

# Induction cooktop CI 491



---

## Table of contents

---

---

<b>Important safety instructions</b> .....	<b>4</b>
Important safety instructions .....	4
Causes of damage .....	5
<b>Getting to know your appliance</b> .....	<b>7</b>
The control panel .....	7
The elements .....	8
Hot surface indicator .....	8
<b>Twist pad with removable twist knob</b> .....	<b>9</b>
Twist pad .....	9
Twist knob .....	9
<b>Cooking by induction</b> .....	<b>10</b>
What is induction cooking? .....	10
Proper cookware .....	10
<b>Cooking</b> .....	<b>11</b>
Setting procedure .....	11
Table .....	12
<b>Power key with child-proof lock</b> .....	<b>13</b>
Power key .....	13
Childproof lock .....	13
For best results .....	14
<b>Cooking with automatic temperature control</b> ...	<b>14</b>
Setting procedure .....	14
Tips on automatic temperature control .....	14
Tables .....	15
<b>Powerboost function</b> .....	<b>16</b>
Using Powerboost function on elements 1, 2, 3, 5 and 6 .....	16
Using Powerboost function on element 4 .....	17
<b>Timer function</b> .....	<b>17</b>
Timed cooking .....	17
Cooking timer .....	19

---

<b>Memory function</b> .....	<b>19</b>
Storing the setting .....	19
Calling up the memory .....	20
<b>Automatic shut off</b> .....	<b>21</b>
<b>Turning off the display beep</b> .....	<b>21</b>
<b>Turning off the display beep</b> .....	<b>21</b>
<b>Cleaning and maintenance</b> .....	<b>21</b>
Daily cleaning .....	21
Cleaning guidelines .....	22
Maintenance .....	23
<b>Troubleshooting</b> .....	<b>24</b>
Operating sounds for the appliance .....	26
<b>Customer Service</b> .....	<b>26</b>

---

---

## Important safety instructions

---

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

### Important safety instructions

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

#### Installation

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

Know where and how to switch off power to the cooktop.

#### Intended Use

This appliance is intended for normal family household use only. See the Warranty. If you have any questions, contact the manufacturer.

This appliance is for residential use only. It is not approved for outdoor use.

Never use the cooktop to warm or heat a room.

#### Cooking Safety

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

Do not allow lids or other large metal objects to come in contact with a surface element. Do not allow pans to boil dry.

Do not touch surface units or areas near units. Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool.

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

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

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

Leave the hood ventilator on when flambéing food.

#### Cookware Safety

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

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

#### Cleaning Safety

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

#### Condition of Unit

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

#### Work Space / Environment

Always have a working smoke detector near the kitchen.

Children should not be left unattended in an area where appliances are in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.

**Caution:** Do not store items of interest to children above or at the back of the cooktop - children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.

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

#### Service and Repair Safety

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

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

### **Flamable Materials**

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

Wear proper apparel. Loose fitting garments or hanging sleeves should never be worn while cooking.

If the cooktop is near a window, be certain that curtains or any other window covering do not blow over or near the elements, they could catch on fire.

### **In Case of Fire**

If clothing catches fire, drop and roll immediately to extinguish flames.

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

Smother flames from a grease fire with a close-fitting lid, cookie sheet, or other metal tray, then turn off the element. Be careful to prevent burns. If the flames do not go out immediately, evacuate and call the fire department.

Do not use water, including wet dishcloths or towels on grease fires. A violent steam explosion may result. Smother fire or flame or use dry chemical or foam type extinguisher.

Never pick up flaming pan. You may be burned.

### **Fire Extinguishers**

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.

### **Do not place metal objects on the induction cooktop**

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

### **Taking care of the cooling fan**

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

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

Turn the appliance on and off to determine if it causes interference. Try the following to correct the interference:  
– Reorient the receiving antenna of the radio or television.

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

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

## **Causes of damage**

### **Saucepan and pan bases**

Rough saucepan bases can scratch the glass ceramic. Check your cookware.

Avoid boiling the pan dry, especially with enamel pans. This damages both the pan base and the glass ceramic surface.

Observe the manufacturer's instructions when using special cookware.

### **Hot pans and saucepans**

Never place hot pans or saucepans on the touch key panel, the display area or the frame. This could cause damage.

### **Salt, sugar and sand**

Salt, sugar and sand can scratch the glass ceramic surface. Do not use the cooktop as a work surface or storage area.

Sugar and foods with a high sugar content can damage the cooktop. Remove food spills immediately with a glass scraper.

Caution: The glass scraper has a sharp blade.

### **Hard and pointed objects**

Hard or pointed objects can damage the cooktop if they fall on the surface.

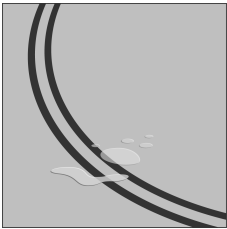
Do not store such objects over the cooktop.

### **Examples of possible damage**

The following types of damage have no effect on either the function or the integrity of the ceramic glass top.

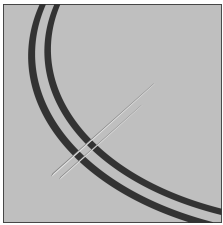
#### **Pitting**

Pitting is caused by melted sugar or foods with a high sugar content.



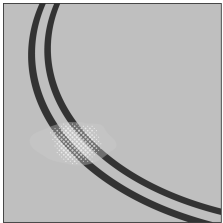
#### **Scratches**

Scratches are caused by grains of salt, or sand, or by the rough bottom of a pan.



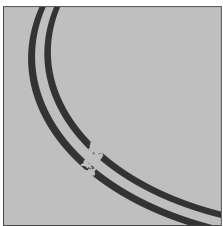
#### **Discoloration with a metallic sheen**

Discoloration is caused by pan abrasion or an unsuitable cleaning agent.



#### **Dulled markings**

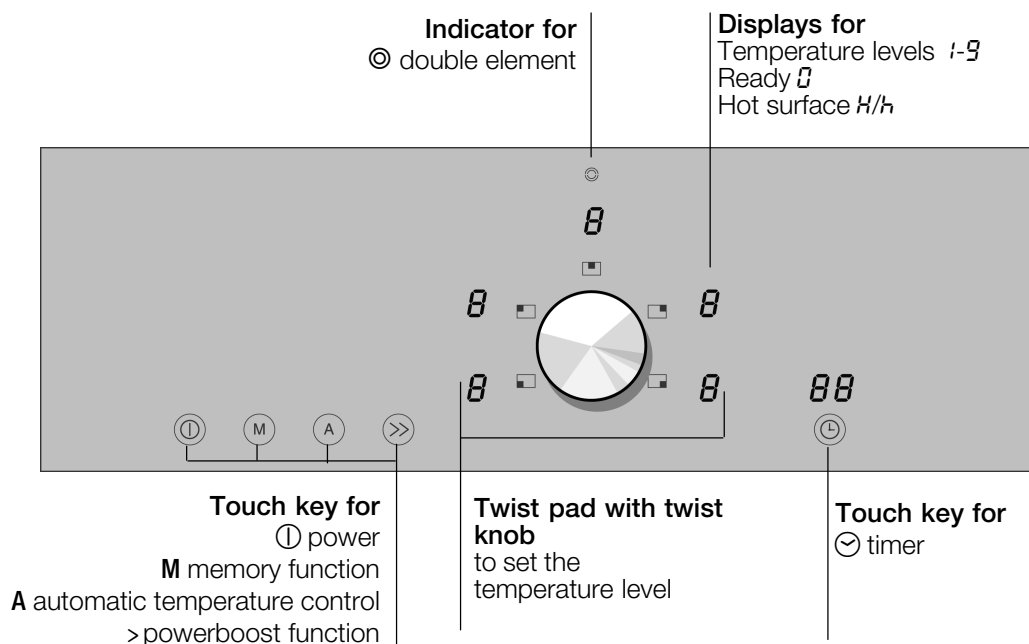
Dulled markings are caused by an unsuitable cleaning agent.



## Getting to know your appliance

This section describes the touch key panel, elements and displays.

### The control panel



#### Touch key

When you touch a symbol, the corresponding function is activated.

Example: Touch the ⊕ symbol.  
The cooktop turns on.

**Note:** The settings remain unchanged if several symbols are touched briefly. Therefore, you can easily wipe up spills on the control panel.

Always keep the touch keys clean and dry. Moisture and dirt can affect their performance.

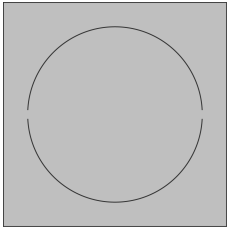
## The elements

### Single element

Select the appropriate element.

The size of the pan should be the same as that of the element.

In the “Proper cookware” section we recommend two types of pans for induction cooking.

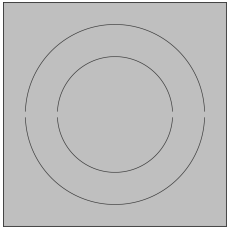


### Dual element

The dual element comprises two cooking zones: an inner one and an outer one.

If the size of the pan is the same as the inner cooking zone, it will work as a single element.

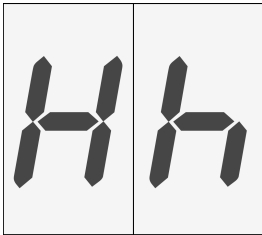
If the size of the pan is the same as the outer cooking zone, the outer ring is activated automatically and the indicator ● lights up.




### Hot surface indicator

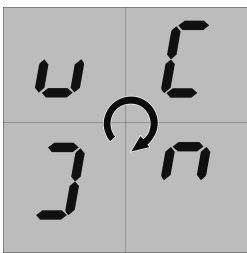
The cooktop has a hot surface indicator for each element. It shows you which elements are still hot.

You should avoid touching the element when this indicator is shown.



Although the cooktop is switched off, the rotary  indicator will stay lit while the cooktop is hot (see picture).

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





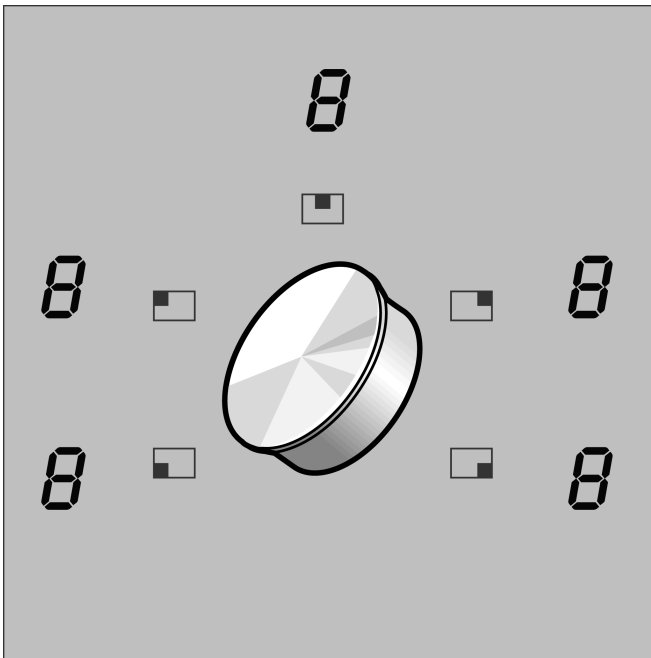
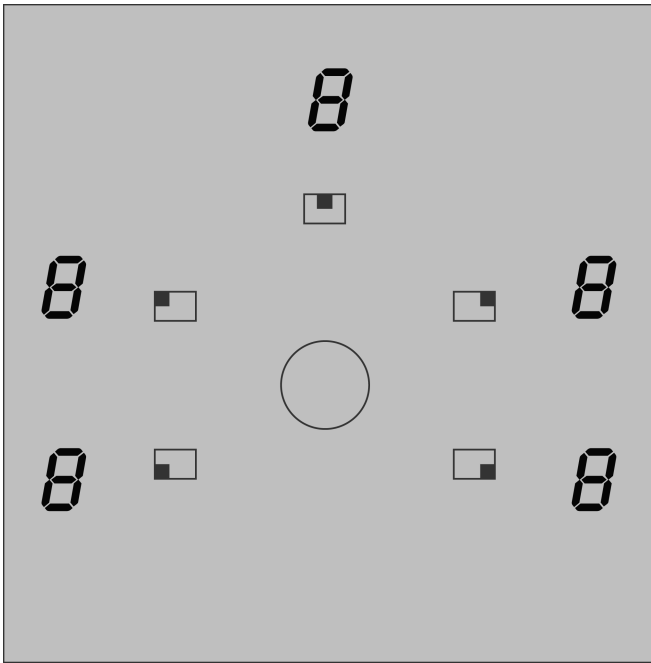
---

## Twist pad with removable twist knob

---

### Twist pad

The twist pad is where you select the elements with the twist knob and set heat settings. The twist knob automatically centers itself in the twist pad.



### Twist knob

The twist knob is magnetic and is placed on the twist pad. The corresponding element is activated by turning the twist knob in the direction of the arrow. You can also set the heat setting by turning the twist knob.

- Removing the twist knob  
You can remove the twist knob. This makes cleaning easier.

The twist knob can also be removed when the element is in operation. All the elements switch off after 3 seconds.

**⚠ Warning:** If you place a metal object on the twist pad within 3 seconds, the cooktop may continue to heat up. For this reason, always switch off the cooktop using the power key.

- Storing the twist knob:  
There is a strong magnet in the twist knob. Do not place it near magnetic data carriers, e.g. video cassettes, disks, credit cards or cards with magnetic strips. These could be destroyed.  
Malfunctions to televisions and monitors may occur.

**⚠ Warning:** For people who wear electronic implants such as a pacemaker or insulin pump. Implants could be affected by magnetic fields. Do not carry the twist knob in the pockets of your clothing. It should be kept at least 4" (10 cm) away from a pacemaker.

---

## Cooking by induction

---

### What is induction cooking?

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

- Greater speed in cooking and frying

As the pan is heated directly and not the glass, the efficiency is greater than in other systems because no heat is lost.

- Economical:

It has been proven that cooking by induction is more economical than the other cooking methods.

- Cooking control and safety:

The cooktop heats up or cools down immediately after the controls are set. It also stops supplying heat if the pan is removed without first turning off the power. If a cloth or other flammable object is left on the cooktop by mistake this will not catch fire, even with the element turned on, because after the cooktop has been used, only the residual heat produced by the pan remains in the glass.

- Cleaning

The glass is not heated, so food spilled on the cooktop surface will not burn. Furthermore, it is not necessary for the cooktop to cool down to allow cleaning. This provides maximum convenience and cleanliness.

### Proper cookware

Always choose adequate sized pots, pans and pressure cookers for the quantities of food that you are going to prepare. A large sized pressure cooker or pan that is only half full will use a lot of energy.

**Only ferromagnetic pans are suitable for induction cooking. These can be of enamelled steel, cast iron or a special stainless steel for induction cooking. Never use normal stainless steel, glass, ceramic, copper or aluminium pans. Check that the bases of your pans are attracted by a magnet to find out if they are suitable.**

#### No pan.

If no pan is placed on the element, the pan is not made of a suitable material or it is not a suitable size, the number on the element indicator, showing the temperature level, will flash. It will stop flashing once a suitable pan is placed on the element.

If you take longer than ninety seconds to place a suitable pan on the element, it will automatically turn off.

---

## Cooking

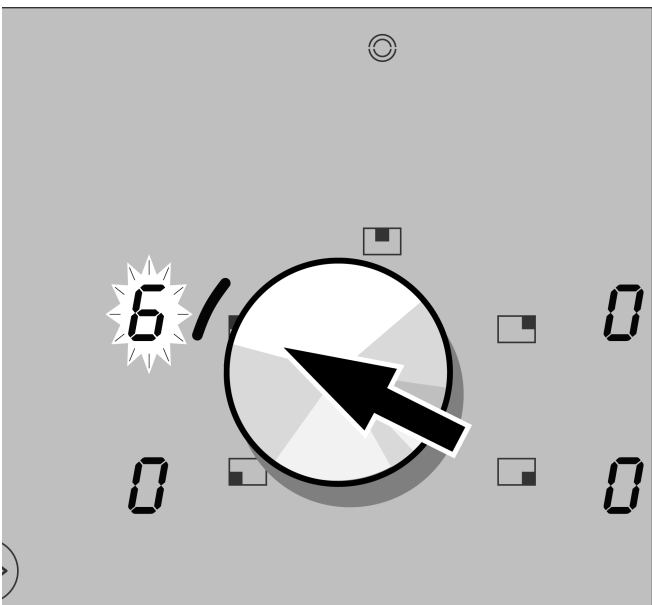
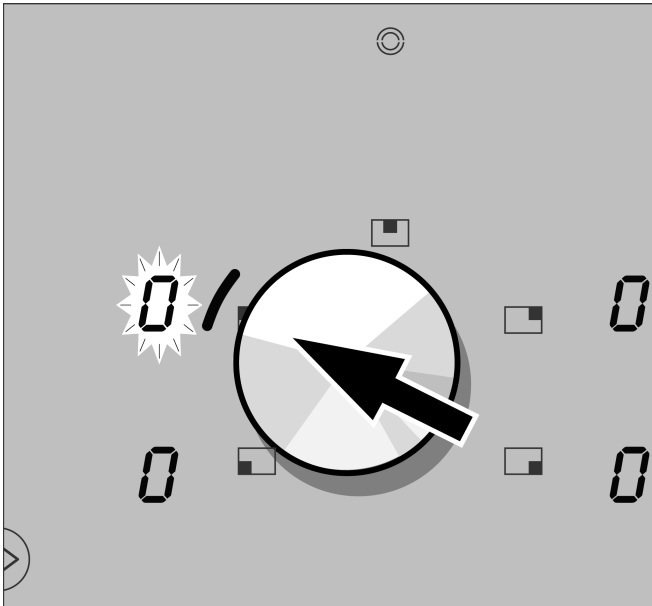
---

This section explains how to adjust the elements. In the table, you can find temperature settings and cooking times for various foods.

### Setting procedure

The cooktop must be turned on.

- 1 Select the element.  
To do this, turn the twist knob in the direction of the corresponding heat setting indicator.  
The indicator light comes on and 0 flashes in the heat setting indicator.



- 2 Move the twist knob back to the center.
  - 3 Within the next 5 seconds, turn the twist knob until the desired heat setting appears in the element indicator.  
The temperature range is a continuous scale from 1 to 9. The level is indicated by a number or a number with a decimal point after it (i.e., 2 or 2.) 2. is halfway between 2 and 3.  
Heat setting 1 = lowest power  
Heat setting 9 = highest power  
The heat setting indicator lights up permanently after 5 seconds and the indicator lamp goes out.
- Changing the heat setting:  
Select the element and set the heat setting.
  - Turning off the element:  
Select the element and set it to 0.  
The element turns off, and the hot surface indicator appears after approximately 5 seconds.

## Table

The following table provides a few examples.  
The table values have been calculated after the element has been preheated to its maximum temperature level.

Examples	Heat setting
<b>Melting</b> Chocolate, chocolate coating, butter	1-2
<b>Heating</b> Frozen vegetables eg. spinach Broth Thick soup Milk**	2point - 3point 7-8 2-3 1point-2point
<b>Simmering</b> Delicate sauce e. g. Hollandaise sauce** Spaghetti sauce Pot roast Fish*	5-6 2-3 4-5 4point - 5point
<b>Cooking</b> Rice (One part rice, two parts water) Potatoes boil in their skins with 1-2 cups of water Boiled potatoes, peeled, with 1-2 cups of water Fresh vegetable with 1-2 cups of water Frozen vegetable with 1-2 cups of water Pasta (2-4 qts water)* Pudding** Cereals	2point - 3point 4-5 4-5 4-5 4-5 6-7 5-6 2point - 3point
<b>Frying</b> Pork chop Chicken breast Bacon Eggs Fish Pancakes	6-7 4point - 5point 6-7 5-6 6-7 6-7
<b>Deep fat frying</b> (in 0.25-0.5 gal. oil)** Deep frozen foods** e.g. chicken nuggets (0.45 lb per serving) Others** e.g. doughnuts (0.9 lb per serving)	7-9 4point - 5point

\* ongoing setting without lid

\*\* without lid

---



## Power key with child-proof lock

---



### Power key

The power key turns on the electronics for the touch key panel. Your cooktop is now ready to use.

#### Turning on:

Touch the  symbol until the  element indicators light up.

#### Turning off:

Touch the  symbol until the  element indicators go out. This turns off all the elements. The hot surface indicator stays on until the elements have cooled sufficiently.

#### Notes:

The cooktop turns off automatically once all the elements have been off for more than 10 seconds.

The settings remain stored for 5 seconds after the cooktop has been turned off. If you turn the cooktop back on during this time, the cooktop will operate using the previously stored settings.

### Childproof lock

Use the childproof lock to lock the touchkeys. When active, it locks touchkeys when the cooktop is turned off.



#### Activating the childproof lock:

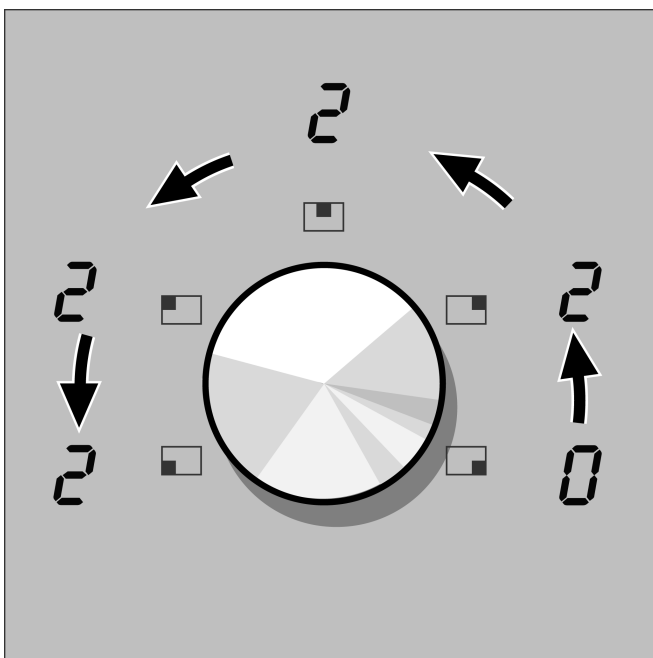
Turn on the cooktop using the power key.

- 1 Set all elements to heat setting 2.
- 2 Turn the elements off one after another, from right to left (see picture)
- 3 Touch the power key for at least 5 seconds. The display will beep to confirm the setting. The child-proof lock is activated.

#### Unlocking the childproof lock

You can deactivate the childproof lock again. Proceed in the same manner as for activating the child-proof lock.

- Operating the cooktop when the childproof lock is activated:  
To switch on, touch the  power key for more than 4 seconds. During this time,  lights up in the display. As soon as the display goes out, the cooktop is switched on.



- Locking the cooktop once:  
You can lock the cooktop on a single occasion, if for example, small children are visiting:  
The cooktop must be switched off.  
Touch the ① power key for more than 4 seconds.  
The element indicators go out. The → indicator lights up for 10 seconds and goes out. The cooktop is locked.
- Unlocking the single use childproof lock:  
Touch the ① power key for more than 4 seconds.  
The cooktop is switched on. The cooktop is unlocked.

**Caution:** The child-proof lock could be activated or deactivated unintentionally when the appliance is cleaned using water or as a result of spills or objects covering the power key ①.

## For best results

Use pans and saucepans with thick, flat bases. An uneven base increases cooking time.

### The correct pan size

Choose the correct pan size for each element. The diameter of the pan or saucepan base should correspond to the size of the element.

Note: Cookware manufacturers often give the diameter across the top of the pan. This is usually larger than the diameter of the base.

Use a small pan for small quantities.

### Put the lid on

Always cover the pan with a lid that fits. Food cooks faster when you use the lid.

### Use only a little water to boil food

Boil foods with a small quantity of water. Vegetables retain their vitamins and minerals.

### Reduce the heat

Switch to a lower temperature as early as possible.

---

## Cooking with automatic temperature control

---

All elements have automatic temperature control.

It is no longer necessary to switch on the element, wait for the pan to boil and then change the setting. You simply start with the heat setting you require for simmering.

The element initially heats up using the highest heat setting, and then automatically switches back to the heat setting selected.

The time taken for the element to heat up depends on the simmer setting selected.

## Setting procedure

- 1 Set the required ongoing cooking level for the element.
- 2 Touch the **A** symbol. Automatic temperature control is activated. *H* and the ongoing cooking level flash alternately in the display.

After the food comes to a boil, the element automatically switches back to ongoing cooking. Only the ongoing cooking level remains lit in the display.

## Tips on automatic temperature control

- If food does not come to the boil using automatic temperature control:  
The electronic boil start control is designed for cooking using small quantities of water to preserve nutrients.  
The automatic temperature control is designed for cooking using small quantities of water.  
Cook food in approximately 3 cups of water for large elements and approximately 2 cups of water for small elements.  
Cook rice in double quantities of liquid.  
Place a lid on the saucepan .  
Automatic temperature control is not suitable for food which is cooked in large quantities of water (e.g. noodles).

- Milk or frothy food may boil over. Use a deeper saucepan.
- To prevent milk from scorching:  
Wash the saucepan out with cold water before filling it.
- When frying, if the food sticks to the frying pan:  
Place food in a pan pre-heated to a sufficient temperature. If the oil is hot enough, it runs in streaks over the sloping base of the pan. Do not add food too early.

## Tables

Refer to the following table for which foods that are recommended for use with automatic temperature control.

The smaller amounts specified are suitable for the smaller elements, the larger amounts for the larger elements. The values specified are guidelines only. Actual settings may vary.

<b>Appliances with electronic boil start control</b>	<b>Quantity</b>	<b>Heat setting</b>
<b>Heating</b>		
Frozen vegetables e. g. spinach	10 oz - 16 oz	A 2.-3.
Broth	2 - 4 cups	A 7 - 8
Thick soup	2 - 4 cups	A 1.-2.
Milk*	1 - 2 cups	A 1-2
<b>Simmering</b>		
Pot roast	2 lb	A 4 - 5
Fish	1 lb - 1.5 lb	A 4 - 5*
<b>Cooking</b>		
Rice (One part rice, two parts water)	3/4 cup - 2 cups	A 2 - 3
Potatoes boiled in their skins with 1-2 cups of water	5 - 14 medium potatoes	A 4 - 5
Boiled potatoes, peeled, with 1-2 cups of water	5 - 14 medium potatoes	A 4 - 5
Fresh vegetable with 1-2 cups of water	1 - 2 lb	A 2. - 3.
<b>Frying</b>		
Pork chop	1 - 2 servings	A 5. - 6.
Pancakes	1 - 2 servings	A 5. - 6.
* Without lid		

---

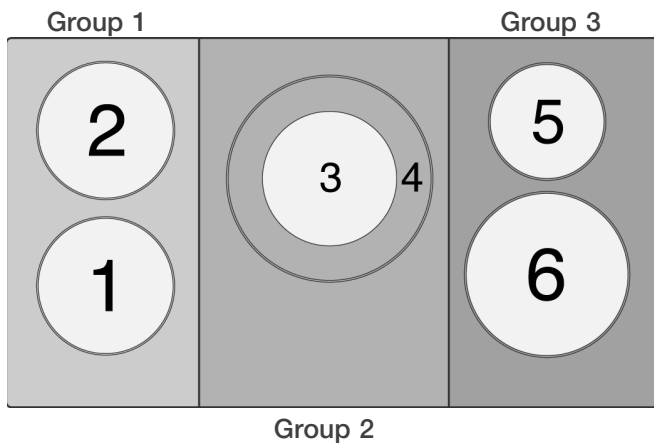
## Powerboost function

---

Use this function to heat food faster than with the maximum power level (9).

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

### Using Powerboost function on elements 1, 2, 3, 5 and 6



The Powerboost function will always be available when the other element of the same group is not switched on (see illustration).

For example, if you want to activate this function in element 6, number 5 (situated behind it) should be switched off, and vice versa. If the element referred to is not switched off, the letter **P** and the power level **9** in the element indicator will flash; it will return to the maximum power level setting (9). The same applies to elements 1 and 2.

In element number 3, the Powerboost function can be activated at any time, so long as the outer cooking zone (number 4) is not on (see picture).

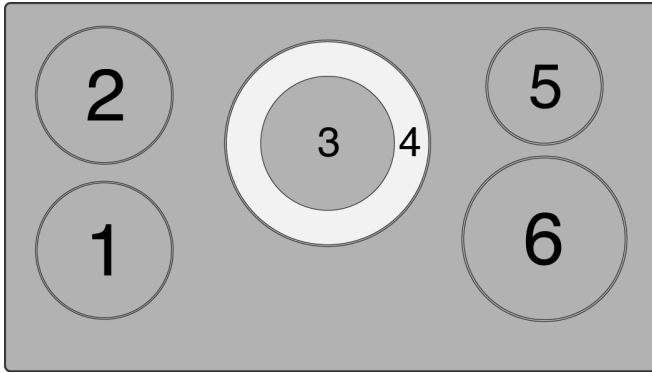
#### Turning Powerboost on

- 1 Select the desired element using the control knob. **P** will flash on the indicator. Select the heat level with the control knob.
- 2 Press the symbol >>, and the letter **P** will appear on the display.

#### Turning Powerboost off

- 1 Select the element desired using the control knob.
- 2 Press the symbol >>. The letter **P** will disappear from the display.





## Using Powerboost function on element 4

This function can only be activated when the outer zone is on and elements 3 and 4 are off.

If cooking zone 3 or 4 is switched on when the Powerboost function is activated, the zone display will flash **P** and **9** alternately before returning to the maximum power level 9.

### Turning Powerboost on

- 1 Select the element desired using the control knob. **9** will flash on the indicator. Select the heat level with the control knob.
- 2 Press the symbol **>>**, and the letter **P** will appear on the display.

### Turning Powerboost off

- 1 Select the element desired with the control knob.
- 2 Press the symbol **>>**. The letter **P** will disappear from the display and the element will return to the heat level **9**.

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

---

## Timer function

---

This function can be used in two different ways:

- as a timed cooking mode
- as a cooking timer

### Timed cooking

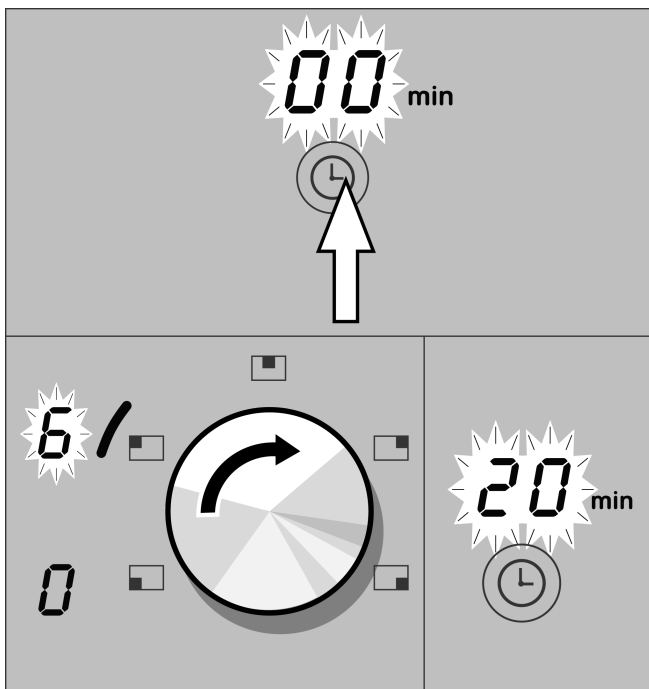
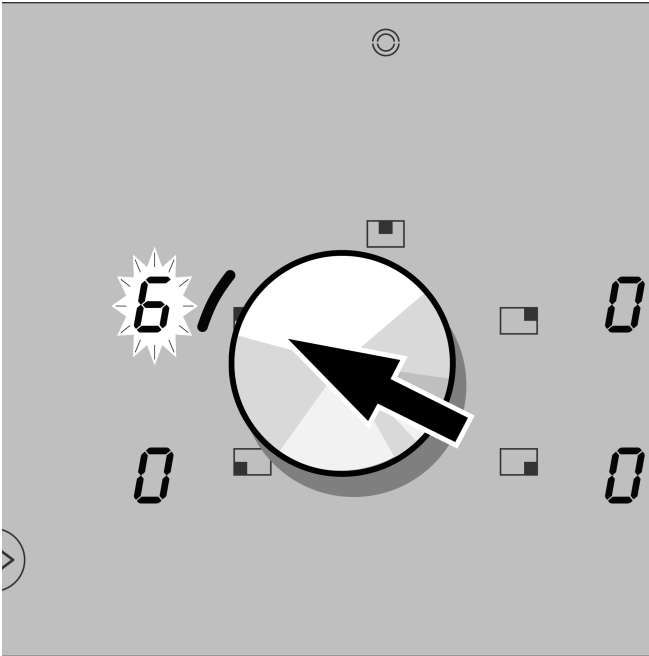
In this mode the element will switch off automatically when the set time has elapsed.





**⚠ Warning:** Never leave the cooktop unattended when the timed cooking mode is in use.

## Set the cooking time as follows

The element must be switched on.

- 1 Select the element using the twist knob.



- 2 Press the  symbol. **00** flashes in the timer display. Use the twist knob to set the desired time. The cooking time flashes for several seconds and then begins to count down. If you have set a time for several elements, the shortest time is shown.
- Once the cooking time has elapsed, the element turns off.  lights up in the temperature setting display. The timer beeps for a minute. **00** flashes in the timer display. Touch any key. The displays go out and the beep shuts off.
  - Changing the cooking time: Select the element using the twist knob. Press the  symbol. Reset the time using the twist knob.
  - Cancelling: Select the element using the twist knob. Press the  symbol. Set time to **00**. The indicator goes out after a few seconds.
  - Notes:  
If you want to view the remaining cooking time for an element: Select the element using the twist knob. The cooking time is displayed for 5 seconds. You can set times up to 90 minutes.

The automatic shut off also applies to the timer function. See section, "Automatic shut off" for more information.

After a power outage, this function is cancelled. The mode must be reset.

## Cooking timer

Use the cooking timer to set times up to 99 minutes. The timer is independent of any other settings.

### Set the timer as follows:

All elements must be off.

Touch the ☹ symbol, the **min** indicator flashes. In the timer display **99** flashes.

Set the desired time using the twist knob.

The time disappears after a few seconds. The shortest time set with the timer is displayed.

- When the time expires:  
The timer beeps for a minute. **99** flashes in the timer display and **min** flashes. Touch any key. The displays go out and the beep shuts off.
- Changing the time:  
Touch the ☹ symbol and reset the time using the twist knob.

**Note:** When power is restored after an outage, the timer will no longer be running.

---

## Memory function

---

You can use the memory function to store the heat settings and times for a dish.

The memory function is useful if you require several different heat settings in order to prepare a dish, and if there is a dish which you cook particularly often.

The conditions must always be the same as when you stored the settings when preparing the dish, e.g.: the same saucepan, the same quantity and the same initial temperature for the dish.

## Storing the setting

You can store one memory event for each element. For each memory event you can record up to 5 settings. The maximum duration that can be recorded is 99 minutes.

### Method

The cooktop must be switched on. No element should be selected. The element for which the settings are to be recorded must be switched off.

- 1 Touch the **M** symbol. **rec** flashes in the display.
  - 2 Select the element desired and set the heat setting with the twist knob. Recording begins. The **rec** indicator lights up and **M** flashes next to the element display.
  - 3 Now prepare the dish as you wish. The settings are recorded.
  - 4 When your dish is ready, switch off the element. The cooking procedure is stored.
- Notes:  
If you set more than 5 heat settings for your dish, **≡** flashes in the timer indicator and **≡** flashes in the element display alternately with the continuation cooking setting. The subsequent heat settings are not recorded. The timer indicator goes out when you touch any key. You can finish cooking the dish as you wish.

If you set more than 90 minutes, **99** flashes in the timer display and **≡** alternates with the ongoing cooking setting in the element indicator. Subsequent heat settings are not recorded. The indicators go out when you touch any key. You can finish cooking the dish as you wish.

If you want to store a different memory event for an element: Make a new recording. The old memory is overwritten.

The automatic shut off also applies to the memory function. See “Automatic Shut Off” for more information.

## Calling up the memory

If you want to cook a dish again for which the setting has been recorded, call up the memory. The element for which the memory function is to be activated must be switched off.

- 1 Select the element with the twist knob.
- 2 Touch the **M** symbol to activate the memory.

### Displaying the memory:

The stored settings appear in the element indicator in quick succession.  
The element does not heat up yet. The **M** symbol on the element lights up.  
Each individual step appears in the indicator for 3 seconds.

### Starting the memory function

After all the steps have been displayed, the memory program starts. The element heats up.  
The current setting is displayed in the element indicator.  
The duration of the whole cooking event counts down in the timer indicator.

You can call up the remaining heat settings and the respective cooking times while the memory program is running:

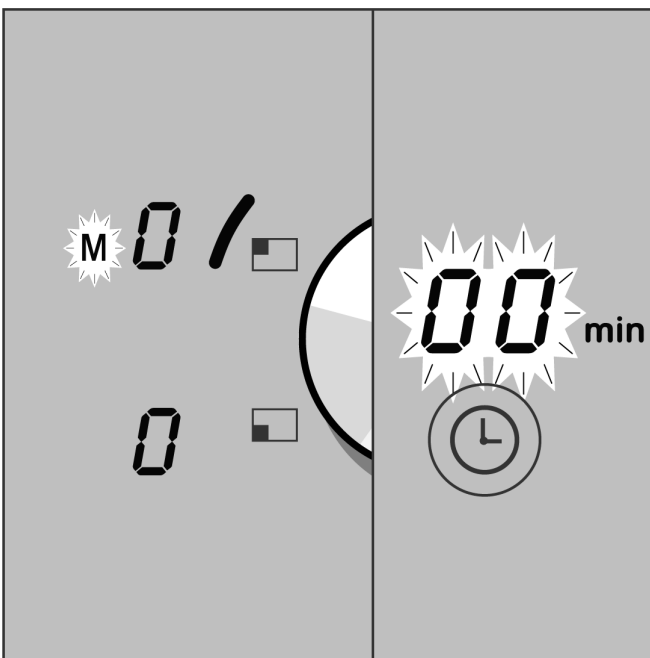
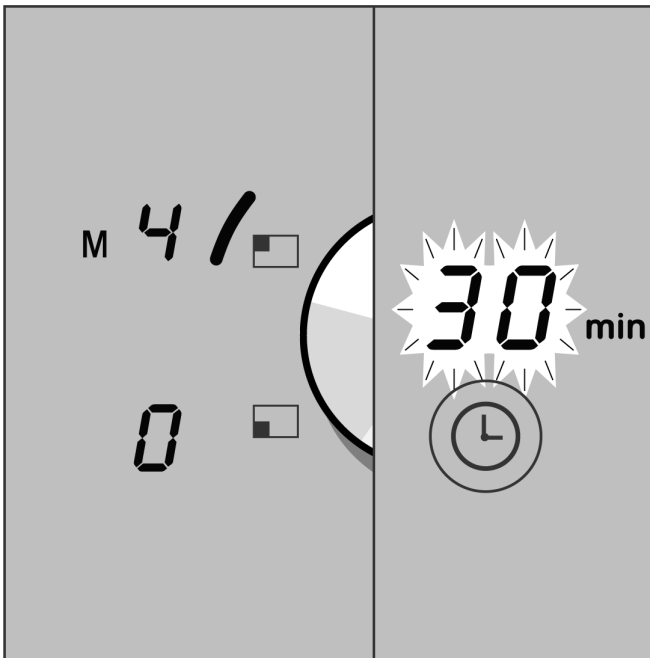
Select the element with the twist knob.  
Touch the ☺ symbol to display the current heat setting and duration. You can now call up all the remaining heat settings and the respective durations using the ☺ symbol.

### Memory ends:

When the memory program has finished, the element turns off. A signal sounds for one minute. 00 flashes in the timer indicator. The **M** symbol flashes on the element display. ☺ lights up in the element indicator. Touch any key. The displays go out and the beep shuts off.

- Cancelling a memory program:  
Select the element with the twist knob. The element display flashes. Change the heat setting. The element turns off.
- Several elements in memory operation:  
If you want to use the memory function on several elements at the same time, the element with the shortest time is shown.

**Note:** If you want to view the duration of another memory program: Select the element using the twist knob. The current setting is displayed.



---

## Automatic shut off

---

If a heating element is left on for an extended period without any change in the temperature setting, it is automatically shut off.

*F* and *B* alternate in the display.

Touch any key to clear the display. Now you can reset the element.

The time at which shut off is activated depends on the temperature setting (1 to 10 hours).

---

## Turning off the display beep

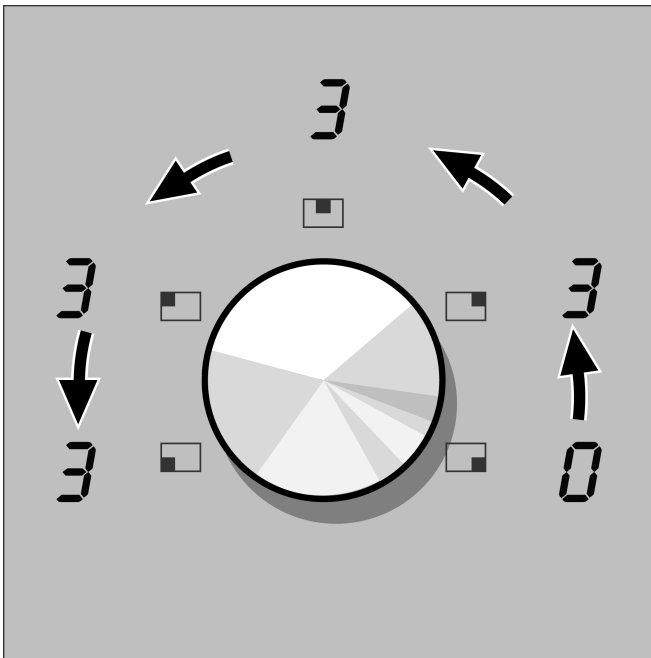
---

The display beeps when a key is touched. This setting can be turned off:

Turn on the cooktop using the power key.

- 1 Set all elements to temperature level 3.
- 2 Turn the elements off one after another, from right to left (see picture).
- 3 Touch the power key for at least 5 seconds. The display will beep to confirm the change.

To turn the display beeps back on again, repeat the steps above.



---

## Cleaning and maintenance

---

### Daily cleaning

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

### Glass ceramic cooktop

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

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

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

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

### **Stainless steel side trim**

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

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

### **Magnetic dial**

Remove dial from cooktop. Wipe with hot, soapy cloth. rinse and dry. Do not soak in water.

## **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 permanently etch or stain the cooktop.

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

Abrasive cleaners.

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

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

Powdery cleaners containing chlorine bleach can permanently stain cooktop.

Flammable cleaners such as lighter fluid or WD-40.

## Cleaning charts

Type of Soil	Possible Solution
<b>Dry sugar, sugar syrup, milk or tomato spills. Melted plastic film or foil. All these items REQUIRE IMMEDIATE REMOVAL. Failure to remove these immediately can permanently damage the surface.</b>	Remove these types of spills while the surface is hot using the razor blade scraper. Use a new, sharp razor in the scraper. Remove pan and turn off the element. Wearing an oven mitt, hold scraper at 30° angle, using care not to gouge or scratch the glass. Push soil off the heated area. After the surface has cooled, remove the residue and apply the glass ceramic cooktop cleaner.
<b>Burned-on food soil, dark streaks, and specks</b>	Soften by laying a damp paper towel or sponge on top of soil for 30 minutes. Use a plastic scrubber and glass ceramic cooktop cleaner or use the razor blade scraper. Rinse and dry.
<b>Greasy spatters</b>	Use a soapy sponge or cloth to remove grease; rinse thoroughly and dry. Apply glass ceramic cooktop cleaner.
<b>Metal marks: Iridescent stain</b>	Pans with aluminum, copper or stainless steel bases may leave marks. Treat immediately after surface has cooled with glass ceramic cooktop cleaner. If this does not remove the marks, try a mild abrasive (Bon Ami®, Soft Scrub® without bleach) with a damp paper towel. Rinse and reapply glass ceramic cooktop cleaner. Failure to remove metal marks before the next heating makes removal very difficult.
<b>Hard Water Spots</b> Hot cooking liquids dripped on surface	Minerals in some water can be transferred onto the surface and cause stains. Use undiluted white vinegar, rinse and dry. Recondition with glass ceramic cooktop cleaner. Remove boilovers and stains before using the cooktop again.
<b>Surface scratches</b> Small scratches are common and do not affect cooking. They become smoother and less noticeable with daily use of the glass ceramic cooktop cleaner.	Apply glass ceramic cooktop cleaner before using to remove sand-like grains and grit such as salt and seasoning. Scratches can be reduced by using pans with bases that are smooth, clean, and dry before use. Use recommended glass ceramic cooktop cleaner daily. <b>Be Careful: Diamond rings will scratch the surface.</b>

## Maintenance

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


---

## Troubleshooting

---

Problems often have a simple explanation. Before calling customer service, please check the following:

- **The cooktop is not working**  
Check to see if there is a problem with the circuit breaker for the appliance. See if there is a power outage.
- **E flashes on all the element displays and a signal sounds**  
The main switch has been activated continuously for more than 5 seconds. Wipe up any soil on the touch keys. Remove any objects that are resting on the touch keys. Reset the cooktop.
- **The cooktop turns off by itself**  
The power key was touched unintentionally. Press power key again. Reset the cooktop.
- **The display flashes and the element does not heat when you place a saucepan on an induction element**  
Check whether the saucepan is electromagnetic (attracts a magnet). Check whether the diameter of the saucepan is large enough.  
Allow the saucepan to cool down in the event that it has become too hot when used.  
  
If the display still does not light up when you switch the element off and on again, disconnect the appliance at the circuit breaker. Wait 20 seconds and then reconnect it.
- **The powerboost function display flashes and then switches off**  
The powerboost function operates the element with the most possible power. During long cooking times, it is possible that the function will switch the element off to protect the cooktop from overheating. You can continue to use the cooktop if the display is not flashing.
- **Repairs**  
Repairs should only be done by a trained service technician.

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



- E r* display and numbers**  
 If *E r* and a series of numbers appear in the display panel, there is a fault in the electronic system. Turn the appliance off and back on at the fuse or circuit breaker. Call customer service if the same display appears again.
- F* display and numbers**  
 If an *F* and a number flash in alternation on the displays, your appliance has detected a fault. Refer to the following table for possible remedies.

<b>Fault code</b>	<b>Fault</b>	<b>Remedy</b>
<i>F0</i>	An internal error was produced while the cooktop was working.	Disconnect the appliance from the power source. Wait a few seconds before connecting it again. If the symbol appears again, call customer service.
<i>F2</i>	The cooktop is too hot and has turned off.	Remove the pans from the elements. F2 disappears when you acknowledge the display (by pressing a touch key) and the element has cooled sufficiently.
<i>F4</i>	The element is too hot and has turned off.	Verify that nothing hot is on the touch key panel. Remove the hot item from the control area. Wait a few minutes for the touch key panel to cool. If F4 appears again after the element is turned back on, call customer service.
<i>F8</i>	The element has been in constant operation for too long.	The automatic shut off was activated. To continue cooking touch any key.
<i>c 1</i>	The power voltage is too low.	Turn off the cooktop. Wait a few seconds before turning it back on. If the indication continues, contact your electricity supplier.
<i>c2/c3</i>	The element has overheated.	It has been automatically deactivated to protect your cooktop. Wait a few minutes for it to cool down and switch it back on again.
<i>U400</i>	The cooktop is connected incorrectly.	Disconnect the appliance from the power source. Check the connection and connect it again correctly. If U400 appears again, call customer service.

## Operating sounds for the appliance

Induction heating technology is based on the vibration resistance of certain metals when subjected to high-frequency waves. In some circumstances, these vibrations can create certain sounds, such as the following:

- **Low humming like a transformer:**  
This occurs when cooking at a high power. The cause of this is the amount of energy which is transmitted from the appliance to the cookware. This sound disappears or becomes quieter when the power is turned down.
- **Quiet whistling:**  
This occurs when the cookware is empty. This sound disappears when water or food is added to the cookware.
- **Crackling:**  
This sound occurs when cookware is used which consists of layers of different materials. The noise is caused by vibrations in the joint faces between the different layers. It may change depending on the amount and type of food being cooked.
- **High-pitched whistle:**  
This noise occurs principally in cookware which consists of layers of different materials when it is used at the highest heat setting and on two elements next to each other. This whistling disappears or becomes quieter when the power is turned down.
- **Fan noise:**  
The electronics require a controlled temperature in order to function reliably. The cooktop is therefore fitted with a fan which runs at various speeds according to the temperature detected. The fan may also continue to run even after the cooktop has been switched off if the temperature it detects is still too high.

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

---

## Customer Service

---

Contact our customer service department if your appliance needs repair.

### E number and FD number

When you contact our customer service, please have the 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.

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

**BSH Home Appliances**  
**800-828-9165**  
5551 McFadden Ave.  
Huntington Beach, CA 92649

---

## Table de matières

---

---

<b>Directives de sécurité importantes</b> .....	<b>28</b>
Directives de sécurité importantes .....	28
Causes de dommages .....	30

---

<b>Faites connaissance avec l'appareil</b> .....	<b>31</b>
Le tableau de commande .....	31
Les éléments .....	32
Indicateur de surface chaude .....	32

---

<b>Bloc de réglage avec bouton de réglage</b> .....	<b>33</b>
Bloc de réglage .....	33
Bouton de réglage .....	33

---

<b>Cuisson à induction</b> .....	<b>34</b>
Qu'est-ce que la cuisson à induction? .....	34
Batterie de cuisine appropriée .....	34

---

<b>Cuisson</b> .....	<b>35</b>
Réglages .....	35
Tableau .....	36

---

<b>Interrupteur principal avec sécurité-enfants</b> ....	<b>37</b>
Interrupteur principal .....	37
Sécurité-enfants .....	37
Pour obtenir de meilleurs résultats .....	38

---

<b>Cuisson avec le préchauffage booster</b> .....	<b>38</b>
Réglages .....	38
Conseils sur l'utilisation du préchauffage booster ..	38
Tableaux .....	39

---

<b>Fonction Powerboost</b> .....	<b>40</b>
Utilisation de la fonction Powerboost dans les zones de cuisson 1, 2, 3, 5 et 6 .....	40
Utilisation de la fonction Powerboost dans la zone de cuisson 4 .....	41

---

<b>Fonction Minuterie</b> .....	<b>41</b>
Une zone de cuisson doit s'éteindre automatiquement .....	41
L'alarme de minuterie .....	43

---

<b>Fonction Memory</b> .....	<b>43</b>
Mémoriser le réglage .....	43
Appeler Memory .....	44

---

<b>Arrêt automatique (caractéristique de sécurité)</b> .	<b>45</b>
--	-----------

---

<b>Mise en arrêt du son de l'affichage</b> .....	<b>45</b>
--	-----------

---

<b>Mise en arrêt du son de l'affichage</b> .....	<b>45</b>
--	-----------

---

<b>Nettoyage et entretien</b> .....	<b>46</b>
Nettoyage quotidien .....	46
Directives de nettoyage .....	46
Entretien .....	48

---

<b>Dépannage</b> .....	<b>48</b>
Bruits normaux de fonctionnement d'un appareil électroménager .....	50

---

<b>Service à la clientèle</b> .....	<b>51</b>
-------------------------------------	-----------

---

---

## Directives de sécurité importantes

---

VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER DES DIRECTIVES

### Directives de sécurité importantes

**⚠ Avertissement:** Veuillez lire toutes les directives avant d'utiliser cet appareil électroménager. Si les renseignements contenus dans ce manuel ne sont pas suivis à la lettre, un incendie ou une explosion risque de causer des dommages, des blessures corporelles ou la mort. Afin de réduire les risques d'incendie, de choc électrique et de blessures corporelles, veuillez prendre ces précautions :

#### Installation

Assurez-vous que votre appareil électroménager est installé et mis à la terre par un technicien qualifié.

Sachez où et comment éteindre la surface de cuisson.

#### Utilisation prévue

Cet appareil électroménager est conçu seulement pour l'utilisation par un ménage familial régulier. Voir Garantie. Veuillez communiquer avec le fabricant si vous avez des questions.

Cet appareil électroménager est conçu seulement pour une utilisation résidentielle. Il n'est pas approuvé pour une utilisation à l'extérieur.

N'utilisez jamais la surface de cuisson pour chauffer ou réchauffer une pièce.

#### Sécurité relative à la cuisson

Lorsqu'un enfant est assez âgé pour faire fonctionner l'appareil, les parents ou les tuteurs légaux ont la responsabilité de s'assurer que des personnes qualifiées les forment sur les pratiques de sécurité.

Ne permettez pas que des couvercles ou autres grands objets en métal touchent l'élément de surface. Ne laissez pas une casserole bouillir jusqu'à ce qu'elle soit vide.

Ne touchez pas aux unités de surfaces ou aux zones près des unités. Les unités de surface peuvent être chaudes même si elles sont d'une couleur foncée. Les zones près des unités de surface peuvent devenir assez chaude pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas ni ne laissez pas de vêtement ou autre matériau inflammable entrer en contact avec les unités de surfaces ou des zones près des unités jusqu'à ce qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir.

N'utilisez que des poignées sèches; les poignées humides sur des surfaces chaudes peuvent causer de la vapeur risquant d'entraîner des brûlures. Ne laissez pas les poignées venir en contact avec les éléments de chauffage chauds. N'utilisez pas de serviette ou de linge encombrant.

Ne déplacez jamais de casserole contenant de l'huile chaude, spécialement les friteuses. Attendez qu'elle soit refroidie.

Ne laissez jamais la surface de cuisson sans surveillance lorsqu'elle est en marche. Les débordements provoquent de la fumée et les déversements d'huile peuvent s'enflammer.

Laissez la hotte en marche lorsque vous flambez des aliments.

#### Sécurité relative aux casseroles

Pour réduire les risques de brûlure, l'inflammation de matériaux inflammables et de déversements causés par un contact involontaire avec un ustensile de cuisine, la poignée de la casserole doit être tournée vers l'intérieur de sorte qu'elle ne ressorte pas des unités des surface adjacentes.

Utilisez une casserole de la dimension appropriée - cet appareil est doté d'une ou de plusieurs unités de surface de dimension différente. Choisissez une casserole ayant un fond plat assez grand pour couvrir l'élément de chauffage de l'unité de surface. L'utilisation de casserole dont la dimension est trop petite expose une partie de l'élément de chauffage à un contact direct et peut entraîner l'inflammation des vêtements. Un rapport casserole-brûleur adéquat rehausse aussi l'efficacité.

#### Sécurité relative au nettoyage

Ne nettoyez pas la surface de cuisson lorsqu'elle est chaude. Certains nettoyants produisent des émanations nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude. Si vous utilisez une éponge ou un linge humide pour nettoyer un déversement dans la zone de cuisson, assurez-vous d'éviter des brûlures causées par la vapeur.

#### Condition de l'appareil

Ne pas utiliser la surface de cuisson si elle est endommagée. Si la surface de cuisson est endommagée, les solutions de nettoyage et les déversements peuvent s'introduire dans la surface de cuisson endommagée et créer des risques de choc électrique. Communiquez sans tarder avec un technicien qualifié.

#### Surface de travail / Environnement

Ayez toujours un détecteur de fumée installé près de la cuisine.

Les enfants ne doivent pas être laissés sans surveillance dans les endroits où des appareils électroménagers sont en marche. Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une partie de l'appareil électroménager.

**Attention:** Ne rangez jamais des articles pouvant susciter l'intérêt des enfants sur le dessus ou à l'endos de la surface de cuisson; un enfant qui grimperait sur la surface de cuisson pour atteindre ces articles pourrait se blesser gravement.

Ayez un extincteur approprié disponible et à portée de la main, à un endroit bien en vue et accessible près de la surface de cuisson.

### **Sécurité relative à l'entretien et aux réparations**

Ne réparez ni ne remplacez toute pièce à moins que ce ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toutes les autres réparations doivent être confiées à un technicien qualifié.

Avant de réparer la surface de cuisson, pour éviter tout risque de choc électrique, coupez l'alimentation à partir du panneau de service et verrouillez le panneau afin d'empêcher que l'alimentation ne soit activée par mégarde.

### **Matériaux inflammables**

Ne rangez ni n'utilisez d'essences ou autres vapeurs, liquides ou matériaux inflammables dans la zone environnante de cet appareil ou de tout autre appareil.

Portez des vêtements appropriés. Les vêtements lâches ou dont les manches pendent ne doivent jamais être portés lorsque vous préparez un repas en utilisant la surface de cuisson.

Si la surface de cuisson est située près d'une fenêtre, assurez-vous que les rideaux ne sont pas déplacés par le vent au-dessus ou près des éléments car ils risqueraient de s'enflammer.

### **En cas d'incendie**

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

Éteignez les flammes d'un feu d'aliments autre que de la graisse avec du bicarbonate de sodium. N'utilisez jamais d'eau sur un feu de cuisson.

Éteignez les flammes d'un feu impliquant de la graisse avec un couvercle étanche, une plaque à biscuit ou un autre plateau en métal, puis éteignez l'élément. Prenez les précautions nécessaires pour éviter les brûlures. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, sortez de la maison et téléphonez au service d'incendie.

N'utilisez pas d'eau incluant les linges à vaisselle ou les serviettes mouillées pour éteindre un feu impliquant de la graisse. Une violente explosion de vapeur peut en découler. Éteignez le feu ou les flammes à l'aide d'un extincteur à poudre ou à mousse.

Ne saisissez jamais une casserole en feu. Vous pourriez subir des brûlures.

### **Extincteurs**

N'utilisez un extincteur que si :

Vous savez que vous possédez un extincteur de classe A–B–C et que vous connaissez la façon de vous en servir.

Le feu est petit et est limité à la zone où il a débuté.

Quelqu'un a téléphoné au service d'incendie.

Vous pouvez combattre le feu en ayant le dos dirigé vers la sortie.

### **Ne placez pas d'objet en métal sur la surface de cuisson à induction**

Ne laissez pas de couvercle ou d'autres objets en métal sur l'élément. Si l'appareil est mis en marche par mégarde, ces objets se réchaufferont très rapidement et constitueront un risque de brûlure.

### **Soin de la hotte**

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

**Remarque:** Cet appareil électroménager produit et utilise de l'énergie de fréquence ISM. S'il n'est pas installé correctement, conformément aux directives du fabricant, il peut causer des interférences à la réception radio et de télévision. Des tests par type ont été exécutés et ils se sont révélés être conformes aux limites des équipements ISM en vertu de la partie 18 des règlements du FCC, conçus pour procurer une protection raisonnable contre ces interférences dans une installation résidentielle. Nous ne pouvons cependant pas garantir que des interférences ne se produiront pas dans certaines installations.

Allumez et éteignez l'appareil électroménager pour déterminer s'il est la cause des interférences. Effectuez la directive suivante pour tenter de corriger les interférences :

– Réorientez l'antenne de réception de la radio ou du téléviseur.

Le fabricant n'est pas responsable de toutes les interférences radio ou de télévision causées par une modification non autorisée apportée à cette surface de cuisson. Il incombe de la responsabilité de l'utilisateur de corriger ces interférences.

**⚠ Avertissement:** Cet appareil électroménager chauffe les casseroles en utilisant un champ électromagnétique. Il se conforme à toutes les exigences de la US Federal Communications Commission visant à minimiser les interférences avec les autres appareils. Si vous croyez cependant qu'il a un effet sur d'autres appareils électroniques ou des appareils médicaux (tel un stimulateur cardiaque), veuillez communiquer avec le fabricant de votre appareil pour déterminer si des mesures peuvent être prises avant d'utiliser ce produit.

## Causes de dommages

### Fonds de casseroles et de poêles

Les dessous de casseroles et de poêles rugueux rayent la vitrocéramique. Vérifiez votre vaisselle.

Il est très important que le récipient placé dans une zone activée contienne du liquide ou des aliments en son intérieur, spécialement les récipients émaillés. Le fond du récipient pourrait même fondre et endommager le verre de la plaque.

### Poêles et casseroles chaudes

Ne placez jamais de casseroles ou de poêles chaudes sur la zone de commande ou le cadre de la plaque de cuisson. Des dommages peuvent survenir.

### Sel, sucre et sable

Le sel, sucre et le sable occasionnent des rayures sur la vitrocéramique. Ne vous servez pas de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.

Le sucre et les aliments à forte teneur en sucre endommagent la table de cuisson. Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.

Attention: Le racloir à verre a une lame aiguisée.

### Objets durs et pointus

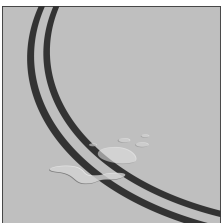
Si des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages. Ne rangez pas de tels objets au-dessus de la table de cuisson.

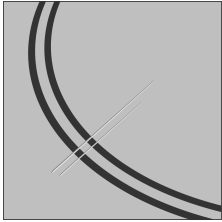
### Exemples de dommages possibles

Les endommagements suivants n'influencent ni le fonctionnement ni la robustesse de la vitrocéramique.

### Egratignures

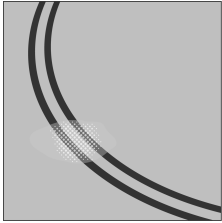
dues à du sucre fondu ou des aliments à forte teneur en sucre.





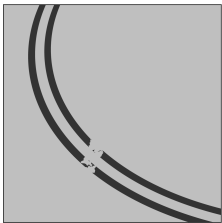
### Rayures

dus à des grains de sel, de sucre ou de sable ou par des dessous de casseroles rugueux.



### Effets de miroitements métalliques

dus au frottement de casseroles ou à l'utilisation de détergents inappropriés.



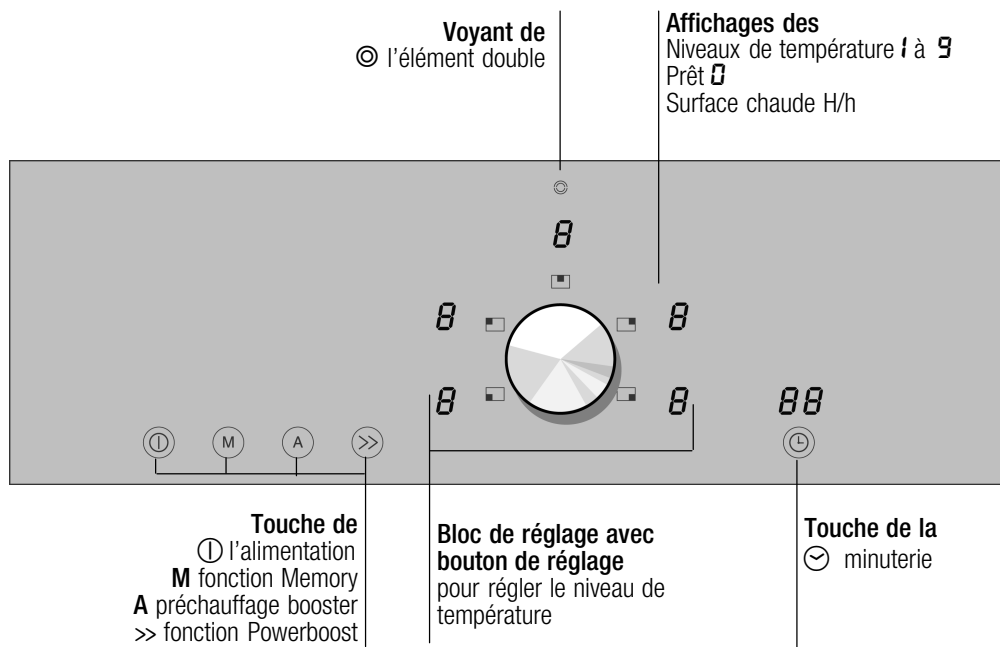
### Décor effacé

dû à des produits nettoyants inappropriés.

## Faites connaissance avec votre appareil électroménager

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

### Le tableau de commande



## Touche

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

Exemple: Touchez au symbole ①.

La surface de cuisson se met en marche.

**Remarque:** Les réglages ne changent pas lorsque plusieurs symboles sont touchés brièvement. Ainsi, vous pouvez essayer tout déversement sur le tableau de commande.

Assurez-vous que les touches sont toujours propres et sèches. L'humidité et les saletés peuvent nuire à leur performance.

## Les éléments

### Élément unique

Sélectionnez l'élément approprié.

La dimension de la casserole doit être la même que celle de l'élément.

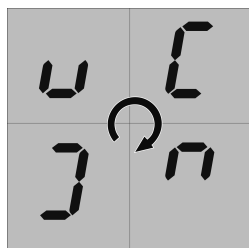
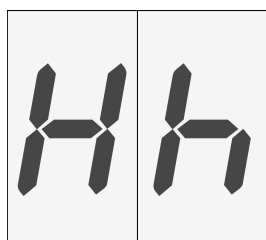
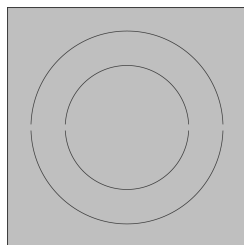
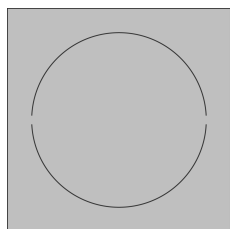
Dans la section «Batterie de cuisine appropriée», nous recommandons deux types de casseroles pour la cuisson à induction.

### Élément double

L'élément double est composé de deux zones de cuisson: une zone dans la partie interne et une autre dans la partie externe.

Lorsque la dimension de la casserole est la même que celle de la zone de cuisson interne, la cuisson s'effectue avec un seul élément.

Si la dimension de la casserole est la même que celle de la zone de cuisson externe, l'anneau externe se met alors automatiquement en marche et le voyant ● s'allume.



## Indicateur de surface chaude

La surface de cuisson est dotée d'un indicateur de surface chaude pour chaque élément. L'indicateur signale les éléments dont la surface est encore chaude.

Vous devez donc éviter de toucher à la surface de cuisson lorsque l'indicateur est activé.

Bien que la plaque est éteinte, la lumière d'indication du **E** rotatif clignotera tant que la zone de cuisson est chaude (voir l'illustration).

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



---

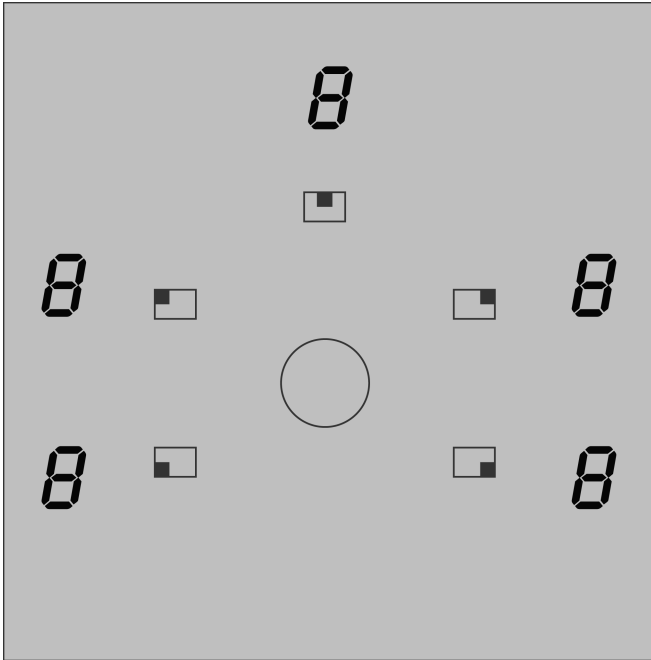
## Bloc de réglage avec bouton de réglage amovible

---

### Bloc de réglage

Le bloc de réglage est la zone de réglage dans laquelle vous pouvez sélectionner des éléments chauffants avec le bouton de réglage et régler des positions d'intensité de chaleur.

Le bouton de réglage se centre automatiquement dans la zone du bloc de réglage.



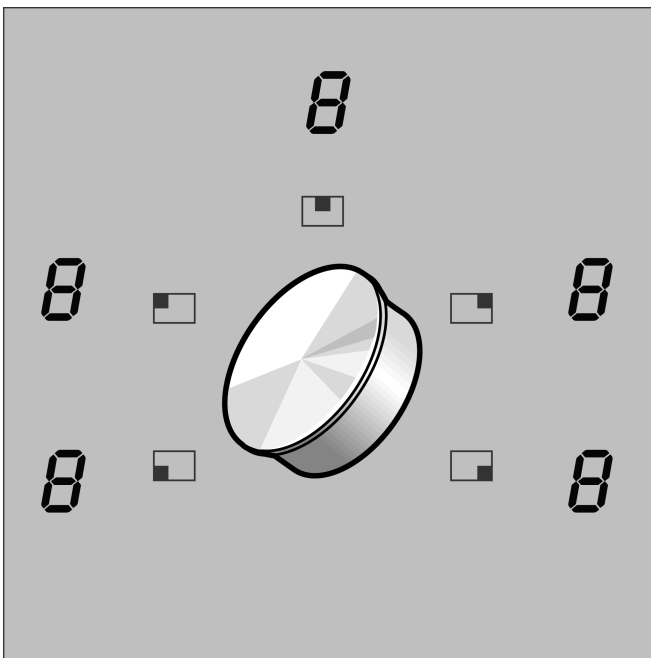
### Bouton de réglage

Le bouton de réglage est magnétique et se pose sur le bloc de réglage. En déplaçant le bouton de réglage dans le sens de la flèche, vous activez l'élément chauffant correspondant. En tournant le bouton de réglage, vous réglez l'intensité de la chaleur.

- Enlever le bouton de réglage:  
Vous pouvez enlever le bouton de réglage. Ainsi vous vous facilitez le nettoyage.

Vous pouvez également enlever le bouton de réglage lorsque l'élément chauffant est allumé. Tous les éléments chauffants s'éteignent au bout de 3 secondes.

**⚠ Avertissement:** Si dans les 3 secondes vous posez un objet métallique sur le bloc de réglage, la table de cuisson peut continuer à chauffer. C'est pourquoi vous devez toujours éteindre la table de cuisson au moyen de l'interrupteur principal.



- **Rangement du bouton de réglage:**  
Le bouton de réglage est un aimant puissant. N'approchez pas le bouton de réglage d'un porteur magnétique de données, tels que cassettes vidéo, disquettes, cartes de crédit et cartes à bande magnétique. Ils pourront être détruits. Des parasites peuvent perturber le bon fonctionnement des téléviseurs et moniteurs.

**⚠ Avertissement: Pour des personnes porteuses d'implants électroniques tels que : stimulateurs cardiaques, pompes à insuline.**

Certains implants peuvent être influencés par des champs magnétiques. C'est pourquoi, ne portez jamais le bouton de réglage dans les poches de vos vêtements. La distance vers un stimulateur cardiaque doit être d'au moins 10 cm (4 po).

---

## Cuisson à induction

---

### Qu'est-ce que la cuisson à induction?

La cuisson à induction constitue un changement radical comparativement à la forme de cuisson traditionnelle. La chaleur est produite directement dans la casserole et la surface de cuisson demeure froide. De là, cette méthode présente plusieurs avantages par rapport aux autres méthodes de cuisson :

- La cuisson et la friture s'effectuent plus rapidement

Puisque la casserole est chauffée directement, et non le verre, l'efficacité est supérieure aux autres systèmes car il n'y a aucune perte de chaleur.

- Économique:

Il est prouvé que la cuisson à induction est plus économique que les autres méthodes de cuisson.

- Contrôle et sécurité de cuisson

La surface de cuisson se réchauffe et se refroidit immédiatement après que les réglages sont effectués. Lorsque la casserole est retirée, la production de chaleur est arrêtée sans pour autant que l'alimentation soit d'abord coupée. Si un linge ou un autre objet inflammable est laissé sur la surface de cuisson par mégarde, il ne s'enflamme pas même si l'élément est allumé car seule la chaleur résiduelle produite par la casserole demeure sur le verre après que la surface de cuisson ait été utilisée.

- Nettoyage

Puisque le verre n'est pas chauffé, les aliments déversés sur la surface de cuisson ne brûlent pas. De plus, il n'est pas nécessaire que la surface de cuisson refroidisse avant de la nettoyer. Cette caractéristique est très pratique et assure la propreté de la surface.

### Batterie de cuisine appropriée

Choisissez toujours des casseroles et des autocuisseurs de dimension appropriée pour la quantité d'aliment à préparer. Une grande casserole ou un grand autocuisseur rempli à moitié consommera beaucoup plus d'énergie.

**Seules les casseroles ferromagnétiques conviennent à la cuisson à induction. Il peut s'agir de casseroles en acier émaillé, en fonte ou en acier inoxydable spécial conçues pour la cuisson à induction. Vous ne devez jamais utiliser de casseroles en acier inoxydable régulier, en verre, en céramique, en cuivre ou en aluminium. Pour vérifier si les casseroles sont convenables, assurez-vous que les bases sont attirées par un aimant.**

#### Pas de casserole.

Lorsqu'il n'y a pas de casserole sur l'élément ou que la casserole n'est pas faite d'un matériau approprié ou que sa dimension est inadéquate, le nombre indiquant le niveau de température sur l'indicateur de l'élément clignote. Il arrête de clignoter lorsqu'une casserole de dimension convenable est placée sur l'élément. Si vous prenez plus de 90 secondes pour placer une casserole convenable sur l'élément, il s'éteint automatiquement.

---

## Cuisson

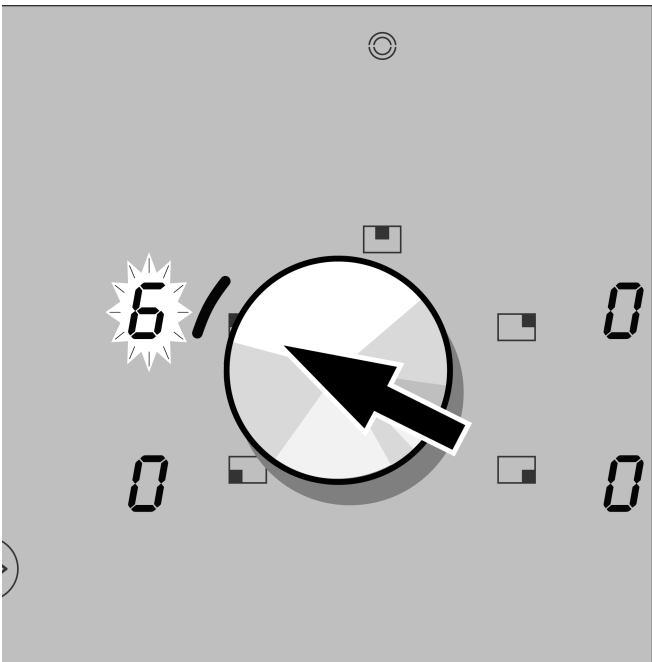
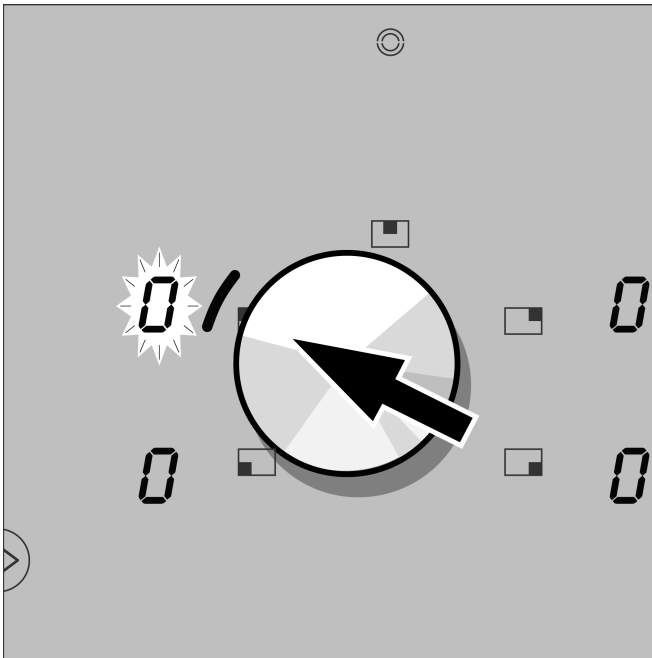
---

Cette section décrit la façon d'ajuster les éléments. Dans le tableau suivant, vous trouverez les réglages de température et les durées de cuisson pour différents aliments.

### Réglages

La table de cuisson doit être allumée.

- 1 Sélectionner l'élément chauffant.  
A cet effet, pousser le bouton de réglage dans le sens de l'affichage de la position d'intensité de chaleur correspondante.  
Le témoin lumineux s'allume et à l'affichage de la position d'intensité de chaleur clignote 🔦.



- 2 Recentrer le bouton de réglage.
  - 3 Dans les 5 secondes suivantes, tourner le bouton de réglage jusqu'à ce la position d'intensité de chaleur souhaitée apparaisse dans l'affichage de la position d'intensité de chaleur.  
La gamme de température est une échelle allant de 1 à 9. Le niveau est indiqué par un nombre ou un nombre avec un point décimal (par exemple, 2 ou 2.2. est la moitié entre 2 et 3.  
Position d'intensité de chaleur 1 = puissance minimale  
Position d'intensité de chaleur 9 = puissance maximale  
Au bout de 5 secondes, l'affichage de la position d'intensité de chaleur est allumé en permanence et le témoin lumineux s'éteint.
- Modifier une position d'intensité de chaleur:  
Sélectionner l'élément chauffant et régler la nouvelle position d'intensité de chaleur.

- Eteindre l'élément chauffant:  
Sélectionner l'élément chauffant et le régler sur 0.  
L'élément chauffant s'éteint et voyant de chaleur apparaît après env. 5 secondes.

## Tableau

Le tableau suivant présente quelques exemples. Les valeurs du tableau ont été calculées après un préchauffage de la zone de cuisson au niveau de chauffe maximum.

Exemples	Réglage de la chaleur
<b>Refonte</b> Chocolat, garniture de chocolat, beurre	1-2
<b>Réchauffage</b> légumes congelés ex. : épinards Bouillon Soupe dense Lait**	2.-3. 7-8 2-3 4-5
<b>Mijotage</b> Sauce ex. :. sauce Béchamel ** sauce à spaghetti Boeuf braisé Poisson*	5-6 2-3 4-5 4.-5.
<b>Cuisson</b> Riz (avec deux fois sa quantité en eau) Pommes de terre bouillies avec la pelure dans 1 à 2 tasses d'eau Pommes de terre bouillies dans 1 à 2 tasses d'eau Légumes frais dans 1 à 2 tasses d'eau Légumes congelés dans 1 à 2 tasses d'eau Pâtes (2-4 pintes d'eau) Pouding** Céréales	2.-3. 4-5 4-5 4-5 4-5 6-7* 5-6 2.- 3.
<b>Friture</b> Côtelette de porc Poitrine de poulet Bacon Oeufs Poisson Crêpes	6-7 4.-5. 6-7 5-6 6-7 6-7
<b>Grande friture</b> (dans 1 à 2 l d'huile) Aliments surgelés** par ex. : bâtonnets de poulet (0.45 lb par portion) Autres** par ex. : beignes (0.9 lb par portion)	7-9 4.-5.
* réglage continu sans couvercle	
** sans couvercle	

---

## Interrupteur principal avec sécurité-enfants

---

### Interrupteur principal

Avec l'interrupteur principal, vous activez l'électronique du bandeau de commande. Maintenant la table de cuisson est prête à fonctionner.

#### Allumer:

Effleurez le symbole ① jusqu'à ce que les affichages 2 des éléments chauffants s'allument.

#### Désactiver:

Effleurez le symbole ① jusqu'à ce que les affichages 2 des éléments chauffants s'éteignent. Tous les éléments chauffants seront éteints. Le voyant de chaleur reste affiché jusqu'à ce que les éléments chauffants aient suffisamment refroidis.

#### Remarques:

La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les éléments chauffants sont éteints depuis plus de 10 secondes.

Les réglages restent mémorisés pendant les 5 premières secondes après la mise hors tension. Si vous rallumez la table de cuisson pendant ce temps, la table de cuisson se remet en service avec les réglages précédents.

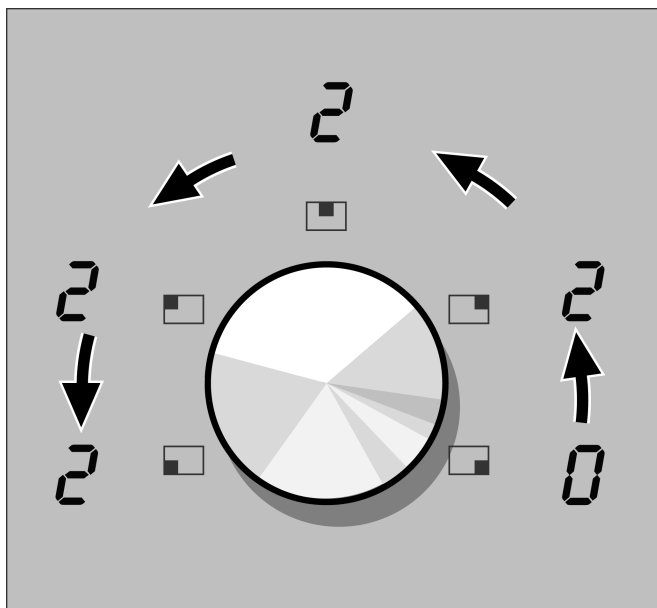
### Sécurité-enfants

Afin que vos enfants ne puissent pas allumer les éléments chauffants, vous pouvez verrouiller la table de cuisson contre une mise en marche involontaire. La sécurité-enfants reste active en permanence.

#### Activer la sécurité-enfants:

Allumer la table de cuisson au moyen de l'interrupteur principal.

- 1 Réglez les éléments chauffants sur la position d'intensité de chaleur 2.
- 2 Éteindre les éléments chauffants l'un après l'autre en commençant par l'élément chauffant avant droit (voir figure).
- 3 Effleurez l'interrupteur principal au moins 5 secondes, un signal retentit après cette durée. La sécurité-enfants est activée.



## Désactiver la sécurité-enfants:

Vous pouvez désactiver à nouveau la sécurité-enfants. Procédez de la même manière que pour l'activation de la sécurité-enfants.

- Piloter la table de cuisson:  
A chaque mise en marche, effleurer l'interrupteur principal ① plus de 4 secondes. Pendant ce temps, l'affichage → s'allume. Dès que l'affichage s'éteint, la table de cuisson est en service.
- Verrouillage exceptionnel de la table de cuisson:  
Vous pouvez verrouiller la table de cuisson à titre exceptionnel, p.ex. lorsque des petits enfants sont en visite:  
La table de cuisson doit être éteinte.  
Effleurez l'interrupteur principal ① plus de 4 secondes. Les affichages des éléments chauffants s'éteignent. L'affichage → s'allume pour 10 secondes et s'éteint ensuite. La table de cuisson est verrouillée.
- Supprimer le verrouillage exceptionnel:  
Effleurez l'interrupteur principal ① plus de 4 secondes. La table de cuisson est enclenchée. Le verrouillage est supprimé.

**Attention:** La sécurité-enfants peut être activée ou désactivée involontairement par de l'eau de nettoyage, des aliments débordés ou des objets posés sur l'interrupteur principal ①.

## Pour obtenir de meilleurs résultats

Utilisez des casseroles comportant une base épaisse et plate. Le temps de cuisson est prolongé lorsque la base n'est pas plate.

### La dimension appropriée de casserole

Choisissez la dimension de casserole appropriée pour chaque élément. Le diamètre de la casserole doit correspondre à celui de l'élément.

Remarque : Les fabricants de casserole donne du diamètre à la partie supérieure de la casserole. Ainsi, cette partie est habituellement plus grande que le diamètre de la base.

Utilisez une petite base pour les petites quantités.

### Mettez le couvercle

Recouvrez toujours la casserole d'un couvercle approprié. Les aliments cuisent plus rapidement lorsque vous utilisez un couvercle.

## Utilisez seulement une petite quantité d'eau pour faire bouillir les aliments

Faites bouillir les aliments avec une petite quantité d'eau. Les légumes conservent ainsi leurs vitamines et minéraux.

### Réduisez la chaleur

Réglez à une température basse le plus tôt que possible.

---

## Cuisson avec le préchauffage booster

---

Les cinq éléments chauffants sont équipés du préchauffage booster.

Vous n'avez plus à enclencher l'élément chauffant, attendre que le plat cuise puis abaisser la température. Vous réglez dès le début de la cuisson le niveau de mijotage souhaité.

L'élément chauffant chauffe à la puissance maximum puis revient automatiquement sur la position d'intensité de chaleur que vous avez réglée.

La durée d'intensité de chaleur de l'élément chauffant est déterminée par la position de mijotage réglée.

## Réglages

- 3 Réglez la position de mijotage souhaitée de l'élément chauffant.
- 4 Effleurer le symbole **A**. Le préchauffage booster est activé. A l'affichage clignotent en alternance le symbole **R** et la position de mijotage.

Après le chauffage rapide, le foyer se remet automatiquement sur la position de mijotage. Seule la position de mijotage est encore allumée à l'affichage.

## Conseils sur l'utilisation du préchauffage booster

- Avec le préchauffage booster, le mets ne cuit pas: Le préchauffage booster est conçu pour une cuisson qui nécessite très peu d'eau et qui garde la valeur nutritive des aliments.  
Ajoutez seulement 3 tasses d'eau env. aux aliments cuits sur les grands foyers et 2 tasses à ceux cuits sur les petits.  
Faites cuire le riz dans deux fois son volume de liquide.

Couvrez la casserole avec un couvercle.  
Le préchauffage booster n'est pas recommandé pour des mets cuits dans beaucoup d'eau (par ex. les pâtes).

- Le lait ou des mets qui moussent fortement débordent.  
Utilisez un récipient plus haut.
- Le lait brûle :  
Avant de la remplir, rincez la casserole à l'eau froide.
- Pendant la cuisson, le mets adhère à la poêle :  
Mettez l'aliment dans la poêle suffisamment chaude. Lorsque la graisse est suffisamment chaude, elle coule en stries sur le fond de la poêle penchée. Ne retournez pas trop tôt l'aliment. La viande ou les galettes de pommes de terre se détachent pratiquement d'elles-mêmes après un certain temps.

## Tableaux

Pour connaître les plats appropriés au préchauffage booster, reportez-vous au tableau suivant.

La petite quantité indiquée convient aux petits foyers et la plus importante aux grands. Les valeurs sont indicatives.

Plats avec préchauffage booster	Quantité	Réglage de la chaleur
<b>Réchauffer</b>		
Légumes congelés ex. : épinards	10 oz - 16 oz	A 2.-3.
Bouillon	2 - 4 tasses	A 7 - 8
Soupe liée	2 - 4 tasses	A 1.-2.
Lait*	1 - 2 tasses	A 1-2
<b>Réchauffer et maintenir au chaud</b>		
Potée	2 lb	A 4 - 5
Poisson	1 lb - 1.5 lb	A 4 - 5*
<b>Cuire</b>		
Riz (avec double volume d'eau)	3/4 - 2 tasses	A 2 - 3
Pommes de terre en robe des champs avec 1-2 tasses d'eau	5 - 14 pommes	A 4 - 5
Pommes de terre à l'Anglaise avec 1-2 tasses d'eau	5 - 14 pommes	A 4 - 5
Légumes frais avec 1-2 tasses d'eau	1 - 2 lb	A 2. - 3.
<b>Friture</b>		
Côtelette de porc	1 - 2 pièces	A 5. - 6.
Crêpes	1 - 2 pièces	A 5. - 6.
* Sans couvercle		

---

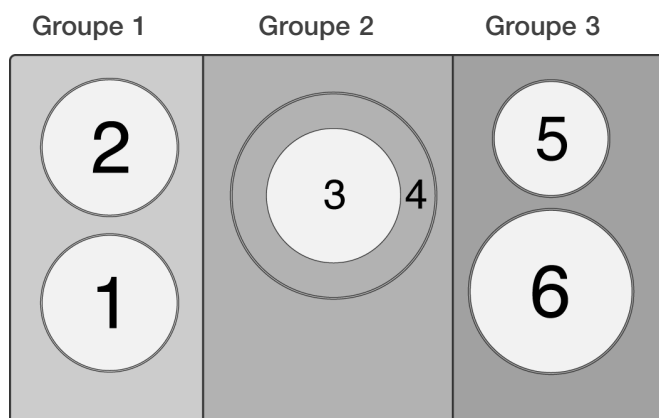
## Fonction Powerboost

---

Cette fonction vous permet de chauffer vos aliments encore plus rapidement qu'avec la puissance de chauffe maximale de votre appareil (9).

La fonction Powerboost augmente pendant une courte durée la puissance de la position maximale.

### Utilisation de la fonction Powerboost dans les zones de cuisson 1, 2, 3, 5 et 6



La fonction Powerboost sera disponible à condition que l'autre zone de cuisson du même groupe ne soit pas en fonction (voir schéma).

Exemple : Si vous désirez utiliser la fonction sur la zone de cuisson 6, la zone de cuisson 5 (derrière la zone 6) doit être éteint. Il en est de même dans l'autre sens. Si la zone de cuisson n'est pas éteint, la lettre **P** et la puissance de chauffe 9 clignotent en alternance à l'affichage; ensuite s'enclenche à nouveau la puissance de chauffe maximale 9. La même chose se produit avec les zones de cuisson de 1 et 2.

La fonction Powerboost peut être activée à tout moment sur la zone de cuisson numéro 3 tant que la zone extérieure (numéro 4) n'est pas en fonctionnement, consultez l'image.

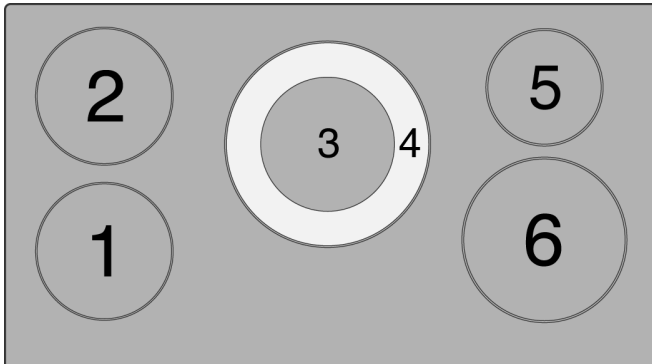
#### Elle s'active comme suit:

- 1 Sélectionner la zone de cuisson à l'aide du bouton tournant. Clignote sur l'indicateur 9. Sélectionner le niveau de puissance à l'aide du bouton tournant.
- 2 Appuyer sur le senseur >>, son indicateur affichera la lettre **P**

#### Il se désactive comme suit:

- 1 Sélectionner la zone de cuisson à l'aide du bouton tournant.
- 2 Appuyer sur le symbole >>. La lettre **P** ne s'affichera plus.





## Utilisation de la fonction Powerboost dans la zone de cuisson 4

Cette fonction ne peut être activée que lorsque la zone extérieure est en marche et que les zones de cuisson 5 et 6 ne sont pas activées.

Si vous allumez les zones de cuisson 5 ou 6 lorsque la fonction Powerboost est activée, **P** et **9** clignoteront alternativement sur l'indicateur de la zone ; puis il reviendra au niveau de puissance maximum **9**.

### Elle s'active comme suit:

- 1 Sélectionner la zone de cuisson à l'aide du bouton tournant. Clignote sur l'indicateur **4**. Sélectionner le niveau de puissance à l'aide du bouton tournant.
- 2 Appuyer sur le senseur **>>**, son indicateur affichera la lettre **P**

### Il se désactive comme suit:

- 1 Sélectionner la zone de cuisson à l'aide du bouton tournant.
- 2 Appuyer sur le symbole **>>**. La lettre **P** ne s'affichera plus.

**⚠ Avertissement:** Dans certaines circonstances la fonction Powerboost se coupe automatiquement, afin de protéger des composants électroniques dans votre table de cuisson d'un endommagement.

---

## Fonction Minuterie

---

La minuterie peut s'utiliser de deux façons:

- en tant que mode de cuisson programmée
- en tant que minuterie de cuisson

## Une zone de cuisson doit s'éteindre automatiquement

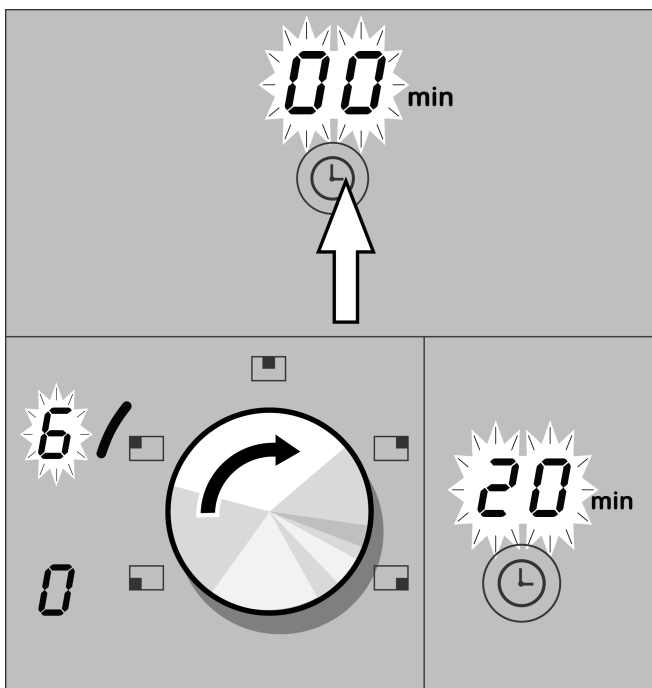
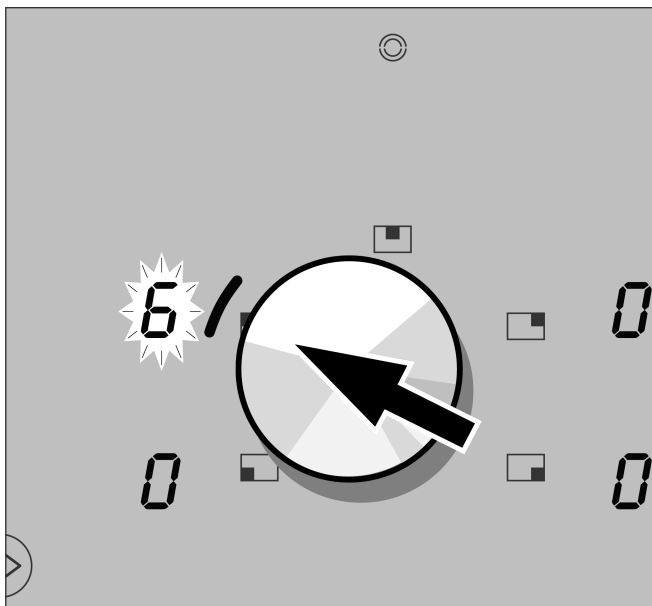
Dans ce mode, l'élément s'éteint automatiquement lorsque la durée établie est écoulée.

**⚠ Avertissement:** Ne laissez jamais la surface de cuisson sans surveillance lorsque le mode de cuisson programmée est en cours.

## Réglages

L'élément chauffant doit être activé.

- 1 Sélectionner l'élément et le niveau de température au moyen du bouton de réglage.



- 2 Effleurer le symbole ☺. A l'affichage de minuterie clignote **00**. A l'aide du bouton de réglage, régler la durée souhaitée.  
La durée clignote pendant quelques secondes et s'écoule ensuite. Si vous avez réglé une durée pour plusieurs foyers, la durée la plus courte s'écoule visiblement à l'affichage.
- Le foyer s'éteint lorsque la durée s'est écoulée. A l'affichage de la position d'intensité de chaleur s'allume un **0**. Un signal se fait entendre pendant une minute. A l'affichage de minuterie clignote **00**. Effleurez une quelconque surface de commande. Les affichages s'effacent et le signal sonore s'arrête.
  - Corriger la durée:  
Sélectionner l'élément chauffant au moyen du bouton de réglage. Effleurer le symbole ☺ et modifier la durée au moyen du bouton de réglage.
  - Effacer prématurément:  
Sélectionner l'élément chauffant souhaité au moyen du bouton de réglage, effleurer le symbole ☺ et régler sur **00**. L'affichage s'éteint au bout de quelques secondes.
  - Remarques:  
Vous voulez connaître la durée restante pour un élément chauffant: Sélectionner l'élément chauffant au moyen du bouton de réglage. La durée apparaît pendant 5 secondes.  
Vous pouvez régler une durée jusqu'à 90 minutes.

La limitation automatique du temps est également active lors de la fonction minuterie.


La fonction minuterie n'est plus active après une panne de courant.

## L'alarme de minuterie

L'alarme de minuterie peut être réglée jusqu'à 90 minutes. Elle est indépendante des autres réglages.


### Réglages:

Aucun élément chauffant ne doit être sélectionné.

Effleurer le symbole ☺, l'affichage **min** clignote. A l'affichage de minuterie clignote .

A l'aide du bouton de réglage, régler le temps souhaité.

Le temps s'écoule au bout de quelques secondes. Le temps le plus court réglé à la minuterie s'écoule visiblement.

- Après écoulement du temps:  
Un signal retentit pendant une minute. A l'affichage de minuterie clignote  et l'affichage **min** clignote. Effleurez une surface de commande quelconque. Les affichages s'éteignent et le signal sonore s'arrête.
- Corriger le temps:  
Effleurer le symbole ☺ et régler le temps souhaité au moyen du bouton de réglage.

**Remarque:** Le réveil de cuisine n'est plus actif après une panne de courant.

---

## Fonction Memory

---

Avec la fonction Memory, vous pouvez mémoriser des positions d'intensité de chaleur et des temps pour un plat et les appeler à tout moment.

La fonction Memory est utile lorsque un plat demande plusieurs positions de chauffe différentes et si vous préparez un plat assez souvent.



La préparation du plat nécessite toujours les mêmes conditions que lors de la mémorisation, p.ex.: le même récipient et la même quantité et température de départ du plat.



## Mémoriser le réglage

Vous pouvez mémoriser un processus de Memory par élément chauffant. Pour chaque processus de Memory, vous pouvez enregistrer jusqu'à 5 réglages. La durée maximale de l'enregistrement est 90 minutes.

### Procédez de la manière suivante:

La table de cuisson doit être allumée. Aucun élément chauffant ne doit être sélectionné. L'élément chauffant pour lequel les réglages doivent être enregistrés doit être éteint.

- 1 Effleurer le symbole **M**. A l'affichage clignote **rec**.
  - 2 Sélectionner le foyer souhaité au moyen du bouton de réglage et régler la position d'intensité de chaleur. L'enregistrement commence. L'affichage **rec** est allumé et à côté de l'affichage de l'élément chauffant clignote **M**.
  - 3 Préparez maintenant le plat comme souhaité. Les réglages seront enregistrés.
  - 4 Le foyer s'éteint lorsque le plat est prêt. Le processus de cuisson est mémorisé.
- Remarques:  
Si vous réglez plus de 5 positions d'intensité de chaleur pour votre plat, le symbole  à l'affichage de minuterie et le symbole  à l'affichage de l'élément chauffant clignotent en alternance avec la position de mijotage. Les positions d'intensité de chaleur suivantes ne seront plus enregistrées. L'affichage de minuterie s'éteint lorsque vous effleurez une surface de commande. Vous pouvez finir la cuisson de votre plat comme souhaité.

Si vous enregistrez plus de 99 minutes, le symbole  à l'affichage de minuterie et le symbole  à l'affichage de l'élément chauffant clignotent en alternance avec la position de mijotage. Les positions d'intensité de chaleur suivantes ne seront plus enregistrées. Les affichages s'éteignent lorsque vous effleurez une quelconque surface de commande. Vous pouvez finir la cuisson de votre plat comme souhaité.

Si vous désirez mémoriser un autre processus Memory pour un élément chauffant: Enregistrez à nouveau. L'ancien enregistrement sera écrasé.

La limitation automatique du temps est également active lors de la fonction Memory.

## Appeler Memory

Si vous désirez préparer à nouveau un plat enregistré, appelez Memory. L'élément chauffant pour lequel la fonction Memory doit être activée doit être éteint.

- 1 Sélectionner l'élément chauffant au moyen du bouton de réglage.
- 2 Effleurer le symbole **M** afin d'activer Memory.

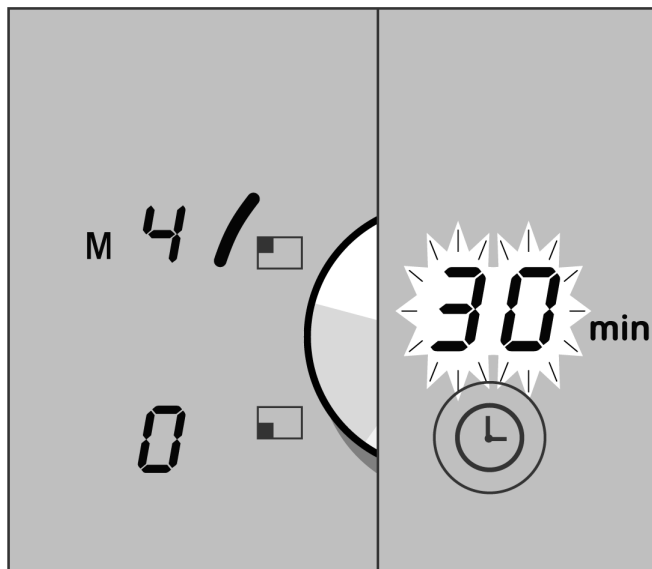
### Afficher Memory:

Les réglages mémorisés apparaissent successivement à l'affichage de l'élément chauffant.

L'élément chauffant ne s'active ne chauffe pas encore.

L'affichage **M** de l'élément chauffant est allumé.

Chaque étape individuelle apparaît 3 secondes à l'affichage.



### Memory démarre:

Après l'affichage de tous les pas, le programme Memory démarre. L'élément chauffant s'active. À l'affichage des éléments chauffants est indiqué le réglage actuel. À l'affichage de minuterie est affichée la durée de tout le processus de cuisson et s'écoule à rebours.

Pendant le déroulement du programme Memory, vous pouvez connaître les positions d'intensité de chaleur restantes et la durée respective:

Sélectionner l'élément chauffant au moyen du bouton de réglage.

Effleurer le symbole ☺, la position d'intensité de chaleur actuelle et la durée s'affichent. En effleurant le symbole ☹ vous pouvez maintenant connaître toutes les positions d'intensité de chaleur restantes et la durée respective.

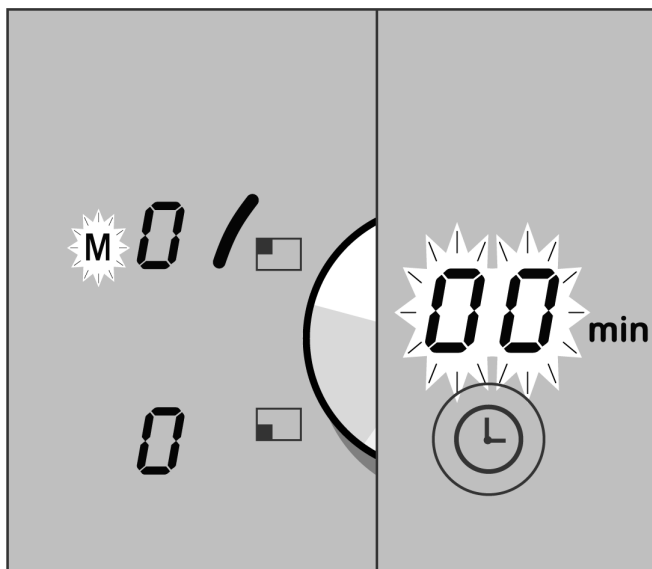
### Fin de Memory:

Lorsque le programme Memory est terminé, l'élément chauffant s'éteint. Un signal se fait entendre pendant une minute. A l'affichage de minuterie clignote 00.

L'affichage **M** de l'élément chauffant clignote. À

l'affichage de l'élément chauffant s'allume 0. Effleurez une quelconque surface de commande. Les affichages s'effacent et le signal sonore s'arrête.

- Arrêt anticipé de Memory:  
Sélectionner l'élément chauffant au moyen du bouton de réglage. L'affichage de l'élément chauffant clignote. Modifier la position d'intensité de chaleur. L'élément chauffant s'éteint.



- Plusieurs élément chauffant en mode Memory:  
Si vous utilisez la fonction Memory pour plusieurs éléments chauffants simultanément, l'affichage de minuterie indique la durée la plus courte d'un programme Memory.

**Remarque:** Vous désirez connaître la durée d'un autre programme Memory. Sélectionner l'élément chauffant au moyen du bouton de réglage. Le réglage actuel s'affiche.

---

## Arrêt automatique (caractéristique de sécurité)

---

Si l'élément demeure allumé pour une période prolongée sans changement de réglage de la température, l'élément s'éteint automatiquement.

*F + B* alterne à l'affichage.

Appuyez sur une touche pour effacer l'affichage. Vous pouvez maintenant régler l'élément de nouveau.

L'heure à laquelle l'arrêt est activé varie selon le réglage de la température (1 à 10 heures).

---

## Mise en arrêt du son de l'affichage

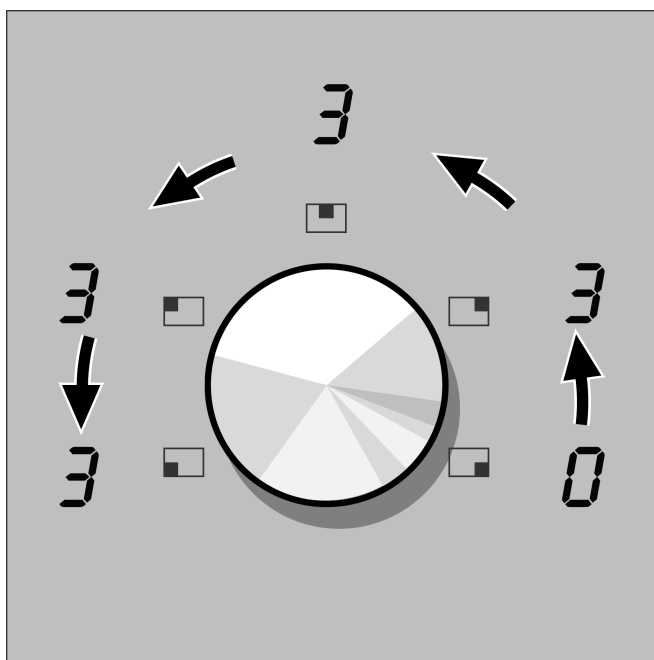
---

L'affichage émet un son lorsqu'une touche est appuyée. Ce réglage peut être désactivé :

Allumez la surface de cuisson par la touche d'alimentation.

- 1 Réglez tous les éléments au niveau 3 de la température.
- 2 Éteignez les éléments un après l'autre, à partir de la droite vers la gauche (voir l'illustration).
- 3 Appuyez sur la touche d'alimentation pendant au moins 5 secondes. L'affichage émet alors un son pour confirmer le changement.

Effectuez de nouveau les étapes ci-dessus pour remettre le son de l'affichage en marche.



---

## Nettoyage et entretien

---

### Nettoyage quotidien

**Remarque:** Les nettoyeurs recommandés indiquent un type de nettoyeur et ne constituent pas attestation.

#### Surface de cuisson en vitrocéramique

**⚠ Avertissement:** N'utilisez pas de nettoyeur sur le verre lorsque la surface est chaude, utilisez seulement la gratte avec lame de rasoir. Les vapeurs émises peuvent être dangereuses pour votre santé. Le réchauffement du nettoyeur peut attaquer chimiquement la surface et endommager la surface.

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

Essuyez les éclaboussures avec une éponge propre ou un essuie-tout. Rincez et asséchez. Utilisez du vinaigre blanc si les taches ne s'enlèvent pas; rincez.

Appliquez une petite quantité de nettoyeur du surface de cuisson en vitrocéramique. Lorsque la surface est sèche, passez un linge ou un essuie-tout sur la surface.

#### Garnitures latérales en acier inoxydable

Essuyer dans le sens du grain lors du nettoyage. Pour les saletés modérées ou tenaces, utilisez un nettoyeur en poudre doux tel que BonAmi® ou Soft Scrub® (sans agent de blanchiment).

Essuyez avec une éponge ou un linge humide, rincez et asséchez.

#### Cadran magnétique

Retirez le cadran de la surface de cuisson. Essuyez avec un linge savonneux chaud, rincez et asséchez. Ne faites pas tremper dans l'eau.

### Directives de nettoyage

N'utilisez qu'une petite quantité de nettoyeur, le cas échéant; appliquez le nettoyeur sur un essuie-tout ou un linge. Nettoyez la surface et essuyez avec un essuie-tout propre et sec.

Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez des nettoyeurs tels que les nettoyeurs de surface de cuisson en vitrocéramique, BonAmi®, Soft Scrub® (sans agent de blanchiment) et du vinaigre blanc.

## Évitez ces nettoyeurs

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

Les nettoyeurs caustiques – les nettoyeurs tels que Easy Off® peuvent rayer la surface de cuisson.

Nettoyeurs abrasifs.

Les tampons à récurer faits de métal et les éponges à récurer telles que Scotch Brite® peuvent égratigner et / ou laisser des marques de métal.

Les tampons à récurer avec savon tels que SOS® peuvent égratigner la surface.

Les nettoyeurs avec poudre contenant des agents de blanchiment avec chlore peuvent tacher la surface de cuisson en permanence.

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

## Tableau de nettoyage

Type de saletés	Solution possible
<b>Déversement de sucre sec, sirop de sucre, produits de tomate et de lait. Papier aluminium ou pellicule plastique fondu. Tous ces articles NÉCESSITENT UN RETRAIT IMMÉDIAT. L'omission de les retirer peut endommager la surface en permanence.</b>	Retirez ces types de déversements à l'aide de la gratte avec lame de rasoir lorsque la surface est chaude. Utilisez une nouvelle lame de rasoir dans la gratte. Retirez la casserole et éteignez l'élément. En portant des gants de cuisine, tenez la gratte à un angle de 30° et prenez soin de ne pas percer ou égratigner le verre. Poussez la saleté à l'extérieur de la zone chaude. Lorsque la surface est refroidie, enlevez les résidus et appliquez du nettoyeur de surface de cuisson en vitrocéramique.
<b>Taches d'aliments brûlés, traînées foncées et autres taches</b>	Faites amollir le dessus de la tache à l'aide d'un essuie-tout ou une éponge humide pendant 30 minutes. Utilisez un tampon à récurer de plastique, un nettoyeur de surface de cuisson en vitrocéramique ou une gratte avec lame de rasoir. Rincez et asséchez.
<b>Éclaboussures de graisse</b>	Utilisez une éponge ou un linge avec savon pour enlever la graisse; rincez en profondeur et asséchez. Appliquez du nettoyeur de surface de cuisson en vitrocéramique.
<b>Marques de métal: Taches iridescentes</b>	Les bases de casserole faites d'aluminium, de cuivre et d'acier inoxydable peuvent laisser des marques. Traitez immédiatement avec du nettoyeur de surface de cuisson en vitrocéramique lorsque la surface est refroidie. Si les marques ne disparaissent pas, essayez un abrasif doux (Bon Ami®, Soft Scrub® sans agent de blanchiment) avec un essuie-tout humide. Rincez et appliquez de nouveau du nettoyeur de surface de cuisson en vitrocéramique. L'omission d'enlever les marques de métal avant le prochain chauffage rendra l'enlèvement des marques très difficile.

Type de saletés	Solution possible
<b>Taches d'eau dure</b> Liquides chauds de cuisson dégoultés sur la surface	Les minéraux contenus dans certaines eaux peuvent être transférés sur la surface et provoquer des taches. Utilisez du vinaigre blanc non dilué, rincez et asséchez. Appliquez du nettoyant de surface de cuisson en vitrocéramique. Enlevez les débordements et les taches avant d'utiliser de nouveau la surface de cuisson.
<b>Égratignures sur la surfaces</b> De petites égratignures sont normales et n'ont pas d'impact sur la cuisson. Elles deviennent plus lisse et moins visibles lorsque vous utilisez quotidiennement du nettoyant de surface de cuisson en vitrocéramique.	Appliquez du nettoyant de surface de cuisson en vitrocéramique avant d'enlever les grains, semblable à du sable, et les grosses particules telles que du sel et les assaisonnements. Peuvent être réduites si vous utilisez des casseroles dont la base est lisse, propre et sèche. Utilisez quotidiennement le nettoyant de surface de cuisson en vitrocéramique recommandé. <b>Soyez prudent : Les bagues en diamant égratignent la surface.</b>

## Entretien

Cet appareil électroménager ne requiert pas d'entretien autre qu'un nettoyage quotidien. Pour obtenir les meilleurs résultats, appliquez quotidiennement le nettoyant de surface de cuisson en vitrocéramique.

## Dépannage

La cause des problèmes est souvent simple. Veuillez vérifier les points suivants avant de téléphoner au service à la clientèle :

### **Un fusible de votre réseau électrique saute lorsque vous allumez la surface de cuisson**

Contrôlez que la consommation de puissance de tous les appareils en marche ne dépasse pas la valeur maximale de votre branchement domestique. Vérifiez si le fusible répond également lors de l'allumage d'un autre foyer.

### **É clignote sur tous les affichages d'élément et un signal se fait entendre.**

Le tableau des touches est très sale, des aliments ont bouilli sur sa surface ou il y a un objet sur une touche. Essuyez les touches en profondeur ou retirez l'objet. Appuyez sur la touche correspondante. Le clignotement devrait cesser.

### **La surface de cuisson s'éteint d'elle-même**

La touche d'alimentation a été appuyée par mégarde. Appuyez de nouveau sur la touche d'alimentation. Effectuez une remise à zéro de la surface de cuisson.

### **L'affichage clignote (il n'y a pas d'alimentation) lorsque vous placez une casserole sur un élément à induction**

Vérifiez si la casserole est électromagnétique (attire un aimant). Vérifiez si le diamètre de la casserole est suffisamment grand. Laissez refroidir la casserole dans le cas où elle est trop chaude.



Si l'affichage ne s'allume pas lorsque vous éteignez et allumez de nouveau l'élément, débranchez l'appareil au niveau du disjoncteur. Attendez 20 secondes et rebranchez-le de nouveau.

### **L'affichage de la fonction Chauffage rapide clignote et s'éteint**

La fonction Chauffage rapide fait fonctionner l'élément à la puissance la plus élevée. Au cours d'une longue durée de cuisson, il est possible que la fonction provoque l'arrêt d'un élément pour protéger la surface de cuisson contre une surchauffe. Vous pouvez continuer d'utiliser la surface de cuisson lorsque l'affichage ne clignote pas.

### **Réparations**

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

**⚠ Avertissement:** Vous pouvez courir un risque considérable si votre appareil n'est pas réparé correctement.

### ***E r* affiché et numéros**

Si un *E r* et une série de numéros apparaissent au tableau d'affichage, cela indique une panne dans le système électronique. Éteignez l'appareil et rallumez-le par le fusible ou le disjoncteur. Communiquez avec le service à la clientèle si la situation se reproduit.

### ***F* affiché et numéros**

Si un *F* et un numéro clignent en alternance dans les affichages, cela signifie que l'appareil a décelé une panne. Consultez le tableau suivant au sujet des solutions possibles.

<b>Indication visuelle</b>	<b>Panne</b>	<b>Mesure</b>
<i>F0</i>	Une erreur interne est survenue pendant que la surface de cuisson fonctionnait.	Débranchez l'appareil de la source d'alimentation. Attendez quelques secondes avant de le rebrancher. Si le symbole s'affiche de nouveau, communiquez avec le service à la clientèle.
<i>F2</i>	L'élément est trop chaud et il a été éteint.	Retirez les casseroles des éléments. F2 disparaît lorsque vous confirmez l'affichage (en appuyant sur une touche) et l'élément est assez refroidi. Attendez quelques minutes, jusqu'à ce que l'élément soit un peu refroidi. Si F2 s'affiche de nouveau lorsque l'élément est remis en marche, cela signifie que la surface de cuisson est encore trop chaude. Éteignez les éléments et laissez-les refroidir un peu plus.

F4	La casserole est trop près du tableau de commande.	Vérifiez si la casserole est bien placée sur l'élément. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'objet sur le tableau des touches. Retirez l'article chaud de la zone de contrôle. Laissez refroidir le tableau des touches quelques minutes. Si F4 s'affiche de nouveau après la mise en marche de l'élément, communiquez avec le service à la clientèle.
FB	L'élément a été en fonctionnement continu pour une période trop prolongée.	L'arrêt automatique a été activé. Éteignez l'élément. Vous pouvez le rallumer sans attendre.
c i	La tension de l'alimentation est trop basse.	Éteignez la surface de cuisson. Attendez quelques secondes avant de la remettre en marche. Si ce symbole reste allumé, communiquez avec votre entreprise d'électricité.
c2/c3	L'élément a surchauffé.	Il a été automatiquement désactivé pour protéger votre surface de cuisson. Laissez-le refroidir quelques minutes et remettez-le en marche.
U400	La surface de cuisson est mal branchée.	Débranchez l'appareil de la source d'alimentation par le disjoncteur ou le fusible. Vérifiez les connexions et branchez-le de nouveau. Si U400 s'affiche de nouveau, communiquez avec le service à la clientèle.

## Bruits normaux de fonctionnement d'un appareil électroménager

La technologie de chauffage à induction est basée sur la stabilité vibrationnelle de certains métaux lorsqu'ils sont soumis à des ondes haute fréquence. Dans certains cas, ces vibrations peuvent produire des bruits, tels que ceux-ci:

- Un bourdonnement grave comme celui d'un transformateur:  
Ce bruit se produit lors de la cuisson à la puissance élevée. La quantité d'énergie transmise de l'appareil à la surface de cuisson est la cause de ce bruit. Le bruit ne se fait plus entendre ou presque plus, lorsque la puissance est diminuée.
- Léger sifflement:  
Ce bruit se produit lorsque la casserole est vide. Le bruit ne se fait plus entendre lorsque de l'eau ou des aliments sont placés dans la casserole.
- Crépitement:  
Ce bruit se produit lorsque la casserole utilisée est composée de plusieurs couches de matériaux différents. Le bruit est produit par les vibrations des faces de joint entre les différentes couches. Il peut changer selon la quantité et le type d'aliment dans la casserole.

- **Sifflement aigu:**  
Ce bruit se produit principalement dans une casserole composée de plusieurs couches de matériaux différents alors qu'elle est utilisée au réglage le plus élevé de température et sur deux éléments voisins. Le sifflement ne se fait plus entendre ou presque plus lorsque la puissance est diminuée.
- **Bruit du soufflerie:**  
Les composants électroniques exigent une température contrôlée pour fonctionner de manière fiable. La surface de cuisson est ainsi dotée d'une soufflerie qui fonctionne à des vitesses différentes selon la température décelée. La soufflerie peut également continuer à fonctionner si la température qu'elle décelé est trop élevée et ce même lorsque la surface de cuisson est éteinte.  
  
Ces bruits sont normaux avec la technologie d'induction et n'indiquent donc pas de défaillance.

---

## **Service à la clientèle**

---

Communiquez avec le service à la clientèle si votre appareil doit être réparé.

### **Numéro E et numéro FD**

Lorsque vous communiquez avec le service à la clientèle, veuillez avoir à portée de la main le numéro E et le numéro FD de votre appareil.

Ces numéros se trouvent sur la plaque signalétique en dessous de votre appareil.

Des questions? Veuillez communiquer avec nous. Nous avons hâte d'avoir de vos nouvelles!

**BSH Home Appliances**  
**800-828-9165**  
5551 McFadden Ave.  
Huntington Beach, CA 92649

---

## Contenido

---

---

### **Indicaciones importantes de seguridad ..... 53**

Instrucciones importantes de seguridad ..... 53

Causas de los daños ..... 55

---

### **Conocer el aparato ..... 57**

El panel de mando ..... 57

Las zonas de cocción ..... 58

Indicación de seguridad. Calor residual ..... 58

---

### **Panel giratorio con mando giratorio extraíble ... 59**

Panel giratorio ..... 59

Mando giratorio ..... 59

---

### **La cocción por inducción ..... 60**

¿Qué es la Cocción por Inducción? ..... 60

Recipientes apropiados ..... 60

---

### **Cocinar ..... 61**

Así se programa ..... 61

Tabla ..... 63

---

### **Interruptor principal con seguro para niños .... 64**

Interruptor principal ..... 64

Seguro para niños ..... 64

Sugerencias para obtener mejores resultados ..... 65

---

### **Cocinar con la función precalentamiento rápido 65**

Así se programa ..... 65

Sugerencias acerca del calentamiento rápido ..... 65

Tabla ..... 66

---

### **Función Powerboost ..... 67**

Uso de la función Powerboost en las zonas de cocción 1, 2, 3, 5 y 6 ..... 67

Uso de la función Powerboost en la zona de cocción 4 ..... 68

---

### **Función programación del tiempo ..... 68**

Una zona de cocción se desconecta automáticamente ..... 68

El reloj con alarma ..... 70

---

### **Función memoria ..... 70**

Guardar el ajuste ..... 70

Acceder a la memoria ..... 71

---

### **Limitación automática de tiempo ..... 72**

---

### **Desactivación de la señal acústica ..... 72**

---

### **Limpieza y mantenimiento ..... 73**

Limpieza diaria ..... 73

Recomendaciones para la limpieza ..... 73

Mantenimiento ..... 75

---

### **Modo de proceder ante una falla ..... 75**

Ruidos normales de funcionamiento ..... 77

---

### **Servicio de Asistencia Técnica ..... 78**

---

## Indicaciones importantes de seguridad

LEER Y CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES

### Instrucciones importantes de seguridad

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

#### Instalación

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

Saber dónde y cómo desconectar la energía eléctrica de la parrilla.

#### Aplicación concreta

Este aparato está diseñado solamente para uso doméstico familiar. Ver la garantía. Si tiene preguntas, por favor comuníquese con el fabricante.

Este aparato electrodoméstico es solamente para uso doméstico. No se aprueba su uso en lugares exteriores.

No use nunca la parrilla para calentar una habitación.

#### Seguridad al cocinar

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

No permita que las tapas u otros objetos metálicos grandes entren en contacto con un elemento de la superficie. No permita que las sartenes hiervan hasta secarse.

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

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

Nunca mueva una sartén con aceite caliente, especialmente si se trata de una freidora profunda. Esperar hasta que se enfríe.

Nunca deje la parrilla sin vigilar mientras esté encendida. Los sobrecalentamientos causan humos y los derrames de alimentos grasosos pueden incendiarse.

Dejar encendido el extractor de la campana cuando prepare alimentos flameados.

#### Seguridad con utensilios de cocina

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

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

#### Seguridad durante la limpieza

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

#### Condición de la unidad

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

### **Espacio y ambiente de trabajo**

Tenga siempre un detector de humos cerca de la cocina.

Los niños no deben dejarse solos en un área donde se estén usando aparatos electrodomésticos. No se les debe permitir nunca que se sienten o estén cerca de ninguna de las partes de un electrodoméstico.

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

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

### **Seguridad para las operaciones de servicio y reparación**

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

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

### **Materiales inflamables**

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

Use la ropa adecuada. Nunca debe usar prendas flojas o mangas largas al cocinar.

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

### **En caso de incendio**

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

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

Sofocar las llamas en alimentos grasos usando una tapa, un molde de hornear, una charola grande de metal y luego apagar el elemento. Tener cuidado para evitar las quemaduras. Si las llamas no se apagan de inmediato, evacuar y llamar al departamento de bomberos.

No usar agua, ni trapos o toallas húmedas en los incendios de grasa. Podría dar lugar a una explosión violenta de vapor. Sofocar el fuego o llamas usando un extinguidor del tipo polvo químico seco o de espuma.

Nunca levante una sartén en llamas. Puede quemarse.

### **Extinguidores contra incendio**

Usar un extinguidor solamente si:

Sabe que tiene un extinguidor clase ABC y ya sabe como operarlo.

El fuego es pequeño y se limita al área donde se inició.

Se ha llamado al departamento de bomberos.

Puede sofocar el fuego y está situado de espaldas a una salida.

### **No colocar objetos metálicos sobre la parrilla de inducción**

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

### **Cuidando el ventilador de enfriamiento**

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

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

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

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

## Causas de los daños

### Base de los recipientes

Las bases de las ollas y sartenes pueden rayar la placa de cocción. Se recomienda comprobar la base de los recipientes antes de utilizarlos.

Evitar dejar recipientes vacíos al fuego, especialmente si son recipientes esmaltados. La placa de cocción y la base del recipiente podrían resultar dañados.

Tener en cuenta las instrucciones del fabricante si se utilizan recipientes especiales.

### Recipientes calientes

No colocar nunca ollas o sartenes calientes sobre la zona de control o el marco de la placa de cocción. La placa podría resultar dañada.

### Sal, azúcar y arena

La sal, el azúcar o los granos de arena pueden ocasionar rayas en la placa. No utilizar la placa de cocción como superficie de apoyo o de trabajo.

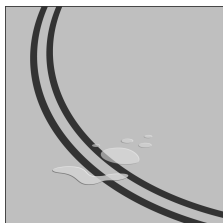
El azúcar o los platos con alto contenido de azúcar pueden producir daños si se derraman sobre la placa de cocción y se requeman. Eliminar inmediatamente la comida que se haya derramado sobre la placa con un rascador para vidrio, aunque la placa esté caliente. ¡Atención! El rascador para vidrio tiene una cuchilla afilada.

### Objetos duros y puntiagudos

La placa de cocción puede dañarse si caen objetos duros o puntiagudos sobre ella. Se recomienda no colocar este tipo de objetos en zonas susceptibles de caer sobre la placa.

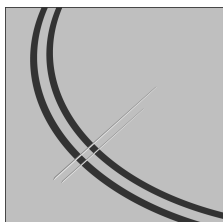
## Ejemplos de posibles daños

Los daños que se muestran a continuación no afectan ni al funcionamiento ni a la estabilidad de su parrilla.



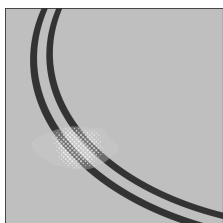
### Formación de costras

Causadas por el derramamiento de azúcar derretido o de alimentos con un elevado contenido de azúcar.



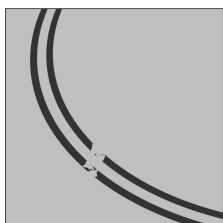
### Rayas

Causados por la sal, el azúcar, granos de arena o las irregularidades del fondo de sartenes y ollas.



### Decoloración

Causada por el desgaste por el roce de los recipientes o por el uso de productos de limpieza inadecuados.



### Desgaste de la decoración

Causado por el empleo de productos de limpieza inadecuados.



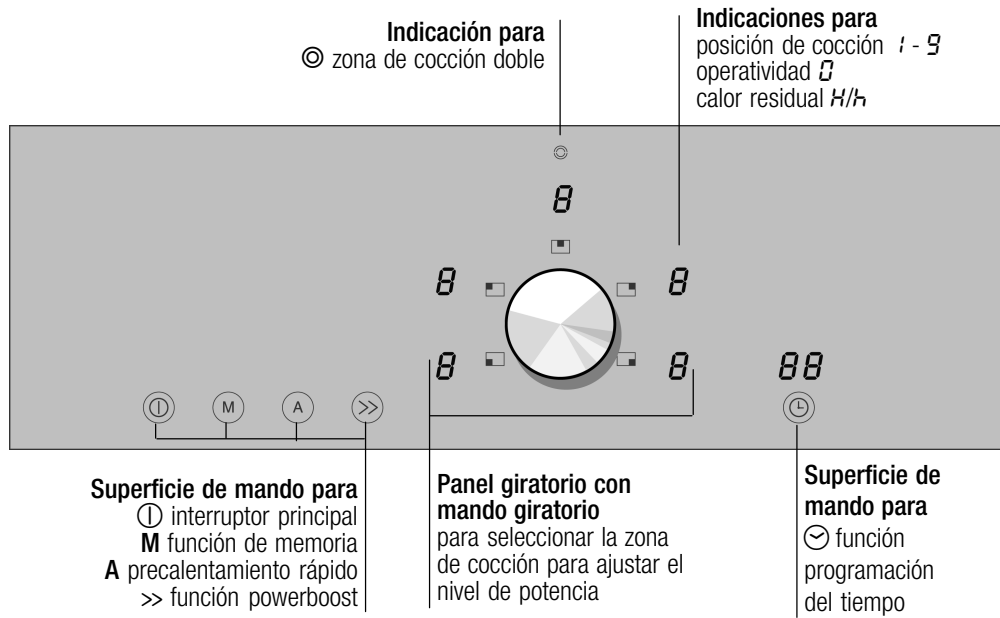
---

## Conocer el aparato

---

En este capítulo se describe el panel de mando, las zonas de cocción y las indicaciones visuales.

### El panel de mando



#### Superficies de mando

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

Ejemplo: pulsar el símbolo Ⓛ.  
La placa de cocción se enciende.

**Advertencia:** Los ajustes se mantienen sin cambio si solamente pulsa brevemente varios campos. Así es posible limpiar la zona de programación sin problemas si se derrama algo.

Mantener las superficies de mando siempre limpias. La humedad y la suciedad pueden afectar a su funcionamiento.

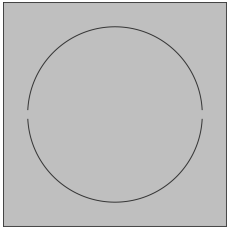
## Las zonas de cocción

### Zona de cocción simple

Seleccionar la zona de cocción correcta.

El tamaño del recipiente debería coincidir con el de la zona de cocción.

En el apartado "Recipientes apropiados" aparecen los tipos de recipientes recomendados para la cocción por inducción.

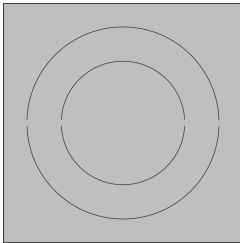


### Zona de cocción doble

La zona doble está compuesta por dos zonas de cocción: la interior y la exterior.

Si la base del recipiente tiene el mismo diámetro que la zona interior, la zona de cocción funciona como una zona de cocción simple.

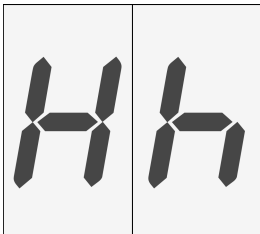
Si la base del recipiente tiene el mismo diámetro que la zona exterior, el anillo exterior se activará automáticamente y el indicador ● se iluminará.




## Indicación de seguridad. Calor residual

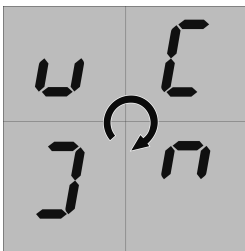
La placa de cocción cuenta con un indicador de calor residual en cada zona de cocción que muestra cuáles aún están calientes.

Debe evitar, por tanto, tocar la zona de cocción que muestre esta indicación.



Cuando la placa esté apagada, la indicación del  rotativo se mantendrá iluminada mientras la zona de cocción esté caliente (ver imagen).

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



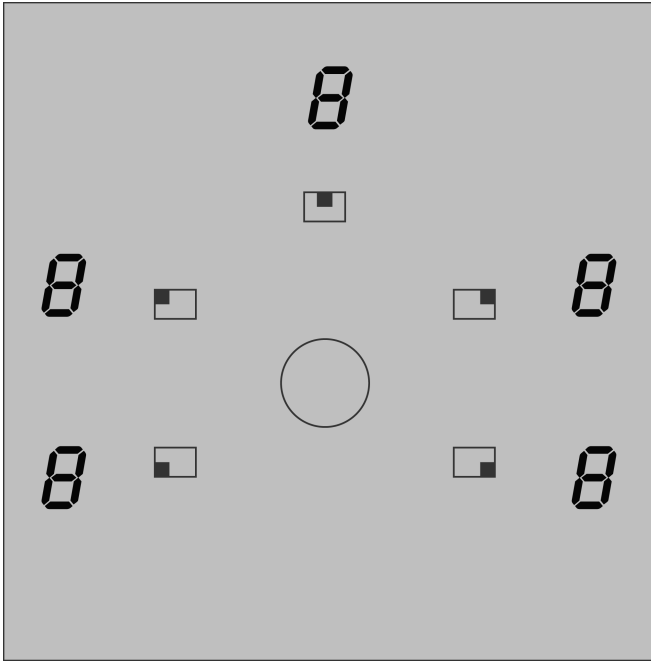
---

## Panel giratorio con mando giratorio extraíble

---

### Panel giratorio

El panel giratorio es la zona de programación en la que usted puede seleccionar con el mando giratorio las zonas de cocción y los niveles de potencia. En la zona del panel giratorio, el mando giratorio se centra automáticamente.



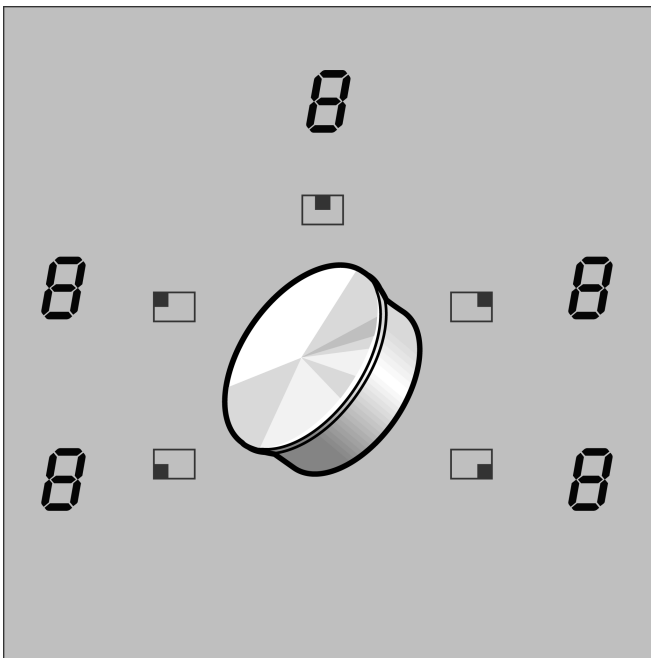
### Mando giratorio

El mando giratorio es magnético y se coloca sobre el panel giratorio. Al mover el mando giratorio en la dirección que indica la flecha, se activa la zona de cocción correspondiente. Al girar el mando giratorio, se selecciona el nivel de potencia.

- Extracción del mando giratorio:  
Para facilitar la limpieza puede retirar el mando giratorio.

Asimismo, el mando giratorio puede retirarse mientras la zona de cocción está en funcionamiento. Todas las zonas de cocción se apagan después de 3 segundos

**⚠ Aviso:** Si durante estos 3 segundos se deposita un objeto metálico sobre el panel giratorio, la placa de cocción puede seguir calentando. Por lo tanto, apagar siempre la placa de cocción con el interruptor principal.



- Conservación del mando giratorio:  
En el interior del mando giratorio se encuentra un potente imán. No acerque el mando giratorio a soportes magnéticos que contengan datos, tales como cintas de vídeo, disquetes, tarjetas de crédito y tarjetas con banda magnética. Podrían dañarse. Asimismo, podrían producirse interferencias en aparatos de televisión y monitores.

**⚠ Aviso:** En el interior del mando giratorio se encuentra un potente imán. No acerque el mando giratorio a soportes magnéticos que contengan datos, tales como cintas de vídeo, disquetes, tarjetas de crédito y tarjetas con banda magnética. Podrían dañarse. Asimismo, podrían producirse interferencias en aparatos de televisión y monitores.

---

## La cocción por inducción

---

### ¿Qué es la Cocción por Inducción?

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

- Gran rapidez en la cocción y el freír:

Al calentar directamente el recipiente y no el cristal, la eficiencia es mayor que en otros sistemas ya que no existen pérdidas de calor.

- Económica:

Está comprobado que al cocinar con una placa de inducción se produce un ahorro del consumo eléctrico respecto a otros métodos de cocción.

- Control de cocción y seguridad:

La placa suministra o corta energía inmediatamente al actuar sobre el mando de control. Deja de suministrar calor si se retira el recipiente aún sin haberlo desconectado previamente. Si por descuido se deja en la placa un trapo u otro elemento combustible, éste no arderá ni con la zona de cocción encendida, porque después de utilizar la placa, sólo queda en el cristal el calor residual transmitido por el recipiente.

- Limpieza

Al no calentarse el cristal, se evita que los alimentos derramados se requemen en la placa. Además no es necesario que la placa se enfríe para limpiarla. Esto le proporciona una máxima comodidad y limpieza.

## Recipientes apropiados

Seleccione siempre ollas y recipientes del tamaño adecuado a las cantidades de alimento que se vayan a preparar. Una olla o recipiente de grandes dimensiones, y llena a medias, consume mucha energía.

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

### Ausencia de recipiente.

Si no coloca el recipiente sobre la zona de cocción seleccionada, o éste no es del material o tamaño adecuado, el número que se visualiza en el indicador de la zona de cocción, correspondiente al nivel de potencia, parpadeará. Al colocar el recipiente adecuado dejará de parpadear.

Si tarda más de noventa segundos en colocar un recipiente adecuado, la zona de cocción se apagará automáticamente.

---

## Cocinar

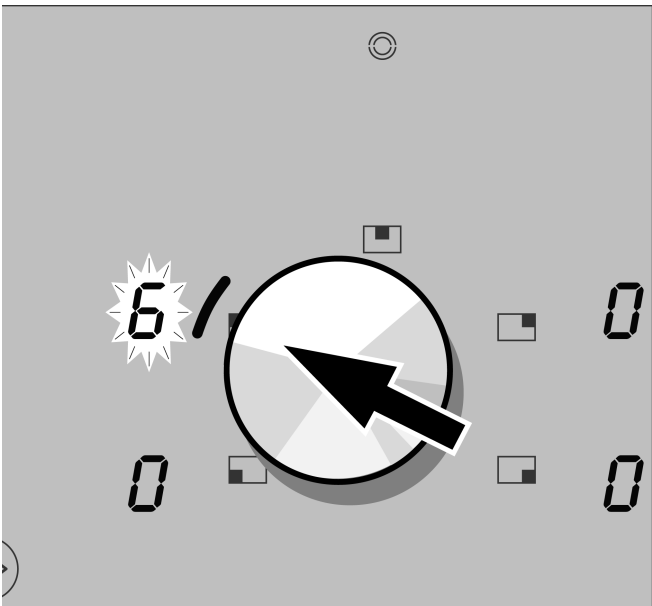
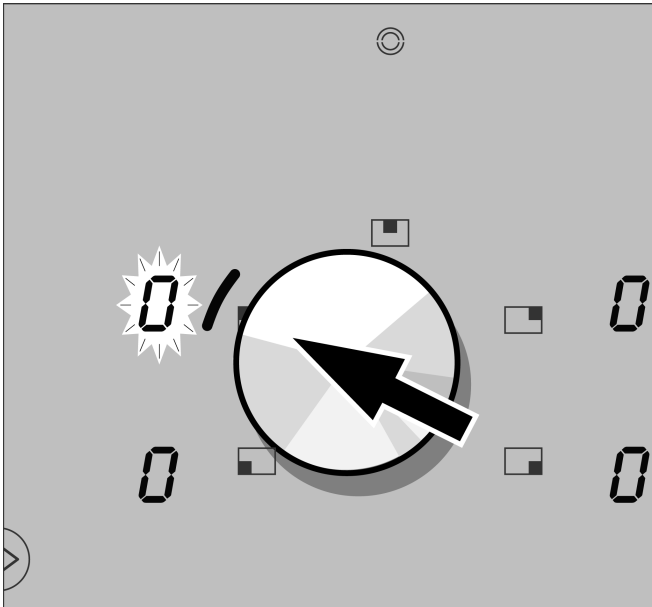
---

En este capítulo se muestra cómo ajustar las zonas de cocción. En la tabla se pueden consultar los niveles de potencia y los tiempos de cocción de diferentes platos. Las siguientes sugerencias permiten ahorrar energía.

### Así se programa

La placa de cocción debe estar conectada.

- 1 Seleccionar la zona de cocción.  
Para ello mover el mando giratorio en dirección a la indicación de la posición del nivel de potencia correspondiente.  
La luz de control se ilumina y en el indicador visual del nivel de potencia parpadea 0.
  - 2 Volver a centrar el mando giratorio.
  - 3 En los 5 segundos siguientes mover el mando giratorio hasta que en la indicación visual aparezca el nivel de potencia deseado.  
Cada nivel de potencia dispone de un ajuste intermedio. Está señalado con un punto.  
Potencia de cocción 1 = mínima potencia  
Potencia de cocción 9 = máxima potencia  
Transcurridos 5 segundos, la indicación visual del nivel de potencia permanece encendida y la luz de control se apaga.
- Modificar el nivel de potencia:  
Seleccionar la zona de cocción y seleccionar el nuevo nivel de potencia.
  - Desconectar la zona de cocción:  
Seleccionar la zona de cocción y ajustar a 0.  
La zona de cocción se desconecta y, transcurridos aprox. 5 segundos, aparece la indicación de calor residual.



## Tabla

En la siguiente tabla se pueden encontrar algunos ejemplos.

Los valores de la tabla han sido calculados tras un precalentamiento de la placa de cocción a la máxima potencia.

Ejemplos	Nivel de potencia
<b>Derretir</b>	
Chocolate, cubierta de chocolate, mantequilla	1-2
<b>Calentar</b>	
Vegetales congelados, por ej. espinacas	2.-3.
Caldos	7-8
Caldos espesos	2-3
Leche**	1.-2.
<b>Cocción a fuego lento</b>	
Salsas finas: salsa bechamel (crema a base de leche y harina)**	5-6
Salsa para spaghetti	2-3
Estofado	4-5
Pescado*	4.-5.
<b>Cocinar</b>	
Arroz (con el doble de agua)	2.-3.
Papas hervidas en su cáscara con 1–2 tazas de agua	4-5
Papas hervidas con 1–2 tazas de agua	4-5
Verduras frescas con 1–2 tazas de agua	4-5
Verduras congeladas con 1–2 tazas de agua	4-5
Pasta (2-4 litros de agua)*	6-7
Budín o natilla**	5-6
Cereales	2.-3.
<b>Freír</b>	
Chuletas de cerdo	6-7
Pechugas de pollo	4.-5.
Tocino	6-7
Huevos	5-6
Pescado	6-7
Hot cakes	6-7
<b>Freír en abundancia de aceite</b> (en 1-2 litros de aceite)**	
Alimentos ultracongelados** por ej. pollo (0.45 lb por ración)	7-9
Otros** por ej. donas (0.9 lb por ración)	4.-5.
* Ajuste continuo sin tapa	
** Sin tapa	

---

## Interruptor principal con seguro para niños

---

### Interruptor principal

El interruptor principal permite la conexión del sistema electrónico del panel de mando. Ahora la placa de cocción está operativa.

#### Conexión:

Pulsar el símbolo ① hasta que se iluminen las indicaciones 2 de las zonas de cocción.

#### Desconexión:

Pulsar el símbolo ① hasta que se apaguen las indicaciones 2 de las zonas de cocción. Se apagan todas las zonas de cocción. El indicador de calor residual permanece iluminado hasta que las zonas de cocción se hayan enfriado lo suficiente.

#### Indicaciones:

La placa de cocción se desconecta automáticamente cuando todas las zonas de cocción están desconectadas durante más de 10 segundos.

Los ajustes permanecen memorizados durante los primeros 5 segundos después de la desconexión. Si durante ese tiempo vuelve a encender la placa de cocción, ésta se pone en marcha con los ajustes anteriores.

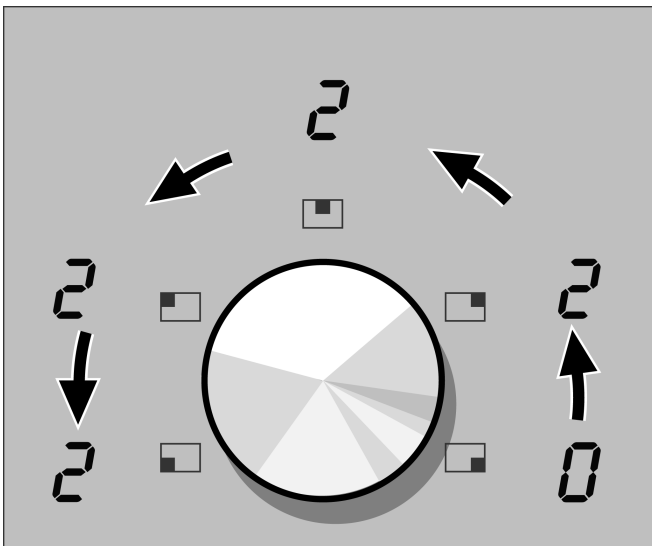
### Seguro para niños

Para que sus hijos no puedan encender las placas de cocción, puede bloquearla para evitar que se encienda involuntariamente. El seguro para niños queda activado de forma permanente.

#### Activar:

Conectar la placa de cocción con el interruptor principal.

- 1 Colocar las zonas de cocción en el nivel de potencia 2
- 2 Apagar las zonas de cocción, una después de otra, empezando por la zona de cocción inferior derecha. (Ver figura)
- 3 Tocar el interruptor principal como mínimo durante 5 segundos, transcurrido este tiempo suena una señal acústica.  
El seguro para niños está activado.  
La indicación → parpadea.



## Desactivar:

Puede volver a desactivar el seguro para niños. Para ello se procede de igual forma que al activar el seguro para niños.

- Manejo de la placa de cocción:  
Para conectarla, pulsar siempre el interruptor principal **Ⓛ** durante más de 4 segundos. Durante ese tiempo se ilumina el indicador **↔**. Cuando se apaga la indicación, la placa de cocción está conectada.
- Bloqueo excepcional de la placa de cocción:  
La placa de cocción se puede bloquear de forma excepcional, p. ej., si hay niños pequeños de visita: La placa de cocción debe estar desconectada. Tocar el interruptor principal **Ⓛ** durante más de 4 segundos. El indicador **↔** parpadea. La placa de cocción queda bloqueada.
- Desactivar el bloqueo excepcional:  
Tocar el interruptor principal **Ⓛ** durante más de 4 segundos. La placa de cocción se conecta. Se ha anulado el bloqueo.

**Atención:** El seguro para niños puede ser activado o desactivado accidentalmente por el agua utilizada durante la limpieza de la placa, los alimentos derramados o por objetos colocados sobre el interruptor principal **Ⓛ**.

## Sugerencias para obtener mejores resultados

Utilice ollas y sartenes cuya base sea gruesa y plana. Las bases irregulares prolongan el tiempo de cocción.

### El tamaño correcto de la olla

Seleccione el tamaño correcto de la olla para cada zona de cocción. El diámetro de la base de la olla y de la sartén debe coincidir con el tamaño de la zona de cocción.

Tenga presente que: los fabricantes de recipientes suelen indicar el diámetro superior de la olla. La mayoría de las veces, este diámetro es mayor que el de la base.

Utilice una olla pequeña para cantidades reducidas.

### Coloque la tapa

Coloque siempre tapas que se ajusten a las ollas y las sartenes. El tiempo de cocción se reduce si cocina con tapa.

## Cocinar con poca cantidad de agua

Cocine con poca cantidad de agua. Ahorrará energía. Al cocer las verduras con poca agua conservará las vitaminas y los minerales.

## Reducción de temperatura

Seleccione una potencia inferior.

---

## Cocinar con la función precalentamiento rápido

---

Todas las zonas de cocción disponen de la función precalentamiento rápido.

Se selecciona desde un principio el nivel de potencia deseado para la cocción lenta.

La zona de cocción calienta a máxima potencia y se conecta automáticamente al nivel de potencia que ha seleccionado con anterioridad.

El tiempo de duración del precalentamiento rápido depende del nivel de potencia programado.

## Así se programa

- 5 Seleccione el nivel de potencia deseado para la cocción lenta. El nivel de potencia **9** no dispone de esta función.
- 6 Tocar el símbolo **A**. Se activa el precalentamiento rápido. En la indicación parpadean alternadamente **A** y el nivel de potencia seleccionado previamente.

Una vez arranca el hervor, la zona de cocción se conecta automáticamente al nivel de potencia de cocción lenta. En la indicación sólo queda iluminado el nivel de potencia seleccionado previamente.

## Sugerencias acerca del calentamiento rápido

- La función precalentamiento rápido no cocina los alimentos:  
El precalentamiento rápido sirve para cocer lentamente platos con poca cantidad de agua a fin de conservar su valor nutritivo.  
En las zonas de cocción grandes añada a los alimentos sólo 3 tazas de agua, en las zonas de cocción pequeñas aprox. 2 tazas de agua.  
Hierva el arroz con doble cantidad de líquido.  
Cubra la olla con una tapa.  
El precalentamiento rápido no es apropiado para los alimentos cuya cocción requiera mucha agua (p. ej. la pasta).



- La leche o los alimentos que producen mucha espuma pueden rebasar de la olla. Utilice una olla alta.
- La leche puede quemarse: Enjuague la olla en agua fría antes de llenarla.
- Al freír, los alimentos se quedan pegados en la sartén:  
Vaciar los alimentos en la sartén cuando esté lo suficientemente caliente. Cuando el aceite o la mantequilla están lo suficientemente calientes forman unas manchas al inclinar la sartén. No dé la vuelta a los alimentos antes de tiempo. La carne o las tortillas de patata se despegan prácticamente por sí solas tras un período de tiempo.

## Tabla

En la siguiente tabla puede verse para qué platos es apropiada la función electrónica de inicio de cocción rápida.

La cantidad indicada más pequeña se refiere a las zonas de cocción reducidas, la cantidad grande a las zonas de cocción amplias. Los valores indicados son orientativos.

Platos con función electrónica de inicio de cocción	Cantidad	Nivel de potencia
<b>Calentar</b>		
Espinacas congeladas	10 oz - 16 oz	A 2.-3.
Caldo	2 - 4 tazas	A 7 - 8
Sopa espesa	2 - 4 tazas	A 1.-2.
Leche*	1 - 2 tazas	A 1-2
<b>Calentar y mantener caliente</b>		
<b>Cocido</b>	2 lb	A 4 - 5
<b>Pescado</b>	1 lb - 1.5 lb	A 4 - 5*
<b>Cocinar</b>		
Arroz (con doble cantidad de agua)	3/4 - 2 tazas	A 2 - 3
Papas hervidas con piel con 1 a 2 tazas de agua	5 - 14 papas medianas	A 4 - 5
Papas hervidas con 1 a 2 tazas de agua	5 - 14 papas medianas	A 4 - 5
Verduras frescas con 1 a 2 tazas de agua	1 - 2 lb	A 2. - 3.
<b>Freír</b>		
Chuleta de cerdo	1 - 2 porciones	A 5. - 6.
Pancakes	1 - 2 porciones	A 5. - 6.
* Sin tapa		

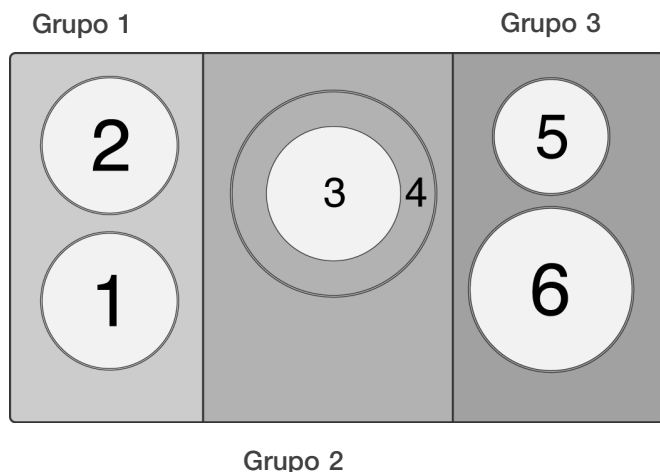
---

## Función Powerboost

---

Con esta función conseguirá calentar el contenido del recipiente más rápidamente ya que permite aumentar los niveles de potencia de la zona de cocción en la que es utilizada.

### Uso de la función Powerboost en las zonas de cocción 1, 2, 3, 5 y 6



La función Powerboost estará disponible siempre que la otra zona de cocción del mismo grupo no esté en funcionamiento (ver figura).

Por ejemplo, si usted desea activar esta función en la zona de cocción 6, la número 5 (situada detrás de ella) deberá estar apagada, y viceversa. Si dicha zona no está apagada, en el indicador de la zona de cocción parpadearán alternativamente la letra **P** y el nivel de potencia **9**; a continuación, volverá al nivel de potencia máximo (**9**). Ocurre lo mismo con las zonas de cocción 1 y 2.

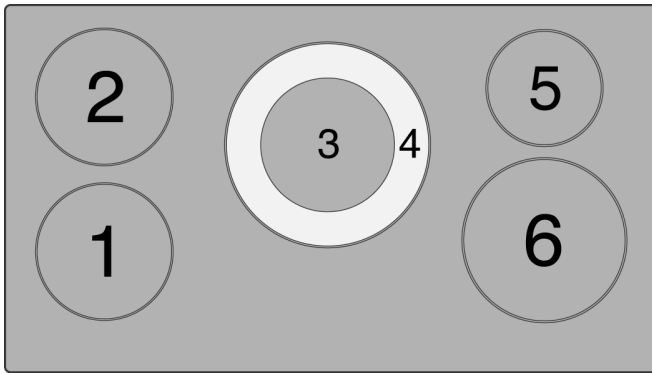
En la zona de cocción número 3, la función Powerboost puede ser activada en cualquier momento, siempre que la zona exterior (número 4) no esté en funcionamiento, ver imagen.

#### Así se activa:

- 1 Seleccionar la zona de cocción con el mando giratorio. En la indicación visual parpadea **9**. Seleccionar el nivel de potencia deseado.
- 2 Pulsar el símbolo **>>**, en su indicador aparecerá la letra **P**.

#### Así se desactiva:

- 1 Seleccionar la zona de cocción con el mando giratorio.
- 2 Pulsar el símbolo **>>**. La letra **P** dejará de visualizarse y volverá al nivel de potencia **9**.



## Uso de la función Powerboost en la zona de cocción 4

Esta función sólo se puede activar cuando la zona exterior (número 4) se encuentra en funcionamiento y las zonas de cocción 5 y 6 no están activadas. Si enciende la zona de cocción 5 ó 6 cuando la función Powerboost está activada, en el indicador de la zona parpadearán alternadamente **P** y **9**; a continuación volverá al nivel de potencia máximo **9**.

### Así se activa

- 1 Seleccionar la zona de cocción con el mando giratorio. En la indicación visual parpadea **9**. Seleccionar el nivel de potencia deseado.
- 2 Pulsar el símbolo **>>**, en su indicador aparecerá la letra **P**.

### Así se desactiva

- 1 Seleccionar la zona de cocción con el mando giratorio.
- 2 Pulsar el símbolo **>>**. La letra **P** dejará de visualizarse y volverá al nivel de potencia **9**.

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

---

## Función programación del tiempo

---

Esta función se puede utilizar de dos formas diferentes:

- para desconectar automáticamente una zona de cocción.
- como reloj con alarma.

### Una zona de cocción se desconecta automáticamente

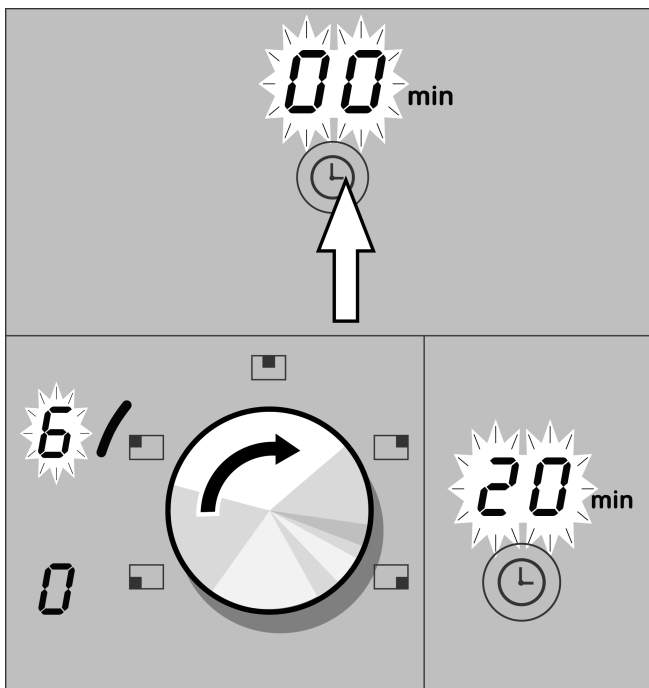
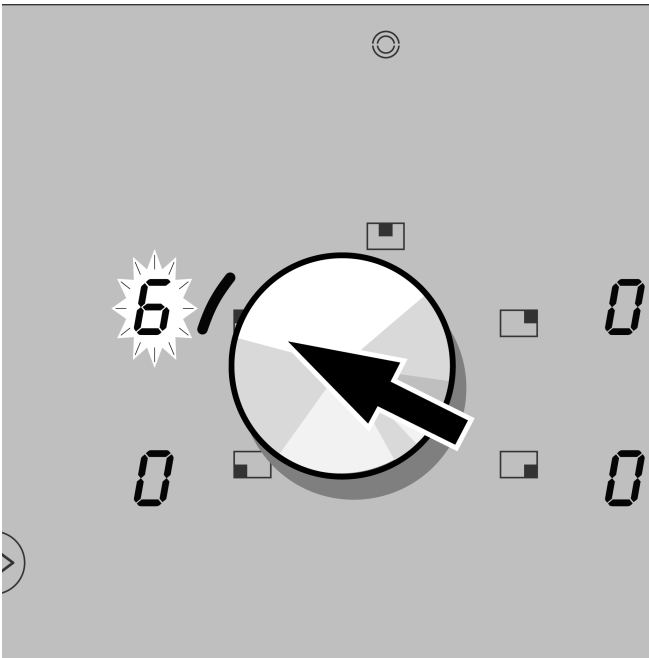
Se introduce la duración para la zona de cocción deseada. La zona de cocción se desconecta automáticamente una vez transcurrida la duración.

**⚠ Aviso:** Nunca deje la parrilla sin vigilar cuando active la desconexión automática.

## Así se programa

La zona de cocción debe estar conectada.

- 1 Seleccionar la zona de cocción con el mando giratorio.



- 2 Pulsar el sensor ☹. En la indicación de reloj temporizador parpadea 00. Ajustar la duración deseada con el mando giratorio.  
La duración parpadea durante unos segundos y empieza a transcurrir. Si se ha programado una duración para varias zonas de cocción, en la indicación visual transcurre de manera visible la duración más corta.
- Una vez transcurrida la duración, la zona de cocción se desconecta. En la indicación del nivel de potencia aparece un 0. Durante 3 minutos suena una señal. En la indicación de reloj temporizador parpadea 00. Al tocar cualquier superficie de mando, las indicaciones se apagan y la señal acústica finaliza.
  - Corrección de la duración del ciclo de cocción: Seleccionar la zona de cocción con el mando giratorio. Pulsar el símbolo ☹ y modificar la duración del ciclo de cocción con el mando giratorio.
  - Borrar antes de hora: Seleccionar la zona de cocción con el mando giratorio, pulsar el símbolo ☹ y poner a 00. Tras unos segundos se apagará la indicación.
  - Indicaciones: Cuando se desee consultar la duración restante de una zona de cocción: Seleccionar la zona de cocción con el mando giratorio. La duración aparecerá durante 5 segundos. Se puede ajustar una duración de hasta 90 minutos.

La limitación automática de tiempo está también activada en la función del reloj temporizador.

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

## El reloj con alarma

Con el reloj con alarma de cocina se puede programar un tiempo de hasta 90 minutos. Es totalmente independiente de los demás ajustes.

### Así se programa:

Ninguna zona de cocción debe estar seleccionada.

Tocar el símbolo ☹, la indicación visual **min** parpadea. En la indicación del reloj temporizador parpadea **00**.

Ajustar el tiempo deseado con el mando giratorio.

Tras unos segundos empieza a transcurrir el tiempo. El tiempo más breve ajustado transcurre de manera visible.

- Una vez transcurrido el tiempo:  
Durante 3 minutos suena una señal acústica. En la indicación del reloj con alarma parpadea **00** y la indicación **min**. Tocar cualquier superficie de mando. Las indicaciones se apagan y la señal acústica de aviso finaliza.
- Corrección del tiempo:  
Tocar el símbolo ☹ y ajustar el tiempo deseado con el mando giratorio.

**Advertencia:** Tras un corte en el suministro eléctrico, el reloj con alarma de cocina se desactiva.

---

## Función memoria

---

La función memoria permite almacenar los niveles de potencia y los tiempos para preparar un plato y acceder a ellos siempre que lo desee.

Esta función es de gran utilidad cuando un plato se prepara con bastante frecuencia y requiere para su elaboración diferentes niveles de potencia.

Para preparar el plato se necesitan siempre las mismas condiciones que las memorizadas, p. ej.: la misma olla, la misma cantidad y la misma temperatura de salida del plato.

## Guardar el ajuste

Se puede guardar un procedimiento de memoria por cada zona de cocción. Para cada procedimiento de memoria se pueden guardar hasta 5 niveles de potencia. El tiempo máximo de registro es de 90 minutos.

### Proceder de la siguiente forma:

La placa de cocción debe estar conectada. No debe estar seleccionada ninguna zona de cocción. La zona de cocción en la que debe realizarse el registro debe estar desconectada.

- 1 Tocar el símbolo **M**. En la indicación visual parpadea **rec**.
  - 2 Seleccionar la zona de cocción deseada con el mando giratorio y seleccionar el nivel de potencia deseado. Se inicia el registro. Se ilumina la indicación **rec** y junto a la indicación de las zonas de cocción parpadea **M**.
  - 3 Preparar a continuación el plato como se desee. Los ajustes quedarán registrados.
  - 4 Cuando el platillo esté listo, desconectar la zona de cocción. El procedimiento de cocción queda memorizado.
- Indicaciones:  
Si para la preparación del platillo se seleccionan más de 5 niveles de potencia, en la indicación del reloj temporizador parpadea **≡** y en la indicación de las zonas de cocción **≡** de forma alternativa con el nivel de potencia. Las siguientes niveles de potencia no se visualizan. La indicación del reloj temporizador se apaga al tocar cualquier superficie de mando. Se puede proseguir con la cocción del platillo como se desee.

Si el registro es superior a 90 minutos, en la indicación del reloj temporizador parpadea **90** y en la indicación de las zonas de cocción **≡** de forma alternativa con el nivel de potencia. Las siguientes niveles de potencia no se visualizan. Las indicaciones se apagan al tocar cualquier superficie de mando. Se puede proseguir con la cocción del platillo como se desee.

Para almacenar otro proceso de memoria en una zona de cocción:

Guardar un nuevo programa de memoria. El almacenamiento anterior es reemplazado por el nuevo. La limitación automática de tiempo se activa también durante la función de memoria.

## Acceder a la memoria

Cuando se desee cocinar de nuevo un platillo que ya está almacenado, acceder al programa de memoria. La zona de cocción en la que debe activarse la función Memoria debe estar desconectada.

- 1 Seleccionar la zona de cocción con el mando giratorio.
- 2 Tocar el símbolo **M** para activar la memoria.

### Consultar memoria:

En la indicación de la zona de cocción aparecen rápidamente los ajustes memorizados. La zona de cocción aún no calienta. La indicación visual **M** de la zona de cocción se ilumina. Cada uno de los pasos aparece en el indicador durante 3 segundos.

### Inicio del programa de memoria:

Una vez se han mostrado todos los pasos, se inicia el programa de memoria. La zona de cocción se calienta. En la indicación de la zona de cocción se muestra el ajuste actual. En la indicación del reloj temporizador se muestra la duración total del procedimiento de cocción y se inicia una cuenta regresiva.

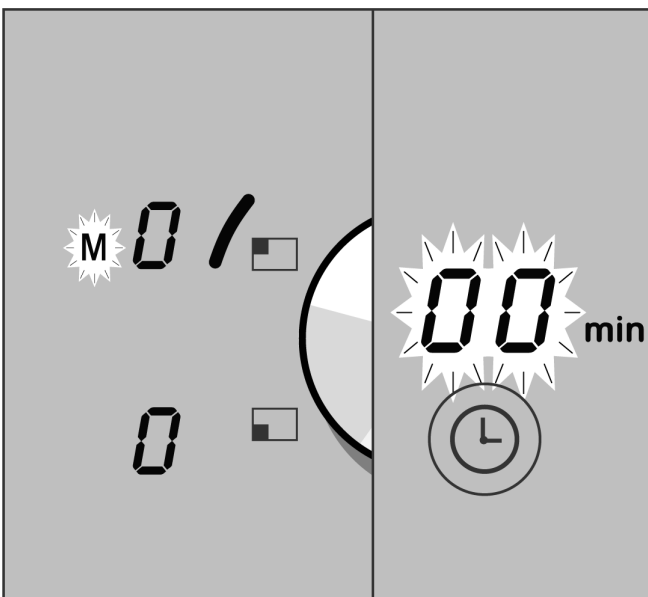
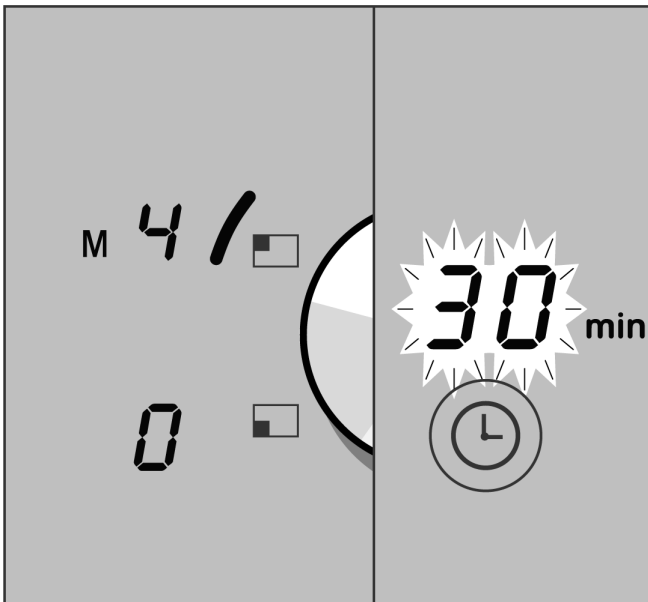
En el transcurso del programa de memoria, se pueden consultar los niveles de potencia restantes y su duración respectiva:

seleccionar la zona de cocción con el mando giratorio. Tocar el símbolo ☺ para visualizar la posición y duración de ciclo cocción actual. Mediante el símbolo ☺ se pueden consultar los niveles de potencia restantes y su duración respectiva.

### Fin del programa de memoria:

Una vez finalizado el programa de memoria, la zona de cocción se desconecta. Suena una señal durante 3 minutos. En la indicación de reloj temporizador parpadea **00**. La indicación visual **M** de la zona de cocción parpadea. En la indicación de las zonas de cocción se enciende **0**. Tocar cualquier superficie de mando. Las indicaciones desaparecen y la señal acústica finaliza.

- Finalizar programa de memoria con antelación: Seleccionar la zona de cocción con el mando giratorio. El indicador de las zonas de cocción parpadea. Modificar el nivel de potencia. La zona de cocción se desconecta.
- Más de una zona de cocción en modo de memoria: Si se utiliza la función de memoria en varias zonas de cocción simultáneamente, en la indicación del reloj temporizador se visualiza la duración del ciclo de cocción más breve de un programa de la memoria.



- Más de una zona de cocción en modo de memoria:  
Si se desea consultar la duración del ciclo de cocción de otro programa de la memoria. Seleccionar la zona de cocción con el mando giratorio. Se visualiza el ajuste actual.

**Advertencia:** Si se desea consultar la duración del ciclo de cocción de otro programa de la memoria. seleccionar la zona de cocción con el mando giratorio. Se visualiza el ajuste actual.

---

## Limitación automática de tiempo

---

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

El calentamiento de la zona de cocción se interrumpe. En la indicación de las zonas de cocción parpadea alternadamente una *F* y un *B*.

Al tocar cualquier panel de mando, se apaga la indicación visual. Ahora se puede volver a programar.

El tiempo que debe transcurrir para que se active la limitación de tiempo automática, depende del nivel de potencia seleccionado (de 1 a 10 horas).

---

## Desactivación de la señal acústica

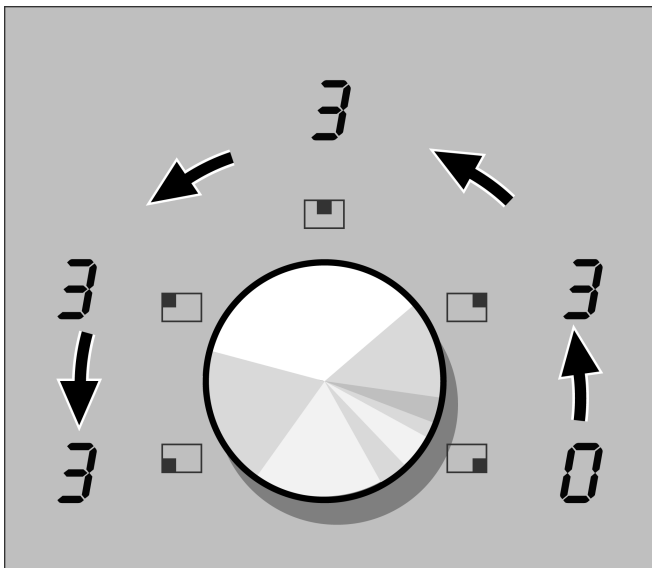
---

Una señal acústica breve confirma que se ha tocado un mando. Esta señal puede desactivarse.

Conectar la placa de cocción con el interruptor principal.

- 1 Colocar las zonas de cocción en el nivel de potencia 3.
- 2 Apagar las zonas de cocción, una después de otra, empezando por la zona de cocción inferior derecha (ver imagen).
- 3 Pulsar el interruptor principal durante 5 segundos como mínimo, transcurrido este tiempo suena un tono de confirmación.

Se puede volver a activar la confirmación de entrada. Proceder igual que con la desactivación.



---

## Limpieza y mantenimiento

---

### Limpieza diaria

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

#### Parrilla de vitrocerámica

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

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

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

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

#### Molduras laterales de acero inoxidable

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

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

#### Perilla selectora magnética

Quitar el selector de la parrilla. Limpiar con un trapo tibio y enjabonado, enjuagar y secar. No sumergir en agua.

### Recomendaciones para la limpieza

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

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



## Evitar estos productos limpiadores

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

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

Limpiadores abrasivos.

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

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

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

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

## Tablas de limpieza

Tipo de mancha	Solución posible
<b>Derrames de azúcar seca, jarabe de azúcar, leche o jitomate. Aluminio o plástico derretido. Todas estas manchas DEBEN SER ELIMINADAS DE INMEDIATO. Si no se eliminan estas manchas de inmediato la superficie se puede dañar de forma permanente.</b>	Quitar estos tipos de derrames mientras la superficie esté caliente usando el rascador con navaja. Usar un nuevo filo de navaja en el rascador. Retirar la sartén y apagar la zona de cocción. Usar un guante térmico para manipular el rascador a un ángulo de 30°, teniendo cuidado de no marcar ni rallar la superficie de vitrocerámica. Empuje la suciedad fuera del área caliente. Después de que la superficie se haya enfriado, retire los residuos y aplique el limpiador para parrillas de vitrocerámica.
<b>Manchas de comida quemada, franjas oscuras y puntos</b>	Ablandar colocando una servilleta de papel húmeda o una esponja encima de la mancha y dejar durante 30 minutos. Usar un rascador de plástico y limpiador de parrilla de vitrocerámica o bien usar el rascador con navaja. Enjuagar y secar.
<b>Salpicaduras de grasa</b>	Usar una esponja o trapo enjabonado para quitar la grasa; enjuagar abundantemente y secar. Aplicar limpiador para parrillas de vitrocerámica.
<b>Marcas de metal: Mancha iridiscente</b>	Las sartenes son base de aluminio, cobre o acero inoxidable pueden dejar marcas. Tratar inmediatamente con limpiador para parrillas de vitrocerámica después de que la superficie se haya enfriado. Si esto no quita las marcas, intente usar un producto abrasivo medio (Bon Ami®, Soft Scrub® sin cloro) mediante una servilleta de papel húmeda. Enjuagar y volver a aplicar limpiador para parrillas de vitrocerámica. Si no se quitan las marcas de metal antes de volver a usar la parrilla hará que sea muy difícil eliminarlas.
<b>Manchas de agua</b> Líquidos calientes que caen sobre la superficie al cocinar.	Los minerales en algunos tipos de agua pueden transferirse a la superficie y mancharla. Usar vinagre blanco sin diluir, enjuagar y secar. Reacondicionar con el limpiador para parrillas de vitrocerámica. Eliminar los residuos de comida y manchas antes de volver a usar la parrilla.
<b>Ralladuras en la superficie</b> Las pequeñas ralladuras son comunes y no afectan el uso al cocinar. Éstas se irán diluyendo y haciéndose menos notorias con el uso diario del limpiador de parrillas de vitrocerámica.	Aplicar el limpiador de parrillas de vitrocerámica antes de usar para remover gránulos pequeños tales como sal y condimentos. Pueden reducirse usando sartenes con bases que sean lisas, estén limpias y secas antes de usar. Usar diariamente el limpiador recomendado para parrillas de vitrocerámica. <b>Tenga cuidado: Los anillos de diamante pueden rallar la superficie.</b>

## Mantenimiento

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

---

### Modo de proceder ante una falla

---

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

- **Al encender la placa de cocción, se dispara el limitador de su instalación eléctrica.**  
Comprobar que no haya suministro de energía eléctrica.  
  
Observar si se dispara el limitador al encender otra zona de cocción.
- **En todos los indicadores de la zona de cocción parpadea una E y suena una señal acústica**  
La superficie de los mandos se encuentra muy sucia, la comida se ha derramado o hay un objeto en la superficie de trabajo. Limpiar a fondo la superficie de los mandos o quitar cualquier objeto que se encuentre sobre la placa de cocción. Pulsar ligeramente la superficie de los mandos afectada. El parpadeo cesa.
- **La placa de cocción se ha apagado**  
Se ha pulsado el interruptor principal de manera involuntaria. Limpiar a fondo las superficies de mando o quitar cualquier objeto que haya sobre la placa de cocción. Efectuar de nuevo el ajuste.
- **Al colocar una sartén u olla en la zona de cocción por inducción, parpadea el indicador (no se transmite más potencia)**  
Comprobar si los recipientes son electromagnéticos. Comprobar si el diámetro del recipiente es lo suficientemente grande.  
Dejar enfriar el recipiente, en caso de que al utilizarlo se haya calentado demasiado.

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

- **El indicador de la función Powerboost parpadea y se apaga**

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

- **Reparaciones**

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

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

- **Indicación  $E_r$  y números**

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

- **Indicación  $F$  y números**

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

Indicación visual	Falla	Medida
$F0$	Se ha producido un error interno en el funcionamiento de la placa.	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos segundos y volver a conectarla de nuevo. Si la indicación persiste, avisar al servicio técnico.
$F2$	La placa de cocción está demasiado caliente y se ha apagado.	Retirar los recipientes de las zonas de cocción delanteras. $F2$ se apaga pulsando la superficie de mando si la placa se ha enfriado lo suficiente. Esperar unos minutos hasta que las zonas de cocción se hayan enfriado ligeramente. Si la indicación persiste al encender la placa de nuevo, apagar la placa y dejarla enfriar durante más tiempo.
$F4$	La placa está demasiado caliente y se ha apagado.	Comprobar si hay algún recipiente caliente sobre el panel de mando. Retirar el recipiente del panel de mando. Esperar unos minutos hasta que el panel de mando se haya enfriado un poco. Si tras la conexión vuelve a aparecer $F4$ , llamar al servicio de asistencia.
$F8$	La zona de cocción ha estado funcionando demasiado tiempo, a potencia elevada y de forma ininterrumpida.	Se ha activado la limitación automática del tiempo. Para continuar con la cocción pulse cualquier sensor.

<b>c1</b>	El voltaje de la red es demasiado bajo.	Desactivar la placa. Esperar unos segundos y volver a conectarla. Si la indicación persiste ponerse en contacto con su proveedor de energía eléctrica.
<b>c2/c3</b>	La zona de cocción se ha sobrecalentado.	Se ha desactivado automáticamente para proteger su placa. Esperar unos minutos para que se enfríe y volver a ponerla en funcionamiento.
<b>U400</b>	La placa de cocción no está bien conectada.	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Comprobar el esquema de conexión y volver a conectarla de forma correcta. Si la indicación persiste avisar al servicio de asistencia técnica.

## Ruidos normales de funcionamiento

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

- Un zumbido profundo como en un transformador:  
Se produce al cocinar con un nivel de potencia elevado, debido a la cantidad de energía que se transmite de la placa de cocción al recipiente. Este ruido desaparece o amaina al disminuir la potencia.
- Un silbido bajo:  
Se produce si el recipiente está vacío, y desaparece al introducir agua o alimentos en el recipiente.
- Crepitar:  
Este ruido se presenta en los recipientes que están compuestos de diferentes materiales superpuestos. El ruido es debido a las vibraciones que se producen en las superficies de unión de los diferentes superposiciones de materiales. Este ruido procede del recipiente. La cantidad y la manera de cocinar los alimentos puede variar.
- Unos silbidos elevados:  
Los ruidos se producen sobre todo en los recipientes compuestos de diferentes superposiciones de materiales, tan pronto como estos se ponen en marcha a la máxima potencia de calentamiento y al mismo tiempo en dos zonas de cocción. Estos silbidos desaparecen o son más escasos, tan pronto como se disminuye la potencia.

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

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

---

## **Servicio de Asistencia Técnica**

---

Si su aparato debe repararse, póngase en contacto con nuestro servicio de asistencia técnica.

### **Nº de producto y nº de serie**

Si solicita nuestro servicio de asistencia técnica, debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y el número de serie (FD-Nr.) del aparato.

La placa de datos se encuentra pegada en la parte inferior de la placa de cocción.

Si tiene alguna pregunta, no dude en ponerse en contacto con nosotros.

**BSH Home Appliances**  
**800-828-9165**  
5551 McFadden Ave.  
Huntington Beach, CA 92649



**BSH Home Appliances**  
5551 McFadden Avenue,  
Huntington Beach  
CA 92649  
800 - 828 - 9165

9000156739 • 1W03ZS • 01 8605

**GAGGENAU**