

www.thermador.com/support

Canada

800-735-4328

www.thermador.ca

Parts and Accessories

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

USA

<http://store.thermador.com/us>

Canada

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

Marcone

1.800.287.1627

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

Reliable Parts

1.800.663.6060

Table de MATIÈRES

▲ Définitions de sécurité	41	Home Connect	65
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	42	Configuration	65
Sécurité-incendie	42	Réglages Home Connect	67
Sécurité de cuisson	42	Mise à jour logicielle	69
Prévention des brûlures	43	Diagnostic à distance	69
Sécurité des enfants	43	Remarque liée à la protection des données	69
Consignes en matière de nettoyage	44	Module Wi-Fi®	69
Sécurité pour la batterie de cuisine	44	Table de Cuisson - Synchronisation de la Hotte	70
Installation et entretien corrects	44	Configuration	70
Perturbations électromagnétiques	44	Se déconnecter du réseau	71
Ventilateur de refroidissement	45	Commander la hotte par la table de cuisson	71
Avertissement issu de la proposition 65	45	Réglages de la commande de la hotte	72
Éléments qui peuvent endommager l'appareil	46	Nettoyage et Entretien	72
Protection de l'Environnement	46	Nettoyage quotidien	72
Conseils pour économiser l'énergie	46	Instructions de nettoyage	72
Cuisson par Induction	46	Tableau de nettoyage	73
Avantages lors de la cuisson par induction	46	Entretien	74
Ustensiles de cuisson	46	Entretien	75
Faire connaissance avec l'appareil	48	Foire aux questions (FAQ)	75
Panneau de commande	48	Corrections des défaillances	76
Zones de cuisson	49	Comment bénéficier du service de garantie	78
Indicateur de chaleur résiduelle	49	ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE	78
Fonctionnement	49	Couverture de la garantie :	78
Interrupteur d'alimentation principal	49	Durée de la garantie	78
Réglage d'une zone de cuisson	49	Réparation ou remplacement comme solution exclusive	79
Zone de cuisson Liberty ^{MC}	52	Produit hors garantie	79
Minuterie de cuisson	53	Exclusions à la garantie	79
Minuterie de cuisine	54	Soutien THERMADOR®	80
Arrêt du chronomètre	54	Dépannage	80
Fonction PowerBoost® (Haute vitesse)	54	Pièces et accessoires	80
Fonction ShortBoost (Puissance rapide)	54		
CookSmart®	55		
Fonction HeatShiftMD	61		
MoveModeMC	61		
Verrouillage du panneau de commande	62		
Anti-effacement	62		
Durée limitée automatique	62		
Réglages de base	63		
Indicateur de consommation énergétique	64		
Gestion de puissance	64		

*Cet appareil électroménager
de THERMADOR*

est fait par BSH Home Appliances Ltd.
6696 Financial Drive, Unit 3
Mississauga, ON L5N 7J6

Question ?

1-800-735-4328

www.thermador.ca

Nous attendons de vos nouvelles.

Définitions de sécurité

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

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

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

Sécurité-incendie

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

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

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

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

AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE FEUX DE GRAISSE :

- 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 MARCHE 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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

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

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

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

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

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

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

Prévention des brûlures

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

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

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

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

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

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

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

AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURE

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

AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURES

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

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

Sécurité des enfants

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

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

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

ATTENTION

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Consignes en matière de nettoyage

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

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

Sécurité pour la batterie de cuisine

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

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

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

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

AVERTISSEMENT

RISQUES DE BLESSURES

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

AVERTISSEMENT

RISQUES DE BLESSURES

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

Installation et entretien corrects

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

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

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

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

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

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

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

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

Pour éviter les risques d'électrocution, avant de réparer l'appareil, mettre l'alimentation hors circuit au niveau du panneau de service et le verrouiller pour éviter 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 de la table de cuisson.

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

ATTENTION

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

Ventilateur de refroidissement

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

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

Avertissement issu de la proposition 65 :

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

AVERTISSEMENT ISSU DE LA PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE LA CALIFORNIE :



AVERTISSEMENT

Cancer et dommages à la reproduction -

www.P65Warnings.ca.gov

Éléments qui peuvent endommager l'appareil

AVIS

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

Protection de l'Environnement

Conseils pour économiser l'énergie

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

Cuisson par Induction

Avantages lors de la cuisson par induction

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

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

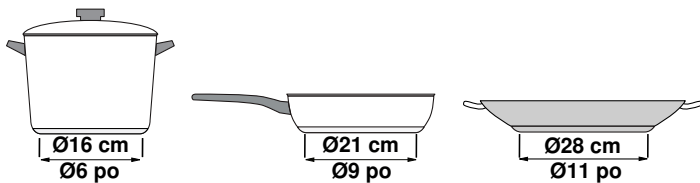
Ustensiles de cuisson

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

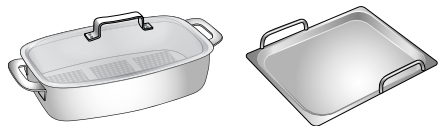
- des récipients en acier émaillé
- des récipients en fonte
- des récipients spéciaux pour la cuisson par induction en acier inox.

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

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

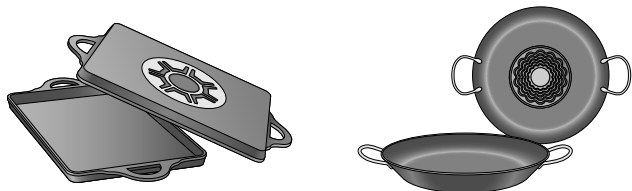


Si la zone de cuisson flexible est utilisée comme unique foyer, vous pouvez utiliser des récipients plus grands particulièrement adaptés à cette zone. Pour de plus amples informations sur le positionnement de la casserole, lisez ici

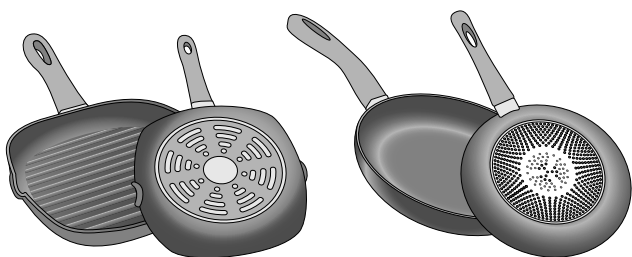


Il existe aussi des récipients spéciaux pour la cuisson par induction dont le fond n'est pas entièrement ferromagnétique :

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



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



Il est possible d'acheter des poêles spécialement conçues pour la zone de cuisson Liberty™ comme accessoire en option chez les détaillants spécialisés, de la boutique en ligne de THERMADOR® ou auprès du service après-vente.

Commandez en utilisant le numéro de référence pertinent :

- TEPPAN1013 : Teppanyaki (petit)
- TROASTERT : Plat à rôti

Ustensile de cuisson non adapté

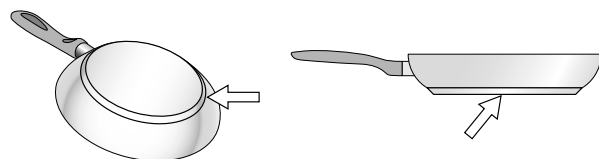
N'utilisez en aucun cas une plaque d'adaptation pour l'induction ou un ustensile de cuisson en :

- inox traditionnel
- verre
- terre
- cuivre
- aluminium

Caractéristiques du fond du récipient

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

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



Casserole manquante ou de taille inappropriée

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

Casseroles vides ou casseroles à base mince

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

Détection du récipient

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

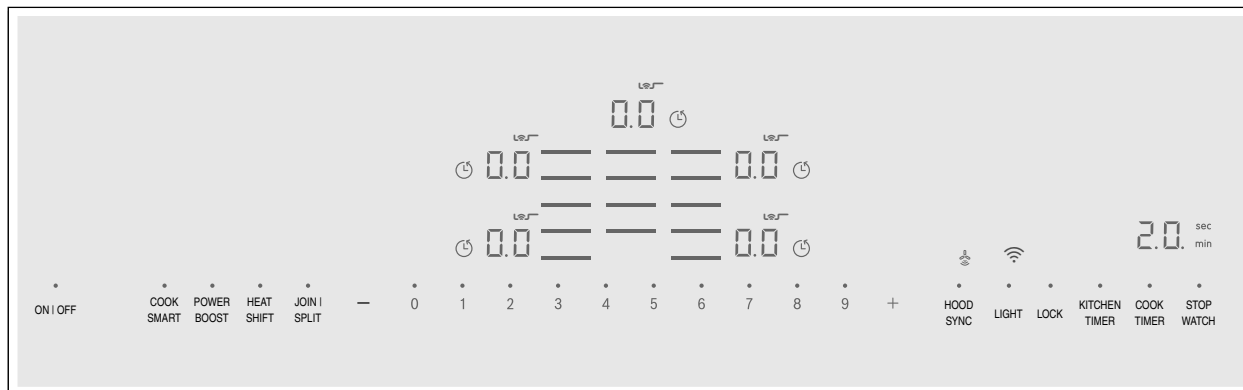
Faire connaissance avec l'appareil

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

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

Remarque : Des variations de détails ou de couleurs sont possibles selon le modèle d'appareil.

Panneau de commande



Icônes d'écran

0.0	Table de cuisson prête
●	Fonction indiquée active
1-9	Niveau de puissance
H/h	Chaleur résiduelle
b.	Fonction PowerBoost ^{MD}
Pb.	Fonction ShortBoost
🔥	Fonction CookSmart ^{MD}
00	Valeur de minuterie
min sec	Témoins de la minuterie
🕒	Minuterie de cuisson
📶	Wi-Fi
🔗	Synchronisation entre table de cuisson et hotte

Touches tactiles

ON OFF	Interrupteur principal (Marche/Arrêt)
☰	Sélectionne une zone de cuisson
0 - 9	Zone des réglages
+ -	Hausse/abaisse le niveau de puissance ou la valeur de la minuterie
COOK SMART	Fonction friture CookSmart ^{MD}
POWER BOOST	Fonction PowerBoost ^{MD}
HEAT SHIFT	Fonction HeatShiftMC
JOIN SPLIT	Zone de cuisson polyvalente (Joindre/Séparer)
HOOD SYNC	Fonction de synchronisation de la table cuisson et de la hotte

Touches tactiles

LIGHT	Commande de l'éclairage de la hotte (Éclairage)
LOCK	Verrouillage du panneau/Protection essuyage
KITCHEN TIMER	Fonction de minuterie de cuisine
TIMER	(Minuterie de cuisine)
COOK TIMER	Fonction de minuterie de cuisson (Minuterie de cuisson)
STOP WATCH	Fonction de chronomètre (Chronomètre)

Surfaces de commande

Quand le foyer commence à chauffer, les indicateurs sur des des champs de commande disponibles à ce moment s'allument.

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

Remarques

- Les symboles sur les champs de commande correspondants s'allument en fonction de leur disponibilité.

Les affichages des foyers ou des fonctions sélectionnées brillent plus intensément.

- Maintenez toujours le bandeau de commande propre et sec. L'humidité peut affecter le fonctionnement.

Zones de cuisson

Zone de cuisson

☐ Une zone de cuisson	Toujours utiliser des ustensiles de cuisson de dimension appropriée.
☐ Zone de cuisson simple centrale	Toujours utiliser des ustensiles de cuisson de dimension appropriée.
☐ Zone de cuisson polyvalente	Consultez la section → "Zone de cuisson Liberty ^{MC} " à la page 52
Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson convenant à la cuisson par induction; consultez la section	

Indicateur de chaleur résiduelle

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

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

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



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


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

Fonctionnement

Interrupteur d'alimentation principal

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

Lorsque vous mettez l'appareil électroménager sous tension pour la première fois, on vous invite à configurer Home Connect. L'icône  s'allumera faiblement à l'écran du panneau de commande pendant quelques secondes. Pour commencer la configuration de la connexion, effleurez l'icône  affichée et respectez les directives fournies dans la section intitulée → "Home Connect". Pour quitter la configuration initiale, effleurez n'importe quelle touche tactile.

Pour mettre la table de cuisson sous tension, effleurez la touche tactile ON | OFF. Un signal sonore retentira. Les symboles pour les zones de cuisson et les fonctions disponibles à ce moment s'allumeront. Le symbole  s'allumera à côté des zones de cuisson. La table de cuisson est prête à être utilisée.

Pour éteindre la table de cuisson, effleurez la touche tactile ON | OFF et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que tous les témoins s'éteignent. Le témoin de chaleur résiduelle demeurera allumé jusqu'à ce que les zones de cuisson se soient suffisamment refroidies.

Remarques

- Échec de la connexion au réseau domestique ou connexion interrompue, la configuration initiale de Home Connect sera activée lorsque vous mettrez la table de cuisson sous tension.
- La table de cuisson arrête automatiquement si toutes les zones de cuisson sont éteintes pour quelques secondes.
- Les réglages sont mémorisés pendant 4 secondes après la mise hors tension de la table de cuisson. Si vous la rallumez dans ce délai, les réglages mémorisés seront réutilisés.

Réglage d'une zone de cuisson

Règle le niveau de puissance requis en utilisant les symboles **1** à **9**.

Niveau de puissance **1** = Niveau plus faible

Niveau de puissance **9** = Niveau plus élevé


Tous les niveaux de puissance comportent un réglage intermédiaire. Ce niveau est réglé en utilisant **+** et **-**.

Remarques

- Pour protéger les parties sensibles de l'appareil contre toute surchauffe ou surcharge électrique, vous pouvez temporairement réduire la puissance de la table de cuisson.
- Afin d'éviter que l'appareil n'émette des bruits, vous pouvez temporairement réduire la puissance de la table de cuisson.

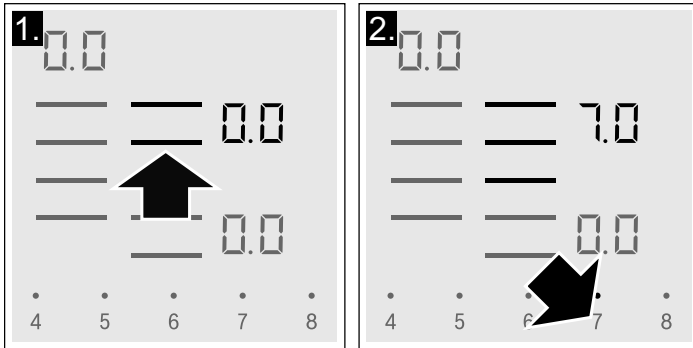
Sélection d'une zone de cuisson et d'un niveau de puissance

La table de cuisson doit être sous tension.

1. Effleurez le symbole  pour la zone de cuisson requise.

Le symbole 0.0 à l'écran devient plus brillant.

2. Puis sélectionnez le niveau de puissance requis à partir de la plage de réglages.



La puissance de cuisson est réglée.

Modification du niveau de puissance

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

Mise à l'arrêt de la table de cuisson

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

Remarques

- Lorsqu'aucun récipient n'est placé sur une zone de cuisson par induction, l'indicateur du niveau de puissance clignote. La zone de cuisson s'éteint après 30 secondes.

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.

- Si un récipient est placé sur la zone de cuisson avant l'allumage de la table de cuisson, ce récipient est reconnu au plus tard 20 secondes après l'allumage de l'interrupteur principal et la zone de cuisson est automatiquement sélectionnée. Réglez le niveau de puissance dans les 20 secondes qui suivent. Sinon, la zone de cuisson s'éteindra de nouveau.

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

Recommandations

- En chauffant de la purée, des veloutés et des sauces épaisses, remuer de temps en temps.
- Pour préchauffer, réglez la puissance de cuisson 8 - 9.
- Lors de la cuisson avec un couvercle, réduisez la puissance de cuisson dès que de la vapeur sort entre le couvercle et le récipient.
- Après la cuisson, maintenez le récipient fermé jusqu'au service.
- Pour la cuisson en cocotte-minute, respectez les consignes du fabricant.
- Ne pas faire cuire les mets trop longtemps, afin de conserver la valeur nutritive. La minuterie permet de régler le temps de cuisson optimal.
- Pour un résultat de cuisson plus sain, l'huile ou la graisse ne doit pas être chauffée à haute température (point de fumée).
- Pour faire dorer les mets, les faire frire par petites portions une par une.
- Les récipients peuvent atteindre des températures élevées pendant la cuisson. Il est recommandé d'utiliser des maniques.
- Dans le chapitre → "Protection de l'Environnement" vous trouverez des recommandations pour cuisiner en économisant le plus possible d'énergie

⚠ ATTENTION

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

	Niveaux de puissance
Fondre	
chocolat	1.5
beurre	1.0 - 2.0
Chauffer	
légumes congelés comme épinard	2.5 - 3.5
bouillon	7.0 - 8.0
soupe épaisse	1.5 - 2.5
lait**	1.0 - 2.0

	Niveaux de puissance
Mijoter	
sauce délicate comme la sauce béchamel	4.0 - 5.0
sauce à spaghetti	2.0 - 3.0
braisé	4.0 - 5.0
poisson**	4.0 - 5.0
Cuisson	
riz (avec le double de la quantité d'eau)	2.0 - 3.0
pommes de terre avec leur pelure bouillies (avec 235 à 475 ml / 1 ou 2 tasses d'eau)	4.0 - 5.0
pommes de terre bouillies (avec 235 à 475 ml / 1 ou 2 tasses d'eau)	4.0 - 5.0
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
Frire	
côtelette de porc	5.5 - 6.5
poitrine de poulet	5.0 - 6.0
bacon	6.0 - 7.0
oeufs	5.0 - 6.0
poisson	5.0 - 6.0
crêpes	6.0 - 7.0
Grande friture** (dans 1 ou 2 litres d'huile)	
aliments congelés comme les pépites de poulet (225 grammes / 0,5 lb par portion)	8.0 - 9.0
autre comme les beignes (225 grammes / 0,5 lb par portion)	4.5 - 5.5
Maintien au chaud	
sauce tomate	1.5

* cuisson progressive sans couvercle

** sans couvercle

Zone de cuisson Liberty^{MC}

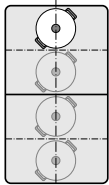
Selon vos besoins, vous pouvez combiner les éléments en une grande zone de cuisson ou l'utiliser comme deux éléments indépendants.

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

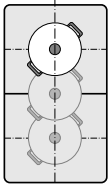
Recommandations d'utilisation de l'ustensile de cuisson

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

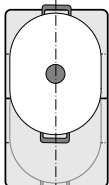
En tant que foyer unique



Diamètre inférieur ou égal à 5 1/8 po (13 cm)
Placez le récipient sur l'une des quatre positions illustrées sur l'image.

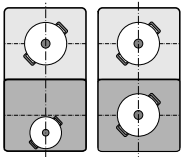


Diamètre supérieur à 5 1/8 po (13 cm)
Placez le récipient sur l'une des trois positions illustrées sur l'image.



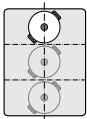
Si le récipient occupe plus d'un foyer, placez-le à partir du bord supérieur ou inférieur de la zone de cuisson flexible.

En tant que deux foyers indépendants



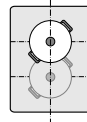
Les foyers avant et arrière, qui possèdent deux inducteurs chacun, peuvent être utilisés indépendamment l'un de l'autre. Réglez la puissance de cuisson souhaitée pour chaque foyer individuel. Utilisez uniquement un récipient par foyer.

Zone de cuisson centrale

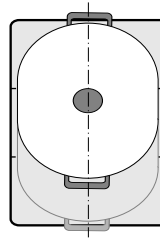


Diamètre équivalent à 5 1/8 po (13 cm) ou inférieure
Déposez l'ustensile de cuisson sur l'un des trois éléments, comme indiqué dans l'illustration.

Zone de cuisson centrale

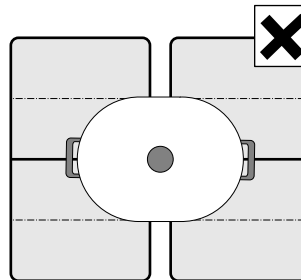


Diamètre supérieur à 5 1/8 po (13 cm)
Déposez l'ustensile de cuisson sur l'un des deux éléments, comme indiqué dans l'illustration.



Si l'ustensile de cuisine couvre plus de deux zones à induction, placez l'ustensile sur le bord supérieur ou inférieur de la zone de cuisson.

Recommandations



Si la table de cuisson dispose de plus d'une zone de cuisson polyvalente, placez l'ustensile de cuisson de sorte qu'il ne couvre qu'une seule zone de cuisson polyvalente.

Autrement, des zones de cuisson ne seront pas activées comme prévues et les résultats pourraient être décevants.

En tant que deux foyers indépendants

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

Activation

Consultez la section

En tant que foyer unique

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

Liaison de deux zones de cuisson

1. Déposez l'ustensile de cuisine. Sélectionnez une des deux zones de cuisson assignées à la zone de cuisson polyvalente et réglez le niveau de puissance.
2. Effleurez la touche tactile JOIN | SPLIT. L'écran s'allume.
Le niveau de puissance apparaît à l'écran de la zone de cuisson inférieure.

La zone de cuisson polyvalente est activée.

Modification du niveau de puissance

Sélectionnez une des zones de la zone de cuisson polyvalente et modifiez ensuite le niveau de puissance dans la zone de réglages.

Ajout d'un autre ustensile de cuisson

Déposez le nouvel ustensile de cuisson sur la table de cuisson, sélectionnez une des deux zones de cuisson de la zone de cuisson polyvalente et effleurez ensuite deux fois la touche tactile JOIN | SPLIT. La zone détectera le nouvel ustensile de cuisson et le niveau de puissance, réglé antérieurement, sera maintenu.

Remarque : Si la casserole est poussée sur le foyer utilisé ou si elle est soulevée, le foyer lance une recherche automatique et la puissance de cuisson précédemment sélectionnée reste inchangée.

Séparation des deux zones de cuisson

Sélectionnez une des deux zones de cuisson de la zone de cuisson polyvalente et effleurez la touche tactile JOIN | SPLIT.

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

Remarques

- Si la zone de cuisson est éteinte puis rallumée ultérieurement, la zone de cuisson polyvalente est réinitialisée et fonctionne à nouveau comme deux zones de cuisson autonomes.
- Pour modifier les réglages de configuration de la zone de cuisson polyvalente, consultez la section → "Réglages de base"

Minuterie de cuisson

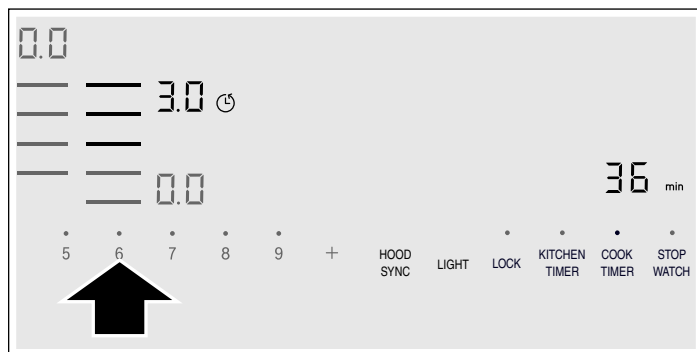
L'élément chauffant s'éteint automatiquement après le délai réglé, écoulé.

Réglages :

1. Sélectionnez la zone de cuisson et le niveau de puissance requis.
2. Effleurez la touche COOK TIMER. Le symbole **00** et le témoin ● s'allument à l'écran de la minuterie de cuisson.
Le symbole ☺ s'allume à l'écran pour la zone de cuisson.



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



4. Effleurez la touche COOK TIMER pour confirmer le réglage choisi.

Le temps de cuisson commence à s'écouler.

Remarque : Le même temps de cuisson peut être automatiquement réglé pour toutes les zones de cuisson. Le décompte de chaque minuterie de cuisson se fait de façon indépendante pour les zones de cuisson.

Vous trouverez des renseignements sur la programmation automatique du temps de cuisson dans la section → "Réglages de base"

Utilisation de la Minuterie de cuisson avec CookSmart®

Lorsque vous cuisinez avec CookSmart®, le temps de cuisson programmé commencera à s'écouler une fois que la température pour le niveau de friture choisi est atteinte.

Modification ou annulation du temps

Sélectionnez la zone de cuisson et effleurez la touche COOK TIMER.

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

Effleurez la touche COOK TIMER pour confirmer le réglage choisi.

Une fois le temps écoulé

La zone de cuisson s'éteint, l'écran ☺ clignote et elle passe au niveau de puissance **00**. Un signal sonore retentit.

Le symbole **00** et le témoin ● clignotent à l'écran de la minuterie.

Lorsque le symbole ☺ est touché, les témoins s'éteignent et le signal sonore cesse.

Remarques


- Pour régler un temps de cuisson inférieur à 10 minutes, effleurez toujours **0** avant de sélectionner la valeur souhaitée.
- Si vous avez réglé un temps de cuisson pour plusieurs zones de cuisson, l'indication de temps de la zone de cuisson sélectionnée apparaît toujours dans l'affichage de la minuterie.
- Pour connaître le temps de cuisson restant, sélectionnez la zone de cuisson correspondante.
- Vous pouvez régler un temps de cuisson de jusqu'à **99** minutes.

Minuterie de cuisine

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

Cette fonction n'éteint pas automatiquement un élément.


Procédure de réglage

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

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


Modification ou annulation du temps

Effleurez la touche KITCHEN TIMER.

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

Effleurez la touche KITCHEN TIMER pour confirmer le réglage choisi.

Une fois le temps écoulé

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


Les témoins s'éteignent lorsque vous effleurez la touche KITCHEN TIMER.

Arrêt du chronomètre

La fonction chronomètre affiche le temps écoulé depuis son activation.

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

Activation

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

Le temps commence à s'écouler.


Désactivation

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

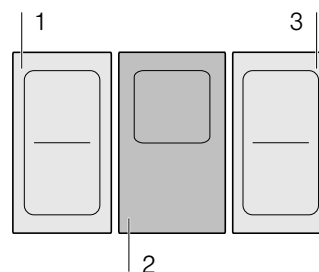
Si vous effleurez de nouveau la touche STOP WATCH, l'écran s'éteint.

La fonction est désactivée.

Fonction PowerBoost® (Haute vitesse)


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

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





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

Activation

1. Sélectionnez une zone de cuisson.
2. Effleurez la touche POWER BOOST. Le témoin  s'allume.

La fonction est activée.


Désactivation

1. Sélectionnez une zone de cuisson.
2. Effleurez la touche POWER BOOST. Le symbole  à l'écran s'éteint et la zone de cuisson passe au niveau de puissance .

La fonction est désactivée.

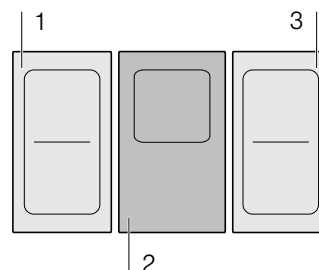
Remarque : Dans certaines circonstances, la fonction PowerBoost^{MD} peut se désactiver automatiquement afin de protéger les composants électroniques à l'intérieur de la table de cuisson.

Fonction ShortBoost (Puissance rapide)

La fonction ShortBoost permet de chauffer la casserole plus rapidement qu'avec la puissance de cuisson .

Après désactivation de la fonction, sélectionnez la position de mijotage appropriée pour votre mets.

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



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

Recommandations d'utilisation

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

Activation

1. Sélectionnez une zone de cuisson.
2. Effleurez la touche POWER BOOST à deux reprises.
Le témoin **Pb.** s'allume.

La fonction est activée.

Désactivation

1. Sélectionnez une zone de cuisson.
2. Effleurez la touche POWER BOOST.
Le symbole **Pb.** à l'écran s'éteint et la zone de cuisson passe au niveau de puissance **9**.

La fonction est désactivée.

Remarque : Cette fonction s'arrête automatiquement au bout de 30 secondes.

CookSmart®

Quand vous utilisez CookSmart^{MD} pour faire fonctionner la zone de cuisson, un capteur contrôle la température de la poêle.

Avantages lors du rôtissage

- La zone de cuisson ne chauffe que pour maintenir la température. Cela permet d'économiser de l'énergie et d'éviter que l'huile ou le gras ne surchauffent.
- La fonction CookSmart^{MD} indique lorsque la poêle à frire vide atteint la température optimale pour ajouter l'huile et la nourriture.

Remarques

- Ne posez jamais de couvercle sur la poêle. Sinon, la fonction ne sera pas correctement activée. Il est possible d'utiliser un tamis protecteur pour éviter des projections de graisse.
- Utilisez une huile ou graisse adaptée au rôtissage. Si vous utilisez du beurre, de la margarine, de l'huile d'olive ou du saindoux, sélectionner le niveau de température 1 ou 2.
- Ne faites jamais chauffer sans surveillance une poêle avec ou sans mets.
- Si le foyer a une température supérieure à celle de la casserole ou inversement, le capteur de température ne s'active pas correctement.

Poêles à frire convenant au CookSmart^{MD}

Il est possible d'acheter des poêles à frire spécialement conçues pour la fonction CookSmart^{MD} chez les détaillants spécialisés, auprès du service après-vente ou de la boutique en ligne THERMADOR^{MD}.

Commandez en utilisant le numéro de référence pertinent :

- HEZ390210 Poêle à frire de 6 po (15 cm).
- CHEFSPAN08 Poêle à frire de 8¼ po (21 cm).
- TEPPAN1016 Teppanyaki (grand). Recommandée uniquement pour la zone de cuisson LibertyTM.

▲ ATTENTION

- Le capteur de friture a été spécialement configuré pour ce type de poêle à frire.
 - Vérifiez que le diamètre de la base de la poêle à frire correspond à la taille de la zone de cuisson. Placez la poêle au centre de la zone de cuisson.
 - L'utilisation d'une poêle à frire d'une taille différente ou mal positionnée sur les zones de cuisson polyvalentes peut entraîner un mauvais fonctionnement du capteur de friture. Consultez la section à propos de → "Zone de cuisson Liberty^{MC}".
 - D'autres types de poêles à frire pourraient surchauffer. Elles pourraient atteindre une température au-dessus ou sous la température sélectionnée et réglée. Essayez d'abord le réglage à faible température et ajustez ensuite la température en fonction de vos besoins.
-

Niveaux de température

Niveau de température	Convient pour
1 très bas	Préparer et faire réduire des sauces, étuver des légumes et cuire des mets avec de l'huile d'olive extra-vierge, du beurre ou de la margarine.
2 bas	Cuire des mets avec de l'huile d'olive extra-vierge, du beurre ou de la margarine, par ex. omelettes.
3 moyen - bas	Friture de poisson ; aliments à frire épais comme les galettes de viande hachée et les saucisses.
4 moyen - haut	Cuire des steaks, bien cuits, des produits congelés panés et des mets de faible épaisseur, par ex. escalopes, émincés de volaille et légumes.
5 élevé	Cuire des mets à des températures élevées, par ex. steaks à point ou saignants, galettes de pommes de terre et pommes de terre sautées.

Tableau pour la friture

Le tableau indique le réglage approprié pour chaque type de nourriture. Le temps de friture peut varier en fonction du type, du poids, de la taille et de la qualité de la nourriture.

Le réglage de température varie en fonction du type de poêle à frire qui est utilisé.

Faites chauffer préalablement la poêle et ajoutez l'huile et la nourriture une fois que le signal sonore a retenti.

	Réglage de température	Temps total de friture à partir du signal sonore (min)
Viande		
Escalope, nature ¹	4	6 - 10
Escalope, panée ¹	4	6 - 10
Filet ²	4	6 - 10
Côtelettes ¹	3	10 - 15
Cordon bleu ¹	4	10 - 15
Escalope viennoise ¹	4	10 - 15
Steak, saignant (1¼ po/3 cm d'épaisseur) ²	5	6 - 8
Steak, à point (1¼ po/3 cm d'épaisseur) ²	5	8 - 12
Steak, bien cuit (1¼ po/3 cm d'épaisseur) ¹	4	8 - 12
Poitrine de volaille (¾ po/2 cm d'épaisseur) ¹	3	10 - 20
Lanières de viande ³	4	7 - 12
Gyros ³	4	7 - 12
Bacon ¹	2	5 - 8
Viande hachée ³	4	6 - 10
Hamburgers (½ po/1,5 cm d'épaisseur) ¹	3	6 - 15
Boulettes de viande (¾ po/2 cm d'épaisseur) ¹	3	10 - 20
Rissoles ¹	3	10 - 20
Saucisses, précuites ou crues ¹	3	8 - 20
Saucisses crues ¹	3	8 - 20

¹ Tournez fréquemment les aliments.

² Ajoutez l'huile et les aliments après le signal sonore.

³ Remuez fréquemment.

⁴ Ajoutez le beurre et les aliments après le signal sonore.

⁵ Temps indiqué par portion. Faites frire les morceaux individuellement.

⁶ Ajoutez de l'eau après le signal sonore. Ajoutez les aliments quand l'eau bout.

⁷ Ajoutez les aliments après le signal sonore.

	Réglage de température	Temps total de friture à partir du signal sonore (min)
Poisson		
Filet de poisson, nature ¹	4	10 - 20
Filet de poisson, pané ¹	3	10 - 20
Crevettes ¹	4	4 - 8
Langoustines ¹	4	4 - 8
Friture de poisson, entier ¹	3	10 - 20
Plats aux œufs		
Œufs frits au beurre ⁴	2	2 - 6
Œufs frits à l'huile ²	4	2 - 6
Œufs brouillés ³	2	4 - 9
Omelettes ⁵	2	3 - 6
Crêpes ⁵	5	1.5 - 2.5
Pain doré ⁵	3	4 - 8
Crêpes aux raisins en morceaux ⁵	3	10 - 15
Légumes et légumineuses		
Ail ³	2	2 - 10
Oignons caramélisés ³	2	2 - 10
Rondelles d'oignons ³	3	5 - 10
Courgettes ¹	3	4 - 12
Aubergine ¹	3	4 - 12
Poivrons ¹	3	4 - 15
Asperges vertes ¹	3	4 - 15
Champignons ³	4	10 - 15
Sauté de légumes à l'huile ³	1	10 - 20
Légumes glacés ³	3	6 - 10
Pommes de terre		
Pommes de terre bouillies avec la peau ³	5	6 - 12
Pommes de terre frites, à partir de pommes de terre crues ³	4	15 - 25
Crêpes de pommes de terre ⁵	5	2.5 - 3.5
Rösti suisse ⁴	2	50 - 55
Pommes de terre glacées ³	3	10 - 15
Sauces		
Sauce tomate avec légumes ³	1	25 - 35
Sauce béchamel ³	1	10 - 20
Sauce au fromage ³	1	10 - 20
Réduction de sauces ³	1	25 - 35
Sauces sucrées ³	1	15 - 25

¹ Tournez fréquemment les aliments.

² Ajoutez l'huile et les aliments après le signal sonore.

³ Remuez fréquemment.

⁴ Ajoutez le beurre et les aliments après le signal sonore.

⁵ Temps indiqué par portion. Faites frire les morceaux individuellement.

⁶ Ajoutez de l'eau après le signal sonore. Ajoutez les aliments quand l'eau bout.

⁷ Ajoutez les aliments après le signal sonore.

	Réglage de température	Temps total de friture à partir du signal sonore (min)
Produits surgelés		
Escalope ¹	4	15 - 20
Cordon bleu ¹	4	10 - 30
Poitrine de volaille ¹	4	10 - 30
Croquettes de poulet ¹	4	10 - 15
Gyros ³	4	10 - 15
Kebab ³	4	10 - 15
Filet de poisson, nature ¹	3	10 - 20
Filet de poisson, pané ¹	3	10 - 20
Bâtonnets de poisson ¹	4	8 - 12
Frites ³	5	4 - 6
Sautés ³	3	6 - 10
Rouleaux de printemps ¹	4	10 - 30
Camembert ¹	3	10 - 15
Divers		
Camembert ¹	3	7 - 10
Croûtons ³	3	6 - 10
Plats préparés lyophilisés ⁶	1	5 - 10
Griller des amandes ⁷	4	3 - 15
Griller des noix ⁷	4	3 - 15
Griller des pignons de pin ⁷	4	3 - 15

¹ Tournez fréquemment les aliments.

² Ajoutez l'huile et les aliments après le signal sonore.

³ Remuez fréquemment.

⁴ Ajoutez le beurre et les aliments après le signal sonore.

⁵ Temps indiqué par portion. Faites frire les morceaux individuellement.

⁶ Ajoutez de l'eau après le signal sonore. Ajoutez les aliments quand l'eau bout.

⁷ Ajoutez les aliments après le signal sonore.


























Teppanyaki pour zone Flex

Teppanyaki

Le teppanyaki vous permet de cuire facilement de la viande, du poisson, des fruits de mer et des légumes ainsi que des desserts et du pain, de façon saine. Le teppanyaki s'adapte parfaitement à la zone de cuisson polyvalente. Un contact direct avec la plaque et le transfert uniforme de chaleur permettent de conserver la texture, la couleur et la succulence de l'aliment au moment de la saisir et de la brunir.

Le tableau suivant présente une sélection de plats triés par catégories de mets. La température et le temps de cuisson varient en fonction de la quantité, de l'état et de la qualité des aliments.

Remarque : Configurez la zone Liberty™ comme une seule zone de cuisson pour bien activer la fonction.

	Ustensile de cuisine	Niveau de température	Temps total de friture à partir du signal sonore (min)
Viande			
Escalope, nature ¹		4	6 - 10
Filet ¹		4	de 6 à 10
Côtelettes ¹		3	de 10 à 15
Steak, saignant (1¼ po/3 cm d'épaisseur) ¹		5	de 6 à 8
Steak, à point (1¼ po/3 cm d'épaisseur) ¹		5	de 8 à 12
Steak, bien cuit (1¼ po/3 cm d'épaisseur) ¹		4	de 8 à 12
Poitrine de volaille (¾ po/2 cm d'épaisseur) ¹		3	de 10 à 20
Bacon ¹		3	de 5 à 8
Hamburgers ¹		3	de 6 à 15
Saucisses, cuites ¹		4	de 8 à 20
Saucisses crues ¹		4	de 8 à 20
Gyros ²		4	de 7 à 12
Viande hachée ²		4	de 6 à 10
Poissons et fruits de mer			
Filet de poisson, nature ¹		4	de 10 à 20
Langoustines ¹		4	de 4 à 8
Crevettes ¹		4	de 4 à 8
Friture de poisson, entier ¹		3	de 15 à 30
Légumes			
Courgettes ¹		3	de 4 à 12
Aubergine ¹		3	de 4 à 12
Poivrons ¹		3	de 4 à 15
Friture d'asperges vertes ¹		3	de 4 à 15
Champignons ²		4	de 10 à 15
Ail ²		2	de 2 à 10
Suer des oignons ²		2	de 2 à 10
Glacer des légumes ²		3	de 6 à 10
Pommes de terre			

¹ Ajoutez l'huile (au besoin) et les aliments après le signal sonore. Tournez au besoin.
















² Ajoutez l'huile (au besoin) et les aliments après le signal sonore. Remuez régulièrement.

³ Ajoutez le beurre et les aliments après le signal sonore. Tournez au besoin.

⁴ Ajoutez l'huile (au besoin) et les aliments après le signal sonore. Temps de cuisson total par portion. Faites frire les morceaux individuellement.

⁵ Ajoutez l'huile (badigeonnez les aliments) et les aliments après le signal sonore. Tournez au besoin.

⁶ Ajoutez les aliments après le signal sonore.

	Ustensile de cuisine	Niveau de température	Temps total de friture à partir du signal sonore (min)
Pommes de terre frites (de pommes de terre bouillies avec la peau) ²		5	de 6 à 12
Crêpes de pommes de terre ⁴		5	de 2,5 à 3,5
Pommes de terre glacées ²		3	de 10 à 15
Plats aux œufs			
Œufs frits au beurre ³		2	de 2 à 6
Œufs frits à l'huile ¹		4	de 2 à 6
Œufs brouillés ²		2	de 4 à 9
Omelettes ⁴		2	de 3 à 6
Crêpes ⁴		5	de 1,5 à 2,5
Pain doré ⁴		3	de 4 à 8
Crêpes aux raisins en morceaux ⁴		3	de 10 à 15
Divers			
Griller ⁵		4	de 4 à 6
Croûtons ²		3	de 6 à 10
Griller des amandes ⁶		4	de 3 à 15
Griller des noix ⁶		4	de 3 à 15
Griller des pignons de pin ⁶		4	de 3 à 15

¹ Ajoutez l'huile (au besoin) et les aliments après le signal sonore. Tournez au besoin.

² Ajoutez l'huile (au besoin) et les aliments après le signal sonore. Remuez régulièrement.

³ Ajoutez le beurre et les aliments après le signal sonore. Tournez au besoin.


⁴ Ajoutez l'huile (au besoin) et les aliments après le signal sonore. Temps de cuisson total par portion. Faites frire les morceaux individuellement.

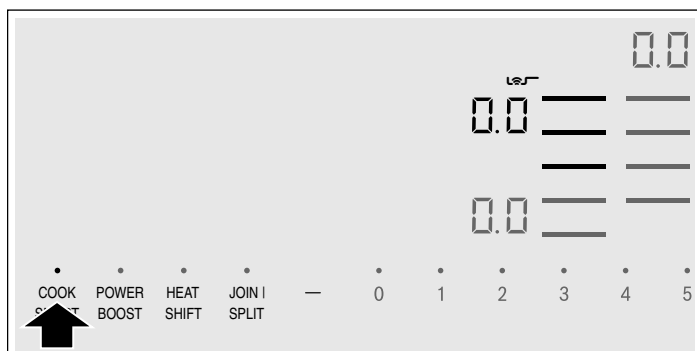
⁵ Ajoutez l'huile (badigeonnez les aliments) et les aliments après le signal sonore. Tournez au besoin.

⁶ Ajoutez les aliments après le signal sonore.

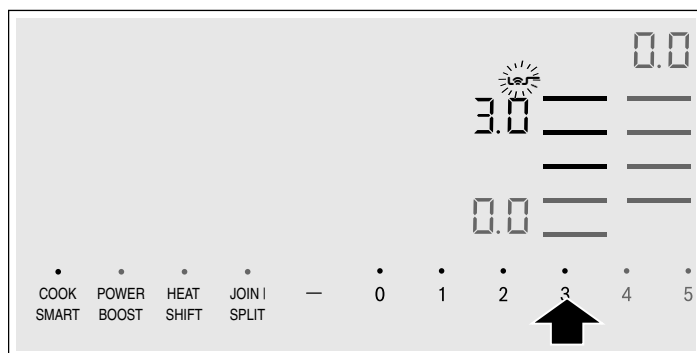
Réglages

Choisissez dans le tableau le niveau de température approprié. Placez le récipient vid sur la zone de cuisson.


- Sélectionnez la zone de cuisson. Effleurez COOK SMART. Le symbole  s'allume à l'écran de la zone de cuisson.



- Dans les 10 secondes qui suivent, sélectionnez le réglage de température requis à partir de la plage de réglages.



La fonction est activée.

Le symbole  de température clignote jusqu'à ce que la température de friture soit atteinte. Un signal retentit et le symbole de température disparaît.

- Quand la température de rôtissage est atteinte, commencez par mettre l'huile, puis les aliments dans la poêle.

Remarque : Retournez les mets afin qu'ils ne brûlent pas.

Désactivation de CookSmart^{MD}

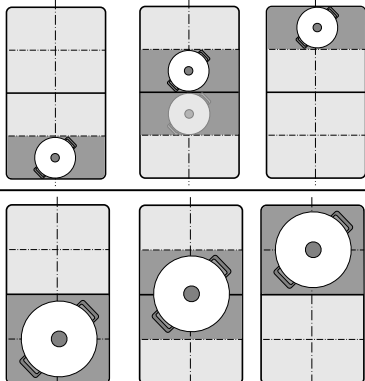
Sélectionnez la zone de cuisson et réglez à 0.0 dans la plage de réglages. La zone de cuisson est désactivée d'elle-même et le témoin de chaleur résiduelle apparaît.

Fonction HeatShift^{MD}

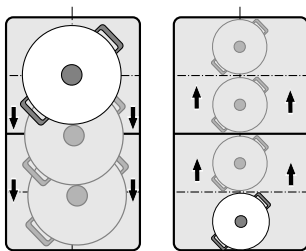
Cette fonction active toute la zone de cuisson flexible, qui est divisée en trois zones de cuisson possédant des niveaux de puissance préétablis.

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

Secteurs de cuisson



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



Niveaux de puissance préétablis :

Zone avant = niveau de puissance 9

Zone du milieu = niveau de puissance 5

Zone arrière = niveau de puissance 1.5

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

Remarques

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

Activer

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

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

La fonction est maintenant activée.

Modification du niveau de puissance

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

Remarques

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

Désactiver

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

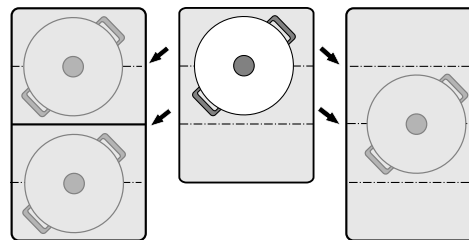
La fonction est désactivée.

Remarque : Si une des zones de cuisson est réglée à 0, la fonction est désactivée après quelques secondes.

MoveMode^{MC}

Vous pouvez utiliser cette fonction pour transférer les réglages de chaleur et le temps de cuisson programmés d'une zone de cuisson à l'autre.

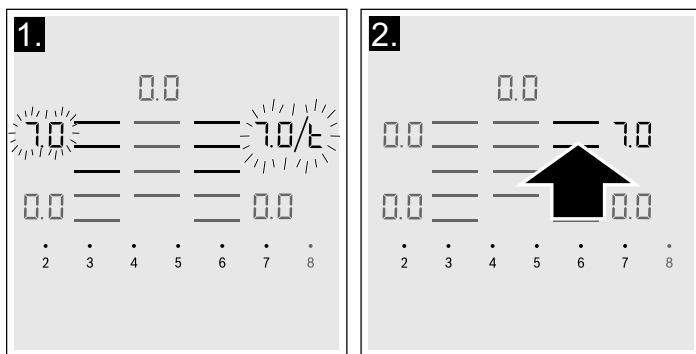
Pour transférer les réglages, glissez l'ustensile de cuisine de la zone de cuisson qui chauffe à une autre zone de cuisson.



Remarque : Vous pouvez trouver de plus amples renseignements sur le positionnement de l'ustensile de cuisine dans la section → "Zone de cuisson Liberty^{MC}" à la page 52

Activation

1. Glissez l'ustensile de cuisine de la zone de cuisson qui chauffe à une autre zone de cuisson.
Le réglage de chaleur de la zone de cuisson originale clignote. L'appareil décèle l'ustensile de cuisine et le réglage de chaleur sélectionné auparavant, et le symbole $\frac{7.0}{\text{h}}$ clignote à l'écran de la nouvelle zone de cuisson.
2. Sélectionnez la nouvelle zone de cuisson pour confirmer les réglages.
Le réglage de chaleur de la zone de cuisson originale est réglé à 0.0 .



Les réglages ont été transférés à la nouvelle zone de cuisson.

Remarques

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

Verrouillage du panneau de commande

Vous pouvez utiliser le verrouillage du panneau pour empêcher les enfants d'activer accidentellement l'appareil.

Activation et désactivation du verrouillage du panneau

La table de cuisson doit être hors tension.

Pour activer :

1. Mettez la table de cuisson sous tension avec l'interrupteur principal.
2. Effleurez la touche LOCK pendant env. 4 secondes.
L'indicateur au-dessus de la touche LOCK s'allume pendant 10 secondes.

La table de cuisson est verrouillée.

Pour désactiver :

1. Mettez la table de cuisson sous tension avec l'interrupteur principal.
2. Effleurez la touche LOCK pendant env. 4 secondes.
Le verrouillage est désactivé.

Verrouillage automatique du panneau

Avec cette fonction, le verrouillage du panneau est automatiquement activé chaque fois que vous éteignez la table de cuisson.

Activer et désactiver

Pour savoir comment activer le Verrouillage du Panneau automatique, consultez le chapitre → "Réglages de base"

Anti-effacement

Il est possible que les réglages soient modifiés si vous essayez le panneau de commandes de la table de cuisson alors qu'elle est sous tension. Pour éviter une modification par inadvertance, vous pouvez utiliser la fonction de « Verrouillage du panneau de commande pour nettoyage ».

Pour verrouiller : Effleurez la touche tactile LOCK. Un signal sonore retentit. Le panneau de commande est verrouillé pendant 35 secondes. Vous pouvez maintenant nettoyer la surface du panneau de commande sans risquer de modifier les réglages.

Pour déverrouiller : le panneau de commande sera déverrouillé après 35 secondes. Pour mettre fin plus rapidement à la fonction, effleurez la touche LOCK.

Remarques

- Un signal retentit au bout de 30 secondes après l'activation. Cela indique la fin imminente de la fonction.
- Le verrouillage pour le nettoyage n'a pas d'effet sur l'interrupteur principal. La table de cuisson peut être éteinte à tout moment.

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.


Témoin/ symbole	Fonction
c 1	Verrouillage du panneau 0 Manuel*. 1 Automatique. 2 Fonction désactivée.
c 2	Signaux sonores 0 Signal de confirmation et signal d'erreur désactivés. 1 Seulement le signal d'erreur est activé. 2 Seulement le signal de confirmation est activé. 3 Tous les signaux sonores sont activés.*
c 3	Affichage de la consommation énergétique 0 Désactivé.* 1 Activé.
c 5	Réglage automatique du temps de cuisson 00 Désactivée.* 0 1-99 Temps avant la désactivation automatique.
c 6	Signal sonore pour la durée de la fonction minuterie 1 10 secondes.* 2 30 secondes. 3 1 minute.
c 7	Fonction de gestion de la puissance. Limite de la puissance totale de la table de cuisson Les réglages offerts dépendent de la puissance maximum de la table de cuisson. 0 Désactivé. Puissance maximum de la table de cuisson. */** 1 Puissance minimum 1 000 W. 1.1 500 W ... 3 3 000 W recommandés pour 13 A. 3.3 500 W recommandés pour 16 A. 4 4 000 W 4.4 500 W recommandés pour 20 A. ... 9 ou 9. Puissance maximum de la table de cuisson.**
c 11	Modification des réglages de chaleur préétablis de la fonction HeatShift™ -9 Réglage de chaleur préétabli pour la zone de cuisson avant. -5 Réglage de chaleur préétabli pour la zone de cuisson centrale. -1 Réglage de chaleur préétabli pour la zone de cuisson arrière.
c 12	Vérification des ustensiles de cuisson et les résultats 0 Ne convient pas 1 N'est pas parfait 2 Convient

Configuration de l'activation du foyer flexible Liberty^{MC}

 Comme deux foyers indépendants.*

 Comme un foyer unique.

Retour aux réglages standards

 Réglages individuels.*

 Revenir aux réglages d'usine.

*Réglage d'usine

**La puissance maximum de la table de cuisson est affichée sur la plaque signalétique.

Pour accéder aux réglages de base :




La table de cuisson doit être éteinte.

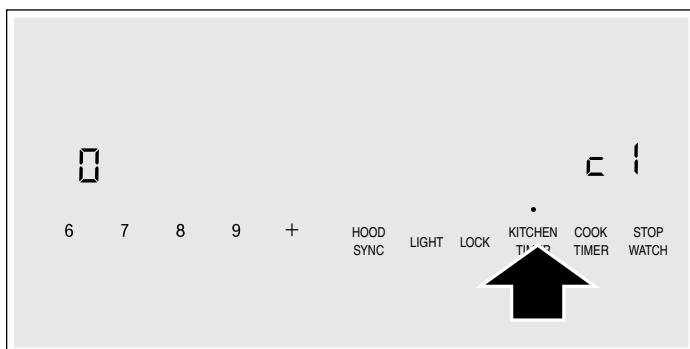
1. Allumez la table de cuisson.
2. Dans les 10 secondes qui suivent, effleurez KITCHEN TIMER pendant près de 4 secondes.

Les quatre premiers écrans affichent des informations sur le produit. Effleurez la zone des réglages pour afficher les écrans individuels.

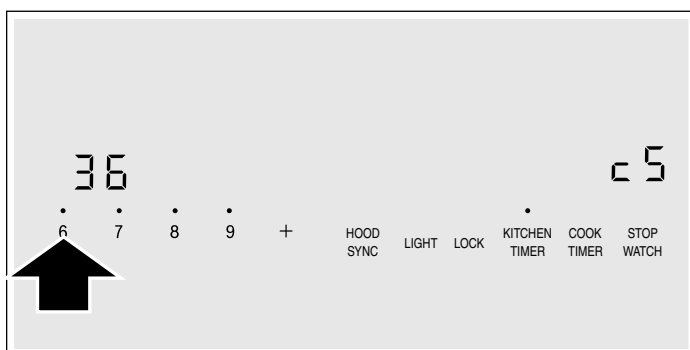
Informations sur le produit	Affichage
Index du SAV (KI)	01
Numéro FD	Fd
Numéro FD 1	95.
Numéro FD 2	05

3. Effleurez de nouveau la touche KITCHEN TIMER pour revenir aux réglages de base.

Les symboles   et  s'allument par défaut aux écrans.



4. Effleurez la touche KITCHEN TIMER à plusieurs reprises jusqu'à ce que la fonction requise s'affiche.
5. Puis sélectionnez le réglage requis à partir de la zone de réglages.



6. Effleurez la touche KITCHEN TIMER pendant au moins 4 secondes.

Les réglages ont été mémorisés.

Sortie des réglages de base

Éteignez la table de cuisson avec l'interrupteur principal.

Indicateur de consommation énergétique

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

Après la mise hors tension, la consommation est affichée pendant 10 secondes en kWh, p. ex. **1.08** kWh.

La précision de l'affichage dépend entre autres de la qualité de la tension de votre réseau électrique.

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


Gestion de puissance

Vous pouvez utiliser la fonctionnalité de gestion de puissance pour régler l'apport de puissance totale à la table de cuisson.

La puissance de la table de cuisson est pré-réglée en usine. La puissance maximum est inscrite sur la plaque signalétique. Vous pouvez utiliser la fonctionnalité de gestion de puissance pour modifier la valeur en conformité aux exigences de l'installation électrique pertinente.

Afin de ne pas dépasser cette valeur réglée, la table de cuisson distribue automatiquement la puissance disponible entre les zones de cuisson activées.

La puissance d'une zone de cuisson peut chuter temporairement sous la valeur nominale aussi longtemps que la fonctionnalité de gestion de puissance est active.

Si une zone de cuisson est active et que la limite de puissance est atteinte, le symbole  apparaît à l'écran des réglages de cuisson pour un court moment.

L'appareil électroménager régule et sélectionne automatiquement le niveau de puissance plus élevée possible.

Pour de plus amples renseignements sur la façon de modifier la puissance totale de la table de cuisson, consultez la section → "Réglages de base"

Home Connect

Cet appareil est compatible WLAN, les réglages peuvent ainsi être envoyés à l'appareil mobile par un terminal mobile.

Si l'appareil n'est pas connecté au réseau domestique, ce dernier fonctionne comme une table de cuisson sans connexion réseau. La table de cuisson peut toujours être commandée depuis le panneau de commande.

La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de l'offre des services Home Connect dans votre pays. Ils ne sont pas offerts dans tous les pays. Vous trouverez de plus amples renseignements à ce sujet à l'adresse www.home-connect.com.

Remarques

- Les tables de cuisson ne sont pas destinées à être utilisées sans surveillance, c'est-à-dire que le processus de cuisson doit toujours être surveillé.
- Observez les consignes de sécurité figurant dans cette notice d'utilisation et assurez-vous qu'elles soient également respectées lorsque vous utilisez l'appareil par l'application Home Connect. Observez aussi les consignes dans l'appli Home Connect.
- Vous pouvez envoyer les réglages à l'appareil avec l'application Home Connect et les confirmer directement sur l'appareil. Une commande de l'appareil à distance est impossible.
- Les commandes sur l'appareil même ont toujours priorité. Pendant ce temps, la manipulation par l'appli Home Connect est impossible.

Configuration

Afin de pouvoir procéder à des réglages via Home Connect, l'appli Home Connect doit être installée et configurée sur votre appareil mobile.

Pour ce faire, consultez les documents Home Connect fournis.

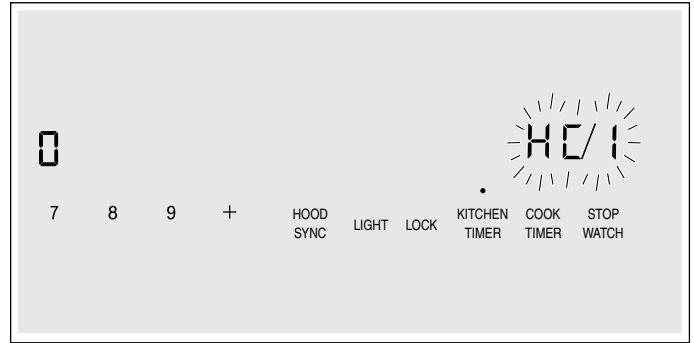
Suivez les étapes prescrites par l'appli pour procéder aux réglages.

L'appli doit être ouverte pour la configuration.

Connexion automatique au réseau domestique

Vous avez besoin d'un routeur qui prend en charge la fonctionnalité WPS. Sinon, respectez les étapes décrites sous « Connexion manuelle au réseau domestique ».

1. Allumez la table de cuisson.
2. Effleurez la KITCHEN TIMER et tenez-la enfoncée pendant 4 secondes.
Les renseignements sur le produit s'affichent.
3. Effleurez la touche KITCHEN TIMER à plusieurs reprises jusqu'à ce que **HC** et **!** sont affichés en alternance.
Le symbole **!** s'allume à l'écran de la zone de cuisson.



4. Réglez la valeur du symbole **!** sur le panneau de commande.

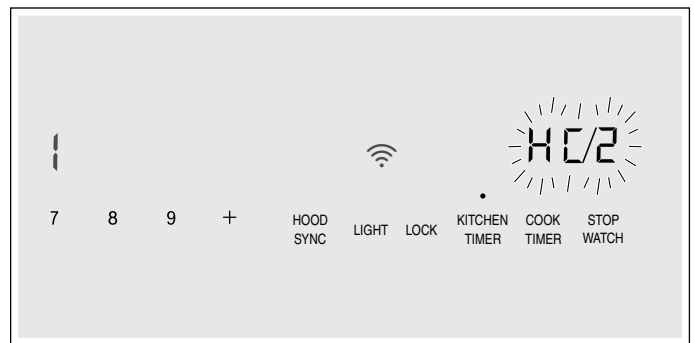
Les symboles **!** et **!** clignoteront à l'écran de la zone de cuisson.

5. Appuyez sur le bouton du routeur WPS dans les 2 prochaines minutes.

La table de cuisson est connectée au réseau domestique si le symbole **!** cesse de clignoter, mais demeure allumé à l'écran de l'élément de cuisson.

Remarque : En cas d'échec de connexion, le message « Connexion manuelle » **!** s'affiche. Procédez à l'inscription manuelle de l'appareil électroménager au réseau domestique ou essayez de nouveau une connexion automatique.

L'appareil électroménager essaie de se connecter avec l'application. Les symboles **HC** et **!** s'affichent en alternance. Le symbole **!** clignote au panneau de commande.



6. Démarrez l'application sur l'appareil mobile et respectez les directives pour une inscription automatique au réseau.

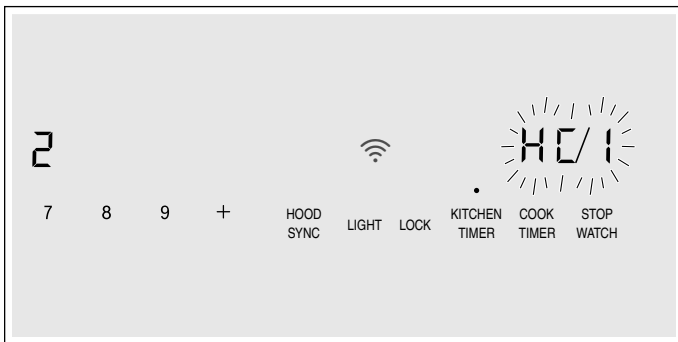
La procédure d'inscription est terminée une fois que le symbole **!** apparaît à l'écran de l'élément de cuisson.

Connexion manuelle au réseau domestique

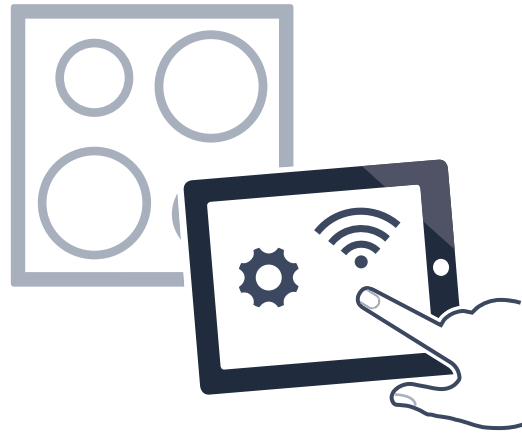
1. Allumez la table de cuisson.
2. Effleurez la KITCHEN TIMER et tenez-la enfoncée pendant 4 secondes.
Les renseignements sur le produit s'affichent.
3. Effleurez la touche KITCHEN TIMER à plusieurs reprises jusqu'à ce que **HC** et **i** soient affichés en alternance.
Le symbole **2** s'allume à l'écran de la zone de cuisson.



4. Réglez la valeur du symbole **2** sur le panneau de commande.
Les symboles **2** et **Wi** clignoteront à l'écran de l'élément de cuisson.

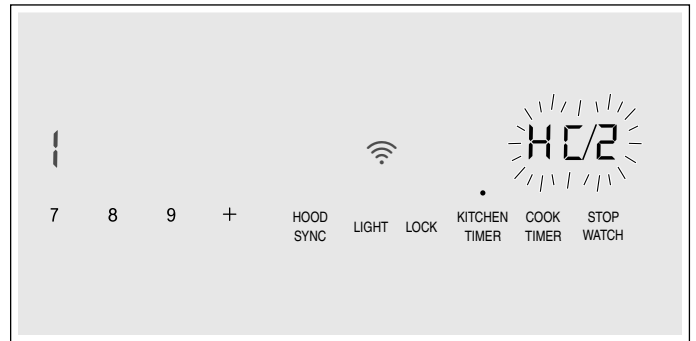


5. Utilisez le SSID « Home Connect » et la clé « Home Connect » pour enregistrer l'appareil mobile au réseau de la table de cuisson.



La table de cuisson est connectée au réseau domestique si le symbole **Wi** cesse de clignoter, mais s'allume à l'écran de l'élément de cuisson.

L'appareil électroménager essaie de se connecter avec l'application. Les symboles **HC** et **2** sont affichés en alternance. Le symbole **i** clignote au panneau de commande.



6. Démarrez l'application sur l'appareil mobile et respectez les directives pour une inscription manuelle au réseau.
La procédure d'inscription est terminée une fois que le symbole **2** apparaît à l'écran de l'élément de cuisson.

Réglages Home Connect

Vous pouvez à tout moment adapter Home Connect à vos besoins.

Naviguez dans les réglages de base de la table de cuisson jusqu'aux réglages Home Connect, afin d'afficher les informations relatives au réseau et à l'appareil.

Symbole	Fonction
HC 1	Inscription au réseau domestique (Wi-Fi)
0	Réseau non connecté/déconnecté.
1	Connexion automatique.
2	Connexion manuelle.
3	Connecté.
HC 2	Connexion à l'appli
0	Non connecté.
1	Connecté.
HC 3	Connexion au Wi-Fi
0	Module radio désactivé.
1	Module radio activé.
HC 4	Réglages par l'appli
0	Désactivés.
1	Activés.*
HC 5	Mise à jour logicielle
1	Mise à jour disponible et prête à l'installation.
2	Démarrage de l'installation.
HC 6	Accès à distance du service après-vente
0	Non autorisé.
1	Autorisé.
HC 7	Puissance du signal Wi-Fi
0	Sans connexion au réseau domestique (Wi-Fi).
1	Puissance signal 1 (faible)
2	Puissance signal 2 (modérée)
3	Puissance signal 3 (bonne)
HC 8	Connexion au serveur Home Connect
0	Non connecté.
1	Connecté.

* Réglage de base

Remarques

- Le réglage **HC 2** s'affiche uniquement si l'appareil électroménager est connecté au réseau domestique.
- Le réglage **HC 3** s'affiche uniquement si l'appareil électroménager s'est déjà connecté une fois à un réseau domestique.
- Le réglage **HC 5** s'affiche uniquement en présence d'une mise à jour disponible.

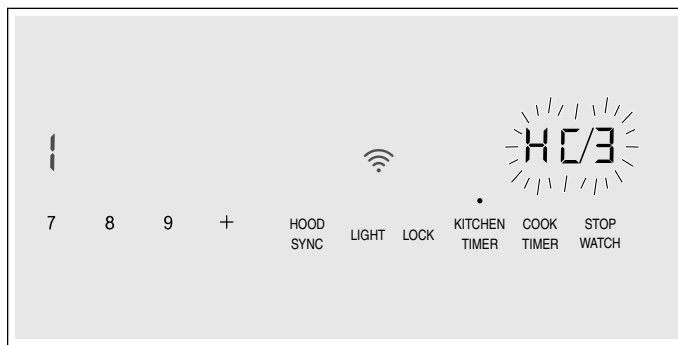
- Le réglage **HC 6** s'affiche uniquement si le service après-vente essaie de se connecter à l'appareil électroménager. Vous pouvez bloquer l'autorisation à tout moment après avoir offert l'accès à distance.
- Les réglages **HC 7** et **HC 8** sont uniquement affichés en présence d'une connexion Wi-Fi.

Désactivation du Wi-Fi


Vous pouvez utiliser les fonctionnalités Home Connect si le Wi-Fi a été activé.

Remarque : Branché et en mode veille, l'appareil électroménager consomme un maximum de 2 W.

- Allumez la table de cuisson.
- Effleurez la KITCHEN TIMER et tenez-la enfoncée pendant 4 secondes.
Les renseignements sur le produit s'affichent.
- Effleurez la touche KITCHEN TIMER à plusieurs reprises jusqu'à ce que **HC** et **3** sont affichés en alternance.
Le symbole **1** s'allume à l'écran de l'élément de cuisson.



- Réglez la valeur du symbole **0** sur le panneau de commande.


Cette procédure désactive le Wi-Fi. Le symbole  s'éteindra à l'écran du panneau de commande.

Se déconnecter du réseau

Vous pouvez déconnecter la table de cuisson du réseau à tout moment.

Remarque : Lorsque la table de cuisson est déconnectée du réseau, il est impossible de la faire fonctionner par Home Connect.

- Allumez la table de cuisson.
- Effleurez la KITCHEN TIMER et tenez-la enfoncée pendant 4 secondes.
Les renseignements sur le produit s'affichent.
- Effleurez la touche KITCHEN TIMER à plusieurs reprises jusqu'à ce que **HC** et **1** sont affichés en alternance.
Le symbole **3** s'allume à l'écran de l'élément de cuisson.
- Réglez la valeur du symbole **0** sur le panneau de commande.


Cette procédure déconnecte l'appareil électroménager du réseau domestique. Le symbole  s'éteindra à l'écran du panneau de commande.

Se connecter au réseau

1. Allumez la table de cuisson.
2. Effleurez la KITCHEN TIMER et tenez-la enfoncée pendant 4 secondes.

Les renseignements sur le produit s'affichent.

3. Effleurez la touche KITCHEN TIMER à plusieurs reprises jusqu'à ce que **HC** et **1** soient affichés en alternance.

Le symbole  s'allume à l'écran de la zone de cuisson.



4. Sur le panneau de commande réglez « Connexion automatique » **1** ou « Connexion manuelle » **2**.
5. Respectez les directives selon → "Connexion automatique au réseau domestique" ou → "Connexion manuelle au réseau domestique".

Connexion avec l'appli

Vous pouvez vous connecter à la table de cuisson si l'appli Home Connect est installé sur l'appareil mobile.


Remarques

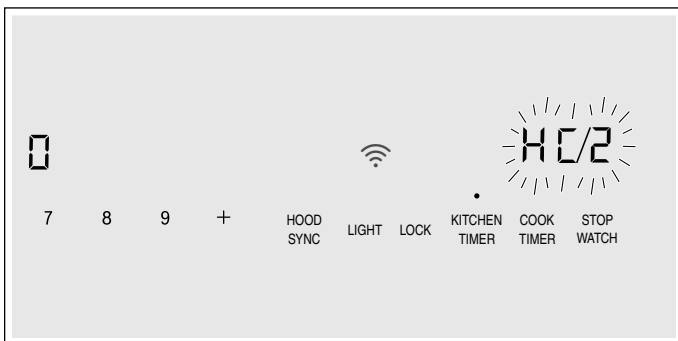
- L'appareil électroménager doit être connecté au réseau.
- L'application doit être ouverte et configurée.

1. Allumez la table de cuisson.
2. Effleurez la KITCHEN TIMER et tenez-la enfoncée pendant 4 secondes.

Les renseignements sur le produit s'affichent.

3. Effleurez la touche KITCHEN TIMER à plusieurs reprises jusqu'à ce que **HC** et **2** soient affichés en alternance.

Le symbole  s'allume à l'écran de l'élément de cuisson.




4. Réglez la valeur du symbole **1** sur le panneau de commande.
5. Respectez les directives de l'application pour achever le processus de connexion.

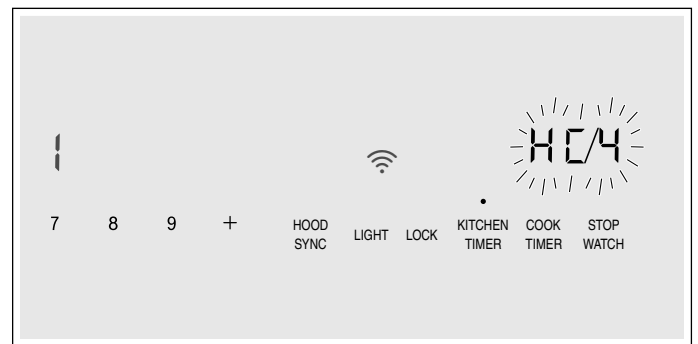
Réglages par l'appli

À l'aide de l'appli Home Connect, vous pouvez facilement accéder aux réglages de base de la table de cuisson et envoyer des commandes à l'élément de cuisson.

Remarques

- La table de cuisson doit être sous tension avant de modifier les réglages de base.
- Si l'appareil électroménager est commandé depuis les commandes sur l'appareil lui-même, ce mode de fonctionnement a toujours priorité. Si les commandes de l'appareil électroménager lui-même sont utilisées, il est impossible d'utiliser l'application Home Connect pour le faire fonctionner.
- À la livraison de l'appareil électroménager, l'option de réglages de transfert est déjà activée par défaut.
- Si l'option de réglages de transfert est désactivée, seul l'état de fonctionnement de la table de cuisson sera affiché sur l'appli Home Connect.

1. Allumez la table de cuisson.
 2. Effleurez la KITCHEN TIMER et tenez-la enfoncée pendant 4 secondes.
- Les renseignements sur le produit s'affichent.
3. Effleurez la touche KITCHEN TIMER à plusieurs reprises jusqu'à ce que **HC** et **4** soient affichés en alternance.
 4. Pour actionner le transfert, sélectionnez le symbole **1** sur le panneau de commande. Pour le désactiver, sélectionnez le symbole .



Confirmer les réglages de cuisson

Dès que les paramètres de cuisson sont transmis à un élément de cuisson, l'écran de l'élément, l'écran de la minuterie ou la fonctionnalité modifiée démarre selon le réglage. Pour confirmer les réglages, effleurez le témoin de l'élément de cuisson requis. Pour refuser les réglages, effleurez n'importe quelle autre touche tactile de la table de cuisson.

Mise à jour logicielle

La fonction de mise à jour logicielle permet d'actualiser le logiciel de votre élément (p. ex., optimisation, dépannage, mises à jour pertinentes pour la sécurité). Pour utiliser l'appli, vous devez être enregistré comme utilisateur Home Connect, avoir installé l'appli sur votre appareil mobile et être connecté au serveur Home Connect.

Dès qu'une mise à jour est disponible, l'appli Home Connect vous indique où vous pouvez également la télécharger. Vous pouvez démarrer la mise à jour logicielle par l'appli ou la table de cuisson. Respectez pour ce faire les indications de l'écran.

Après un téléchargement réussi, vous pouvez également exécuter l'installation par l'appli Home Connect s'il existe une connexion au réseau local.

Après une installation réussie, l'appli Home Connect vous informe en conséquence.

Remarques

- Pendant le téléchargement, vous pouvez continuer à utiliser la table de cuisson.
- En fonction des réglages personnels de l'appli, les mises à jour logicielles peuvent également être téléchargées automatiquement.
- En cas de mise à jour de sécurité, il est recommandé d'effectuer l'installation le plus rapidement possible.

Diagnostic à distance

En cas de panne, le service après-vente peut accéder à l'appareil par le diagnostic à distance.

Communiquez avec le service après-vente et assurez-vous que l'appareil est connecté au serveur Home Connect, puis vérifiez si le service de diagnostic à distance est offert dans votre pays.

Remarque : Pour de plus amples renseignements et connaître l'offre de service de diagnostic à distance dans votre pays, veuillez consulter les pages d'aide et d'assistance du site Web Home Connect de votre pays à l'adresse www.home-connect.com

Remarque liée à la protection des données

Lors de la première connexion de votre appareil avec un réseau WLAN relié à Internet, votre appareil transmet les catégories suivantes de données au serveur Home Connect (premier enregistrement) :

- code d'appareil univoque (constitué de clés d'appareil ainsi que de l'adresse MAC du module de communication Wi-Fi).
- Certificat de sécurité du module de communication Wi-Fi (pour la protection technique des informations de la connexion).
- La version actuelle du logiciel et du matériel de votre appareil ménager.
- État d'une précédente restauration éventuelle des réglages d'usine.

Ce premier enregistrement prépare l'utilisation des fonctionnalités Home Connect et ne s'avère nécessaire qu'au moment où vous voulez utiliser les fonctionnalités Home Connect pour la première fois.

Remarque : Notez que les fonctionnalités Home Connect ne sont utilisables qu'en liaison avec l'appli Home Connect. Vous pouvez consulter les informations sur la protection des données dans l'appli Home Connect.

Module Wi-Fi®

Déclarations FCC/IC

Modèle : COM2

FCC ID : 2AHES-COM2

IC : 21152-COM2

Le module Home Connect est un appareil de communication conçu pour établir une communication entre les équipements et les appareils intelligents.

Ce module est intégré en usine, sous le contrôle direct de BSH Home Appliances Corporation, et ne peut pas être entretenu ou mis à jour par l'utilisateur. 7 7/8 po. (20 cm) de distance minimum doivent séparer l'utilisateur de l'appareil.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ FCC

▲ ATTENTION

Les changements ou modifications qui n'ont pas été expressément approuvés pourraient entraîner la nullité de votre droit d'utilisation de l'équipement.

Cet appareil est conforme à la Partie 15 des règlements FCC. L'utilisation est soumise aux deux conditions suivantes :

1. L'appareil ne peut causer d'interférences nuisibles et
2. Il doit accepter toute interférence reçues, notamment celles pouvant entraîner une opération non désirée.

AVIS D'INDUSTRIE CANADA

Le présent appareil est conforme aux CNR d'Industrie Canada applicables aux appareils radio exempts de licence.

L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes :

1. L'appareil ne doit pas produire de brouillage, et
2. L'utilisateur de l'appareil doit accepter tout brouillage radioélectrique subi, même si le brouillage est susceptible d'en compromettre le fonctionnement.

Table de Cuisson - Synchronisation de la Hotte

Vous pouvez utiliser cet appareil en combinaison avec une hotte correspondante et commander les fonctions de la hotte par le biais de la table de cuisson.

Il existe plusieurs possibilités de connexion des appareils :

Home Connect

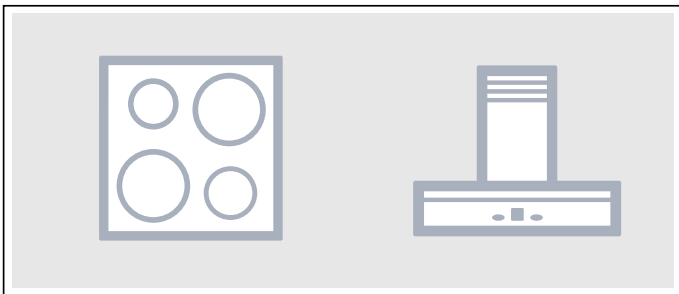
Lorsque les deux appareils sont compatibles Home Connect, une connexion par l'appli Home Connect est possible.

Pour ce faire, consultez la documentation Home Connect fournie.



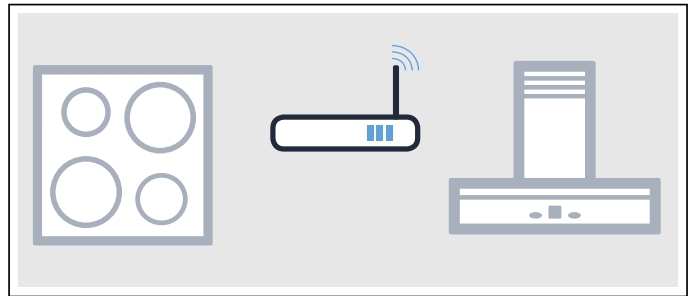
Connecter directement les appareils

Si l'appareil est relié directement à une hotte, une connexion au réseau domestique est impossible. L'appareil fonctionne comme une table de cuisson sans connexion réseau. La table de cuisson peut toujours être commandée depuis le panneau de commande.



Connecter les appareils par un réseau domestique

Si les appareils sont reliés entre eux par le biais du réseau domestique, alors la table de cuisson peut être commandée aussi bien par le panneau de commande de la hotte que par Home Connect.



Remarques

- Respectez les consignes de sécurité de la notice d'utilisation de la hotte et assurez-vous qu'elles sont également respectées si vous utilisez l'appareil en commandant la hotte par la table de cuisson.
- La commande au niveau de la hotte est toujours prioritaire. À ce moment-là, la commande de la hotte par la table de cuisson est impossible.
- En mode disponibilité réseau, l'appareil consomme 2 W max.

Configuration







Pour configurer la liaison entre la table de cuisson et la hotte aspirante, la table de cuisson doit être en marche.

Connexion directe

Assurez-vous que la hotte est bien éteinte.

Pour ce faire, respectez les instructions figurant au chapitre « Connexion de la table de cuisson » de la notice d'utilisation de votre hotte.

Remarque : Lorsque vous reliez directement votre table de cuisson à votre hotte, une connexion au réseau domestique n'est plus possible et vous ne pouvez plus utiliser Home Connect.

1. Allumez la table de cuisson.
2. Effleurez la KITCHEN TIMER et tenez-la enfoncée pendant 4 secondes.
Les renseignements sur le produit s'affichent.
3. Effleurez la touche KITCHEN TIMER à plusieurs reprises jusqu'à ce que  et  sont affichés en alternance.
Le symbole  s'allume à l'écran de l'élément de cuisson.
4. Réglez la valeur du symbole  dans la zone de réglage.
Le symbole  clignote à l'écran de l'élément de cuisson.
5. Vous disposez de deux minutes pour lancer le processus de connexion sur la hotte.
6. Une fois la table de cuisson connectée à la hotte, le symbole  s'affiche à l'écran de l'élément de cuisson. Après avoir quitté le menu de réglages, les symboles des commandes de la hotte de la table de cuisson apparaissent sur le panneau de commande.

Connexion par le réseau domestique

Vous avez besoin d'un routeur disposant de la fonctionnalité WPS.

Vous devez pouvoir accéder à votre routeur. Si tel n'est pas le cas, suivez les étapes « Connexion directe ».

Assurez-vous, dès le début, que la hotte aspirante est bien connectée à l'appli ou au réseau domestique.

1. Allumez la table de cuisson.
2. Effleurez la KITCHEN TIMER et tenez-la enfoncée pendant 4 secondes.
Les renseignements sur le produit s'affichent.
3. Effleurez la touche KITCHEN TIMER à plusieurs reprises jusqu'à ce que **⏸** et **⏹** sont affichés en alternance.
Le symbole **⏸** (non connecté) ou **⏹** (connecté au réseau domestique) s'allumera à l'écran de l'élément de cuisson.
4. Réglez la valeur du symbole **⏹** dans la zone de réglage.
Le symbole **⏹** clignote à l'écran de l'élément de cuisson.
5. Si l'appareil électroménager n'est pas encore connecté au réseau domestique, appuyez sur le bouton WPS du routeur dans les 2 prochaines minutes.
La table de cuisson sera connectée au réseau domestique et le symbole **⏹** apparaîtra à l'écran de l'élément de cuisson. Le processus de connexion à la hotte démarre automatiquement et est actif pendant 2 minutes.
Si l'appareil électroménager est déjà connecté au réseau domestique, passez à la prochaine étape.
6. Lancez le processus de connexion à la hotte.
7. Une fois la table de cuisson connectée à la hotte, le symbole **⏹** s'affiche à l'écran de l'élément de cuisson. Après avoir quitté le menu de réglages, les symboles des commandes de la hotte de la table de cuisson apparaissent sur le panneau de commande.

Remarque : La connexion peut être établie uniquement lorsque les deux appareils sont connectés au réseau domestique et se trouvent en mode connexion. Si le temps de connexion est déjà écoulé sur l'un des deux appareils, lancez de nouveau la procédure de connexion (Réglages de base, réglage **⏸** **⏹**).

Se déconnecter du réseau

Vous pouvez réinitialiser à tout moment les connexions enregistrées avec le réseau domestique et la hotte aspirante.

1. Allumez la table de cuisson.
2. Effleurez la KITCHEN TIMER et tenez-la enfoncée pendant 4 secondes.
Les renseignements sur le produit s'affichent.
3. Effleurez la touche KITCHEN TIMER à plusieurs reprises jusqu'à ce que **⏸** et **⏹** sont affichés en alternance.
4. Réglez la valeur du symbole **⏸** dans la zone de réglage.

La connexion a été supprimée.

Commander la hotte par la table de cuisson

La fonction de la hotte peut être réglée dans les réglages de base de la table de cuisson, que celle-ci soit allumée ou éteinte ou indépendamment des éléments individuels. Vous pouvez effectuer d'autres réglages par le biais du panneau de commande.

Régler le ventilateur

Activer

1. Effleurez la touche de HOOD SYNC.
2. Sélectionnez le réglage du ventilateur.
Vous pouvez choisir entre les niveaux d'intensité 1, 2 et 3. Pour sélectionner les niveaux Boost et PowerBoost, effleurez les touches 4 ou 5 ou la touche POWER BOOST à plusieurs reprises pour atteindre le niveau d'intensité requis.

Le ventilateur est activé.

Désactiver

1. Effleurez la touche de HOOD SYNC.
2. Sélectionnez le réglage 0 du ventilateur.

Le ventilateur a été désactivé.

Régler le mode automatique

Activer

Effleurez la touche de HOOD SYNC jusqu'à ce que le symbole **⏹** apparaisse sur le panneau de commande. Le ventilateur démarre automatiquement à la génération de vapeur.

Désactiver

Effleurez la touche de HOOD SYNC jusqu'à ce que le symbole **⏹** s'éteigne ou sélectionnez un autre niveau d'intensité de ventilateur.

Le mode automatique est désactivé.

Régler l'éclairage de la hotte

Utilisez le panneau de commande de la table de cuisson pour allumer ou éteindre l'éclairage de la hotte.

Effleurez la touche LIGHT.

Réglages de la commande de la hotte

Vous pouvez, à tout moment, adapter la commande de la hotte basée sur la table de cuisson à vos besoins.

Remarque : Les réglages sont affichés uniquement si l'appareil est connecté à une hotte.

Affi- chage	Fonction
c 16	Connexion foyer-hotte
0	Non connecter / couper la connexion.
1	Lancez la connexion.
2	Connecté avec le réseau domestique (Wi-Fi).
3	Connecté avec la hotte aspirante.
c 18	Démarrage automatique du ventilateur
0	Désactivé. Si nécessaire, la hotte doit être mise en marche manuellement.
1	Activé en mode automatique.* La hotte s'allume en mode automatique à la mise en marche d'un foyer.
2	Activé en mode manuel. La hotte s'allume à un niveau prédéterminé à la mise en marche d'un foyer.

* Réglage de base

Affi- chage	Fonction
c 20	Poursuite du ventilateur
0	La ventilation s'éteint avec la table de cuisson.
1	Activé en mode automatique.*
2	Activé en mode poursuite du ventilateur standard.
3	Aucune modification des réglages.
c 21	Mise en marche automatique de l'éclairage
0	Désactivé.
1	Activé.* L'éclairage s'allume à la mise en marche de la table de cuisson.
c 22	Arrêt automatique de l'éclairage
0	Désactivé.*
1	Activé. L'éclairage s'éteint à l'arrêt de la table de cuisson.

* Réglage de base

Remarque : Les réglages **c 18**, **c 20**, **c 21** et **c 22** sont affichés uniquement lorsque l'appareil est relié à une hotte aspirante.

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 nettoyant 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 nettoyant 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 nettoyant 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 nettoyant 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 nettoyants en petites quantités ; appliquez le nettoyant sur un papier essuie-tout ou un chiffon propre et sec. Passez sur la surface et polissez avec un chiffon sec et propre.

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

Éviter ces nettoyeurs

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

Tableau de nettoyage

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

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

Entretien

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

Entretien

Foire aux questions (FAQ)

Utilisation de l'appareil

Pourquoi ne puis-je pas allumer la table de cuisson et pourquoi le symbole de verrouillage du panneau de commande est-il allumé?

Le verrouillage du panneau de commande est activé.

Vous pouvez trouver des renseignements sur cette fonction dans la section → "*Verrouillage du panneau de commande*"

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

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

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

Bruits

Pourquoi entend-on des bruits pendant la cuisson?

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

Bruits possibles :

Bourdonnement profond comme dans un transformateur :

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

Sifflement grave :

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

crépitement :

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

sifflements aigus :

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

Bruit du ventilateur :

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

Ustensile de cuisine

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

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

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

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

Vérifiez que vous avez activé l'élément approprié.

Ustensile de cuisine

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

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

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

Nettoyage

Comment puis-je nettoyer la table de cuisson?

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

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

Corrections des défaillances

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

▲ ATTENTION

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

Affichage	Cause possible	Solution
Aucune	L'alimentation électrique est coupée. L'appareil n'a pas été branché conformément au schéma de branchement. Dysfonctionnement de l'électronique.	Vérifiez à l'aide d'autres appareils électriques si l'alimentation électrique a été court-circuitée. Assurez-vous que l'appareil a été branché conformément au schéma de branchement. Si vous ne parvenez pas à résoudre une anomalie de fonctionnement, contactez le service après-vente technique.
Les affichages clignotent	Le bandeau de commande est humide ou un objet se trouve dessus.	Séchez le bandeau de commande ou retirez l'objet.
- clignote sur l'affichage des foyers	Une anomalie de fonctionnement électronique est survenue.	Recouvrez brièvement le bandeau de commande avec la main pour acquitter le dérangement.
<i>F2 / E 70 IS</i>	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé le foyer correspondant.	Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi. Ensuite, effleurez un symbole quelconque de la table de cuisson.
<i>F4 / E 70 IS</i>	L'électronique a subi une surchauffe et tous les foyers ont été coupés.	
<i>F5</i> + niveau de puissance et signal sonore	Un ustensile de cuisson chaud se trouve dans la zone du bandeau de commande. L'électronique risque de surchauffer.	Retirez le récipient correspondant. L'affichage de l'anomalie s'éteint peu de temps après. La cuisson peut se poursuivre.
<i>F5</i> et signal sonore	Un ustensile de cuisson chaud se trouve dans la zone du bandeau de commande. Le foyer a été coupé pour protéger l'électronique.	Enlevez la casserole correspondante. Attendez quelques secondes. Effleurez une surface de commande quelconque. Si l'affichage d'anomalie s'éteint, vous pouvez poursuivre la cuisson.

Ne posez aucun récipient chaud sur le bandeau de commande.

Affichage	Cause possible	Solution
F1/F6	Le foyer a surchauffé et a été désactivé pour protéger le plan de travail.	Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi et rallumez le foyer.
F8	Le foyer est resté en service pendant une longue période sans discontinuer.	La coupure de sécurité automatique a été activée. Voir le chapitre → "Durée limitée automatique"
E70 10	La table de cuisson ne peut créer aucune connexion avec le réseau domestique ou la hotte.	Confirmez l'affichage de l'anomalie, pour ce faire effleurez un capteur de votre choix. Vous pouvez continuer à cuisiner comme d'habitude, sans connexion. Si l'affichage apparaît encore, contactez le service après-vente technique et transmettez le code d'erreur exact.
E9000 E90 10	La tension de service est défectueuse, en dehors de la plage de fonctionnement.	Contactez votre fournisseur d'électricité.
U400	La table de cuisson n'est pas correctement branchée	Débranchez la table de cuisson du secteur. Assurez-vous qu'elle a bien été branchée conformément au schéma de branchement.
dE	Le mode démo est activé	Débranchez la table de cuisson du secteur. Attendez 30 secondes, puis rebranchez-la. Effleurez un capteur quelconque dans les 3 minutes qui suivent. Le mode démo est désactivé.

Ne posez aucun récipient chaud sur le bandeau de commande.

Remarques

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

Test de la vaisselle

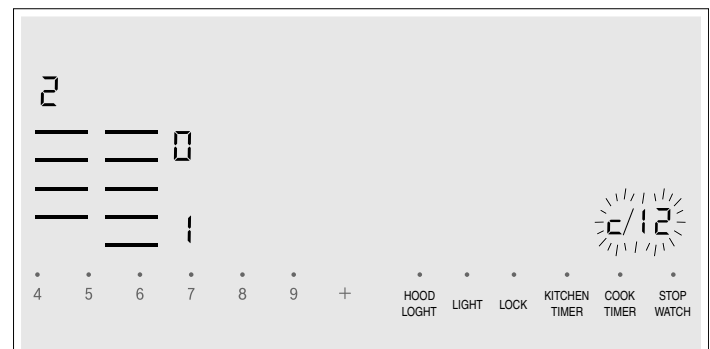
Cette fonction permet de contrôler la rapidité et la qualité du processus de cuisson en fonction du récipient.

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

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

La fonction est maintenant activée.

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



Contrôlez le résultat à l'aide du tableau suivant :

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

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

Pour réactiver cette fonction, effleurez la zone de réglage.

Remarques

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

Comment bénéficier du service de garantie

Pour obtenir un service de garantie pour votre produit, contactez le centre de service autorisé THERMADOR® le plus près de chez vous.. **Numéro E et numéro FD:**

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

N° E

N° FD

Service après-vente ☎

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

1-800-735-4328

www.thermador.com

1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614

ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE

Couverture de la garantie :

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

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

Les garanties aux présentes s'appliquent à l'acheteur original du Produit sous garantie et à tout propriétaire successif du produit acheté pour une utilisation résidentielle habituelle et la durée de la garantie.

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 qualifié ; 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 aucun obligation, par loi ou autre, d'offrir toute concession, incluant réparation, prorata ou remplacement de produit une fois la garantie expirée.

Exclusions à la garantie

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

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

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

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

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

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

Soutien THERMADOR®

Dépannage

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

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

États-Unis

800-735-4328

www.thermador.com/support

Canada

800-735-4328

www.thermador.ca

Pièces et accessoires

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

États-Unis

<http://store.thermador.com/us>

Canada

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

Marcone

1.800-287-1627

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

Reliable Parts

800-663-6060



1901 MAIN STREET, SUITE 600 IRVINE, CA 92614 // 1-800-735-4328 // WWW.THERMADOR.COM

© 2018 BSH HOME APPLIANCES CORPORATION

9001390829 en-us, fr-ca 981217